

Sônia de Souza Mendonça Menezes • José Antônio Souza de Deus
Marcelo Cervo Chelotti • Alcides dos Santos Caldas
ORGANIZADORES

GEOGRAFIA DOS ALIMENTOS: TERRITORIALIDADES, IDENTIDADES E VALORIZAÇÃO DOS SABERES E FAZERES



Criação Editora

GEOGRAFIA DOS ALIMENTOS: TERRITORIALIDADES, IDENTIDADES E VALORIZAÇÃO DOS SABERES E FAZERES

Organizadoras:

Sônia de Souza Mendonça Menezes
José Antônio Souza de Deus
Marcelo Cervo Chelotti
Alcides dos Santos Caldas

ISBN

978-65-88593-68-4

EDITORA CRIAÇÃO CONSELHO EDITORIAL

Ana Maria de Menezes
Christina Bielinski Ramalho
Fábio Alves dos Santos
Jorge Carvalho do Nascimento
José Afonso do Nascimento
José Eduardo Franco
José Rodorval Ramalho
Justino Alves Lima
Luiz Eduardo Oliveira
Martin Hadsell do Nascimento
Rita de Cácia Santos Souza



Sônia de Souza Mendonça Menezes • José Antônio Souza de Deus
Marcelo Cervo Chelotti • Alcides dos Santos Caldas
ORGANIZADORES

GEOGRAFIA DOS ALIMENTOS: TERRITORIALIDADES, IDENTIDADES E VALORIZAÇÃO DOS SABERES E FAZERES



Criação Editora
Aracaju | 2021

Copyright 2021 by organizadoras

Este livro segue as normas do Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa de 1990, adotado no Brasil em 2009. O rigor e a exatidão do conteúdo dos artigos publicados são da responsabilidade exclusiva dos seus autores. Os autores são responsáveis pela obtenção da autorização escrita para reprodução de materiais que tenham sido previamente publicados e que desejem que sejam reproduzidos neste livro. As opiniões, hipóteses e conclusões ou recomendações expressas neste material são de responsabilidade do(s) autor(es) e não necessariamente refletem a visão dos órgãos de fomento.

Projeto gráfico
Adilma Menezes

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Tuxped Serviços Editoriais (São Paulo, SP)

M543g	Menezes, Sônia de Souza Mendonça et al. Geografia dos Alimentos: territorialidades, identidades e valorização dos saberes e fazeres / Sônia de Souza Mendonça Menezes, José Antônio Souza de Deus, Marcelo Cervo Chelotti e Alcides dos Santos Caldas; Prefácio de Geisa Flores Mendes. -- 1. ed. -- Aracaju, SE: Criação Editora, 2021. 235 p., fotografia ISBN 978-85-60102-70-9 Inclui bibliografia. 1. Alimentos Regionais. 2. Cultura Popular. 3. Geografia. 4. Pesquisa. 5. Produção de Alimentos. I. Título. II. Assunto. III. Autores. CDD 613.2:981 CDU 641(81)
-------	---

ÍNDICE PARA CATÁLOGO SISTEMÁTICO

1. Alimentação / Culinária; História do Brasil.
2. Alimentos (Brasil).

REFERÊNCIAS

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça et al. Geografia dos Alimentos: territorialidades, identidades e valorização dos saberes e fazeres. 1. ed. Aracaju, SE: Criação Editora, 2021.

AGRADECIMENTOS

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e à Fundação de Apoio à Pesquisa e à Inovação Tecnológica do Estado de Sergipe (FAPITEC/SE) pelos recursos destinados ao fomento ao Programa de Estímulo à Mobilidade e ao Aumento da Cooperação Acadêmica da Pós-Graduação em Sergipe (PROMOB). Graças a essas instituições viabilizou-se a realização do projeto “Novos usos de territórios no campo: impactos e renovação de materialidades, ressignificações e emergência de novas ruralidades um estudo comparativo entre Sergipe, Goiás e Minas Gerais”, no contexto da cooperação científica interinstitucional desenvolvida entre os Programas de Pós-Graduação em Geografia das Universidades Federais de Sergipe, de Goiás e de Minas Gerais.

Sinceros agradecimentos aos autores que tão prontamente, e com entusiasmo, aceitaram nosso convite para compartilhar suas reflexões vinculadas a Geografia dos Alimentos.

Nossa gratidão a prof^{ta}. Dr^a. Geisa Flores Mendes que nos presenteia com um prefácio no qual, demonstra a relevância da temática dos Alimentos para a reprodução da vida de homens e mulheres e, nos instiga a evidenciar as relações viscerais entre Alimento, vida e espaço.!!!!



PREFÁCIO

O que dizer de uma temática tão instigante como a da Geografia dos Alimentos? Os sabores e os aromas têm o inigualável poder de evocar memórias trazendo de volta aspectos significativos que envolvem singularidades de pessoas, grupos e lugares. Quem nunca passou pela experiência de ser surpreendido, de repente, por emoções produzidas pelos aspectos sensoriais comuns aos alimentos?

Comer é uma necessidade básica de todo ser humano. É consenso que o alimentar-se é um ato nutricional, mas o comer vai além, é social, é cultural. E, o que tudo isso tem a ver com a Geografia?

A Geografia, nas suas especificidades, busca explicar as relações do ser humano com o seu meio para, por fim, identificar e analisar os fatores que envolvem o pensar, o fazer, o gostar, o sentir, o comercializar, e todas as demais facetas que norteiam as atividades humanas no espaço geográfico.

O livro que tenho o privilégio de prefaciá-lo proporciona uma imersão prazerosa e aprofundada em uma abordagem instigante da Geografia, que é a Geografia dos Alimentos. Os capítulos apresentados nessa publicação descortinam um vasto universo de pesquisa que levou os seus autores a analisar aspectos que envolvem desde o plantar até o fazer passando pelo cheirar, o provar, o sentir, e todas as deliciosas sensações que o comer proporciona.

As experiências que marcam as escolhas, o preparo e o consumo dos alimentos dizem muito sobre a cultura local, regional e nacional. Dizem sobre homens e mulheres que cotidianamente produzem, comercializam, consomem e atribuem significados aos lugares. É nessa amplitude de significados que os alimentos podem ser considerados como suportes privilegiados de análise para a ciência geográfica, pois – além de essenciais para a reprodução da vida de homens e mulheres –, ao serem comercializados e consumidos, são transformados em territorialidades. Alimento, vida e espaço, portanto, se imbricam de forma visceral.

As dinâmicas que envolvem os alimentos se descortinam como temática cada vez mais interessante nas análises geográficas, pois a materialidade presente na configuração do espaço está eivada também das imaterialidades que são abundantes nas práticas cotidianas que comunicam significados nesse constante fazer-se que marca a configuração do espaço geográfico.

Amon e Menasche (2008) se apropriam da discussão dos alimentos de maneira reveladora, considerando-os como elementos materiais significativos na vivência de um grupo. Enfatizam que os alimentos apresentam uma dimensão comunicativa que ultrapassa a função de nutrir os seres humanos, pois: “[...] a comida é concebida como manifestação de uma estrutura subjacente, que pode ser apreendida, conduzindo ao conhecimento de características de uma sociedade” (2008, p. 17).

Assim, análises como as que ora se apresentam partem dessa compreensão de que os alimentos têm se constituído em uma das formas mais significativas para se estudar e conhecer a sociedade. A riqueza dessa temática, emergente na Geografia, pode ser rapidamente percebida pela amplitude e diversidade das abordagens presentes neste livro. São tantos os desdobramentos possíveis que o leitor é conduzido a percursos surpreendentes, inovadores e que enriquecem, sobremaneira, o debate geográfico.

O que se evidencia na intenção dos organizadores dessa obra que é materializada pelos pesquisadores que contribuíram com a escrita do livro **Geografia dos Alimentos: territorialidades, identidades e valorização dos saberes e fazeres** é o compromisso com o aprofundamento dessa instigante temática e o desejo de alavancar novos saberes, tendo em vista as diversas demandas que emergem na contemporaneidade.

Está feito o convite!!! Vale a pena se aventurar nas trilhas acadêmicas que conectam os alimentos às abordagens geográficas, pois, como as pesquisas aqui demonstram, os alimentos oferecem aportes significativos para a compreensão do processo de configuração socioespacial.

Profa Dra Geisa Flores Mendes – UESB
Vitória da Conquista, verão de 2021.

APRESENTAÇÃO

Refletir sobre a Geografia dos Alimentos configura uma possibilidade de compreender os desafios que estão sendo vivenciados para a manutenção da produção, da comercialização, do consumo, da soberania e da segurança alimentar nutricional no atual período, diante do avanço dos impérios alimentares nas diferentes escalas geográficas.

Evidenciamos a relevância deste objeto de estudo, nas últimas décadas, para os pesquisadores, agricultores/representantes das comunidades e da sociedade civil, em face das ameaças enfrentadas pelos grupos sociais. A apreciação das temáticas que envolvem da produção ao consumo de alimentos abarca a valorização de personagens vivos, atuantes, assim como exige nova postura do pesquisador, dos consumidores, em face do avanço do agronegócio e do desmonte das políticas públicas operado pelo Estado.

Faz-se necessário um novo olhar acerca das diferentes formas de saber fazer, modos de vida e de apropriação do espaço acerca das permanências, resistências, resiliências e transformações nos territórios rural e urbano. Tais discussões são essenciais diante das vinculações dos alimentos à soberania e segurança alimentar e, requerem uma reflexão constante acerca das transformações que alteraram as estruturas sociais, econômicas e culturais.

Nesta publicação nosso objetivo foi fortalecer a discussão contra-hegemônica. O intuito é estimular as estratégias criadas pelos

diversos grupos sociais, cunhar as dificuldades enfrentadas pelas diferentes comunidades tradicionais, mas, também, ratificar as permanências, resistências e os movimentos, na perspectiva de valorizar os alimentos tradicionais.

Nesse caso, trata-se de territorialidades criadas pelos agricultores familiares para garantir sua permanência no campo, mediante estratégias voltadas para o controle e domínio do território. Tais estratégias, vale ressaltar, adquirem tessituras particulares que podem refletir mudanças de ações sobre os planos econômicos, sociais e as formas de uso e organização da terra.

O livro reúne treze capítulos, distribuídos em duas partes. A **primeira parte**, intitulada “Do cultivo à comercialização de alimentos nos circuitos curtos”, apresenta cinco artigos. Estes refletem sobre os desafios vivenciados pelas comunidades rurais e urbanas para a produção, circulação, consumo dos alimentos, bem como sobre a relação por elas estabelecida com a soberania e segurança alimentar.

No capítulo intitulado “Produção de alimentos no Cerrado goiano: o caso dos povos Karajá-Aruanã-GO, Benjamim Pereira Vilela e Eguimar Felício Chaveiro colocam em destaque a relevância de se investigar a produção de alimentos no Cerrado goiano, bem como as suas implicações, vinculadas ao modelo hegemônico das economias mundializadas que se cristalizam no bioma. Como perspectiva teórica, a investigação adota a “interpretação territorial do Cerrado”, postulando que os povos indígenas e também povos camponeses e quilombolas foram – e são – duramente atingidos pela supremacia dessa lógica territorial que se impôs na região ocupada pelo bioma, especialmente após a década de 1970.

No texto “O extrativismo do açaí na tríplice fronteira amazônica (Brasil-Peru-Colômbia): alternativa de fortalecimento da soberania alimentar”, Jonas Dias de Souza e Máximo Alfonso Rodrigues Billacrés tecem reflexões a respeito do extrativismo do açaí (*Precatoria sp*) no que concerne à sua viabilidade ou como modelo alternativo de de-

envolvimento econômico. Referem-se, assim, à garantia de alimento, renda, fortalecimento da segurança e soberania alimentar, dos vínculos culturais, identitários e territoriais dos municípios de Tabatinga, Atalaia do Norte e Benjamin Constant no estado do Amazonas.

No terceiro capítulo, denominado “A agricultura no município de São Paulo como possibilidade de aproximação do alimento ao consumidor, segurança alimentar e valorização da agricultura”, Angélica Campos Nakamura aborda a agricultura urbana (AU) no município de São Paulo e coloca em pauta a possibilidade de a atividade gerar benefícios advindos com a aproximação da produção de alimentos e dos agricultores aos consumidores. A autora assinala que isso resultou na diminuição das etapas de comercialização desses produtos e, paralelamente, propiciou o resgate de hábitos e tradições alimentares. Aponta ainda a viabilização da geração de renda, especialmente para pessoas e famílias de baixa renda ou em situação de vulnerabilidade social, o que contribuiu para a segurança alimentar dos grupos envolvidos.

No capítulo “Feira livre: tem alimento fresco, tem, mas tem comida também”, Greiziene Araújo Queiroz e Sônia de Souza Mendonça Menezes refletem sobre o percurso histórico da feira na cidade de Itabuna e sua contribuição para o abastecimento alimentar. Evidenciam que a feira é lugar de alimentação/comida e de estabelecimento de múltiplas trocas imbuídas de significados, enlaçadas pela cultura.

O texto que encerra essa primeira parte intitula-se “Os circuitos curtos de comercialização” como estratégia para autonomia camponesa. Em sua pesquisa, Simone Maria Leme identifica as diferentes estratégias adotadas para aumentar a autonomia na produção e na comercialização camponesa. A autora analisa os circuitos de comercialização, com foco na Colônia Pulador, localizada no município de Anastácio, MS, onde se domicíliam, sobretudo, migrantes nordestinos e seus descendentes.

A **segunda parte** desta coletânea – “Patrimonialização cultural, indicação geográfica e outras formas de valorização dos alimentos identitários” – reúne oito capítulos. Neles os autores retratam estratégias de proteção e valorização dos alimentos relacionadas à criação de registros como a patrimonialização cultural e Indicação Geográfica. Para tanto, problematizam acerca das repercussões desses distintivos para os grupos familiares envolvidos, pontuando as contradições inerentes à conquista do referido selo, a organização de rotas turísticas que valorizam o patrimônio material e imaterial e a relevância assumida pelos alimentos nas festas tradicionais e nos livros de receitas.

No capítulo “Turismo e patrimônio alimentar do baixo sul da Bahia a partir da notoriedade do azeite de dendê”, Carla Oliveira Brito e Alcides dos Santos Caldas analisam em que medida o turismo pode dar protagonismo ao azeite da Costa do Dendê, na Bahia, por meio da valorização do seu patrimônio alimentar. Cabe o registro de que o vínculo desse produto com a origem territorial estabeleceu-se graças ao saber-fazer ancestral para a produção do óleo e do patrimônio imaterial a ele relacionado. Assim, esse ensaio pontua que as IG, juntamente com o turismo, constituem uma estratégia reconhecidamente positiva para o desenvolvimento do território.

O artigo “Expressões sobre a Indicação Geográfica do café da região do Cerrado Mineiro” trata sobre o processo de formação e consolidação das Indicações Geográficas do território brasileiro, em especial no que diz respeito à certificação da Região do Cerrado Mineiro. Além de apresentar as discussões históricas e territoriais sobre as IG no Brasil, Guilherme Henrique dos Santos Santana e Marcelo Cervo Chelotti, autores desse texto, asseveram que é relevante compreender a formação territorial do café do Cerrado como justificava da constituição da Indicação Geográfica. Para isso, referem-se à tamanha importância assumida por esse cultivo para o

territorial nacional, em especial para o Oeste de Minas Gerais. Diversas foram as transformações territoriais após o estabelecimento desse cultivo.

No capítulo “Saber-fazer e indicação geográfica: um estudo acerca da farinha de Copioba”, Lara Conceição Campos Pena, Nina Paloma Neves Calmon de Siqueira Branco e Ryzia de Cassia Vieira Cardoso retratam, como o título menciona, a farinha de Copioba. Produzida originalmente no Vale do Copioba, no Recôncavo Baiano, seu saber-fazer espalhou-se para além desse território e é resultado de uma produção artesanal secular. Dentre as farinhas produzidas no estado, a farinha de Copioba identifica-se como potencial para o registro de Indicação Geográfica (IG). Quando utilizado pelos produtores, esse registro protege os saberes coletivos de uma concorrência desleal, ao assegurar procedência e qualidade, geralmente associada a uma tradição ancestral no seu saber-fazer, em um território delimitado. Portanto, em sua abordagem, as autoras evidenciam a visão dos produtores relativa ao processo de registro de IG da farinha de Copioba e como essa ferramenta se aplica ao seu produto e território.

Fernanda de Oliveira Grelle, no capítulo “Entre os territórios da indicação geográfica: o caso do queijo canastra”, analisa a IG com base nos conceitos de território e territorialidade, apontando as contradições existentes na Serra da Canastra. A principal delas, segundo a autora, é que a configuração de um território da IG Canastra resulta da delimitação proposta, bem como das restrições para o uso do nome associado ao queijo artesanal. Uma segunda, mais complexa, tem a ver com o número limitado de produtores com acesso aos benefícios desse registro. Para Fernanda Grelle, a IG, embora almejada como instrumento de valorização e de diferenciação, configura-se também como um instrumento de exclusão.

“O sabor da resistência: a Rota das doceiras em Minas Gerais” tem a assinatura de Cláudia Silva Barbosa. A autora ressalta a re-

levância da valorização dos saberes e fazeres relacionados com as práticas alimentares das comunidades num dado território (imbricado com uma unidade de conservação implantada num recorte territorial emblemático do estado), como uma forma de auxiliar na diversificação e ampliação da renda local. Fica patente que, mais que a obtenção de renda, existe o sentimento de pertencimento ao território e aos processos de patrimonialização, que auxilia na proteção desse saber-fazer. A criação da Rota das Doceiras e a sua contextualização no município Lagoa Santa, localizado na Região Metropolitana de Belo Horizonte, valorizam patrimônios materiais e imateriais, mas especialmente as famílias que dela fazem parte e que buscam garantir sua sobrevivência pela valorização de suas tradições.

Alexandre Francisco de Oliveira, Maria Idelma Vieira D'Abadia, João Guilherme da Trindade Curado são os autores do capítulo “Cozinhar e festar: saberes e sabores da folia do Divino em Pirenópolis, GO”. Suas análises contemplam a alimentação e os rituais de uma das folias em que se realiza o giro durante a Festa do Divino Espírito Santo, pelas ruas de Pirenópolis. Segundo os autores, para os foliões os alimentos não são apenas comidas, pois são identificados na dinâmica a eles relacionada. São, pois, simbolismos que remetem ao partilhar e que também são identificados no processo, cujos elementos se voltam para a devoção. Por isso, os alimentos estão recorrentemente presentes nos versos de agradecimentos cantados em vários instantes dos rituais, especialmente quando os atores envolvidos estão próximos à mesa.

“Geografia dos alimentos, territorialidades festivas e identidade negra em Divinópolis, MG”, capítulo de autoria de Douglas Emiliano Januário Monteiro, Terezinha Rosa de Aguiar Souza e José Antônio Souza de Deus, coloca em evidência um evento realizado em Divinópolis, MG, relacionado à comida e identidade negras. Os autores postulam que a culinária – entre outras manifestações

culturais – pode ser considerada um bem imaterial, vinculado à identidade social dos segmentos populacionais afrodescendentes. Somado a isso, ela constituiria uma experiência de reafirmação cultural de grupos sociais, pois o ato de comer remeteria a construções simbólicas recriadas ao longo do tempo. Eis a razão pela qual se poderiam interpretar eventos como a “Comida de Preto” como um exercício de territorialidade que concorre para a valorização identitária desse segmento historicamente oprimido pelas classes dominantes e pelo Estado. No contexto do processo, em curso, de revalorização e revitalização dos estudos culturais, a pesquisa traz uma contribuição relevante para a (re)interpretação do tema emergente das espacialidades festivas.

Encerra a seção e o livro a contribuição de Virgínia de Lima Palhares e Matheus Rodrigues Moreira, com o texto “Geografias nas receitas de comida: linguagem, lugares e memória”. Neste os autores apresentam uma reflexão teórico-metodológica em que buscam destrinchar as receitas de comidas e o que seus escritos podem contribuir para a geografia humanista. Suas discussões sobre as receitas se pautam na preservação e transmissão cultural, nos modos de fazer e sua relação com os modos de ser e viver das gentes e a construção de paisagens mediante os utensílios e ingredientes constituintes das receitas. Para isso, apoiam-se nos estudos de geógrafos, antropólogos, gastrônomos, jornalistas e historiadores, sobre as relações entre comida, saberes, experiência, cultura e imaginação.

Almejamos, com esta publicação, compartilhar os mais recentes estudos para as discussões sobre a produção dos alimentos identitários, circulação, consumo e os movimentos, tudo isso em torno de sua valorização. Ressalte-se que esse tema é emergente na Geografia e contribuirá para o fortalecimento dos debates relacionados às temáticas, conforme se poderá constatar pela leitura dos textos dos pesquisadores. Neles estão evidenciadas as múltiplas

pesquisas desenvolvidas, nessa perspectiva, nas diversas regiões brasileiras. Além disso, trata-se de textos que trazem à luz a proeminência da temática na Geografia brasileira.

O livro foi concebido com a intenção de provocar instigantes reflexões e posturas críticas, assim como dar visibilidade aos alimentos identitários. Ao ser reconhecida sua importância para a soberania e segurança alimentar dos grupos familiares, os alimentos identitários passam a ser valorizados como patrimônio e com chances de conseguir a concessão de selos, entre outras estratégias.

Boa leitura!!

Sônia de Souza Mendonça Menezes

José Antônio Souza de Deus

Marcelo Cervo Chelotti

Alcides dos Santos Caldas

SUMÁRIO

7 **PREFÁCIO**

11 **APRESENTAÇÃO**

PARTE 01- DO CULTIVO À COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS NOS CIRCUITOS CURTOS

25 Produção de alimentos no Cerrado Goiano: o caso dos povos Karajá-Aruaná-GO |
Benjamim Pereira Vilela
Eguimar Felício Chaveiro

37 O extrativismo do açaí na tríplice fronteira amazônica (Brasil/Peru/Colômbia): alternativa de fortalecimento da soberania alimentar
Jonas Dias de Souza
Máximo Alfonso Rodrigues Billacrês

51 A agricultura no município de São Paulo como possibilidade de aproximação do alimento ao consumidor, segurança alimentar e valorização da agricultura
Angélica Campos Nakamura

65 Feira livre: tem alimento fresco, tem, mas tem comida também
Greiziene Araújo Queiroz
Sônia de Souza Mendonça Menezes

- 79 Os “circuitos curtos de comercialização” como estratégia para autonomia camponesa
Simone Maria Leme

PARTE 02 – PATRIMONIALIZAÇÃO CULTURAL, INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E OUTRAS FORMAS DE VALORIZAÇÃO DOS ALIMENTOS IDENTITÁRIOS

- 97 Turismo e patrimônio alimentar do baixo sul da Bahia a partir da notoriedade do azeite de dendê
Carla Oliveira Brito
Alcides dos Santos Caldas
- 117 Expressões sobre a Indicação Geográfica do café da região do Cerrado Mineiro
Guilherme Henrique dos Santos Santana
Marcelo Cervo Chelotti
- 141 Saber-fazer e Indicação Geográfica: um estudo acerca da Farinha de Copioba
Lara Conceição Campos Pena
Nina Paloma Neves Calmon de Siqueira Branco
Ryzia de Cassia Vieira Cardoso
- 153 Entre os territórios da Indicação Geográfica: o caso do Queijo Canastra
Fernanda de Oliveira Grelle
- 167 O Sabor da Resistência: A Rota das doceiras em Minas Gerais
Cláudia Silva Barbosa

- 183 Cozinhar e festar: saberes e sabores da folia do Divino em Pirenópolis – GO
Alexandre Francisco de Oliveira
Maria Idelma Vieira D’Abadia
João Guilherme da Trindade Curado
- 197 Geografia dos alimentos, territorialidades festivas e identidade negra em Divinópolis, MG
Douglas Emiliano Januário Monteiro
Terezinha Rosa de Aguiar Souza
José Antônio Souza de Deus
- 211 Geografias nas receitas de comida: linguagem, lugares e memória
Virgínia de Lima Palhares
Matheus Rodrigues Moreira
- 229 ORGANIZADORES/AS E AUTORES/AS



PARTE 01

DO CULTIVO À COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS NOS CIRCUITOS CURTOS



PRODUÇÃO DE ALIMENTOS NO CERRADO GOIANO: O CASO DOS POVOS KARAJÁ-ARUANÃ-GO

BENJAMIM PEREIRA VILELA

E-mail: benjamim.vilela@ifg.edu.br

EGUIMAR FELÍCIO CHAVEIRO

E-mail: eguimar@hotmail.com



INTRODUÇÃO

O trabalho proposto foi desenvolvido mediante duas questões estruturais, a partir das quais outras questões foram sendo delineadas. Precisamente, tratou-se de interrogar: como ocorre a produção de alimentos no Cerrado goiano? Especificamente, a pergunta se enunciou dessa forma: como os povos indígenas do Cerrado, especialmente os povos Karajá-Aruanã-Go, da Aldeia Buridina e Ariká, desenvolvem a produção e as práticas alimentares sob pressões e tensões causadas pela hegemonia territorial do agro-negócio?

Investigar a produção de alimentos no Cerrado goiano exige atentar-se à formação de impérios agroalimentares, o que, por sua vez, incita a compreender as estratégias geopolíticas no pós-guerra, especificamente a intervenção dos EUA – Estados Unidos da América e do Japão, na corrida armamentista pelo controle da economia mundial e pelo alimento.

Por essa perspectiva, convém interpretar as “determinações territoriais”, bem como as suas implicações, consoantes ao modelo hegemônico das economias mundializadas que se cristalizam no Cerrado goiano.

Posto assim, a compreensão dos povos indígenas do Cerrado goiano, em geral, e dos Povos Karajá (Aruanã-Goiás), em particular, ajuda a entender o que estamos propondo como perspectiva teórica mediante a “interpretação territorial do Cerrado”. Por essa interpretação enxerga-se que os povos indígenas e também povos camponeses e quilombolas foram - e são - duramente atingidos pela lógica territorial hegemônica que se impôs no Cerrado goiano, especialmente após a década de 1970.

Diante disso, nos coube perceber o sentido das pressões direcionadas às terras e aos territórios Karajá, especialmente depois de 1970, com a transformação da planície fluvial do rio Araguaia em território de grandes fazendas de gado. Acrescenta-se a isso, a constituição do turismo nas praias do Araguaia. Observa-se ainda a fragmentação dos lugares indígenas, implicando e desarticulando a sua cultura, o seu modo de vida e a sua alimentação.

Frente a essas considerações, partir-se-á de um pressuposto: quando a economia do Cerrado goiano era denominada como precária, a sua biodiversidade era rica e preservada; quando foram constituídas as mudanças geopolíticas no pós-guerra, e passou a haver o incremento de ciência e da tecnologia no uso do solo, a incorporação do Cerrado goiano nos negócios mundiais de alimentos fez com que a sua economia fosse considerada como moderna e rica, mas desarticulando a vida dos povos indígenas. Essa vertente empobreceu a diversidade do bioma, de maneira que a modernização da economia alavancou o empobrecimento da vida. Mais que isso: os vetores modernizantes esculpíram, no campo da produção de alimentos, uma hegemonia predatória.

Convém explicitar que a realização desse trabalho advém de pesquisas, trabalhos de campo feitos de forma coletiva, missões científicas, orientações e diálogos de saberes envolvendo sujeitos do movimento social, da pesquisa científica; povos indígenas, ativist@s culturais e ambientais.

A ligação direta com os povos Karajá por meio dos campos e das pesquisas, o esforço para delinear os caminhos teóricos e os diálogos de saberes, atestam que a produção de alimento atualmente se efetiva sob múltiplas determinações e em várias escalas. Pelo fato de o alimento ser essencial na reprodução da vida, e todos os povos e todas as sociedades, de uma maneira ou de outra, terem que agir em seu nome, pode-se enumerar alguns componentes de sua análise.

Inicialmente, vale ilustrar que a produção de alimentos é determinada pela relação sociedade e natureza conforme os contextos históricos-espaciais; é também uma forma de afirmação étnica em se tratando especificamente dos povos indígenas.

Diante disso, exige a ação dos trabalhadores e os coloca, no capitalismo, em processo constante de subordinação. Por ser assim, pelo fato de o alimento ser fonte de riqueza dos impérios agroalimentares e fator de concentração de terra dos agentes da agricultura comercial e de latifundiários; por servir às estratégias geopolíticas de países capitalistas para o desenvolvimento da pilhagem da terra e dos territórios, o alimento se constitui como um objeto da acumulação financeirizada a partir dos negócios de commodities.

Mas o alimento não serve apenas ao estatuto dos poderes hegemônicos: está também – e decisivamente - no centro de várias lutas camponesas e indígenas que levantam a bandeira por alimento saudável e pela soberania alimentar. Atualmente é um objeto semiotizado fazendo com que as mídias o ideologizem e a publicidade o transforme num objeto gourmetizado

As pesquisas críticas da produção e das práticas alimentares demonstram que ao invés do alimento promover a saúde, torna-se, em muitos casos, um fator de adoecimento sob a lógica da produtividade mercadológica. O modelo de produção vigente, ao invés de proclamar sentidos vitais, estabelece efeitos deletérios no ambiente, assim como insegurança alimentar.

As pesquisas, organizadas em vários campos teóricos e metodológicos diferenciados apresentam a multiplicidade de escalas na sua análise, que vão desde a escala da casa se expandindo aos poderes da hegemonia predatória. Pode-se dizer que o alimento é fator crucial da economia regional e do país e por ser atravessada pela divisão regional do trabalho, pela luta de classe e pela disputa étnica, instaura, muitas vezes, a subordinação territorial se colocando, noutra ponta, como um fator de luta e enfrentamento dos que, subordinados, se rebelam.

Todos esses aspectos demonstram, mediante interrogações, a leitura de uma contradição estrutural: por que a sociedade capitalista foi capaz de gerar meios de aumentar a produtividade e não foi capaz de solucionar a fome? Geógrafos de uma tradição crítica, especialmente os que se ocupam em refletir o espaço agrário pela via das disputas territoriais, incluindo, também, os que investigam as dimensões, os conteúdos e as formas de trabalho, tomam essa contradição estrutural como ponto essencial da leitura totalizante da produção de alimentos. Contudo, não basta a leitura econômica e estrutural, há que se ver diferencialidades, intersecções, apropriações, desvios e produção de sentido na análise do alimento, incluindo as esferas dos gostos, da cultura, do desejo e do afeto.

KARAJÁS: ÁGUAS E ALIMENTOS

As crianças correndo pelos espaços da aldeia indígena Buridina com um pacote de “salgadinhos” industrializados nas mãos ferem o olho do pesquisador que observa a cena. Essa imagem é a constatação de que a alimentação dos povos Karajá está contaminada pelos produtos industrializados. Como também pela pressão da lógica capitalista impondo-se contra seus valores e costumes originais.

Os povos do estudo que ora apresentamos vivem às margens do rio Araguaia nos limites dos Estados de Goiás e Mato. E estão

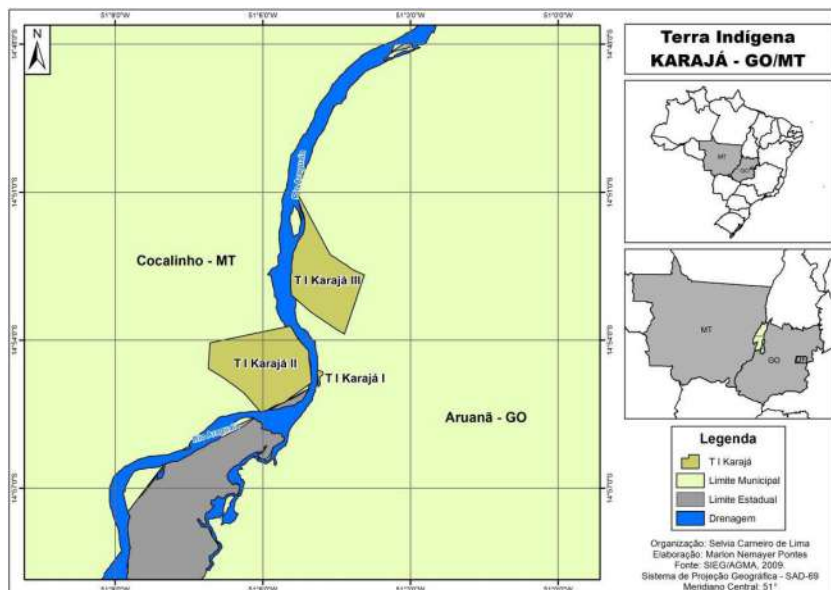
cercados de lavouras e fazendas de criação de gado. Fato que contribui para reforçar os pressupostos de que vivem sob a pressão do agronegócio como também pelas atividades turísticas, que se apropriam e criam uma cisão entre as práticas culturais ancestrais e a cultura contemporânea.

Fontes de pesquisadores apontam a existência dos povos Karajá nas margens do rio Araguaia desde o século XVI (CHAVEIRO, 2014). Os próprios povos indígenas se autointitulam povos das águas, o que relaciona diretamente com suas práticas alimentares.

Desde os primeiros registros de contatos com os Bandeirantes paulistas, as relações entre indígenas e não-indígenas foram marcadas por conflitos. Os interesses das bandeiras em encontrar minério feriram e vilipendiaram os territórios dos povos Karajá. O contato entre indígenas e colonizadores, em muitas situações, foram marcados por confrontos com armas de fogo, o que resultou em mortes.

Ao longo do vale rio Araguaia existem aproximadamente 29 Aldeias Karajá nos Estados de Mato Grosso, Goiás e Tocantins. Em Goiás há duas aldeias, a Buridina e a Ariká (bdebure). A população é de aproximadamente 33 famílias; 267 aldeados; 35 desaldeados. A língua falada é a Karajá que provém do tronco lingüístico Macro-Jê.

O mapa adiante apresenta a localização das duas aldeias estudadas:



Fonte(Sieg;/AGMA), 2009

Elaboração: Marlon Pontes

As duas aldeias estão localizadas nas margens do Rio Araguaia, muito próxima da área urbana e da zona de turismo da cidade de Aruanã, o que corrobora com os pressupostos apresentados, ou seja, a forte influência dos não índios na cultura e nas práticas alimentares dos Karajás.

ALIMENTO E O MUNDO: APORTES TEÓRICOS

Na esteira no século XXI tem-se buscado uma vida saudável convergindo para o consumo de produtos de boa qualidade. Essa constatação tem levado a uma crescente expansão do consumo de alimentos produzidos sem o emprego de agrotóxicos (SANTOS; SOUZA, 2014). Fato que tem impactado fortemente as práticas ali-

mentares dos povos Karajás. Também, por outro lado, tem fortalecido os movimentos de trabalhadores rurais da agricultura familiar e assentamentos da reforma agrária a se organizarem em associações ou cooperativas visando sair da lógica alimentar que os aprisiona.

Outro fator teórico importante a ser destacado é o de vivermos num momento em que a utilização de agrotóxicos tem sido responsável pelo adoecimento da população conforme estudos realizados no Brasil e no Mundo (BOMBARDI, 2011). Tal constatação tem promovido algumas iniciativas brasileiras na busca do controle e da prevenção de riscos relativos ao consumo de alimentos e fortalecido as análises de resíduos de agrotóxicos (STOPPELLI; MAGALHÃES, 2005). A presença dos agrotóxicos nos alimentos tem sido a causa de inúmeros doenças graves. O que pode ser verificado em Chaveiro (2019), ao debater a hegemonia predatória e a produção de alimentos. Salienta-se que a situação pela qual o alimento é constituído pelo viés economicista, ao invés de promover a saúde torna-se fator de adoecimento. O excessivo controle da lógica da produtividade mercadológica transforma o alimento num perigo vital.

Posto assim, a produção de alimentos saudáveis torna-se um emblema de resistência, de ação política, de luta pelos direitos humanos e pela soberania nacional. Trata-se de povos camponeses, quilombolas e indígenas defenderem terra, territórios e cultura, de modo a defenderem a própria vida quando se mira a produção de alimentos.

Mas a defesa do alimento saudável enfrenta – e enfrentará – dispositivos poderosos. Esses dispositivos estão atravessados por um conjunto de contradições, entre as quais pode-se citar: a internacionalização e/ou mundialização da agricultura brasileira; a expansão do negócio de *commodities* e a diminuição da produção de alimentos básicos da prática alimentar que compõem a cesta básica dos brasileiros; a insegurança e a dependência alimentar;

as tensões e as pressões nas terras indígenas; a intoxicação dos alimentos e dos trabalhadores no processo de trabalho, bem como a geração de milionários, como é o caso dos ruralistas do Cerrado goiano.

Com efeito, a produção de alimentos no Cerrado goiano, desde 1970 resulta do modelo de dupla articulação, isto é, de uma economia que, internamente, usa os bens naturais e culturais oferecendo as suas riquezas para fora contraindo o modelo externo para dentro. A dupla articulação se coloca assim: as terras são usadas para gerar produtos para o mercado internacional numa forma de subordinação do país aos impérios agroalimentares e o Estado torna-se autoritário para dentro. Subordinado para fora e autoritário para dentro costura-se a lógica em que a produção de alimento se delinea.

Outrossim, com a formação de um cinturão produtivo de alimentos no Cerrado goiano procedeu-se uma profunda desigualdade social. Esse processo ocorreu gerando uma forte pressão, bem como a fragmentação e o confinamento das terras e dos modos de vida originários, como é o caso dos povos indígenas, tal como se vê os povos Karajá – Aruanã-Go.

Povos com uma história marcada por aldeamentos, pressões, fragmentações e confinamentos, os povos Karajá de Aruanã-Go, nas aldeias Buridina e Ariká, sofrem também a pressão urbana. A cidade, aos poucos, entra em suas terras e subtrai os povos indígenas para a vida urbana. Nesse contexto espacial, muitos sujeitos são compelidos a usarem dispositivos urbanos, como o turismo, ou o trabalho proletário.

Diante desse quadro, duas alterações ocorrem na sua alimentação: o enfraquecimento de suas práticas alimentares inserindo-os num processo de mercantilização do próprio alimento; e a sua proletarização para custear a reprodução de sua vida.

A alimentação dos povos Karajá, costurada por essas condições, os subordina social e culturalmente. Além disso, enfraquece a sua

identidade derivada da pressão territorial que lhes atingem. A bacia do Araguaia, valorizada por ser um corredor de gado bovino, gera uma valorização das terras para nutrir o mercado mundial de alimentos. As mudanças dos hábitos alimentares dos povos Karajá, a substituição do uso do Tracajá e do peixe por miojo e batatas em conservantes, por exemplo, estão no centro de uma operação social de grande escala. É isso que autores como Alentejano (2011), Bombardi (2011) Chesnais (1996); Oliveira (2014) e Mitidieiro (2005) analisam o processo de produção de alimentos, expondo os conflitos dessa prática a partir da ligação da agricultura brasileira ao poder hegemônico das sociedades mundializadas.

Essa subordinação relaciona-se às perdas de territórios por parte dos povos Karajá. Ao observar o mapa adiante verifica-se que o território desses povos foi abocanhado pelas atividades ligadas à agricultura e à pecuária, como também pelo turismo e pelo processo de urbanização, alterando significativamente o processo de alimentação desses povos.

É possível observar nos relatos de pesquisas que as áreas de caça, pesca e coleta eram imensas. Com a sua redução, os povos Karajá ficaram com um território restrito para obter sua alimentação.

Mitidieiro (2005), explica que o poder econômico e monopolista dos impérios agroalimentares elabora uma visão economicista da produção de alimentos. Essa visão tem por finalidade subordinar povos camponeses, quilombolas e indígenas. O autor demonstra que ocorre também o envenenamento do solo e das águas, como é o caso do rio Araguaia para os povos Karajá, juntamente com a exploração do trabalhador e com a produção de alimentados intoxicados. Daí, ser necessário enxergar o alimento a partir da dignidade, do direito humano e da saúde.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Verifica-se que com a diminuição da área de caça e de pesca, bem como com a redução da população de peixes mais utilizados na alimentação, os povos Karajá ficaram sob pressão sendo levados a procurar outras fontes de alimentação. Além de alimentarem produtos intoxicados, passaram por uma proletarização.

Destaca-se também a redução da população de tartarugas e animais para a caça. O que vem sendo provocado pelas pescas e caça predatória por não indígena, especialmente com a transformação do rio Araguaia num território de turismo.

Percebe-se que a pressão do agronegócio e do turismo sobre o território Karajá criou um o processo de substituição da alimentação tradicional por açúcar, café, feijão, arroz, macarrão, álcool, fumo entre outros.

Essas mudanças têm sido uma preocupação, não apenas de lideranças indígenas, mas de movimentos sociais, sobretudo relativo aos impactos da mudança de alimentação sobre a saúde. Muitos sujeitos indígenas sofrem de obesidade, como problemas dentários, e há casos de hipertensão arterial, diabetes, gordura no fígado, entre outros.

As transformações no território destacadas levaram às mudanças nas práticas alimentares tradicionais, principalmente tornando secundária e quase impossível a obtenção de mel, a produção de mandioca para tapioca; a caça de tatu, anta, capivara e veado, visto que estes animais se encontram em extinção. Um fato reluzente é a diminuição de peixes no rio Araguaia, como o pintado, aruanã, pirarara entre outros.

As escalas da produção de alimentos no Cerrado goiano, constituídas a partir do conflito entre a força geopolítica dos impérios agroalimentares e a ação em territórios reduzidos e fragmentados, como é o caso dos povos Karajá, demonstram que alimento, poder e cultura se emanam. As mudanças das práticas alimentares dos

povos indígenas, a dependência do dinheiro e a sedução do modo de vida urbana, além de problemas de saúde, conforme os relatos, criam conflitos internos, subordinações e, inclusive, humilhações.

REFERÊNCIAS

ALANTEJANO, Paulo. **Questão agrária do Brasil no século XXI**: uma abordagem a partir da geografia, In: Terra Livre, São Paulo-SP, Ano 27, volume 1, n. 36, p-69-95, 2011.

BOMBARDI, Larissa Mies. Intoxicação e Morte por Agrotóxicos no Brasil: a nova versão do capitalismo oligopolizado. **Boletim Dataluta**, v.01, nº 01, p. 01-21, set. 2011

CHAVEIRO, Eguimar Felício. **POR UMA ABORDAGEM GEOGRÁFICA DO CERRADO**: a negação de um bioma diverso, a afirmação de um território desigual - cartas de luta. 2019. 318 f. Tese (Professor Titular) - Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2019.

CHAVEIRO, Eguimar Felício. Os povos indígenas Karajá de Aruanã-GO e os conflitos da apropriação do Cerrado: os múltiplos sentidos do etnoturismo. In: LIMA, Ismar Borges de *et al*(Org). **Etnodesenvolvimento e Gestão territorial: comunidades indígenas e quilombolas**. 234 p. Curitiba. Editora CRV, 2014.

CHESNAIS, François. **A mundialização do capital**. (Tradução Silvana Finzi Foá). São Paulo: Xamã, 1996. 335 p

MITIDIEIRO JUNIOR, Marco Antonio. Os Movimentos Sociais no Campo no Estado de São Paulo (1995/2001). **Boletim Paulista de Geografia**, São Paulo, nº 82, p. 7-42, 2005.

OLIVEIRA, Ariovaldo U. de. A mundialização da agricultura brasileira. In: OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de; LIRA, Elizeu Ribeiro et. al (orgs.). **Território em conflito, terra e poder**. Goiânia: Kelps, 2014. p. 17-104.

OLIVEIRA, A. U. **A Mundialização da Agricultura Brasileira**. São Paulo: Iandê Editorial, 2016.

STOPPELLI, Illona Maria de Brito Sá; MAGALHAES, Cláudio Picanço. Saúde e segurança alimentar: a questão dos agrotóxicos. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro , v. 10, supl. p. 91-100, Dec. 2005.

STOPPELLI, Illona Maria de Brito Sá; MAGALHAES, Cláudio Picanço. Saúde e segurança alimentar: a questão dos agrotóxicos. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro , v. 10, supl. p. 91-100, Dec. 2005.

O EXTRATIVISMO DO AÇAÍ NA TRÍPLICE FRONTEIRA AMAZÔNICA (BRASIL/PERU/ COLÔMBIA): ALTERNATIVA DE FORTALECIMENTO DA SOBERANIA ALIMENTAR

JONAS DIAS DE SOUZA
jdsgeo10@yahoo.com

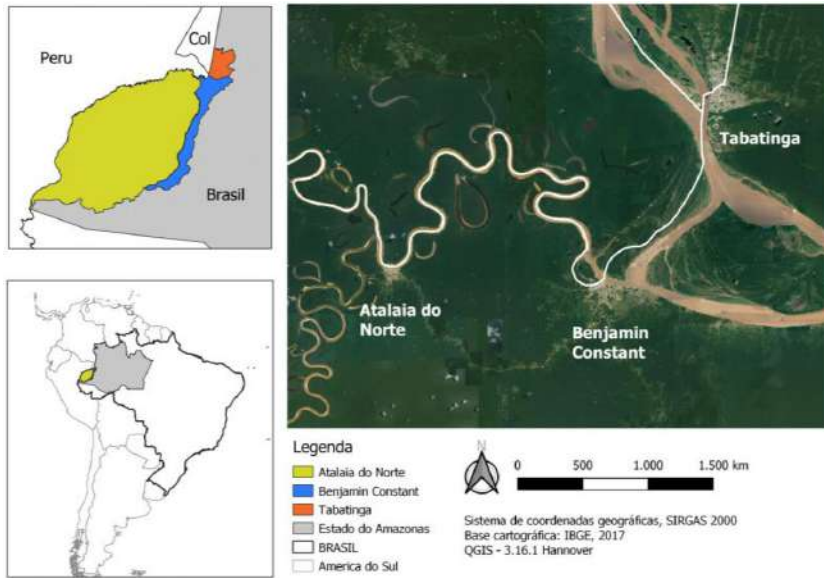
MÁXIMO ALFONSO RODRIGUES BILLACRÊS
billacres@gmail.com



INTRODUÇÃO

Embora o extrativismo na Amazônia seja objeto de controvérsias a respeito de sua viabilidade ou como modelo alternativo de desenvolvimento econômico, na tríplice fronteira amazônica, onde estão situados os municípios de Tabatinga, Atalaia do Norte e Benjamin Constant (mapa 1), o extrativismo vegetal e animal aparecem como forma de garantia e fortalecimento da segurança e soberania alimentar da população local. No contexto da pandemia de COVID-19, que acentuou as problemáticas sociais, econômicas e sanitárias, e agravou a insegurança alimentar no país e no mundo (ONU, 2021), o extrativismo vegetal ganha ainda maior relevância numa região já caracterizada por baixos índices de desenvolvimento, alguns dos piores do Brasil

Mapa 1 – Localização municípios da tríplice fronteira



Autor: SOUZA, Jonas Dias, 2021.

