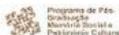


Patrimônio Industrial – Alimento – Sustentabilidade

FÁBRICA DE MEMÓRIAS
Seminário Internacional
2023

Francisca Ferreira Michelin
João Fernando Igansi Nunes
Jossana Peil Coelho
Juliana Mohr dos Santos
Organizadores



**Seminário Internacional do
Patrimônio Industrial,
Alimentos e Sustentabilidade**

Realização



Apoio financeiro do Estado do Rio Grande do Sul por intermédio da FAPERGS



Apoio



Francisca Ferreira Michelin
João Fernando Igansi Nunes
Jossana Peil Coelho
Juliana Mohr dos Santos
Organizadores

**Seminário Internacional do
Patrimônio Industrial,
Alimentos e Sustentabilidade**

PELOTAS

2023

© Dos autores – 2023

Editoração: Juliana Mohr dos Santos

Capa: João Fernando Igansi Nunes

Revisão: Francisca Ferreira Michelin

Conselho Científico

Antonio Luís Diaz Aguilar - Universidade Pablo de Olavide (Es)

Francisca Ferreira Michelin - Universidade Federal de Pelotas

João Fernando Igansi Nunes - Universidade Federal de Pelotas

Jossana Peil Coelho - Universidade Federal de Pelotas

Kátia Brasilino Michelin - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)

Maria Isabel Alba Dorado - Universidade de Málaga (Es)

Vania GrimThies - Universidade Federal de Pelotas

Vicente Julián Sobrino Simal - Universidade de Sevilha (Es)

Santiago Amaya-Corchuelo - Universidade de Cádiz (Es)

Sidney Gonçalves Vieira - Universidade Federal de Pelotas

Comissão Organizadora

Amanda Mensch Eltz

Claudia da Silva Nogueira

Danielli Saboia da Silva

Denise Prado Costa

Edward Dutra dos Anjos

Eduardo Vetromille

Giane Trovo Belmonte

Ísis Pinheiro Corvello

Jennifer Paola Pisso Concha

Juliana Mohr dos Santos

Laiana Pereira da Silveira

Rayza Roveda Ataides

Dados de Catalogação na Publicação (CIP) Internacional
Ubirajara Buddin Cruz – CRB 10/901

S471a Seminário Internacional do Patrimônio Industrial, Alimentos e Sustentabilidade
Anais do... / Seminário Internacional do Patrimônio Industrial, Alimentos e Sustentabilidade ; org. Francisca Ferreira Michelin... [et al.]. – Pelotas : Ed. independente, 2023.
388p. ; il. – E-book.

ISBN: 978-65-00-80965-7

1. Patrimônio industrial. 2. Alimentos. 3. Sustentabilidade. 4. Turismo. 5. Patrimônio cultural. 6. Tradição. 7. Memória. 8. Patrimônio alimentar. I. Michelin, Francisca Ferreira. II. Título.

CDD: 363.69

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	9
EIXO - FÁBRICAS DE TRANSFORMAÇÃO DO ALIMENTO E AGROINDÚSTRIA 11 <i>Dr^a. Priscila Vasconcellos Chiattonne, Dr^a. Adriana Brambilla, Dr^a. Eurídice Ribeiro de Alencastro e Dr^a. Rosislene de Fátima Fontana</i>	
MEMÓRIAS E IMAGENS: UMA ANÁLISE DA FÁBRICA PAYSANDÚ, EM BAGÉ/RS... 12 <i>Isadora Baptista Alves e Aline Montagna da Silveira</i>	
EUGEBAUER: A FANTÁSTICA FÁBRICA DE CHOCOLATE DO 4º DISTRITO..... 22 <i>Claudia Musa Fay e Priscila Ervin Saval</i>	
NOVOS USOS DO PATRIMÔNIO INDUSTRIAL: COTADA COMPANHIA ATLÂNTIDA DE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTARES 33 <i>Cristiane Dittgen Miritz</i>	
DESENVOLVIMENTO DE PASTEL INTEGRAL COM RECHEIO DE BANANA 43 <i>Vanessa Ribeiro Pestana Bauer, Millena Farias Garcia e Tailize Pires da Cruz</i>	
ÍNDICE DE ACEITABILIDADE DE UM NOVO PRODUTO AGROINDUSTRIAL À BASE DE BANANA 53 <i>Cristiane Brauer Zaicovski, Millena Farias Garcia e Tailize Pires da Cruz</i>	
EIXO - PATRIMÔNIO ALIMENTAR E TURISMO 64 <i>Dr^a. Luciana de Castro Neves Costa, Dr^a. Alessandra Buriol Farinha, Dr^a. Alice Leoti da Silva e Dr^a. Juliana Rose Jasper</i>	
O PATRIMÔNIO AGROALIMENTAR, O TURISMO E O DESENVOLVIMENTO REGIONAL: CONSTRUINDO SABERES E PRÁTICAS..... 66 <i>Mayara Roberta Martins e Erick do Nascimento Targin</i>	
A IMPORTÂNCIA HITÓRICA DO ARROZ DE CUXÁ: A RELAÇÃO COM AS QUITANDEIRAS DE TABULEIRO E O TURISMO NO MARANHÃO..... 75 <i>Elaine Cristina Silva Fernandes e Norberto Nuno Pinto dos Santos</i>	
TURISMO GASTRONÔMICO NAS PAISAGENS DO CAFÉ PAULISTA 85 <i>Gustavo Oliveira de Moraes e Beatriz Carvalho Tavares</i>	
GASTRONOMIA, PATRIMÔNIO ALIMENTAR E INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG): A RELAÇÃO ENTRE TRADIÇÃO E INOVAÇÃO 91 <i>Márcia Filgueiras Rebelo de Matos, Laise Cedraz Pinto Matos E Alcides dos Santos Caldas</i>	
REFLEXÕES SOBRE PAISAGEM NA PERSPECTIVA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG)..... 102	

Márcia Filgueiras Rebelo de Matos, Laise Cedraz Pinto Matos e Alcides dos Santos Caldas

O RETORNO DA FESTA DO MAR EM 1992: VALORIZAÇÃO DE UM LUGAR E DE UMA GASTRONOMIA NA CIDADE DO RIO GRANDE/RS113

Eliza Furlong Antochewis e Maria Leticia Mazzucchi Ferreira

AS FESTAS COMO ATRATIVO TURÍSTICO PARA O MUNICÍPIO 123

Wagner Halmenschlager, Giane Trovo Belmonte e Francisca Ferreira Michelin

EIXO - POLÍTICAS PÚBLICAS E SUSTENTABILIDADE 135

Dr^a. Jossana Peil Coelho e Dr^{da}. Amanda Mensch Eltz

PATRIMÔNIO INDUSTRIAL, POLÍTICAS PÚBLICAS E OS NOVOS USOS - A FÁBRICA LANG: ENTRE OS DESCAMINHOS E AS POSSIBILIDADES..... 136

Caterine Henriques Mendes

RESSIGNIFICAR OU PROPOR NOVOS CONTORNOS: FORMAS DE PRESERVAR O PATRIMÔNIO INDUSTRIAL PARA FINS SUSTENTÁVEIS.....146

Carolina Gomes Nogueira e Laiana Pereira da Silveira

CAMINHO FABRIL: PATRIMÔNIO INDUSTRIAL DA CIDADE DE RIO GRANDE.....155

Olivia Silva Nery e Laiana Pereira da Silveira

NOVOS USOS DE LUGARES “PARADOS”164

Rossanna Prado Perez

PATRIMÔNIO INDUSTRIAL, ECONÔMICO E SOCIAL EM PELOTAS: RESSIGNIFICAÇÃO DOS RESÍDUOS TÊXTEIS FABRIS 176

Laiana Pereira da Silveira e Daisiane Santos Robaina Iglécias

EXISTEM POLÍTICAS PÚBLICAS PARA A PROTEÇÃO DOS RESTOS INDUSTRIAIS DA PEDREIRA DO CERRO DO ESTADO?186

Gládis Rejane Moran Ferreira e Carla Rodrigues Gastaud

POLÍTICAS PÚBLICAS E A SUSTENTABILIDADE DAS PRÁTICAS TRADICIONAIS: O SELO SABOR GAÚCHO E OS DERIVADOS DA CANA-DE-AÇÚCAR..... 193

Amanda Mensch Eltz

ROTEIRO MORRO DE AMORES: SUSTENTABILIDADE, POLÍTICAS PÚBLICAS E TURISMO..... 202

Lígia Poliana de Oliveira e Leon Mclouis Borges de Lucas

DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DE PAISAGENS INDUSTRIAIS: O PAPEL DO RECONHECIMENTO DAS PRÁTICAS CULTURAIS VIVAS 211

Claudia da Silva Nogueira e Francisca Ferreira Michelin

IMPACTOS DA AGROECOLOGIA E A REGIÃO DE NOVA FRIBURGO 223

Brunno Barbosa, Anna Luiza Azevedo Rocha e Lucas Martinelli

UTILIZAÇÃO DA PIMENTA ROSA (<i>SCHINUS TEREBINTHIFOLIA</i>) COMO FORMA DE AGREGAR VALOR A PRODUTOS REGIONAIS NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DA BAÍA FORMOSA, ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, RJ.....	234
<i>Claudia Maria Fiuza Alves, Paulo Roberto Sette Cerqueira e Cláudia da Costa Martins</i>	
OS REUSOS DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO NA CIDADE: O CASO DO MUSEU MUNICIPAL PARQUE DA BARONESA.....	245
<i>Nathalia Vieira Ribeiro e Carla Rodrigues Gastaud</i>	
EIXO - ALIMENTO, MEMÓRIA E TRADIÇÃO.....	256
<i>Prof. Dr. Wagner Halmenschlager, Me. Giane Trovo Belmonte, Nicole Weber Benemann e Renata Tomaz do Amaral Ribeiro</i>	
O CULTIVO DO CHÁ NO VALE DO RIBEIRA: MEMÓRIA E IDENTIDADE.....	258
<i>Cecilia Vieira Pereira das Neves</i>	
CHÁ DE MAIO OU MAISCHNAPS OU MAITEE: O SABER FAZER QUE VEIO JUNTO COM OS IMIGRANTES ALEMÃES E POMERANOS.....	267
<i>Alcides Gomes Neto e Cristiane Dittgen Miritz</i>	
DA COR DO AÇÚCAR AO GÊNERO E ETNIA: CONTRIBUIÇÃO DAS MULHERES NEGRAS ESCRAVIZADAS NOS DOCES DE PELOTAS.....	275
<i>Ariane de Paula Fucilini, Beatriz Carvalho Tavares e Luiza de Motta Klockner</i>	
CULTURA AFRO-GAÚCHA: O ESTIGMA DA MUCAMA E A INSERÇÃO DA GASTRONOMIA AFRICANA NO SUL DO BRASIL.....	283
<i>Bruno Feijó e Cibelle Burdulis da Motta</i>	
AS SONORIDADES DO CAJU NA MÚSICA POPULAR BRASILEIRA: MEMÓRIAS E TRADIÇÕES COM SABOR E SOM DA TERRA.....	291
<i>Silvia Heleny Gomes da Silva e Christian Dennys Monteiro de Oliveira</i>	
AS TRADIÇÕES ALIMENTARES DA CIDADE DE SAQUAREMA PELOS RELATOS DE TRABALHADORES DA PESCA E DA AGRICULTURA LOCAL.....	308
<i>Lucas Martinelli, Lanna Almeida Mariano e Adriana Paula Slongo Marcussi</i>	
RECEITAS COM HISTÓRIAS: EDITAL 006/2020 LEI ALDIR BLANC, ARROIO GRANDE/RS.....	320
<i>Franciéle Gonçalves Soares e Lúcio Menezes Ferreira</i>	
TRADIÇÕES GASTRONÔMICAS DOS IMIGRANTES ÁRABES PRESENTE NA FRONTEIRA MERIDIONAL BRASIL-URUGUAI.....	330
<i>Dalal Jamal Yousef Dawas e Fábio Vergara Cerqueira</i>	
COZINHA, MEMORIA E DOCE: A HISTÓRIA DO TACHO DE COBRE NA TRADIÇÃO DOCEIRA DE MORRO REDONDO.....	342
<i>Carlos Eduardo Ávila Bauer, Andréa Cunha Messias e Diego Lemos Ribeiro</i>	
TESOURO HUMANO VIVO DA TRADIÇÃO DOCEIRA DA ANTIGA PELOTAS - MORRO REDONDO/RS: IDENTIFICAÇÃO E PROTEÇÃO.....	353
<i>Giane Trovo Belmonte e Francisca Ferreira Michelin</i>	

O SALVAGUARDAR DE SABORES: O ANTIGO É MODERNO, AS POSSIBILIDADES PARA OS SEQUILHOS SEM GLÚTEN DE TORRES/RS	364
<i>Juliana Mohr dos Santos e Francisca Ferreira Michelin</i>	
AS MÚLTIPLAS EXPERIÊNCIAS EM TORNO DO PATRIMÔNIO RURAL GASTRONÔMICO: O EXEMPLO DA CASA E MUSEU GRUPPELLI, PELOTAS/RS	375
<i>Maurício André Maschke Pinheiro, Diego Lemos Ribeiro e José Paulo Siefert Brahm</i>	
ÍNDICE ONOMÁSTICOS DE AUTORES	386

APRESENTAÇÃO

Apresentamos os Anais do Seminário internacional Fábricas de memórias em paisagens sustentáveis para um futuro sonhado: Patrimônio industrial, alimento e sustentabilidade, realizado com o apoio financeiro do Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da FAPERGS.

Os textos que compõem esta publicação resultam das comunicações apresentadas nas sessões que reuniram as propostas submetidas e aprovadas nos eixos temáticos que definiram o conteúdo do evento.

Para a articulação desses temas convidamos pesquisadores com diferentes formações para que combinassem os conteúdos de modo a desenvolver debates produtivos a partir da recepção de trabalhos oriundos de diversas ações.

Desse modo, compuseram-se os quatro eixos, que estão apresentados na abertura de cada parte desta publicação e que assim foram intitulados: 1) Fábricas de transformação do alimento e agroindústria; 2) Patrimônio alimentar e turismo; 3) Políticas públicas e sustentabilidade; 4) Alimento, Memória e tradição.

Embora os Anais não capturem completamente a intensidade das reflexões ocorridas em cada eixo, é possível intuir a profundidade dos vínculos estabelecidos entre as experiências relatadas e os conteúdos teóricos a elas relacionados.

Podemos afirmar que os principais objetivos do evento, incluindo a reflexão coletiva sobre os problemas que circundam ou afetam a produção do alimento nas áreas rurais, as possibilidades de fortalecimento de redes de gestão do patrimônio alimentar e a proposição e desenvolvimento de estudos

que subsidiem novas formas de pensar a preservação desses patrimônios (sobretudo o industrial e o alimentar), foram alcançados.

Em conclusão, este breve preâmbulo reafirma que um evento com as características deste, que enfatiza o pensamento dialógico e interdisciplinar, só se concretiza por meio do esforço coletivo. Portanto, em nome dos demais organizadores dos Anais, gostaria de expressar nosso agradecimento às comissões organizadora e científica e aos muitos apoiadores, convidados e colaboradores que tornaram o Seminário possível, entre eles os coordenadores das sessões temáticas e as/os autoras/es dos trabalhos aqui registrados.

Francisca Ferreira Michelin

Coordenadora Geral do Seminário internacional Fábricas de memórias em paisagens sustentáveis para um futuro sonhado: Patrimônio industrial, alimento e sustentabilidade

EIXO

FÁBRICAS DE TRANSFORMAÇÃO DO ALIMENTO E AGROINDÚSTRIA

A história da civilização tem uma forte relação com os alimentos de acordo com sua disponibilidade, forma de preparo e consumo. A alimentação humana, para além de um fato biológico é, assim, um ato social e cultural. Isso posto, a culinária dos povos passa a ser considerada patrimônio cultural imaterial tendo fundamental importância à preservação do conhecimento tradicional gastronômico para a memória e identidade destes. Assim, essa sessão temática abordará a relação das fábricas de transformação dos alimentos e dos aspectos culturais e memoriais a ela relacionados, a exemplo das agroindústrias, sendo que muitas delas, por diversos fatores históricos e econômicos, encontram-se vazias e ociosas a espera de um novo significado.

Assim, os trabalhos enviados a essa sessão deverão apresentar a temática do patrimônio cultural alimentar e/ou agroindustrial, os quais poderão envolver componentes materiais, como os alimentos, artefatos, utensílios culinários e a própria edificação agroindustrial, bem como imateriais, como práticas, saberes, representações e experimentação.

Dr^a. Priscila Vasconcellos Chiattonne

Dr^a. Adriana Brambilla

Dr^a. Eurídice Ribeiro de Alencastro

Dr^a. Rosislene de Fátima Fontana

MEMÓRIAS E IMAGENS: UMA ANÁLISE DA FÁBRICA PAYSANDÚ, EM BAGÉ/RS

Isadora Baptista Alves¹
Aline Montagna da Silveira²

Palavras-chave: Fábrica Paysandú, Patrimônio Cultural, Bagé, Charqueada, Memória.

No campo da preservação do patrimônio cultural, os conceitos e abordagens referentes à proteção dos bens passaram por diversas modificações ao longo do tempo. O significado de patrimônio, muitas vezes associado a monumentos grandiosos e edifícios históricos, está abrindo espaço para uma visão mais inclusiva, onde os bens culturais adquirem valor não apenas pela sua estética ou idade, mas também pela maneira como são percebidos e valorizados pelas diferentes comunidades e grupos sociais. Nesse contexto, os bens provenientes de processos industriais ganham relevância como fontes valiosas de compreensão das atividades econômicas de épocas passadas, contribuindo para a investigação do contexto histórico, das relações sociais e das comunidades envolvidas.

Inserindo-se no complexo industrial da charqueada Santa Thereza, localizada em Bagé/RS, a fábrica de línguas Paysandú de McCall & Cia Ltda., inaugurada em 1902, representa um marco importante na transformação dos processos produtivos derivados do charque. Assim, compreendendo a proteção dos bens industriais como expressivos representantes da identidade e memória coletiva de variados grupos, este trabalho tem como objetivo

1 Mestranda em Arquitetura e Urbanismo pelo Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo (PROGRAU/UFPe) e Arquiteta e Urbanista pela Faculdade de Arquitetura e Urbanismo (UFPe/2020). - isadorabaptistaalves@hotmail.com

2 Doutora em Arquitetura e Urbanismo pelo Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo (FAUUSP/2009), Mestre em Educação pelo Programa de Pós-Graduação em Educação (UFPe/2001 e Arquiteta e Urbanista pela Faculdade de Arquitetura e Urbanismo (UFPe/1994). - alinemontagna@yahoo.com.br

compreender o impacto das edificações e lugares industriais no cotidiano de inúmeras pessoas que tinham suas vidas determinadas por práticas industriais.

Para alcançar o objetivo proposto, a metodologia adotada neste estudo abrangeu uma variedade de abordagens que se complementaram para proporcionar uma compreensão aprofundada do objeto de estudo. Os caminhos metodológicos empregados foram fundamentais para lançar luz sobre as vivências, percepções e significados subjacentes ao espaço fabril estudado. A metodologia incluiu a revisão bibliográfica em fontes primárias e secundárias, a coleta e análise de imagens do local, cotejadas com narrativas de antigos moradores e moradoras e relatos de jornais da época, coletados durante as pesquisas do mestrado da primeira autora deste trabalho.

A análise das imagens desempenhou um papel central neste estudo. As fontes visuais forneceram uma janela para o passado, permitindo a análise das transformações ocorridas ao longo do tempo. Para isso, as diretrizes apontadas por Canabarro (2015) foram aplicadas, incorporando a perspectiva de Dubois (1994) sobre o “espaço fotográfico”. A abordagem incluiu a análise dos diferentes planos fotográficos, como o primeiro plano que se concentra nas figuras humanas e suas posições na cena, o plano de detalhes que destaca componentes significativos da fotografia. O plano de fundo que compreende a área posterior às figuras retratadas, e o plano geral, que engloba todos os planos, permitindo uma compreensão ampla da cena fotográfica.

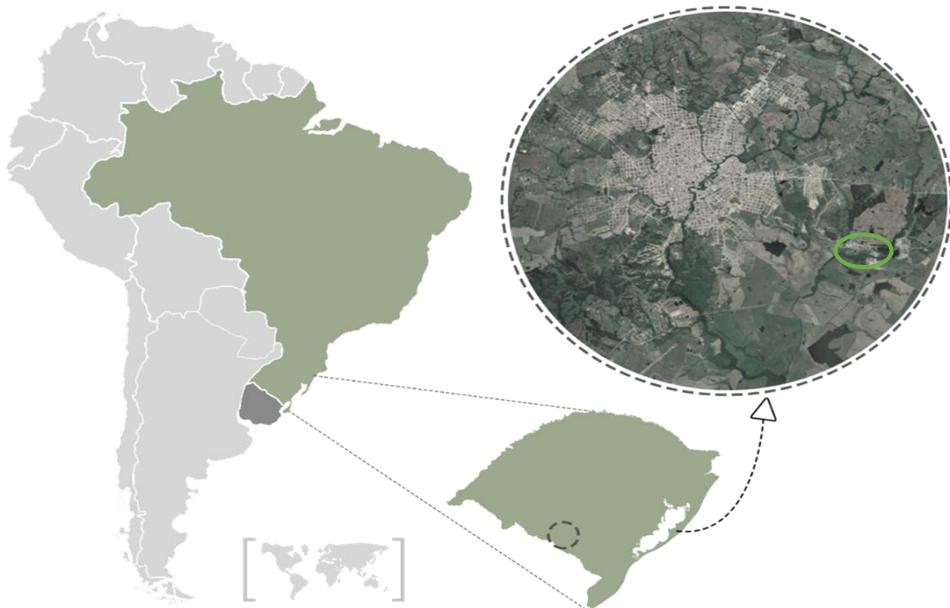
A vontade de averiguar um outro olhar sobre este local surgiu a partir das aproximações realizadas com o tema nos últimos anos, e a percepção de como as narrativas sobre esse lugar eram produzidas. Através do encontro com as fotografias e o cruzamento de dados, a partir de relatos e notícias de

jornais da época, é realizada uma análise sobre determinados aspectos do complexo.

A CHARQUEADA SANTA THEREZA E A FÁBRICA DE LÍNGUAS PAYSANDÚ

A Charqueada Santa Thereza localizava-se na cidade de Bagé no interior do Rio Grande do Sul (Figura 01). A Charqueada foi a segunda em grande escala fundada no município, em 1897 (PIMENTEL, 1940) e seu complexo urbano era constituído por inúmeros registros arquitetônicos e urbanísticos que representam um período importante para a economia da cidade e da região, o período do charque.

Figura 01: Mapa com a localização do município de Bagé, ao sul do Rio Grande do Sul com destaque para a localização da antiga Charqueada Santa Thereza



Fonte: Google Maps, adaptado pela autora, 2023.

Entre os espaços de produção, além da charqueada, existiam fábricas de línguas enlatadas, curtume, fábrica de velas, de sabão, entre outros. De acordo com Marques (1990), o aproveitamento dos produtos do boi foi se tornando cada vez maior. Com isso, as charqueadas passaram a integrar gradualmente a fabricação de sabão, velas, conservas de língua e rabada, extrato de carne entre outros produtos que viabilizaram a possibilidade de prolongar o tempo de trabalho no decorrer do ano (MARQUES, 1990).

Neste contexto fabril em que se insere a Charqueada Santa Thereza, emerge a Fábrica de Línguas Paysandú pertencente à McCall & Cia Ltda., inaugurada em 1902 (LLOYD, 1913), como um marco histórico relevante para a comunidade local. De acordo com Lloyd (1913), a firma McCall possuía, na época, nove fábricas espalhadas pela América do Sul, sendo quatro no Brasil. De acordo com o autor, as línguas Paysandú possuíam fama mundial e eram preparadas a partir dos saladeiros de Bagé. No entanto, a transição das práticas industriais e o declínio da atividade charqueadora também afetaram a condução da fábrica. A ruína da edificação, atualmente presente no local, representa um testemunho das transformações ocorridas nas atividades econômicas no decorrer do tempo.

IMAGENS E RELATOS

A Figura 02, obtida no Museu Dom Diogo de Sousa representa a Fábrica de Línguas Paysandú de McCall & Cia. Ltda., o Teatro Santo Antônio e a Capela de Santa Thereza aparecem ao fundo da imagem, que é dominado pela ferrovia e vegetação circundante. O registro em perspectiva capturado a certa distância parece indicar o modo de olhar a imagem: um complexo edificado se formando ao longo do caminho de ferro.

Figura 02: Vista da fábrica de línguas McCall & Cia Ltda., s. d.



Fonte: Museu Dom Diogo de Souza.

De acordo com Marques (1990) a língua, iguaria bastante apreciada, era conservada salgada e seca. Já nas charqueadas modernizadas, as línguas eram cozidas, temperadas e enlatadas, para então serem exportadas para a Europa.

O jornal O Dever (1911) revela que “anexa à charqueada trabalha também uma importante fábrica de línguas em conserva, que são exportadas em grande escala para o estado e norte do país”. A fábrica era, de fato, um estabelecimento importante no complexo fabril-charqueador, propiciando oportunidades de emprego para a população do núcleo e alavancando a economia local. A indústria do charque era suporte para o funcionamento da fábrica, e o declínio de tal prática acabou repercutindo na condução deste estabelecimento. Esse fato demonstra a interdependência entre as diferentes

atividades econômicas de uma região e como a queda de uma pode afetar outras áreas.

Ao ser questionada sobre a Fábrica de Línguas, C.F.S. comenta:

Eu lembro ainda do funcionamento dos enlatados, do cheiro da conserva. Eu lembro do cheiro da conserva, dos pedaços, dos retalhos das latas que eram jogados no lixo. Lembro tudo, das pessoas de branco, que vestiam os aventais (Entrevista de C. F. S., realizada em 2022).

A fala da interlocutora sobre as atividades desenvolvidas no complexo fabril-charqueador revela lembranças repletas de referências afetivas. Os cheiros, os rastros, as vestimentas. Sobre essa questão Monastirsky (2009) afirma que o reconhecimento do patrimônio cultural como referência de um grupo pode ser dado através do entendimento dos significados do bem.

É a compreensão dos simbolismos encontrados em determinado patrimônio que irão desvendar o seu sentido histórico-social. Meneses (2009) ao questionar os significados de valor cultural define os valores afetivos como aqueles relacionados ao sentimento de pertencimento e/ou identidade.

A partir da conservação do patrimônio edificado, natural, das práticas e costumes que uma sociedade preserva a memória coletiva (MONASTIRSKY, 2009). É por isso que a participação das comunidades e o seu entendimento sobre o que é patrimônio, naquele contexto, contribui para um processo de preservação multidisciplinar, justo e acessível aos detentores do patrimônio.

As lembranças descritas trazem à tona aspectos do cotidiano do trabalho da fábrica que integrava o complexo fabril-charqueador e que muitas vezes não são considerados em relatos históricos. Este depoimento torna-se importante para complementar e humanizar a história da fábrica, mostrando que além de ser um estabelecimento importante para a economia local, também impactou a vida cotidiana dos trabalhadores e moradores da região.

Apesar de não obter os dados de captura desta imagem, supõe-se que o registro possa ser um dos primeiros onde pode ser avistada a Fábrica de Línguas McCall. Isto se deve ao fato de que em outros registros a edificação apresenta outra linguagem arquitetônica, feita de alvenaria de tijolos e não em madeira, como é o caso desta fotografia.

Essa mudança pode ser vista na Figura 03, retratada em ângulo similar à imagem anterior e mais próxima da edificação. Desta vez, a fábrica aparece centralizada na imagem. O plano de fundo é composto, novamente, pela vegetação circundante e os trilhos do trem, porém, pode-se perceber a existência de novas construções à direita da fotografia. Pela posição da fábrica na imagem, nota-se a intenção de registrar o local.

Figura 03: Vista da fábrica de línguas McCall & Cia Ltda., s. d.



Fonte: Museu Dom Diogo de Souza.

A fotografia ilustra a mudança ocorrida na edificação ao longo do tempo. Essas transformações podem ser essenciais para a compreensão da

história da região, já que a fábrica de línguas era um importante estabelecimento inserido no complexo fabril-charqueador. O registro fotográfico tornou-se uma fonte de informação valiosa para o estudo do complexo arquitetônico do local.

O plano de detalhes é composto pelas construções próximas à fábrica, que podem ser também edificações de produção. A linha do trem à frente da fábrica “atravessa” o registro de um canto ao outro, dando uma ideia de continuidade e reforçando a relação entre o espaço de produção e o seu transporte através da ferrovia.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Charqueada Santa Thereza representou um período de importantes avanços econômicos para a cidade de Bagé e para a região sul do Rio Grande do Sul. As mudanças no quadro social e econômico durante o chamado “Ciclo do charque” impactaram a vida de inúmeras pessoas que, junto a esta prática, viviam o cotidiano imprimindo peculiaridades nos espaços de produção saladeril.

Diante do interesse em aprofundar os estudos sobre o complexo, este trabalho buscou apresentar algumas características e percepções observadas através da visualidade presente nas fotografias do complexo fabril-charqueador da Charqueada Santa Thereza. A produção da cultura material permitiu a compreensão sobre algumas particularidades do funcionamento e espacialidade do estabelecimento saladeril, bem como algumas sociabilidades.

A evolução da perspectiva de preservação do patrimônio cultural reflete uma visão mais inclusiva e abrangente, na qual o valor dos bens culturais é atribuído por diversas comunidades e grupos sociais. Os bens industriais,

como a fábrica de línguas Paysandú, desempenham um papel fundamental na compreensão da história econômica, social e cultural de uma região. Eles não são apenas objetos materiais, mas portadores de histórias, vivências e emoções das pessoas envolvidas.

A fábrica de línguas Paysandú, inserida no complexo industrial da charqueada Santa Thereza, é um exemplo marcante das mudanças nos processos produtivos relacionados ao charque. Através da análise de imagens, das narrativas dos moradores e ex-moradores, é possível investigar as múltiplas camadas de significado das edificações e dos complexos industriais.

As entrevistas realizadas demonstram a conexão emocional das pessoas com as edificações do complexo, destacando como cheiros, sons e experiências passadas continuam a influenciar as memórias coletivas.

A preservação do patrimônio industrial se mostra essencial para a compreensão da história econômica, social e cultural de uma região, bem como para a manutenção das memórias locais. Além disso, os bens materiais, imateriais e naturais não são apenas elementos físicos, mas carregam um valor simbólico e emocional que reflete a identidade coletiva das comunidades detentoras.

De maneira geral, este estudo enfatiza a importância de envolver as comunidades locais no processo de preservação do patrimônio industrial. Suas histórias, lembranças e perspectivas são importantes para uma compreensão mais abrangente do passado industrial e para a promoção de uma preservação cultural justa, inclusiva e enriquecedora para as futuras gerações. Ao proteger e valorizar o patrimônio industrial, as comunidades podem manter viva a memória coletiva, celebrando a herança cultural que moldou sua identidade.

REFERÊNCIAS

AS NOSSAS GRAVURAS: Os estabelecimentos Santa Thereza e Industrial. O Dever, Bagé 05 de outubro de 1911.

CANABARRO, Ivo dos Santos. **Fotografia e História: questões teóricas e metodológicas**. Visualidades, v. 13, n. 1 p. 98-125. 2015.

LLOYD, Reginald. **Impressões do Brasil no Século Vinte: sua história, seu povo, commercio, industrias e recursos**. Lloyd's Greater Britain Publishing Company, Ltd., Inglaterra, 1913.

MARQUES, Alvarino da Fontoura. **Evolução das charqueadas rio-grandenses**. Martins Livreiro – Editor. Porto Alegre, 1990.

MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de. O campo do patrimônio cultural: uma revisão de premissas. In: SUTTI, Weber (coord.). **I Fórum Nacional do Patrimônio Cultural: sistema nacional de patrimônio cultural – desafios, estratégias e experiências para uma nova gestão**. Brasília: IPHAN, 2009, p. 25-39.

MONASTIRSKY, Leonel Brizolla. **Espaço Urbano: memória social e patrimônio cultural**. Revista Terra Plural, Ponta Grossa, v. 3, n. 2, p. 323-334, jul./dez. 2009.

PIMENTEL, Fortunato. **Aspectos Gerais de Bagé**. Porto Alegre: Tipographia Gundlach, 1940.

EUGEBAUER: A FANTÁSTICA FÁBRICA DE CHOCOLATE DO 4º DISTRITO

*Claudia Musa Fay*³
*Priscila Ervin Saval*⁴

Palavras-chave: Neugebauer, História da Alimentação, Lugar de Memória, Porto Alegre

Esta produção expõe os resultados parciais da pesquisa desenvolvida pelo Núcleo de Pesquisas em História Oral (NAPHO) vinculado ao Programa de Pós-Graduação em História da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, que utiliza como objeto de estudo as edificações da primeira fábrica de chocolates do Brasil (Neugebauer), criada na cidade de Porto Alegre, por imigrantes alemães em 1891, que atualmente encontra-se localizada na Avenida Cairú, número 230, bairro Navegantes, na cidade de Porto Alegre, capital do estado do Rio Grande do Sul. Destarte, esta pesquisa objetiva compreender as edificações da extinta fábrica de chocolates da Neugebauer, localizada no 4º distrito da capital gaúcha, como um lugar de memória a partir do qual pessoas rememoram suas vivências em relação aos anos que os ventos soprados do Rio Guaíba se encarregavam de espalhar o cheiro de chocolate pelas ruas próximas à fábrica.

Na segunda metade do século XIX, poucos anos após Porto Alegre livrar-se das fortificações que a cercavam e impediam de ampliar sua área territorial, a cidade portuária que neste período já havia se tornado um potencial berço para imigrantes europeus recém-chegados ao Brasil, passou a

³ Professora no Programa de Pós-Graduação em História da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Escola de Humanidades e Coordenadora do curso de História. - cmfay@puers.br

⁴ Estudante no curso de doutorado no Programa de Pós-Graduação em História da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul. - ervin.saval@outlook.com

experenciar o ápice de sua expansão econômica, processo este, fortemente impulsionado pelas atividades desenvolvidas por comerciantes de origem alemã a partir de suas pequenas indústrias de bens de consumo não duráveis. Conforme a historiadora Núncia Constantino (1998), o intenso processo de colonização que ocorria em Porto Alegre neste período, fez com que diversos bairros da cidade se tornassem em verdadeiros redutos coloniais, como a Cidade Baixa para os italianos; e o Floresta e região para os alemães.