Nessas circunstâncias, este trabalho debate a importância do extrativismo do açaí (*Preparatoria sp*) para a população residente nos municípios brasileiros da tríplice fronteira amazônica em termos de segurança e soberania alimentar. Através de revisões bibliográficas, entrevistas com produtores, vendedores e autoridades locais, bem como por meio de trabalhos de campo nos locais de produção e comercialização, discute-se o papel do extrativismo vegetal do açaí na garantia de alimento e renda, e como atividade potencial para fortalecimento dos vínculos culturais, identitários e territoriais das comunidades locais.

Na direção das discussões que criticam a aproximação puramente econômica do extrativismo vegetal, advogando por uma outra forma de racionalidade ambiental e desenvolvimento social, o trabalho revisa os debates entorno do extrativismo, especialmente

o da Amazônia, e descreve suas características gerais, no caso do açaí, nos municípios brasileiros da tríplice fronteira, argumentando para capacidade de valorização dos aspectos alimentares, culturais, históricos e da diversificação dos usos como forma de recuperação e fortalecimento da soberania alimentar da população.

DEBATES ENTORNO DO EXTRATIVISMO

Quando o tema a ser debatido é o extrativismo, existe muita controvérsia entre acadêmicos e ativistas quanto sua definição, natureza e importância. Os posicionamentos variam segundo as perspectivas teóricas, disciplinares e os interesses de cada grupo envolvido (MARTÍN, 2017).

Por um lado, em se tratando do extrativismo vegetal praticado na Amazônia, autores como Araújo Lima (1937), Djalma Batista (2003), Samuel Benchimol (2011) e Alfredo Homma (2018) tendem a entendê-lo como atividade essencialmente econômica e, dessa forma, tecem críticas enquanto modelo de desenvolvimento regional.

Araújo Lima (1937), por exemplo, considera que o homem amazônico “abandonou o trabalho”, as aspirações para sobreviver do que a natureza pródiga e perdulária fornece. Mesmo o caboclo nordestino migrante “renunciou à lavoura, de que penosamente vivera na terra das secas, e entregou-se exclusivamente à indústria extrativa” (idem, p. 106).

As atividades extrativas possibilitaram a posse das terras amazônicas e complementam a dieta do homem amazônico, afirma Djalma Batista (2003). Porém, são atividades predatórias porquanto, além de não gerar riqueza para a região, ainda causam degradação do meio ambiente e põem em risco de extinção as espécies aproveitadas.

Para Benchimol (2011), a defesa do extrativismo chega a ser um “discurso geopolítico falacioso”, pois não promove a preservação da floresta nem gera a renda prometida por seus defensores: “esse

é um discurso patrocinado pelos países do Primeiro Mundo, de pseudocientistas arvorados em especialistas da Amazônia e que desconhecem completamente as lutas e os sofrimentos históricos desses povos” (BENCHIMOL, 2011, s/p). Ademais, é uma atividade que exige alto preço unitário “para poder superar os altos custos de coleta, extração, distância e transporte que somente se viabilizam quando o monopólio naturalístico do produto consegue manter preços que suportem essas enormes desvantagens” (BENCHIMOL, 2011, s/p).

Na mesma direção dos argumentos de Benchimol, Alfredo Homma (2018) considera que a economia extrativa não é a melhor opção para o desenvolvimento da Amazônia, sendo preferíveis as atividades agrícolas. Segundo Homma, a economia extrativa apresenta fragilidades em acompanhar o crescimento da demanda dos produtos. Assevera que “o extrativismo se mantém quando o mercado é pequeno; porém, com o crescimento da população e do mercado, a oferta extrativa torna-se incapaz de atender às necessidades” (2018, p. 33).

O baixo nível de renda gerado para a população, que ainda corre o risco de ver os produtos do extrativismo substituídos por sintéticos, mais competitivos no mercado, é também outra crítica levantada por Alfredo Homma. A economia extrativa tende a regredir ao longo do tempo, diz o autor, sendo que, para manter a viabilidade, não pode haver nem concorrência de atividades alternativas mais rentáveis que absorvam a mão de obra do extrativismo. Mesmo as preocupações ambientais não justificam a permanência da economia extrativa, já que sustentabilidade econômica não é sinônimo da sustentabilidade ambiental.

Conclui Homma afirmando: “insistir na permanência do extrativismo seria condenar a população da Amazônia a um subdesenvolvimento sustentado, prolongando os prejuízos aos produtores com a reduzida oferta de alternativas econômicas e as dificuldades em buscá-las” (HOMMA, 2018, p. 12).

Se as opiniões expostas acima são contrárias ao extrativismo, um segundo posicionamento, porém, espousa uma visão mais positiva sobre as atividades, encarando-as além de suas dimensões econômicas. Emergindo a partir da luta dos seringueiros do Acre, da emergência das preocupações ambientais e das discussões entorno de outras racionalidades ambientais e do pós-extrativismo, as atividades extrativas de pequena escala, e não voltadas exclusivamente para o atendimento do mercado, são revalorizadas como opção portadora de processos e preceitos que se apoiam em outros parâmetros para o desenvolvimento, destacando questões como a promoção de direitos humanos, cidadania, além dos seus laços culturais e simbólicos (SILVA et. al., 2016).

Dessa forma, o extrativismo é apreendido na sua escala local e está associado a um convívio mais equilibrado entre o homem e o meio (DILGER, 2016), juntando-se a outras formas de produção, sendo componente de um “sistema de produção tradicional” que envolve diferentes atividades, “cada uma associada a um espaço particular” (LESCURE, 1993, p. 768), e compostas pela roças, pomares, e práticas de pesca e caça.

O extrativismo é uma forma de relação do homem com a natureza e, enquanto tal, apresenta significados culturais, simbólicos, identitários, territoriais (CLAVAL, 2014; SZEMAN, WENZEL, 2021) que revelam dimensões além daquelas puramente econômicas. Com efeito, a atividade extrativa não se realiza apenas no ato de colher o produto vegetal, mas encerra também um domínio do espaço temporal da floresta, no conhecimento das estações do ano, dos caminhos, das plantas, do saber-fazer o extrativismo. Permeia também as memórias, a construção das identidades, dos modos de vida e das relações entre a comunidade (CLAVAL, 2014), não se esgotando como recurso econômico a ser posto no mercado.

De fato, é preciso encarar as práticas extrativas não somente como recurso econômico, mas valorizá-las em seus potenciais eco-

lógicos, sociais, culturais, simbólicos, etc. Nesse sentido, argumentam Acosta e Brand: “é preciso reorganizar a produção, desvincular-se da excessiva dominação dos mecanismos de mercado e restaurar a matéria utilizada para então reciclá-la e reordená-la em novos ciclos ecológicos” (ACOSTA e BRAND, 2018, pg. 104).

A valorização de outras racionalidades, outras dimensões na produção extrativa, coaduna-se ainda na busca por maior soberania alimentar. Quer dizer, se estamos analisando o extrativismo na perspectiva da segurança e soberania alimentar, o reconhecimento dos aspectos sociais, culturais, ecológicos das práticas extrativas vai de encontro dos objetivos da soberania alimentar, na medida em que “esta visão propõe o privilégio das agriculturas locais em suas múltiplas vocações (sociais, ambientais e culturais) enquanto eixo fundamental para a busca de soluções com vistas a uma alimentação adequada de qualidade” (MARQUES, 2010, p. 81).

EXTRATIVISMO DO AÇÚ E SOBERANIA ALIMENTAR

Historicamente, aquele extrativismo de grande escala, mais voltado para o mercado e os grandes circuitos espaciais de produção e comércio, foi fundamental na fundação e dinâmica dos municípios na Amazônia. Os três municípios, afinal, serviram de base para concentração e extração de excedentes produzidos nas atividades extrativas locais (BECKER, 2015). Benjamin Constant e Atalaia do Norte têm suas origens ligadas a extração do látex da seringueira; já a fundação de Tabatinga remete mais a imperativos de ordem militar de defesa e demarcação do território colonial português, mas abrigou também certa estrutura e atividades ligadas ao extrativismo, como armazéns, posto de fiscalização e portos de transbordo. Era comum viajantes que passavam pela região, nos séculos passados, registrarem a exportação de salsaparrilha, borracha, baunilha, cacau, peixe seco, manteiga e ovos de tartaruga que vinham

das regiões mais próximas ou eram obtidos localmente (ORTON, 1870; AVÉ-LALLEMANT, 1980; LA CONDAMINIE, 2000).

No caso da extração vegetal, atualmente, para o ano de 2020, os registros do IBGE mostram a produção principalmente de açaí e castanha-do-pará, sendo o açaí, o fruto que apresenta a maior quantidade de produção, com 151 toneladas produzidas em Tabatinga, 90 em Atalaia do Norte e 80 em Benjamin Constant (IBGE, 2020).

Mesmo dos atuais que estão ligados a redes maiores de produção, transporte e comércio, o extrativismo do açaí nos municípios da tríplice fronteira é de escala local e destina-se não somente à venda para obtenção de renda pelas famílias, mas integra a própria base alimentar ou “cultura alimentar” (SORRE, 1967) da população.

De fato, nos trabalhos de campo e entrevistas com extratores e vendedores, ficou evidente a importância do extrativismo do açaí para a população envolvida. Importância histórica, a propósito, porque deve-se lembrar que o Alto Solimões foi uma das áreas de domesticação da espécie (LEVIS et al, 2018), envolvendo práticas sociais de gestão e manejo antrópicos da floresta de longa duração, como a seleção de indivíduos e características mais úteis da espécie, plantio intencional de mudas ou o corte de árvores mais velhas (LEVIS et al, 2018).

Por um lado, na época de produção do fruto, que se estende de janeiro a agosto aproximadamente, muitas famílias consomem o açaí com peixe, farinha e banana, constituindo o cardápio principal – às vezes o único – de alguns dias. Por outro, a renda mais importante das famílias, ao lado de auxílios governamentais como Bolsa Família ou Auxílio Defeso, advém também da extração e comercialização do açaí, seja do fruto diretamente ou do produto já preparado, o vinho do açaí. São ilustrativas, nesse sentido, as conversas informais mantidas em campo, enquanto uma criança comia, no canto da cozinha, uma cuia de açaí com goma, quando um pai ou uma mãe de família afirmam que “criei meus filhos batendo açaí nessa máquina” ou “o açaí é o que dá dinheiro aqui em casa”.

São diferentes os grupos sociais beneficiados: I) a população ribeirinha indígena e não indígena, brasileira e peruana, responsável pela extração do fruto, II) os responsáveis pelo transporte do fruto, indígenas ou não indígenas, III) os vendedores de vinho de açaí, predominantemente não indígenas.

Outra faceta do aspecto cultural do extrativismo do açaí, que se soma ao papel na alimentação e geração de renda para a população, é o processo de extração do fruto, que revela verdadeiros saberes-fazeres dos produtores (CLAVAL, 2014).

O açaí é extraído de sítios e fazendas próximos aos núcleos urbanos e das comunidades ribeirinhas de Tabatinga, Benjamin Constant e Atalaia do Norte, das terras indígenas demarcadas na região e dos países vizinhos, nomeadamente o Peru (quadro 1).

Numa atividade de campo no município de Atalaia do Norte, acompanhamos o Sr. Antônio até a área usada para extração. Para chegar até o local, percorre-se igarapés e igapós que, à primeira vista, parecem intransitáveis, fechados pela vegetação quase encoberta pela cheia do rio. O Sr. Antônio, porém, navega com a confiança do conhecimento adquirido desde a infância, quando acompanhava parentes e amigos nas andanças e trabalhos pelas redondezas. De fato, ele apresenta aquele conhecimento geográfico que “na vida diária, reúne os saberes-fazeres do bom senso para se dirigir aos lugares, situar-se e tirar proveito deles” (CLAVAL, 2014, p. 20).

Quadro 1 – locais de extração do fruto de açaí vendido na tríplice fronteira

Município/País	Local de extração
Tabatinga	Terra indígena Umariçu I e II; bairro Novo Progresso
Benjamin Constant	Assentamento Crajará; comunidades indígenas Bom Jardim e Filadélfia; comunidade Umarizal, São João Veneza, Nova Aliança, Bom Jesus
Atalaia do Norte	Terra indígena Vale do Javari; várzea do rio Itaquaí; Comunidades São Pedro, Aldeia Nova, Palmari
São Paulo de Olivença	Comunidades Tupi I e II
Peru	Ilha de Rondinha; comunidade Arara

Fonte: dados obtidos em campo.

Sr. Antônio mostra que conhece não só os rios, mas também a floresta. Com mesma destreza apresentada guiando a canoa, ele nos guia por entre as árvores e a vegetação cerrada, abrindo caminho com o facão. Sem trilhas aparentes a percorrer, sabe exatamente a direção a seguir para encontrar as palmeiras de açaí, distribuídas pela floresta.

Após localizar uma palmeira, verifica se o açaí está maduro, observando os frutos já caídos ao pé da planta. Se a quantidade no chão for grande, é sinal de que o fruto está pronto para a colheita. Para subir na palmeira, ele ajeita a peconha nos pés e abraça a palmeira de forma a conseguir maior aderência com os finos troncos dos pés de açaí. Depois de chegar ao topo, os cachos de açaí são cortados e levados até o chão para serem debulhados. Cada cacho produz de seis a oito quilos do fruto. Para encher o saco de fibra de quarenta quilos, Sr. Antônio precisa colher de cinco a seis cachos.

O aproveitamento da palmeira do açaí resume-se, sobretudo, a extração do fruto. Embora alguns relatos informem o uso da raiz da palmeira como remédio caseiro, ou a venda dos caroços do fruto para fabricação de artesanato, a diversificação no uso ainda é tímida frente as possibilidades e potencialidades que a palmeira apresenta. Além do fruto e do caroço, também o palmito, a palha, a estirpe, a raiz e o cacho são aproveitáveis em diferentes formas de alimentação, como remédio, na confecção de utensílios domésticos e material de construção (SHANLEY, 2005).

A diversificação nos usos da palmeira do açaí pode aumentar a sustentabilidade das práticas extrativas, a geração de renda para a população e promover a soberania alimentar, contribuindo também para o fortalecimento dos vínculos e identidades locais, como demonstram os estudos de Nagaishi (2007) sobre a utilização do caroço do açaí para a geração de renda e energia para comunidades isoladas, e concluem pela viabilidade da produção de carvão vegetal e energia elétrica a partir do caroço.

A diversificação no uso da palmeira do açaí pode se dar tanto na capacitação dos envolvidos nos vários usos oferecidos por ela, quanto no incremento tecnológico de manejo e processamento dos produtos. Segundo Brasil (2010), já existem tecnologias de manejo que compatibilizam a exploração econômica com a preservação ambiental, aumentam a produtividade por área e facilitam o transporte e a armazenagem, como a liofilização e a secagem.

Algumas iniciativas, tanto dos institutos de ensino e pesquisa da região (Universidade do Estado do Amazonas – UEA, Universidade Federal do Amazonas – UFAM, Instituto Federal do Amazonas – IFAM), quanto de órgãos públicos municipais e estaduais (Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas – IDAM, Sebrae, Secretarias Municipais de Produção Agrária), desenvolvem iniciativas na promoção de pesquisa, desenvolvimento e inovação, bem como na organização dos produtores em associações e cooperativas. Em Tabatinga, por exemplo, o IDAM mantém projeto de educação ambiental voltado ao extrativismo do açaí, com visitas e orientações técnicas aos produtores, enquanto a UFAM, em Benjamin Constant, dá andamento a implantação do Parque Científico Tecnológico do Alto Solimões, para produção de conhecimento e desenvolvimento tecnológico regional (COELHO, 2020).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O fortalecimento do extrativismo e, no caso em estudo, do extrativismo do açaí na tríplice fronteira da Amazônia, de modo que se volte a valorizar o produtor no seu conhecimento, implica em práticas de produção de menor impacto ou na introdução de novas técnicas e manejos mais sustentáveis. Além disso, a diversidade nos usos do produto é medida que contribui na busca de cidadania, segurança e soberania alimentar para a população.

Assim, quando se sublinha as características culturais, históricas, identitárias do extrativismo, abre-se caminho para descobrir formas mais sustentáveis de relação com a natureza, formas de apreensão e apropriação da natureza que demonstram outras racionalidades ambientais que não só a valorização econômica dos recursos (Leff, 2010).

O reconhecimento e destaque do aspecto alimentar do açaí, de seu histórico na região e dos conhecimentos e práticas envolvidos na extração são caminhos viáveis na busca de fortalecer a soberania alimentar da população. São dimensões ainda não valorizadas no extrativismo do açaí, mas que se mostram como alternativas ao desenvolvimento na busca de maior produção e mercados.

REFERÊNCIAS

ACOSTA, Alberto; BRAND, Ulrich. **Pós-extrativismo e decrescimento**: saída do labirinto capitalista. São Paulo: Elefante, 2018. E-book Kindle.

AVÉ-LALLEMANT, Robert. **No rio Amazonas**. Trad. Eduardo de Lima Castro. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1980.

BATISTA, Djalma. **Amazônia**: cultura e sociedade. Organização de Tenório Telles. Manaus: Editora Valer/Governo do Estado do Amazonas/Editora da Universidade Federal do Amazonas, 2003.

BECKER, Bertha. A urbe amazônida: a floresta e a cidade. In: VIEIRA, Ima Célia Guimarães (org.). **As amazônias de Bertha K. Becker**: ensaios sobre geografia e sociedade na região amazônica. V. 3. 1ª ed. Rio de Janeiro: Garamond, 2015.

BENCHIMOL, Samuel. **Amazônia**: a guerra na floresta. 2ª ed. Manaus: Banco da Amazônia, EDUA, 2011.

BRASIL (BANCO DO BRASIL). **Desenvolvimento Regional Sustentável**: fruticultura açaí. V.2. Série Cadernos de propostas pra atuação em cadeias produtivas. Banco do Brasil/Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura: Brasília, 2010.

CLAVAL, Paul. **Epistemologia da geografia**. Trad. Margareth de Castro Afeche Pimenta, Joana Afeche Pimenta. 2ª ed. Rev. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2014.

COELHO, Irene. Ufam trabalha na implementação do Parque Científico e Tecnológico do Alto Solimões. **Portal de Notícias UFAM**, 2020. Disponível em: <<https://ufam.edu.br/noticias-destaque/1845-ufam-trabalha-na-implantacao-do-parque-cientifico-e-tecnologico-do-alto-solimoes.html>>

DILGER, Gerhard, LANG, Miriam, FILHO, Jorge Pereira (Orgs.). **Descolonizar o imaginário**: debates sobre pós-extrativismo e alternativas ao desenvolvimento. Traduzido por Igor Ojeda. São Paulo: Fundação Rosa Luxemburgo, 2016.

HOMMA, Alfredo Kingo Oyama. **Colhendo da natureza**: o extrativismo vegetal na Amazonia. Brasília, DF: Embrapa, 2018.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades**. 2010. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/>>

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura. 2020. Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br/Tabela/289>>

LA CONDAMINE. Charles-Marie de. **Viagem na América Meridional descendo o rio Amazonas**. Brasília: Senado Federal, 2000.

LEFF, Enrique. **Discursos sustentáveis**. Tradução Silvana Cobucci Leite. São Paulo: Cortez, 2010.

LESCURE, Jean. Paul; PINTON, Florance. Extractivism: a controversial use of the tropical forest ecosystem. In: M.C. Hladik, A. Hladik, O.F. Linares, H. Pagezy, A. Semple; M. Hadley. (Org.). Tropical Forest People and food; biocultural interactions and applications to development. 1ed. Carnforth: UNESCO Publishing / Parthenon Publishing Group, 1993, v. 13, p. 767-774

LESCURE, Jean Paul. Algumas questões a respeito do extrativismo. In: **A floresta em jogo**: o extrativismo na Amazônia central. Editora científica Laure Emperaire. São Paulo: Editora UNESP: Imprensa Oficial do Estado, 2000.

LEVIS C, FLORES, BM, MOREIRA, PA, LUIZE, BG, ALVES, RP, FRANCO-MORAES, J, LINS, J, KONINGS, E, PEÑA-CLAROS, M, BONGERS, F, COSTA, FRC, CLEMENT, CR (2018) How People Domesticated Amazonian Forests. **Frontiers in Ecology and Evolution**, 5:171.

LIMA, Araújo. **Amazônia**: a terra e o homem. Com uma introdução à antropogeografia. Prefácio de Tristão de Athayde. 2ª ed. São Paulo – Rio de Janeiro – Recife. Companhia Editora Nacional, 1937.

MARQUES, Paulo Eduardo Moruzzi. Embates em torno da segurança e soberania alimentar: estudo de perspectivas concorrentes. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, 17(2): 78-87, 2010.

MARTÍN, Fecundo. Reimagining Extractivism: Insights from Spatial Theory. IN: ENGELS, B; DIETZ, K. (eds). **Contested Extractivism, Society and**

the State, Development, Justice and Citizenship. London: Palgrave Macmillan, 2017.

MENEZES, Mário. Aspectos socioeconômicos do extrativismo. In: **Soerguimento tecnológico e econômico do extrativismo na Amazônia.** Brasília, DF: Centro de Gestão e Estudos Estratégicos, 2011. Disponível em: <https://www.cgee.org.br/documents/10195/734063/livro_extrativismo_capa_01092011_7461.pdf>

NAGAISHI, Thais Yuri Rodrigues. **Açaí (Euterpe oleracea mart):** extrativismo, características, energia e renda em uma comunidade na Ilha de Marajó/ Pa. Dissertação (Mestrado em Ciências Florestais). Universidade Federal Rural da Amazônia 2007, Belém-PA, 2007.

of the tropical ecosystem. Disponível em <file:///C:/Users/jdsge/Downloads/Tropical_forests_people_and_food_biocultural_inter.pdf>. Acessado em agosto 2021.

ONU (ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS). **The state of food security and nutrition in the world.** 2021. Disponível em <<https://www.fao.org/publications/sofi/2021/en/>>

ORTON, James. **Andes and the Amazon;** or, across the continent of South America. New York. Harper & Brothers Publishers, 1870.

SHANLEY, Patricia. MEDINA, Gabriel. **Frutíferas e Plantas Úteis na Vida Amazônica.** Ilustrado por Silvia Cordeiro, Antônio Valente, Bee Gunn, Miguel Imbiriba, Fábio Strympl. Belém: CIFOR, Imazon, 2005.

SILVA, Danielle Wagner. CLAUDINO, Livio Sérgio; OLIVEIRA, Carlos Douglas; MATEI, Ana Paula; KUBO, Rumi Regina. Extrativismo e desenvolvimento no contexto da Amazônia brasileira. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, v. 38, p. 557-577, agosto 2016. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/made/article/view/44455/29139>>

SORRE, Max. **El hombre en la Tierra.** Barcelona: Editorial Labor, 1967.

SZEMAN, Imre; WENZEL, Jennifer. (2021). What do we talk about when we talk about extractivism?, **Textual Practice**, 35:3, 505-523, DOI: 10.1080/0950236X.2021.1889829

A AGRICULTURA NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO COMO POSSIBILIDADE DE APROXIMAÇÃO DO ALIMENTO AO CONSUMIDOR, SEGURANÇA ALIMENTAR E VALORIZAÇÃO DA AGRICULTURA

ANGÉLICA CAMPOS NAKAMURA
E-mail: angelicanakamura.geo@gmail.com



INTRODUÇÃO

Este capítulo tem como objetivo mostrar como a Agricultura Urbana (AU) é uma atividade presente no município de São Paulo e que pode trazer diversos benefícios, como a aproximação da produção de alimentos e dos agricultores aos consumidores, diminuindo as etapas de comercialização desses produtos; a colaboração com a segurança alimentar; e a valorização da atividade agrícola por meio do resgate de hábitos e tradições alimentares, além de geração de renda, especialmente para pessoas e famílias de baixa renda ou em situação de vulnerabilidade social.

Para isso, alguns exemplos das diversas AUs presentes no município paulistano serão apresentados, como os agricultores que residem na zona leste da cidade e estão organizados na chamada Associação de Agricultores da Zona Leste (AAZL), com 40 membros (AAZL, 2021).

Há também agricultores que residem no extremo sul do município, em uma região reconhecida como zona rural de São Paulo. Um pequeno grupo, com cerca de 40 agricultores (informação verbal de fevereiro de 2020) está organizado em uma cooperativa cujo foco é a produção de alimentos agroecológicos. A Cooperativa dos

Produtores Rurais e de Água Limpa da Região Sul de São Paulo, conhecida como Cooperapas, é a única cooperativa agrícola do município. É nessa região de São Paulo que se encontra a Terra Indígena (TI) Tenondé Porã e aldeias guarani, como a Tekoa Kalipety. Na aldeia, planta-se parte dos alimentos consumidos pelos indígenas.

Além de exemplos de uma agricultura voltada para a produção de alimentos para autoconsumo e comercialização, outro destaque a ser dado é para o ativismo presente no município e o papel dos ativistas no cenário da AU paulistana. A participação desse grupo influencia políticas e leis voltadas para essa questão no município. Há hortas na cidade resultantes desse ativismo, cuja função principal não é a produção do alimento para comercialização, e sim chamar a atenção para questões como a educação alimentar e ambiental, a construção de cidades mais verdes e biodiversas, e a integração da comunidade no entorno, entre outros.

É importante destacar que os grupos apresentados neste capítulo praticam uma AU agroecológica, fortemente preocupada com a produção de alimentos frescos e *in natura* de qualidade, sem o uso de qualquer insumo químico. Eles defendem uma alimentação saudável e enxergam na agricultura uma possibilidade de melhora de vida para as pessoas que plantam e vivem em uma cidade desigual, com muitos problemas sociais, econômicos e ambientais.

AGRICULTURAS URBANAS NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO E SUAS POSSIBILIDADES

A AU é aqui compreendida a partir da conceituação e definição de Mougeot (2000). O autor aponta que as definições da AU são, em sua maioria, relacionadas à fase produtiva dessa atividade, afinal, refere-se à produção agrícola e à criação de animais integradas ao urbano. Essa produção tem determinantes, sendo eles: a localização (intra ou periurbana), os tipos de atividade econômica envolvidos (como produção, processamento e comercialização), os

tipos de produtos (como verduras, legumes e itens de origem animal), a sua destinação (autoconsumo ou comércio), a área em que é praticada (dentro da área da residência, terrenos baldios, sítios etc.) e a escala e os sistemas de produção (produção familiar ou de empresas, como é feita a produção).

O autor também aponta a necessidade de a conceituação indicar todo o potencial da AU (MOUGEOT, 2000, p. 8-11). Para isso, o estudo da AU pode ser aprofundado com outros assuntos, como a agroecologia, as práticas e hábitos tradicionais na agricultura, a segurança alimentar e nutricional, e a proximidade da produção do alimento e do produtor com o consumidor, também chamada de locavorismo. Dessa forma, os exemplos de AUs trazidos neste capítulo vêm ao encontro de Mougeot (2000), além de possibilitarem a ampliação do conceito de AU por meio do diálogo com os assuntos anteriormente citados a partir de outros autores que estudam essa temática e exemplos encontrados no município de São Paulo.

Os agricultores que produzem principalmente para a comercialização, por estarem dentro da cidade, aproximam a produção dos consumidores finais, além de eles próprios também conhecerem seus clientes. Alguns dos agricultores da AAZL, por exemplo, plantam em hortas sob linhões e usam a terra por meio de comodato com a Enel São Paulo.

Dentro da AAZL, há um grupo de mulheres organizadas, conhecidas como Mulheres do GAU (Grupo de Agricultura Urbana). Esse grupo utiliza um terreno de 650 m² que foi cedido pela Companhia de Desenvolvimento Habitacional e Urbano (CDHU) durante o processo de urbanização da favela União de Vila Nova. Nesse caso, a horta vai além da produção e comercialização de produtos, pois o espaço é utilizado para atividades educativas voltadas à comunidade (NIGRO, 2018).

Para os associados da AAZL, a agricultura gera alimento e renda, tendo um papel importante para essas pessoas, que vivem em uma

região da cidade considerada mais vulnerável e com baixos índices sociais e econômicos. Isso vem ao encontro do que Orsini *et al.* (2013) e Winkler-Prins (2017) apontam como benefícios da AU: a produção de alimentos no intra e periurbano colabora para a segurança alimentar e nutricional, especialmente quando se trata de populações carentes e vulneráveis, ou seja, atende-se à necessidade de alimentação das pessoas e aproxima-se a produção do consumidor final.

Outro aspecto importante a ser ressaltado é o papel das mulheres na AAZL, como as agricultoras Dona Sebastiana e Dona Terezinha, que participam da associação e gerem suas produções e comercializações, e as Mulheres do GAU. O trabalho desse grupo vai além da plantação de alimentos, pois elas preparam pratos a partir dos cultivos realizados no terreno, chamado de Viveiro Escola.

As mulheres trabalham em eventos e montam cardápios para cafés da manhã, almoços e *coffee break* e oferecem serviço de *catering* (que envolve, além da preparação dos alimentos e cardápio, planejamento, transporte e montagem da alimentação em um evento). Seus pratos, muitas vezes, são feitos a partir dos seus conhecimentos e vivências prévias e aprendidos com suas mães e avós. O resgate de práticas e hábitos tradicionais da alimentação, com destaque especial para as mulheres, que são geralmente as detentoras desse saber e o repassam a outras pessoas e gerações, também é ressaltado em estudos voltados para a AU feitos por diversos autores, como Orsini *et al.*, (2013, p. 697), Moustier e Danso (2006, p. 176) e Costa *et al.* (2015).

O exemplo do grupo da AAZL se refere a uma produção agrícola encontrada no intraurbano da cidade de São Paulo. Entretanto, no município ainda existe uma área considerada periurbana, com uma paisagem muito mais rural e, inclusive, delimitada pelo atual Plano Diretor como zona rural. É o extremo sul do município paulistano, no qual ainda é possível encontrar sítios agrícolas cuja produção é voltada para o mercado consumidor da cidade.

Muitos agricultores dessa região realizam a agricultura convencional, com o uso de fertilizantes químicos e agrotóxicos. Porém, o interesse pela agroecologia e suas práticas vem aumentando. Uma pequena parcela de agricultores desse extremo sul (cerca de 40) está organizada em forma de cooperativa e se volta para uma produção agroecológica. A Cooperapas surgiu em 2011, com 30 agricultores, mas apenas em 2016 o grupo conseguiu realizar sua primeira venda coletiva (NAKAMURA, 2017, p. 179).

Os agricultores que fazem parte da cooperativa têm um perfil bem diverso. Há tantas pessoas cuja formação profissional se deu no urbano, mas quiseram mudar de vida e se tornaram agricultores, quanto aqueles que têm antepassados ligados à agricultura, como pais e avós, que viviam na região e praticavam a agricultura caipira. Esses agricultores replicam muitos dos conhecimentos adquiridos com seus parentes e se admiram como hoje esses saberes voltaram a ser valorizados, mas vistos sob outra perspectiva, como a da agroecologia.

Observa-se, mais uma vez, o resgate de práticas e hábitos tradicionais por meio da agricultura (COSTA *et al.*, 2015; MOUSTIER; DANSO, 2006, p. 176; ORSINI *et al.*, 2013, p. 697). Ainda, é importante ressaltar que esses saberes já foram vistos com muito preconceito, inclusive por pesquisadores das décadas iniciais do século XX, como Costa (1958, p. 123), que via a agricultura caipira como atrasada, ruim e feita por pessoas ignorantes e inertes, visto que não utilizava agrotóxicos e fertilizantes químicos nem organizava a produção em canteiros simétricos.

Desde seu surgimento, a Cooperapas encarou diversos desafios, como questões administrativas e burocráticas referentes a impostos e documentação necessários para manter a cooperativa; dificuldade em organizar vendas com agricultores variados e padronizar seus produtos, mantendo a qualidade para os compradores; e épocas de safras menores devido às condições climáticas, como no ve-

rão, quando chove muito, ou no inverno, em que ocorrem eventuais geadas. Apesar disso, a cooperativa vem conseguindo se manter e é referência dentro do cenário da AU do município de São Paulo por produzir alimentos agroecológicos e ter uma preocupação com a conservação ambiental da região em que os agricultores residem.

Esse extremo sul do município tem duas Áreas de Proteção Ambiental (APAs), a APA Capivari-Monos e a APA Bororé-Colônia, com diversos mananciais e vegetação nativa da Mata Atlântica. Por isso, a cooperativa é conhecida como Cooperapas. A região do extremo sul do município também apresenta baixos índices sociais e econômicos e o incentivo à atividade agrícola é visto como uma opção para colaborar com a segurança alimentar e a geração de renda.

Além dos agricultores da região, no extremo sul se encontra a TI Tenondé Porã, com oito *tekoa* (aldeias). Essa TI tem uma extensão de cerca de 15.969 hectares e abrange municípios vizinhos a São Paulo, como Mongaguá, São Bernardo do Campo e São Vicente, e vivem nela cerca de 1.500 guarani (TENONDÉ PORÃ, 2018). Destacam-se a Tekoa Kalipety, na qual vivem 70 pessoas, e suas práticas agroecológicas.

No local, antes da reocupação e do reconhecimento da terra como pertencente aos guarani, plantava-se eucalipto. O eucalipto ainda é muito presente e aproveitado para a construção de casas e adubação orgânica, mas aos poucos vem sendo substituído pelo trabalho dos indígenas com o plantio de espécies nativas. Nessa *tekoa*, destaca-se a plantação de variedades de *jetty* (batata-doce guarani), mas também há outras culturas, como o milho. Os saberes tradicionais guarani são praticados e aliados a técnicas alternativas não indígenas. A Tekoa Kalipety promove o intercâmbio com outras aldeias guarani do Brasil e da Argentina, a fim de trocar saberes, técnicas e sementes de culturas guarani (TENONDÉ PORÃ, 2018).

Todos os exemplos até aqui destacados dialogam com a conceituação e definição de Mougeot (2000) e com outros autores que apontam benefícios da AU. Esses grupos buscam práticas agroecológicas que reforcem o potencial da AU defendido por Mougeot (2000).

Também destacamos que aqui a agroecologia é entendida a partir de Altieri (2012). O autor a apreende como um conjunto de práticas que vão além de uma agricultura sem o uso de insumos químicos e agrotóxicos. A agroecologia tem preocupação com o bem-estar da natureza e do ser humano. A prática agrícola, dentro da agroecologia, deve atender às necessidades alimentares das pessoas, privilegiar relações horizontais e circuitos curtos de produção e comercialização, e valorizar técnicas e conhecimentos adquiridos a partir das experiências e vivências dos agricultores (ALTIERI, 2012, p. 15-17).

Outro ponto a ser ressaltado dos grupos apresentados é que, ao buscarem práticas agroecológicas, eles também valorizam cultivares até desconhecidos, mas que vem ganhando uma atenção cada vez maior de agricultores e consumidores. Eles são conhecidos como plantas alimentícias não convencionais (PANC). Esse termo foi cunhado por Kinupp (2009, p. 1) para fazer referência às plantas com potencial alimentício, mas pouco conhecidas e pesquisadas ou, ainda, que caíram em desuso pela população.

Ampliar a variedade de cultivares também colabora para um enriquecimento da biodiversidade no espaço urbano. As hortas, especialmente as intraurbanas, já exercem esse importante papel, e essas áreas verdes ainda trazem outros benefícios, como ambientes mais frescos e úmidos devido à presença de vegetação, que absorve calor e umedece o ar em virtude de suas trocas gasosas (NAKAMURA; RANIERI, 2021, p. 70-71).

Existe mais um grupo a ser ressaltado: a atuação dos ativistas nesse cenário da AU no município de São Paulo. O ativismo na AU paulistana começou a se destacar em 2011, com a criação de um

grupo no Facebook denominado Hortelões Urbanos. Após muitas discussões e trocas de ideias e informações na rede social, uma parte desse grupo resolveu partir para a prática, criando a primeira horta comunitária ativista da cidade de São Paulo em 2012, a Horta das Corujas (NAGIB, 2017). A partir daí, esse ativismo voltado para a AU foi ganhando cada vez mais força, com o surgimento de mais hortas comunitárias ativistas, a ponto de influenciar na legislação urbana.

O crescimento dessas hortas levou a mudanças na Lei nº 16.212, de 10 de junho de 2015, que passou a incluir hortas orgânicas como parte do equipamento mobiliário urbano permitido em praças (NAKAMURA; RANIERI, 2021, p. 39). O surgimento de outras leis municipais, como a que torna obrigatória a inclusão de alimentos orgânicos ou de base agroecológica na alimentação escolar (Lei nº 16.140, de 17 de março de 2015, regulamentada em 2016), também teve influência desse ativismo. Além disso, muitos ativistas participam na política e fazem parte de conselhos, como o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (Comusan-SP) e o Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável e Solidário (CMDRSS).

As hortas ativistas buscam promover, para além da AU agroecológica:

- 1) integração comunitária e solidariedade; 2) bem-estar; 3) educação e consciência ambiental; 4) EAN [Educação Alimentar e Nutricional]; 5) ajuda mútua, cooperação e compartilhamento, pois são espaços de trabalho coletivo, de partilha de ferramentas e de custos de instalação de equipamentos para uso comum; 6) partilha da produção; 7) manejo comunitário da terra. (NAKAMURA; RANIERI, 2021, p. 38-39)

Apesar de essas hortas não produzirem alimento como as hortas voltadas para produção e comercialização, como as dos agricultores da AAZL, elas são importantes para levantar questões no

urbano voltadas para o meio ambiente, a importância de consumir alimentos frescos e *in natura*, integrar e fortalecer a comunidade no entorno, e valorizar a atividade agrícola e a proximidade do alimento com o consumidor.

Priorizar o consumo de alimentos produzidos localmente ou nas proximidades é visto, cada vez mais, como um ativismo alimentar, pois muitos consumidores vêm se interessando pela origem de seu alimento, o quanto o agricultor recebe pela sua produção e quanto o produto percorreu para chegar nas suas mãos. O modelo de agricultura capitalista estabelecido – no qual o alimento percorre grandes distâncias, é vendido por grandes redes de varejo e perde seu vínculo com quem o produz – passou a ser questionado por movimentos sociais preocupados com a qualidade da alimentação. Esse ativismo que valoriza o local e circuitos curtos de produção e comercialização é chamado por alguns pesquisadores de locavorismo (SANTOS; MARQUES, 2021, p. 257).

Apesar de esses grupos terem sido apresentados separadamente (agricultores intraurbanos, periurbanos, indígenas e ativistas), deve-se ressaltar, por fim, que todos eles dialogam entre si e formam uma grande rede de AU no município de São Paulo. Além de os interesses políticos os unirem na busca por mais políticas públicas que favoreçam e incentivem o desenvolvimento da atividade agrícola, há uma intensa troca de saberes entre eles, desde técnicas agroecológicas, sementes de diferentes cultivares e crioulas, receitas com as culturas que plantam, até eventos voltados para a AU.

Dentro desses grupos também surgem outros, como a Rede de Agricultoras Periféricas Paulistanas Agroecológicas, que promove encontros entre agricultoras, indígenas, ativistas, pesquisadoras e mulheres interessadas na AU, ou o Orgânicas para Todes, uma iniciativa criada por mulheres durante a pandemia da covid-19 no ano de 2020 para incentivar a comercialização e o consumo de comida de qualidade produzida por agricultores periurbanos agro-

ecológicos. Dessa forma, essa rede ajuda a fortalecer e incentivar a AU agroecológica dentro do município, pois valoriza uma atividade que pode trazer mais renda para pessoas e famílias pobres, resgata saberes tradicionais, colabora com a segurança alimentar e nutricional, e prioriza a produção e comercialização local de alimentos, entre outros diversos benefícios para a cidade e seus moradores.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir de alguns exemplos aqui trazidos, referentes às AUs encontradas no município de São Paulo, é possível notar como a AU pode ser benéfica e trazer diversas possibilidades para o espaço urbano. A produção de alimentos no intra e periurbano possibilita um aumento da biodiversidade urbana e de áreas verdes, que melhoram a qualidade térmica e a umidade atmosférica das cidades; colabora para a segurança alimentar e nutricional; resgata saberes tradicionais agrícolas e alimentícios; e aproxima a produção e o agricultor do seu consumidor, priorizando circuitos curtos de comercialização.

É de suma importância a valorização da atividade agrícola no município. No caso de São Paulo, infelizmente, ainda não existem políticas públicas que sejam realmente efetivas e ajudem os agricultores, especialmente em momentos difíceis como a pandemia de covid-19. O Poder Público demonstra certo interesse no tema, mas ainda muito distante para que seja eficaz e impacte positivamente a agricultura paulistana.

Ressaltamos que as redes estabelecidas entre esses agricultores e o ativismo ajudam no fortalecimento, na permanência e na persistência desses grupos. Os próprios ativistas também são grandes incentivadores e um mercado consumidor importante para essa AU agroecológica.

Os exemplos trazidos neste capítulo demonstram todo o potencial que a AU pode ter, conforme apontado por Mougeot (2000), e todos os seus benefícios respaldam os autores aqui apresentados. Essas agriculturas buscam uma prática que melhore a vida de todos os envolvidos – agricultores, consumidores e moradores das cidades –, mostrando a importância do estudo, do entendimento e da prática da agroecologia, e que ela não precisa se limitar ao espaço rural.

Por fim, propõe-se aqui que o estudo e a compreensão da AU também articulam tradições, identidades culturais e territoriais, e memórias sociais com a produção e o consumo de alimentos. É a partir dessa produção e desse consumo que a imaterialidade se torna concreta e se territorializa no espaço geográfico.

Dessa forma, Menezes e Mendes (2019, p. 38-41) sugerem que os alimentos são uma forma de realizar análises geográficas, pois carregam em si simbologias e subjetividades das práticas cotidianas e abrem novas possibilidades para o entendimento do espaço geográfico. As autoras ressaltam, ainda, como o estudo do espaço geográfico tendo por base o alimento descortina novas possibilidades teórico-metodológicas, pois instiga estudos transversais e que rompem com as fronteiras disciplinares e intradisciplinares da Geografia (MENEZES; MENDES, 2019, p. 42).

A proposta de Menezes e Mendes (2019) vem fortalecer o que já havia sido ressaltado por Mougeot (2000). O autor enxerga a AU como uma atividade e um tema de estudo com grande potencialidade. Sua conceitualização e sua definição são fortalecidas ao se dialogar com diversos autores de diferentes áreas do conhecimento. Menezes e Mendes (2019) apresentam uma nova abordagem, ainda não tão discutida dentro da Geografia, mas que pode ser muito interessante para ampliar os estudos de AU.

Assim, a agricultura no espaço urbano suscita diversas possibilidades, seja na prática – produção voltada para a comercialização,

resgate de conhecimentos tradicionais e ativismos, entre outros –, seja no desenvolvimento de estudos dentro da academia. Todavia, não se pode esquecer da função primordial dessa atividade, que é a produção de alimentos, necessária para a reprodução da vida.

REFERÊNCIAS

ALTIERI, Miguel. **Agroecologia**: bases científicas para uma agricultura sustentável. Rio de Janeiro: Expressão Popular; AS-PTA, 2012.

ASSOCIAÇÃO de Agricultores da Zona Leste, [S.l.], 2021. Disponível em: <https://agricultoreszonaleste.org.br>. Acesso em: 25 nov. 2021.

COSTA, Christiane G. A.; GARCIA, Mariana T.; RIBEIRO, Silvana M.; SALANDINI, Marcia F. S.; BÓGUS, Cláudia. Hortas comunitárias como atividade promotora de saúde: uma experiência em Unidades Básicas de Saúde. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 10, p. 3099-3110, 2015.

COSTA, Emilia V. Cotia e Itapeverica da Serra, subúrbios agrícolas. In: AZEVEDO, Aroldo de (org.). **A cidade de São Paulo**: estudos de Geografia Urbana. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1958. p. 109-152. (v. IV: Os Subúrbios Paulistanos).

KINUPP, Valdely F. Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): uma riqueza negligenciada. In: REUNIÃO ANUAL DA SBPC, 61., Manaus, 2009. **Anais** [...]. Manaus: UFAM, 2009.

MENEZES, Sônia de S. M.; MENDES, Geisa F. O espaço geográfico para além de suas materialidades: memória, tradição e o saber fazer dos alimentos. **Geopauta**, Vitória da Conquista, v. 3, n. 3, p. 37-52, 2019. Disponível em: <https://periodicos2.uesb.br/index.php/geo/article/view/5827/4365>. Acesso em: 25 nov. 2021.

MOUGEOT, Luc J. A. Agricultura urbana – conceito e definição. **Revista de Agricultura Urbana**, [S.l.], n. 1, p. 8-14, jul. 2000.

MOUSTIER, Paule; DANSO, George. Local economic, development and marketing of urban produced food. In: VEENHUIZEN, René van. **Cities farming for the future**: urban agriculture for green and productive cities. Philippines: Ruaf Foundation; IDRC; IIRR, 2006. p. 174-195.

NAGIB, Gustavo. **Agricultura urbana como ativismo na cidade de São Paulo**. São Paulo: Annablume, 2017.

NAKAMURA, Angélica C. **Cooperapas**: agricultura e cooperativismo no extremo sul do município de São Paulo. 2017. 303 f. Dissertação (Mestrado em

Geografia Humana) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2017.

NAKAMURA, Angélica C.; RANIERI, Guilherme R. **Agricultura urbana: agroecologia, alimentação, saúde e bem-estar**. Rio de Janeiro: Editora Fio-cruz, 2021.

NIGRO, Regiane. Mulheres do GAU. **AAZL**, [S.l.], 24 abr. 2018. Disponível em: <https://agricultoreszonaleste.org.br/viveiro-escola-quebrada-sustentavel>. Acesso em: 25 nov. 2021.

ORSINI, Francesco; KAHANE, Remi; WOMDIM, Remi N.; GIANQUINTO, G. Urban agriculture in the developing world: a review. **Agronomy for Sustainable Development**, [S.l.], v. 33, p. 695-720, 2013.

SANTOS, Manuela M.; MARQUES, Paulo Eduardo M. Locavorismo: uma análise de suas contradições à luz de experiências de agricultura urbana em São Paulo. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 35, n. 101, p. 257-267, jan.-abr. 2021.

TENONDÉ PORÃ. **Terra Indígena Tenondé Porã**, [S.l.], 13 fev. 2018. Disponível em: <https://tenondepora.org.br/sobre>. Acesso em: 25 nov. 2021.

WINKLER-PRINS, Antoinette M. G. A. Defining and theorizing global urban agriculture. In: WINKLER-PRINS, Antoinette M. G. A. (ed.). **Global urban agriculture: convergence of theory and practice between North and South**. Boston: CABI, 2017. p. 1-11.