Este cenário favorável para o desenvolvimento industrial colaborava fortemente para o aumento de recém-chegados da Alemanha, intensificando o protagonismo destes imigrantes no cenário comercial de Porto Alegre e do Rio Grande do Sul. Dentre as centenas de alemães que desembarcaram na cidade neste período, destacamos Franz Neugebauer, o qual conforme Joarez Fonseca (2009, p.12) seria classificado como “imigrante espontâneo”, visto que não estava inserido em nenhum grupo organizado pelo governo brasileiro, o que lhe garantiria o direito à lotes de terras e teria optado espontaneamente por recomeçar sua vida em Porto Alegre. Embora Franz tenha desembarcado trazendo seu ofício de doceiro na mala, não era possível classificá-lo como “burguês imigrante”, termo cunhado pela historiadora Sandra Pesavento (1985) para se referir aos imigrantes que possuíam capital, ofício e conhecimentos prévios em administração e gestão de atividades comerciais. Ao contrário, durante alguns anos foi a venda da sua mão-de-obra como doceiro em uma padaria localizada na Voluntários da Pátria, que garantiu seu sustento e o possibilitou guardar algumas economias para que em breve, pudesse integrar ao grupo de alemães comerciantes de Porto Alegre.

Em 7 de setembro de 1891, Franz e seu irmão Max, recém-chegado da Alemanha, se unem ao também imigrante alemão, Fritz Gerhard, e então

criam e registram a razão social “Neugebauer Irmãos e Gerhardt”, passando a integrarem o grupo de comerciantes germânicos, localizados na região do Arraial dos Navegantes, na cidade de Porto Alegre. O pequeno casebre, sem energia elétrica, água encanada ou qualquer estrutura de saneamento básico, testemunhou o rompimento da sociedade entre os Neugebauer e Fritz Gerhardt, em 1892 e diferentes acontecimentos privados da família Neugebauer como a morte de Franz, vitimado pela febre tifoide em 1894 (FONSECA, 2009).

Com o crescimento da receita gerada pela produção dos doces e guloseimas, o pequeno casebre foi substituído em 1904 pela construção de um novo prédio, mais moderno e com melhores estruturas para comportar o aumento das demandas, conforme apresentado na fotografia abaixo:

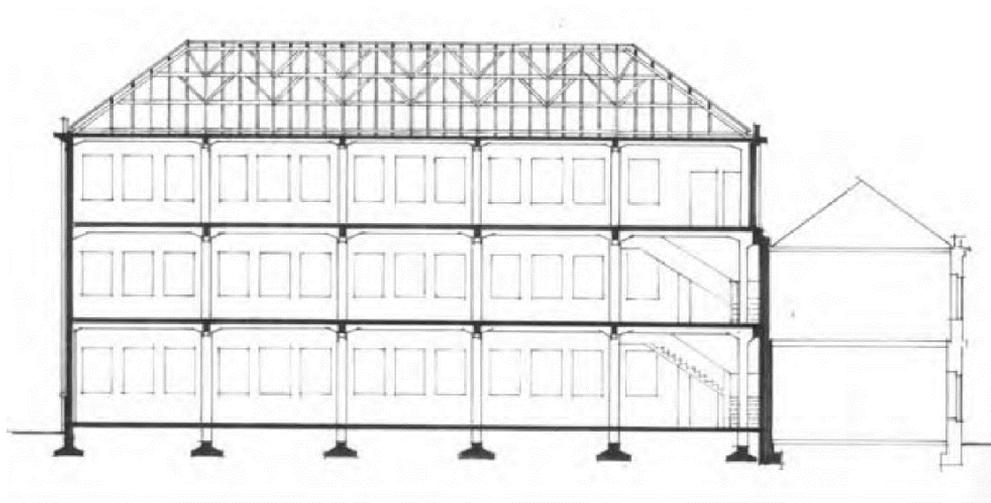
Imagem 1: Prédio fábrica Neugebauer inaugurado em 1904



Fonte: FONSECA (2009, p. 48)

A edificação contava com três pavimentos, como é possível identificarmos na planta da construção, que se encontra salvaguardada no Arquivo Histórico de Porto Alegre Moysés Villinho:

Imagem 2 - Planta longitudinal do prédio da Neugebauer inaugurado em 1904



Fonte: MIRANDA (2003, p.128 apud in Arquivo Municipal de Porto Alegre Processo nº 02919/37).

Na década de 1930, fortemente influenciado pela política do governo Vargas de industrialização do Brasil (FONSECA, 1989; FURTADO, 1977), pelo avanço tecnológico e a possibilidade de importação de maquinários, resultaram em uma nova ampliação da estrutural fabril da Neugebauer:

Imagem 3 - Ampliação da edificação da Neugebauer 1950



Fonte: GERAÇÃO URBANA POA (2014)

O apogeu do desenvolvimento industrial da região o 4º Distrito, iniciada em fins do século XIX que sustentou inúmeras indústrias, como a Neugebauer, ao decorrer do século XX, não resistiu ao processo inverso da “desindustrialização” que conforme Luiz Henrique Apollo e Vitoria de Souza (2021) teria se iniciado na década de 1970, com a criação de loteamentos industriais localizados na Região Metropolitana de Porto Alegre e a expansão da Trensurb. De acordo com a pesquisa realizada por Ana Clara Fernandes (2014) em 1971 a região contava com 61 empresas ativas, empregando mais de 100 funcionários, destas, somente 5 se mantiveram em operação até 2008.

Embora a marca Neugebauer tenha sido vendida à Parmalat em 1998, que a negociou com a Florestal Alimentos em 2002 e que posteriormente a revendeu para o grupo Vonpar em 2011, a sede da empresa permaneceu em atividade na Avenida Cairú, 230 até o ano de 2013, quando a atual proprietária

da marca migrou suas produções para o município de Arroio do Meio, distante 122 quilômetros de Porto Alegre. O patrimônio industrial da Neugebauer, construção e expansão, presenciou inúmeras fases do desenvolvimento urbano, econômico e político da cidade de Porto Alegre, do Rio Grande do Sul e do Brasil, mas sobretudo se fez presente na história de vida de inúmeros ex-funcionários, moradores do bairro Navegantes e entorno.

Portanto, a realização desta pesquisa de justifica pelo simbolismo do patrimônio do industrial, representado nas edificações da extinta fábrica de chocolates e guloseimas do 4º distrito, a Neugebauer, e por se tratar de um lugar de memória, com potencial de construir e consolidar inúmeras experiências em memórias, que contribuem com a memória coletiva de ex-funcionários, da vizinhança do entrono da edificação. A importância desta região da cidade, foi reafirmada em 2022, quando a Câmara Municipal de Porto Alegre aprovou o projeto de revitalização do 4º Distrito da Capital, a partir do qual o poder público voltará novamente sua atenção para esta parcela da Zona Norte. Somados a isso, em 2024 comemorar-se-á o bicentenário da imigração alemã, para o qual o governo do Estado do Rio Grande do Sul já se encontra em preparativos para as festividades, acontecimento que também se vincula a história e às edificações da Neugebauer e demais empresas de origem germânica que ocupavam esta região.

UMA PESQUISA DE MEMÓRIAS, GULOSEIMAS E CONCRETO

Esta pesquisa encontra-se ancorada a prática da interdisciplinaridade, a qual nos oportunizou relacionarmos quatro campos distintos da ciência histórica, História da Alimentação, História Empresarial, História Econômica, História Oral e História Digital, fundamentais para que possamos

alcançar o objetivo proposto. No que se refere ao processo metodológico, pois como poderá ser averiguado na sequência esta pesquisa faz uso de fontes de diferentes tipologias, cuja utilização só é possível a partir do emprego da metodologia da colcha de retalhos proposta por Alessandro Portelli (1997).

Nas linhas que seguem, realizaremos uma breve exposição das duas fases que compõe esta pesquisa, apresentando os objetivos específicos de cada fase, as fontes utilizadas, o exercício metodológico realizado e os resultados já alcançados.

Fase 1 – Coleta inicial das fontes

A primeira fase desta pesquisa encontra-se concluída e foi realizada no primeiro semestre de 2023, na qual se objetivou coletar documentações de tipologias diversas que apresentassem potencial de dispositivos de memória a fim de colaborar para o desenvolvimento do projeto “Neugebauer: a fantástica fábrica de chocolates do 4º Distrito”.

Advogando em favor do campo da História da Digital e reconhecendo a internet como um sendo um rico celeiro de fontes, realizamos uma detalhada e intensa pesquisa de busca e coleta em páginas localizadas na rede social Facebook, visto que a partir das ideias lançadas por Pierre Nora (1993) acerca de lugares de memória, estes ciberespaços apresentam este potencial. Foram analisadas duas páginas cujas características e objetivos demonstravam semelhanças: Porto Alegre (Fotos Antigas), criada em 10 de novembro de 2011, denomina-se como Museu de história, possui 51 mil seguidores, 50 mil curtidas, na escala de 0 a 5 apresenta classificação 4,8 e reúne um acervo de 526 imagens que objetivam apresentar diferentes regiões, edificações, construções e períodos da cidade de Porto Alegre. A segunda página denomina-se fotos antigas de Porto Alegre, criada em 23 de abril de 2013,

apresenta-se como uma comunidade, tendo como autor/organizador portoimagem.com, blog criado em 2007 com objetivo de reunir e difundir informações da cidade de Porto Alegre, possui 11 mil seguidores, reúne 8,8 mil curtidas em seu acervo encontram-se 658 fotografias alusivas à cidade de Porto Alegre. Nesta etapa coletamos o total de 14 fotografias relativas as edificações da fábrica da Neugebauer localizada na Avenida Cairú, 230 e 23 comentários, destes 14 podem ser classificados enquanto testemunhos memorialísticos produzidos a partir de experiência vinculadas ao período de funcionamento da fábrica, como da usuária “Re Dias” publicado em meados de dezembro de 2022: “Era secretária de fábrica. Estudante de administração sob o comando do gerente de produção Iberê e o gerente de manutenção de fábrica o engenheiro Carlos. Era uma grande empresa com muitos benefícios inclusive auxílio educação que pagava a metade da minha faculdade”. Outra usuária “Brigitte Eick” publicou seu comentário em meados de agosto de 2022 “Tive o prazer de visitar as instalações da Neugebauer no ano em que lançaram o bombom LoveMe. Fantástica fábrica de chocolate!”.

O segundo momento desta fase foi voltado à coleta de reportagens cujo objeto de produção textual fosse a Neugebauer, por critérios metodológicos, optou-se por não coletar publicidades de produtos fabricados pela Neugebauer. Novamente, nos utilizando de arquivos digitais (sites) organizados e vinculados as redes de comunicação midiática: Jornal do comércio, Grupo Zero Hora e Correio do Povo. Nesta foram coletadas 27 entrevistas produzidas entre os anos de 2020 e 2023, sendo 9 dessas alusivas a comemorações dos 130 anos da marca Neugebauer, completados em setembro de 2021.

O terceiro e último momento desta primeira fase, foi marcado pela descoberta do livro “Neugebauer uma História” organizado pelo jornalista

gaúcho Juarez Fonseca, foi publicado no ano de 2009, com poucas tiragens. Felizmente, a empresa Florestal Alimentos, responsável por encomendar esta produção, possuía alguns poucos exemplares e realizou a doação de um exemplar para o desenvolvimento desta pesquisa. Trata-se de uma obra rica em detalhes gráficos com grande quantidade de imagens e fotografias, da família Neugebauer, instalações da fábrica, maquinário, funcionários e produtos desenvolvidos pela marca, no entanto, suas páginas finais guardam o que classificamos como sendo o verdadeiro “bilhete dourado” da fantástica fábrica de chocolates dos Neugebauer, 28 fragmentos de entrevistas de cunho memorialísticos que foram realizadas durante a produção deste livro. Embora não se trate de entrevistas realizadas para a finalidade desta pesquisa, o método de reaproveitamento de relatos memorialísticos cunhado e encorajado pelos historiadores Carla Rodeghero e Vanderlei Machado (2017), nos possibilita utilizarmos destas produções no processo de elaboração desta pesquisa.

Alcançando os objetivos propostos, consideramos os resultados desta etapa de extremamente valiosos e com grande potencial para o desenvolvimento da segunda e última fase desta pesquisa.

Fase 2 – Coleta de fontes orais e promoção de uma história pública

A segunda apresenta como objetivo a produção de entrevistas memorialísticas com a população que reside no entorno das instalações das antigas instalações da Neugebauer no Bairro Navegantes, bem como, de ex-funcionários que desempenharam suas funções na fábrica até o ano de 2013. No momento, realização desta última fase encontra-se em processos iniciais de desenvolvimento como a elaboração das entrevistas, treinamento da equipe, seleção e captação dos futuros entrevistados.

CONCLUSÃO

Considerando que se trata de uma pesquisa em desenvolvimento, os resultados que obtivemos na primeira fase colaboraram para alcançarmos o objetivo desta pesquisa que é de compreender as edificações da extinta fábrica de chocolates da Neugebauer, localizada no 4º distrito da capital gaúcha, como um lugar de memória. Portanto, os resultados obtidos até o presente momento apresentam potencial para afirmarmos que as edificações da Avenida Cairú, 230 podem ser compreendidas enquanto um lugar de memória, conforme o pensamento lançado de Pierre Nora (1993).

REFERÊNCIAS

APOLLO, Luiz Henrique; SOUZA, Vitoria Gonzatti de. **Formação heterogênea da paisagem e experiências urbanas no bairro Floresta, Porto Alegre/RS**. Cad. Metrop – PUC-SP. São Paulo, v. 23, n. 52, p. 1213-1236, 2021. Disponível em:

<https://revistas.pucsp.br/index.php/metropole/article/view/50803>. Acesso em: 14 jul. 2023

COSTANTINO. Núncia Santoro. **Espaço urbano e imigrantes: Porto Alegre na virada do século**. Estudos Ibero-Americanos PUCRS, Porto Alegre, v. XXIV, n.1, p. 149-164, 1998.

DIAS, Re. Era secretária de fábrica. Estudante de administração sob o comando do gerente de produção Iberê e o gerente de manutenção de fábrica o engenheiro Carlos. Era uma grande empresa com muitos benefícios inclusive auxílio educação que pagava a metade da minha faculdade. Dezembro, 2022. Facebook: comentário publicação. Disponível em: <https://www.facebook.com/photo/?fbid=5648353735250320&set=g.3390396921034899>. Acesso realizado em 24 abr. 2023.

EICK, Brigitte. “Tive o prazer de visitar as instalações da Neugebauer no ano em que lançaram o bombom LoveMe. Fantástica fábrica de chocolate!”. Agosto, 2022. Facebook: comentário publicação. Disponível em:

<https://www.facebook.com/OldPortoAlegre/posts/1876361489097581/>
Acesso realizado em 18 de maio. 2023.

FERNANDES, Ana. Carolina. **Cemitérios industriais: contribuição para a análise espacial da metrópole de Porto Alegre/RS Brasil.** 2014, f. 178. Tese (Doutorado em Geografia) Programa de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2003.

FONSECA, J. Neugebauer, **uma história.** Porto Alegre: Florestal Alimentos, 2009.

FONSECA, Pedro Cezar Dutra. **Vargas: o capitalismo em construção.** São Paulo: Brasiliense, 1989.

FURTADO, Celso. **Formação Econômica do Brasil.** São Paulo: Brasiliense, 1977.

MIRANDA, Adriana Eckert. A evolução do edifício industrial em Porto Alegre 1870 a 1950.2003, f. 150. Dissertação (Mestrado em Arquitetura) Programa de Pós-Graduação em Arquitetura, Universidade Federal do Rio grande do Sul, 2003. Disponível em:
<https://lume.ufrgs.br/handle/10183/5509> Acesso realizado em: 04 ago. 2023.

NORA, Pierre. **Entre memória e história:** a problemática dos lugares. Projeto História, São Paulo, n.10, p.7-28, 1993. Disponível em:
<https://revistas.pucsp.br/revph/article/view/12101>. Acesso realizado em: 18 mar. 2023

PESAVENTO, S. J. **História da Indústria Sul-Rio-Grandense.** Guaíba: Riocell, 1985

PORTELLI, Alessandro. **Tentando aprender um pouquinho: algumas reflexões sobre a ética na História Oral.** Projeto História, vol. 15, p. 13-49, jul-dez, 1997.

NOVOS USOS DO PATRIMÔNIO INDUSTRIAL: COTADA COMPANHIA ATLÂNTIDA DE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTARES

Cristiane Dittgen Miritz⁵

Palavras-chave: Patrimônio Industrial, Transformação, Preservação, Memória.

A proposta deste trabalho consiste em um recorte da pesquisa de dissertação em desenvolvimento no Programa em Memória Social e Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Pelotas, orientado pelo Prof. Dr. Sidney Gonçalves Vieira, sobre uma abordagem a respeito das transformações relacionadas à velhas formas com novas funções dadas ao patrimônio industrial pertencente à Universidade Federal de Pelotas – UFPel. Evidenciando as novas dimensões desenvolvidas sobre estes espaços mediante os conceitos presentes na obra de Henri Lefebvre (2013) relacionadas à perspectiva do espaço concebido, percebido e vivido.