FEIRA LIVRE: TEM ALIMENTO FRESCO, TEM, MAS TEM COMIDA TAMBÉM

GREIZIENE ARAÚJO QUEIROZ

E-mail: greiziene@gmail.com

SÔNIA DE SOUZA MENDONÇA MENEZES

E-mail: soniamenezes@academico.ufs.br



INTRODUÇÃO

Para a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura – FAO, a feira livre está inserida no Setor Informal de Alimentos – IFS e é seguramente enraizada nos países onde a situação de pobreza é alarmante. Esse setor fornece “pequenas quantidades de produtos alimentícios a preço acessível [...] proporcionando emprego e renda a lares pobres” (FAO, 2011, p. 2). No entanto, a feira livre sobrepõe a dimensão econômica, como também a alimentar, no que tange às necessidades biológicas de nutrição. Por essa razão, tem-se por objetivo aqui discutir a função social da feira livre no sistema alimentar urbano.

Na feira livre, há o predomínio dos alimentos in natura, aptos para se metamorfosear em comida, mas há também refeições prontas, lanches e quitutes que implicam a existência de saberes e fazeres enraizados e/ou apropriados por feirantes/cozinheiras(os), demarcando, com isso, uma comida de feira que transita do regional, como o sarapatel, ao universal, como o pastel.

A feira livre está presente nas metrópoles brasileiras, bem como em pequenas cidades. De acordo com o mapeamento realizado, em 2015, pelo Ministério do Desenvolvimento Social, foram catalogadas 5.119 feiras livres (em 1.176 municípios), 1.331 feiras agroecológicas ou orgânicas (em 624 municípios) e 951 mercados públicos

(em 621 municípios) (BRASIL, 2015). Embora o estudo não tenha alcançado todos os municípios, a amostra em questão revela a presença marcante da feira no território brasileiro.

Para trabalhar a temática proposta, foram eleitos dois eixos de discussão: no primeiro, intitulado “A trajetória da feira livre em Itabuna-BA”, é realizada uma reflexão sobre o percurso histórico da feira na cidade de Itabuna e sua contribuição no abastecimento alimentar; no segundo eixo, “Feira livre: lugar de comida e de múltiplas trocas”, é apresentada uma discussão sobre a comida de feira e seu papel na demarcação da cultura alimentar.

Para consubstanciar a proposta aqui apresentada, utilizou-se de dados secundários estatísticos de escala nacional e municipal. Os dados primários foram obtidos por meio da observação, do registro fotográfico e de entrevistas no recorte territorial da cidade de Itabuna, na Bahia. Posteriormente, são realizadas algumas considerações sobre a função social da feira livre.

A TRAJETÓRIA DA FEIRA LIVRE EM ITABUNA-BA

A feira livre é um importante instrumento para análise da formação socioespacial dos municípios, visto que a fixação dos grupos humanos nas cidades está relacionada à existência de uma fonte segura de abastecimento alimentar. No município de Itabuna, a feira livre foi inaugurada em 25 de junho de 1921, instituída pelo ato municipal número 88, sendo a primeira feira instalada no Sul da Bahia (Figura 1, a seguir). Entre os alimentos comercializados estavam farinha, feijão, carne bovina e suína, aves, manteiga, cana-de-açúcar, aipim e verduras. Permaneceu por muitas décadas como a única opção de compra e venda de gêneros alimentícios da cidade e do entorno (A REGIÃO, s.d.).

Figura 1: Feira livre na Bela Vista (atual Praça Adami), em Itabuna-BA, 1921.



Fonte: *Jornal A Região On line*.

Na década de 1950, inúmeros questionamentos em torno da questão alimentar pairavam sobre a feira livre, principalmente sobre os preços praticados. Segundo Souza (2010), o aumento dos preços estava relacionado ao fato de o município de Itabuna não produzir alimentos específicos da dieta alimentar regional ou produzir em quantidade insuficiente para a demanda populacional em função da prioridade dada ao cacau. Além disso, nos outros municípios que compunham a zona fisiográfica cacaueira, também predominava o monocultivo, e assim se conformava um deserto alimentar, visto que o cacau produzido não fazia parte da alimentação regional, como também era destinado exclusivamente para exportação.

Os trabalhadores rurais inseridos no monocultivo do cacau que não possuíam acesso à feira livre adquiriam os itens da alimentação a “peso de ouro” (SANTOS, 1957, p. 14), comercializados no armazém da fazenda, sujeitando o trabalhador ao preço estipulado pelo patrão. Ainda na concepção de Santos, a “verdura era raríssima, pois não havia plantações de hortaliças na fazenda” e também não havia criação de aves. A policultura

perdeu espaço, pois cada palmo de terra servia à produção cacau (Idem, p. 36).

No Censo agrícola do estado da Bahia publicado em 1956 (Quadro 1, a seguir), é possível verificar o cultivo de alimentos no município de Itabuna. Identificou-se que a produção do cacau sobrepuxa à do arroz, do feijão, da batata-doce e do café, alimentos essenciais na cultura alimentar do brasileiro que eram cultivados em espaços reduzidos nos estabelecimentos rurais.

Quadro 1: Quadro da produção de alimentos em Itabuna-BA em 1949

Alimentos	Quantidade	Alimentos	Quantidade
Arroz (t)	141	Cacau (t)	25.922
Aipim e mandioca (t)	37.740	Café (t)	1.247
Amendoim (t)	2	Cana-de-açúcar (t)	14.504
Abóbora (cento)	3	Cebola (t)	3
Banana (cacho)	495.956	Feijão (t)	769
Batata-doce (t)	358	Laranja (cento)	108.143
Batata inglesa (t)	1	Milho (t)	729

Fonte: IBGE, Censo agrícola em 1956. Elaborado pela autora.

Uma exceção é o aipim, conhecido como mandioca de mesa, que pode ser consumido in natura ou transformado em farinha, fécula e outros produtos, muito presente na alimentação diária do itabunense. Freire (2003) e Maciel (2004) apontam a importância histórica desse alimento na formação do povo brasileiro. Segundo aquele, “Na farinha de mandioca fixou-se a base do nosso sistema de alimentação” (FREIRE, 2003, p. 47); já para este, “Ainda hoje a farinha de mandioca tem uma presença marcante no sistema alimentar brasileiro [...] é tão generalizada e corriqueira que muitas vezes passa despercebida” (MACIEL, 2004, p. 31).

De acordo com Souza (2010), o abastecimento da feira de Itabuna nos itens feijão, arroz, milho, batata-doce, abóbora era com-

plementado por outros municípios, como Alcobça, Prado, Vitória da Conquista e Jequié. Esses dados evidenciam a importância da feira livre por congregar produtores, comerciantes e gêneros alimentícios de lugares distintos. Por esse motivo, alguns autores, como Forster, Hussein e Mattheisen (2015), optam pela expressão sistema alimentar urbano regional por acreditarem que os desafios e as possíveis soluções estão numa escala mais ampla que o local, embora o lugar incorpore a dimensão do território, na medida em que os poderes locais buscam suplantar a dimensão da vida.

Na década de 1960, havia um conflito explícito entre os modernizadores, autoridades públicas e elite cacauzeira e os barraqueiros e feirantes na tentativa de se sobrepor e eliminar os pobres do centro da cidade de Itabuna. Segundo Ribeiro (2014), os jornais da cidade pontuavam que o comércio de alimentos não condizia com a imagem moderna de cidade. Nas matérias de jornal do período catalogadas por Sousa (2009), são utilizados termos como “reduto anti-higiênico” se referindo à feira e “desonestos e gananciosos” para adjetivar os trabalhadores.

Essa situação se assemelha ao que Bauman (1999, p. 94) denominou “criminalização da pobreza, o recorrente extermínio dos parasitas [...] como um esforço contínuo e obstinado para elevar a realidade social [...] ao nível dessa utopia” denominada modernidade. Conforme Silva, a modernização engendrada pelo capital esforça-se para incutir a ideia de que esse homem/mulher comum “precisa desaparecer ou não aparecer” (2014, p. 18).

Para Mascarenhas e Dolzani, “Podemos dizer, talvez, que a feira livre seja uma filha rebelde da modernidade que insiste em desafiar-la” (2008, p. 84). Ainda para os autores, a feira que existe hoje é resultado da evolução dos mercados a céu aberto, que no Brasil têm origem na passagem do século XIX para o XX, por isso é “filha da modernidade”. A insurgência ou rebeldia está no fato de a feira

resistir às pressões políticas e econômicas que buscam o desaparecimento ou a ressignificação dela.

Apesar de muitos embates, a feira livre ainda agrega a produção de diversos municípios que, contíguos ou próximos, remetem à abordagem conceitual dos circuitos curtos. Segundo Darolt, “Os circuitos curtos de comercialização são iniciativas que buscam retomar o contato entre produtores e consumidores” (2013, p. 164). Esse relacionamento é mais comum nas feiras agroecológicas, onde o feirante é o próprio produtor ou representante da associação.

De acordo com o levantamento da Superintendência Baiana de Assistência Técnica e Extensão Rural – BAHIATER, há na Bahia 115 feiras agroecológicas, sendo uma em Itabuna (BAHIATER, 2017). A rede de agroecologia Povos da Mata articula pequenos agricultores, comunidades indígenas, quilombolas, assentados da reforma agrária e consumidores a fim de encurtar o caminho do alimento até a mesa. Atuam numa central de distribuição e também na entrega a domicílio de cestas semanais com alimento limpo e saudável. Atualmente, comercializam sua produção no estacionamento da câmara de vereadores do município às quintas-feiras pela manhã.

Atualmente, a cidade de Itabuna possui três feiras livres, uma agroecológica e um centro comercial de abastecimento. É um número considerado pequeno para uma cidade de médio porte, com população superior a 200 mil habitantes. É importante destacar também o assédio dos supermercados que circundam as feiras, assim como os estabelecimentos de hortifruti que têm se multiplicado no meio urbano. Outro fator importante é que, em razão da pequena quantidade, as feiras atendem a consumidores de diversos bairros, como ocorre com a feira do bairro Califórnia, a qual cresceu para além dos limites da localidade e hoje em dia também se estende ao bairro Nossa Senhora de Fátima e recebe os moradores dos bairros João Soares, Monte Cristo, Nova Califórnia e Parque Boa Vista.

A feira livre se constitui como um importante instrumento de segurança alimentar, principalmente para os mais pobres, uma vez que nela é possível encontrar uma diversidade de preços e qualidade que permitem maior acesso ao alimento e é também um reduto da barganha, da negociação com base no diálogo. A sobrevivência da feira livre reside no fato, entre outros, de que não é apenas um local de comercialização, mas de múltiplas trocas, como será apresentado a seguir.

FEIRA LIVRE: LUGAR DE COMIDA E DE MÚLTIPLAS TROCAS

A feira não é somente o lugar dos alimentos, mas também da comida. Essa modalidade de refeição foi objeto de investigação de Menezes, Santos e Cruz em Aracaju, Itabaiana e Nossa Senhora da Glória, no estado de Sergipe. As autoras constataram que

Consumir alimentos preparados, cozidos na feira diante da freguesia, atesta a relação de confiança dos consumidores para com os produtores, legitimando a oferta desses alimentos tradicionais (2019, p. 94).

Entre as comidas encontradas, destacam-se os derivados de mandioca, como “a tapioca, o saróio, pé de moleque de massa puba, malcasado, a bolacha de goma e os bolos de puba e macaxeira”, que servem de lanche, como também “o arroz doce, mungunzá, mingau de puba, pão com requeijão, café e bolachas”, destinados ao café da manhã (Idem, p. 94). Essa comida alimenta o frequentador, bem como o feirante, que precisa restaurar as forças, via refeição, enquanto trabalha.

Situação semelhante foi encontrada em Itabuna, na feira do bairro Califórnia: a comida tradicional derivada da mandioca (Figura 2, a seguir), como os beijus e bolos de aipim, puba e tapioca, herança viva da cultura alimentar dos povos originários, tendo em vista que, segundo Cascudo, “A mandioca vivia nos dois elementos inarredá-

veis da alimentação indígena: - a farinha e os beijus” (1967, p. 94). No litoral sul da Bahia, essa cultura ainda é perceptível.

Figura 2: Comercialização dos derivados da mandioca em Itabuna-BA



Fonte: Trabalho de campo, 2021.

De acordo com a família entrevistada nesta pesquisa, a produção de derivados da mandioca ocorre há quatro gerações e nos mesmos moldes dos antepassados nas casas de farinha da zona rural do município de Itajuípe, com comercialização em Itabuna (Informação verbal, 2021). Às 5h da manhã do domingo, Seu J. F. monta a banca com sua nora, a poucos metros de distância, seus filhos e neta também fazem o mesmo; às 10h, não há mais bolinhos de aipim e tapioca para vender. A produção não é suficiente para atender a toda a demanda de consumidores do lugar, marcado pela migração campo-cidade, que tem a mandioca e seus derivados como elemento fundante da cultura alimentar.

Segundo Lévi-Strauss, “O eixo que une o cru e o cozido é característico da cultura [...] já que o cozimento realiza a transformação cultural do cru” (2004, p. 172). Essa transmutação foi verificada no trabalho de campo na feira do São Caetano. A comida de feira

é também comida de rua e em grande medida está vinculada às cozinhas regionais. Assim, esses feirantes

[...] carregam e enaltecem a sua identidade na demanda e consumo das comidas típicas, bem como reinventam e ressignificam a tradição diante das alterações impostas na contemporaneidade, responsáveis por rupturas e permanências na dinâmica cotidiana (MENEZES; SANTOS; CRUZ, 2019, p. 91).

Essa cozinha tradicional é materializada no espaço público das cidades por meio da comida.

O sarapatel, o feijão, o ensopado de carne e o mocotó (Figura 3, a seguir) demarcam uma cultura alimentar brasileira, mas sobretudo nordestina, pois a “comida é algo que define um domínio”, enquanto o “alimento é algo universal e geral” (DA MATTA, 1986, p. 37).

Figura 3: Mosaico da comida de feira no bairro São Caetano, Itabuna-BA. Da esquerda para a direita: (A) Sarapatel; (B) Feijão de caldo; (C) Ensopado de carne e (D) Mocotó



Fonte: Trabalho de campo, 2021.

A cebola, o tomate e o pimentão que temperam esses pratos são universais, mas o saber fazer, mediado pela cultura nordestina, resulta em uma comida única, singular. Na concepção de Woortmann, o caminho do alimento até a sua transformação em comida de verdade passa por “[...] um processo de transformação qualitativo, realizando a passagem do plano da natureza para o da cultura, mediado pela via da culinária” (2013, p. 14).

No trabalho de campo realizado na feira do São Caetano, foram entrevistados dois consumidores que aguardavam Dona M. B. finalizar o sarapatel – um gaúcho e um argentino, ambos residentes no município de Itabuna há mais de uma década. De acordo com os entrevistados, eles frequentam o mesmo box de comida há cinco anos, todos os sábados, e eventualmente compram algum alimento na feira, sendo a comida o que os leva a fazer o mesmo trajeto toda semana (Informação verbal, 2020). Após a refeição, retiram vasilhas de suas sacolas e levam uma refeição para a família.

É importante ressaltar que os alimentos utilizados para elaboração da comida, em grande medida, são comprados na feira, o que fortalece a rede de solidariedade orgânica enfatizada por Santos por se estruturar como “razão local” que “funda a escala do cotidiano, e seus parâmetros são a co-presença, a vizinhança, a intimidade, a emoção, a cooperação e a socialização” (2006, p. 231) dos homens e das mulheres de cada lugar. É imprescindível dar visibilidade à feira como elemento do sistema alimentar, como também “considerar que o feirante participa das dinâmicas urbanas [...] na elaboração do mercado como um espaço de trocas e de sociabilidades, que são fundamentais para a vida cidadina” (VEDANA, 2013, p. 46). No box de comida, é possível acompanhar toda a elaboração da refeição, bem como trocar informações com a feirante/cozinheira, que não se ressentem de ensinar sua receita a quem se interesse pelo aprendizado.

Por outro lado, há elementos culinários mais recentes que têm se enraizado como lanche de domingo, é o pastel de feira, acompanhado pelo caldo de cana (Figura 4, a seguir). Enquanto o pastel na feira é uma novidade do século XX, seu acompanhante, não. A herança canavieira/açucareira é quinhentista, trata-se do líquido extraído da cana-de-açúcar no processo de moagem. Em todas as barracas visitadas, constatou-se uma intensa aglomeração de consumidores ávidos pelo lanche.

Figura 4: Pastel e caldo de cana na feira da Califórnia, em Itabuna-BA



Fonte: Trabalho de campo, 2021.

É importante ressaltar a presença obrigatória da pimenta em todas as barracas visitadas. O pastel de feira, principalmente o sabor carne, é degustado com pimenta. Segundo Cascudo (1967), tal produto era essencial para a alimentação indígena, sendo ingerido inteiro misturado na farinha, mas foram os portugueses que o introduziram em forma de molho para acompanhar a carne e o peixe, como é encontrado nas barracas de lanches.

Na feira da Califórnia, a barraca de pastel mais antiga comercializa seus quitutes há 41 anos. Com a aposentadoria do primeiro proprietário em 2020, outra família prossegue com a atividade há um ano. Em um espaço reduzido, cinco pessoas, com gestos quase ensaiados, em um caos organizado, realizam a tarefa de alimentar o maior número de pessoas possível ao mesmo tempo; não há espaço para uma saudação de bom dia devido ao ritmo frenético, mas ambos, consumidores e feirantes, se entendem e se conectam pelos gestos, pelo olhar e pela aprovação do sabor pelo comensal.

Com efeito, a feira livre é imprescindível para o sistema alimentar urbano por fornecer alimentos e comida e favorecer a mixofilia, tratada por Bauman como “um desejo de misturar-se com as diferenças” (2009, p. 42). É também um reduto dos de pequeno poder aquisitivo, seja dos que vendem ou dos que compram, ou dos que simplesmente querem viver a experiência de comer na feira.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A feira livre em Itabuna foi assaz importante para a trajetória da cidade, sendo, por décadas, o único local de comercialização de alimentos. Atualmente, tem o seu papel reduzido, enquanto centro de abastecimento, em razão de outros canais de vendas como os supermercados. Contudo, ainda é bem frequentada semanalmente pelos consumidores de diferentes bairros da cidade.

Ainda que se configure como um importante elemento do sistema alimentar urbano, ela, a feira, sobrepuja a dimensão de fornecedora de alimentos, como também de comida. São notórias as heranças culturais presentes nessas refeições, sejam elas dotadas de uma ruralidade, como o mocotó e o sarapatel, seja nos derivados de mandioca, que possuem uma ancestralidade indígena, mas também uma tradição das casas de farinha. Lanches mais recentes,

como o pastel, são muito bem acompanhados dos tradicionais caldo de cana e molho de pimenta, remetendo ao Brasil colonial.

Seja para abastecer a despensa ou saciar a fome, a feira livre cumpre essa função, mas, para além disso, é também *locus* de socialização por meio de múltiplas trocas de produtos e saberes, assim como é reduto da comensalidade, do encontro dos amigos.

REFERÊNCIAS

A REGIÃO. **Primeira feira livre surgiu na Bela Vista**. Itabuna: Fundação Jupará de Memória Grapiúna. s.d. Disponível em: <https://www.aregiao.com.br/art/hist/cidade-ganhou.htm>. Acesso em: 30 abr. 2020.

BAHIATER. Superintendência Baiana de Assistência Técnica e Extensão Rural. **Feiras agroecológicas na Bahia**. 2017. Disponível em: http://www.bahia-ter.sdr.ba.gov.br/sites/default/files/users/user103/FAE_FeirasAgroecologicas_R2.pdf. Acesso em: 13 ago. 2020.

BAUMAN, Zygmunt. **Confiança e medo na cidade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. **Feiras livres no Brasil**. Publicado por SNA NEWS em 19 de jan. de 2015. Disponível em: <https://www.sna.agr.br/mapeamento-do-mds-identifica-em-torno-de-64-mil-feiras-livres-e-agroecologicas-em-todo-pais/>. Acesso em: 30 jun. 2020.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

DA MATTA, Roberto. **O que faz do brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DAROLT, Moacir Roberto. Circuitos curtos de comercialização de alimentos ecológicos: reconectando produtores e consumidores. In: NIEDERLE, Paulo André; ALMEIDA, Luciano de; VEZZANI, Fabiane Machado (Orgs.). **Agroecologia: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura**. Curitiba: Kairós, 2013.

FREIRE, Gilberto. **Casa grande & Senzala: Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 48ª ed. Recife: Global editora, 2003.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. Mitológicas 1. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, 2004. Disponível em:

<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>. Acesso em 10 jun. 2016.

MASCARENHAS, Gilmar.; DOLZANI, Miriam C. S. FEIRA LIVRE: Territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea. **Ateliê Geográfico**, Goiânia-GO v. 2, n. 2 ago, p.72-87, 2008. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/atelie/article/view/4710> Acesso em 26 de jun. 2020.

MENEZES, Sônia de Sousa Mendonça; SANTOS, Letícia Menezes; CRUZ, Tatiane Santos da. A tradição da produção e comercialização de comidas típicas nas feiras semanais dos municípios de Aracaju, Itabaiana e Nossa Senhora da Glória. In: MENEZES, Sônia de Souza Mendonça (Org.). **O que é que o Nordeste tem?** Tem feiras e festas tem! Práticas e manifestações culturais em Sergipe, Alagoas e Bahia. 1. ed. v. 1. São Cristóvão: Editora UFS, 2019. p. 86-94. Disponível em: *O que é que o nordeste tem? tem feira e festas tem...práticas e manifestações culturais em Sergipe, Alagoas e Bahia* | Livraria UFS. Acesso em: 13 nov. 2020.

SANTOS, Milton. **Zona do cacau:** introdução ao estudo geográfico. 2. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1957.

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço:** técnica e tempo, razão e emoção. 4. ed. São Paulo: Editora USP, 2006.

SILVA, Cátia Antônia da (Org.). Um desafio epistemológico e metodológico: por uma geografia da existência. In: **O pensamento vivo e humanismo concreto em Ana Clara Tores Ribeiro**. Rio de Janeiro: Letra Capital, 2014.

SOUZA, Erahsto Felício de. Autonomia do feeiro – uso da economia na emergência subalterna da feira-livre de Itabuna-Ba (1950-1957). In: ANPUH – XXV SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 2009, Fortaleza, **Anais**. Fortaleza -CE. ANPUR, 2009, p.1-10.

SOUZA, Erahsto Felício de. **Subalternos nos caminhos da modernidade:** marginais, politização do cotidiano e ameaças à dominação numa sociedade subordinadora do sul da Bahia (Itabuna, década de 1950). 2010. 288 f. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Salvador, BA, 2010.

VEDANA, Viviane. Fazer a feira e ser feirante: a construção cotidiana do trabalho em mercados de rua no contexto urbano. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 19, p. 41-68, jan./jun. 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/ha/v19n39/v19n39a03.pdf>. Acesso em: 13 ago. 2020.

WOORTMANN, Ellen. A comida como linguagem. **Revista Eletrônica Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan./jun. 2013. Disponível em: <http://www.ellen-foortmann.pro.br/artigos/comidalinguagem.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2019.

OS “CIRCUITOS CURTOS DE COMERCIALIZAÇÃO” COMO ESTRATÉGIA PARA AUTONOMIA CAMPONESA

SIMONE MARIA LEME

E-mail: simone.leme@ifms.edu.br



INTRODUÇÃO

Os camponeses são produtores familiares que produzem alimentos para o autoconsumo e para a comercialização. Para Oliveira (1991), a produção camponesa trata-se de uma relação social não capitalista, pois ela é organizada pelos membros da família. O camponês tem autonomia relativa na definição do tempo dedicado a cada atividade, nos espaços de produção e na determinação dos trabalhos que serão desenvolvidos na unidade de produção. O contato com o mercado possibilita a venda do produto do camponês, cujo objetivo é adquirir meios para a compra de produtos não produzidos na unidade camponesa. A sobrevivência da família está atrelada à terra, ou seja, ao trabalho e à produção na propriedade camponesa, já que este é seu meio de vida.

Nas últimas décadas, a expansão dos impérios agroalimentares (PLOEG, 2008) aumentou os processos de expropriação camponesa. Porém, verifica-se que os camponeses têm revelado enorme capacidade de recriação de estratégias de resistência e de permanência no campo, mesmo no estágio atual de mundialização econômica, em um contexto de intensificação da agricultura capitalista, que pode provocar, de um lado, a expropriação do camponês e sua proletarianização, mas, de outro, os processos de recriação e reprodução camponesa. Entre as estratégias de resistência, desta-

ca-se a participação nos circuitos de comercialização como importantes para a permanência no campo.

A pesquisa tem por objetivo identificar as diferentes estratégias adotadas para aumentar a autonomia na produção e na comercialização camponesa, a partir da análise dos circuitos de comercialização. O recorte territorial da investigação trata-se da Colônia Pulador, que está localizada no município de Anastácio-MS, constituída em sua maioria por migrantes nordestinos e seus descendentes.

Considera-se que o campesinato possui uma autonomia relativa. O contato com o mercado ocorre pela comercialização e aquisição de produtos necessários para a reprodução da família. Essa autonomia relativa pode ser maior ou menor, dependendo dos aspectos internos da unidade de produção e das relações estabelecidas com o mercado, ou seja, a característica dos circuitos de comercialização utilizados.

A autonomia produtiva é um dos elementos fundamentais no processo de reprodução camponesa (PLOEG, 2008). Para o autor, uma unidade de produção camponesa deve ter uma base de recursos autocontrolada e autogerenciada, com o objetivo de garantir a reprodução do grupo social sem riscos. Essa autonomia envolve a capacidade dos produtores camponeses de participarem de decisões nos processos de comercialização e beneficiamento dos produtos.

No Brasil, o processo de comercialização dos produtos do campesinato pode ser realizado com uma maior autonomia para os produtores quando ocorre a comercialização direta, ou seja, a participação do produtor em “circuitos curtos de comercialização”. Nesse circuito, tem-se uma participação nula ou reduzida do número de intermediários entre produtor e consumidor. Na maioria dos estudos admite-se até um intermediário entre o produtor e o consumidor para caracterizar o “circuito curto de comercializa-

ção”. Assim, o camponês vende diretamente seu produto no mercado, permitindo a produção de renda, elemento importante para o desenvolvimento da autonomia na unidade de produção.

Quando o processo de comercialização e beneficiamento do produto do campesinato é realizado por empresas capitalistas, ocorre a “sujeição da renda da terra ao capital”, a partir da “monopolização do território pelo capital” (OLIVEIRA, 1981, 1990, 1992, 2007). O campesinato transfere parte de sua renda para a companhia capitalista. Nesse caso, pode-se considerar que ocorre a participação em um “circuito longo de comercialização” e a perda relativa da autonomia camponesa. Verifica-se nesse circuito a presença de vários agentes no processo de produção e circulação do produto do campesinato, e a renda camponesa fica subordinada à circulação do produto no mercado.

Darolt (2013), fazendo uma leitura de autores franceses, destaca que a proximidade entre produtor e consumidor se refere aos “circuitos curtos de comercialização”. Para ele, no Brasil não há uma definição oficial para “circuitos curtos de comercialização”, mas de forma geral, por intermédio de estudos realizados na França, dois casos distintos podem ser caracterizados como circuitos curtos: a venda direta (sem a presença de intermediários) e a indireta (quando se admite apenas um intermediário).

A maioria dos estudos que analisam os circuitos de comercialização consideram a distância entre produtor e consumidor e o número de agentes envolvidos nos processos de produção e comercialização do produto para definir o circuito de comercialização como sendo curto ou longo.

Para Ploeg (2008, p. 21), existem dois modelos de produção e circulação de produtos: o “circuito curto e descentralizado”, que estabelece uma ligação entre a produção e o consumo de alimentos, e entre a agricultura e a sociedade local e regional; e o “império agroalimentar”, formado por grandes empresas de processamento

e comercialização de alimentos, fortemente centralizado na industrialização da produção.

Partindo da concepção desses autores, entende-se que a produção e a circulação de um produto podem ocorrer a partir de um “circuito curto de comercialização” ou de um “circuito longo de comercialização”. A participação em “circuitos curtos de comercialização” é fundamental para uma maior autonomia do camponato. Nesse circuito, o produtor pode participar diretamente da produção, beneficiamento e comercialização dos produtos, tendo em vista o caminho percorrido pelo produto até chegar nas mãos do consumidor.

No que se refere aos procedimentos metodológicos, a pesquisa de campo teve como referencial teórico as obras de Triviños (1987), Brandão (2007) e Alberti (2013). Parte-se de observações de campo e aplicação da técnica de entrevista, utilizando-se da história oral de camponeses.

No que tange ao total de informantes que foram ouvidos, de acordo com Alberti (2013), em pesquisas de história oral o número de entrevistados deve ser aquele que for o suficiente para a realização de generalizações dos resultados para a área de estudo.

Nessa perspectiva, para definir o número de entrevistas, utiliza-se o conceito de “saturação” de Alberti (2013) que, citando o trabalho do sociólogo Daniel Bertaux, esclarece como pode ser estabelecido o momento em que as entrevistas se tornam suficientes para o estudo. Consoante análise desse autor, segundo Alberti (2013), as entrevistas acabam por se repetir, ocorrendo uma reprodução cada vez menor de informações, esse é o instante identificado como ponto de saturação.

Dessa forma, não foi possível quantificar anteriormente o número de entrevistados, somente no decorrer da realização das entrevistas. Na Colônia Pulador foram entrevistadas 16 famílias que produzem produtos para a comercialização.

OS “CIRCUITOS CURTOS DE COMERCIALIZAÇÃO” COMO ESTRATÉGIA PARA A AUTONOMIA CAMPONESA: UMA ANÁLISE NA COLÔNIA PULADOR

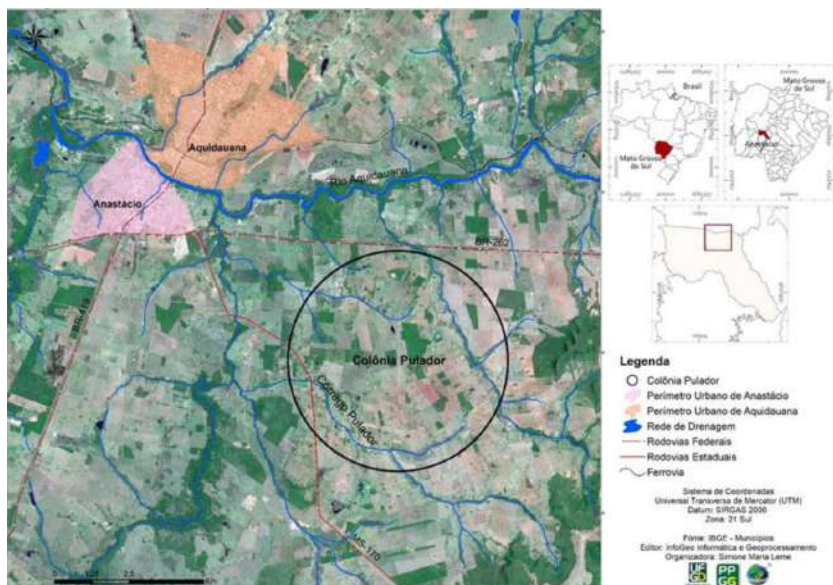
A Colônia Pulador está localizada ao norte do município de Anastácio-MS, a aproximadamente 12 km da sede municipal (figura 1), é formada por camponeses migrantes nordestinos e seus descendentes, originários dos estados de Pernambuco e Sergipe, que começaram a adquirir terras na região a partir de 1928, e por migrantes paulistas, sulistas e sul-mato-grossenses que obtiveram terras no final do século XX e início do século XXI.

Ao longo dos anos, os migrantes do Pulador passam a desenvolver várias estratégias para a permanência na terra. Entre essas estratégias destaca-se a produção para a comercialização. O relato dos camponeses evidencia a busca por uma maior autonomia para a família, com o desenvolvimento de estratégias na comercialização dos produtos no mercado e na busca pelo aumento da renda da família, realizando o beneficiamento de alguns produtos antes da comercialização.

No quadro 1 apresenta-se os produtos produzidos para a comercialização, formas de comercialização, circuitos de comercialização e o rendimento nas unidades de produção camponesa entrevistadas. Observamos que as formas de comercialização desenvolvidas pelos camponeses indicam diferenças na autonomia do campesinato da Colônia.

OS “CIRCUITOS CURTOS DE COMERCIALIZAÇÃO” COMO ESTRATÉGIA PARA AUTONOMIA CAMPONESA

Figura 1 – Mapa de localização da Colônia Pulador, no Município de Anastácio/MS



Quadro 1 – Colônia Pulador. Produtos produzidos para a comercialização, formas de comercialização, circuitos de comercialização e rendimento nas unidades

UP	Produtos	Formas de comercialização	Circuitos de comercialização	R e n d a m e n s a l bruta
1	Mandioca; farinha de mandioca tradicional e temperada; outros produtos derivados da mandioca; castanha do cambarú torrada; frutas e legumes.	Feira Municipal de Anastácio; Entrega em comércios das cidades de Anastácio e Aquidauana.	Curto/Venda direta; Curto/Venda indireta.	R\$2.000
2	Farinha de mandioca tradicional, temperada e temperada com pimenta.	Mercadão Municipal de Aquidauana.	Curto/Venda indireta.	R\$3.000
3	Queijo, frango caipira, porco e cheiro verde.	Entrega em comércios das cidades de Anastácio e Aquidauana; na unidade de produção.	Curto/Venda indireta; Curto/Venda direta.	R\$2.500
4	Leite.	Laticínio.	Longo.	R\$750
	Farinha de mandioca tradicional.	Entrega em comércios das cidades de Anastácio e Aquidauana.	Curto/Venda indireta.	R\$1.250

5	Leite.	Entrega em residências das cidades de Aquidauana e Anastácio.	Curto/Venda direta.	R\$1.100
6	Mandioca.	Produtores de farinha de mandioca da região.	Curto/Venda direta.	R\$800
7	Mandioca e banana.	Entrega em residências das cidades de Aquidauana e Anastácio.	Curto/Venda direta.	R\$500
8	Queijo, requeijão e ovos de galinha.	Entrega em residências das cidades de Aquidauana e Anastácio.	Curto/Venda direta.	R\$1.500
9	Leite, queijo, abóbora e mandioca.	Entrega em residências das cidades de Aquidauana e Anastácio.	Curto/Venda direta.	R\$1.500
10	Queijo.	Entrega em residências das cidades de Aquidauana e Anastácio.	Curto/Venda direta.	R\$1.000
11	Farinha de mandioca tradicional.	Mercadão Municipal de Aquidauana.	Curto/Venda indireta.	R\$2.400
12	Farinha de mandioca tradicional.	COPRAN.	Curto/Venda indireta.	R\$2.400
13	Leite.	Entrega em residências das cidades de Aquidauana e Anastácio.	Curto/Venda direta.	R\$1.300
14	Melão, melancia e alface.	COPRAN	Curto/Venda indireta.	R\$1.500
15	Porco.	Entrega em residências das cidades de Aquidauana e Anastácio.	Curto/Venda direta.	R\$800
16	Leite.	Laticínio.	Longo.	R\$900
	Farinha de mandioca.	COPRAN.	Curto/Venda indireta.	R\$2.000

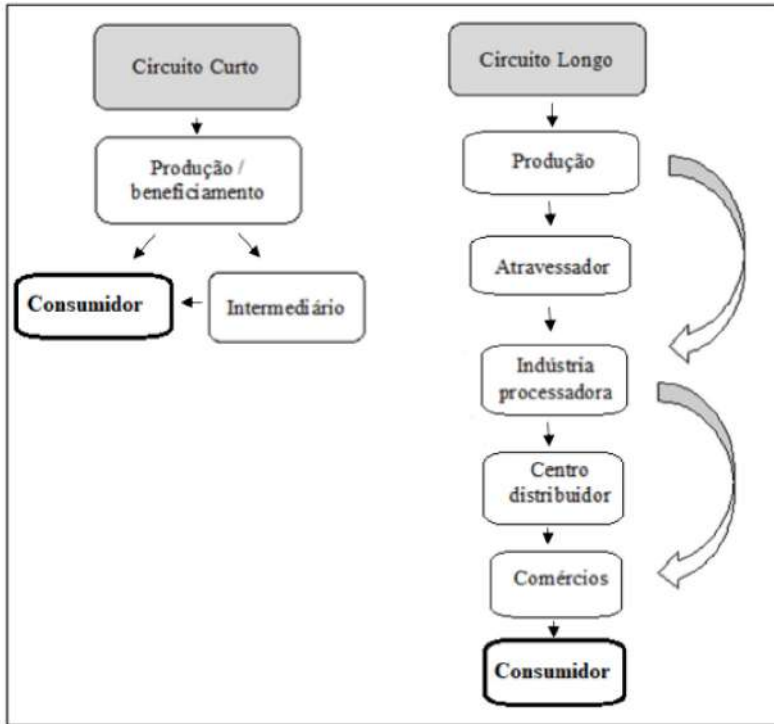
Fonte: Elaborado pela autora com base nos dados da pesquisa (2018).

Os camponeses da Colônia Pulador estabelecem suas estratégias de comercialização de produtos, a partir da participação em circuitos curtos. Verifica-se a ocorrência da venda direta (quando o produtor entrega diretamente a mercadoria ao consumidor) e da venda indireta (quando o produtor entrega sua produção para ser comercializada, por meio da figura de um intermediário) (DAROLT, 2013).

Contata-se também produtores de leite que entregam sua produção para a figura de um atravessador que faz o transporte até a empresa de laticínios, responsável pelo processamento do alimento. Nesse caso, não ocorre a participação em circuito curto. O camponês tem sua produção subordinada à companhia que processa o produto. Identificamos essa relação de comercialização como sendo a participação em um circuito longo, tendo em vista o caminho percorrido antes de chegar ao consumidor e os agentes envolvidos no processo de circulação do produto. No fluxograma 1, organizamos o trajeto que o produto do campesinato pode percorrer, considerando a participação em circuitos curtos e longos.

Quando a produção é entregue diretamente a empresas capitalistas ou a atravessadores, o camponês transfere parte de sua renda ao setor capitalista, interferindo na autonomia da família camponesa. Quando se criam mecanismos que permitem a venda direta ao consumidor, tem-se a conquista de uma maior autonomia, pois nesse caso ocorre uma redução da renda camponesa que é transferida para outros setores.

Fluxograma 1 – Colônia Pulador. Circuitos de comercialização dos produtos do campesinato



Fonte: Elaborado pela autora.

De acordo com Ploeg (2009), os camponeses possuem a capacidade de criar uma série de estratégias para a permanecer na terra de trabalho: 1) eles adotam como tática aumentar a quantidade e a qualidade do que é produzido internamente (o beneficiamento dos produtos é um exemplo disso); 2) eles reduzem os custos da produção, utilizando recursos internos à unidade de produção; 3) eles desenvolvem mecanismos para aumentar a renda, a partir da participação em circuitos curtos de comercialização; e 4) eles podem engajar-se em outras atividades externas à unidade de produção, de forma temporária ou permanente.

Na Colônia Pulador, tem-se exemplos de estratégias para aumentar a renda camponesa: a partir das entrevistas identificou-se que ocorria a venda da mandioca sem nenhum tipo de beneficiamento do produto, porém passaram a descascá-la e acondicioná-la em embalagens para a venda, ampliando, assim, a renda adquirida com a venda do produto, utilizando-se apenas da intensificação do trabalho dos membros da família.

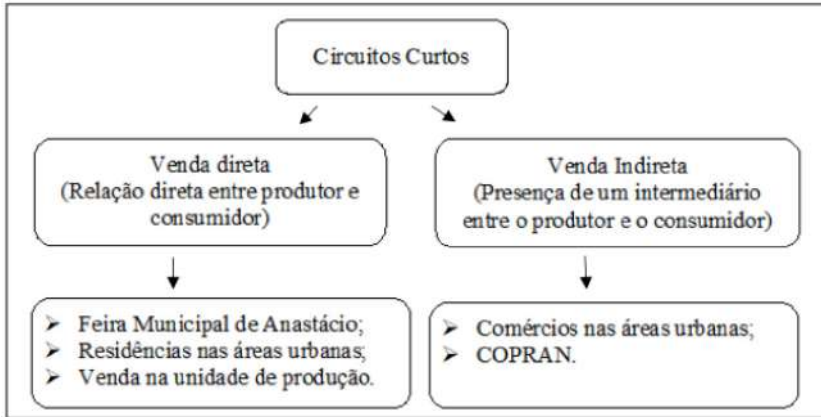
Os camponeses produtores da farinha de mandioca da Colônia Pulador também utilizam-se de vários métodos para aumentar a renda do produto: além de produzirem a “farinha de mandioca tradicional”, produzem a “farinha de mandioca temperada”. Segundo depoimentos, a farinha temperada é vendida por um preço maior no mercado, pois “algumas pessoas preferem a farinha temperada” (Entrevista realizada em 26/1/2018) e os temperos utilizados no processo de produção, em sua maioria, são cultivados dentro da própria unidade, apenas alguns são adquiridos no mercado.

As formas de comercialização detectadas na Colônia Pulador são: comercialização direta de produtos na Feira Municipal de Anastácio, realizada todas as sextas-feiras; comercialização direta em residências das cidades de Aquidauana e Anastácio; comercialização direta na unidade de produção; entrega em comércios dos municípios de Anastácio e Aquidauana; entrega de produtos na Cooperativa dos Produtores Rurais da Região do Pulador de Anastácio (COPRAN); e a produção do leite em algumas unidades é encaminhada ao laticínio. No fluxograma 2, organizamos as formas de comercialização da Colônia Pulador, de acordo com a participação nos circuitos curtos identificados.

As diferentes formas de comercialização dos produtos são um fator que indica diferenças na autonomia entre as unidades de produção. A venda direta na Feira Municipal de Anastácio, nas residências das cidades e na unidade de produção são formas de comercialização que permitem o desenvolvimento de uma maior

autonomia ao camponês, pois parte de sua renda não será apropriada por outros setores.

Fluxograma 2 – Colônia Pulador. “Circuitos curtos de comercialização”



Fonte: Elaborado pela autora.

A venda nos comércios da cidade de Anastácio e Aquidauana e a entrega na COPRAN são formas de comercialização a partir da venda indireta. Nesse caso, verifica-se que uma parte da renda camponesa é transferida para o outro setor, responsável pela comercialização do produto.

Constata-se, na Colônia, uma interação parcial com o mercado capitalista. Essa interação se dá pela compra de elementos para a unidade de produção (insumos e instrumentos de trabalho) e da aquisição de produtos que não são produzidos na unidade. Observa-se uma relativa autonomia frente ao processo de comercialização dos produtos. Ela é maior no caso da realização da venda direta e, menor, quando ocorrem a venda indireta e a entrega do leite para a empresa de laticínios.

Algumas famílias entregam sua produção na COPRAN, que é uma cooperativa criada no ano de 2005, cujo objetivo inicial era

incentivar a produção da farinha de mandioca na região. Muitos produtores conseguiram o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) após a constituição da COPRAN. Atualmente, são poucos os cooperados na região. Segundo os entrevistados, outros canais de comercialização, como a participação na Feira Municipal de Anastácio ou a venda direta em residências da cidade, permitem uma maior renda em comparação com a entrega na COPRAN. Além disso, os cooperados reclamam da demora na realização do pagamento após a entrega dos produtos na COPRAN.

Considerando-se as informações da tabela 1, pode-se realizar uma análise comparativa entre as formas de comercialização da farinha de mandioca produzida na Colônia Pulador. Verifica-se que a venda na Feira Municipal de Anastácio, nas residências das áreas urbanas ou na unidade de produção, possibilita uma renda maior se comprado a outras formas de comercialização.

De acordo com Leme (2020), a entrega na COPRAN é a forma de comercialização que menos contribui para a produção de renda, isso justifica o fato de muitos camponeses deixarem de entregar na Cooperativa, optando pelas outras formas de comercialização, que possibilitem uma maior renda.

Tabela 1 – Colônia Pulador formas de comercialização da farinha de mandioca

Formas de comercialização	Preço comercializado por kg de farinha (R\$)	
	Farinha tradicional	Farinha temperada
Feira Municipal de Anastácio	8	12
Venda na unidade de produção	8	12
Residências de Anastácio e Aquidauana	8	12
COPRAN	4	-
Comércios de Anastácio e Aquidauana	6	8

Fonte: Leme (2020).

No que se refere à produção do leite, a presença de atravessadores que transportam o leite até o laticínio indica o caráter da apropriação da renda da terra camponesa por outros setores. De acordo com as entrevistas, o intermediário paga R\$0,70, no litro do leite. Na entrega em residências em Anastácio e Aquidauana, o produto é comercializado por R\$1,30 o litro.

Porém, nota-se a consciência dos camponeses frente à essa apropriação e o desenvolvimento de mecanismos internos para reverter esse processo exploratório. Além da entrega do leite na cidade, eles passaram a fazer queijo e vender na cidade, ao invés de entregar o leite para a empresa de laticínios. A transformação de leite em queijo proporciona o aumento da renda camponesa.

A diversidade de produtos representa uma estratégia de resistência e uma característica da produção camponesa. A diversidade possibilita uma menor dependência de produtos a serem adquiridos no mercado e, junto à participação em “circuitos curtos de comercialização” a partir da venda direta, permite o fortalecimento da base de recursos do campesinato e de sua autonomia na produção e comercialização.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na pesquisa, constata-se que os circuitos de comercialização são importante estratégia para a reprodução social camponesa. Demonstra-se que a participação em “circuitos curtos de comercialização”, principalmente a partir da venda direta, oportuniza a produção de renda com autonomia na unidade de produção.

Observa-se que, quando ocorre a venda indireta ou a participação em “circuito longo de comercialização”, parte da renda camponesa é transferida para agentes participantes do circuito, indicando a redução da renda camponesa e a perda da autonomia nos processos de produção e comercialização.

Notam-se também, diferentes estratégias aplicadas pelos camponeses para a produção de renda com mais autonomia nos processos de produção e comercialização. Verifica-se que essas estratégias incluem conhecimentos tradicionais do campesinato e utilizam-se de elementos disponíveis na própria unidade de produção, o que demonstra a capacidade camponesa na manutenção de sua autonomia.

REFERÊNCIAS

ALBERTI, Verena. **Manual de história oral**. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Editora FGV, 2013.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. Reflexões sobre trabalho de campo. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v.10, n. 1, p.11-27, jan./jun. 2007b.

DAROLT, Moacir Roberto. Circuitos curtos de comercialização de alimentos ecológicos: reconectando produtores e consumidores. *In*: NIEDERLE, Paulo André; ALMEIDA, Luciano de; VEZZANI, Fabiane Machado (org.). **Agroecologia: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura**. 1. ed. Curitiba, PR: Kairós, 2013. p. 139-170.

LEME, Simone Maria. Práticas territoriais: a produção artesanal da farinha de mandioca como estratégia de resistência camponesa na Colônia Puldor, em Anastácio-MS. *In*: CALIXTO, Maria José Martinelli Silva; MIZUSAKI, Márcia Yukari; CAMACHO, Rodrigo Simão (org.). **A geografia de Mato Grosso do Sul: contradições, conflitos e resistências na cidade e no campo**. Porto Alegre, RS: Total Books, 2020. p. 08-34.