Sendo assim, este trabalho propõe relacionar as consequências desta metamorfose com a dialética para avaliar as transformações sociais causadas pelas rupturas e permanências geradas pela reprodução do espaço. Nesse caso específico das alterações feitas e as diretrizes utilizadas para revitalização no edifício da antiga fábrica de massas, biscoitos e farinha COTADA (1959 – 1990), agora pertencente a UFPel (2009 – atual) e utilizado para o ensino, localizado na zona portuária de Pelotas/RS. Esta edificação apresenta valor histórico e arquitetônico, e o intuito é o de valorizar e preservar elementos

⁵ *Mestranda no Programa em Memória Social e Patrimônio Cultural / Universidade Federal de Pelotas - cris.miritz@gmail.com*

que possam testemunhar um período da cidade que representou o ciclo econômico voltado à produção industrial.

O espaço concebido e construído do patrimônio industrial, hoje utilizado para ensino pela UFPel, foi planejado de acordo com as normas do Plano Diretor da cidade, que consiste em manter a preservação para a memória da cidade. Memórias essas marcadas pelo trabalho, pelos cheiros das bolachas da Cotada, elementos pertencentes aos rastros do passado. Além das memórias que lembram o trabalho, por vezes precário, marcado pela demissão de um número significativo de trabalhadores, muitas vezes da mesma família, que perderam seu sustento quando as empresas foram fechadas. Com a desocupação, a propriedade foi posta em xeque.

Nesse sentido, surge o novo com potencialidade que emerge da vida, talvez na sua forma mais radical, dada pela necessidade da sobrevivência desse patrimônio industrial, pelo afloramento e reconhecimento dessa dimensão do espaço, o vivido, que em geral é notado a partir de ações, principalmente quanto ao uso que se faz do espaço. Por essa razão, entende-se que o contexto se encaixa no tema que trata de fábricas de transformação do alimento, destacando a importância do patrimônio industrial e da sustentabilidade referente a cidades que está englobada no Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 11, da Agenda de sustentabilidade da ONU até o ano de 2030. Pois, uma das motivações para as intervenções é a infraestrutura existente: como o sistema viário consolidado, saneamento básico, energia e serviços de telefonia, transporte coletivo, equipamentos sociais e culturais de diversas naturezas. O descarte dessa infraestrutura, tanto do ponto de vista econômico como ambiental, é injustificável.

Portanto, o estudo mantém vínculo estreito com o processo de modernização, melhoria e agregação de conhecimentos por meio da

preservação do patrimônio industrial de modo que se possa conhecer e divulgar a instituição e os aspectos culturais que envolvem o município e a região de sua localização.

A CONFIGURAÇÃO ESPACIAL DA CIDADE SOFRE MUDANÇAS

Devido à expansão da UFPel, pela adesão ao Programa de Apoio ao Plano de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), criado em 2007, quando o número de cursos saltou de 58 para mais de 100, e o número de estudantes cresceu de cerca de 8 mil para cerca de 20 mil, foi necessário a contratação de novos servidores e também investimento em obras, muitas obras, e aquisição de equipamentos para todos os cursos.

Para fazer frente a essa enorme demanda, tornou-se necessário expandir a área física da instituição. Naquele momento, entre outras opções, foi tomada a decisão com visão urbanista de manter vivo o patrimônio antes ocupado por iniciativas do segmento empresarial, que no passado ditaram o desenvolvimento econômico do município, mas que encerraram suas atividades diante de sucessivas crises, essas edificações foram adquiridas e começam a ganhar vida, agora destinadas à Academia.

Nesse caso específico, serão analisadas as alterações feitas e as diretrizes utilizadas para revitalização no edifício da antiga fábrica de massas, biscoitos e farinha COTADA, o prédio foi adquirido pela UFPel e utilizado agora para o ensino, localizado na zona portuária de Pelotas/RS.

O intuito é o de valorizar e preservar elementos que possam testemunhar um período da cidade que representou o ciclo econômico voltado à produção industrial.

A construção da COTADA se deu através de investimentos vindos de Hong Kong. Inicialmente foi construído pela Companhia Atlântida de Indústria e Comércio de Produtos Alimentares no início da década de 1940. Esse primeiro grupo atuou até 1966 quando outro grupo chinês comprou a empresa, passando seu nome para Atingo Produtos Alimentícios Ltda, mantendo seu funcionamento até a década de 1990.

O Brasil apesar de ainda ter muito a percorrer no que diz respeito ao processo de reutilização de edificações de interesse histórico e cultural, possui exemplos pertinentes que concorrem em nível mundial como iniciativas bem sucedidas.

O prédio da COTADA desde 2009 abriga o Centro das Engenharias (CEng)/UFPel, Endereço: Rua Benjamin Constant, 987 Pelotas/RS/Brasil.

Este prédio experimentou sua construção e utilização para fins fabris, depois seu fechamento posteriormente seu abandono e agora nova metamorfose com o novo uso agora pela academia. Esta dinâmica varia ao longo do tempo em função das alterações que ocorrem na própria realidade social. A configuração espacial da cidade sofre mudanças baseadas na dinâmica social e econômica que alteram os interesses das atividades ao longo do tempo na cidade.

Uma das motivações para as intervenções é a infraestrutura existente: como o sistema viário consolidado, saneamento básico, energia e serviços de telefonia, transporte coletivo, equipamentos sociais e culturais de diversas naturezas. O descarte dessa infraestrutura, tanto do ponto de vista econômico como ambiental, é injustificável.

Portanto, o reuso mantém vínculo com o processo de sustentabilidade, modernização, melhoria e agregação de conhecimentos por meio da preservação do patrimônio industrial de modo que se possa conhecer e

divulgar a instituição e os aspectos culturais que envolvem o município e a região de sua localização.

Pelas boas condições de acessibilidade e infraestrutura para a atividade acadêmica. A UFPel adquiriu e reformou o prédio através do REUNI.

Nesse caso específico serão analisadas as alterações feitas e as diretrizes utilizadas para revitalização no edifício da antiga fábrica de massas, biscoitos e farinha COTADA (1959 – 1990) agora pertencente à UFPel (2009 – atual) e utilizado para o ensino.

Espaço esse usado antes para produção de alimentos e agora para produção de ensino, como formas de solucionar as problemáticas econômicas e de espaço, atribuindo novos usos a esse antigo lugar de trabalho;

Sua preservação está incluída no III Plano Diretor da cidade de Pelotas. O grau de preservação pertence ao Nível 2: Preservação das fachadas públicas e volumetria, passíveis de pequenas intervenções para viabilizar o uso.

Nesse caso percebe-se que foi atingido o objetivo de atender a preservação da fachada e volumetria, foram incluídas pequenas intervenções como a inclusão de janelas e a instalação de ar condicionados para a viabilização do novo uso.

Os objetivos deste trabalho são os seguintes:

- Verificar as transformações relacionadas à velhas formas com novas funções dadas ao patrimônio industrial pertencente à Universidade Federal de Pelotas – UFPel.

Neste caso o prédio da COTADA, ficou sem destinação para o qual foi originalmente construído, foi abandonado devido a desindustrialização pelo surgimento de novas técnicas, novos modelos econômicos e da infraestrutura tornando o edifício obsoleto.

Essa reutilização no qual se construiu sobre o construído, utilizando-se da preexistência como base para novas configurações funcionais. Pela simples razão que, em alguns casos, converter um edifício é um processo bem mais barato e menos complexo que construí-lo do zero.

- Observar as consequências desta metamorfose com a dialética presente na obra de Henri Lefebvre.

A dialética de Lefebvre é uma teoria que busca compreender a sociedade e as mudanças sociais através da análise das contradições e conflitos entre diferentes elementos, nesse caso vamos confrontar os elementos entre o patrimônio industrial obsoleto e a iniciativa da UFPel em reutilizá-lo.

- Analisar as diferentes dimensões do espaço social mediante os conceitos de Lefebvre relacionados à perspectiva do espaço concebido, percebido e vivido.

DIMENSÕES DO ESPAÇO SOCIAL

Serão analisadas as diferentes dimensões do espaço social mediante os conceitos de Lefebvre relacionados à perspectiva do espaço concebido, percebido e vivido, relacionando com três períodos de tempo: quando a fábrica estava em funcionamento, depois sem uso e atualmente.

A dimensão do espaço concebido caracteriza-se pelo espaço planejado, projetado, aquele espaço das normas técnicas que definem como os indivíduos devem utilizar estes locais. É o tipo de espaço que possui a estratégia de garantia da reprodução do capital e de controle da sociedade. É o espaço abstrato e conceitual, previamente concebido em pensamento, para posteriormente vir a ser materializado (Lefebvre, 2013).

No caso da COTADA o espaço concebido:

- entre 1959 e 1990 neste primeiro tempo é o espaço da fábrica, de transformação do alimento.

- entre 1991 e 2008 nesse outro tempo se caracteriza pelo espaço vazio, ocioso, a extinta fábrica a espera de um novo significado.

- e em 2009 e atualmente pela reutilização pela universidade, foi reformado e seu espaço transformado em salas de aula e laboratórios.

Inicialmente este prédio foi construído para ser uma fábrica, ninguém pensava nessa época que iria ser uma universidade. Depois ficou vazio a partir de 1990 quando a fábrica fechou, ficou desabitado, abandonado até 2008. Em 2009 ele passa pela metamorfose e vira universidade, como o título deste trabalho: Novos usos do patrimônio industrial. Essa metamorfose que aconteceu no espaço fez com que uma fábrica virasse uma universidade.

O prédio conhecido como COTADA Fábrica de Massas e Biscoitos:

A área mais alta era o processo de moagem do trigo, o produto era escoado por canaletas para os pisos inferiores.

No 4 andar o produto passava por secagem que eram feitas por maquinários.

No 3º andar eram confeccionadas as massas caseiras.

No 2º andar era o setor de empacotamento.

No térreo era o armazenamento.

Em uma Área 5 mil metros quadrados.

Atualmente o prédio da Cotada abriga 6 cursos de Graduação em Engenharia:

Engenharia Civil no 1º andar.

Engenharia Ambiental e Sanitária nos 1º e 2º andar.

Engenharia de Controle e Automação e Eletrônica 3º andar.

Engenharia Agrícola no 4º andar.

e de Produção nos 5º e 6º andar.

Além de 2 Programa de Pós-Graduação em Ciências Ambientais e o curso de Especialização em Engenharia de Biossistemas à Distância.

O espaço percebido corresponde a forma como as pessoas percebem e experimentam o espaço ao seu redor, influenciado por fatores sociais, culturais e históricos. Aquele espaço que possui meios materiais perceptivos aos cinco sentidos e também a memória, permitindo o desenvolvimento de toda a prática social (Lefebvre, 2013).

No caso da COTADA o espaço percebido:

- entre 1959 e 1990 nesse primeiro tempo, é o que ficou na memória, da produção da farinha, massa de canudinho vendidas em embalagens de papel, as bolachas quadradas, bolacha, biscoito maizena, bolachas água e sal, o cheiro das bolachas.

- entre 1991 e 2008 nesse segundo período, se caracteriza pelo abandono, a perda do emprego, a área entorno ficou decadente, mal iluminada.

- e em 2009 e atualmente pelo ensino, pesquisa e extensão pela universidade, à medida que a UFPel foi ocupando esses espaços, começou a ser percebido a renovação, com o surgimento de bares para os estudantes, aluguéis e comércio de casas, melhora nos serviços de (iluminação, transporte) reativando essa área que estava largada.

A dimensão do espaço vivido refere-se ao que é vivido através de imagens e símbolos que o acompanham, é o espaço pertencente aos indivíduos que moram, que frequentam os espaços. Trata-se, portanto, do espaço que é dominado, experimentado onde a imaginação pode querer modificar. O reconhecimento dessa dimensão do espaço vivido é percebido pela sociedade em função das ações quanto ao uso que se faz no espaço. É o

espaço pertencente aos indivíduos que frequentam os espaços, experimentado em função das ações e do uso que se faz do espaço (Lefebvre, 2013).

No caso da COTADA o espaço vivido entre 1959 e 1990 nesse primeiro tempo o espaço foi vivido pelos operários. Trabalhavam lá pessoas que residiam perto e ainda lembram que quando crianças a mãe, pai, tia, tio, irmãos trabalhavam lá, tinham os moleiros que trabalhavam no moinho, o dono chinês. Em 1979 a empresa contava com 320 funcionários.

Bons tempos que deixou saudades nesses vestígios industriais. Nos reflexos e nas lembranças nas vidas das pessoas que trabalhavam/operários da indústria nesse local e que ainda vivem em seu entorno.

Entre 1991 e 2008 se caracteriza por não ter vida e na perda do emprego.

E em 2009 e atualmente vivido pelos professores, alunos e técnicos da universidade.

Atualmente o CEng tem 118 professores e 21 técnicos e 1.250 alunos.

CONCLUSÃO

A prática social é o resultado de um confronto constante entre essas três dimensões do espaço, que muitas vezes estão em conflito entre si. Entender essa dinâmica é importante para projetar espaços que sejam adequados às necessidades e desejos das pessoas que os habitam e para que a dimensão percebida e a dimensão vivida do espaço sejam mais coerentes com a dimensão concebida.

REFERÊNCIAS

LEFEBVRE, Henri. **La producción del espacio**. Madrid: Capitán Swing Libros, S.L. 2013.

MICHELON, Francisca Ferreira. [Org] **Patrimônio cultural edificado da Universidade Federal de Pelotas: primeiro estudo.** Pelotas: Ed. UFPel, 2013.

PROPLAN – UFPel, 2019. **História, memória e patrimônio industrial de Pelotas.** Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/patrimonioindustrial/o-projeto/patrimonio-industrial-adquirido-pela-ufpel/>. Acesso em 10/01/2023

SANTOS, M. **A natureza do espaço. Técnica e tempo. Razão e emoção.** São Paulo: Hucitec, 1996.

VIEIRA, Sidney Gonçalves. Paisagem, patrimônio e memória urbana: a materialização da sociedade nas formas construídas. In: MICHELON, Francisca Ferreira; TAVARES, Francine Silveira (Org.). **Memória e patrimônio: ensaios sobre a diversidade cultural.** Pelotas: Ed. da UFPel, 2008. p. 119-147.

VIEIRA, Sidney Gonçalves. Memória da Cidade e o Lugar. II Seminário de estudos urbanos e regionais I Colóquio Internacional sobre as cidades do Prata. Pelotas/RS, Brasil. Novembro/2006

DESENVOLVIMENTO DE PASTEL INTEGRAL COM RECHEIO DE BANANA

Vanessa Ribeiro Pestana Bauer⁶

Millena Farias Garcia⁷

Tailize Pires da Cruz⁸

Palavras-chave: Novos Produtos, Análise Sensorial, Inovação nas Agroindústrias

O rápido crescimento populacional tem impulsionado a demanda por mais alimentos o que está associado ao aumento da necessidade de uso dos recursos naturais de forma mais sustentável (MASSRUHÁ, LEITE e MENDES, 2022).

As agroindústrias tem um mercado consumidor amplo que busca priorizar alimentos com menos conservantes, produzidos na região, valorizando a agricultura familiar e pequenos produtores, os quais precisam estar atentos a manter a oferta de produtos inovadores, que potencializem as demandas emergentes dos consumidores. A agroindústria, de característica familiar, impulsiona a geração, direta e indireta, de novos postos de trabalho e de renda aos agricultores familiares, promovendo a sua inclusão social e econômica (PREZOTTO, 2002; MASSRUHÁ, LEITE e BOLFE, 2023).

A banana é uma fruta apreciada pela maioria das pessoas, por ser saborosa e rica em vitaminas, minerais, considerada muito prática e fácil de transportar, além de estar disponível o ano inteiro. (BAPTISTA, CARRA E JÚNIOR, 2021).

⁶ Professora EBTT – IFSul/CAVG – Pelotas/RS - vanessapestana@yahoo.com.br

⁷ Estudante do CST em Agroindústria – IFSul/CAVG – Pelotas/RS - millenafg@gmail.com

⁸ Estudante do CST em Agroindústria – IFSul/CAVG – Pelotas/RS - tailizepcruz123@gmail.com

Segundo Barros et al (2016) pequeno agricultor de banana não só vende o produto *in natura*, mas também fazem doces, compotas, bolos e artesanato das fibras que podem ser vendidos nas feiras ou em grandes escalas dependendo da produção.

Com base na crescente demanda por produtos que tenham maior teor de fibras, diminuindo o valor calórico ou índice glicêmico do produto, priorizando uma alimentação mais equilibrada, torna necessário o investimento para aprimorar o desenvolvimento de novos produtos, atendendo o mercado consumidor (VIEIRA, 2013; DE SÁ e DE OMENA, 2022). A elaboração de pastel integral com recheio de banana pode ser uma ideia em potencial para aumentar o teor de fibras e agregando valor nutritivo.

O lançamento de um novo produto é essencial para as empresas e agroindústrias que buscam alcançar as necessidades dos consumidores, satisfazendo o mercado de alimentos altamente competitivo, porém exige um estudo sobre as preferências, tendências e comportamentos destes consumidores (PEREIRA, 2002; WILLE et al., 2004; FIGUEIREDO, 2006). Para lançamento de novos produtos para diminuir os riscos, recomenda-se teste de diferentes formulações e a condução de uma adequada avaliação sensorial dos novos produtos elaborados.

O presente trabalho foi proposto na disciplina de Desenvolvimento de Novos Produtos, do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria (Câmpus Pelotas Visconde da Graça/ IFSul), em que os discentes desenvolveram duas formulações de pastel integral com recheio de banana com e sem canela, as quais foram submetidas a avaliação sensorial de preferência.