MARQUES, Marta Inez Medeiros. Agricultura e campesinato no mundo e no Brasil: Um renovado desafio à reflexão teórica. *In*: PAULINO, Eliane Tomiasi; FABRINI, João Edmilson (org.). **Campesinato: Territórios em disputa**. São Paulo, SP: Expressão Popular, 2008. p. 49-78.

MOURA, Margarida Maria. **Camponeses**. São Paulo, SP: Ática, 1988.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de. Agricultura e indústria no Brasil. **Boletim Paulista de Geografia**, São Paulo, n. 58, p. 5-64, 1981.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de. **Modo capitalista de produção e agricultura**. São Paulo, SP: Ática, 1990.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de. **A Agricultura Camponesa no Brasil**. São Paulo, SP: Contexto, 1991.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de. **Agricultura Brasileira: desenvolvimento e contradições**. São Paulo: mimeo: FFLCH/USP, 1992.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de. **Modo capitalista de produção, agricultura e reforma agrária**. São Paulo: FFLCH: Labur Edições, 2007.

PLOEG, Jan Douwe Van Der. **Camponeses e impérios alimentares: Lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Trad. Rita Pereira. Porto Alegre, RS: Editora da UFRGS, 2008.

PLOEG, Jan Douwe Van Der. Sete teses sobre a agricultura camponesa. *In*: PETERSEN, Paulo (org.). **Agricultura familiar camponesa na construção do futuro**. Rio de Janeiro, RJ: AS-PTA, 2009. p. 17-32.

SHANIN, Teodor. Lições Camponesas. *In*: PAULINO, Eliane Tomiasi; FABRINI, João Edmilson (org.). **Campeinato: Territórios em disputa**. São Paulo, SP: Expressão Popular, 2008. p. 23-47.

TRIVIÑOS, Augusto Nibaldo Silva. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo, SP: Atlas, 1987.



PARTE 02

PATRIMONIALIZAÇÃO CULTURAL, INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E OUTRAS FORMAS DE VALORIZAÇÃO DOS ALIMENTOS IDENTITÁRIOS



TURISMO E PATRIMÔNIO ALIMENTAR DO BAIXO SUL DA BAHIA A PARTIR DA NOTORIEDADE DO AZEITE DE DENDÊ

CARLA OLIVEIRA BRITO

E-mail: cobrito@outlook.com.br

ALCIDES DOS SANTOS CALDAS

E-mail:alcides.caldas@ufba.br



INTRODUÇÃO

O aumento da competitividade internacional, devido ao mundo cada vez mais globalizado, leva os países a lutarem por cada fatia significativa do mercado. Ao fazer isso, os países precisam diferenciar seus produtos e promovê-los de maneira distinta dos demais. Ao registro desse produto, que tem sua origem em um determinado lugar a partir de uma característica singular, específica, dá-se o nome de Indicação Geográfica (IG).

No Brasil, as discussões acerca desse tema são recentes e começaram a acontecer a partir da Lei da Propriedade Industrial – LPI –, Lei nº 9279/96. Entretanto, o primeiro registro só foi concedido em 2002, para o Vale dos Vinhedos, no Rio Grande do Sul (INPI, 2019). Ressalta-se que o reconhecimento das indicações geográficas teve um aumento considerável, que pode ser atribuído ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial e ao aumento das pesquisas e apoio dos órgãos de fomento. Segundo a LPI, as indicações geográficas podem ser de dois tipos: Indicação de Procedência (IP) ou Denominação de Origem (DO).

A IG é um tipo de propriedade intelectual; um sinal distintivo usado nos bens que têm uma origem geográfica bem específica e

possuem qualidade, reputação ou características que são atribuídas à sua origem (BRASIL, 1996); também chama a atenção para a identidade local e tradição cultural, bem como promove a diferenciação e atribui alto valor agregado aos produtos perante o público consumidor. Isto quer dizer que, a partir da concessão do registro, o território estará ligado ao produto e suas características locais serão impulsionadas.

A territorialidade do dendê, expressa na paisagem do Baixo Sul da Bahia, foi construída a partir da influência do negro africano escravizado na cultura brasileira e da produção do azeite. O seu patrimônio alimentar está relacionado com a produção do óleo que acontecia através da moagem dos frutos do dendê em um pilão, uma herança cultural que traz consigo uma prática secular de extração do azeite, que reforça o passado histórico de resistência ainda no tempo atual. Tal processo é importante ser investigado, uma vez que traz consigo um conjunto de efeitos que vão desde a inserção de novos objetos até a alteração das dinâmicas socioespaciais locais e da organização territorial.

O diálogo entre Turismo e o Território resulta no processo de turistificação do território. Isto é, na alteração de uma determinada localidade em um território turístico. A análise do par dialético turismo – território é outra maneira de pensar este fenômeno marcado pelos interesses econômicos e que, muitas vezes, pode não ser compreendido em sua totalidade. Quando se fala dessa relação, cabe perguntar qual o papel que essa atividade exerce para a promoção da notoriedade do Azeite de Dendê e do patrimônio alimentar da Costa do Dendê.

Diante do exposto, este artigo, oriundo de uma pesquisa ainda em andamento, tem por objetivo analisar em que medida o Turismo pode fortalecer a notoriedade do Azeite da Costa do Dendê, na Bahia, através do seu patrimônio alimentar. Dada a sua abrangência e importância, a Propriedade Industrial, através da Indicação

Geográfica, vem despertando o interesse dos pesquisadores. Entretanto, as pesquisas sobre este tema - sob o enfoque do Turismo e do Território - ainda são poucas.

Além desta introdução, o texto encontra-se estruturado da seguinte forma: Aporte teórico; Metodologia; Resultados da Pesquisa; e, por fim, sem o propósito de encerrar a discussão, elenca-se algumas possibilidades de diálogos entre as categorias selecionadas.

METODOLOGIA

Para analisar as possíveis contribuições do Turismo para a notoriedade do Azeite da Costa do Dendê, procurou-se investigar o Território do Azeite de Dendê da Costa do Dendê, na Bahia, que vem se organizando para solicitar o registro no INPI. Por se tratar de uma pesquisa ainda em andamento, optou-se pela pesquisa bibliográfica como procedimento metodológico para melhor compreensão do tema em epígrafe. Sua abordagem é qualitativa, pois busca uma leitura crítica sobre as Indicações Geográficas brasileiras e do Turismo.

O levantamento bibliográfico de artigos foi realizado no Portal de Periódicos da Capes e no Google Acadêmico, utilizando-se os descritores: Indicação Geográfica, Turismo, Patrimônio Alimentar. Como se trata de um estudo exploratório, não foi delimitado o recorte temporal. Também foi realizado o levantamento de dissertações e teses, além de assuntos conexos à temática pesquisada. A revisão teórica tem como base os trabalhos de autores como Beni (2001), Bessièrre (2006), Caldas, Cerqueira e Perin (2012), Dallabrida (2017), Haesbaert (2007), Mattoso (2016), Watkins (2015), dentre outros.

Conforme o objetivo geral, este artigo classifica-se tanto como exploratório, uma vez que tem o propósito tanto de proporcionar maior familiaridade com a questão apresentada (GIL, 2010), quanto descritivo, pois descreve as características de uma determinada

população. Segundo Gerhardt e Silveira (2009), “objetiva gerar conhecimentos para aplicação prática, dirigidos à solução de problemas específicos”. Desta forma, a pesquisa também é aplicada, uma vez que está empenhada na elaboração de diagnósticos, identificação de problemas e busca de soluções (FLEURY; WERLANG, 2009). É qualitativa, pois emprega mais de uma fonte de dados e procura reduzir a distância entre a teoria e os dados através da compreensão dos fenômenos pela descrição (GIL, 2010).

AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS: DEFINIÇÃO E LEGISLAÇÃO

A Indicação Geográfica (IG) se constitui como um registro que tem por objetivo diferenciar produtos ou serviços através da sua origem geográfica e uma qualidade inerente, que oferece aos consumidores e todos os atores envolvidos no sistema produtivo a possibilidade de identificação da origem do produto. Trata-se das dinâmicas de criações coletivas e da captura de valor dos bens territoriais, através da inovação que podem ser usadas para estimular a comercialização destes, visto que incorporam seus atributos e manifestam a cultura e identidade de um espaço geográfico.

Tratando-se especificamente do Brasil, a IG, enquanto propriedade intelectual, tem sua referência na definição estabelecida, em 1995, pela Organização Mundial do Comércio, no acordo *Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights – TRIPS* (Parte II, Seção 3, art. 22). Em vigor desde então, determina que os detentores do registro serão os produtos identificados como originários do território, região ou localidade de um país – membro, cuja característica esteja ligada à sua origem geográfica (BRASIL, 1994, s.p). É uma definição ampla, que demonstra a complexidade e a tentativa de articular as diferenças conceituais de cada um dos 187 signatários do acordo.

O órgão responsável pela concessão da Indicação Geográfica, no Brasil, é o Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI, uma

autarquia federal que está vinculada ao Ministério da Economia. Sua requisição é de natureza declaratória e só pode ser desenvolvida pelos prestadores de serviço ou produtores da região, através de uma entidade representativa legalizada (sindicatos, associações entre outros) que deve garantir a participação dos atores que produzem na região (CALDAS; CERQUEIRA; PERIN, 2012).

No Brasil, segundo a lei da Propriedade Industrial (Lei nº 9.279/96), as indicações podem ser realizadas de duas formas: a Indicação de Procedência e a Denominação de Origem (BRASIL, 1996). Nos dois tipos, o nome geográfico do país, cidade, região ou localidade deverá ser atribuído.

A indicação de procedência pode ser entendida como qualquer sinal distintivo ou expressão usada para indicar que um produto ou serviço tem sua origem em um lugar específico - que pode ser um país, cidade, localidade do território ou região. É fundamental que a localidade seja conhecida como “centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou prestação de serviço” (BRASIL, 1996, s.p.) como, por exemplo, *made in Japan*. Logo, a IP representa uma garantia por lei de que o produto ou serviço tem características que representam o lugar de produção e que o torna diferente dos demais (original). É admissível a qualquer produto de determinado local, mesmo que não aponte peculiaridades.

A denominação de origem é o nome geográfico de um lugar específico (país, cidade, região) que designa um produto ou serviço originário deste local, devido às suas características (solo, clima, altitude) se constituírem exclusivamente do ambiente geográfico de onde o produto faz parte (BRASIL, 1996). É uma maneira efetiva de identificar o produto e ter sua qualidade assegurada, pois foi criado num território com características bem demarcadas e específicas (CALDAS; CERQUEIRA; PERIN, 2012). Os exemplos mais comuns são o Champagne, Presunto de Parma, Queijo Roquefort.

Ambas espécies de indicação geográfica estão ligadas às regiões singulares, com produções específicas que apresentam semelhanças entre seus produtos, seja na sua fabricação, seja na sua coleta; que garantem reconhecimento ao produtor, competitividade, uniformidade no processo produtivo e presume a delimitação territorial que se configuram de maneira diferenciada em relação às demais regiões produtoras (CALDAS; CERQUEIRA; PERIN, 2012).

De acordo com o INPI (BRASIL, 2021), até novembro de 2021, foram concedidos 97 registros para Indicações Geográficas de produtos brasileiros. Desses, 29 são Denominação de Origem e 68, de Indicação de Procedência.

Embora tenha um grande potencial, devido a sua variedade de territórios com identidade própria e com capacidade para ocupar espaços em mercados estratégicos, no Brasil, a Indicação Geográfica é um processo muito recente e, por isso, é desconhecida pela maioria pelos produtores, fornecedores e pela maioria dos consumidores, ainda que os compradores de maior renda a valorize em produtos importados. Isso demonstra que é preciso divulgar os benefícios que a IG pode agregar aos produtos e aos produtores (VIEIRA; BUAINAIN, 2012).

BREVES CARACTERIZAÇÕES TEÓRICAS DO TURISMO E DO TERRITÓRIO

O Turismo é uma atividade econômica que proporciona muitas ideias prontas. Neste sentido, é frequentemente descrito como uma atividade multifacetada. No seu mais amplo sentido, o Turismo é uma das maiores formas de mobilidade da história humana, pois, parte do deslocamento espontâneo de pessoas para um determinado lugar que esteja suscetível a recebê-las, conhecidas como turistas, pelos mais diversos motivos.

Várias definições relacionadas à atividade turística foram elaboradas. A definição que apresenta maior destaque e mais aceita-

bilidade é o conceito adotado pela Organização Mundial de Turismo (OMT), que define o turismo como “deslocamento voluntário e temporário de indivíduos ou grupos de pessoas (...), gerando múltiplas inter-relações de importância social, econômica e cultural.” (BARRETTO, 2003).

Entretanto, existe um outro lado do turismo que vai além dos conceitos e aspectos econômicos; um turismo para além da moeda e da economia; um turismo que é um fenômeno social, que ao mesmo tempo que produz, reflete os problemas da sociedade e que valoriza a conexão e a heterogeneidade.

Por isso, o turismo continua sendo uma das maneiras mais importantes de intercâmbio cultural, proporcionando uma experiência pessoal não apenas sobre o passado, mas, também, do presente das sociedades. Tem sido cada vez mais indicado como uma força positiva para a conservação da cultura. Também pode auxiliar, positivamente, na conservação do patrimônio cultural, por apontar e valorizar produtos locais ligados ao patrimônio alimentar (COR-TADA, 2006).

Enquanto uma das mais significativas forças econômicas da atualidade, o Turismo cria influências em vários aspectos do território. Ao processo de transformação de determinadas partes do espaço de uma localidade em territórios turísticos descontínuos e reticulares dá-se o nome de turistificação do território (BENI, 2001; FRATUCCI, 2014).

Embora o território seja utilizado como sinônimo de espaço, estes termos não são análogos e não têm o mesmo sentido. Esta categoria de análise do espaço geográfico continua a ser usada de maneira ampla, uma vez que é polissêmico. Derivada do latim, a palavra território transmite a percepção de poder e domínio; na análise de Raffestin (2008), o território é visto como espaço físico com delimitação política, ordenamento jurídico e com relações marcadas pelo poder.

De maneira geral, existem duas formas de entender o território: da maneira mais tradicional ou contemporânea. Da primeira forma, prevalece o significado de território como espaço político, uma área sobre a qual o Estado exerce sua soberania; na segunda, o território é visto através do recorte do espaço e apresenta associação com seu uso e suas expressões de relação de poder. Em ambas as formas, predomina o campo de disputa das relações de poder. Estas são múltiplas e possuem implicações, que vão desde o poder material até o poder simbólico das relações culturais.

Esses conceitos são extrapolados por Dallabrida e Fernandéz (2008, p. 40) que entendem o território através das relações de poder entre os “atores sociais, econômicos e institucionais que atuam neste âmbito espacial (...) sustentadas em motivações políticas, sociais, ambientais, culturais ou religiosos...”.

Haesbaert (2007) apresenta uma concepção mais integrada e indica outras três perspectivas usadas pela Geografia, além da perspectiva política: naturalista, econômica e cultural (ou simbólico cultural). Sob o ponto de vista do aspecto cultural, observa-se o território como o resultado da valorização simbólica de um grupo em relação ao espaço vivido, com base no significado social e individual. Na perspectiva econômica, a concepção do território parte da premissa espacial das relações econômicas. Assim, o território é visto como uma fonte de recursos (DALLABRIDA, 2017). O prisma naturalista está fundamentado na relação exclusiva da sociedade com a natureza, pois esta é um elemento de composição para formação territorial (HAESBAERT, 2007).

Contudo, o autor argumenta sobre a necessidade da compreensão das relações sócio-históricas imbricadas, multifacetadas, ocorridas entre os processos sociais e o espaço material que origina o território. De acordo com esta interpretação, o território passa a ser visto e compreendido de maneira interconectada, fluída, e como

movimento, suscitando os processos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização (HAESBAERT, 2007).

É importante salientar que o território não deve ser considerado somente pela totalidade dos sistemas de coisas superpostas, como o território em si; mas, como território usado - proposto por Santos (2011). Para ele, o território usado é a superfície mais a identidade. Decorrente deste sentimento de pertença ao território, tem-se a noção de identidade territorial.

A identidade territorial pode ser compreendida como os componentes diferenciadores, os traços característicos e bem específicos de uma população. As características, que são mutáveis e perceptíveis de forma particular a cada um, podem se referir tanto aos aspectos sociais, naturais e culturais e conferem uma singularidade ao território: o *savoir-faire* (saber-fazer), as tradições, crenças, e demais componentes do patrimônio identitário. Sendo assim, é possível concluir que identidade territorial direciona os processos de territorialização e é regido pela territorialidade (DALLABRIDA, 2017). Sucintamente, Saquet (2003) advoga que a territorialidade diz respeito a ações diárias dos atores do território e às relações sociais que ocorrem no seu entorno. Para entender como a territorialidade baliza as identidades territoriais, é preciso refletir sobre multidimensionalidade do território e vê-lo sob uma perspectiva integrada.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Embora o Território de Identidade do Baixo Sul da Bahia conte com 15 municípios, apenas seis são considerados turísticos e compõem a zona turística da Costa do Dendê: Cairu, Camamu, Igrapiúna, Ituberá, Taperoá e Valença (BAHIA, 2019).

A zona turística recebeu este nome devido à presença de grande quantidade de dendezeiros ao longo de seu território; está situada entre a Baía de Todos os Santos e a Costa do Cacau, no Litoral Sul

da Bahia, e conta com diversos atrativos turísticos naturais, predominando o turismo de Sol e Praia, devido às praias de águas quentes localizadas em seu litoral, que abriga a bem conhecida Morro de São Paulo (BAHIA, 2015).

Entretanto, percebe-se uma tímida movimentação para oferta de outros produtos, proporcionando a busca de turistas que tenham interesse em Ecoturismo, Turismo Náutico, Turismo Cultural. Com a possibilidade de registro da Indicação Geográfica, abre-se a oportunidade para o fortalecimento do Turismo Gastronômico e Étnico. O destino turístico mais procurado nacional e internacionalmente é Cairu que, segundo o Ministério do Turismo, recebeu 218.274 turistas; seguido de Valença, 124.857 turistas. Os demais municípios possuem atrativos relevantes; contudo, não respondem a 10% do fluxo turístico.

Tendo o território como a categoria de análise para abordagem geográfica, buscou-se compreender a complexa relação entre este, a identidade territorial e o Turismo. Visto que a consolidação das memórias acontece numa escala territorial, o patrimônio é uma forma de conservar os símbolos, seus signos, seus saberes e fazeres. É o que torna possível a ligação entre o material e o simbólico, através de suas práticas sociais entre o passado e o presente (PAES, 2009).

Não se trata de uma definição fácil e, normalmente, está associada ao patrimônio material. Oliveira (2020) chama a atenção para o fato de que o patrimônio passa a existir quando é apropriado por um grupo que confere um valor diferente do valor inicial aos objetos. Por isso, o patrimônio não existe em si mesmo.

Neste sentido, o patrimônio pode apresentar outros delineamentos vinculados ao modo de preparo e consumo de alimentos. Portanto, pode-se definir o patrimônio alimentar como o conjunto de elementos materiais e imateriais, as práticas e saberes que consideram os sistemas alimentares específicos de um grupo social e expressam a internalização dos valores sociais, histórico-culturais

e geográficos, através da produção, comercialização, transformação e consumo do alimento (GUEVARA; AGUAGALLO, 2021).

Para Katz (2016), o patrimônio alimentar pode ser definido como a transmissão de saberes e fazeres de uma geração a outra, de maneira coletiva, próprias de seu grupo social e que pode ser reivindicado pelas pessoas que fazem parte deste grupo; também apresenta uma carga social simbólica e afetiva.

Ao se falar de patrimônio alimentar, deve-se considerar os saberes que estão além do senso comum; e que o processo de patrimonialização guarda relação com o território e sua herança social. Seus bens simbólicos devem ser levados em conta, pois valorizam as pessoas que foram excluídas dos diversos processos econômicos, por meio do saber-fazer e do saber local. É um marcador social da identidade territorial e isso oportuniza o uso da comida como um recurso para o desenvolvimento territorial e para o fortalecimento da sua notoriedade através do Turismo. Assim é o azeite de dendê.

O azeite de dendê é conhecido no mercado internacional como *palm oil*. Atualmente, o mercado mundial é liderado pela Malásia e Indonésia. Embora tenha terras prontas para a dendeicultura, segundo o relatório Oil World Annual, o Brasil está na 9ª colocação no ranking de países produtores, atrás de países como a Colômbia, Equador e Costa Rica. O maior estado produtor brasileiro é o Pará (SEDAP, 2020).

O Estado da Bahia possui uma diversidade excepcional de solos e clima para a cultura do dendezeiro. Os fatores climáticos de maior importância para o cultivo do dendezeiro são regime pluviométrico ideal, com precipitação média anual entre 1.800 e 2.000 mm. Altos níveis de radiação solar são indispensáveis para o crescimento e produção, com pequenas variações de temperatura (a média anual tem que estar situada entre 25 e 27 graus centígrados). As terras estão situadas nas regiões litorâneas que se estendem desde o Recôncavo Baiano até os tabuleiros do Sul da Bahia (WATKINS, 2015).

A forte ligação do dendê com a cultura baiana tem origem no Golfo da Guiné, na África. O dendezeiro (*Elaeis guineensis* Jaquim), inicialmente encontrado em povoados subespontâneos, foi descoberto pelos portugueses durante as suas invasões à África Ocidental, no século XV. A partir desse momento, o azeite de dendê foi considerado como um artigo importante, principalmente no comércio transatlântico de escravos (WATKINS, 2015), já que, durante a viagem, o óleo era usado como ingrediente para os mingaus consumidos pelos cativos. Próximo à costa brasileira, era usado nos corpos dos escravos para encobrir o cansaço e o desgaste da travessia atlântica, a fim de torná-los mais atrativos para venda (MATTOSO, 2016).

A planta se adaptou bem e passou a ser cultivada no Brasil, pois apresenta melhor desenvolvimento em regiões tropicais, com clima quente e úmido, precipitação elevada e bem distribuída ao longo do ano (CEPLAC, 2009). A maior parte da produção da Bahia está situada no território de identidade do Baixo Sul, oriunda dos dendezeiros subespontâneos (WATKINS, 2015).

Dos frutos do dendezeiro, podem ser extraídos o óleo de palma - conhecido no Brasil como azeite de dendê - e o óleo de palmiste (extraído da semente). O azeite de dendê não era um óleo barato; hoje, é percebido como o mais promissor dos óleos vegetais no mercado mundial, especialmente, por causa do seu baixo nível de acidez (WATKINS, 2015).

Uma vez que o dendê é uma cultura perene e seu ciclo produtivo é de 25 a 30 anos - ao contrário das outras culturas anuais que exigem constante renovação - não provoca distorções no mercado de abastecimento alimentar. No caso do Brasil, possibilita a incorporação de áreas agrícolas pouco utilizadas que estão localizadas nas regiões subdesenvolvidas. O baixo impacto ambiental, a adaptabilidade do plantio a solos pobres, a alta produtividade e a qualidade do produto são apontadas como vantagens competitivas.

Dentre os produtos oriundos do dendzeiro, o azeite de dendê é o que proporciona maior lucratividade para o produtor. Além da gastronomia, também é possível e aproveitar o óleo da palma para uso medicinal, industrial, alimentício e oleoquímico, bem como um substituto energético, como alternativa ao óleo diesel (SEMEDO, 2006).

Watkins (2015) discorre sobre como o azeite de palma (maneira pela qual o resto do mundo conhece o azeite de dendê) se tornou uma forma de resistência sutil: primeiro, como fonte de alimentação e sustento de suas próprias famílias e, eventualmente, para a venda nas feiras, através do plantio em seus quintais. O autor ainda expõe que a mistura dos frutos do mar - encontrados nos manguezais, com seus cultivos de subsistência - e suas tradições favoreceram, de forma contundente, a solidificação da cultura ligada ao dendê.

Desta forma, o azeite de dendê se transformou em um ingrediente simbólico, traduzido pela criação de uma comida unicamente afro-brasileira, dada a sua notabilidade como ingrediente que confere sabor e estética própria dos diversos pratos azeitados como o vatapá, caruru, moqueca, bobó, adó, abará, acarajé, entre outros (LODY, 2018).

A territorialidade do dendê, expressa na paisagem do Baixo Sul da Bahia, foi construída a partir da influência do negro africano na cultura brasileira e da produção do azeite. A produção do óleo acontecia através da moagem das frutas do dendê em um pilão. Um trabalho braçal e demorado, que resulta num óleo muito mais saudável e numa herança cultural que traz consigo uma prática secular de extração do azeite. Isto reforça o passado histórico de resistência ainda no tempo atual. Posteriormente, o processo foi realizado pelos moinhos de tração, puxados pelos escravos, os quais foram substituídos, anos mais tarde, por animais (TEIXEIRA, 2020) conhecidos como rodões.

Após a colheita de seus cachos, o dendê é cozido em um tacho por um dia e prensado, para extração do azeite. Depois, passa por uma limpeza manual para retirada dos resíduos que se formaram durante o cozimento. A borra é colocada novamente no tacho para nova purificação e finalização da produção do azeite de dendê. Trata-se de uma produção que utiliza a mão de obra familiar; sobretudo, a feminina. Aos poucos, o rodão foi substituído pelo rodão mecanizado (macerador à diesel); posteriormente, pelo macedador elétrico.

Essas técnicas artesanais compõem a herança cultural demonstrada pelo saber-fazer secular e são contrapontos aos processos de homogeneização da produção e da lógica produtivista. A valorização desta produção artesanal é forma de evitar a extinção desse importante saber tradicional, que, aos poucos, vem sendo abandonado por causa do envelhecimento das gerações antigas e pelo desinteresse das gerações atuais.

Além da mesa, o dendê está presente em letras de músicas, poemas, livros e constrói a identidade territorial dos habitantes da Costa do Dendê da Bahia. Por isso, é possível considerá-lo como um patrimônio alimentar do povo baiano, pois, transcende a condição de mero alimento e se torna comida, devido às modificações que sofre por causa de suas representações histórico-culturais e seu papel de integração social para os indivíduos (OLIVEIRA, 2020). E, neste contexto, o azeite de dendê pode vir a ser trabalhado como um recurso turístico, seja através do turismo de experiência - ao participar dos processos de fabricação do azeite de dendê -, seja através do turismo gastronômico, com a degustação de pratos à base do azeite.

Os recursos locais se tornam atrativos culturais para o Turismo, atuando na vinculação dos usos e suas transformações sociais. A junção do desenvolvimento territorial com o turismo, a partir do patrimônio alimentar, é crescente e propõe novas maneiras de

crescimento (MEDINA, 2017). Consumir alimentos ou especialidades da localidade é uma forma de compreender o povo anfitrião. Logo, comer se torna um ato de consumo simbólico da terra, das características edafoclimáticas, da paisagem, bem como da história, da integração das suas práticas culturais e traduz a convivência com o lugar (BESSIÈRE, 2006).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho se propôs a analisar em que medida o Turismo pode fortalecer a notoriedade do Azeite da Costa do Dendê, na Bahia, através do seu patrimônio alimentar. Destaca-se que o estudo ainda está em andamento e aberto a novas pesquisas e contribuições. Com este objetivo, apresentam-se alguns entendimentos obtidos, com o propósito de auxiliar as pessoas que se interessam pela temática abordada.

Conforme o aporte teórico pesquisado, e após percorrer algumas categorias de análises, é possível perceber que o Turismo, o Território e a Indicação Geográfica falam entre si e vão formar um conjunto de relações complementares. Assim, pode-se afirmar que o Turismo exerce a promoção da identidade territorial por meio do patrimônio alimentar da Costa do Dendê, ao contribuir com a sensibilização e a valorização das ofertas alimentares do território, ao mesmo tempo que proporciona a difusão do patrimônio alimentar.

Ao final deste trabalho, é possível perceber que o azeite de dendê é um patrimônio alimentar da Costa do Dendê e que sua utilização na cozinha é a responsável pela criação de uma culinária essencialmente afro-brasileira, criada pelas escravas negras que chegaram na época da colonização brasileira, e que permanece presente até hoje. Portanto, pode ser trabalhado como recurso turístico pela população local.

No momento em que se mencionam os diferentes critérios para diferenciar e valorizar os produtos, através da Indicação Geográfica, um dos primeiros pontos a serem evidenciados é o vínculo do produto com o território. Conforme a legislação brasileira, o nome geográfico da IG, que será protegido por sua notoriedade, é aquele que se tornou famoso ao longo da história e liga o produto ao território. Considerando que uma IG não é criada, mas é reconhecida, a notoriedade e a especificidade do produto necessitam de documentações comprobatórias que devem relatar, entre outras coisas, o momento histórico da constituição do território relacionado ao produto, elementos da identidade territorial (saber-fazer) ligado ao produto e o turismo associado ao produto.

A relação próxima entre o vínculo do produto com a origem territorial e sua especificidade é o critério mais importante; sobretudo, quando se considera o Turismo. No caso do Azeite de Dendê da Costa do Dendê, este vínculo fica estabelecido através do saber-fazer ancestral do óleo e de todo o patrimônio imaterial ligado a ele. Assim, pela leitura deste ensaio, pode-se ter em mente que as IGs, juntamente com o Turismo, são uma estratégia reconhecidamente positiva para o desenvolvimento do território. Esta série de ideias fundamentais é um convite a um trabalho maior de pesquisa, que permita produzir um discurso que resultará em uma análise.

REFERÊNCIAS

BAHIA. Zonas Turísticas. 2019. Disponível em: <<http://www.bahia.com.br/costa-do-dende-2/>>. Acesso em 17 jun. 2021.

BAHIA. **Plano de Desenvolvimento Integrado do Turismo Sustentável** – Costa do Dendê. Secretaria de Turismo do Estado. Salvador, 2015.

BARRETTO, M. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 12. Ed. Campinas, SP: Papirus, 2003

BENI, M. C. **Análise estrutural do turismo**. 10. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

BESSIÈRE, J. *Heritarisation, a challenge for tourism promotion and regional development: an example of food heritage*. **Journal Heritage of Tourism**, v.8, n.4, p. 275 – 291, 2013.

BRASIL. Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial da União**, 15 maio 1996. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.html>. Acesso em: 21 abr. 2021.

BRASIL. Decreto Nº 1.355, de 30 de dezembro de 1994. Promulgo a Ata Final que Incorpora os Resultados da Rodada Uruguai de Negociações Comerciais Multilaterais do GATT, 30 de dezembro de 1994. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/legislacao-1/27-trips-portugues1.pdf>>. Acesso em: 21 abr. 2021

CALDAS, Alcides dos Santos; CERQUEIRA, Patrícia da Silva; PERIN, Teresinha de Fátima. **Indicações Geográficas Protegidas no Brasil: Possibilidades de Desenvolvimento Local**. 2012. Disponível em: <https://www.agencia.cnp-tia.embrapa.br/Repositorio /Indicacoes_protegidas_geograficas_000fjd6y-gi702wyiv809gkz51ox8tnb8.pdf>. Acesso em 10 set. 2019.

CEPLAC. **Dendê**. Salvador, 2009. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/radar/dende.htm>>. Acesso em: 16 mai. 2020.

CORTADA, Damián Moragues. **Turismo, Cultura y Desarrollo**. Madrid: Agencia Española de Cooperación Internacional, 2006. Disponível em: <<http://observatoriocultural.udgvirtual.udg.mx/repositorio/bitstream/handle/123456789/616/Turismo%20y%20desarrollo.pdf?sequence=1&i-sAllowed=y>>. Acesso em 23 mai 2021.

DALLABRIDA, Valdir Roque. **Teorias do Desenvolvimento**: aproximações teóricas que tentam explicar as possibilidades e desafios quanto ao desenvolvimento de lugares, regiões, territórios ou países. Curitiba: CRV, 2017.

DALLABRIDA, Valdir Roque; FERNÁNDEZ, Victor Ramirez. **Desenvolvimento territorial**: possibilidades e desafios, considerando a realidade de âmbitos espaciais periféricos. Passo Fundo: Ed. UPF; Ijuí: Ed. UNIJUÍ, 2008.

FRATUCCI, Aguinaldo César. Turismo e Territórios: Relações e Complexidades. **Caderno Virtual de Turismo**. Edição Especial: Hospitalidade e políticas públicas em turismo. Rio de Janeiro, v. 14, supl. 1, s-86 – s. 96, nov. 2014.

FLEURY, Maria Tereza Leme; WERLANG, Sergio Ribeiro da Costa. Pesquisa aplicada: conceitos e abordagens. **Anuário de Pesquisa**. GVPesquisa, 2016.

GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo. **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projeto de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GUEVARA, Michael Robert Villalva.; AGUAGALLO, Carlos Fernando Inga. Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, Provincia de Chimborazo. **Revista de Ciencias Sociales y Humanidades**. Chakiñan. n. 13, 129-142, abr. 2021. Disponível em: < <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/7622>>. Acesso em 20 jun. 2021.

HAESBAERT, Rogério. **O mito da desterritorialização**: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade. 3. Ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.

KATZ, Esther. Introdução. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie. A. **Ensaio sobre a antropologia da alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRN, 2016.

LODY, Raul. Dendê: com a África à boca. **Revista Brasileira de Gastronomia**, v. 1, n. 1, p. 18-33, 2018.

MATTOSO, Kátia. M. de Queirós. **Ser escravo no Brasil**: séculos XVI e XIX. Petrópolis, RJ: Vozes, 2016

MEDINA, F. Xavier. Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. **Anales de Antropología**, p. 1-8, 2017.

OLIVEIRA, Luana de Sousa. Um patrimônio alimentar valorizado turisticamente: a mandioca nos roteiros da Operadora de Turismo Estação Gabiraba. **Revista Confluências Culturais**. v. 9, n.2, 2020.

PAES, Maria Tereza Duarte. Patrimônio Cultural, Turismo e Identidades Territoriais: um olhar geográfico. In: BARTHOLO, Roberto; SANSOLO, Davis Gruber, BURSZTYN, Ivan (eds). **Turismo de base comunitária**: diversidade de olhares e experiências brasileiras. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009.

RAFFESTIN, Claude. A produção das estruturas territoriais e sua representação. In: SAQUET, M. A.; SPOSITO, E. S. (orgs.). **Territórios e territorialidades**: teorias, processos e conflitos. 1. ed. São Paulo, Expressão Popular: UNESP, 2008.

SANTOS, Milton. O dinheiro e o território. In: SANTOS, M et al. **Território, territórios**: ensaios sobre o ordenamento territorial. 3. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2011.

SAQUET, Marcos Aurélio. **Os tempos e os territórios da colonização italiana**. Porto Alegre: Est. Edições, 2003.

SEDAP, 2020. Disponível em: <<http://www.sedap.pa.gov.br/content/dend%C3%AA>>. Acesso em 27 nov. 2021

SEMEDO, Isidoro. **O mercado de energia renovável**: viabilidade econômica do dendê na agricultura familiar do baixo sul-Bahia.119f. Dissertação (Mestrado em Economia) – Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2006.

TEIXEIRA, Ariane dos Santos. **O Azeite da Costa do Dendê**: Um produto do território. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal da Bahia. Salvador, p. 151. 2020.

VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto; BUAINAIN, Antônio Márcio. Aplicação da Propriedade Intelectual no Agronegócio. In: PLAZA, C. M. C. A. et al (Eds.). **Propriedade Intelectual na Agricultura**. Belo Horizonte: Fórum, 2012.

WATKINS, Case. **A paisagem afro-brasileira**: passado, presente e futuro do dendê na Bahia. Relatório de Pesquisa. v. I. Baton Rouge, 2015. Disponível em: <<https://cloudup.com/c3rgm3ZaL64>>. Acesso em: 11 mai. 2021.

EXPRESSÕES SOBRE A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO CAFÉ DA REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

GUILHERME HENRIQUE DOS SANTOS SANTANA

E-mail:guilherme_santana01@hotmail.com

MARCELO CERVO CHELOTTI

E-mail:marcelo.chelotti@ufsm.br



INTRODUÇÃO

Presente na mesa de quase todo brasileiro, o café (e seu cultivo), apesar de aparentar muito simples, possui uma complexidade elevada. Da sua chegada no século XVIII, até os dias atuais, esse produto se insere na configuração territorial do país, além de dialogar e modificar as paisagens do rural e do urbano por meio de seus aspectos econômicos, sociais e físicos.

Ao longo da história, nota-se que o cultivo cafeeiro passou por inúmeras rotas e adaptações. Inicialmente se instala no Pará, vindo da Guiana Francesa. Foi apenas no final do século XVIII que teve início seu enraizamento, o qual ocorreu no Vale do Paraíba, estados do Rio de Janeiro e São Paulo. Posteriormente, já no século XIX, o café se expande e se interioriza para os estados de São Paulo e do Paraná. Nesse contexto, o produto torna-se fundamental para o fortalecimento econômico do Brasil, alicerce da política brasileira e base para o processo de industrialização no século XX.

Nos idos dos anos 1970, o cenário nacional da cafeicultura passou por grande mudança. Devido a problemas climáticos, questões econômicas e incentivos governamentais, iniciou-se uma reorientação da produção cafeeira que partiu em direção ao estado de Minas Gerais, especificamente para a Região do Cerrado Mineiro.

Em 2021, podemos afirmar que quatro estados se destacam na produção cafeeira nacional: São Paulo, Paraná, Espírito Santo e Minas Gerais, este último – maior produtor – será trabalhado e evidenciado no presente artigo. O estado de Minas Gerais, conforme Pereira (2014), se destaca no cultivo do café em três principais regiões: a Zona da Mata, o Sul de Minas e o Oeste de Minas Gerais, denominado Cerrado Mineiro.

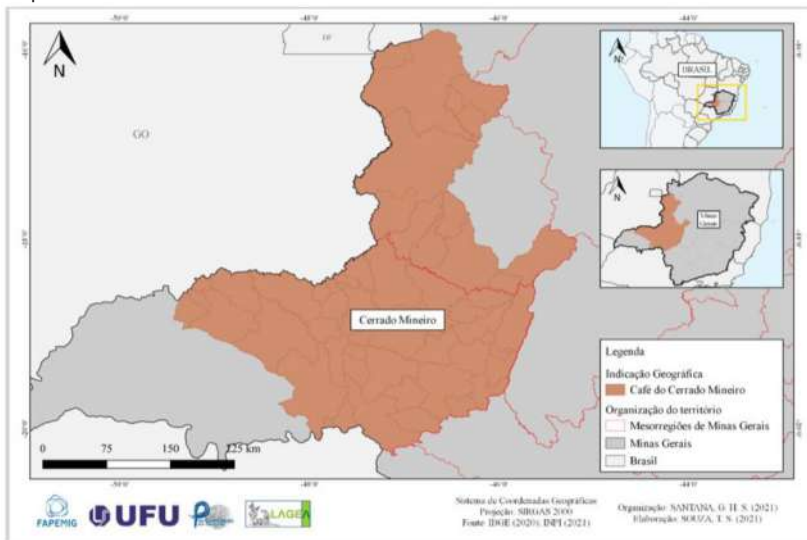
Essas regiões mineiras, no entanto, apresentam distintas características em relação à produção do café. No Sul de Minas e Zona da Mata, o cultivo é realizado com uma grande quantidade de mão-de-obra e apresenta técnicas tradicionais, ligadas sobretudo à um relevo acidentado. Já a região do Oeste de Minas – Cerrado Mineiro – caracteriza-se por uma cafeicultura moderna, com uso de máquinas e fertilizantes, além dos altos incentivos financeiros e científicos recebidos pela região, os quais são financiados tanto pela iniciativa privada, quanto órgãos estatais, como a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA). Além desses métodos científicos, conforme Ortega (2008), o auxílio do Estado também contribui com políticas de crédito agrícola para expansão da cafeicultura. Em suma, podemos apresentar o Cerrado Mineiro como uma região intimamente ligada ao meio técnico-científico-informacional e ao agronegócio.

A consolidação da atividade cafeeira no Cerrado de Minas Gerais é latente. Contudo, nos anos de 1990 teve início outro processo muito interessante: o surgimento de diversas cooperativas e associações na região, sendo o Conselho das Associações dos Cafeicultores do Cerrado Mineiro (CAC CER) – atualmente chamada de Federação dos Cafeicultores do Cerrado – um órgão com centralidade.

O processo mostrou como os cafeicultores se uniram em associações e cooperativas com o objetivo de fortalecimento para os mercados interno e externo. Além de demonstrarem preocupação

com a qualidade de seu produto esses produtores propuseram um café diferenciado dos demais, sendo conhecido também pelo indicador qualitativo. Nesse contexto de melhor qualidade e busca por certificações, a CACCER realizou um pedido ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) e, em 2005, teve a formação da Indicação Geográfica (IG) do Café do Cerrado Mineiro (Mapa 1), primeira Indicação Geográfica de Minas Gerais.

Mapa 1. Minas Gerais: IG do Café do Cerrado Mineiro



Fonte: IBGE (2018); INPI (2019).
Organização: SANTANA, G. H. S. (2020).

A IG do Café da Região do Cerrado Mineiro foi registrada pelo INPI através do número IG990001. Sua Denominação de Origem foi registrada em 2013 (nº. IG201011). De acordo com a Federação dos Cafeicultores do Cerrado, a região tem uma área de 155 mil hectares composta por aproximadamente 55 municípios.

A partir do exposto, o presente trabalho tem como objetivo principal compreender o processo de formação e consolidação das

Indicações Geográficas do território brasileiro, em especial, a certificação da Região do Cerrado Mineiro, como também apresentar as discussões históricas e territoriais sobre as IGs no Brasil.

É fundamental compreendermos a formação territorial do café do Cerrado, como justificava da constituição da Indicação Geográfica, haja vista tamanha importância desse cultivo para todo territorial nacional, em especial para o Oeste de Minas Gerais, a qual passou por diversas transformações territoriais após o estabelecimento do cultivo.

METODOLOGIA

O arcabouço metodológico se deu em quatro grandes etapas: (1) levantamento bibliográfico sobre os principais temas da pesquisa como Indicação Geográfica; Café do Cerrado; categoria geográfica Território, dentre outros; (2) coleta de dados secundários, acessando plataformas e bancos de dados; (3) observações de campo e interação com os cafeicultores; (4) análise dos dados e das pesquisas de campo e sistematização do trabalho. Em síntese, uma pesquisa quali-quantitativa, pois contemplou tanto a tabulação de dados de diversas plataformas apresentadas, como também uma série de discussões e análises dos dados obtidos.

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: CONCEITOS, GÊNESE E PERSPECTIVAS

Conforme o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) – órgão norteador e de centralidade das Indicações Geográficas no Brasil – no primeiro semestre de 2021 havia o registro de 93 Indicações Geográficas, sendo 67 Indicações de Procedência e 26 Denominações de Origem. Já inseridas na Denominação de Origem, temos 17 nacionais e 9 internacionais. De acordo com Caldas

(2019), as IGs expostas cresceram de forma significativa nas últimas duas décadas. A primeira IG, Vale dos Vinhedos, foi registrada nos anos 2000.

Segundo o INPI (2019), apesar do termo Indicação Geográfica ser algo recente, atribuir valores e relacionar produtos a sua origem é algo extremamente antigo, podendo ser relacionado, inclusive, aos tempos bíblicos. Como marco histórico, temos o registro da primeira IG no século XVIII por Portugal, com o produto “Vinho do Porto”.

No Brasil, o processo de certificação e estabelecimento das IGs acontece através do Instituto Nacional de Propriedade Industrial. Nota-se que tal instituição possui como objetivo a análise e atestamento da qualidade dos produtos selecionados, os quais devem manter suas singularidades ao longo do tempo, de modo que haja manutenção do “padrão diferencial” da certificação. Mafra (2008) coloca:

Esta comprovação da qualidade ‘exclusiva’ é elemento fundamental para que o solicitante consiga o seu registro. Não há um critério único e determinado que possa ser válido para todos. Assim, cabe ao interessado levar ao INPI os argumentos a favor de seu registro e demonstrar como o seu **produto é singular no mercado** e apto a receber a chancela de uma Indicação Geográfica (MAFRA, 2008, p. 79, grifo nosso).

Como apresentado pelo autor, as diferentes organizações – associações, cooperativas, dentre outros – devem procurar o INPI para comprovar o aspecto positivo e diferencial de seu produto central e, assim, torná-lo um representante com Indicação Geográfica, cuja definição oficial do INPI (2019) colocamos a seguir:

A Indicação Geográfica (IG) é um ativo de propriedade industrial usado para identificar a origem de um determina-

do produto ou serviço, quando o local tenha se tornado conhecido, ou quando certa característica ou qualidade desse produto ou serviço se deva à sua origem geográfica (INPI, 2019).

Conforme o órgão, as IGs buscam identificar a origem de um produto, perceber as particularidades que o mesmo possui e como essas alteram o território. Muitas das vezes o território torna-se conhecido ou marcado pelo produto ou passa a oferecer atributos singulares que formam produtos únicos, diferenciado dos demais.

Ngo Bagal e Vittori (2011) trazem uma definição internacional de IG, a qual citamos a partir de Flores e Falcade (2019).

As Indicações Geográficas (IGs) são uma categoria de propriedade intelectual com desenvolvimento recente no Brasil, cujo principal objetivo é reconhecer e proteger as regiões produtoras ou prestadoras de serviços. O conceito de indicação geográfica, em uma abordagem mais ampla, faz referência à origem definida de produtos, que incorporam ativos de uma determinada área geográfica, proporcionando aspectos diferenciados e com características próprias (WIPO, 2019). Uma IG se sustenta em diversos elementos, entre os quais podem ser considerados como pilares o produto, o local de origem e a qualidade (NGO BAGAL; VITTORI, 2011 *apud* FLORES; FALCADE, 2019, p. 291).

As formas de identificação e reconhecimento das características de um produto geram duas modalidades de certificação diferentes, são elas: Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO). Conforme o INPI (2019):

Por IP, entende-se o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de deter-

minado produto ou de prestação de determinado serviço. E, por DO, o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (INPI, 2019).

As IGs se enquadram na modalidade Indicação de Procedência quando uma região fica conhecida pelo produto por ela gerado, a exemplo, tem-se a IG do Queijo Canastra, cujo laticínio é ligado a uma produção artesanal com ingredientes de propriedade elevada – há reconhecimento da região como referência na qualidade do queijo – se espalha esse “*status*” no âmbito nacional e, até mesmo, para além de suas fronteiras federativas. Já Denominação de Origem, significa que os produtos gerados possuem características extremamente específicas. Nessa situação, o território oferece particularidades que tornam o produto singular, é o caso da Região do Própolis Verde de Minas Gerais – a própolis verde é produzida em altas altitudes (900 e 1.500 metros), em um solo ácido e com vegetações específicas. A DO também, também chamada Certificação de Origem, são amplamente difundidas no mercado internacional, como o europeu.

A certificação de origem, prática comum nos mercados de alimentos e bebidas europeus, e mais recentemente no Chile e na Argentina, se aplica a produtos que têm atributos qualitativos indissociáveis das características próprias de uma região ou microrregião bem delimitada – relativas ao clima, ao solo, à história, às características culturais ou à mão de obra. São produtos cujos processos de produção não são reproduzíveis fora do local de procedência tradicional. Em vista disso, são protegidos por uma legislação de produção e denominação de origem, que os certifica e fiscaliza sua autenticidade (OROZCO, 2018, p. 288).

No processo de certificação por Denominação de Origem é obrigatório a comprovação da exclusividade do lugar, deixando-as mais complexas. As exigências da Indicação de Procedência são menos rigorosas, o que explica um número maior de certificações na modalidade IP.

Para a IP, as exigências são menos rigorosas e é preciso que seja comprovada a reputação da região na produção de algum bem e que, pelo menos alguma etapa do processo de produção seja realizada na região de origem (...) No caso do registro da DO, é preciso que seja comprovada a influência da região na qualidade do produto, seja por pessoas/comunidades ou por influência geográfica (clima, solo, etc.), além de todo o processo de produção ter que ser realizado na região demarcada (MAFRA, 2008, p. 75).

Existe casos especiais. As IGs do Vale dos Vinhedos e da Região do Cerrado Mineiro tem o vinho e o café, respectivamente, como produtos centrais e, em momentos diferentes, conseguiram conquistar ambos rótulos, pois suas regiões tornaram-se famosas pelos produtos, além de seus territórios oferecerem características singulares.

A proteção concedida por uma IG, além de preservar as tradições locais, possui o potencial de diferenciar produtos e serviços, melhorar o acesso ao mercado e promover o desenvolvimento regional, gerando efeitos para produtores, prestadores de serviço e consumidores (INPI, 2019).

Os benefícios para instaurar a IG vão dos aspectos culturais, como preservar tradições locais e os produtos gerados por esses grupos, aos aspectos econômicos, devido à ampliação de acesso ao mercado, responsável pela chegada de novos nichos, apesar de que, muitas vezes, seja limitado à grupos específicos. Além disso,

as IGs alteram os meios as quais estão inseridas, uma vez que agregam valor ao seu território.

A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E A RELAÇÃO COM A CATEGORIA GEOGRÁFICA TERRITÓRIO

Compreender o território é fundamental para analisar as relações de formação das IGs como arranjo territorial de diferentes poderes.

IGs são reconhecidas como uma estratégia de qualificação que enfatiza o enraizamento sociocultural do produto no território onde este é produzido. Ao qualificar ativos intangíveis que são de difícil transposição para outros territórios, as IGs podem mesmo ser conceitualmente percebidas como um catalisador de processos de desenvolvimento territorial (...) (NIERDELE; VITROLLES, 2010, p. 5).

Nierdelle e Vitrolles (2010) expõem como a IG está diretamente ligada ao Território e suas características, afinal, é capaz de influenciar no processo de certificação e transformar aqueles futuros.

Santos (2006) entende que o Território, por si só, não é uma categoria de análise, então coloca em discussão o Território Usado, aquele que exprime territorialidade, isto é, um pertencimento ou, nas palavras do autor “o chão mais a identidade” (SANTOS, 2006, p. 14). É onde desembocam todas as ações, todas as paixões, todos os poderes, todas as forças, todas as fraquezas. No Território a história do homem se realiza plenamente a partir das manifestações de sua existência (SANTOS, 2006).

Souza (2000) coloca que a categoria Território aparece na tradicional Geografia Política e tem com como grande autor e fundamentador o geógrafo alemão Friedrich Ratzel, responsável por definir Território ligado às relações de poder, sobretudo o poder ligado ao campo político – o poder do Estado.

Pensar território remete ao poder do Estado, apresentado e discutido como “território nacional” muitas vezes. Um poder ligado ao político, às raízes e identidades, devido a força exercida pelo Estado, presente até os dias atuais. Souza (2009) completa:

O que “define” o território é, em primeiríssimo lugar, o poder – e, nesse sentido, a dimensão política é aquela que, antes de qualquer outra, lhe define o perfil. Isso não quer dizer, porém, que a cultura (o simbolismo, as teias de significados, as identidades...) e mesmo a economia (o trabalho, os processos de produção e circulação de bens) não sejam relevantes ou não estejam “contemplados” (SOUZA, 2009, p. 59).

Souza (2009) considera que o Território também deve ser analisado pela ótica da cultura e economia, mas sem excluir o poder político. Ao apresentar a influência da economia, mostra como é fundamental compreendê-la especialmente perante um mundo globalizado que lança estratégias, impõe um tempo e se põe como um agente hegemônico. Ademais, é imprescindível compreender a influência da cultura, a qual exerce muito poder ao território, das “novas tendências”, às residualidades e ao tradicional, todas dotadas de identidades, costumes e simbolismos.

Ortega (2012) coloca território como a construção de muitas vertentes.

Ressaltando-se que, por território, compreendemos um espaço para muito além de uma delimitação físico-geográfica. Ele é uma construção econômica, social, histórica, cultural, política e ambiental. No território, estão presentes consensos e conflitos, intra e interclasses (ORTEGA, 2012, p. 14).

Em síntese, precisamos entender o território como algo complexo, capaz de demonstrar poderes que podem ser exercidos sobre determinado espaço e, por vezes, estarem interligados. Um

exemplo de exercício desses poderes no Território é como eles se contemplam por meio das Indicações Geográficas. Com as certificações, um arranjo territorial acontece e, nele, há agentes variados sobre um mesmo território.

Ainda consoante a Souza (2009), é evidente como os três citados poderes (político, econômico e cultural) se conectam com as certificações. Nas IGs identificamos a presença do poder político, que atua fortemente sobre as Indicações e sobre os territórios. O INPI, por exemplo, é um instituto governamental norteador das certificações, que observa os padrões e as características de cada IG. Outro exemplo é a presença do Estado em certificações com financiamento de pesquisas por meio da EMBRAPA ou políticas de crédito rural (exemplo de poder político associado a um poder econômico), crédito esse presente no cotidiano dos produtores de Café da Região do Cerrado Mineiro.

O poder econômico é perceptível no desenvolvimento local, como exemplo temos a IG de São Tiago que tem como produto central o biscoito, que influencia toda economia do lugar. Já indicações como o Café da Região do Cerrado Mineiro têm desenvolvido seu produto ligado ao mercado global, inerente ao meio técnico-científico-informacional, para além do comércio local e/ou regional.

Outra forma de encontrar poder econômico dentro das Indicações Geográficas e dos territórios, as quais as certificações estão presentes, é na figura dos bancos, que vão desde pequenos cooperados até mesmo grandes redes financeiras internacionais, os quais muitas vezes são financiadoras dos processos produtivos que geram os produtos centrais das IGs.

Há ainda o crescimento comercial local/regional que as indicações geram, pois os produtos possuem qualidades próprias, os quais tornam-se atrativos de vários nichos de mercado dentro de um mundo globalizado. O que nos leva a refletir que, mesmo em

um mundo globalizado, com vistas à homogeneização e padronizado, percebemos que o diferente também é atrativo e apreciado, portanto, as IGs são provas de que, mesmo no global, o singular também pode ser referenciado.

Desse modo, notamos que as certificações desenvolvem economicamente, o comércio, os bancos e as elites locais nas diversas configurações que elas estão representadas. Há relações econômicas de produção artesanal, como exemplo a Cachaça de Salinas, mas também de uma produção ligada ao mecanizado e ao global, como o já citado Café do Cerrado Mineiro.

Por último, mas não menos importante, temos também o poder cultural. Tal qual os anteriores, é fundamental sob um território e nas suas eventuais transformações. As IGs são palco desse poder, pois muitos dos seus produtos se deram por meio de questões históricas e únicas. Através de saberes familiares ou de algumas comunidades, o cultural está presente pelas simbologias que diversas certificações trazem, além dos ensinamentos que foram passados. A exemplo, a IG de São João del Rei:

O artesanato em estanho de São João Del Rei tem características barrocas, peças sacras e os utensílios domésticos possuem design colonial. O estanho de design colonial é um produto que reforça a identidade cultural de São João Del Rei. Nas peças sacras, são mantidas as formas arredondadas da religiosidade são-joanense. Estes aspectos agregam valor ao produto na medida em que o estanho traz a representação da cidade em si (DATASEBRAE, 2018).

Ao descrever o artesanato em estanho, produto central da IG de São João del Rei, é notável o detalhamento histórico e cultural do processo e do produto gerado, além de demonstrar como essas etapas foram determinantes para que o produto se estabelecesse dessa forma. Outro aspecto importante é como se utiliza do histó-

rico cultural como argumento para um produto de valor agregado e, um dos desdobramentos desse valor e singularidade geradas, são os interesses do mercado em adquirir tal produto, em outras palavras, um exemplo de como o cultural e o econômico se relacionam, reforçando a ideia de como não podemos pensar os agentes sobre o território de forma separada.

Também é exemplo da importância do cultural as relações por meio das tradições levadas pelas pessoas que produzem determinados produtos. Indivíduos migraram para o desenvolvimento dos determinados cultivos, ou então, pessoas as quais a produção de determinado produto está inserida no seu dia a dia.

Como exemplo temos, no primeiro caso, a Região do Cerrado Mineiro, onde a produção do Café se deu com a migração de paranaenses para região do Oeste do estado de Minas Gerais. Os paranaenses, por sua vez, trouxeram consigo diversos costumes, os quais foram inseridos e combinados aos hábitos locais levando à pluralidade cultural. No segundo exemplo – produção que está inserida no cotidiano e, muitas vezes, se torna algo intrínseco da pessoa – temos o Queijo Canastra, em razão da produção artesanal que é passada de geração a geração e coloca o queijo como algo “intrínseco ao mineiro”, posto inúmeras vezes como símbolo e parte de sua essência.

Ainda sobre a relação IG e território:

A lógica por trás da valorização de um território requer um longo envolvimento da comunidade, no qual a certificação do produto seria o último, não o primeiro passo. O processo inicia com uma mobilização da comunidade em torno do ideal da valorização do território, suas especificidades de clima e solo, o que fundamenta o reconhecimento oficial da IG, para, enfim, elaborar padrões de qualidade e processo de certificação de origem e qualidade (DUTRA; MACHADO; CASTRO, 2009, p. 92).

Segundo os autores, a certificação anda junto a valorização do território, esse que deve ser construído por diversos arranjos territoriais, podendo ser ligados ao poder econômico, cultural e político, como proposto por Souza (2009), ligado a forças, paixões e emoções como proposto por Santos (2006), como também ligado pelo envolvimento da comunidade e suas especificidades, como proposto por Dutra, Machado e Castro (2009).

Desse modo, observa-se como o território é fundamental e está presente no nosso cotidiano, esse, desde o local ao global. Compreendemos, também, como ele é central nas Indicações Geográficas, as modificando e sendo modificado por elas.

A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO CAFÉ DA REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

Tendo como base o cultivo de Café ligado ao meio técnico-científico-informacional e ao mercado globalizado, a região do Cerrado Mineiro tem seu cultivo iniciado na década de 1970, com expressivos investimentos governamentais e de capital privado na região, dando amparo técnico e financeiro aos cafeicultores nos moldes da Revolução Verde. Nesse contexto e, com enraizamento dessas características na década de 1990, nota-se o surgimento e fortalecimento de cooperativas e associações que, junto aos cafeicultores, realizam uma série de arranjos territoriais.

Nos anos 2000, seguindo esse contexto e tendo como base a Lei de Propriedade Industrial (n.º 9 279, de 14 de maio de 1996), ocorre a discussão das certificações, as quais se dariam por meio do arranjo territorial dos cafeicultores com suas respectivas cooperativas e associações. No caso do Café do Cerrado Mineiro, deve-se evidenciar o Conselho das Associações dos Cafeicultores do Cerrado, principal órgão na organização, norteamo e certificação do produto na região.

Em 2005 ocorreu o primeiro registro da região, sendo a segunda certificação brasileira, atrás apenas do Vale dos Vinhedos do Rio

Grande do Sul. A IG do Café da Região do Cerrado Mineiro se deu como Indicação de Procedência, dado que a região produtora se tornou conhecida pela atividade produtiva. O registro (IG990001) ocorreu em abril de 2005 e foi expedido em nome da CACCER. Em 2009 o órgão alterou seu nome para Federação dos Cafeicultores do Cerrado, passando a ter caráter de maior abrangência e continuando a ser a principal instituição para os produtores, a qual tem diversas entidades filiadas.

Em dezembro de 2013 a região do Cerrado consegue sua segunda Indicação Geográfica, com registro de número IG201011, a qual passa a dispor do Café da Região do Cerrado Mineiro também como Denominação de Origem. Agora, além da região ser conhecida pela sua atividade agrícola, a DO representa o meio geográfico com características e qualidades exclusivas.

Em continuidade, a IG do Café do Cerrado Mineiro tem como característica 55 municípios inseridos, os quais envolvem uma grande força produtiva. De acordo com dados da Federação dos Cafeicultores do Cerrado, o café produzido nesses municípios corresponde a aproximadamente 13% de toda produção brasileira e aproximadamente 26% da produção mineira do grão. A Figura 1, a seguir, ilustra algumas importantes informações.

Na Figura 1, retirada do *site* da Federação dos Cafeicultores do Cerrado, percebe-se uma concentração de dados que nos fazem refletir as caracterizações sobre essa região produtora e, também, sobre a IG que se estabeleceu nesse território. Em contato com a Federação, foi exposto que os dados foram obtidos durante o processo de certificação de Denominação de Origem.

Figura 1. Dados Gerais do Café da Região do Cerrado Mineiro



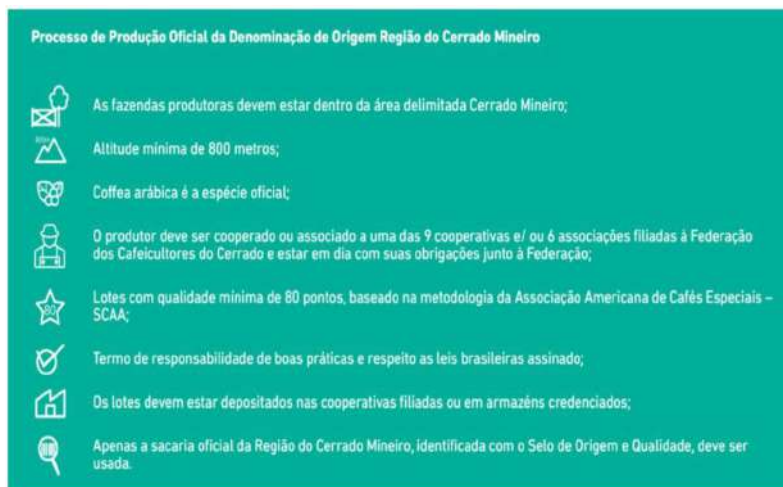
Fonte: Federação dos Cafeicultores do Cerrado (2020).

É possível perceber que, mesmo com a Indicação Geográfica e os benefícios que ela propõe, não são todos os cafeicultores que dispõem dos mesmos privilégios. Esse arranjo territorial é dotado de certa seletividade, pois, para que seja obtido a certificação e que sua fazenda possua produtos vinculados a essa Indicação Geográfica, é necessário uma série de exigências e parâmetros de qualidade que, para alguns não é interessante e, para outros, inviável.

Os cafeicultores certificados têm de seguir rígidas regras de modo de produção, que proíbem, por exemplo, o uso de mão de obra infantil, prevêm o registro de funcionários e até o uso de equipamentos de proteção pelos trabalhadores durante as pulverizações. Com isso, as fazendas certificadas recebem a chancela de uma até quatro estrelas, dependendo do número de itens que cumprem (ORTEGA, 2008, p. 14).

Como apresentado por Ortega (2008), para que ocorra o processo de certificação e para que este se mantenha, uma série de parâmetros têm de ser seguidos. Observa-se que para que ocorra a IG é necessário cumprir certos “requisitos”, dos aspectos físicos, como altitude, solo e clima, até questões trabalhistas – utensílios de proteção ao trabalhador rural. Sobre os parâmetros para certificação, vide Figura 2.

Figura 2. Processos de Produção Oficial da Denominação de Origem na Região do Cerrado Mineiro



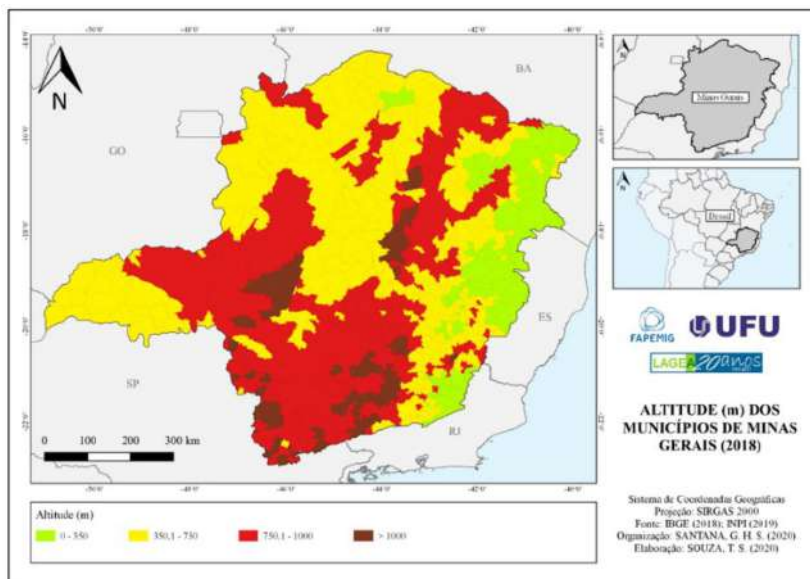
Fonte: Federação dos Cafeicultores do Cerrado (2020).

Percebe-se, na Figura 2, que a Região do Cerrado Mineiro possui uma série de características que a tornam única e que isso proporciona a IG de Denominação de Origem.

Dentre os aspectos físicos que devem estar destacados, a altitude é evidenciada na. Segundo a Federação, o plantio de café deve ocorrer com uma altitude mínima de 800 metros, fato que leva alguns produtores a denominá-lo como “café de altitude”. Esse fator está intrinsecamente ligado à região brasileira em que ocorre

o plantio, o domínio morfoclimático do Cerrado, domínio predominante da Região do Cerrado Mineiro, o qual é caracterizado por seus planaltos e chapadas, que propiciam a altitude considerado “ideal” para esse produto, a respeito, vide Mapa 2.

Mapa 2. Minas Gerais: Altitude (m) dos Municípios (2018)



Fonte: IBGE (2019); INPI (2019). Organização: SANTANA, G. H. S. (2020).

Como visto no Mapa 2, é possível perceber uma íntima relação entre as regiões produtoras de café e altitudes elevadas, sendo essa relação perceptível nas três regiões produtoras. Contudo, deve-se evidenciar que a altitude não é a característica física exclusiva dessa região, pois dispõe de singularidades quanto ao clima, ao solo, dentre outros fatores:

A definição das estações climáticas, com verão quente e úmido e inverno ameno e seco (condições importantes para a produção de excelente qualidade de café), constitui-se no

grande trunfo do Cerrado. Esta condição climática ocorre pelo fato de o Cerrado estar em área continental, o que possibilita padrões de chuva diferentes dos que ocorrem em outras regiões produtoras de café, no Brasil, que sofrem influência direta das massas oceânicas (FERNANDES *et al.*, 2012, p. 232).

Como apresentado, o clima também é um fator característico do Café da Região do Cerrado Mineiro, o qual é marcado por duas estações bem definidas: verão úmido e inverno seco, uma maior continentalidade e uma não intervenção direta das massas oceânicas. Deve-se evidenciar ainda que a estação seca é de grande valia, visto a melhor efetividade na colheita e também o baixo risco de que ocorra fermentação no pé (fator que ocorre pelo excesso de chuva). Tal clima também possui maiores médias de temperaturas anuais, diminuindo assim o risco de geadas, fator historicamente determinante para diminuição do cultivo nas áreas temperadas do Brasil:

Os cafeeiros são cultivados em áreas com altitude variando entre 800 e 1.300 metros, e o resultado é um café com identidade única e de qualidade. O solo possui propriedades químicas específicas, destacando a sua baixa fertilidade natural; acidez elevada, com PH inferior a 5,0; baixa matéria orgânica – valores inferiores a 2% em solos argilosos; baixo teor de fósforo disponível – inferior a 5 ppm; e baixo teor de cálcio, magnésio, potássio e micronutrientes (DATASEBRAE, 2018).

O DataSebrae (2018) também evidencia a questão da altitude e como isso é fundamental na unicidade. Junto a isso, mais um aspecto físico é evidenciado: as características do solo. Percebe-se, portanto, que essa região apresenta um solo bem distintivo e que, historicamente, não ocorria o cultivo de café numa grande escala econômica. Verifica-se, como evidenciado, um solo de baixa ferti-

lidade natural que, mesmo apresentando diversos nutrientes, não havia quantidade suficiente.

Nesse sentido, uma discussão deve ser soerguida: como esse solo considerado “pobre” sob uma visão econômica se tornou um grande centro produtivo, evidenciada pela quantidade e pela qualidade? A resposta é que isso se deu pelos diversos investimentos e pesquisas realizadas sobre a região, capital de empresas privadas, de cooperativas e de órgãos governamentais, como a EMBRAPA (a nível federal) e a EPAMIG (nível estadual).

Dentre as técnicas desenvolvidas, destaca-se a correção de solos, a qual proporcionou que um solo de baixa fertilidade obtivesse níveis produtivos excelentes, incluindo a técnica da calagem, em que se aplica o calcário com objetivo de corrigir o pH, diminuindo essa acidez elevada.

Retomando a discussão de um café ligado à globalização e à economia mundo, ou seja, diretamente ligado às características do meio técnico-científico-informacional, com altos investimentos, pesquisas e maquinários, Ortega (2008) coloca que a produção certificada é quase toda exportada para países como Japão, Europa e Estados Unidos. Entre outros fatores, isso ocorre pela técnica, pelo modelo produtivo e acima de tudo, pelo alto valor agregado da certificação, garantindo um produto único.

Dessa reflexão, podemos perceber dois pontos: o primeiro, que apresenta como as Indicações Geográficas no Brasil são complexas e não significam produtos apenas artesanais, como o caso da IG da Região do Cerrado Mineiro, a qual apresenta produtos vinculados ao mercado globalizado (em contrapartida, também dentro do estado de Minas Gerais, identificamos por exemplo, a IG da Canastra, com um produto de produção artesanal). O segundo ponto é, mesmo globalizado, o produto ainda permanece com singularidades, ou seja, percebemos um produto globalizado, mas com suas características particulares, fato que nos leva a diversas reflexões: a glo-

balização se reinventa? A IG utiliza dos benefícios da globalização, mas propõe sua singularidade para ter maior valor agregado? O singular também pode ser global? Como visto, diversas questões levantadas que nos fazem refletir, cada vez mais, sobre as relações existentes e nos fazem perceber como o olhar geográfico deve ser dinâmico, percebendo sempre as variáveis existentes.

Retornando na Figura 2, além dos aspectos físicos e econômicos, também é evidenciado a necessidade de estar corretamente “em dia” com a cooperativa, ou seja, como ela está ligada ao cotidiano dos cafeicultores. Segundo a imagem, os cafés certificados devem estar em depósitos da cooperativa e com as sacarias dela.

Infere-se, portanto, que a Indicação Geográfica é fruto de um arranjo territorial entre cafeicultores, associações e cooperativas e que, além desses agentes apresentados, devem ser colocados também mais dois pilares nessa certificação, o Estado, com sua linha de crédito e suas pesquisas que auxiliaram a região, e também o mercado global, com seu alto padrão e sua força financeira, comprando esses produtos e expondo suas tendências e seus “nichos” a esse campo moderno.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Existe uma íntima relação entre as Indicações Geográficas e a categoria de análise da Geografia Território, ambas estabelecem uma relação mútua na qual as IGs e os diversos arranjos levados por elas são fundamentais para modificação territorial e suas características, muitas vezes únicas, são fundamentais para as certificações, garantindo a particularidade exigida por ela. Outro ponto dessa relação é como ambas estão intimamente ligadas ao exercício de poder de determinados agentes, sendo esses protagonistas do poder econômico, poder político e poder cultural. Também deve-se salientar como o café é uma das bases para o processo de forma-

ção territorial brasileiro, tanto no presente como também em uma questão histórica, participando de importantes momentos do país.

Ao apresentar o Café do Cerrado, deve-se evidenciar como esse mesmo cultivo é fruto de arranjos territoriais dos diversos produtores, das associações e cooperativas, juntamente com o Estado, através de investimentos e pesquisas, bancos e grandes corporações.

Outrossim, a dicotomia Café do Cerrado e Indicação Geográfica nos levam a uma profunda reflexão: o Café do Cerrado Mineiro é uma atividade agrícola ligada diretamente ao mundo globalizado, utilizando técnicas e maquinários sofisticados, porém, diferentemente da homogeneidade proposta pela globalização, a Região do Cerrado Mineiro se propõe como um produto único, particular, marcado de singularidade.

Ainda sobre o território, nota-se uma região de diversos recursos e particularidades físicas, como solo, altitude e clima. Alguns desses fatores imensamente positivos para qualidade do café, outras questões eram entrave inicial, mas que pela intensa pesquisa e investimentos, teve suas barreiras dissolvidas.

Os benefícios para instaurar a IG vão desde os aspectos culturais, como preservar tradições locais e os produtos gerados por esses grupos, aos aspectos econômicos, devido à ampliação de acesso ao mercado, responsável pela chegada de novos nichos – apesar de que, vale ressaltar, muitas vezes tornam-se produtos limitado à grupos específicos.

Por fim, deve-se pontuar também as grandes complexidades necessárias para que se consiga ter uma IG através do território e, assim, acarretar a valorização de determinado produto.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei nº. 9.279, de 14 de maio de 1996.** Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm#:~:text=LEI%20N%C2%BA%209.279%2C%20

DE%2014,obriga%C3%A7%C3%B5es%20relativos%20%C3%A0%20propriedade%20industrial.&text=Art.,obriga%C3%A7%C3%B5es%20relativos%20%C3%A0%20propriedade%20industrial.&text=V%20%2D%20repress%C3%A3o%20%C3%A0%20concorr%C3%Aancia%20desleal. Acesso em: 18 out. 2021.

CALDAS, A. dos S. Indicações Geográficas: valorização e saber fazer nos territórios da propriedade intelectual. In: ENCONTRO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM GEOGRAFIA, XIII., 2019, São Paulo. **Anais...** [...] São Paulo, 2019.

DATASEBRAE. **Região do Cerrado Mineiro: Denominação de Origem. 2018.** Disponível em: <https://datasebrae.com.br/ig-regiao-do-cerrado-mineiro-denominacao-de-origem/>. Acesso em: jul. 2020.

DATASEBRAE. **Região do Cerrado Mineiro: Indicação de Procedência. 2018.** Disponível em: <https://datasebrae.com.br/ig-regiao-do-cerrado-mineiro/>. Acesso em: jul. 2020.

DUTRA, D. R.; MACHADO, R. T. M.; CASTRO, C. C. Ações públicas e privadas na implantação e desenvolvimento da indicação geográfica do café em Minas Gerais. **Informe Gepec**, v. 13, n. 1, jan./jun. 2009 p. 90-106.

FLORES, S. S.; FALCADE, I. A Pesquisa sobre Indicações Geográficas no Brasil: Um estudo bibliométrico. **Revista Ingi**, Aracaju, v. 3, n. 2, p. 290-305, 2019.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Portal de Mapas: Bases cartográficas.** 2018 e 2019. Disponível em: <https://portaldemapas.ibge.gov.br/portal.php#mapa202374>. Acesso em: jul. 2020.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (INPI). **Guia básico de Indicação Geográfica.** 2019. Disponível em: <http://antigo.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica>. Acesso em: jul. 2020.

MAFRA, L. A. S. **Indicação Geográfica e construção do mercado: a valorização da origem no cerrado mineiro.** 2008. 123 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade). Universidade Federal Rural Rio de Janeiro, Rio Janeiro, 2008.

NGO BAGAL, M.; VITTORI, M. **Practical Manual on Geographical Indications for ACP Countries.** Technical Centre for Agricultural and Rural Cooperation CTA/OriGIn. Disponível em: http://www.origin-gi.com/images/stories/PDFs/English/OriGIn_publications/manual_acpcomplet.pdf, 2011.

NIERDELE, P. A.; VITROLLES, D. Indicações Geográficas e qualificação no setor vitivinícola brasileiro. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 18, n.º. 1, p. 5-55, 2010.

OROZCO, M. O café na contemporaneidade: experiências no Cerrado Mineiro, realidades do Rio de Janeiro e possibilidades para São Paulo. In: OLIVEIRA, R. R.; RUIZ, A. E. L. **Geografia histórica do café no Vale do Rio Paraíba do Sul** (Orgs.). Rio de Janeiro: Ed. PUC-Rio, p. 275-293, 2018.

ORTEGA, A. C. Café do Cerrado: Certificação de origem e desenvolvimento territorial rural. In: COLÓQUIO IBÉRICO DE ESTUDOS RURAIS, VII., 2008. Coimbra. **Anais** [...]. Coimbra, 2008.

PEREIRA, M. F. V. Globalização, especialização territorial e divisão do trabalho:

Patrocínio e o café do Cerrado mineiro. **Cuadernos de Geografía Revista Colombiana de Geografía**, v. 23, n.º. 2, p. 239-254, jul./dic. 2014.

REGIÃO DO CERRADO MINEIRO. **Denominação de origem**. Disponível em: <https://www.cafedocerrado.org/index.php?pg=denominacaodeorigem>. Acesso em: jul. 2020.

SANTOS, M. O dinheiro e o território. In: SANTOS, M. *et al.* (Orgs.). **Território, territórios: ensaio sobre o ordenamento territorial**. 2ª ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

SOUZA, M. J. L. de. “Território” da divergência (e da confusão): em torno das imprecisas fronteiras de um conceito fundamental. In: SAQUET, M. A.; SPOSITO, E. S. (Orgs.) **Territórios e territorialidades: teorias, processos e conflitos**. São Paulo: Expressão Popular, Unesp, 2009, p. 57-72.

SOUZA, M. J. L. O território: sobre espaço e poder, autonomia e desenvolvimento.

In: CASTRO, I. E.; GOMES. P. C. da C.; CORRÊA, R. L. (Orgs.). **Geografia: conceitos e temas**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000.

SABER-FAZER E INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: UM ESTUDO ACERCA DA FARINHA DE COPIOBA

LARA CONCEIÇÃO CAMPOS PENA

E-mail: lara.conceicao@ufba.br

NINA PALOMA NEVES CALMON DE SIQUEIRA BRANCO

E-mail: ninapa@gmail.com

RYZIA DE CASSIA VIEIRA CARDOSO

E-mail: ryziac@ufba.br



INTRODUÇÃO

A farinha de mandioca é um dos alimentos de tradição representativos do Brasil. Cada região possui um tipo característico e, até em um mesmo território, podem coexistir mais de um modo de saber-fazer desse alimento simbólico. Neste cenário, a farinha de Copioba, produzida originalmente no Vale do Copioba, Bahia, e cujo saber-fazer se espalhou para além deste território, é resultado de uma produção artesanal secular. A notoriedade desta farinha estabeleceu o termo “Copioba” como sinônimo de qualidade em toda a região do Recôncavo Baiano (SILVA, 2014; SANTOS, 2018).

Dentre as farinhas do estado, identifica-se potencial para o registro de Indicação Geográfica (IG) da farinha de Copioba (SILVA, 2014). Este registro, quando utilizado pelos produtores, protege os saberes coletivos de uma concorrência desleal, ao assegurar procedência e qualidade, geralmente associada a uma tradição ancestral no seu saber-fazer, em um território delimitado. Nesse contexto, a farinha de Copioba apresenta um saber-fazer tradicional atrelado ao seu território, que a molda e, ao mesmo tempo, é por ela moldado.

O saber-fazer da farinha de Copioba foi construído por meio de um conhecimento transgeracional pautado na oralidade. Assim,

este estudo visou compreender a visão dos produtores acerca do processo de registro de IG da farinha de Copioba e como esta ferramenta se aplica ao seu produto e território. Trata-se de um estudo em andamento, com resultados preliminares.

METODOLOGIA

Realizou-se um estudo qualitativo, etnográfico, como parte do projeto “Os caminhos para a Indicação Geográfica da farinha de mandioca Copioba”¹. A pesquisa foi conduzida por meio de entrevistas (HAMMERSLEY; ATKINSON, 1994) durante reuniões de mobilização e formação de agricultores da região do Vale do Copioba² sobre o processo de obtenção do registro da IG realizadas entre outubro e dezembro de 2019.

As entrevistas foram gravadas e transcritas, sendo analisadas observando-se as especificidades dos processos de registro de IG e da agricultura familiar.

Os resultados e discussões foram organizados em dois tópicos: a construção do território da Copioba no Recôncavo Baiano; e a notoriedade da farinha de Copioba, e a necessidade de proteção do produto original. Os entrevistados tiveram seus nomes substituídos pela letra inicial, a fim de preservar suas identidades.

REFERENCIAL TEÓRICO

Grande parte dos saberes que conformam a identidade do povo brasileiro são empíricos. Estes conhecimentos são aperfeiçoados

- 1 Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia (UFBA).
- 2 Região do Recôncavo Baiano delimitada pelo rio Copioba, engloba os municípios de Nazaré, Maragogipe e São Felipe (SILVA, 2014; SANTOS, 2019).

ao longo de gerações, que utilizam práticas locais advindas do que os povos conhecem sobre o meio ambiente, embebidas na cultura local vigente, em um espaço e tempo limitados. O conhecimento tradicional é, então, aquele que se origina no saber-fazer ancestral das populações, mas que não possui um processo universalizado de levantamento e registro (SIENA, MENEZES, 2007).

Entretanto, na alimentação, sobrevive enquanto prática alimentar tradicional apenas aqueles produtos que fazem sentido para os indivíduos. Logo, na cultura de um território, os produtos consumidos e suas formas de preparo relacionam-se diretamente com os recursos locais, que podem mudar ao longo do tempo. Algumas mudanças incluem as características do clima e do solo, a produção agrícola, a pecuária e as formas de armazenamento, comércio e consumo (HERNANDEZ, 2005).

Com base no conceito de “território usado”, sinônimo de espaço humano, espaço habitado, proposto por Milton Santos, é possível destacar a formação de territórios com culturas alimentares específicas, compostos tanto por lugares contíguos, vizinhos, com características climáticas, históricas e socioculturais semelhantes, quanto por lugares organizados em rede, que são os espaços ligados entre si e que interagem a partir dos processos sociais verticais (SANTOS, 2007).

Outro conceito importante é o de lugar como uma experiência de uma localidade específica com algum grau de enraizamento e conexão com a vida diária, onde os saberes e fazeres são construídos (ESCOBAR, 2005). Para Escobar (2005, p. 75), “o conhecimento local é um modo de consciência baseado no lugar, uma maneira lugar-específica de outorgar sentido ao mundo”.

Nessa perspectiva, os saberes e fazeres alimentares tradicionais de um território são construídos coletivamente, tanto a partir de relações de proximidades geográficas entre lugares e pessoas, como também por meio da interação com lugares dis-

tantes geograficamente, dentro de uma lógica capitalista do sistema-mundo.

Para contextualizar o sistema-mundo em que as sociedades contemporâneas se encontram, destaca-se sua característica de moldar as civilizações a partir de processos sociais de escala global. Este sistema-mundo, iniciado pela colonização europeia do século XVI, único até o momento, possui como lógica econômica o capitalismo (RESTREPO; MARTÍNEZ, 2010).

No final do século XIX, acordos de proteção de bens comerciais de reputação foram pensados, dentro dessa escala mundial e da lógica capitalista, até se chegar ao Acordo sobre os Aspectos dos Direitos da Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio (ADIPIC/TRIPS), em 1994. Neste documento, as Indicações Geográficas (IGs) foram oficialmente firmadas enquanto dispositivos de propriedade intelectual disponíveis para países signatários da Organização Mundial do Comércio (OMC) (BRASIL, 1994; MATOS; LA ROVERE, 2017).

As IGs surgem como possibilidade de proteção de saberes tradicionais, atrelada a uma manutenção econômica de sua produção. Segundo a legislação brasileira, a IG diz respeito ao vínculo do produto à sua região produtora, por fatores ambientais ou humanos, dando ao primeiro esse nome geográfico, que é reputado pela notoriedade e qualidade do produto (BRASIL, 1996).

Ademais, as IGs constituem vetores de organização de cadeias produtivas e de promoção tanto de produtos de qualidade quanto do desenvolvimento regional (JUNQUEIRA, 2012). Geralmente, o registro vem acompanhado de melhor acesso a mercados e valorização da região produtora, melhorando a qualidade de vida dos produtores e abrindo novos serviços (MAIORKI; DALLABRIDA, 2015), porém, seus limites devem ser registrados com um olhar crítico e contextualizado.

A CONSTRUÇÃO DO TERRITÓRIO DA FARINHA DE COPIOBA NO RECÔNCAVO BAIANO

Durante o período colonial, era o açúcar que sustentava, com a sua exportação, boa parte da estrutura política da conquista e da ocupação do território do Recôncavo Baiano, enquanto a farinha de mandioca era a base da sustentação alimentar e do comércio locais (SANTOS, 2018). Com o fim da escravidão, evidenciou-se a decomposição dessa estrutura social. Todavia, essa mudança não alterou, de forma imediata, o cotidiano da lavoura da mandioca na região – a maior parte dos ex-escravizados permaneceu no território, próxima aos antigos locais de cativo (QUERINO, 1946).

Com esta permanência dos ex-escravizados reproduzindo a estrutura de produção da farinha de mandioca tradicional, o território do Vale do Copioba foi se estabelecendo até se tornar como é hoje. A fala da produtora M ilustra esta reprodução da vida e estrutura de produção:

Então, tudo tem um processo, quem conhece mesmo e sabe fazer... Meu pai está com 87 anos, hoje que ele não está fazendo mais, mas ele já mexeu muita farinha. Nascido e criado. Queria ver uma pessoa da cidade, de outro lugar, chegar a essa idade que ele está [...]. (PRODUTORA M).

Para Little, “ser de um lugar não requer uma relação necessária com etnicidade ou com raça, que tendem a ser avaliadas em termos de pureza, mas sim uma relação com um espaço físico determinado” (LITTLE, 2018, p. 264). Com a expressão “nascido e criado” associada ao produzir farinha, a produtora ilustra uma convergência entre o viver e o produzir farinha no mesmo lugar – o espaço de construção de conhecimento local e de pertencimento (ESCOBAR, 2005).

Sobre a denominação Vale do Copioba, que supostamente deu origem ao nome da farinha de Copioba, o produtor B relata que:

Eles [os primeiros produtores] moravam na beira do rio e, como a mandioca precisava ser lavada para dar uma farinha de qualidade, eles iam no rio que chamavam Copioba, que chamam até hoje. Lavavam na água do rio e, quando chegavam na feira, o pessoal falava “eu só quero a farinha se for da Copioba”, não era porque era farinha copioba, era da Copioba, pela localidade que tem. (PRODUTOR B).

Embora os entrevistados tenham sido específicos ao descrever a localidade, toda a região possui variedades da mandioca adaptadas às condições edafoclimáticas, por ser cultivo regular das populações indígenas que ali viveram. Especificamente para a produção de farinha, a exigência de instrumentos artesanais de fácil fabrico e manuseio para o processamento da raiz também facilitou seu consumo no território (SANTOS, 2019).

Entretanto, as características fundamentais da sua disseminação, sob a lógica do sistema-mundo capitalista de produção de alimentos atual, não explicam a continuidade da produção de farinha de mandioca na localidade, como mostra a fala da produtora M:

Por mais que a gente não queira, a mandioca que predomina aqui. Mesmo a gente plantando outra coisa, a fonte de renda ainda é mandioca. De inverno a verão quem aguenta é ela, a verdade é essa. (PRODUTORA M).

A facilidade de plantio da mandioca na região fez com que esta cultura permanecesse como principal fonte de renda das famílias, porém, a baixa valorização da farinha no mercado passa a se apresentar como um fator para a desistência da produção. Na tentativa de reverter este cenário, surgiu uma mobilização de produtores para a obtenção do registro da IG da farinha de Copioba.

A NOTORIEDADE DA FARINHA DE COPIOBA E A NECESSIDADE DE PROTEÇÃO DO PRODUTO ORIGINAL

Foi a produção de uma farinha muito fina, chamada de Copioba, considerada ainda hoje uma das melhores do Brasil, que deu à cidade de Nazaré, localizada no centro sul do Recôncavo Baiano, o codinome de “Nazaré das Farinhas” (CASTELLUCCI JÚNIOR, 2008). Contudo, a partir da fala dos produtores, a notoriedade adquirida pela farinha de Copioba ao longo do tempo trouxe uma questão que os preocupa:

Só que, hoje em dia, alguns municípios vizinhos roubaram a “marca” [Copioba], o pessoal não registrou e “deixou de mão”. E muitos “corretores”, atravessadores, como chamam no mercado, pegaram aquela “marca” e estão usando, mas de maneira clandestina. (PRODUTOR J).

Na fala do produtor, nota-se fragilidades de uma cadeia produtiva longa. A presença de atravessadores, utilizando o nome “Copioba” e intermediando a comercialização da farinha ocorre por que muitos agricultores estão excluídos da articulação entre a pequena produção e o capital agroindustrial, processo pertencente à lógica da agricultura moderna capitalista (RAMBO; POZZEBOM; VON DENZ, 2019).

A venda da farinha de Copioba, embora com qualidade e notoriedade reconhecidas, a preço mais baixo, para atravessadores justifica-se, pois esta foi a forma com que os agricultores conseguiram se inserir na lógica competitiva de um mercado mundial verticalizado.

Outra questão levantada pelo produtor foi a apropriação do nome Copioba pelos “vizinhos”. Diferente dos atravessadores e “corretores”, os produtores de farinha das cercanias não necessariamente fazem um uso indevido do nome. No caso, dependen-

do da proximidade e do aprendizado do saber-fazer tradicional, o nome pode representar também a farinha que eles produzem.

Conforme Santos (2007), a nova construção do espaço e do funcionamento de um território é feita tanto por meio de horizontalidades dos lugares vizinhos, em uma continuidade territorial, quanto de verticalidades, pela lógica de mercado do sistema-mundo capitalista. Ademais, a mobilização destes outros produtores para o enfrentamento de fragilidades na cadeia pode significar um passo rumo à proteção da farinha de Copioba, que tem as seguintes características: “Ela não tem uma coloração tão amarela, é um amarelo bem claro, bem crocante... Essa é a farinha de Copioba. [...]” (PRODUTOR J).

Para a produtora M, o uso do termo “Copioba” por terceiros está atrelado à perda da qualidade do produto original: “Me dá raiva quando você vai no mercado e tem aquela farinha amarela cheia de química e dizendo que é farinha Copioba”. Neste cenário, o problema maior da apropriação pode estar justamente na descaracterização do produto original, com adição de corantes químicos, evidenciando um processo de concorrência desleal.

A concorrência desleal é uma conduta de mercado fraudulenta, que tem como objetivo desviar ilicitamente a clientela alheia. Pontua-se, ainda, que o Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078/90), Art. 4º e incisos, prevê a coibição e a repressão de concorrência desleal que possa causar prejuízos aos consumidores (GAMA CERQUEIRA, 2010).

Neste caso, os concorrentes são desleais não só pelo uso indevido do nome Copioba fora do território original, quanto por não respeitarem as características de qualidade do produto. Dado que a utilização de corantes artificiais representa riscos à saúde dos consumidores, qualifica-se o comportamento como duplamente desleal.

A fala dos produtores concorda com estudo de Matos (2015), no qual nenhuma das amostras de farinha de mandioca coletadas

no Vale do Copioba apresentou corantes em sua composição. Entretanto, nas feiras de Nazaré todas as amostras continham corante natural – cúrcuma –, enquanto nos supermercados de Salvador as amostras apresentaram unicamente corante tartrazina.

Logo, visando proteger o saber-fazer associado ao nome e receber a devida remuneração e reconhecimento pela farinha de Copioba, os produtores iniciaram uma articulação para o requerimento do registro da IG desta farinha, justificada como sendo uma ferramenta que “vai dar uma segurança para quem compra, dá uma segurança para quem está produzindo [...]” (Produtor N).

O processo de delimitação da IG da farinha de Copioba tem mobilizado produtores não só do Vale do Copioba, mas também de todo o território de identidade do Recôncavo.

Sobre o possível registro da IG, há expectativas positivas dos produtores:

Eu acho que [o registro de IG] traz muitos benefícios para nós, não só para mim, mas para essa safra nova que está vindo, para nós deixarmos uma herança... Eu acho que é para eles. Nós trabalhamos, pai e mãe trabalham para os filhos, então é uma herança que nós deixamos para eles. (Produtora B).

Eu acho que é para ser um produto reconhecido mundialmente e valorizado, porque até aqui eu não vejo o trabalho que mandioca dá, para mim, não tem sido valorizado. Porque a mandioca dá trabalho e a gente tem gastos, a verdade é essa. Muitos gastos e pouco lucro, mas é uma coisa que o povo não larga... [risos] A esperança é essa, que o IG valorize o nosso produto, o nosso trabalho... E que venham dias melhores. (Produtora M).

Na fala das produtoras B e M, observa-se tanto a continuidade geracional característica dos processos artesanais pautados nos saberes ancestrais e conhecimentos locais, quanto a ligação do povo

do Vale do Copioba com a mandioca. A IG é interpretada, então, como uma ferramenta de valorização do produto e perpetuação dos saberes para a geração futura, atrelando continuidade ao processo tradicional.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir das falas dos entrevistados, foi possível verificar uma forte relação entre a construção sócio-histórica do território de produção da farinha de Copioba e a reprodução da vida de seus produtores. A produção da farinha, entretanto, encontra desafios em sua continuidade, como o aparecimento dos atravessadores, ao ser inserida dentro da lógica do sistema-mundo capitalista vigente.

Ademais, foi possível observar que, para os produtores, a farinha de Copioba possui uma qualidade diferenciada, o que a faz notória não só no seu território original, mas nos lugares contíguos e em sua rede de comercialização e consumo. Entretanto, o uso indevido do nome em uma farinha de qualidade inferior, praticada dentro de uma ótica de concorrência desleal, preocupa os produtores e desvaloriza o produto original no mercado.