Neste trabalho foram desenvolvidas duas formulações de pastel integral com recheio de banana, sendo a Formulação 1 – recheado somente com

banana (F1) e a Formulação 2 – recheado com banana e canela (F2), os quais foram submetidos a teste de análise sensorial de preferência. As formulações de pastel tiveram a mesma massa de pastel, elaborada com os seguintes ingredientes: farinha integral de trigo, água, ovos, óleo de soja, açúcar cristal e sal. O recheio à base de banana foi preparado a partir da cocção da fruta amassada, açúcar mascavo e ácido cítrico (regulador de acidez) até a obtenção de uma massa cremosa com teor de sólidos solúveis de 54°Brix; para a F1 conforme descrito acima e para a F2 com adição de canela junto a fruta amassada. As quantidades de ingredientes utilizadas podem ser observadas na Tabela 1.

Tabela 1. Ingredientes utilizados nas formulações de pastel integral de banana (F1 e F2).

Ingredientes	Formulações	
	F1	F2
Farinha integral de trigo	475g	475g
Água	200g	200g
Ovos	100g	100g
Óleo de soja	30g	30g
Açúcar cristal	10g	10g
Sal	20g	20g
Recheio	Banana	Banana com canela
Banana	675g	675g
Açúcar mascavo	270g	270g
Ácido cítrico	0,5g	0,5g
Canela em pó	-	10g

A massa do pastel foi sovada até estar lisa e pronta para ser aberta, ficou em descanso por 6 minutos. Após com auxílio de um rolo, a massa foi aberta e cortada em formato quadrado, os quais foram recheados com 5g de recheio

(F1- banana e F2- banana com canela) e fechados em formato triangular com auxílio de um garfo, sendo pré-assados até a massa apresentar um aspecto firme. Posteriormente foram resfriados, embalados e congelados.

O processo de congelamento prevê a ampliação da vida de prateleira e a possibilidade de apresentação do produto tanto na forma recém assada quanto na forma congelada, podendo ampliar a versatilidade de utilização do produto pelo consumidor.

No momento da análise sensorial, os pastéis foram retirados do armazenamento no freezer e assados até observar coloração superficial dourada.

Na análise sensorial de preferência foi realizado no Laboratório de Análise Sensorial do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria do IFSUL- Campus Pelotas Visconde da Graça, cujas instalações incluem cabines individuais com iluminação, temperatura controlada, contendo uma cuspideira com torneira localizada a direita da bancada na cabine. As amostras foram apresentadas em um guardanapo de papel e disponibilizado na cabine um copo contendo água mineral para o enxágue do palato entre as avaliações. O método de avaliação sensorial está de acordo com Gularte (2009).

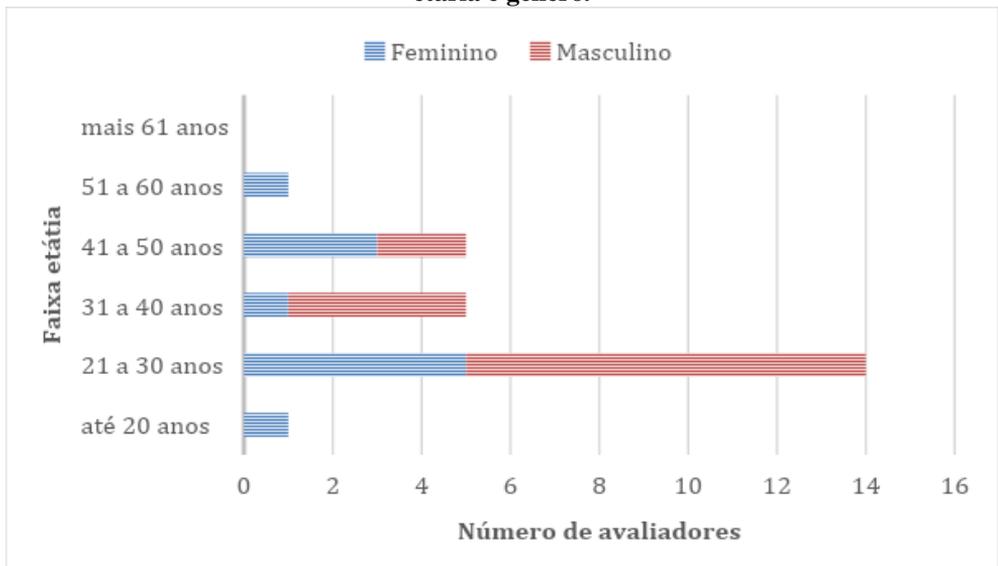
A condução de ambas formulações a análise sensorial de preferência, permite um estudo preliminar e avaliação por parte dos consumidores, prévias ao lançamento do novo produto pela agroindústria, aumentando o potencial de sucesso da formulação desenvolvida.

Juntamente com as amostras foram disponibilizadas fichas de avaliações do teste sensorial afetivo de preferência, as amostras foram codificadas com três dígitos aleatórios para sua diferenciação (F1 e F2). Neste

tipo de teste deseja-se saber qual das amostras foi a preferida quando comparada pelos julgadores.

Em cabines individuais, os vinte e seis avaliadores receberam duas amostras, uma formulação de pastel com recheio de banana e outra formulação com recheio de banana com canela, na ficha de preferência foi indicado para que as amostras fossem degustadas da esquerda para direita, onde a primeira a ser degustada foi a formulação sem canela e em seguida a com canela, presando pela menor interferência na avaliação sensorial. Nas fichas sensoriais também foram solicitados dados como idade, gênero e sugestões, para traçar o perfil dos avaliadores e possibilidade de melhorias no produto apresentado. A Figura 1 demonstra os dados quanto ao perfil dos avaliadores.

Figura 1. Perfil dos avaliadores da análise sensorial de preferência quanto a faixa etária e gênero.



De acordo com os resultados obtidos para perfil dos avaliadores participantes da análise sensorial de preferência observou-se

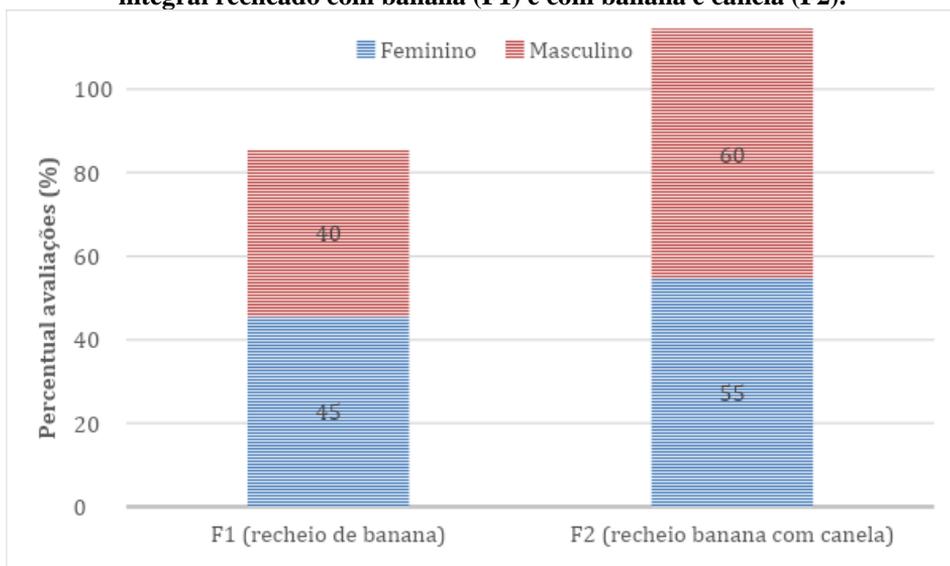
majoritariamente a faixa etária de “21 a 30 anos”, perfazendo quatorze avaliadores, que equivale a 54% do total, dentre os quais majoritariamente foram do gênero masculino (nove avaliadores). As faixas etárias entre “31 a 40 anos” e “41 a 50 anos” tiveram número de participantes equivalentes, com cinco avaliadores para cada, ambos representando um percentual de 19% cada, somando ambas faixas, entre 31 e 50 anos equivale a 38% do total de participantes, representando a segunda faixa etária de maior representatividade entre os avaliadores. Observou-se ainda que as faixas etárias de “até 20 anos” e de “51 a 60 anos” tiveram somente um participante em cada, perfazendo um total de 4% em cada faixa etária, e que não teve nenhum participante com “mais de 61 anos”.

Observando o total de avaliações em relação ao gênero percebeu-se que 58%, equivalente a 15 avaliadores, foram do gênero masculino enquanto 42%, equivalente a onze avaliadores foram do gênero feminino.

Estes dados indicam que esta análise sensorial de preferência se caracteriza majoritariamente por um público jovem (21 a 30 anos) e masculino (58%).

Os resultados obtidos quanto ao gênero na análise sensorial de preferência foram apresentados na Figura 2.

Figura 2. Percentual de avaliações do teste de preferência para as amostras de pastel integral recheado com banana (F1) e com banana e canela (F2).



Em relação ao gênero observou-se que ambos, masculino e feminino, tiveram maior percentual de preferência para a Formulação 2, pastel integral com recheio de banana com canela, sendo respectivamente 60% e 55%, os quais equivalem, para masculino nove de quinze avaliadores e para o feminino seis de onze avaliadores deste gênero.

Em relação aos dados gerais obtidos na análise de preferência, observou-se que dentre os avaliadores onze preferiram a formulação de pastel integral recheado com banana (Formulação 1), perfazendo um total de 42%, enquanto quinze avaliadores preferiram a amostra de pastel integral recheado com banana e canela (Formulação 2), representando 58% de preferência.

Na ficha de avaliação sensorial no espaço destinado a sugestão, que foi opcional o preenchimento pelos avaliadores, obteve-se os seguintes comentários para a Formulação 1 (pastel integral recheado com banana): aumentar a quantidade de recheio (um avaliador); sabor do recheio de banana bem acentuado e agradável (um avaliador); optei por ser mais doce (um

avaliador); produto muito saboroso (um avaliador); e como última sugestão obteve-se produto com melhor textura (um avaliador). Nenhum dos comentários replicou-se entre os avaliadores, obtendo ao total cinco sugestões.

Para a formulação de pastel integral de banana com canela (Formulação 2), que foi a mais preferida mediante resultados da avaliação sensorial, os comentários obtidos podem servir como auxílio para possível melhoramento deste produto, as quais tiveram as seguintes descrições: textura e sabor perfeitos (dois avaliadores); a canela e a banana combinaram (dois avaliadores); recheio com canela mais saboroso (um avaliador); colocar mais um pouco de açúcar (um avaliador); contraste da banana com a canela muito bom (um avaliador); e como última sugestão obteve-se adicionar mais canela (um avaliador). No total obteve-se oito sugestões para a amostra de pastel integral recheado com banana e canela. Com tais observações voluntárias foi possível traçar sugestões de melhorias para no futuro adaptar ou desenvolver nova formulação, sendo: aumento na inserção de quantidade de canela e de açúcar mascavo no recheio.

Com base nos dados sensoriais obtidos do total de vinte e seis avaliadores é possível indicar o maior potencial de lançamento a formulação do pastel integral recheado com banana e canela (Formulação 2), pois foi a amostra que obteve maior avaliação sensorial pela análise de preferência, com o percentual de 58% do total dos avaliadores. Importante ressaltar que esta formulação foi mais preferida tanto para o gênero feminino e masculino.

Conclui-se, portanto, que se obteve êxito no desenvolvimento de duas formulações de pastel integral recheado com banana, tanto com e sem canela, as quais foram submetidas a análise sensorial de preferência, de modo que a amostra de pastel integral com recheio de banana e canela teve maior

preferência por parte dos avaliadores, perfazendo o total de 58% de preferência. Esta formulação pode se tornar uma nova opção de oferta pelas agroindústrias para os consumidores, tendo um modo de preparo simples e detalhado neste trabalho, tornando possível a execução e comercialização deste novo produto.

REFERÊNCIAS

BAPTISTA, Rafaela de Carvalho; CARRA; André Batista; JÚNIOR; Mário Roberto Maróstica. Propriedades funcionais e fisiológicas da casca e polpa da banana madura e verde. **In: XXIX Congresso de Iniciação Científica da UNICAMP, 2021, Campinas. Anais eletrônicos...** Campinas, Galoá, 2021. Disponível em: <<https://proceedings.science/unicamp-pibic/pibic-2021/trabalhos/propriedades-funcionais-e-fisiologicas-da-casca-e-polpa-da-banana-madura-e-verde?lang=pt-br>>. Acesso em: 15 ago. 2023.

BARROS; Erlaine Cristina da Silva; INÁCIO, Reinaldo Antônio; PINTO, Fernanda Oliveira; QUINTAS, Edleuza da Silva; RODRIGUES, Marlon Diego. A utilização da banana como fonte de renda para pequenos Produtores. **Revista Científica Interdisciplinar**. ISSN: 2358-8411. Volume 3, artigo n° 2, Abril/Junho 2016.

DE SÁ, Arianny Amorim; DE OMENA, Cristhiane Maria Bazílio. Desenvolvimento de produtos alimentícios a partir do aproveitamento integral dos alimentos com destaque para manga e banana: revisão de literatura. **Avanços em Ciência e Tecnologia de Alimentos** - ISBN 978-65-5360-090-4 - Editora Científica Digital - www.editoracientifica.org - Vol. 6 - Ano 2022

FIGUEIREDO, Sergio Mathias de. **O desenvolvimento de novos produtos na indústria de alimentos paulista: um estudo de casos sobre o processo de geração e seleção de ideias e análise de negócio**. Dissertação de mestrado. São Paulo. 2006.

GULARTE, M.A. **Manual de Análise Sensorial de Alimentos**. Pelotas/RS: Ed. UFPel, 2009. 106p.

MASSRUHA, Sílvia Maria Fonseca Silveira; LEITE, Maria Angelica de Andrade; BOLFE, Édson Luis. Agro 4.0: o papel da pesquisa e perspectivas para a transformação digital na agricultura. **Embrapa Agricultura Digital**, 2023. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1154917/agro-40-o-papel-da-pesquisa-e-perspectivas-para-a-transformacao-digital-na-agricultura>>. Acesso em 18/06/2023 .

MASSRUHÁ, Sílvia Maria Fonseca Silveira; LEITE, Maria Angelica de Andrade; MENDES, C. I. Agricultura digital: tendências, oportunidades e desafios. In: GIACOBBO, D. G; FROTA, L. M. (Ed.). **AGRO: O Papel do Agronegócio Brasileiro nas Novas Relações Econômicas Mundiais**. Porto Alegre, RS: Synergia. 364p. cap. 6, 20p. 2021.

PEREIRA, Lia Krücken; AREU, Alice França de; BOLZAN, Ariovaldo. A necessidade de inovar: um estudo na indústria de alimentos. **Revista de ciências da administração**. Florianópolis, V. 04, N. 06, p.19-27, jan/jun. 2002.

WILLE, Grace Maria F. C.; et al. Práticas de desenvolvimento de novos produtos alimentícios na indústria paranaense. **Revista FAE**, Curitiba, V 07, N 02, p. 33-45, jul. /dez. 2004.

PREZOTTO, Leomar Luiz. Uma concepção de agroindústria rural de pequeno porte. **Revista de ciências humanas**, n. 31, p. 133-153, 2002.

VIEIRA, Laila Santos et al. Aproveitamento integral de alimentos: desenvolvimento de bolos de banana destinados à alimentação escolar. **Revista da Universidade Vale do Rio Verde**, v. 11, n. 1, p. 185-194, 2013.

ÍNDICE DE ACEITABILIDADE DE UM NOVO PRODUTO AGROINDUSTRIAL À BASE DE BANANA

Cristiane Brauer Zaicovski⁹

Millena Farias Garcia¹⁰

Tailize Pires da Cruz¹¹

Palavras-chave: Agroindústria Regional, Inovação, Novos Produtos

O desenvolvimento de novos produtos é uma importante área da Tecnologia Agroindustrial de Alimentos porque permite que as empresas ofereçam produtos alimentícios diferenciados e que conquistem a clientela pela disponibilização de produtos de qualidade e inovadores, sendo que, para isso, a análise sensorial possui relevância.

A análise sensorial é a ciência que busca informações quantitativas e qualitativas a respeito da característica de um determinado alimento, em que os sentidos da visão, olfato, gosto e tato são percebidos por julgadores e, conseqüentemente, é possível o estudo de como atender os desejos, anseios e necessidades do mercado consumidor (Teixeira, 2009).

Mais especificamente, a análise de aceitabilidade expressa, numericamente, o ato de gostar e desgostar de um produto, geralmente aplicando uma escala hedônica de nove pontos, as quais transitam entre gostei muitíssimo e desgostei muitíssimo, em que a partir das notas atribuídas, calcular o índice de aceitabilidade de um produto em desenvolvimento (Gularte, 2009). A vantagem da aplicação deste tipo de escala é que se trata

⁹ Professora EBTT – IFSul/CAVG – Pelotas/RS - crisbrauer@gmail.com

¹⁰ Estudante do CST em Agroindústria – IFSul/CAVG – Pelotas/RS - millenafg@gmail.com

¹¹ Estudante do CST em Agroindústria – IFSul/CAVG – Pelotas/RS - tailizepcruz123@gmail.com

de um instrumento simples para avaliação e não necessita de avaliadores treinados (Zenebon, Pascuet e Tiglia, 2008).

O estudo da qualidade sensorial é uma poderosa ferramenta para as agroindústrias locais desde a concepção e desenvolvimento de um novo produto até a padronização do nível de qualidade do produto final.

Paralelo a isso, os produtos de confeitaria são muito procurados e aceitos pelos consumidores, em geral, e o emprego de frutas com rápida senescência é uma alternativa para aumentar a vida útil desta matéria-prima, como no caso de bananas, as quais são saborosas, ricas em nutrientes e apreciadas pela maioria das pessoas, porém possui rápido amadurecimento caracterizado por um padrão respiratório climatérico e intensa produção de etileno (Chitarra e Chitarra, 2005).

Em relação ao fruto da bananeira (*Musa* spp.), este é uma excelente fonte de vitaminas e de minerais, apresentando uma forte importância social por ser uma fonte barata de energia aos consumidores, mas o amadurecimento rápido acarreta em perdas pós-colheitas, sugerindo até 40% de produção perdida entre a colheita até chegar na mesa do consumidor, em que o excedente de produção, armazenamento e manipulação inadequada são fatores que contribuem com a rápida senescência (Campos, Valente e Pereira, 2003; Neto e Melo, 2018).

O presente estudo fez parte de atividades de pesquisa e inovação da disciplina de Desenvolvimento de Novos Produtos, do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, Instituto Federal Sul-rio-grandense, campus Pelotas-Visconde da Graça, em que os estudantes são desafiados a elaborar um novo produto a partir da disponibilização de uma matéria-prima, que neste caso, foi a banana. Após esta definição, uma série de ações foi realizada com o objetivo de analisar o Índice de Aceitabilidade de um novo produto, tendo

a fruta banana como matéria-prima de destaque, e que atenda todos os requisitos legais para comercialização, entre estes, Padrões de Identidade e Qualidade e Padrões Microbiológicos de Qualidade.

O processo de definição de qual produto será efetivamente elaborado passa por etapas de pesquisa e planejamento, consulta à legislação vigente, escolha de insumos e testes de elaboração.

A partir do objetivo de verificar o Índice de Aceitabilidade de uma nova formulação de produto, à base da matéria-prima banana, a equipe teve que realizar uma série de etapas consecutivas até escolher os ingredientes e suas quantidades, assim como modo de preparo, antes de submeter o novo produto à avaliação, quanto ao grau de gostar e desgostar do produto. Segundo Zenebon, Pascuet e Tiglea (2008), para que um produto seja considerado aceito, o índice mínimo deve ser de 70% entre todos os julgadores.

A ideia principal das estudantes foi desenvolver uma sobremesa que fosse ofertada ao consumidor semi-pronta, ou seja, pré-assada e congelada para que, após um breve período de forno, na casa do consumidor, este já teria disponível, para consumo, uma opção de sobremesa de fácil preparo e delicada, permitindo diversos acompanhamentos, em que após um *brainstorm* e pesquisa efetuada pelas estudantes, se optou a elaboração de um pastel de massa integral com recheio de banana em pedaços, caramelizada e canela, com a proposta de que, após o tempo de forno, o produto poderia ser saboreado com sorvete, por exemplo. A banana teria seu destaque porque é o ingrediente principal do recheio do produto, enquanto que a canela foi escolhida pela boa harmonização que tem com banana e já há muitos produtos ofertados no mercado com essa combinação de sabores.

Para isso, uma massa a base de farinha integral de trigo, água, ovos, óleo de soja, açúcar cristal de sal de cozinha foi elaborada até atingir uma

textura lisa e, paralelo, um recheio à base de banana foi preparado a partir da cocção da fruta amassada, açúcar mascavo, canela em pó e ácido cítrico, na função de regulação de acidez, até a obtenção de uma massa cremosa e dourada e teor de sólidos solúveis de 54°Brix. A massa foi aberta, com auxílio de um rolo, em que uma porção do recheio foi depositada ao centro e o pastel fechado em formato triangular. Os pasteis recheados foram levados em forno pré-aquecido e assados até a massa apresentar um aspecto firme, posteriormente resfriados, embalados e congelados. No momento da análise, os pasteis foram retirados do armazenamento congelado e assados até observar uma coloração superficial dourada nos pasteis.

Na condução do teste de aceitabilidade, os julgadores realizaram a análise em cabines individuais, com iluminação e temperatura controlada e, receberam a amostra codificada e uma ficha para assinalar, na escala hedônica de nove pontos disponibilizada, a nota atribuída pela avaliação global de todos os atributos em conjunto. Para isso, ao degustar a amostra, o avaliador teve que avaliar simultaneamente a aparência do produto assim como a sua cor, aroma, textura e sabor e conferir uma única nota para todos os atributos.

Ao final da análise, as notas atribuídas foram empregadas para calcular o Índice de Aceitabilidade:

$$IA (\%) = [A \times 100] / B,$$

em que A é a nota média obtida para o produto e B é a nota maior atribuída (Gularte, 2009).

O Índice de Aceitabilidade geral do produto desenvolvido foi de 88,90%, o que representa um excelente índice de aceitabilidade e comprova que já poderia ser comercializado no mercado e passar para as etapas

seguintes de produção em maior escala, desenvolvimento de embalagem e elaboração do rótulo.

Os julgadores participantes comentaram, em suas fichas de avaliação, que a proposta de ofertar o produto é uma boa ideia, com harmonia entre os gostos ácido e doce e com massa com sabor agradável e crocante, enquanto que recheio com sabor marcante a banana.

É importante apontar que, de acordo com Solomon (2016) e Schiffmann e Kanuk (2000), diversos aspectos influenciam os hábitos dos consumidores, dentre estes, gênero e faixa etária. A diferenciação entre gêneros leva a desejos, necessidades e respostas de consumos diferenciados, porém com as mudanças de papéis na sociedade atual, a linha de separação entre os gêneros está cada vez mais visível, enquanto que na diferenciação entre idades se observa necessidades variadas e escolhas diversificadas.

Ao analisar os atributos em conjunto, o produto recebeu excelentes notas, com índice de Aceitabilidade de 93,94% e 90,60%, respectivamente para o gênero masculino e feminino, como podemos observar na figura abaixo:

Figura 1. Índice de aceitabilidade dos pasteis integrais com recheio de banana, de acordo com o gênero dos julgadores



Foi possível observar que tanto homens quanto mulheres aceitaram a proposta da oferta de um pastel integral com recheio de banana e canela, pois conferiram notas que remetem a gostei demoradamente, gostei muito e gostei muitíssimo.

Já em relação à idade dos julgadores, foi observado que os julgadores inclusos na faixa etária compreendida entre 48 e 57 anos foram que apresentaram menor índice de aceitabilidade, com 88,89%, enquanto que as demais faixas etárias, o índice de aceitabilidade superior a 90%, ou seja, um alto grau de aceitação do produto desenvolvido pela equipe de estudantes.

Figura 2. Índice de aceitabilidade dos pasteis integrais com recheio de banana, de acordo com a faixa etária dos julgadores.



Durante a vida, as pessoas vão oscilar entre comportamentos e opiniões, pois vivem ciclos e estágios diferentes ao longo da vida e cada momento exige uma necessidade de consumo, em que além das mudanças de hábitos e novas expectativas advindas da maturidade, passam a comprar produtos diferentes de quando eram mais jovens (Dias, 2004).

Lobo et al. (2023) relatam a respeito da importância da elaboração de novos produtos e a obtenção de formulações que além de apresentarem aspectos nutritivos atrativos, como o caso do uso de farinha integral, pela equipe executora da pesquisa, mas que tenham características sensoriais diferenciadas, a modo de atender as expectativas do consumidor, que se modificam ao longo de sua vida.

Também é importante reforçar que a aceitação de um produto alimentício é influenciada não apenas pelo prazer sensorial, mas também

pelos vários contextos em que o mesmo é consumido (Garcia-Segovia, Harrington e Seo, 2015).

Já para os autores Lucas e Campos (2021), há inúmeros fatores e variáveis que influenciam na tomada de decisão por parte dos consumidores, no ato da compra, que podem ser culturais, sociais, pessoais e psicológicos, todos induzidos de alguma forma. O estudo, conhecimento e monitoramento do comportamento dos consumidores na atualidade vêm se tornando um grande diferencial, no ramo do empreendedorismo, principalmente pelo elevado nível de competitividade dos mercados e globalização.

O pastel integral com recheio de banana apresentou-se uma excelente opção de oferta de um produto que possa ser servido, na forma de uma sobremesa de rápido preparo e delicada, e com uma alta aceitabilidade, com a premissa que outras frutas possam ser empregadas na elaboração do recheio, a qual podem ser frutas da estação e regionais, agregando valor às culturas locais e tradicionais.

Em relação aos gêneros participantes e faixas etárias, também observou aceitabilidade acima de 90%, tanto para o gênero masculino e feminino, assim como para as faixas etárias de 18 a 27 anos, 28 a 37 anos, 38 a 47 anos. Somente o grupo de faixa etária entre 48 e 57 anos que apresentou uma aceitabilidade abaixo de 90%, mas mesmo assim significativa, que foi de 88,89%.

A partir dos resultados obtidos, foi possível entender as expectativas dos consumidores e possibilita que agroindústrias regionais da área de alimentos planejar ações para atender as demandas de mercado e ofertar produtos diferenciados que acolhem as necessidades dos clientes, em que produtos semi-prontos, de fácil preparo e que tenham aparência e sabor

agradáveis são opções que devem ser estudadas e projetos devem ser desenvolvidos para ampliar a disponibilização de alimentos à população.

REFERÊNCIAS

CAMPOS, Raquel Pires; VALENTE, João Pedro; PEREIRA, Walter Esfrain. Conservação pós-colheita de banana cv. Nanicao climatizada e comercializada em Cuiabá-MT e região. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 25, n. 1, p. 172-174, 2003.

CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. **Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças: Fisiologia e Manuseio**. 2. ed. Lavras/MG: UFLA, 2005.

DIAS, Sérgio L. **Gestão de Marketing**. São Paulo/SP: Saraiva, 2004.

GARCIA-SEGOVIA, Purificación; HARRINGTON, Robert J.; SEO, Han-Seok. Influências da disposição da mesa e do local de alimentação na aceitação e ingestão de alimentos. **Food Quality and Preference**, v. 39, p. 1-7, 2015.

GULARTE, Márcia Arouche. **Manual de Análise Sensorial de Alimentos**. Pelotas/RS: Ed. UFPel, 2009.

LOBO, Francine Albernaz Teixeira Fonseca; Cardoso, Carlos Eduardo de Faria; Domingues, Josiane Roberto; Araújo, Kátia Gomes de Lima. Análise Sensorial e Intenção de Compra de Mousse e Refresco Adicionados de Manga *Tommy Atkins* em Pó. **Scientia Naturalis**, v. 5, n. 1, p. 63,79, 2023.

LUCAS, Kamilla Martins; CAMPOS, Gevair. O processo de decisão de compra dos universitários do noroeste de Minas. **Revista Livre de Sustentabilidade e Empreendedorismo**. v. 6, n. 5, p. 134-163, 2021.

SCHIFFMANN, Leon G.; KANUK, Leslie L. **Comportamento do Consumidor**. 6. ed. Rio de Janeiro/RJ: LTC, 2000.

SOLOMON, Michael R. **O comportamento do Consumidor: Comprando, Possuindo e Sendo**. 11. ed. Porto Alegre/RS: Bookman, 2016.

TEIXEIRA, Lilian Viana. Análise Sensorial na Indústria de Alimentos. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido**, v. 366, n. 64, p. 12-21, 2009.

ZENEBON, Odair; PASCUET, Neus Sadocco; TIGLEA, Paulo. **Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos**. . 1. ed versão eletrônica. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.

EIXO

PATRIMÔNIO ALIMENTAR E TURISMO

O patrimônio alimentar compreende, além dos alimentos, objetos, espaços, práticas, representações e conhecimentos que se vinculam historicamente a coletividades e aos territórios. As práticas alimentares são assumidas como instrumento de comunicação, concentrando informações de cunho cultural, histórico, ecológico, político, e afetivo, o que contribui para sua inclusão no âmbito do turismo. Dentro desta perspectiva, o GT “Patrimônio Alimentar e Turismo” propõe-se como um espaço de discussão assentado sobre a dimensão cultural da alimentação e sua mobilização no turismo, a partir dos eixos temáticos:

- Práticas alimentares: saberes e fazeres, memórias e identidades.
- Turismo como fator de salvaguarda dos patrimônios alimentares.
- Chancelas patrimoniais e interfaces turísticas: patrimônio imaterial, paisagem cultural, e Cidades Criativas da Gastronomia (UNESCO).
- Comida como ativo territorial: atrativos, eventos, museus, e roteiros gastronômicos.
- Territorialidades gastronômicas, indicações geográficas e sinais distintivos de qualidade.
- Turismo gastronômico.
- Tradição, inovação e neoruralidades.

- Manifestações alimentares no urbano: comida de rua e feiras gastronômicas.

Dr^a. Luciana de Castro Neves Costa

Dr^a. Alessandra Buriol Farinha

Dr^a. Alice Leoti da Silva

Dr^a. Juliana Rose Jasper

O PATRIMÔNIO AGROALIMENTAR, O TURISMO E O DESENVOLVIMENTO REGIONAL: CONSTRUINDO SABERES E PRÁTICAS

Mayara Roberta Martins¹²

Erick do Nascimento Targin¹³

Palavras-chave: Turismo, Patrimônio Agroalimentar; Desenvolvimento Regional

A presente pesquisa (em andamento) tem como foco os entendimentos sobre o patrimônio agroalimentar, num contexto de análise associada ao turismo como possibilidade de desenvolvimento regional. O objetivo geral consiste em analisar os principais desafios enfrentados pelas comunidades locais com relação ao entendimento e a discussão sobre o patrimônio alimentar e o turismo em áreas rurais do Extremo Sul do Rio Grande do Sul, Brasil. Essa problemática ganha viabilidade por agregar valor econômico ao resgate histórico cultural por meio das memórias e registros documentados de tradições alimentares no Brasil. Como justificativa de pesquisa, destacam-se a associação entre os temas de turismo e desenvolvimento regional, por meio da articulação com o a busca de informações sobre as principais características do patrimônio agroalimentar. Trata-se de uma pesquisa de abordagem qualitativa com pesquisa bibliográfica, documental, analítica e explicativa, por meio da coleta de dados, seleção e análise dos materiais encontrados sobre as temáticas em estudo. Pretende-se o delineamento de uma sequência de trabalhos de campo para a seleção dos participantes da pesquisa e a aplicação de entrevistas semiestruturadas e observação

¹² Professora Adjunta do Bacharelado em Turismo da Universidade Federal do Rio Grande - mayara.martinsfurg@gmail.com

¹³ Estudante do Bacharelado em Turismo da Universidade Federal do Rio Grande - erick.targin@gmail.com

participante. Além disso, conforme o avanço dos trabalhos de campo ambiciona-se a aplicação de um inventário participativo para o levantamento da culinária como patrimônio, conforme metodologia utilizada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2016). As discussões e análises poderão contribuir com arranjos produtivos locais vinculados ao protagonismo das populações locais, ao resgate das memórias e história local, a conservação do patrimônio natural e cultural, sobretudo, pela busca por ações educacionais e de práticas mais sustentáveis. Portanto, os resultados desse estudo irão colaborar com o planejamento turístico associado ao patrimônio agroalimentar, que poderá trazer (ou não) soluções para a comercialização e valorização de produtos agrícolas, a formação de mercados alternativos, as mudanças de hábitos alimentares, a conservação da biodiversidade e a valorização dos saberes e práticas comunitárias.

Neste estudo introduz-se a análise do turismo (IGNARRA, 2003; BENI, 2006) por meio da valorização do patrimônio agroalimentar (ou alimentário), que conforme Matta (2012), por ser compreendido como sendo um conjunto de elementos materiais e imateriais de culturas alimentares (ou, seja, uma construção sociocultural com a capacidade de simbolicamente representar uma identidade).

Assim, o patrimônio agroalimentar poderá se tornar um conjunto de conhecimentos e práticas (ligados ao consumo, produção, transformação e distribuição) sendo transmitidas entre gerações, justamente, por envolver a questão de uma herança, que é compartilhada, no sentido de um bem comum (OSTROM, 1990), o que reforça os laços sociais por coletividades ou em um território comum, cujas práticas, saberes e representações diversas fundamentam a proteção da diversidade biocultural (TOLEDO, 2013). Dessa forma, conecta-se tanto com a dimensão material (dos utensílios,

alimentos e artefatos vinculados com a alimentação e a culinária) como a dimensão imaterial (que enfatiza os sentidos, os valores e os amplos significados), que a alimentação acarreta nas diversas organizações comunidades e sociedades (SANTILLI, 2015). Há muitos termos referentes a essa dimensão, tais como: "tradicional", "típico", "específico", "autêntico", "próximo", "de qualidade e outros. Tudo isso, tende a intensificar a dimensão cultural em torno dos alimentos e culinária, sobretudo, com o objetivo de ressaltar a memória, a tradição, identidade e sua transmissão, o que torna essa temática uma problemática interessante em termos de usos, gestão para a conservação do patrimônio e de seu uso turístico (SCIFONI, 2006; 2016; VARINE, 2012).