Neste cenário, entende-se que, para os produtores entrevistados, a IG apresenta uma possibilidade de proteção ao direito de uso do nome Copioba associado ao seu território, assim como poderá trazer melhorias e segurança à cadeia produtiva da farinha, hoje fragilizada pelo baixo retorno financeiro e pela descaracterização do produto comercializado pela concorrência.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Decreto nº 1.355, de 30 de dezembro de 1994.** Promulga a Ata Final que Incorpora os Resultados da Rodada Uruguai de Negociações Comerciais Multilaterais do GATT. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/antigos/d1355.htm. Acesso em: 18 jan. 2021.

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 15 de maio de 1996. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm. Acesso em: 18 jan. 2021.

CASTELLUCCI JÚNIOR, Wellington. Entre veredas e arrabaldes: Histórias de escravos e forros na comarca de Nazaré. Bahia, 1830-1850. **História & Perspectivas**, Uberlândia, v. 01, p. 261-304, 2008.

ESCOBAR, Arturo. O lugar da natureza e a natureza do lugar: globalização ou pós-desenvolvimento. *In*: LANDER, Edgardo (Org.). **A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas**. Buenos Aires: CLACSO, 2005. p. 133-168.

GAMA CERQUEIRA, João da. **Tratado da propriedade industrial**. Vol. II, tomo II. Atualizado por Newton Silveira e Denis Borges Barbosa. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2010.

HAMMERSLEY, Martyn; ATKINSON, Paul. **Etnografia, métodos de investigação**. 2 ed. Barcelona: Paidós, 1994.

HERNANDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. *In*: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. 1. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

JUNQUEIRA, Beatriz. **Apresentação da Coordenação de IG do MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**, II Simpósio Internacional de IG, 2012.

LITTLE, Paul. E. Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil: por uma antropologia da territorialidade. **Anuário Antropológico**, v. 28, n. 1, 2018. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/anuarioantropologico/article/view/6871/7327>. Acesso em: 15 jan. 2021.

MAIORKI, Giovane José; DALLABRIDA, Valdir Roque. A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial. **Interações**, Campo Grande, v. 16, n. 1, p. 13-25, jan./jun. 2015.

MATOS, Ligia Aparecida Iinhan; LA ROVERE, Renata. As diferentes interpretações dos conceitos e aplicações em campo de Indicação Geográfica dadas pelas instituições brasileiras. **DRd-Desenvolvimento Regional em debate**, v. 7, n. 1, p. 4-24, 2017. Disponível em: <http://www.periodicos.unc.br/index.php/drd/article/view/1172>. Acesso em: 15 nov. 2021.

MATOS, Márcia Filgueiras Rebelo de. **Cor e corantes em farinha de mandioca “de Copioba”**: uma contribuição à Indicação Geográfica. Dissertação. 78f. (Mestrado em Ciência de Alimentos) – Faculdade de Farmácia,

Universidade Federal da Bahia, Salvador. 2014.

QUERINO, Manoel. **A Bahia de outrora**. Salvador: Progresso, 1946.

RAMBO, Anelise Graciele; POZZEBOM, Luciana; VON DENZ, Eduardo. Circuitos curtos de comercialização fomentando Novos usos do território: considerações sobre o PNAE e as feiras livres. **Revista Grifos**, Chapecó, v. 28, n. 46, p. 9-26, 2019.

RESTREPO, Eduardo; MARTÍNEZ, Axel Alejandro Rojas. **Inflexión decolonial**: fuentes, conceptos y cuestionamientos. Popayán: Universidad del Cauca, 2010.

SANTOS, Félix Souza. Farinha de Copioba: o saber fazer, a casa de farinha e seus acessórios. SEMANA DE MOBILIZAÇÃO CIENTÍFICA - SEMOC, 22., 2019, Salvador. **Anais [...]**. Salvador: UCSAL, 2019.

SANTOS, Félix Souza. **O pão nosso de cada dia**: a farinha de mandioca na cidade da Bahia e sua produção no Vale do Copioba no Recôncavo Baiano. 2018, 313 f. Tese (Doutorado) – Universidade Católica do Salvador. Superintendência de Pesquisa e Pós-Graduação. Doutorado em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Social. Salvador, 2018.

SANTOS, Milton. **Território, territórios**: ensaios sobre o ordenamento territorial. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007.

SIENA, Osmar; MENEZES, Daniel Santos. Gestão do Conhecimento em reservas extrativistas. **Revista da FAE**, Curitiba, 2010. Disponível em: <https://www.yumpu.com/pt/document/read/27992334/gestao-do-conhecimento-em-reservas-extrativistas->. Acesso em: 01 jul. 2021.

SILVA, Ícaro Ribeiro Cazumbá da. **A cadeia produtiva da farinha de mandioca (Manihot esculenta Crantz) do Vale do Copioba-BA**: Atores sociais, tecnologias empregadas e a segurança do alimento. 2014. 126f. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) – Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos. Universidade Federal da Bahia, 2014.

ENTRE OS TERRITÓRIOS DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: O CASO DO QUEIJO CANASTRA

FERNANDA DE OLIVEIRA GRELE
E-mail: fernandagrelle@id.uff.br



INTRODUÇÃO

A Indicação Geográfica (IG) é o registro que reconhece e diferencia um produto em razão de sua origem geográfica. Sua função é proteger a utilização do nome geográfico associado a um determinado produto ou serviço e sua área de origem, atuando como um mecanismo de controle que contribui para a valorização associada à origem e ao modo de fazer particular. No Brasil, a IG foi instituída por meio da promulgação da Lei de Propriedade Industrial nº 9.279 de 14 de maio de 1996, que a insere como Propriedade Industrial e estabelece o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) como órgão responsável por regulamentar as condições de registro.

O registro de um nome geográfico permite o uso deste apenas a produtores inseridos na área delimitada por órgão oficial, desde que atendam às especificações técnicas elaboradas pela entidade representativa da IG (BRUCH, 2008), dificultando falsificações e oferecendo proteção ao produto. Diante das especificações de uso da IG e das relações de poder que a constituem – o controle e a permissão de uso –, consideramos a área delimitada da IG como um território, baseando-se na definição proposta por Souza (1995, p. 78) em que o território é “um espaço definido e delimitado por e a partir de relações de poder”.

O nome geográfico “Canastra”, atribuído ao queijo Minas artesanal produzido na Serra da Canastra - MG, foi registrado como

IG em 2012. O requerimento para obtenção do registro foi realizado pelos produtores, organizados na forma da Associação dos Produtores de Queijo Canastra (Aprocan), configurando uma das estratégias adotadas pelos produtores para gerar reconhecimento, valorização e agregação de valor monetário ao produto.

Apesar da IG ser um instrumento de afirmação do território da produção de queijo Canastra e ser uma ferramenta importante para os produtores que dela fazem uso, é necessário refletir acerca das contradições que o registro reproduz. Nosso objetivo, portanto, é analisar a IG a partir dos conceitos de território e territorialidade, apontando suas contradições na Serra da Canastra. A principal contradição acerca da configuração de um território da IG Canastra resulta da delimitação proposta, bem como das restrições para uso do nome associado ao queijo artesanal. Uma segunda, mais complexa, se verifica por meio do número limitado de produtores com acesso aos benefícios desse registro. Nesse sentido, é possível verificar que a IG, embora almejada como instrumento de valorização e de diferenciação, é também um instrumento de exclusão.

Na metodologia foi realizada pesquisa bibliográfica acerca dos conceitos de território e territorialidade (SACK, 1986; SOUZA, 1995; HAESBAERT, 2004) e da IG no Brasil e seus impactos (BRUCH, 2008; NIEDERLE, 2009; INHAN MATOS, 2016). Também nos utilizamos da pesquisa documental, que consistiu na análise da legislação acerca da Propriedade Industrial no Brasil, das Instruções Normativas apresentadas pelo Inpi, em que são estabelecidas as condições para o registro das IGs, e do Caderno de Normas técnicas da IG Canastra.

Por fim, para apreender o contexto no qual estamos nos debruçando, foi de fundamental importância a pesquisa de campo realizada em outubro de 2018 na região do queijo Canastra. Durante a pesquisa de campo, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com os produtores de queijo Minas artesanal da região e também com representantes da Aprocan.

OS CAMINHOS ATÉ A IG CANASTRA

A IG no Brasil é resultado do Acordo sobre os aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio (ADPIC). O Acordo estabelece um conjunto de normas para a Propriedade Intelectual entre os países-membros da Organização Mundial do Comércio (OMC), fixando um ordenamento jurídico no que concerne à Propriedade Intelectual em escala mundial (PIMENTEL, 2002). A partir do Acordo é estabelecida a proteção das IGs entre os países participantes, que inclui o Brasil.

Em resposta ao acordo, o Brasil aprovou a Lei de nº 9.279 de 14 de maio de 1996, que regula direitos e obrigações relativos à Propriedade Industrial e versa acerca da proteção dos direitos à mesma. De acordo com o artigo 176, da referida lei, a IG é constituída pela Indicação de Procedência (IP), quando a *reputação* de um produto ou serviço está relacionado a sua origem geográfica, e Denominação de Origem (DO), quando a *qualidade* do produto se deve essencialmente ao meio geográfico de origem.

O queijo Canastra, cuja reputação ultrapassa os limites do estado de Minas Gerais, foi registrado como IG na modalidade IP. A região delimitada da Canastra foi assim caracterizada pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG) e reconhecida pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (Ima), através da Portaria Ima nº 694 de 17 de novembro de 2004. Correspondem à região do queijo Canastra os municípios de Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita (figura 01).

Figura 01- Mapa de localização região do queijo Canastra



Fonte: Elaborado pela autora.

A região do queijo Canastra é tradicional na produção de queijo Minas artesanal. O *modo artesanal de fazer o queijo* se assemelha aos demais queijos de leite cru produzidos em Minas Gerais, mas carrega características e qualidades particulares, que o tornam diferenciado e são resultado do *saber fazer* coletivo que foi desenvolvido pelos produtores da região. O fazer o queijo faz parte da identidade e da cultura dos produtores da Canastra e, além da relevância cultural que carrega, possui importância econômica, uma vez que a comercialização do produto é uma das principais fontes de renda para as famílias que desenvolvem o ofício (EMATER-MG, 2004).

Em relação às exigências para se obter o registro de uma IG, é definido na Instrução Normativa nº 25/2013, em seu artigo 5º, que podem requerer o registro “as associações, os institutos e as pessoas jurídicas representativas da coletividade legitimada ao uso exclusivo do nome geográfico estabelecidas no respectivo território

rio”. No caso da Canastra, o pedido de IG foi requerido pela Aprocan junto ao Inpi. A partir disso, a Aprocan passou a configurar a entidade representativa da IG Canastra, sendo responsável pelo controle do uso dessa IP.

O requerimento para solicitação da IG deve ainda conter, conforme exposto no artigo 6º da Instrução Normativa de 2013, o nome geográfico e a descrição do produto, além do regulamento de uso do nome geográfico, um documento norteador que contém todas as regras e condições para o uso de uma IG. No documento elaborado pela Aprocan, são apresentadas as características referentes à produção, o que inclui a área delimitada e suas características físicas. Constam ainda as exigências a serem seguidas no que se refere à elaboração do queijo e as características do produto, incluindo o processo de fabricação, as características microbiológicas e o tempo de maturação. O artigo 14º estabelece as normas de rotulagem, definindo que para fazer uso da designação IP Canastra é necessário que a unidade esteja inscrita na Legislação de Inspeção municipal, cadastrada no Ima ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), e que tenha atendido a todas as exigências contidas nas legislações vigentes e obedecido às normas descritas no regulamento de uso.

Em relação às normas para procedimentos de controle, fica estabelecido que a IP Canastra está sujeita ao controle oficial, previsto pela legislação vigente, e ao controle interno realizado pela Aprocan por técnico credenciado pela associação. Nesse sentido, todos que fazem uso da IP Canastra estão sujeitos ao controle pelo Estado e pela Aprocan, que avaliará se o regulamento de uso está sendo seguido bem como a qualidade do produto.

Na solicitação do registro de uma IG, além do regulamento de uso, é necessário apresentar ao Inpi a delimitação da área geográfica elaborada e reconhecida por órgão oficial competente de cada estado. No caso da Canastra, o instrumento oficial utilizado para concessão do registro foi elaborado pela Emater-MG e reconhecido pelo Ima.

Foi possível verificar que para obtenção do registro é necessário seguir um percurso longo, burocrático e que demanda altos custos. Contudo, esse processo não se encerra com a emissão do registro pelo Inpi, pelo contrário, com isto se inicia uma nova fase no que se refere ao controle e uso de uma IG. Fica estabelecido que, a partir das Instruções Normativas, poderão fazer uso da IG produtores que se encontrem na área delimitada e que cumpram o regulamento de seu uso. A partir disso, os produtores inseridos em um dos sete municípios devem buscar se regularizar e atender às especificações de uso para que assim possam usufruir dos benefícios da IG.

A CONFIGURAÇÃO DO TERRITÓRIO IP CANASTRA

A busca para obtenção do registro de IG, por parte dos produtores da APROCAN, configura uma estratégia territorial para valorização do produto por meio da proteção contra falsificação. Compreendemos essa estratégia como uma territorialidade, que virá a constituir o território da IP Canastra. Essa territorialidade é resultado da articulação entre os atores e tem como objetivo garantir sua permanência nesse espaço, dando continuidade à artesanaria do queijo. Para esses atores, que apostam nos benefícios do registro, a conquista “significa um trunfo da territorialidade e da identidade com a qual se poderá conquistar a restauração, o reconhecimento e a preservação de um atributo cultural e territorial” (MENEZES, 2009, p. 146-147).

A IG como estratégia se expressa na forma de territorialidade e constitui o território da IP Canastra. Considerando a definição de territorialidade proposta por Sack (1986), em que esta é definida como “uma poderosa estratégia geográfica para controlar pessoas e coisas através do controle de área” (p. 63) e envolve uma intenção “por um indivíduo ou grupo, de afetar, influenciar, ou controlar pessoas, fenômenos e relações, ao delimitar e assegurar seu con-

trole sobre certa área geográfica” (p. 76), entendemos a IG como uma poderosa estratégia de controle. Através dela há a intenção de controlar quem pode fazer uso do nome geográfico “Canastra” associado ao queijo artesanal, configurando uma poderosa estratégia de controle através da delimitação de certa área geográfica.

Essa área delimitada é compreendida como um território na medida em que ocorrem relações de poder e, conseqüentemente, resistência entre os diferentes atores que interagem nesse espaço. Nesse sentido, nos baseamos ainda na definição de território proposta por Souza (1995), em que o autor propõe o território como “um espaço definido e delimitado por e a partir de relações de poder” (p. 78).

Há nesse espaço múltiplas relações de poder entre os diferentes atores na figura do Estado, à medida que este reconhece a área delimitada e exerce controle sobre a IG através da APROCAN, à medida que solicita o registro e exerce o controle sobre ele, além dos produtores não associados à esta associação e também aqueles não inseridos na área delimitada. As resistências por parte dos produtores consistem em não atender o regulamento de uso da IP, por acreditarem que há nele normas que descaracterizam a produção e, principalmente, por questões financeiras, uma vez que para se adequar a elas são necessários altos custos.

Em nossa análise acerca do território da IG, consideramos a leitura integradora do território proposta por Haesbaert (2004), em que se compreende que o território envolve sempre uma dimensão política, econômica e cultural. A dimensão política ou jurídico-política é referente ao exercício do poder e a delimitação e controle do espaço, exercido sobretudo na figura do Estado, mas não exclusivamente. Nessa dimensão, são destacadas as relações de poder entre os diferentes atores que influenciam e controlam o território da IG Canastra.

A dimensão cultural ou simbólica-cultural é referente à apropriação simbólica do espaço, carregada de significados para os gru-

pos que dele fazem uso. Essa dimensão no território aqui proposta é resultado da identidade comum aos produtores que partilham esse território. A identidade confere certa homogeneidade cultural, a qual foi fundamental para a obtenção do registro da IG.

Na dimensão econômica o território é visto como fonte de algum recurso e assume valor de troca. Ao analisar o território da IG por essa dimensão, são priorizadas as relações econômicas, em que a diferenciação do produto em relação a semelhantes no mercado o torna um recurso exclusivo desse território.

Contudo, é possível perceber que o território da IG nem sempre condiz com o território construído pelos produtores de queijo artesanal, uma vez que envolve forças verticais e horizontais que constroem o território a partir da delimitação proposta anteriormente pela Emater-MG. Os limites e o controle estabelecidos não coincidem exatamente com o alcance das relações do “ser” produtor de queijo artesanal, assim, a delimitação baseada nos limites políticos-administrativos, implica em limites que não coincidem com os territórios construídos e vividos pelos produtores.

AS CONTRADIÇÕES INERENTES AO TERRITÓRIO IP CANASTRA

A IG é um instrumento que vem auxiliando na valorização do queijo Canastra. Acerca dos benefícios do registro, do ponto de vista do produtor, Bruch (2008) destaca o primeiro como sendo a agregação de valor ao produto, em vista do reconhecimento de sua origem geográfica, e o segundo como o reconhecimento do local de origem e de tudo que ele representa, a história da região e dos produtores, a sua cultura e reputação. De acordo com a autora, o reconhecimento garante mercado ao produto e, principalmente, contribui para a permanência dos produtores no espaço, desempenhando a atividade e cultivando os hábitos através das gerações.

Em entrevista realizada com os produtores da região que fazem uso da IP Canastra, é narrado por eles sua experiência positiva. De acordo com esses produtores, o queijo teve valorização de seu preço, multiplicado por sete vezes, após o uso da IP. Mesmo entre os produtores que ainda se encontram em processo de atender às exigências para fazer uso da IP, é identificado o aumento no preço do queijo que, embora menor, chega a triplicar seu preço. Fica evidente que entre esses produtores o registro colabora para o aumento da renda, o que representa também um aumento da qualidade de vida, tornando a atividade viável do ponto de vista financeiro, o que contribui para a manutenção do ofício por esses produtores, uma vez que, diante da valorização, há o interesse das gerações mais novas em manter a atividade.

Apesar de ser evidenciado que entre determinados produtores o registro de IG tem se apresentado como uma experiência positiva, ainda é reduzido o número de produtores que alcançam esses benefícios. Durante o trabalho de campo, também pudemos perceber que é pequeno o número de produtores que atendem às exigências para fazer o uso da IP e por isso são excluídos do processo de valorização do queijo Canastra.

A delimitação que é utilizada no caso da IG Canastra é um dos fatores que constitui as contradições dessa identificação. A delimitação proposta pela Emater-MG é relevante para o reconhecimento da produção de queijo Minas artesanal nessa região, contudo, ela exclui produtores localizados em uma área circunvizinha e que carregam o *saber fazer* do queijo. A exemplo dessa exclusão, estão os produtores do município de São João Batista do Glória, que mesmo desempenhando o ofício e carregando o *saber fazer* não podem fazer uso da IP Canastra (SHIKI; WILKINSON, 2016). Em contrapartida, em áreas extensas de alguns municípios incluídos na delimitação, não é desempenhada a atividade, como é o caso de Piumhi.

A delimitação baseada nos limites políticos-administrativos, que é a área delimitada institucionalizada pela IG Canastra, implica em limites que não coincidem com os territórios construídos pelos produtores de queijo artesanal. Assim, os limites estabelecidos não coincidem com o alcance das relações do “ser” produtor de queijo artesanal. Havendo em municípios próximos, que não foram incorporados à delimitação, características físicas semelhantes e expressivo número de produtores que carregam o *saber fazer*, mas que não tem o queijo reconhecido como “Canastra”.

Inhan (2016), em sua tese, ao realizar contato com Coordenador Técnico Estadual na Emater, indica que foi afirmado por este que quando a região da Canastra foi demarcada não havia informações sobre uma possível IG. O objetivo da delimitação era reconhecer a área da Canastra como produtora de queijo Minas artesanal, em razão da Lei nº 14.185 de 2002, que dispõe acerca do processo de produção do Queijo Minas Artesanal.

Atender às restrições que são impostas aos produtores é outro fator que constitui uma das contradições da IG. Ainda que esteja localizado dentro dos limites de uso do registro, para o produtor fazer uso da IP Canastra é necessário atender ao caderno de especificações de normas técnicas, também chamado de regulamento de uso da IG. Assim, para que o queijo seja considerado um “legítimo” Canastra, é necessário que os produtores sigam regras que muitas vezes fogem às possibilidades do pequeno produtor. Os produtores enfrentam uma série de pré-requisitos, que incluem alterações nas estruturas da fazenda e na comercialização e armazenamento do produto, o que para muitos é financeiramente inviável, resultando em produtores que, apesar de estarem inseridos na área delimitada, não podem fazer uso da IP Canastra.

Uma das principais condições que dificultam os produtores inseridos na área delimitada a fazerem uso da IP Canastra é a exigência em atender à legislação vigente para a produção de queijo. A

legislação para queijos artesanais, ou melhor, a ausência de uma legislação específica para a produção e comercialização de queijos artesanais, é uma questão extensa e problemática para os produtores e opera como um obstáculo para estes. De acordo com os produtores, uma legislação específica para o queijo artesanal é uma luta pela qual estão envolvidos há décadas, pois muitas vezes atender à legislação implica em descaracterizar a produção e o modo artesanal de fazer o queijo. Ou seja, a IG que seria um instrumento colaborativo para preservar o *modo artesanal de fazer o queijo* exige alterações que acabam por descaracteriza-lo.

A primeira lei que sujeita à fiscalização o leite e seus derivados no Brasil foi instituída na década de 1950. A partir desse momento, se iniciam os desafios dos produtores de queijo artesanal, que enfrentam dificuldades em atender à legislação, uma vez que esta se encontra voltada para a agroindústria e é aplicada à produção artesanal. São enfrentados desafios e dilemas no que se refere à legislação, que, apesar de ter passado por alterações, segue sendo um dos principais fatores que colocam os produtores de queijo artesanal na informalidade, o que contribui para a desvalorização do produto.

Inhan (2016), ao falar da exclusão de produtores da IP Canastra, salienta que:

partes da legislação estão inseridas no conhecimento codificado expresso no Regulamento de Uso da APROCAN (...). Logo, todos os produtores que não cumprem a legislação estão, à rigor, automaticamente excluídos de qualquer proteção (INHAN, 2016, p. 15)

Para fazer uso da IP Canastra, o produtor deve estar adequado às exigências da legislação vigente. O efeito é a exclusão desses produtores do processo de valorização do queijo Canastra.

Nesse sentido, o queijo Minas artesanal produzido na Serra da Canastra só pode ser identificado como queijo Canastra desde que

inserido em um dos sete municípios e desde que esteja adequado ao regulamento de uso da IP Canastra. Sendo assim, um produtor que não atende às especificações é considerado um produtor de queijo Minas artesanal, mas não um produtor de queijo Canastra.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A busca pelo registro de IG por parte dos produtores, na figura da APROCAN, configura uma territorialidade. Há a estratégia por parte do grupo em proteger o território da produção de queijo Canastra e garantir a manutenção da atividade nesse espaço. O território da IG Canastra envolve relações de poder assimétricas entre os atores, entre os quais se incluem a APROCAN e os produtores associados, os produtores não associados à APROCAN, o Estado-Nação, por meio do INPI e através das legislações, e o estado de Minas Gerais, por meio da Emater-MG e do Ima.

À medida que são estabelecidos os limites e que há exercício do poder nesse espaço, há a exclusão de produtores desse território. Essa exclusão é resultado da delimitação, assim como do regulamento de uso da IP Canastra, que é um instrumento de controle. No regulamento de uso, a norma que impede considerável número de produtores da Canastra de fazerem uso da IP Canastra é relativo, principalmente, a atender à legislação higiênico-sanitária vigente, que, por ser demasiado tecnicista, somente um número reduzido de produtores consegue cumprir.

Podemos concluir acerca da necessidade em rever os limites da IG Canastra, para que produtores que carregam o *saber fazer* e estão localizados em áreas próximas, com características físicas semelhantes, não sejam excluídos. Além disso, em caráter mais amplo se faz necessária a elaboração e instituição, em âmbito federal, de uma legislação coerente para a produção de queijo artesanal. Uma legislação que seja adequada à realidade da pequena produção fa-

miliar e que seja elaborada por atores que fazem parte desse contexto e não por atores alheios a essa realidade e com interesses que vão em via contrária. Além disso, é necessária a implementação de políticas públicas que contribuam para que esses produtores não fiquem à margem da valorização, que deve ser baseada em outros parâmetros que não a exclusão de produtores.

REFERÊNCIAS

Associação dos Produtores de Queijo Canastra – APROCAN. **Regulamento de uso Indicação de Procedência “Canastra para o Queijo Minas Artesanal”**. São Roque de Minas: APROCAN. 2011. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/Canastra.pdf>> Acesso em: 10 maio 2021

BRASIL. **LEI Nº 1.283, de 18 de Dezembro de 1950**. Dispõe sôbre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Rio de Janeiro, Brasil, 1950. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l1283.htm>. Acesso em: 02 jun. 2021

BRASIL. **LEI Nº 9.279, DE 14 DE MAIO DE 1996**. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasil: [s.n.]. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19279.htm>. Acesso em: 02 jun. 2021

BRASIL. Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). **Instrução Normativa Nº 25, de 21 de agosto de 2013**. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/backup/centrais-de-conteudo/legislacao/IN0252013.pdf>. Acesso em: 03 jun. 2021

BRUCH, K. L. Indicações geográficas para o Brasil: problemas e perspectivas. In: PIMENTEL, Luiz Otávio; BOFF, Salete Oro; EL'OLMO, Florisbal de Souza. (Org.). **Propriedade intelectual: gestão do conhecimento, inovação tecnológica no agronegócio e cidadania**. 1 ed. Florianópolis: Fundação Boiteux, 2008

EMATER-MG. **Caracterização da microrregião da Canastra como produtora do Queijo Minas Artesanal**. 2004 Disponível em: <http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/QUEIJO_HISTORICO/Caracteriza%C3%A7%C3%A3o%20do%20Queijo%20Canastra.pdf>. Acesso em: 20 maio 2021.

HAESBAERT, R. **O mito da desterritorialização: do “fim dos territórios” à multi-territorialidade**. Rio de Janeiro, Bertrand Brasil, 2004.

IMA. **PORTARIA Nº 694, DE 17 DE NOVEMBRO DE 2004**. Minas Gerais, Brasil, 2004. Disponível em: < <http://ima.mg.gov.br/files/1666/Ano-2004/17030/Portaria-n%C2%BA-694,-de-17-de-novembro-de-2004.pdf>> Acesso em: 10 jun. 2021

INHAN MATOS, L. A. **O Conhecimento Regional do Queijo Minas Artesanal Na Indicação de Procedência Canastra: Ensinando o padre a rezar**. 2016. 247 p. Tese (Doutorado em Políticas Públicas, Estratégias e Desenvolvimento) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016

MENEZES, S. S. M. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação do/do território Sergipano das fabriquetas de queijo**. 2009. 359 p. Tese (Doutorado em Geografia) - Universidade Federal do Sergipe, São Cristóvão, 2009.

MINAS GERAIS. **LEI Nº 14.185 DE 31 JANEIRO DE 2002**. Dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências. Minas Gerais, Brasil, 2004. Disponível em <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=140253>> Acesso em 10 jun. 2021

NIEDERLE, P. A. **Controvérsias sobre a noção de Indicação Geográfica enquanto instrumento de desenvolvimento territorial: a experiência do Vale dos Vinhedos em questão**. 47º Congresso Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural – SOBER. Porto Alegre, 2009.

PIMENTEL, L. O. **O acordo sobre os aspectos dos direitos de propriedade intelectual relacionados com o comércio**. Revista Sequência: Estudos Jurídicos e Políticos, p. 167-196, 2002.

SACK, R. O significado de territorialidade. In: DIAS, L. C.; FERRARI, M. (orgs.) **Territorialidades Humanas e Redes Sociais**. Florianópolis: Insular, 2013.

SHIKI, S.; WILKINSON, J. Movimentos em torno dos Queijos Artesanais de Origem: os Casos da Canastra e do Serro. In: John Wilkinson, Paulo André Niederle, Gilberto Carlos Cerqueira Mascarenhas. (Org.). **O sabor da origem**. 1ed. Porto Alegre: Escritos do Brasil, 2016, p. 257-316.

SOUZA, M. L. de. O território: sobre espaço e poder, autonomia e desenvolvimento. In: CASTRO, Iná et. al. (Orgs.). **Geografia: Conceitos e Temas**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1995. p.77-116

O SABOR DA RESISTÊNCIA: A ROTA DAS DOCEIRAS EM MINAS GERAIS

CLÁUDIA SILVA BARBOSA

Email: geoclaudiabarbosa@gmail.com

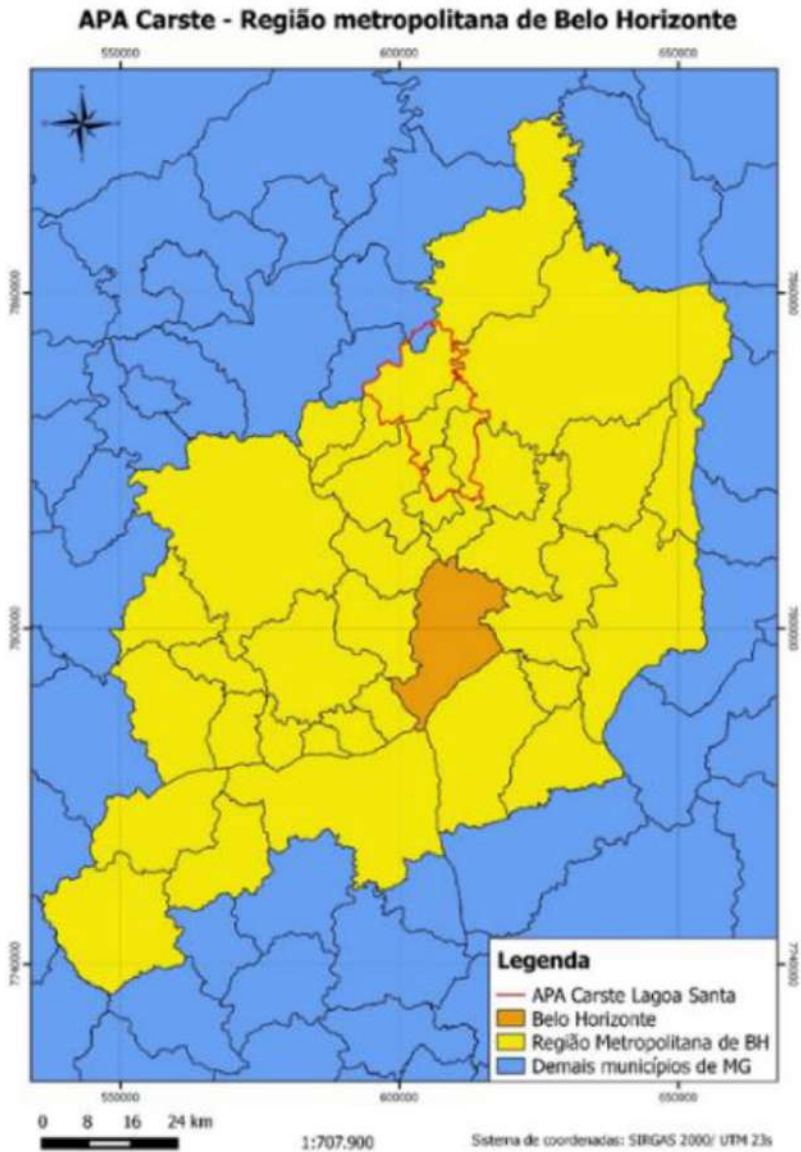


INTRODUÇÃO

A Rota das Doceiras está situada na Região Metropolitana de Belo Horizonte em Minas Gerais. Esta região tem no seu Vetor Norte uma das áreas de maior crescimento urbano e de aplicação de investimentos econômicos. Ao mesmo tempo, é neste Vetor que se encontram diversos patrimônios, como sítios arqueológicos, paleontológicos, espeleológicos e culturais, situados na região da Área de Proteção Ambiental Carste de Lagoa Santa (Figura 1). Esta unidade de conservação federal abrange todo o município de Confins e partes de Lagoa Santa, Funilândia, Matozinhos e Pedro Leopoldo, perfazendo aproximadamente 35.000 hectares (BRASIL, 1990).

A APA Carste possui grande diversidade cultural, que pode ser expressa pelas festas, pela religiosidade, pela culinária e pela arte de uma forma geral (BARBOSA, 2021). Quando a unidade foi criada, no ano de 1990, um de seus objetivos era “[...] garantir a conservação do conjunto paisagístico e da cultura regional” (BRASIL, 1990). Sendo assim, procurou-se analisar um caso no qual os atributos culturais presentes no território exemplificassem as conflitualidades e potencialidades culturais na unidade de conservação. Para tanto, escolheu-se a Rota das Doceiras, formada no Distrito de Lapinha, em Lagoa Santa/MG.

Figura 1 – Localização da APA Carste na RMBH/MG



Fonte: Arquivos internos do ICMBio, 2020.

APORTE TEÓRICO E METODOLÓGICO

As análises aqui apresentadas estão ancoradas especialmente na geografia cultural, na etnografia e suas relações com o espaço vivido. Foram utilizadas obras que tratam sobre o patrimônio, os fazeres cotidianos, o Povo de Luzia e a própria Rota das Doceiras, além de documentos oficiais. Parte destes levantamentos integrou a pesquisa de doutorado da autora (BARBOSA, 2021).

Optou-se por uma abordagem qualitativa, analisando a Rota das Doceiras dentro do contexto socioambiental e territorial no qual ela se insere. Partiu-se de um levantamento bibliográfico que envolveu autores como Certeau, Giard e Mayol (2000), Neves e Piló (2008), além de Barroco e Barroco (2008).

Realizou-se, ainda, atividade de campo no Distrito de Lapinha, em Lagoa Santa/MG, e entrevista semiestruturada para melhor compreender a realidade do território no qual se encontra a Rota das Doceiras e que envolve duas unidades de conservação: a Área de Proteção Ambiental Carste de Lagoa Santa e o Parque Estadual do Sumidouro.

UM POUCO SOBRE A GEO-HISTÓRIA DAS TERRAS DE LUZIA

O Carste de Lagoa Santa é uma unidade geomorfológica na porção norte da Região Metropolitana de Belo Horizonte em Minas Gerais. Nessa região, foram realizadas inúmeras descobertas arqueológicas e paleontológicas, especialmente iniciadas pelo dinamarquês Peter Wilhelm Lund no final do século XIX, que estimularam novas pesquisas no território. Uma delas está relacionada com a descoberta do fóssil de Luzia no município de Pedro Leopoldo, no início da década de 1970, e que se tornou ícone da arqueologia mundial, originando várias pesquisas sobre a ocupação humana da América Latina (NEVES, PILÓ, 2008).

Parte das pesquisas mencionadas ocorreram em Lagoa Santa, que integra a Área de Proteção Ambiental Carste de Lagoa Santa e o Parque Estadual do Sumidouro. Ambas as unidades de conservação apresentam o predomínio da rocha calcária, favorável para a formação de cavidades, dolinas e sumidouros. E foi em Lagoa Santa que ocorreram muitas investigações científicas, como no lugarejo conhecido como Lapinha, um dos dois Distritos de Lagoa Santa. (BARBOSA, 2021). Nas cavidades da Lapinha, Peter Lund fez importantes descobertas (NEVES, PILÓ, 2008).

Ressalta-se que uma das cavidades mais conhecidas na região tem o nome do Distrito, ou seja, a Gruta da Lapinha, uma formação calcária com milhões de anos e cerca de 40 metros de profundidade e 500 de comprimento. Ela possui vários salões que podem ser visitados. Nessa gruta foram encontrados por Peter Lund milhares de fosséis, incluindo o conjunto denominado Homem de Lagoa Santa (NEVES, PILÓ, 2008). Ao longo do tempo, na região pesquisada por Lund foram realizadas várias outras descobertas, como as de artefatos indígenas e pré-históricos, alguns expostos no Museu Arqueológico de Lagoa Santa ou Museu do Castelinho, assim chamado carinhosamente pela comunidade local (BARBOSA, 2021).

O Museu do Castelinho é uma obra da arte da autoconstrução. Ele foi projetado no início da década de 1970 por Mihály Bányai, húngaro que se instalou na região de Lagoa Santa e organizou ao longo de décadas o diversificado acervo do Museu (Figura 2).

A importância patrimonial do Distrito de Lapinha foi oficialmente reconhecida quando a Prefeitura de Lagoa Santa, no ano de 2001, tombou como patrimônio a Gruta da Lapinha e, no ano de 2013, tombou o Museu do Castelinho e seu acervo arqueológico (BARBOSA, 2021).

Figura 2 – Paineis Castelinho: 1) Família Baniay; 2) Construção do Museu; 3) Museu do Castelinho, Lagoa Santa-MG



Fonte: Imagens cedidas por Erika Bányai (s/d).

Desta maneira, tanto o Museu do Castelinho quanto a Gruta da Lapinha integram o patrimônio de Lagoa Santa; entretanto, como atualmente estão dentro dos limites do Parque Estadual do Sumidouro, tem sua visitação e uso gerenciados pelo Instituto Estadual de Florestas (IEF).

Era justamente em quiosques situados na entrada da Gruta da Lapinha que doceiras e quitandeiras vendiam seus produtos, perto do Museu do Castelinho. Todavia, com a implantação do Parque, em cujos limites ficaram tanto a Gruta da Lapinha quanto o Museu, a atividade desenvolvida pelas doceiras e quitandeiras passou a ter que ser regularizada pelo IEF, o que dificultou para muitas famílias continuarem a vender seus produtos no interior da unidade de conservação.

Se comer pode ser considerado como um “[..] ato político” (SANTOS *et al*, 2021, p. 7), a própria fabricação e distribuição do alimento também pode vir a ser. Assim, anos depois daquele impedimento, devido à mobilização e resistência de lideranças locais, e numa parceria dessas lideranças com atores da Prefeitura Municipal de Lagoa Santa, foram discutidas alternativas e surgiu a denominada Rota das Doceiras. Uma iniciativa participativa para valorizar e estimular a produção tradicional de alimentos, como os doces e quitandas, o que será apresentado a seguir.

A ROTA DAS DOCEIRAS: TRADIÇÃO FAMILIAR

Os doces e quitandas do Distrito de Lapinha em Lagoa Santa ficaram conhecidos quando turistas vinham conhecer a Gruta da Lapinha, em meados de 1970. Parte destes turistas se deslocavam para a região para conhecer o rico patrimônio arqueológico e paleontológico do município de Lagoa Santa, que foram objetos das pesquisas de Peter Lund. Conforme aponta Soares (2021):

Lapinha é conhecida mundialmente pelo atrativo Gruta da Lapinha e pelas descobertas científicas de Peter Lund na Região, recebemos muitos turistas aqui na Região, antes algumas doceiras comercializavam seus doces e quitandas na praça no entorno da gruta; com a cessão da gruta do município para o estado ficaram sem espaço para vender seus produtos; paralelo a essa situação, os turistas que visitam a região sempre procuravam outros atrativos e desconheciam essa riqueza gastronômica, que são os doces e quitandas, importante Patrimônio imaterial do município. (Entrevista, SOARES, 2021).

Pode-se afirmar, então, que além do diversificado e complexo patrimônio material existente na região da APA Carste de Lagoa Santa

e no Parque Estadual do Sumidouro, a cultura local também é importante e integra o patrimônio destas unidades (BARBOSA, 2021).

Desta maneira, em 2009, o Conselho Municipal de Cultura e Patrimônio Histórico registrou a prática de produção de Doces e Quitandas da Lapinha como Patrimônio Imaterial do Município de Lagoa Santa (PMLS, 2020), fato que valorizou a produção artesanal das famílias locais. Neste contexto, cabe destacar que, para além da patrimonialização, entende-se que a alimentação é parte de uma prática cultural geradora de identidades e pertencimentos comunitários (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 2000).

Tempos depois, já no ano de 2012, foi estabelecida a Associação de Doceiras e Artesãos do Parque Estadual do Sumidouro (ADO-ARPS). Em paralelo a isto, o Parque Estadual do Sumidouro iniciou em 2016 um projeto denominado “Saberes e Fazeres”, para difundir as ações de empreendedorismo no entorno do Parque. Isto ampliou a aproximação da unidade de conservação com a comunidade local, especialmente com as doceiras e quitandeiras, divulgando seu trabalho tanto em um Boletim Informativo quanto no Blog do Parque (PESU, 2021).

Os saberes e fazeres da região da Lapinha ao longo de 2016 foram apresentados no referido Boletim de maneira simples e objetiva, utilizando linguagem de fácil entendimento e demonstrando que os produtos como as quitandas eram vendidos para além do município de Lagoa Santa:

Já ouviu falar na rosquinha da Teteia?! Pois é, na Lapinha que encontramos esta delícia preparada por Cristina e Andirley, seu filho. Todas as suas quitandas fazem muito sucesso. Leve, crocante e muito gostosa, é vendida em diversos pontos de Lagoa Santa, Pedro Leopoldo, São José de Almeida, Belo Horizonte e Contagem (CEASA). Além das rosquinhas, Cristina ainda faz Cobu, Fatia de canela e Biscoito de soda. (PESU, 2016 a).

Além disto, outras produções além de doces e quitandas como a farinha e o fubá produzidos localmente também foram divulgadas:

Você sabia que na Lapinha, além dos tradicionais, é possível encontrar farinha de fubá de moinho d'água? D. Elmira Esteves da Cruz, 80 anos, nascida e criada no distrito, produzia e vendia além da farinha, rosquinha, fubá e cobu... Quem assumiu o seu posto foi a prima, Ivete Roberta de Paula. (PESU, 2016 b).

Nesse contexto, foi pensada a Rota das Doceiras, que busca também promover um resgate identitário e de memória coletiva. Considerando aqui que os doces e quitandas são parte da memória afetiva dos moradores locais, uma vez que a memória também é formada por sentidos físicos como o paladar e o odor que se expressam por meio dos alimentos (BARROCO; BARROCO, 2008),

Pode-se dizer que a Rota surgiu de uma iniciativa que envolveu articulação entre a Câmara dos Vereadores, a Prefeitura Municipal, lideranças da comunidade local, doceiras e quitandeiras para a valorização e a preservação da cultura regional, especialmente sobre a tradição do fabrico de doces e quitandas no Distrito de Lapinha em Lagoa Santa -MG (Entrevista, SOARES, 2021).

O projeto alicerçou-se no denominado turismo de base comunitária, no qual os visitantes experimentam sabores e os modos de produção junto com os moradores locais.

O saber fazer das quitandas e doces é uma tradição de algumas famílias na Lapinha, que é repassado entre as gerações e compõem o patrimônio cultural da região. Quanto a isto, a Sr.^a Marta M. Soares, que é uma das idealizadoras da Rota das Doceiras afirma que:

Essa tradição culinária surgiu das cozinhas das Fazendas coloniais aqui da região, que possuíam pomares, gado leiteiro e um engenho de cana de açúcar. É uma Cultura interes-

sante: as esposas dos fazendeiros tinham uma educação geralmente em conventos, eram preparadas para o casamento, aprenderam essas técnicas com as freiras e repassavam às escravas e pessoas que trabalhavam na fazenda; serviam doces e quitandas em casamentos, batizados, festas religiosas e para receberem visitas. O que é interessante é que essa produção de doces artesanais foi passada de geração a geração. Um dos objetivos do projeto é fortalecer essa cultura. (Entrevista, SOARES, 2021).

A produção na Rota das Doceiras é familiar (Figura 3) e auxilia no resgate de uma tradição local, como apontam Santos *et al* (2021).

Os sabores proporcionam uma viagem no tempo. Na região da Gruta da Lapinha, em Lagoa Santa, a Rota das Doceiras produz doces artesanais, como o doce de batata doce. A Lapinha já está em sua sexta geração de doceiras e, em 2018, o projeto da Rota das Doceiras surgiu para resgatar a tradição e convidar o visitante a conhecer a gastronomia local e reviver as memórias da infância. (SANTOS *et al* 2021, p. 46).

Figura 3 – Família reunida para fabrico de doces



Fonte: Imagem cedida por Erika Bányai, 2015.

Quando o projeto foi implantado, as doceiras e quitandeiras tradicionais do Distrito de Lapinha foram cadastradas e informadas sobre o que seria o projeto. Posteriormente, aquelas que quiseram integrar a Rota das Doceiras receberam qualificação para melhorar e adequar sua produção as normas sanitárias. Tal qualificação foi realizada pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater–MG) e pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – Administração Regional de Minas Gerais (SENAR-MG). Além disso, foi criada uma marca que as identificasse e distinguisse seus produtos de outros produzidos na região e fora dela. Com o tempo a marca da Rota das Doceiras foi colocada em frente das casas das famílias que a integram e em materiais como uniformes, embalagens e expositores (Figuras 4, 5 e 6).

Figura 4 – Placa Tetéia



Fonte: Arquivo pessoal da autora, 2019.

Figura 5 – Placa Dona Lôra



Fonte: Arquivo pessoal da autora, 2019.

Figura 6 – Expositor com produtos da Rota das Doceiras



Fonte: Arquivo pessoal da autora, 2019.

Produziu-se ainda um mapa/roteiro com identificação das quitandeiras e doceiras que fazem parte Rota das Doceiras na plataforma de buscas do Google; ademais foi elaborado um guia sobre a Rota.

Todas as ações mencionadas favoreceram para o aumento do turismo gastronômico de experiência na região da Lapinha e a melhoria da renda familiar das quitandeiras e doceiras locais (Entrevista, SOARES, 2021).

Vale lembrar que está em construção no município de Lagoa Santa um empreendimento voltado, dentre outras coisas, para o lazer e turismo gastronômico denominado Mercadão Internacional (MERCADÃO, 2021). Este poderia ser um dos locais para exposição e venda dos produtos provenientes da Rota das Doceiras, mesmo que ocorresse de forma intermitente, o que também vai de-

pendor de diálogo da Associação de Doceiras e Artesãos do Parque Estadual do Sumidouro (ADOARPS) junto aos empreendedores.

Ressalta-se ainda que em agosto de 2021 foi estabelecida uma Parceria Público Privada (PPP) para gestão de serviços das unidades que fazem parte da denominada Rota Lund: o Monumento Natural Estadual Gruta Rei do Mato, o Monumento Natural Estadual Peter Lund e o Parque Estadual do Sumidouro. Por meio desta PPP, que integra o Programa de Concessão de Parques Estaduais (Parc), serviços de alimentação e de visitação ficarão a cargo da concessionária, no caso o consórcio denominado Gestão Parques MG – Urbanes – B21, por um período cerca de 28 anos (IEF, 2021).

Isto posto, a senhora Marta Soares, em conversa telefônica sobre a PPP, informou que esta parceria poderá ser uma oportunidade para que a Rota das Doceiras seja incorporada aos programas de visitação da zona de amortecimento do Parque Estadual do Sumidouro, como também para que as associadas da Rota possam ofertar seus produtos dentro do Parque. Segundo ela, as tratativas iniciais já foram feitas junto a representantes da concessionária. Tais questões carecerão de novos estudos e abordagens no futuro, uma vez que a concessão se iniciará em 2021 e finalizará provavelmente em 2049.