De acordo com o pesquisador Carlos Alberto Dória (2009, p.75), além de muitas diferenças dos sistemas alimentares há no entorno deles, uma composição que consolida todo um sistema culinário nacional. Porém, existem várias diferenças regionais e históricas de suas origens. Além disso, em torno dos sistemas alimentares e culinários há diversos sistemas de organização do trabalho, rituais, diferenças de gênero, predomínio de ingredientes e/ou produtos regionais.

De fato, a pesquisa com o foco no patrimônio alimentar e nos sistemas alimentares é diferenciada pela importância sociocultural, econômica e ambiental do turismo, dos últimos anos, principalmente pela valorização da gastronomia, seguindo tendências já consolidadas na Europa, principalmente em países como Espanha, Itália e Portugal.

De acordo com Dória (2009), a vastidão do território brasileiro contribuiu com uma imensa possibilidade de sabores, temperos e produtos agrícolas que colaboram com a diversidade da cozinha nacional, a partir das regionalidades e, sobretudo, por apresentar novas tendências e inovações aos

consumidores, pautados no ato de viajar e de conhecer novas localidades e costumes diversos.

De maneira geral, a literatura tem apontado e incorporado os consumidores como principais agentes na construção de projetos e demandas locais de alimentos (FONTE, 2008). Em determinados locais, as economias alternativas têm esculpido posições relativamente independentes no sistema alimentar, evidenciando que esse movimento tem incentivado a construção de mercados justos com base na mudança dos consumidores, que optam por uma alimentação alternativa, o que acaba por constituir um incentivo às novas formas de produção local.

A partir da busca pela qualidade dos alimentos, as cadeias alternativas de alimentos começaram a ganhar evidência. Por outro lado, oportunizou a abertura para o debate em torno dos sistemas agroalimentares locais, os quais têm o propósito de construir alternativas baseadas em alimentos locais, envolvendo ligações mais diretas entre agricultores e consumidores. Nessa perspectiva, a qualidade do alimento encontra-se como elemento central para o debate em torno da produção e do processamento, sendo necessário "reconhecer, valorizar e legitimar práticas e modos de produção, conhecimentos e relações de proximidade espontaneamente existentes" (CRUZ, 2012, p. 39). Assim, as novas formas de heterogeneidade são especialmente importantes, na medida em que contribuem para a realocação do alimento (PLOEG, 2011). Assim, valorizar a comida local significa proteger e valorizar as especificidades daquele alimento e do seu modo de produção, reconhecendo e legitimando as contingências territoriais.

Trata-se de pesquisa de abordagem qualitativa Minayo (2000), de natureza exploratória e preliminar, no qual serão utilizados como procedimentos metodológicos a pesquisa bibliográfica e documental. A

pesquisa bibliográfica e documental conforme Marconi e Lakatos (2011) consistem na investigação sobre o estudo da literatura com base na busca, identificação, análise e interpretação de um apanhado geral sobre os principais trabalhos realizados e atuais das temáticas propostas. A soma dos materiais científicos consultados será composta especialmente por livros, documentos oficiais, teses, dissertações e artigos publicados em periódicos ou eventos e da busca por notícias e materiais informativos em sites oficiais (nacionais e internacionais), principalmente sobre as temáticas de Patrimônio Agroalimentar/Alimentar; Patrimônio Imaterial; Turismo; Sistemas Agrícolas e Desenvolvimento Regional. Neste sentido, essa primeira etapa foi concluída com a execução do Projeto de Pesquisa (PESQ-1630): "Pesquisa Bibliográfica e Sistematização das Informações sobre Patrimônio Agroalimentar, Turismo e Desenvolvimento Regional". Depois foi obtida a aprovação da etapa de coletas de dados e entrevistas por meio do Comitê de Ética de Pesquisa. Essa etapa de trabalho de campo já começou a ser desenvolvida, no entanto, será retomada entre setembro de 2023 a agosto de 2024, nos municípios de Santa Vitória do Palmar e Chui, que consiste em: Identificação os atores sociais responsáveis pela elaboração da gastronomia associada ao patrimônio dos municípios de Santa Vitória do Palmar e Chui; Interpretar as narrativas acerca da produção de alimentos, comercialização e gastronomia associada ao patrimônio, identificação dos espaços de comercialização e consumo; Inventariar e refletir sobre as práticas e saberes do patrimônio agroalimentar, conforme metodologias participativas do IPHAN (2016), com ênfase no turismo e desenvolvimento regional das áreas analisadas.

Concluindo a proposta deste projeto, a questão do patrimônio alimentar e do turismo é debatida e será analisada por meio de trabalhos de campo para

analisar como a questão dos sistemas alimentares alternativos pode ser interpretada como patrimônio cultural imaterial, a partir dos mecanismos institucionais e pelas demandas de consumo da sociedade civil (como por exemplo, das ações das políticas de mitigação e adaptação para atenuar o contexto das mudanças climáticas), assim como para ressaltar a identidade local.

Essa problemática ganha viabilidade por agregar valor econômico ao resgate histórico cultural por meio das memórias e registros documentados de tradições alimentares no Brasil. Além disso, um sistema agrícola reconhecido como um patrimônio cultural imaterial colabora com os esforços conjuntos para a identificação, documentação, pesquisa e formas de valorização e transmissão de conhecimentos empíricos que auxiliam tanto a preservação do bem como a gestão do turismo em torno dessas questões.

Para Fonte (2008), a valorização do local enquanto prática baseada no conhecimento das populações mobiliza as diversas formas de conhecimento incorporadas em atores rurais e não rurais. Com relação à tradição das técnicas empregadas na produção de alimentos, há constantes questionamentos sobre a produção alimentar e a qualidade dos produtos, principalmente, no que se refere a normas de vigilância sanitária, que poderiam até descaracterizar certas formas de produções mais artesanais. Dessa forma, Barbosa e Campbell (2007), por exemplo, reconhecem o forte papel dos consumidores no que se refere ao consumo de alimentos artesanais e de origem, justamente, pelos produtos sintetizar uma forma de "explorar profundamente às relações entre cultura, consumo e as diversas concepções de pessoa, indivíduo, relações sociais, formas de mediação e comunidades, a que o consumo está ligado no mundo contemporâneo" (BARBOSA, CAMPBELL, 2007, p. 42).

Somando-se a esses estudos, as pesquisas desenvolvidas por Portilho (2005), além de apresentar um panorama acerca de impactos ambientais produzidos pela sociedade contemporânea, discutem o papel dos consumidores que, assumindo a condição de cidadãos, passam a ser considerados como novos atores sociais capazes de contribuir para práticas de sustentabilidade.

Inclui-se nessa problemática como questões globais e locais a adequação de pesquisas e ações pautadas nos 17 Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), que foram definidos pela Organização das Nações Unidas (ONU) até 2030 (ONU, 2019), sendo que esses objetivos estão interligados com a atividade turística para atuar na manutenção dos patrimônios naturais e culturais nas iniciativas dos agentes privados e governamentais, promovendo o monitoramento dos ambientes naturais e o bem-estar das comunidades locais, sobretudo, para a sustentabilidade do turismo e dos bens comuns para as próximas gerações (ONWTO, 2020).

REFERÊNCIAS

BARBOSA, L.; CAMPBELL, C. O estudo do consumo nas ciências sociais contemporâneas. In: BARBOSA, L.; CAMPBELL, C. **Cultura, consumo e identidade**. Rio de Janeiro: FGV, 2007, p.21-44.

BENI, M. C. Política e planejamento estratégico no desenvolvimento sustentável do Turismo. **Revista Turismo em Análise**, Brasil, v. 17, n. 1, p. 5-22, apr. 2006.

CRUZ, F. T. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais**: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra - RS. 2012. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

DÓRIA, C. A. **A culinária materialista**: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo, SENAC, 2009.

FONTE, M. Knowledge, food and place: a way of producing, a way of knowing. **Sociologia Ruralis**, Assen (Holanda), v. 48, n. 3, p. 200-222, July 2008.

IGNARRA, L. R. **Fundamentos do Turismo**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

IPHAN . **Educação Patrimonial**: inventários participativos. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2016.

IPHAN. Manual de Aplicação do Inventário Nacional de Referências Culturais. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000.

MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. **Técnicas de Pesquisa**. 9.ed. São Paulo: Atlas, 2021

MATTA R. El patrimonio culinario peruano ante Unesco: alguns reflexiones de gastro-política, desigualdades. Berlin: Desigualdades Research Network on Interdependent Inequalities. In: **Latin America**; 2012. 45 p. Working Paper Series, 28.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento**: pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo: HUCITEC, 2000.

ONU. **Agenda 2030**. 2019. Disponível em <<https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>> Acesso em: jan. 2020.

ONWTO. **Tourism & Sustainable Development Goals**. 2020. Disponível em : < <http://tourism4sdgs.org/tourism-for-sdgs/tourism-and-sdgs/>> Acesso em: jan. 2020.

OSTROM, E. **Governing the Commons**: The Evolution of Institutions for Collective Action. New York: Cambridge University Press, 1990.

PLOEG, J. D. V. **Trajetórias do desenvolvimento rural**: pesquisa comparativa internacional. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 7, n. 27, p. 114-140, mai./ago. 2011. Disponível em: <

<http://www.scielo.br/pdf/soc/v13n27/a06v13n27.pdf> >. Acesso em: 10 out. 2014.

PORTILHO, F. **Sustentabilidade ambiental, consumo e cidadania**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2005. v. 1.

SANTILLI, J. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. **DEME-TRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, 10(3), 585-606, 2015.

SCIFONI, S. **A Construção do patrimônio natural**. São Paulo. Universidade de São Paulo. Tese de Doutorado, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, FFLCH, 2006.

SCIFONI, S. Paisagem cultural. In: GRIECO, B; TEIXEIRA, L; THOMPSON,

A.L (Orgs.). **Dicionário IPHAN de Patrimônio Cultural**. 2. ed. rev. ampl. Rio de

Janeiro, Brasília: IPHAN/DAF/Copedoc, 2016.

TOLEDO, V. **Ecología, Espiritualidad y Conocimiento**: de la sociedad del riesgo a la sociedad sustentable. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente Oficina Regional para América Latina y Universidad de Puebla, Puebla, México. 2013.

VARINE, H. de. **As raízes do futuro**: o patrimônio a serviço do desenvolvimento local, Editora Medianiz, 2012.

A IMPORTÂNCIA HITÓRICA DO ARROZ DE CUXÁ: A RELAÇÃO COM AS QUITANDEIRAS DE TABULEIRO E O TURISMO NO MARANHÃO.

Elaine Cristina Silva Fernandes¹⁴

Norberto Nuno Pinto dos Santos¹⁵

Palavras-chave: Arroz de Cuxá, Patrimônio Alimentar, Quitandeiras de Tabuleiro, Turismo, Maranhão.

O turismo cultural associado ao turismo gastronômico na perspectiva do patrimônio imaterial no Brasil fortalece e evidencia a gastronomia regional e pratos típicos, considerando a história e a forma como “os alimentos e os manjares se ordenaram em cada região segundo um código detalhado de valores, de regras e de símbolos, em torno do qual se organiza o modelo alimentar de uma área cultural num determinado período” (GIARD, 1994, p. 232). O desenvolvimento do Maranhão iniciou-se entre o século XVII e o século XVIII, muito associado à Companhia do Grão-Pará e Maranhão, período em que a produção algodoeira e a rizicultura foram protagonistas. Nesse cenário, havia a presença de mulheres desenvolvendo o ofício de quitandeira pelas ruas da cidade de São Luís, comercializando alimentos e comidas prontas em tabuleiros, entre estes o **arroz de cuxá**. Conhecido por viajantes e residentes marcou a identidade maranhense. Evidências apontam para contributos culturais indígenas, portugueses e africanos, tendo a sua concepção sido materializada pelas populações negras residentes no Maranhão. Na atualidade o **arroz de cuxá** é comercializado na rua por

¹⁴ *Doutoranda em Patrimônios Alimentares: culturas e identidades – Universidade de Coimbra, Portugal. - elaine_csfernandses@hotmail.com*

¹⁵ *Professor catedrático do Departamento de Geografia e Turismo e do Doutoramento Patrimônios Alimentares: culturas e identidades.. - norgeo@fl.uc.pt*

mulheres no Centro Histórico da cidade, está presente, embora sem grande expressão, nas ementas dos restaurantes, sendo especialmente associado a festas e celebrações religiosas, valorizado recentemente pela atividade turística, em crescimento no Estado do Maranhão. Há diversos desafios para o reconhecimento da cozinha tradicional e da política de salvaguarda a ser adotada, face à especulação comercial e turística existente. Apesar dos seus efeitos poderem ser desqualificadores do valor do bem cultural, a atividade comercial e turística é também tida como uma alavanca de valorização do patrimônio cultural e do desenvolvimento sustentável das comunidades. O trabalho é recorte de um dos capítulos da tese em construção, sob minha autoria - “O Arroz de Cuxá como Patrimônio Imaterial: dos tabuleiros à mesa da salvaguarda”, sendo desenvolvida no âmbito do “Doutoramento Patrimônios Alimentares: culturas e identidades, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra FLUC, Portugal”. Portanto, o presente trabalho tem por finalidade compreender a importância histórica do **arroz de cuxá** para constituição como patrimônio cultural imaterial em sua relação com o ofício das quitadeiras de tabuleiro e o turismo do Maranhão. A pesquisa caracteriza-se como qualitativa. A pesquisa qualitativa, na percepção de Creswell (2010), consiste em um meio para explorar e compreender o significado que os indivíduos ou os grupos atribuem a um problema social/humano. Do ponto de vista dos procedimentos técnicos, foi realizada pesquisa bibliográfica, documental e de campo.

ARROZ DE CUXÁ: DAS QUITANDERIAS AO TURISMO NO MARANHÃO

A Revolução Francesa lançou as bases do patrimônio, durante este período a ideia de posse comum de certos bens culturais tomou forma”

(BIENASSIS, 2011, p. 48). No entanto, a ampliação da denominação patrimonial teve início em 1960, impactado pela globalização e industrialização gerando número crescente de reivindicações patrimoniais visando preservar o passado em uma sociedade em mudança (GEYZEN, 2014, p. 73-74). O estudo patrimonial ocorreu na década de 1980, a partir da contribuição de arqueólogos e museólogos. Conforme Bessière (2013), patrimônio alimentar remete ao conjunto de elementos materiais e imateriais que constituem as culturas alimentares dos grupos sociais, entendidas como herança coletiva partilhada. Em contraponto Hobsbawn (1997, p. 9) ressalta que a tradição inventada aponta para as tradições realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas.

Neste contexto, a cultura foi o fator de decisão para o deslocamento e crescente motivação na escolha do destino da viagem, bem como de instrumentalização e legitimação de outros tipos de turismo. O desenvolvimento, integração das sociedades e ampliação do conceito de patrimônio direcionou o turismo cultural a novos contornos, seguido de reflexões, debates e teorizações. (CARNEIRO; OLIVEIRA & CARVALHO, 2010). O turismo cultural além de englobar objetos tangíveis como restaurantes, museus e prédios históricos, envolve também a intangibilidade de sentimentos proporcionados pelos festivais, eventos culturais, tradições e produtos gastronômicos (SWARBROOKE, 2001). Nessa perspectiva a UNESCO e o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, estabelecem que a gastronomia do ponto de vista conceitual é intrinsecamente relacionada à cultura e concepção de bem cultural, e a Organização Mundial do Turismo – OMT reforça que a gastronomia é como essência da cultura, elemento singular do patrimônio imaterial e impulsionador de crescimento turístico (Magalhães, 2022).

O termo “patrimônio cultural” modificou-se nas últimas décadas, por meio dos instrumentos desenvolvidos pela Conferência Geral da Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura – UNESCO na Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Imaterial - 2003. Estabelecendo-se que o patrimônio cultural não se esgota nos monumentos e nas coleções de objetos, considerando ainda a profunda interdependência entre o patrimônio cultural imaterial e o patrimônio material cultural e natural (UNESCO, 2003). O patrimônio cultural intangível brasileiro passou e ainda passa por alterações desde a Constituinte de 1988. A Constituição Federal Brasileira consolidou novas ideias, preconizando a proteção em relação aos bens de natureza material e imaterial, intensificando-se o processo no ano 2000 a partir do decreto nº 3.551 sobre a consolidação no Brasil da noção de patrimônio cultural imaterial, que instituiu o inventário e o registro do denominado patrimônio cultural intangível (ABREU & CHAGAS, 2003, p. 11).

Assim, recorre-se a Menasche (2012) para afirmar que se faz necessário compreender o crescente reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural, tanto por agências internacionais, a exemplo da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura - UNESCO, como nacionais, por meio do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, que encontra similitude de objetivos na Direção-Geral do Patrimônio Cultural, em Portugal. Ao tentar compreender o patrimônio alimentar no Brasil em Cascudo (1967), descobre-se que as bases da cozinha brasileira vieram principalmente da África Ocidental, da colonização portuguesa no século XVI e dos povos originários - indígenas. A culinária indígena permaneceu, até a atualidade, influenciando a cozinha; a cozinheira negra seria a defensora inicial e poderosa da culinária africana, avançando na divulgação dos seus

quitutes agora modificados pelos elementos surpreendentes da flora indígena e o formulário da tradição portuguesa.