Entende-se, com base no exposto, que, aos poucos, a Rota das Doceiras se fortalece e reacende a valorização da cultura local, seus saberes e fazeres, favorecendo o pertencimento ao lugar, no caso o Distrito de Lapinha, além de ampliar a fonte de renda das famílias locais. Tais peculiaridades poderiam integrar projetos específicos de valorização destas tradições nas unidades de conservação da região e nos novos empreendimentos que chegam ao território.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A valorização dos saberes e fazeres relacionados com as práticas alimentares das comunidades num dado território é uma forma de auxiliar na diversificação e ampliação da renda local. Entretanto, para além da renda, pode estar vinculado ao pertencimento ao território e aos processos de patrimonialização desse mesmo saber fazer, auxiliando em sua proteção.

Refletiu-se aqui sobre a criação da Rota das Doceiras e a sua contextualização no município de Lagoa Santa, integrante da Região Metropolitana de Belo Horizonte, em Minas Gerais. Destaca-se ainda sua inserção em um território protegido: a APA Carste de Lagoa Santa, berço da arqueologia e paleontologia brasileiras e na zona de amortecimento do Parque Estadual do Sumidouro. A Rota envolve assim, patrimônios materiais e imateriais, mas especialmente as famílias que dela fazem parte e buscam por sua sobrevivência pela valorização de suas tradições.

Nas terras de Luzia, durante muitas décadas as famílias do Distrito de Lapinha puderam vender seus produtos artesanais na entrada da Gruta da Lapinha, o que foi dificultado pela implantação de um parque. Tempos depois, após a sua mobilização e resistência ocorreu uma revalorização do saber fazer tradicional destas famílias, tanto pelo registro como Patrimônio Imaterial Municipal quanto pela implantação da Rota das Doceiras.

Entende-se que esta Rota envolve o lado sensorial do visitante, mas também o conhecimento tradicional e acadêmico. Isto em função de estar localizada numa região que possui grande importância do ponto de vista histórico, arqueológico e paleontológico, envolvendo duas importantes unidades de conservação. Ao mesmo tempo, a Rota das Doceiras tende a valorizar o conhecimento tradicional e geracional existente no seu território comunitário.

Assim, a produção da Rota das Doceiras configura-se como um dos desdobramentos de uma memória cultural, que é também identitária e de pertencimento. Uma memória que resiste, simbolizada em sabores e fazeres (Figura 7).

Figura 7 – Quitandas



Fonte: Arquivo pessoal da autora, 2019.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, Cláudia Silva. **Gestão da paisagem cultural**: desafios e perspectivas diante do processo de metropolização na APA Carste de Lagoa. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo). Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2021.

BARROCO, Lize; BARROCO, Hélio. A importância da gastronomia como patrimônio cultural no turismo baiano. **TURyDES**, vol. 1, 2008. Disponível em: <https://www.eumed.net/rev/turydes/02/sbb.htm>. Acesso em: 05 jun. 2021.

BRASIL. Decreto nº 98.881, de 25 de janeiro de 1990. Dispõe sobre a criação de área de proteção ambiental no Estado de Minas Gerais, e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder

Executivo, Seção 1, Brasília, DF, 26 jan. 1990.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**: artes de fazer. v. 2. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.

IBAMA - INSTITUTO BRASILEIRO DO MEIO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS RENOVÁVEIS; CPRM - COMPANHIA DE PESQUISA DE RECURSOS MINERAIS. **Gestão Ambiental APA Carste de Lagoa Santa**. Belo Horizonte: IBAMA/Fund. BIODIVERSITAS/CPRM, 1998.

IEF- INSTITUTO ESTADUAL DE FLORESTAS. Parceria Público Privada Rota Lund. 2021. <http://www.ief.mg.gov.br/noticias/3416-governo-de-minas-assina-primeiro-contrato-do-programa-de-concessao-de-parques-estaduais>. Acesso em: 30 ago. 2021.

LIBÂNIO, Clarice de Assis (org.). **Guia da cidadania e identidade metropolitana na RMBH**. Belo Horizonte: Favela é Isso Aí, 2018.

MERCADÃO. Mercado Internacional de Lagoa Santa. Disponível em: <https://mercadaointerls.com.br/>. Acesso em 20 ago. 2021.

NEVES, Walter Alves.; PILÓ, Luís Beethoven. **O povo de Luzia**: em busca dos primeiros americanos. São Paulo: Globo, 2008.

PESU – PARQUE ESTADUAL DO SUMIDOURO. **Saberes e fazeres**. Disponível em http://pesumidouro.blogspot.com/p/blog-page_19.html. Acesso em: 10 jul. 2021.

PESU – PARQUE ESTADUAL DO SUMIDOURO. **Boletim Informativo**. Lagoa Santa/Pedro Leopoldo. n° 29. junho de 2016, a.

PESU – PARQUE ESTADUAL DO SUMIDOURO. **Boletim Informativo**. Lagoa Santa/Pedro Leopoldo. n° 30. julho de 2016, b.

PMLS – PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA SANTA. **Bens inventariados e atualizados até o ano de 2020 pelo Município de Lagoa Santa**. 2020. Disponível em: <https://www.lagoasanta.mg.gov.br/noticias/56-turismo-cultura/7729-atualizacao-do-inventario-do-patrimonio-historico-e-cultural-do-municipio-de-lagoa-santa>. Acesso em 01 de jun. 2021.

PMLS – PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA SANTA –. **Rota das Doceiras**. Disponível em: <https://www.lagoasanta.mg.gov.br/turismo-cultura-o-que-conhecer/rota-das-doceiras?start=2>. Acesso em 03 jun. 2021.

SANTOS, Anabele Pires *et al.* (org.). **Comida, memórias e afeto**: Minas Gerais 300 anos. Belo Horizonte: Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável – Núcleo MG, 2021.

SOARES, Marta Machado. **Entrevista sobre a Rota das Doceiras**. Mensagem recebida por <e-mail> em 18 de maio de 2021.

COZINHAR E FESTAR: SABERES E SABORES DA FOLIA DO DIVINO EM PIRENÓPOLIS – GO

ALEXANDRE FRANCISCO DE OLIVEIRA

E-mail: xandepiri_95@hotmail.com

MARIA IDELMA VIEIRA D'ABADIA

E-mail: maria.dabadia@ueg.br

JOÃO GUILHERME DA TRINDADE CURADO

E-mail: joaogguilherme@gmail.com



INTRODUÇÃO

O Divino Espírito Santo é amplamente difundido e celebrado no Brasil, trazido de Portugal, aportou dos navios junto aos colonizadores e seus costumes. Por fazer parte da simpatia do povo brasileiro, aqui ganhou novas formas de celebração, adequando-se aos hábitos e costumes de cada região desse imenso país, promovendo festas peculiares e identitárias. D’Abadia (2010, p. 33), afirma que no Brasil “existem diversas festas, mas, em cada local, elas possuem uma configuração própria, um sentido próprio, um jeito ímpar de se manifestar”, o que também notamos em relação às comemorações ao Divino Espírito Santo em Goiás.

Os primeiros relatos dessas festividades, por aqui foram datados em 1819, pelo viajante francês Auguste Saint-Hilaire, que assim descreve, “acabava de ser realizada em Santa Luzia¹, a festa de Pentecostes. Todos os fazendeiros das redondezas estavam reunidos no arraial” (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 24).

1 Atual Luziânia-GO

Em meio a muitas festas, a de Pirenópolis, município localizado no leste goiano, conhecido por sua história, turismo e cultura, situado entre duas grandes capitais do Brasil, Brasília e Goiânia, destaca-se por sua capacidade de aglutinar outras manifestações religiosas e culturais, além da intensa participação da comunidade que se empenha na realização da maior entre suas múltiplas festividades, dispostas em um extenso calendário anual.

Essas são manifestações religiosas ocorridas tanto na área urbana, quanto nos povoados, no distrito e em comunidades rurais, gerando uma integração campo e cidade, além de muitos festivais promovidos pelo estado com o intuito de atrair a atenção dos turistas e promover o município, pelas artes, cinema, gastronomia, literatura, música, produção de cervejas e vinhos. Existem comprovações orais e de tradição as quais constataam que o tempo da cidade é marcado pela festa.

Para este artigo há a proposição de se analisar a alimentação e os rituais de uma das folias em que realiza seu giro durante a Festa do Divino Espírito Santo, pelas ruas de Pirenópolis.

A FOLIA DA RUA

A Folia do Divino Espírito Santo, popularmente conhecida como “Folia da Rua”, possui tal designação por fazer o seu giro ritual pelas ruas da cidade, local de codinome como Rua para os moradores rurais mais antigos.

O momento inicial da manifestação, a cada ano, tem início quando os alferes, o mais importante encargo na hierarquia de uma folia, que conta com “embaixadores, regentes, procuradores e salveiros, além dos foliões” (IPHAN, 2017. p. 67), portando bandeiras vermelhas, as guias, estampadas com uma pomba branca representando o Divino Espírito Santo conduzem os demais foliões a seguirem o giro, parando nas casas onde pedem aos moradores

o “pouso”. Diferentemente das outras duas folias do Divino, na Folia da Rua não há pouso propriamente dito, o que significa os foliões pernoitam no local; eles deixam as bandeiras e seguem para suas residências, voltam ao amanhecer para darem continuidade ao giro.

Os alferes, os dirigentes das folias possuem um papel fundamental na condução da manifestação religiosa, conforme aponta Pinto (2009), em estudo sobre a Folia do Divino em Pirenópolis como um atrativo turístico:

os Alferes são dois e este é o cargo máximo da Folia. São os Alferes que carregam as bandeiras e vão à frente, por isso também são conhecidos como foliões de guia. São os responsáveis pela organização da Folia, desde pedir o Pouso, organizar, passando pelo planejamento do percurso, distribuição dos outros cargos e dos uniformes que os foliões usarão durante o Giro (PINTO, 2009. pp.14-15).

Os anfitriões, através da manifestação do desejo de receber em residência a Folia da Rua, enfeitam suas moradias com arcos feitos geralmente com galhos de bambu, folhas de coqueiros e ornamentados com bandeirolas de papel de seda e flores de papel crepom; organizam fartas mesas e ficam à espera do ilustre convidado, o Divino Espírito Santo, para quem é dedicado um altar provisório bastante importante para as ações rituais.

Ofertar um pouso, ou “dar um pouso” como mais comumente se diz, é, em sua maioria, uma forma de pagamento de promessas, pedidos de graças ao Divino Espírito Santo ou ainda a manutenção da continuidade de uma tradição transmitida por gerações, o que pode ser entendido, segundo a teoria de Mauss (2003), como dádiva e contra dádiva. O envolvimento dos núcleos familiares se evidencia em todas as etapas da festa, promovendo as sociabilidades e garantindo a continuidade dos festejos.

Geralmente, o giro das folias é composto por nove pousos, salvo algumas exceções com números superiores ou inferiores. O objetivo da folia

é arrecadar alimentos e demais donativos para a grande Festa do Espírito Santo, e convidar as pessoas para que participem do evento ritualístico. A duração de um pouso é menor do que vinte e quatro horas, uma vez que os foliões chegam com as bandeiras por volta das 18h e elas permanecem na mesma casa até mais ou menos às 15h do dia seguinte.

Diferente dos pousos de zona rural, na Folia da Rua não é comum os foliões pernoitarem no pouso, visto que, a grande maioria mora nas proximidades ou possuem carros, o que permite a rápida locomoção pelas ruas da cidade. Mesmo com o deslocamento facilitado, é bastante recorrente alguns foliões chegarem para o giro ou para o pouso antes dos demais companheiros foliões. Assim, a solução é esperar para que se tenha o maior número de participantes nos momentos de chegada e da saída das bandeiras nas casas que promovem os pousos, sinal de consideração e respeito para com a família que se dispôs, por promessa ou não, acolher o pouso das bandeiras.

A chegada aos pousos é marcada pelo ritual denominado “S”, uma espécie de coreografia que lembra esta letra do alfabeto, com a qual se inicia a palavra saudação. De acordo com Veiga (2002, p. 62), ao mencionar o mesmo rito na Folia Tradicional, o desenho formado pelos foliões é também uma referência ao “Santíssimo Sacramento”. Para Genep (2011, p. 46) a saudação se inclui “na categoria dos ritos de agregação”; situação observada quando mesmo um estranho ou desconhecido é convidado a partilhar a casa quando da presença das bandeiras.

Na entrada da casa que recebe as bandeiras para o pouso deve haver um arco improvisado elaborado com folhas de bambu e palhas de coqueiro ou de bananeiras com enfeites diversos, delimitando a transposição das espacialidades, casa-rua, junto ao qual os foliões saúdam o anfitrião, com música:

O Divino vem chegando
Com seu belo resplendor
Vai Dizendo Viva, Viva!
Viva o nobre morador
(Canto de chegada da Folia)

Depois, os foliões cantam junto ao arco com o uso de uma sequência de versos para falar de cada um dos objetos contidos neste indispensável elemento de ornamentação ritualístico. Esse arco, geralmente possui uma xícara e indica o fato de que existe nas proximidades uma garrafa de cachaça² escondida; os regentes são designados hierarquicamente a procurar este presente que, por vezes, é enterrado ou colocado atrás de algum objeto, ou mesmo em cima de árvores.

Os quatro primeiros versos cantados junto ao arco são fixos, os demais são improvisações feitas pelos músicos, de acordo com a situação ou com os enfeites ali dispostos. Finalizando com outros quatro versos também fixos, ao término dos quais os foliões ultrapassam o arco, um importante ritual de passagem, pois ali deixam o mundo não religioso e adentram no mundo religioso, o que por muitos é entendido como “sagrado e profano” (ELIADE, 2018), ou ainda “um marco ou limite” e “transposição da soleira” propiciados pelos ritos de passagem estudados por Genep (2011).

Nesse local, o cantar e o rezar pedindo bênçãos para os moradores daquela casa são, por parte dos músicos e foliões o contra dádiva de agradecimento pela acolhida e posterior alimentação.

Ao passar embaixo dos arcos, com as bandeiras do Divino e muita cantoria, os foliões são recebidos com fartura de alimentos, alegria e reciprocidade de fé. Após a bandeira fazer a passagem pelo arco, a casa do pouso se torna abençoada, afinal o Espírito Santo de Deus se faz presente mediante “os ritos de entrada” (GENEP, 2011) das bandeiras, o símbolo sagrado primordial para a realização da Folia.

Após adentrarem a casa os foliões cantam para as imagens do altar improvisado que abrigará as bandeiras durante os momentos não rituais, usando versos para descrever todos os objetos que neste

2 Essa cachaça é um presente dado, aos foliões, pelo doador do pouso.

se encontram e que foi devidamente ornamentado e detém imagens de santos da casa, depois desenvolvem uma sequência de ritos.

O ordenamento ritual é composto pelos seguintes momentos: a chegada e o pedido de pouso (antes de adentrarem ao arco), dança do chá (compartilhamento entre os foliões do presente encontrado, geralmente uma garrafa de bebida), jantar, agradecimento de mesa (em que podemos verificar os rituais da comensalidade de Genep), a tirada de esmolos e dança de catira. O forró fica a critério do morador e cabe aos foliões optarem em participar desta dança ou deste momento; pois a partir do término da catira, os foliões estão dispensados ritualmente para descansarem e só retornarem à casa do pouso na manhã seguinte para a retomada nas atividades, ou seja, o giro.

Desse modo, ao amanhecer, tem início a alvorada que acontece, quase sempre, por volta das 4h. Em seguida é servido um café da manhã, os foliões e demais presentes rezam o terço e descansam; quando não realizam um pequeno giro levando as bandeiras até as casas da vizinhança para que passem abençoando as moradias ao mesmo tempo em que recolhem mais donativos, o que caracteriza o “dar, receber e retribuir” que constitui uma das premissas de Mauss (2003). Retornam à casa do pouso para almoçar, agradecer a mesa, para posteriormente agradecerem o pouso, daí partem novamente para a continuidade do giro, até aproximarem-se da casa que abrigará as bandeiras pela noite, onde todas as ações se repetem por devoção ao Divino.

A ALIMENTAÇÃO NA FOLIA

O ápice das Falias consiste nas grandes e fartas mesas de alimentos compartilhadas junto aos foliões e comunidade presente, sem distinção de pessoas. No entanto, vale destacar, que os foliões possuem o privilégio de serem os primeiros a se servirem.

Os maiores banquetes da Festa do Divino se realizam em sua fase inaugural, quando as folias [...] seguem a pé pelas casas da periferia da cidade (folia da cidade). Os donos da casa, na posição de anfitriões e muitas vezes cumprindo promessa recebem tanto os devotos foliões [...]. Fé e diversão se conjugam no mesmo ritual, em que a fartura alimentar é notavelmente um dos principais atributos (VEI-GA, 2008, pp.3-4).

O alimento servido, muitas vezes foi conseguido por doação e é compartilhado com quem tiver fome ou vontade de comer. Muitas famílias que recebem a folia fazem um ajuntamento de dinheiro durante todo o ano para que nas proximidades das festividades consigam saldar todas as despesas para a promoção dos momentos alimentares.

As cozinhas para a organização dos alimentos a serem servidos nos pousos são improvisadas. A comida é preparada nos quintais, ao ar livre ou em tendas feitas com lona ou palha e folhas de bambu; os fogões usados são feitos de barro como os que eram produzidos antigamente, com uma enorme boca com encaixe perfeito para grandes painéis. Os utensílios são quase sempre emprestados (panelas, travessas e colheres), e, geralmente, o empréstimo é repassado de um pouso para o outro, conforme aponta Oliveira (2020).

As cozinheiras e os cozinheiros são pessoas da própria comunidade, (parentes, vizinhos e amigos), unidos para produzir os enormes panelões de comida, sem cobrar remuneração pelo trabalho. Doam o serviço não só para o anfitrião, mas especialmente ao Divino na intenção de agradecer e, ao mesmo tempo ser recompensado com bênçãos e graças — a culminância da “obrigação de dar, a obrigação de receber” (MAUSS, 2003, p. 200).

Essa prática de cooperação mútua na preparação e produção dos alimentos é conhecida como “ajutório”, algo comum nas fazendas em época de plantio ou colheita, quando os homens da vizinhança, parentes e amigos, uniam-se para iniciar a plantação

ou finalizar o ciclo de maturação dos alimentos (milho, arroz, feijão) e as mulheres ficavam em casa para a realização de uma farta e variada comida que era servida a todos, uma prática do cotidiano rural perpetuada em manifestações festivas como na Folia da Rua, em Pirenópolis.

Para adentrarmos aos estudos da história alimentar, recorremos a Meneses e Carneiro (1997, p. 10 e 17) que nos chamam a atenção ao destacarem que “em alimentação é privilegiar o alimento (sua produção, aquisição, circulação, consumo, carência, o mercado, representações, funções sociais e culturais” e que dentre as perspectivas de análise há o cultural “este enfoque não ignora a necessidade física da alimentação, mas desloca decisivamente a atenção dos alimentos para as formas de prepará-los e, sobretudo, consumi-los como espaço de articulações de sentidos, valores, mentalidades”.

Diante do exposto, percebe-se que as comidas preparadas para os pousos apresentam poder restaurador, são comidas fortes e trarão saciedade e sustância para os religiosos que durante estes festejos percorrem longos caminhos enquanto realizam o giro pelas ruas da cidade, a pé, a caminhada ocupa grande parte do dia durante o período da folia. As comidas tidas pelos foliões como revigorantes incluem o feijão, a abóbora, a mandioca, a carne, que segundo eles possuem “sustância”. Brandão (1981), ao estudar o valor da comida indica que existem alimentos fortes (carne, feijão), nem fortes e nem fracos (mandioca) e fracos (arroz e verduras), segundo a concepção do camponês goiano.

Na Folia da Rua é quase obrigatório conter no cardápio o famoso caldo de mandioca, também conhecido como “caldão” ou “vaca atolada”, feito com mandioca e costela bovina, que é servido principalmente no jantar e se estende madrugada adentro nos pousos onde o forró é liberado, uma vez que o amido da mandioca faz o caldo engrossar quando é adicionado mais água, fazendo a comida render e alimentar mais gente.

Os demais alimentos podem variar de acordo com as condições financeiras do anfitrião ou as doações arrecadadas (solicitadas, voluntárias ou devocionais), mas segue quase sempre um padrão: arroz branco ou com carne, seja ela de frango, porco ou bovino; o feijão pode ser: tropeiro, de caldo, com pele de porco ou feijoada; macarrão tipo espaguete frito ou macarrão nº 04 — conhecido como macarrão de pouso — pois, além do macarrão ser mais grosso e maior, é vendido sempre em pacotes com maior quantidade, proporcionando economia. Geralmente, a massa é preparada com carne e caldo, tipo uma sopa; e ainda salada que pode ser de repolho ou alface com tomate.

O pesquisador do receituário goiano Bariani Ortencio (1981), fez uma divisão das comidas fortes e fracas, que tem algumas diferenciações com a classificação de Brandão (1981) já exposta. Ortencio inclui a força das carnes de boi com osso (onde fica armazenado o tutano), aliado com a mandioca que também tem sua força. O autor apresenta seu argumento ao dizer que:

[...]especificamente, os alimentos considerados como fortes são as carnes (caça, capado, vaca, peixe, frango, pela ordem); o feijão, a mandioca, o cará, a abóbora, o leite, os ovos, o pequi, a rapadura. Algumas partes do mesmo alimento *forte* são mais fortes. “A força do boi tá nos ossos” (no tutano), dizia um lavrador (ORTENCIO, 1981, pp. 24-25 — grifo no original).

É interessante observar os alimentos presentes nos cardápios servidos na Folia da Rua estão presentes nos estudos realizados pelos dois autores dedicado, em algum momento, a investigar aspectos da alimentação entre os goianos, tal fato, demonstra a importância e os significados de tais alimentos presentes nas dietas e no imaginário local.

Ainda segundo Ortencio (1981, p. 24), um exemplo de prato forte seria o seguinte: “muito feijão cozido na banha com carne de

capado, toucinho e tutano dentro, carne de gado com mandioca, pouco arroz e pouca mistura. ” Pratos muito utilizados pelos goianos, ainda na atualidade.

As refeições são divididas ao longo do pouso. O jantar é servido pouco após a chegada, no início do anoitecer. Após a alvorada, que acontece por volta das 4h é servido um café da manhã, também há variações e quantidades diferentes de produtos, de acordo com a condição financeira e com as doações obtidas, tendo sempre uma mesa farta com bolos, pães e biscoitos de queijo, pipocas de polvilho, pães com carne moída ou manteiga, roscas, chá, café e leite. Por volta do meio-dia, é servido o almoço que na maioria das vezes mantém a mesma composição do jantar, exceto o caldo de mandioca que só é repetido em alguns lugares. O cardápio é quase invariável, o que colabora para a definição e permanência do conhecido por “comida de folia”, segue um padrão, pautado na disponibilidade, nos hábitos e nas necessidades alimentares daqueles que fazem o giro por devoção do Divino, o que em seus estudos Turner (2013) entende como “estrutura” em um processo ritual.

Uma das premissas observadas em relação à comida de folia, é que ela é farta, ou seja, mesmo após as pessoas presentes se alimentarem é esperado ainda quantidades significativas de alimentos não consumido. Tal costume, indica a disponibilidade de oferta que prevê a sobra de alimentos não tocados, mas que dificilmente voltam à mesa das folias, pois são, geralmente, distribuídos entre os vizinhos, parentes, amigos e convidados, ou levados para instituições de caridade da cidade, de forma a evitar o desperdício da comida anteriormente abençoada. Em alguns poucos casos, parte desses alimentos são armazenados para serem reutilizados ou no almoço da mesma casa ou no jantar do próximo pouso.

A fartura indica devoção e compromisso do anfitrião em ofertar para alimentar e saciar a fome dos partícipes, o que não pode ser “regrado”, ou seja, pouca quantidade, pois assim, segundo a

concepção dos foliões, a intenção não seria completa. Teoricamente, faltaria uma das ações da dádiva, dar, receber e retribuir (MAUSS, 2003); especificamente o Divino não retribuiria à altura, pois a homenagem a ele não possibilitou o compartilhamento entre todos.

As sobremesas são preparadas na própria casa de pouso com aproximadamente uma semana de antecedência, pois devido à quantidade fica complicado o processo de armazenamento adequado. Em grandes tachas geralmente de cobre e utilizando longas colheres de pau, as sobremesas são produzidas com leite puro dando origem ao requisitado doce de leite, pode ainda ser misturados com mamão ou ainda com pau-de-mamão (o caule do mamoeiro, muito consumido localmente). Outros doces servidos são de mamão, de laranja da terra em calda, doce de abóbora e doces diversos em pedaços. Os doces com consistência de calda (laranja, caju) ou pastosos (banana, goiaba) são devidamente armazenados em latas plásticas ou de tinta, que anteriormente passam por devidas higienizações. As frutas para os doces são de consumo comum na região e provenientes dos quintais, das fazendas ou doações de amigos. Os doces em pedaços são guardados em locais frescos e arejados até o momento de serem consumidos, após o almoço.

As refeições são sempre antecedidas por orações e cânticos, quando as bandeiras do Divino passam a ser conduzidas por duas pessoas (geralmente o anfitrião e outro membro de sua família) as quais contornam a mesa em posições opostas puxando as filas de foliões. Eles circundam a mesa e rezam juntos a oração do Pai Nosso, oferecendo a refeição que de bom grado irão receber. Assim, compreendemos que “a comensalidade, ou rito de comer e beber em conjunto (...) é claramente um rito de agregação” (GENNEP, p. 43-44), e continua o autor apontando algo definido por “sacramento de comunhão” e complementa que “estas trocas têm eficácia direta, possuem ação coercitiva”, no caso, não é deferido ao dono

da casa do pouso que carrega a bandeira, mas sim, no simbólico nela retratado, o Divino Espírito Santo.

Tanto é assim, que posteriormente à refeição compartilhada entre foliões e presentes se ouvem os instrumentos e as vozes cantando no Bendito de Mesa, o seguinte trecho:

A janta que nós comemos,
Para nós foi uma defesa.
Ah! O Divino Espírito Santo!
Que abençoe a sua mesa!
(Versos do Bendito de Mesa)

Os alimentos para os foliões não são apenas comidas, simbolismos que remetem ao partilhar e ainda elementos voltados à devoção, por isso estão recorrentemente presentes nos versos de agradecimentos cantados em vários instantes rituais, principalmente, quando estão próximos à mesa, uma vez que

[...]a circulação do alimento na folia reitera os vínculos sociais entre todos, parentes e vizinhos, anfitriões e visitantes, de dentro para fora da casa. O chamado bendito de mesa, bênção conduzida pelos músicos, é uma reiteração da eucaristia, louvando o “pão sagrado” em versos e orações, rezando e cantando sobre panelas cheias e depois agradecendo a refeição oferecida aos foliões do Divino (VEIGA, 2008, p. 6).

Depois de se alimentarem na janta, no café ou no almoço, é hora dos foliões agradecerem à mesa, agradecer a quem proporcionou a farta e saborosa refeição, agradecer ao dono da casa pela hospitalidade, escolhem, então, um folião que fará as honras e gritará os vivas: Viva o Divino Espírito Santo! Viva o dono da casa e toda a sua família! Viva as cozinheiras! Viva os foliões! Viva todos os convidados e viva quem deu viva! Mas uma vez a evidência de que o Divino é o grande homenageado, só depois dele vem o dono da casa.

Por fim, é chegada a hora da despedida, essa é marcada pela emoção tanto para os foliões, quanto principalmente para os anfitriões, passado o sufoco, a correria, o trabalho, a casa cheia, é hora de se despedir das bandeiras que seguem o giro. Fica a certeza de que o ritual foi cumprido, as dádivas trocadas e ainda a continuidade da manifestação devocional, embalada pelos versos:

O Divino é vai se embora,
pelos ares vai voando,
ele está se despedindo,
pra voltar no outro ano.

REFERÊNCIAS

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

D'ABADIA, Maria Idelma Vieira. **Diversidade e Identidade religiosa**: uma leitura espacial dos padroeiros e seus festejos em Muquém, Abadiânia e Trindade - Goiás. 2010. Tese de Doutorado em Geografia- Universidade Federal de Goiás, Goiânia.

ELIADE, Mircea. **O sagrado e o profano**: a essência das religiões. Trad. Rogério Fernandes. 4. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2018.

GENNEP, Arnold Van. **Os ritos de passagem**: estudo sistemático dos ritos da porta e da soleira, da hospitalidade, da doção, gravidez e parto, nascimento, infância, puberdade, iniciação, coroação, noivado, casamento, funerais, estações, etc. Trad. Mariano Ferreira. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Dossiê da Festa do Divino Espírito Santo**. Pirenópolis, GO. Brasília: Iphan, 2017.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva. In: MAUSS, M. **Sociologia e antropologia**. Rio de Janeiro: Cosac & Naify, 2003. p. 183-314.

MENESES, Ulpiano Bezerra; CARNEIRO, Henrique. A história da alimentação: balizas historiográficas. In: **Anais do Museu Paulista**. São Paulo, v. 5, p. 9-91, 1997.

OLIVEIRA, Alexandre Francisco de. **Cozinhar e festejar**: os sabores do Divino na Festa de Pirenópolis, Goiás. 2020. 186 f. Dissertação (Mestrado em Territórios e Expressões Culturais no Cerrado) - Universidade Estadual de Goiás,

Unidade Universitária Anápolis de Ciências Socioeconômicas e Humanas, Anápolis, GO.

ORTENCIO, Bariani. **A Cozinha Goiana (estudo e Receituário)**. 2ª edição. Goiânia, 1981.

PINTO, Divino da Silva. **A Folia do Divino como atrativo turístico**. Universidade Estadual de Goiás, Pirenópolis, 2009. (Monografia em turismo)

SAINT HILAIRE, Auguste. **Viagem à Província de Goiás**. Trad. Regina Régis Junqueira. Belo Horizonte/São Paulo, Itatiaia/USP, 1975.

VEIGA, Felipe Berocan. **A Festa do Divino Espírito Santo em Pirenópolis, Goiás: polaridades simbólicas em torno de um rito**. Niterói: PPG em Antropologia e Ciências Políticas/UFF, 2002. (Mestrado em Antropologia).

VEIGA, Felipe Berocan. **Os gostos do Divino: análise do código alimentar da festa do Espírito Santo em Pirenópolis, Goiás**. In: Candelária – Revista do Instituto de Humanidades. Rio de Janeiro. Ano V, jan-jun/2008. p. 135-150.

TURNER, Victor W. **O processo ritual: estrutura e antiestrutura**. Trad. Nancy Campi de Castro e Ricardo A. Rosenbusch. 2. ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 2013.

GEOGRAFIA DOS ALIMENTOS, TERRITORIALIDADES FESTIVAS E IDENTIDADE NEGRA EM DIVINÓPOLIS, MG

DOUGLAS EMILIANO JANUÁRIO MONTEIRO
sedimentares@gmail.com

TEREZINHA ROSA DE AGUIAR SOUZA
terezinhaaguiar@iftm.edu.br

JOSÉ ANTÔNIO SOUZA DE DEUS
E-mail:jantoniosdeus@uol.com.br



INTRODUÇÃO

Esta pesquisa é verticalizada na cidade de Divinópolis, localizada a 120 quilômetros da Região Metropolitana de Belo Horizonte.¹ Para desenvolvê-la, partimos do postulado básico de que nas mais diferentes sociedades os alimentos não só constituem elementos destinados à satisfação das necessidades fisiológicas das pessoas, mas também são códigos simbólicos que representam grupos étnico-sociais, em diferentes espaços geográficos. É o que destaca Claval (2007), referindo-se às relações ecológicas dos homens com o ambiente e que se expressam diretamente nos consumos alimentares. “O alimento não é simplesmente um objeto nutritivo que permite saciar a fome... [mas...]

1 A cidade foi fundada em 1767, com a construção de capela no “sertão hostil” do centro-oeste mineiro. Localiza-se em região de Cerrados, originalmente ocupada por índios Cayapó(s)do Sul. Na Minas oitocentista teria tido papel estratégico na “Picada de Goiás” (via de acesso às “Minas de Goyás”) e seu crescimento se acelerou no século XIX, depois de conectada à Estrada de Ferro do Oeste de Minas. Registram-se, aí, manifestações culturais como o Reinado, antigo evento ligado à religiosidade popular, destacado pela Secretaria Municipal de Cultura e UEMG, em cartilhas. É uma cidade média, conhecida como “Polo da Moda” e, também, importante centro industrial guseiro. Conta hoje com população superior a 240 mil habitantes

algo que também tem um significado simbólico em uma determinada sociedade” (SCHLÜTTER, 2003, p. 16).

Não se deve considerar a cozinha regional apenas como um conjunto de hábitos alimentares, mas, sobretudo, como um “espaço privilegiado de convívio e relações sociais” (ABDALA, 2007, p. 35). Sendo assim, o alimento, além de exercer função nutricional para a sobrevivência, deve ser também visualizado como categoria histórica e social, pois ele reflete “a dinâmica social pela permanência ou mudança dos hábitos, costumes e práticas alimentares” (PALHARES, 2014, p. 26). Alimentar-se, portanto, seria um ato social.

Menezes (2015) analisa o ato de alimentar-se na perspectiva do nordestino. E é nesse contexto que se insere a nossa análise do repertório alimentar do povo negro, valendo-nos, nesse caso, de problematizações em torno do evento “Comida de Preto”, realizado em Divinópolis, MG.

A adoção de tal marco conceitual permite formular indagações como: em que medida o saber-fazer associado à elaboração e consumo de determinados alimentos estaria associado à identidade cultural das pessoas que os utilizam? Essa relação seria direta, intrínseca? A fim de responder a tais questionamentos, pode-se acionar Woortmann (2007, p. 32), quando o autor assim afirma:

A comida é uma categoria nucleante e hábitos alimentares são textos. Quando se classificam alimentos, classificam-se pessoas, notadamente os gêneros masculino e feminino, pois, se o alimento é percebido em sua relação com o corpo individual, este é uma metáfora do corpo social.

Nesse sentido poder-se-ia argumentar que toda cultura está fundamentada num conjunto de alimentos disponíveis em cada ecossistema. E, no Brasil, observa-se que há uma relação íntima entre o corpo e a comida e que, por meio dela, constroem-se representações sociais. Para o brasileiro, o ato de comer remete a uma dimensão social – não privada.

Inserir-se nesse horizonte de discussão ainda a valorização do ato da partilha no ato de comer, no cotidiano e em eventos cerimoniais (WOORTMANN, 2013). Nesse contexto, inclusive, é importante transcrever, num contexto socioespacial, relações étnico-raciais vivenciadas em determinado território, o que, em nosso caso, buscou-se efetivar mediante pesquisa sobre o evento referido.²

REFERENCIAL TEÓRICO E MÉTODO

Postulamos, em primeiro lugar, que é relevante descrever a culinária brasileira sob a ótica da população negra, que ainda hoje é marginalizada/oprimida. População essa que, num processo histórico de desterritorialização e diáspora, foi escravizada, no país, entre os séculos XVI a XIX, e que chegou ao nosso país destituída de qualquer riqueza material, tendo apenas o corpo como bem material e constituindo ele o seu arquivo ancestral. Além disso, é pertinente demarcar também que a culinária afro-brasileira, bem como a sonoridade musical reelaborada por tais atores em nosso território resultam dessa diáspora. Trata-se de contexto em que a experiência por eles vivenciada é carregada de conhecimentos/saberes que foram repassados para outros grupos como forma de re-existir nessa nova morada imposta pelo capitalismo comercial vigente naquele momento histórico.

Uma vez que a representação da vida africana está presente nos costumes culturais em nosso território, direcionar a abordagem da cultura negra à sua culinária propicia elucidar a variedade étnica da África existente em nossa cozinha. E partilha de alimentos permite aflorar em cada pessoa a identidade, memória e laços afetivos de sua ancestralidade. Januário (2018) assinala que a diversidade

2 Visualizada na perspectiva de Santana Jr. (2017), a festa é um aprendizado. E se trata de um recorte temático das territorialidades festivas que vem ganhando, progressivamente, projeção nos estudos culturais contemporâneos (DEUS *et al.*, 2016).

de culturas que se manifesta em nosso território é fruto de negociações e experiências relacionadas aos povos africanos, indígenas, asiáticos e europeus. Especificamente nos espaços da cultura negra, há valorização e respeito aos ancestrais, uma particularidade que vem de sua experiência histórica, bem como do trauma da escravidão. E essa identidade africana foi transformada, apresentando-se, por vezes, sem demarcação de fronteiras rígidas com a sociedade envolvente, o que se expressou, por exemplo, por intermédio dos sincretismos religioso e culinário.

Em termos metodológicos, para descortinar o objeto desta pesquisa, buscamos amparar-nos em referenciais teóricos que abarcam a análise da relação étnica com os alimentos³ e cujo retrabalhamento integrou a primeira etapa estrutural do estudo. Como procedimentos adicionais (essencialmente qualitativos) foram realizadas entrevistas semi-estruturadas cujos eixos norteadores conduziram os entrevistados a falar sobre o evento.⁴ Os dados obtidos permitiram sistematizar as informações e problematizá-las, na perspectiva da Geografia Cultural.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

O evento investigado foi idealizado por Tia Maria, a Destemida,⁵ matriarca divinopolitana,⁶ que, sugestivamente, ao ser questionada sobre a sua motivação para promovê-lo, respondeu que o

3 Entre os quais destacamos as contribuições de Abdala (2007), Claval (2007), Woortmann (2013), Januário (2018), Menezes (2015), Lopes (2011), Santana Jr. (2017). Refere-se a uma pesquisa bibliográfica que assumiu um caráter interdisciplinar ao colocar em diálogo geógrafos (culturais, agrários...), historiadores, antropólogos, turismólogos, arqueólogos...

4 Em virtude da pandemia de Covid-19, a entrevista com a interlocutora-chave foi realizada por telefone.

5 Referência fornecida por uma amiga que ajudava na realização do evento.

6 Idade de 75 anos e mãe de cinco filhos.

tinha idealizado como estratégia que propiciasse às mulheres ter a oportunidade de sair de casa. Sua motivação foi o fato de perceber, em seu ciclo íntimo de amizades, que elas estavam recorrentemente circunscritas aos espaços familiares e privados. O evento ganhou destaque, sobretudo por ter sido realizado em um espaço público. Contribuiu, por conseguinte, para a ruptura da divisão nas relações de gênero de viés patriarcal, pelo qual, classicamente, o mundo público é vivenciado pelos homens e o mundo privado é reservado às mulheres. Limitadas aos cuidados com os filhos e aos afazeres domésticos, muitas dessas mulheres, hoje em dia, cumprem dupla jornada de trabalho e assumem atividades laborais externas para garantir o sustento familiar, mas paralelamente também se ocupam de tarefas domésticas. Para fazer face a esse contexto é que surgiu a ideia de um evento que pudesse reunir as mulheres e propiciar mais contato delas com a vida pública. Como Tia Maria (Figura 1) sempre foi proativa, liderou cursos de casais da Igreja Católica e atividades coletivas como excursões.

Figura 1 - Tia Maria em uma entrevista ao MUNDI.



Fonte: MUNDI (2010) ⁷

7 Fotografia de outra entrevista, cedida por Elissandra, jornalista que integrava o Movimento Negro Unificado de Divinópolis – MUNDI. Disponível em: [\(72\) COMIDA DE PRETO – YouTube](#). Acesso em: 2 out. 2021.

O evento foi realizado na própria casa da Maria no dia 20 de novembro, Dia da Consciência Negra,⁸ no ano de 2009. Nesse primeiro encontro registrou-se a participação de 70 pessoas de diferentes idades, gêneros e raças.

A ornamentação do local onde ele foi realizado remetia a uma ancestralidade e diáspora negras, tendo sido aproveitados os recursos endógenos e materiais disponíveis,⁹ como folhas de bananeiras, objetos antigos (por exemplo: moedor de café, pilão, dentre outros, havendo referência a um passado reescrito por meio do imaginário social de reprodução do cotidiano da população negra do Brasil, especialmente no contexto colonial).

“Comida de Preto” ocorreu de 2009 a 2017, atraindo um público médio de 250 participantes em cada edição. Pessoas convidadas falaram sobre a temática racial e houve a apresentação de grupos de capoeira e de pagode. Um fato marcante como parte das atividades foi uma homenagem concedida à Tia Maria pela Câmara Municipal em 2017, com a comenda da Consciência Negra.¹⁰

Em relação à comida que constitui o foco central de interesse da nossa investigação, no evento foram servidos pratos culturalmente associados à identidade negra¹¹ e produzidos por Tia Maria, família-

8 Viabiliza reflexões a respeito do Negro na sociedade brasileira, incluindo as desigualdades raciais e de gênero, buscando difundir e valorizar a cultura afro-brasileira incidente no espaço geográfico.

9 A descrição do lugar foi feita com base em entrevista realizada com a idealizadora e sua filha.

10 Título que homenageia cidadãos e instituições que tenham contribuído para a valorização da comunidade negra divinopolitana. Na ocasião a Comissão Municipal do Patrimônio Imaterial solicitou o uso do texto que resultou de nossa pesquisa para subsidiar discussões sobre a temática, como mais um elemento constituinte do arcabouço patrimonial e imaterial local.

11 Canjiquinha, angu, feijoada, quiabo, farofa e quitutes como doces de amendoim e de laranja azeda. Trata-se de denominações desses alimentos tradicionais de origem africana em Minas Gerais que provêm de uma língua de Angola, o quimbundo, com vocábulos presentes até na toponímia e que constituem ainda produtos muito encontrados nas feiras regionais (DEUS, 2021).

res e amigos. Os ingredientes foram custeados por ela mesma e por amigos e comerciantes que lhe são próximos (por meio de doações).

O evento, valendo-se do seu postulado basilar de valorização gastronômica africana, aliás, enfatizou uma particularidade da negritude brasileira, ao evidenciar a ancestralidade de atores cujo único patrimônio era o corpo, ao chegar às terras brasileiras (e noutros recortes territoriais do Continente).

Januário (2018, p. 23) assim pontua:

[...] amassar os grãos do feijão e depois misturá-los aos demais ingredientes (pé, orelha, garganta, linguiça, rabo de porco) e começar a girar na panela: assim as substâncias são reunidas no ato de rodar para alcançar seu potencial juntas. Colocar tudo em uma única panela e misturar para encontrar o ponto do sabor do sal que seja agradável ao paladar traz consigo um saber/fazer de estratégias de esperar o cozimento de alimentos “desconhecidos” a fim de transformá-los em outra coisa que não eram antes. Mas esses alimentos são apreciados justamente pelo tempero da inovação, pois, ao longo de séculos, muitos ingredientes foram substituídos ou misturados a outros. Dessa maneira, estamos pensando na diáspora e na identidade negra. O corpo-território teve que renovar suas energias a partir de seus princípios de ancestralidade, com pitadas de criatividade, pensando na especificidade da culinária afro-brasileira.

A idealizadora do evento concretizou seu sonho¹² graças ao apoio recebido de familiares e amigos. Ao investirem na ideia dela e depositarem confiança em seu trabalho, apostaram no sucesso do evento, tanto que ele se repetiu ao longo de oito edições.

12 Como ela própria relatou, em entrevista.

A Figura 2 remete à comemoração dos dez anos do evento e pela expressão facial das participantes revelam-se a alegria e satisfação nele vivenciadas.

Figura 2 - Participantes do evento



Fonte: CORREA (2018)

Houve originalidade e criatividade na execução da ornamentação do evento, com a utilização de objetos simples, plantas e combinação de cores.

A identidade étnico-racial é explicitada e retratada pelas roupas, pelo penteado e adornos usados pelas participantes. Inclusive pelo turbante (Figura 3), um tipo de adorno de povos do Oriente como árabes e indianos cuja origem precisa não se conhece, como pontuam Santos *et al.* (2017).

No continente africano o turbante faz parte da indumentária da população, sendo também conhecido como OJÁ. Seu uso popularizou-se, também, em nosso país, pelos rituais de cultos afro-brasileiros (Candomblé, Umbanda...), onde se cobre a cabeça a fim de se receber proteção e expressar o respeito ao Sagrado. Seu uso também

contempla a resistência contra preconceitos, discriminação e estereótipos recorrentes em relação aos negros, historicamente, no país.

Em relação à comida, importante destacar que os pratos oferecidos no evento foram elaborados coletivamente pelos apoiadores (liderados pela matriarca) e preparados em fogão à lenha. A comida foi servida em sistema de *self service*.

Figura 3 - Turbante, uma coroa ancestral



Fonte: CORREA, 2018

Na organização espaço-territorial afro-brasileira dos quilombos,¹³ que também se manifestou em regiões urbanas/suburbanas, eram negociados produtos da roça entre comerciantes/viajantes e seus habitantes. Essa estratégia vinculava-se à extração de excedentes destinados à viabilização da troca (do que eles produziam) por gêneros que não lhes eram acessíveis, como sal e armamentos. As conexões mercantis então presentes relacionavam-se, portanto, com a comer-

13 Hoje caracterizados na literatura por alguns autores como “paisagens culturais alternativas”, conforme concebe Cosgrove (2012).

cialização do que produziam em seus núcleos¹⁴ e disponibilizavam às comunidades vizinhas. Trata-se de organização que não apenas se traduzia em práticas econômicas, mas envolvia aspectos simbólicos/culturais do seu *modus vivendi* e que foram reinventados no “Novo Mundo” (GOMES, 2015). Resgatamos aqui depoimento de Elissandra Flávia que valoriza a culinária afro-brasileira:

Os escravizados africanos/as deram importante contribuição para a culinária brasileira. Essas contribuições, geralmente, não são contadas por grandes chefs que utilizam de pratos, temperos, modo de fazer da comunidade preta e sequer mencionam a história.

O evento Comida de Preto é uma forma de exaltar as criações da culinária ancestral do povo preto. É resgatar e manter vivo o prato, o modo de fazer, a afetividade...

Acho importante saborear e ter acesso à história e o Comida de Preto faz esse papel. É um encontro ancestral e de gerações, regada a muita música preta.

Todos [nós] gostamos de estar entre os nossos, e o evento proporcionou essa oportunidade de encontros e reencontros.¹⁵

Observa-se que a culinária e a música produzida por essas pessoas são apreciadas pela sociedade envolvente. Contudo, não se verifica uma efetiva valorização delas (e de outras dimensões da sua realidade), o que tem a ver com o silenciamento que lhes é imposto pelo racismo estrutural vigente na sociedade brasileira.

14 Como: farinha de mandioca, arroz, feijão, carne de animais silvestres, obtida por meio da caça, bem como lenha.

15 Registro obtido em setembro de 2021 da jornalista e que diz respeito à importância progressivamente assumida pelo evento.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os modos de vida do povo de origem africana afirmam-se, na sociedade brasileira, graças à reprodução de costumes sociais e saberes, contribuindo significativamente para a formação cultural do país. Sendo assim, realizar uma inferência da cultura negra na perspectiva da culinária afro-brasileira significa afirmar a participação da etnicidade africana na cozinha, herdada de bantos, iorubás e sudaneses (LOPES, 2011).¹⁶

Januário (2018) esclarece que essa potencialidade cultural por meio da culinária reativa as propriedades energéticas do fazer/transformar a comida, num processo que contribui para a preservação da identidade e ancestralidade. O maior exemplo dessa experiência materializa-se num prato emblemático – a feijoada –, cujos preparo e consumo se revelam como elos dessa vivência. Nesse sentido, a culinária, entre outras manifestações culturais, poderia ser considerada um bem imaterial vinculado à identidade social. Isso sem contar que tais bens se instituem na construção de uma continuidade histórica relevante para a memória brasileira. A culinária constitui uma experiência de reafirmação cultural de grupos sociais, pois o ato de comer remete a construções simbólicas recriadas ao longo do tempo. Eis a razão pela qual se poderiam interpretar eventos como a “Comida de Preto” como exercício de territorialidade que concorre para a valorização identitária desse segmento oprimido pelas classes dominantes e Estado.

16 Os Bantus (África Central e Austral) são um grande agrupamento de povos africanos que congrega de 400 a 500 grupos étnicos. Os Yoruba(s) são um povo da África Ocidental (Benin e Nigéria), com 20/30 milhões de indivíduos, de rica história e cultura (ALERU; ALABI, 2010).

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EdUFU, 2007.

ALERU, Jonathan Olu; ALABI, Raphael Ajayi. Towards a reconstruction of Yoruba cultur ehistory: a toponymic perspective. **African Study Monographs**, v. 31, n. 4, p. 149-162, dez. 2010.

CLAVAL, Paul. **A Geografia Cultural**. 3. ed. Florianópolis: UFSC, 2007.

COSGROVE, Denis. A Geografia está em toda a parte: cultura e simbolismo nas paisagens humanas. *In*: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny. **Geografia Cultural**: uma antologia. Rio de Janeiro: Ed. UERJ, 2012. p. 219-237.

DEUS, José Antônio Souza. Andu, fubá, jatobá... Pequi, buriti, biribá...: uma problematização sobre alimentos oriundos do “Mundo Tropical” incluídos na dieta regional encontrados em feiras de Minas Gerais. *In*: MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; ALMEIDA, Maria Geralda. **Vamos às feiras**: cultura e ressignificação dos circuitos curtos. Aracaju: Criação, 2021. p. 475-498.

DEUS, José Antônio Souza *et al.* Territorialidades de festas populares: espaço/tempo cognitivo, conectivo e conflitivo. **Revista ANPEGE**, v. 12, n. 18, p. 347-362, 2016.

GOMES, Flávio dos Santos. **Mocambos e quilombos**: uma história do campesinato negro no Brasil. São Paulo: Claro Enigma, 2015.

JANUÁRIO, Ana Cláudia dos Santos. **Mãos negras**: saberes e sabores afro-brasileiros. Dissertação (Mestrado: Relações Étnico-Raciais) – Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca, Rio de Janeiro, 2018.

LOPES, Nei. **Enciclopédia brasileira da diáspora africana**. 4. ed. São Paulo: Selo Negro, 2011.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Sabores do Sertão ao Litoral: saberes e fazeres como estratégia de reprodução social e econômica de grupos familiares. **Geografias**, n. 2, p. 44-62, 2015.

PALHARES, Virgínia L. Uma geografia hedonista dos saberes e dos sabores. **Geograficidade**, v. 4, ed. especial, p. 25-35, 2014.

SANTANA Jr., Humberto Manoel. **“O lúdico dá o prazer”**: família negra, os valores civilizatórios e a festa como aprendizado. Dissertação (Mestrado: Relações Étnico-Raciais) – Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca, Rio de Janeiro, 2017.

SANTOS, Damaris de Lima *et al.* O turbante como representatividade da identificação negra. **RELACul** – Revista Latino-Americana de Estudos em

Cultura e Sociedade, v. 3, ed. especial, p. 121-128, ago. 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.23899/relacult.v3i2.420>. Acesso em: 26 out. 2021.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia & turismo**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2003.

WOORTMANN, Ellen F. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. *In*: MENASCHE, Renata. **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: UFRGS, 2007. p. 177-196.

WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. **Habitus**, v. 11, n.1, p. 5-17, 2013.

GEOGRAFIAS NAS RECEITAS DE COMIDA: LINGUAGEM, LUGARES E MEMÓRIA

VIRGÍNIA DE LIMA PALHARES

E-mail: palhares.vi@gmail.com

MATHEUS RODRIGUES MOREIRA

E-mail: mrmoreira2019@gmail.com



PRIMEIRAS PALAVRAS

A comida sempre esteve no horizonte de pensamento de geógrafas e geógrafos. Falar pois, de geografia, é falar das plantações, das formas de organização do espaço rural, do extrativismo vegetal, dos saberes das gentes das roças e das cidades, do ordinário do mundo, das ruas e das feiras livres e, portanto, falar de comida. Ainda assim, é falar, também, da fome, como tão bem nos alertava Josué de Castro (1967) em *O ciclo da fome*, devorando homens e caranguejos no seu cotidiano para sobreviver. Homem-caranguejo vivendo entre o lixo e a procriação refletindo o ciclo infernal da pobreza e da fome. A fome no Brasil – país dos paradoxos: os que têm fome porque não têm o que comer e os que superalimentam um corpo-capital. Ao pensar em segurança alimentar no Brasil pandêmico, entendemos que comer é um ato político apenas para aqueles que têm escolha. Para os que não a têm, é sobrevivência: sobrevivência insegura.

Entre fome e fartura, a geografia põe na mesa da ciência o conhecimento e as culturas de comida. Já dizia Paul Claval (2007) que os hábitos alimentares são expressões da relação de homens e mulheres com seus lugares de vida. Os lugares não são centros centrípetos, que giram em torno de si mesmos. Constroem o mundo e são

invadidos e reorganizados por ele, especialmente pelas forças políticas hegemônicas. Portanto, há de se pensar em comida quando se pensa em geografia. Por isso, entre geógrafos e geógrafas humanistas do Brasil, foi proposto o termo geografia do sabor. Orientados pela tradição da geografia em estudar as culturas alimentares, a fome, os plantios, os geógrafos e geógrafas avançam no sentido de pensar a comida também enquanto cultura, sentido e identidade a partir do sabor que invade a boca e o corpo (OLIVEIRA, 2012).

Os primeiros passos de construção e sistematização do sabor na geografia humanista foram dados por Livia de Oliveira, Lúcia Helena Gratão e Eduardo Marandola. Livia se debruçou em seus últimos anos de vida nas comidas caipiras e nos sabores que embebem a literatura (OLIVEIRA, 2014; 2011). Lúcia Helena rumou para o Cerrado: iniciou seus estudos sobre o pequi, fruto que é sabor e revelação da união entre homens, mulheres e a paisagem (GRATÃO 2012; 2014). Eduardo Marandola (2012; 2014) traçou caminhos para pensar uma geografia hedonista, na qual corpo e prazer se entrelaçam para a experiência geográfica. O sabor com um olhar fenomenológico: experiência do ser com o mundo (GRATÃO; MARANDOLA, 2011). Experimentamos o mundo com as mãos, com o nariz, com a boca, com os olhos, com o corpo. Para a geografia humanista, o alimento não é apenas ingerido; antes de chegar à boca, é preparado e pensado. Pensamos uma geografia que dá sentido ao lugar centrado no corpo, que degusta, vê, ouve, cheira, toca e fala e adquire valor simbólico. Saboreamos o mundo com o corpo e o corpo faz a mediação pelos sentidos.

É na geografia humanista que damos nossos passos na geografia do sabor e para pensar o sabor na geografia. Passos de uma geógrafa e um geógrafo atentos à comida no cotidiano, aos saberes e sabores dos lugares de vida, lugares de sertão a litoral, com histórias, memórias, políticas e culturas forjadas na abundância e na necessidade, grafadas, também, na literatura. São desses

movimentos que surgem os pratos de comida e as receitas que queremos falar neste trabalho. Pensá-las como possibilidade para escavação geográfica, para entender o mundo e os lugares, o mundo das gentes, que constroem paisagens, pensar as receitas de comida e os cadernos de receita para a construção da geografia, constituem a proposta deste trabalho. O trabalho consiste em um exercício de reflexão teórico metodológica, na medida que busca destrinchar as receitas de comidas e o que seus escritos podem contribuir para a geografia humanista. Para isso, procuramos discutir as receitas a partir da preservação e transmissão cultural, dos modos de fazer e sua relação com os modos de ser e viver das gentes e a construção de paisagens a partir dos utensílios e ingredientes constituintes das receitas. Apoiamo-nos, para o trabalho, em estudos de geógrafos, antropólogos, gastrônomos, jornalistas e de historiadores, sobre as relações entre comida, saberes, experiência, cultura e imaginação.

É preciso pensar pela boca o que comemos e compreender o alimento que ultrapassa a simples questão nutritiva biológica, mas é história, sentido, signo e resistência. Ao explorar as receitas, buscamos compreender a comida em sua manifestação cultural e sua força imaginativa, que desvenda as vontades, gostos e sonhos. Transgredir a rigidez dos valores nutricionais, e avistar os valores dos hábitos, da tradição, dos lugares, arcabouço de cultura, de maneiras de fazer, proceder e viver, reduto de grafias mundanas. Em tempos de razão humana, é necessário que a boca conheça e saboreie o que se come. Conhecimento e saberes, nesse sentido, são fundados no prazer e no desejo do corpo.

COMIDA COMO LINGUAGEM

O profundo entrelaçamento existente entre homens e mulheres com a Terra já manifestado por Eric Dardel, nos primeiros anos da década de 1950 do século XX, aponta para uma Terra-essência,

uma Terra afetiva, a própria condição de nossa existência. Esta se materializa por corpos que se encontram e se combinam em uma relação entrecruzada de caminhos, velocidades, interesses e escalas distintas que provocam um entre, criando e recriando estados para alcançar a Terra-essência.

Nossos corpos estão sempre em relação, e é no lugar que podemos perceber o que está em nosso entorno; por isso, devemos procurar respostas sobre o que podem os corpos – meu corpo, seu corpo, nossos corpos -, qual a potência destes corpos feitos, construídos de relações. Logo, o que somos e a Terra que habitamos estão atrelados àquilo que nos envolve, quer seja no sentido do afeto, do desejo, como também, da natureza - o ar, o fogo, a água -, em constante mutação. O que podem nossos corpos?

Podem priorizar uma Terra-essência sensível, que nos proporcione uma linguagem empática, que nos deixe tocar pela emoção e seja capaz de “experienciar el propio cuerpo viviente como un cuerpo interrelacionado con los demás cuerpos con los cuales habitamos.” (GIRALDO, 2020, p. 58). A Terra fala por meio do cheiro da terra molhada, das flores durante a primavera, do canto dos pássaros, do colorido da natureza, do modelado do relevo e nos mostra de modo sutil como habitar os diversos tipos de corpos. Estas ações, junto a experiências sensíveis que vivemos – nossas e de outros -, que nos afetam, são capazes de nos transformar em corpos simbólicos e estes fazem a mediação com a Terra por meio dos sentidos.

Comer é um dos atos que realizamos cotidianamente ao longo de nossas vidas. A comida no prato, sobre a mesa, sobre a bandeja, apoiada na mão, mostra uma diversidade de cores e histórias ali representadas. Podemos dizer que comer é, antes de tudo, um ato simbólico e abrange, além do gosto, a cor, a textura, a temperatura, como explica PALHARES (2018). Comer é “colher, (...) ora uma cor, ora outra, ao sabor de uma espécie de inspiração que aparece,

em sua lentidão, como o acompanhamento desligado, indireto da conversa.” (BARTHES, 2007, p.32). Comer, portanto, é um modo de se abrir para o mundo pela boca; contém sentido e “traduz o pertencer, o fazer parte, o estar com, o reconhecer-se pelo gosto.” (PALHARES, 2018, p.62). É pela boca que se profere a palavra e se ingere a comida, capazes de proporcionar a condição da oralidade ao corpo. Há uma espécie de competição no espaço da boca, no qual “uma boca expulsa a outra; a da linguagem exclui a do gosto” (PALHARES, 2018, p. 63) e assim por diante. Nossa linguagem é aquela “que aprendemos de la lengua de la tierra, de la voz de las aves, del chasquido de las aguas, del rugido de las fieras” (GIRALDO, 2020, p. 84); somos encarnados por uma sinfonia de vozes das profundezas da Terra-essência.

A comida é uma linguagem, uma linguagem da Terra, que contém sabor e/ou dessabor de acordo com aquilo que a rasuramos, deixando cicatrizes doces ou amargas. Diante disso, comer a Terra é participar da construção da própria cultura, compartilhando sabores, dessabores, crus, cozidos, natural, transformado, enfim, é viver uma experiência geográfica no mais íntimo do nosso ser. (PALHARES, 2018). Esse comer a Terra é um modo de expressar a geograficidade manifestada pela linguagem - é deixar ecoar as vozes da Terra.

A comida não é apenas ingerida: comemos, mas também pensamos a comida a partir do momento em que a ingerimos e deixamos o pensamento da comida fora do ato de comer. (WORTMANN, 2013). Isto quer dizer que a comida possui um significado simbólico, expressando para além dos nutrientes que a compõem. A comida sempre nos “fala” de algo; ela revela tradições, religiões, modo de ser, identidades, modernidades, enfim, a comida é, também, linguagem nos espaços povoados por signos e significados onde nossos corpos criam uma relação empática. Esta comida fala, ainda, das famílias, das pessoas, da organização dos espaços, dos

períodos de fome e de fartura, das regiões onde estas comidas se localizam.

Então, pensar a comida como linguagem é fazer uma leitura do mundo pela boca.

Gonçalo Tavares (2013) e Michel Serres (2001) se referem à boca tanto como uma abertura para o mundo exterior pela palavra como para dentro do corpo, quando se ingere a comida.

Cozinhar e compartilhar a comida adquirem um significado que se assemelha à multiplicidade de línguas criadas, recriadas e usadas por pessoas para se comunicarem. As línguas não têm fim; elas possuem movimento, incorporam palavras criadas, neologismos, gírias que se tornam palavras, para que as pessoas possam expressar seus sentimentos. Do mesmo modo que as palavras estruturam a língua, na cozinha, os ingredientes assumem este papel estruturante. Cada um deles possui componentes próprios que, se articulados, podem tecer a trama da frase ou da transformação do alimento em comida.

Neste jogo de palavras, conflitos e de ingredientes, Roland Barthes, ao longo de sua obra, sempre estabeleceu um paralelo entre o texto, a linguagem, as palavras e a comida. Ele dizia que “na ordem do saber, para que as coisas se tornem o que são, o que foram, é necessário esse ingrediente, o sal das palavras.” (BARTHES, 1988, p.10). E segue dizendo que o escritor é como a cozinheira e o cozinheiro: estão sempre atarefados, mexendo sempre as panelas da linguagem. Para ele, a escrita e o texto já pronto são um banquete a ser servido ao leitor, e resultam de uma experiência íntima com os sentidos e a imaginação, produzindo sentido, emoção, aversão e afeto. Na escrita de Barthes, as palavras têm sabor; são elas que fazem o saber, ao passo que a cozinha propicia aos ingredientes se transformarem pela magia do sal e do açúcar.

A cozinha não é estática, congelada; ela se reinventa, sofre influências, ouve, fala, troca condimentos por outros que estão disponí-

veis, altera quantidades de acordo com a experiência, e cria a sua própria identidade. Palavras e ingredientes podem ficar acondicionados em cadernos ou livros de gramática e de receitas e serem consultados se houver dúvida no seu uso. A cozinha é marcada pelas configurações contraditórias e opressoras da sociedade brasileira; em sua presença e domínio feminino, no espaço privado, que reflete nossa estrutura patriarcal, mas que difere das cozinhas profissionais, onde o domínio é majoritariamente de homens, o chefe. Carrega também, a cozinha, o racismo, especialmente quando a arquitetura liga o espaço da cozinha ao do “quarto da empregada”, ou até mesmo à porta de saída dos serviçais.

O espaço da cozinha é, também, o lugar das receitas. Cozinhas de muitas formas, que se alteram ao longo da extensão territorial do país, que se metamorfoseiam, seja por expressar a cultura dos lugares, seja pela desigualdade socioeconômica, marca da violência capitalista. O lugar das receitas é pois, esse emaranhado de sabores, conflitos, opressões, ingredientes, cheiros, histórias, apagamentos, fogo e saberes.

LUGARES DA COMIDA, LUGARES DA RECEITA

Qual é o lugar da comida? Partindo desta indagação, procuraremos tecer o fio para o lugar da receita. Corpo e lugar se entrelaçam num emaranhado que vai sendo construído a partir da experiência. O corpo fala ao mundo e se sente parte dele quando se reconhece enquanto “um veículo do ser no mundo”. (PONTY, p.122). O corpo se relaciona com o ordinário, com o mundo como um modo de refletir sobre o próprio mundo, “O mundo que sou e o que quero construir como reflexão para os outros”. (MERLEAU-PONTY, 2011, p. 2). Isso só acontece porque há relação entre corpo e lugar que, por sua vez, vai se constituindo diante de nossas necessidades.

O corpo acumula o mundo vivido das gentes, “matéria sensível e vibratória, o corpo é o que é mais singular e é o que é mais universal. É nome e terra.” (CHAVEIRO, 2014, p. 253), é a força do sensível da pele, dos sentidos, constituída na relação com o outro, relações de solidariedade, de alteridade, mas também de violência e exploração. Esse acúmulo de mundo é o acúmulo de lugares, nos quais o corpo constrói, uma vez que a vida acontece nos lugares.

Os contatos com o mundo pela via da alimentação, da moradia, do trabalho, das ligações simbólicas com a educação e com o afeto dos pais, do desenvolvimento da sexualidade, das experiências de contato, dos perigos causados pelas brincadeiras e do lazer, dos sentimentos interditados ou os expressos e repulsados, demonstram que o corpo é, de fato, um guardador delugares. (CHAVEIRO, 2014, p. 253)

Considerando o corpo que necessita de comida, podemos dizer que esta comida – vista como necessidade da nossa existência – define lugares. Os fragmentos que conformam o corpo incorporam marcas – histórias, narrativas, emoções, sensações – que vão se transformando em memória com o decorrer do tempo, fruto dos lugares vividos mais ou menos intensamente, cada um com suas particularidades. Assim se constrói o corpo-lugar “que se desloca e relaciona-se, ao mesmo tempo em que se constrói, a partir das experiências vividas.” (BRITO, 2017, p.19). E é nesse corpo-lugar que a comida se acomoda para atender às necessidades deste mundo contemporâneo. Afinal, é preciso comer para poder pensar, para poder se alimentar, trabalhar, viver.

Muitas vezes o que comemos reflete marcas desse mundo construído, quer seja pela fartura quer seja pela sua ausência, pela fome. Dificilmente iremos encontrar nos restaurantes comandados por chefs renomados o famoso PF (Prato Feito), a garapa de açúcar ou melado feita do caldo da cana, a macambira, contendo carboidrato,

muito utilizada como complemento alimentar durante a estiagem e outros alimentos da fome do sertanejo.

As receitas, muitas delas herdadas de portugueses, possuem a marca da fome vivida em períodos difíceis no continente europeu. O consumo da carne é um exemplo; ela é uma marca da nossa sociedade. Nas receitas nordestinas e de origem indígena se come muito miúdos, virados e revirados para serem lavados cuidadosamente com muito limão. A panelada, renegada pela sociedade patriarcal nordestina, é preparada com intestino, chouriço, os pés, miúdos, toucinho do bode, e pede o pirão feito de farinha de mandioca – fina ou grossa, a gosto – para acompanhar. Esse prato demonstra fartura em meio à caatinga da fome e é servido em momentos de celebração. Em muitos momentos da nossa história sertaneja, comidas produzidas pelos escravos, tais como o angu feito de fubá ou de milho verde, foram incorporadas à mesa das casas-grandes cujo fornecimento de alimentos era mais precário em algumas ocasiões.

A presença portuguesa nas ruas do Rio de Janeiro é vista pelas tradições alimentares guardadas: o consumo do bacalhau e do cordeiro, a vinha d’alho nas datas comemorativas. Mais ainda, são as bodegas portuguesas abertas no centro do Rio de Janeiro, escolhido pela Coroa portuguesa para sua sede no Brasil, que se constitui as bases das comidas de boteco: língua de boi e moela de frango ensopados, as conservas de sardinha e os embutidos, especialmente a linguiça. Clássicos dos cardápios de boteco brasileiros, especialmente nas capitais onde a cultura “botequeira” é mais forte: Rio de Janeiro e Belo Horizonte. Na capital mineira temos, ainda, acrescido o torresmo, sendo a carne suína a principal proteína da dieta mineira.

Do mesmo modo, podemos dizer em relação à fartura. Em Açúcar (2007), Gilberto Freyre já dizia que “sem açúcar não se compreende o homem do nordeste.” (FREYRE, 2007, p.13). Ele manifestava sobre o prestígio do nordeste açucareiro, firmando-se inicialmente na economia, com a cultura da cana-de-açúcar, se-

guida da indústria do açúcar. No rastro dessas duas atividades, sob influência portuguesa, emergia a confeitaria, “do bolo aristocrático, do doce fino, da sobremesa fidalga tanto – contraditoriamente – quanto do doce e do bolo de rua, do doce e do bolo de tabuleiro, da rapadura de feira rústica que o pobre gosta de saborear com farinha.” (FREYRE, 2007, p.25).

Contudo, em Casa-grande e Senzala (2003), o autor já alertava para a precariedade do regime alimentar existente na colônia. Segundo Freyre, havia deficiência alimentar independentemente de classe social, consequência da monocultura, que viria a privar a Colônia de suprir de alimentos frescos. Por outro lado, os escravos estariam melhor alimentados, sobretudo por incluírem vegetais na sua dieta alimentar e manterem parte dos costumes alimentares africanos. Posto isso, já era possível perceber pelo cheiro e sabor, um entrelaçamento de influências indígena, portuguesa e africana na elaboração da comida.

Logo, nossas receitas são reflexos deste período colonial brasileiro e, embora na contemporaneidade já podemos verificar facetas de uma cultura que floresce, ainda respingam memória em nosso paladar. No sudeste e no centro-oeste brasileiro vemos a presença dos pratos de origem tropeira, como feijão tropeiro, charque e macarrão de comitiva. O consumo de suínos no estado de Minas Gerais, superior à média nacional¹ 3, também remonta ao período de expansão territorial para exploração mineral, onde os principais recursos alimentares eram produzidos nos quintais (ABDALA, 2007). Pensar os lugares das receitas é pensar na cozinha; receita e cozinha estão em movimento e se entrelaçam, vão transformando os modos de fazer das receitas. É na cozinha que verificamos a

1 Mineiros consomem mais carne suína: [https://www.suinoculturaindustrial.com.br/imprensa/mineiros- consomem-mais-carne-suina/20110530- 082745- x763#:~:text=MG%20C3%A9%20o%20maior%20consumidor,18%20kg%20pessoa%20Fan o\).](https://www.suinoculturaindustrial.com.br/imprensa/mineiros- consomem-mais-carne-suina/20110530- 082745- x763#:~:text=MG%20C3%A9%20o%20maior%20consumidor,18%20kg%20pessoa%20Fan o).)

presença das pessoas que se organizam coletivamente sob o ponto de vista sociocultural; a cozinha pode ser vista como um espelho, uma imagem que reflete a sociedade. É na cozinha, com suas diversas nuances, que podemos pensar o mundo, cujos valores estão expostos nos cadernos de receitas.

A cozinha se reafirma, portanto, como um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, uma imagem da sociedade. Em vez de falar em cozinha, é melhor falar em cozinhas, em suas pluralidades, porque elas mudam e se transformam face às influências e aos intercâmbios entre as populações, aos novos produtos e alimentos, graças às condições sociais, às circulações de mercadorias e aos novos hábitos e práticas alimentares. (SANTOS, 2011, p. 110)

Enquanto narramos a receita, quem nos ouve vai memorizando o seu modo de fazer. Vamos acompanhando os utensílios se constituindo, como vai ocorrendo a organização dos ingredientes para o preparo e execução das receitas, como elas vão se apequeando, como elas vão se expandindo. A cozinha, então, vai construindo ideias, crenças, valores, porque também comemos cultura, “saboreamos leyes, ingerimos propósitos, bebemos artasnía y paladeamos razonamientos que, además, nos hacen sentirnos vivos” (ADURIZ; INNERARITY, 2012, p.17). A comida vai adquirindo um significado simbólico para nós e vamos atribuindo um sentido único a ela, pois “lo que se come y como se come nunca es un acto neutro de alimentación sino algo que incluye determinadas significaciones, (...) que se comparten en una misma cultura o en los grupos sociales” (ADURIZ; INNERARITY, 2012, p.35). Quando comemos, então, ingerimos comida, mas junto a ela impregnamos o corpo com nossas experiências socioculturais. Desse modo, “de alguna manera, se podrá decir que comemos sentido y significación.” (ADURIZ; INNERARITY, 2012, p.36)

Vamos refletindo as transformações na cozinha em paralelo ao intenso processo de urbanização e desse mundo globalizado; refletindo sobre o que são estas comidas hoje – cujos mercados e, inclusive, o tempo estão sendo dissolvidos – o que são estas receitas hoje; como elas se perdem e se mantêm e onde elas estão localizadas. Cabe ressaltar que o “processo de globalização – a que estão associadas a industrialização e a circulação de alimentos (...) – promove padronização e uniformização de produtos consumidos, de gostos e de comportamentos alimentares.” (MENASCHE, 2018, p.133). Deve-se observar que “a relação entre globalização e culturas locais pressupõe um movimento de homogeneização, mas não se restringe a ele.” (MENASCHE, 2018, p.133), porque não podemos admitir que o global não poderá substituir o local.

O não cozinhar, o comer fora, o que vai definindo as culturas são essas relações. Comer a qualquer momento representa, hoje, a moderna sociedade, fruto do processamento de alimentos. A indústria de alimentos chega de modo voraz e o consumidor, por vezes, não produz mais o que consome. Vemos crianças que desconhecem a origem dos alimentos, pois já os consomem prontos, como as papinhas, os iogurtes, as frutas e legumes cortados e embalados a vácuo. O forno de micro-ondas torna-se a vedete da cozinha para descongelar a comida, facilitando a vida das famílias modernas e vai estabelecendo novas formas de relação com a comida.

A mídia em geral – programas específicos de culinária e os realities comandados por chefs renomados, incluindo as redes sociais, também são responsáveis por incentivar uma comida rápida, sem contudo se deixar experienciar pelo gosto. Este faz parte apenas do imaginário das pessoas que utilizam do seu tempo livre para ver e não sentir a comida. Esta e outras facilidades passam a contribuir em muito para a mudança na transmissão do saber fazer, desnudando uma sociedade cada vez mais eclética. Nossa relação com a comida e com a cozinha vai se alterando na medida que cada

vez mais vai diminuindo o tempo para nos demorarmos no ato de comer. Comemos e nos relacionamos com rapidez, não pensamos quando comemos, e agimos, assim, com uma certa normalidade.

De outra maneira, há receitas que constituem e fazem parte das tradições dos lugares, e por meio delas, os rituais e as relações com a comida e com o ato de comer permanecem, através das memórias que constroem os lugares. A fazeção das receitas carrega consigo a possibilidade de continuidade de histórias e saberes presentes nas comidas, assim como das tradições e práticas nas quais as comidas estão inseridas. Isso ocorre de tal maneira que não basta apenas guardar as receitas em cadernos e livros, mas sim, fazê-las, tornarem-nas presentes nas mesas.

Pierre Nora (1993) concebe que muitas memórias só permanecem devido a existência dos lugares, sendo, portanto, os lugares fonte vitais na continuidade das memórias, para que elas não se esfaleçam. Os lugares que guardam as receitas são as próprias panelas, as cozinhas, a mesa posta para alimentar os corpos. Receitas que não são feitas, são como línguas não faladas. Quando as receitas deixam de fazer parte das cozinhas, vão se embora, também, as memórias de mundo presentes na fazeção dessas receitas e de sua comensalidade.

Para fazer as receitas é necessário ter os ingredientes, mas também as técnicas e os utensílios. Os saberes sobre o fazer culinário ficam presentes nas receitas e os modos de fazer a comida. E este saber-fazer é fruto de uma necessidade do corpo que vai experimentando o mundo, e se constituindo a partir daquilo que a terra oferece como alimento. No Brasil, a presença da mandioca torna-a uma das principais presenças nos pratos típicos e na alimentação cotidiana, tornando-se a base principal de pratos já tradicionais em outras partes do mundo. O Ipeté, comida oferecida a orixá Oxum, feito com inhame e camarão seco, chega ao Brasil por meio da população negra trazida à força como escravos, e torna-se o saboroso

bobó de camarão, com a inserção da mandioca no lugar do inhame. Seus subprodutos, como a farinha e o polvilho, compõem pratos tradicionais que marcam a identidade culinária de estados do sul ao norte do Brasil: o barreado no Paraná; o pão de queijo de Minas Gerais; o tacacá no Pará; o caldo de piranha, engrossado com farinha, comum no Mato Grosso do Sul; o bolinho de estudante, feito com farinha de tapioca granulada, tradicional na Bahia.

Mas um dos mais emblemáticos e tradicionais feitos do pé de mandioca é a maniçoba. Ao invés das raízes, utiliza-se as folhas trituradas, também conhecida por maniva, que precisa ser cozida por sete dias. Como se chega neste saber? Quais são as questões instaladas no saber-fazer desta comida? Experimento. As pessoas comeram, as pessoas morreram e foram descobrindo que era possível cozinhar um dia a mais, um dia a mais até chegar nos sete dias. Hoje a maniçoba é considerada um dos principais pratos da culinária paraense, preparada de maneira abundante durante o Círio de Nazaré, acrescido de carnes curadas e defumadas. Por isso, também é conhecida como feijoada paraense.

Não é apenas no Pará que a maniçoba faz parte da construção da cultura e da memória dos lugares. Girlene Ferreira Santos, museóloga baiana, em seu trabalho intitulado *Do campo à mesa - memória e patrimônio da maniçoba na cidade de Cachoeira-BA*, aponta a presença deste prato enquanto guardador de histórias, saberes e das produções agrícolas da região rural do Recôncavo baiano. A maniçoba é, portanto, mantenedora de práticas, rituais de famílias, memórias e de utensílios específicos para o preparo, uma vez que

“não se faz o alimento sem colher de pau, arupemba (peneira de palha), panela de pressão (anteriormente fazia-se uso da panela de barro) e panela grande de alumínio” (SANTOS, 2017, p. 79).

Remete também à hora de comer, uma vez que “em Cachoeira, comer a maniçoba é motivo de festa e confraternização, é um ato social e cultural que envolve pessoas, situações e motivos diversos” (SANTOS, 2017, p. 81). De tal maneira que a maniçoba faz parte da constituição de Cachoeira enquanto lugar, uma marca da identidade, da força das antepassadas e de resistência dos saberes do povo negro:

A maniçoba de Cachoeira é aprendida com os mais velhos e velhas que buscam eternizar esse conhecimento transmitindo-o para os mais novos e novas. Este é mais um dos motivos pelos quais a população local concede a esta iguaria lugar representativo em sua cultura, posto que o preparo e a degustação da maniçoba estão associados à memória dos nossos antepassados africanos, sendo para nós, portanto, um elemento de identidade étnica. (SANTOS, 2017, p. 82)

A partir disso, é possível compreender que os lugares e os territórios possuem também técnicas, utensílios, panelas próprias, constituindo paisagens. Lívia de Oliveira, resgatando em sua memória as tradições da cozinha caipira paulista (2011), relata a presença das gamelas, “vasilha feita de madeira ou barro, com a forma de alguidar, usada comumente para lavagem ou para dar comida aos animais” (OLIVEIRA, 2011, p. 105), empregada para todas as funções, e substituindo as bacias e tigelas, presentes também no Goiás e no sertão mineiro. Fala também do pilão, utilizado para triturar milho, café, e arroz, assim como carne e farinha para fazer paçoca. A presença da paçoca na cultura alimentar é acompanhada da presença do pilão nas casas. Por fim, lembra do poiá, nome dado ao fogão a lenha feito de forma rústica:

Onde se preparavam todos os tipos de alimentos, tanto os salgados como os doces. Sobre ele era colocado qualquer um dos trens da cozinha: as panelas e caçarolas para cozinhar as carnes, o arroz ou os legumes; os tachos, em geral de cobre, para fazer doces; também havia tachos grandes para ferver as roupas mais encardidas; as frigideiras para frigar os ovos, pedaços de lombo, de linguças, de chouriços ou para

fazer farofas; os caldeirões para preparar o feijão, os cozidos, as feijoadas caipiras e o mocotó e as chaleiras que permaneciam dia e noite sobre o fogão, fervendo a água para o café ou para o banho quente. (OLIVEIRA, 2011, p. 106)

ESCRITURAS: ENTRE RECEITAS E GEOGRAFIAS

Propomos este texto para pensar o que as receitas podem nos falar de geografia. Um movimento introdutório, mas inserido em caminhos de pesquisa e exploração da geografia do sabor, que ampliaram os estudos na geografia sobre comida, alimentação, cultura e identidade. Ao pensar as receitas, compreendemos que a comida se constitui como uma linguagem do mundo e de seus lugares, construídos a partir dos corpos e de suas relações com este mundo. Ao pensar com as receitas, podemos perceber que os escritos guardam a memória, os saberes e as tradições dos lugares, seus frutos e cultivos agrícolas, assim como as técnicas e os utensílios que vão se estabelecendo para a produção da comida e passam a compor as paisagens.

A escrita das receitas é atravessada, também, por sua oralidade. Esta singularidade da cozinha marcada na receita é uma singularidade da oralidade, do ensinar de geração a geração, que vai chegando para as receitas, que possuem diferentes medidas, diferentes modos de fazer e diferentes utensílios justamente por esta marca da oralidade, porque a comida não é uma exatidão. A comida é muito mais um movimento de uma experiência, por isso que essa oralidade e esta escrita se confundem na hora do fazer. É preciso fazer para saber como se constrói uma comida.

Portanto, escrever as receitas por si só não constitui a comida: a comida precisa ser feita. A receita não feita é como uma língua que não é falada, ou gesticulada. Ela precisa ser feita e, a partir do momento que não a faz, ela vai se perdendo, justamente porque essa comida que fala é metamorfoseante e se ela não é adaptada, transfor-

mada, vivida, feita, ela vai se perdendo. Dessa forma, o fazer alimenta, transforma, e torna o saber parte constituinte dos lugares. O fazer que ativa a chama dos saberes, os saberes das comidas guardados nas receitas, vivos nas cozinhas, nos quintais, nas mesas, nas ruas, nos plantios, nos corpos.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EDUFU, 2007.

ADURIZ, Andoni Luis & INNERARITY, Daniel. **Cocinar, comer, conviver**: Recetas para pensar con los cinco sentidos. Barcelona: Ed Destino. Colección Imago Mundi, vol. 227, 2012.

BARTHES, Roland. **O império dos signos**. Trad. Leyla Perrone-Moisés. 1 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

BARTHES, Roland. **Aula**. 14 ed. São Paulo: Cutrix, 1988.

BRITO, Sousa Brito. O lugar que há em nós ou o corpo-lugar que somos nós. In: **Inlix**. n.12, 2007, p.12-27.

CASTRO, Josué de. **Homens e caranguejos**. São Paulo, Brasiliense. 1967

CHAVEIRO, Eguimar Felício. Corporeidade e lugar: elos de produção da existência. In: MARANDOLA JR, Eduardo; HOLZER, Werther; OLIVEIRA, Lívia de. In: **Qual o espaço do lugar?**: geografia, epistemologia, fenomenologia. São Paulo, Perspectiva, 2014. p. 279- 303.

CLAVAL, Paul. **A Geografia Cultural**. (Tradução de Luiz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta.) 3a ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2007.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5 ed. São Paulo: Global, 2007.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e senzala**: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 48 ed. São Paulo: Global, 2003.

GIRALDO, Omar. **Afectividad ambiental**: sensibilidad, empatía, estéticas del habitar. Chetumal, Quintana Roo, México: El Colegio de la Frontera Sur: Universidad Veracruzana, 2020.

GRATÃO, Lúcia Helena Batista. Sabor e paisagem – o que revela o pequi nesta imbricação deser e essência cultural. In: **Geograficidade**, v.4, Número Especial, Outono 2014.

GRATÃO, Lúcia Helena Batista. Sabor & Paisagem à Luz de Bachelard: convite para sentar-se à mesa. In: **Geograficidade**, v.2, n.1, Verão 2012.

GRATÃO, Lúcia H.; MARANDOLA JR., Eduardo. Sabor nada é para a **Geografia**. In: Geosul, 2011.

MARANDOLA JR., Eduardo . Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista. In: **Geograficidade**, v. 2, p. 42-52, 2012.

MARANDOLA JR., Eduardo. Saberes dos corpos alimentados: ensaio de geografia hedonista. In: **Geograficidade**, v.4, Número Especial, Outono 2014.

MENASCHE, Renata. Tendências da alimentação contemporânea: percurso e elementos para uma agenda de pesquisa. In: **Campos**, Curitiba, v.19, n.2, 2018. p.134-144.

NORA, Pierre. Entre história e memória: a problemática dos lugares. In: **Revista Projeto História**, nº 10, pp. 07-28, 1993.

OLIVEIRA, Livia. Lembranças da cozinha caipira paulista: pilões, gamelas e poiás. In: **Geograficidade**, v.01, n.01, Inverno 2011.

OLIVEIRA, Livia. Introdução: o estudo do sabor pela geografia. In: **Geograficidade** v.2, n.1, Verão 2012.

OLIVEIRA, Livia. Sabor: Identidade cultural e alimentar de Astecas e Maias. In: **Geograficidade** v.2, n.2, Inverno 2012.

PALHARES, Virgínia de Lima. Gosto geográfico. In: **Geografias**. Belo Horizonte - Edição Especial 2018 - Sabores Geográficos. p.58-70.

PONTY, Merleau. **Fenomenologia da percepção**. Tradução de Carlos Alberto Ribeiro de Moura. São Paulo: Martins Fontes, 2011.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

SANTOS, Girlene Ferreira. Maniçoba - Identidade Cultural e memória presente e ausente na cidade de Cachoeira-BA. In: **Revista Eletrônica Ventilando Acervos**, Florianópolis, v. especial, n. 1, p. 72-90, maio 2017.

SERRES, Michel. **Os cinco sentidos: filosofia dos corpos misturados**. Tradução de Eloá Jacobina. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

TAVARES, Gonçalo. **Atlas do corpo e da imaginação: Teoria, fragmentos e imagens**. Alfragide-PT: Ed Caminho, 2013.

WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. In: **Habitus**. Goiânia, v. 11, n.1, p.5-17, jan./jun. 2013.

SOBRE OS ORGANIZADORES

Sônia de Souza Mendonça Menezes

Professora Associada II do Departamento de Geografia e do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe(UFS). Realizou Pós-Doutorado no Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Goiás. Doutorado e Mestrado em Geografia – UFS. Líder do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais (GRUPAM).
E-mail: soniamenezes@academico.ufs.br

José Antônio Souza de Deus

Professor Associado IV credenciado junto ao Programa de Pós-Graduação em Geografia- IGC/UFMG. Doutorado em Ciências/Geografia- UFRJ. Orienta pesquisas sobre comunidades tradicionais domiciliadas no Vale do Jequitinhonha, Quadrilátero Ferrífero e RMBH. Trabalhou na Amazônia brasileira (AC/RO), de 1986 a 2013, investigando a territorialidade indígena.
E-mail:jantoniosdeus@uol.com.br

Marcelo Cervo Chelotti

Professor Associado III do Departamento de Geociências do Centro de Ciências Naturais e Exatas (CCNE) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM-RS). Pós-Doutorado pela UFRGS. Doutorado em Geografia pela Universidade Federal de Uberlândia (UFU-MG). Líder do Núcleo de Estudos em Geografia, Agricultura e Alimentação (NUGAAL-CNPq).
E-mail: marcelo.chelotti@ufsm.br

Alcides dos Santos Caldas

Professor Associado II do Departamento de Geografia do Instituto de Geociências. Programa de Pós-graduação em Geografia. Universidade Federal da Bahia (UFBA)
E-mail:alcides.caldas@ufba.br

SOBRE OS AUTORES

Alexandre Francisco de Oliveira

Doutorando no Programa de Pós-graduação em Geografia – PP-GEO/UFS.
E-mail: xandepiri_95@hotmail.com

Angélica Campos Nakamura

Doutoranda em Geografia Humana da Universidade de São Paulo (USP). Mestra em Geografia Humana e bacharela e licenciada em Geografia pela mesma universidade. Membro do Grupo de Estudos em Agricultura Urbana (GEAU) do Instituto de Estudos Avançados (IEA-USP). Bolsista pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001.
E-mail: angelicanakamura.geo@gmail.com

Benjamim Pereira Vilela

Possui graduação em Geografia pela Universidade Federal de Goiás (2006) e mestrado em Geografia pela Universidade Federal de Goiás (2009) é doutorando em Geografia pela Universidade Federal de Jataí (UFJ). Atualmente é professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás.
E-mail: benjamim.vilela@ifg.edu.br

Carla Oliveira Brito

Mestranda do Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal da Bahia – BA.

E-mail: cobrito@outlook.com.br

Cláudia Silva Barbosa

Mestre em Geografia e doutora em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Federal de Minas Gerais. Pesquisadora voluntária no grupo de pesquisa e extensão indisciplinar na mesma universidade. Trabalha como analista ambiental no Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade.

E-mail: geoclaudiabarbosa@gmail.com

Douglas Emiliano Januário Monteiro

Professor/ IFTM- Campus Arcos; licenciado em Geografia e Mestre em Extensão Rural/ UFV; doutorando junto ao Programa de Pós-Graduação em Geografia- IGC/ UFMG. Trabalha com as geografias Escolar e Cultural e com populações afro-brasileiras.

E-mail: sedimentares@gmail.com

Eguimar Felício Chaveiro

Doutorado em Geografia Humana pela Universidade de São Paulo, USP, mestrado em Educação pela Universidade Federal de Goiás, UFG e Graduação em Geografia pela Universidade Católica de Goiás. Atualmente é professor titular da Universidade Federal de Goiás, professor do Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal de Jataí-GO; membro do Instituto Histórico e Geográfico de Goiás e do Instituto Cultural e Educacional Bernardo Élis para os Povos do Cerrado.

E-mail: eguimar@hotmail.com

Fernanda de Oliveira Grelle

Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal Fluminense (POSGEO-UFF) Niterói

E-mail: fernandagrelle@id.uff.br

Guilherme Henrique dos Santos Santana

Mestrando do Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal de Uberlândia – UFU

E-mail: guilherme_santana01@hotmail.com

João Guilherme da Trindade Curado

Doutor em Geografia. SEDUC/GO.

E-mail: joaojgguilherme@gmail.com

Jonas Dias de Souza

Possui graduação (bacharelado e licenciatura) em Geografia pela Universidade de São Paulo (2009), com mestrado (2012) e doutorado (2017) em Geografia pela mesma instituição, tendo trabalhado a relação entre a Geografia e o Direito Ambiental. Atualmente é professor efetivo da Universidade do Estado do Amazonas (UEA) no Centro de Estudos Superiores de Tabatinga da (CESTB) e pesquisador membro do Núcleo de Estudos Socioambientais da Amazônia.

E-mail: jdsgeo10@yahoo.com

Lara Conceição Campos Pena

Doutoranda do Curso de Pós-graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Universidade Federal da Bahia – UFBA

E-mail: lara.conceicao@ufba.br

Maria Idelma Vieira D’Abadia

Doutora em Geografia. Docente do Programa de Pesquisa e Pós-graduação Interdisciplinar Território e Expressões Culturais no Cerrado – TECCER/UEG.

E-mail: maria.dabadia@ueg.br

Matheus Rodrigues Moreira

Licenciado em Geografia pela Universidade Federal de Minas Gerais e mestrando em Educação no Programa de Pós Graduação em Educação: Conhecimento e Inclusão Social, da Faculdade de Educação da UFMG (PPGE/FaE/UFMG). Íntegra o Núcleo de Pesquisa em Geografia Humanista (NPGEOH) e participa do Grupo de pesquisa em Sociedade, Universidade e Educação Superior (Universitátis).

E-mail: mrmoreira2019@gmail.com

Máximo Alfonso Rodrigues Billacrês

Professor assistente da Universidade do Estado do Amazonas, Centro de Estudos Superiores de Tabatinga (UEA/CESTB). Graduação e Mestrado em Geografia (Amazônia-Território e Ambiente), Doutorado em Biotecnologia (Gestão em Biotecnologia), todos pela Universidade Federal do Amazonas (UFAM). Pesquisador do Núcleo de Estudos Socioambientais da Amazônia - NESAM (UEA/CESTB).

E-mail: billacres@gmail.com

Nina Paloma Neves Calmon de Siqueira Branco

Doutoranda do Curso de Pós-graduação *Sciences humaines et sociales: cultures, individus, sociétés* da *Université Paris Descartes*, Paris V.

E-mail: ninapa@gmail.com

Ryzia de Cassia Vieira Cardoso

Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, pela Universidade Federal de Viçosa e Pós-Doutorado pela University of London, School of Oriental and African Studies. Professora Titular da Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, e avaliadora de curso de graduação do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais. Integra o corpo docente dos Programas de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, da Escola de Nutrição, e o de Ciência de Alimentos, da Faculdade de Farmácia.

E-mail: ryziac@ufba.br

Simone Maria Leme

Doutora em Geografia pela Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD). Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul (IFMS)

E-mail: simone.leme@ifms.edu.br

Terezinha Rosa de Aguiar Souza

Professora dos ensinos básico, técnico e tecnológico nas disciplinas de Gestão/ IFTM- Campus Paracatu; Bacharel em Administração/ UFV e Mestre em Educação/ UnB;

E-mail: terezinhaaguiar@iftm.edu.br

Virginia Palhares

Possui graduação, mestrado e doutorado em geografia pela Universidade Federal de Minas Gerais. Atualmente é professora associada do departamento de geografia do Instituto de Geociências da Universidade Federal de Minas Gerais. É membro do Núcleo de Pesquisa em Geografia Humanista (NPGEOH), no Instituto de Geociências da Universidade Federal de Minas Gerais e do Grupo de Pesquisa Geografia Humanista Cultural (GHUM) na Universidade Federal Fluminense.

E-mail: palhares.vi@gmail.com