Cascudo (2004) ressalta que a contribuição portuguesa na alimentação brasileira é observada em ingredientes específicos, nos nomes referentes à culinária, à fauna terrestre, marítima, fluvial e lacustre, à flora utilizável, em larga percentagem, aos utensílios da cozinha, às provisões (farinha, milho, feijão, arroz) e às técnicas. O arroz branco (*oryza sativa*) era aparentemente desconhecido dos indígenas brasileiros familiarizados apenas com espécies locais. Portanto, a atuação dos portugueses e espanhóis no descobrimento das américas, possibilitou a chegada do arroz ao Brasil no processo de colonização do País acompanhado do hábito de consumir arroz pelos portugueses por já fazer parte de sua dieta desde o contato com os mouros. No Maranhão o arroz é complemento de vários pratos, inclusive do mais tradicional, o **arroz de cuxá**. O arroz está sempre presente na mesa do maranhense, como acompanhamento de diversas formas: cozido, solto ou pacho (que significa mole), simples ou temperado, com carne seca, feijão, camarão, pequi, entre outros (LIMA, 1998, p. 152).

Há evidências de formação do patrimônio alimentar no Maranhão a partir do século XVIII, período em que havia a presença constante de mulheres (escravas ou livres) desenvolvendo o ofício de quitandeira pelas ruas da cidade de São Luís comercializando diversos alimentos e comidas prontas em tabuleiros, entre os alimentos o **arroz de cuxá**. O ‘cuxá’ que é um preparado de folhas de vinagreira (*Hibiscus Sabdariffa L.*), e denominada “*kutxá*” na África, entre a mandinga e o angu de farinha de mandioca (produto indígena) e adição de temperos como gergelim torrado (muito usado por negros islamizados – mandingas), o camarão seco (denominado “*poti*” no Maranhão do século XVII).

A vinagreira ou hibisco (*Hibiscus Sabdariffa L.*), era utilizada em diversos países como planta medicinal e alimento funcional em países da Ásia. Debates quanto à origem apresentam Índia, vizinhos a leste e ao sul do Himalaia, Sudão e Malásia, por conseguinte levada a África tropical, Egito, Sri Lanka, Tailândia, Jamaica e México, países da América central, sendo difundida para países de clima tropical, a distribuição abrange os continentes Africano, Asiático, Europeu e Americano. No Brasil, a vinagreira foi introduzida através do tráfico de escravos, popularmente conhecida, como: hibisco, *hibiscus*, rosela, groselha, azedinha, azeda-da-guiné, quiabo azedo, quiabo-róseo e quiabo-roxo, chá-da-jamaica, pampulha, panpolha, papoula-de-duas-cores, caruru-azedo, caruru-da-guiné e quiabo-de-angola. (SILVA, 1995).

Na região Nordeste do Brasil sobretudo no Maranhão as folhas do hibisco são usadas como tempero, refogadas ou apenas cozidas em diversos pratos típicos da culinária. Enquanto o Gergilim ou Sésamo (*Sesamum indicum L.*), também utilizado na composição do prato, é uma planta herbácea da família das *Padaliáceas*, oleaginosa cultivada desde tempos antiquíssimos. Apesar da sua origem ser considerada incerta, se sabe que na Mesopotâmia, Índia, Egito, China e Grécia suas sementes eram muito apreciadas como condimento e alimento requintado e energético. Atualmente, a sua cultura estende-se a outras regiões tropicais e subtropicais da América, da África e dos países mediterrâneos. Foi introduzido no Brasil pelos portugueses no século XVI; plantado, tradicionalmente, como "cultura de fundo de quintal" ou em pequenas áreas – de separação de glebas – chamadas de terreiros (CRUZ et al., 2019).

O **arroz de cuxá** tornou-se prato típico, que possivelmente era preparado nas cozinhas portuguesas no período colonial/imperial, tornou-se

conhecido tanto pelas ruas da cidade, como pelos viajantes que compravam nos tabuleiros e, por conseguinte, marcando a identidade do povo maranhense. Acredita-se que a domesticação do arroz ocorreu na China, Índia e Indonésia, dando origem a três variedades de arroz: sínica (japónica), indica e javanica (Bulu na Indonésia), sendo a Pérsia e a China considerados difusores da cultura desse cereal. A partir da invasão e ocupação Moura na Península Ibérica, os arrozais foram introduzidos em grande escala em Portugal e Espanha, culminando em hábito cultural alimentar dos portugueses e espanhóis.

Em meados do século XVI, os colonizadores portugueses passaram a cultivar arroz em terras secas brasileiras, ocupando áreas no Maranhão (1745), em Pernambuco (1750), no Pará (1772) e na Bahia (1857), (LAVOURA ARROZEIRA 1995). Assim, Feitosa (2003, p. 207) diz que o arroz começa a ser cultivado no Maranhão, em 1745, mas que as primeiras sementes de arroz branco, chegadas de Portugal foram distribuídas em 1755. O clima e as regiões alagadas do norte do estado propiciaram o desenvolvimento espontâneo da *Oryza sativa* e evoluindo a cultura de duas espécies: uma nativa, adaptada às condições ambientais locais, e a introduzida pelo colonizador europeu. Em 1766 foi instalada a primeira fábrica de soque (pilador) de arroz às margens do Rio Anil em São Luís – MA, por conseguinte outras 13 (treze) resultando na exportação pela primeira vez à Lisboa/Portugal.

A partir do desenvolvimento do turismo no Brasil por meio das políticas de regionalização, o Maranhão foi dividido em dez polos turísticos possibilitando a oferta de produtos gastronômicos entre estes o arroz de cuxá ou apenas o cuxá, acompanhados de pescados e carnes, tornando-se personagem principal nas ementas de alguns restaurantes e em festividades

do calendário de eventos do estado. Apesar da presença marcante na atividade turística o prato se tornou esquecido no cotidiano do maranhense, porém presente em celebrações religiosas ou festividades tradicionais.

Do contexto, o turismo cultural pode proporcionar a (re)valorização e recuperação dos elementos culturais frente ao mundo globalizado, implicando em proteção cultural em comunidades, países ou regiões, possibilitando o acesso ao patrimônio, ou seja, à cultura, à memória e ao modo de viver expressões e vivências (TOSELLI, 2006). A memória de acordo com Halbwachs (1990), permite criar uma imagem do passado que corresponde a espaços de definição do presente. Pois, a memória individual configura a identidade pessoal, e está sujeita a interferências da coletividade, forma uma identidade coletiva e uma memória social, sendo intrínseca ao indivíduo e construída socialmente.

Conclui-se que o trabalho desvela um contributo histórico para o processo de salvaguarda do **arroz de cuxá**, pois a trajetória do arroz de cuxá na mesa maranhense entendida a partir do ofício das quitandeiras do período oitocentista ao turismo cultural na atualidade corrobora para a constituição do prato como patrimônio imaterial, que se traduz em respeito às identidades, às memórias e a natureza. Os saberes, modos e fazeres culinários sob o domínio das políticas de reconhecimento institucional do estatuto de “patrimônio” por jurisdição supranacional, a Organização das Nações Unidas para a Educação Ciência e a Cultura – UNESCO ou nacional, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, ancorados ao turismo promove a memória social/coletiva, preservação e possibilita a geração de emprego-renda.

REFERÊNCIAS

ABREU, Regina., CHAGAS, Mário. **Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos**. DP&A Editora, Rio de Janeiro. 2003.

BESSIÈRE, Jacinthe. Quand le patrimoine alimentaire inove: analyse sociologique des processus d'innovation patrimoniale alimentaire au service des territoires, In: **Mondes du Tourisme: Gastronomie et développement local**, n. 7, Éditions touristiques européennes. 2013.

BIENASSIS, Loïc. **Quelle carte pour quel territoire?** Impossibles et nécessaires: les inventoires du patrimoine alimentaire. Food & History 9.2: 127-152. 2011.

SILVA, Irene. **Noções sobre o organismo humano e utilização de plantas medicinais**. São Paulo: Educativa. 1995.

CARNEIRO, Edivasco., OLIVEIRA, Sofia Araújo de., CARVALHO, Karoliny Diniz. **Turismo cultural e sustentabilidade: uma relação possível?**. Revista eletrônica de Turismo Cultural. Volume I, número 07. 2010. ISSN 1981-5646. 2010.

CASCUDO, Luís. da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 1ª edição, Ed. Nacional, Brasil. 1967.

_____. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

CRESWELL, John. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 3ª ed. Porto Alegre (RS): Artmed; 2010.

CRUZ, Nayara Fernanda Ferraz da Silva., NASCIMENTO, Laís Fernanda Juchem do., SANTOS, Reginaldo Ferreira. **Características e tratos culturais do gergelim (*sesamum indicum* L.)**. Revista Brasileira de Energias Renováveis, v.8, n.4, p.665- 675. 2019.

FEITOSA, Antônio Cordeiro., ROCHA, Maria de Fátima Sopas. Estudo Léxico-Semântico da Cultura do Arroz. Confronto entre o Português do Brasil e o Português de Portugal. João Pessoa, Ideia, 2003. Disponível em: http://www.leffa.pro.br/tela4/Textos/Textos/Anais/ECLAE_II/estudo%20lexico-semantico/principal.htm. Acesso em: 06 de fev. de 2022.

GEYZEN, Annek. **Food Studies and the Heritage Turn: a Conceptual Repertoire**. Food&History 12.02.2014. 67-96 p.

GIARD, Luce. Cozinhar. In Certeau, M de. **A invenção do cotidiano – morar, cozinhar**. Petrópolis., Rj, Vozes. 1994.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice. 1990.

HOBSBAWN, Eric. RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. RJ, Ed. Paz e Terra. 1997.

LAVOURA ARROZEIRA. Porto Alegre, Instituto Rio-grandense do Arroz, 1995.

LIMA, Zelinda Machado de Castro. **Pecados da gula: comes e bebes do Maranhão**. São Luís: CBPC. 1998.

MAGALHÃES, Leandro Henrique. **Gastronomia e Patrimônio Cultural: os casos da cozinha tradicional mexicana e do ofício das baianas de acarajé**. Rev. Terra & Cult., Londrina, v. 38, n. 74, jan./jun. 2022.

MENASCHE, Renata. ALVAREZ, Marcelo., COLLAÇO, Janine. **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latinoamericanos**. Porto Alegre: UFRGS; 2012. p. 7-28.

SWARBROOKE, John. **Sustainable tourism: cultural tourism, ecotourism and ethics**. vol. 5. São Paulo: Aleph. 2001.

TOSELLI, Claudia. **Algunas reflexiones sobre el turismo cultural**. PASOS - Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. 4 (2), p. 175-182. 2006.

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura. Entrada em vigor de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2003. Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003>. Acesso em: 20 de Janeiro de 2023.

TURISMO GASTRONÔMICO NAS PAISAGENS DO CAFÉ PAULISTA

Gustavo Oliveira de Moraes¹⁶

Beatriz Carvalho Tavares¹⁷

Palavras-chave: Turismo de cafés; Cafeicultura; Gastronomia; São Paulo

O café é um produto e produção que instiga a composição de paisagens rurais e urbanas. Entre as bebidas mais consumidas no país, apresenta destaque em indicadores de quantidade e qualidade. Em meio a isso, o estado de São Paulo foi um dos primeiros territórios a serem explorados nesse sistema produtivo (ARGOLLO FERRÃO, 2004). Esse é atualmente o terceiro maior produtor, atrás apenas de Minas Gerais e Espírito Santo (CONAB, 2022). A importância dessa *commodity* extrapola questões econômicas, apresentando relevância social e cultural aos indivíduos que o produzem ou consomem.

Por conseguinte, essa prática estrutura as paisagens em que se insere, principalmente em regiões relacionadas ao cultivo da fruta, atraindo pessoas ao local por meio do turismo em áreas produtoras, o que apresenta ao visitante a cultura dos agricultores, proporciona a experiência de conhecer o produto em seu estado primário e possibilita o consumo da bebida em suas melhores percepções sensoriais. Dessa maneira, oportuniza o contato direto do indivíduo com a natureza a partir da matéria-prima que compõe cotidianos e comensalidades brasileiras (TAVARES *et al.*, 2021).

¹⁶ Estudante de Gastronomia / Instituto Federal Farroupilha campus São Borja - gustavo.2021003699@aluno.iffar.edu.br

¹⁷ Professora / Instituto Federal Farroupilha campus São Borja - beatriz.tavares@iffarroupilha.edu.br

O objetivo desta pesquisa é identificar de que maneira o turismo gastronômico relacionado às paisagens cafeeiras impacta no desenvolvimento econômico e social da região. A metodologia deste estudo foi estruturada em duas etapas: documental e bibliográfica. A primeira etapa contou com a pesquisa em periódicos históricos vinculados à Hemeroteca Digital que abordaram a temática da inserção do café no território paulista, bem como documentos institucionais sobre cafeicultura e turismo. Já a segunda foi estruturada por uma pesquisa bibliográfica em bases de dados nacionais sobre turismo de cafés no estado de São Paulo.

A seguir, são apresentados os principais resultados obtidos na pesquisa.

As intervenções humanas na natureza desenvolvem distintas personalidades e características para as regiões. Assim, as paisagens cafeeiras são consolidadas não apenas pelos aspectos estéticos, mas também por suas características culturais (CLAVAL, 1999). A monocultura do café proporciona, junto com as tecnologias produtivas, o avanço do desenvolvimento econômico e social de distintos territórios cafeeiros do país. Entre um dos estados pioneiros nesta prática, São Paulo, teve início a produção do café no fim do século XVIII, no Vale do Paraíba. Na época, o estado se tornou o principal produtor da fruta devido ao alto investimento em tecnologias para o desenvolvimento da monocultura (ARGOLLO FERRÃO, 2004). Como exemplos, destacam-se as diversas ferrovias e o Porto de Santos, destinado quase exclusivamente para o transporte da matéria-prima. A região paulista foi próspera na inovação de maquinários e sistemas produtivos como, por exemplo, o carretão, um grande moedor puxado por bois ou por indivíduos escravizados (ARGOLLO FERRÃO, 2004).

Assim, o produto foi ganhando reconhecimento em todo o país, até que, em meados do século XX, passou a se tornar o principal produto de

exportação brasileiro, a partir da Revolução de 1930 e a Era Vargas, visto que o antigo presidente valorizava a indústria e desenvolvimento do produto local. Por conseguinte, até os dias atuais, o café está entre os principais produtos exportados pelo Brasil (ARGOLLO FERRÃO, 2004).

Com a monocultura, o Brasil se estabeleceu como maior produtor e exportador de café, principalmente a partir da produtividade de Minas Gerais, São Paulo e Espírito Santo (CONAB, 2022w). O grande sucesso dos três estados é atribuído às diversas regiões de produção de qualidade reconhecidas pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA). São Paulo é o segundo estado com mais regiões reconhecidas pela produção de qualidade, nas quais duas possuem Indicação de Procedência, atrás somente de Minas Gerais (BSCA, 2023). Como pioneiro na exploração das tecnologias cafeeiras, a produção paulista teve grande vantagem para reconhecimento internacional do produto. Isso agrega, ainda, valorização do patrimônio, manutenção da cultura e desenvolvimento socioeconômico das paisagens cafeeiras. Os aspectos estéticos das paisagens do café não se limitam aos plantios e maquinários, mas incluem também as estruturas arquitetônicas das propriedades rurais.

Historicamente, o sucesso do café *commodity* ocorreu devido ao investimento tecnológico iniciado pelo Senador Nicolau Pereira de Campos Vergueiro, um dos pioneiros do estado a procurar mão de obra livre a partir do sistema de parceria em meados do século XIX. Essa forma de trabalho consistia no custeio de despesas de viagem e equipamentos de imigrantes em troca de serviço. Sua propriedade, a Fazenda Ibicaba, foi uma das primeiras referências de paisagem rural, o Senador que antes plantava cana-de-açúcar, passou a plantar algodão e em 1828, começou o plantio do café (ARGOLLO FERRÃO, 2004).

Com o pioneirismo do turismo rural em meados do século XIX, o desenvolvimento do fluxo turístico inicialmente direcionado ao meio ambiente, se expandiu para as atividades agropecuárias por meio do interesse na produção agroalimentar, nesse caso, do café. É a partir desse segmento turístico que se consolida o conceito do turismo de cafés, apresentando, além do viés rural, a proximidade dos segmentos cultural e gastronômico (TAVARES *et al.*, 2021). Além dos benefícios socioeconômicos para as regiões, a prática oportuniza a integração cultural pela experiência de aprendizado sobre os processos produtivos, as origens do produto e o reconhecimento do trabalho dos produtores.

A prática apresenta potencial no país a partir das distintas características apresentadas, no entanto, o turismo de cafés ainda é recente, pouco desenvolvido e descentralizado (TAVARES *et al.*, 2021). Ainda assim, algumas regiões já iniciaram a organização e estruturação visando a oficialização da oferta turística local. Dentre os estados mais estruturados nesse segmento destaca-se São Paulo que, embora não apresente oferta consolidada em todas as regiões produtoras, já apresenta o turismo de cafés como uma opção ou potencialidade na maioria delas (TAVARES *et al.*, 2021). Ademais, o estado apresenta também Indicações de Procedência relacionada ao café, isto é, um espaço geográfico que tem reconhecimento como centro de produção (BSCA, 2023). Desse modo, o café paulista tem sua qualidade reconhecida internacionalmente assim outros estados produtores do Sudeste, como Minas Gerais e Espírito Santo (BSCA, 2023). Essa valorização, além de reconhecer o produto café como destaque no setor gastronômico do estado, pode também auxiliar na integração desse segmento turístico com outros desenvolvidos, como o próprio turismo gastronômico da capital.

O objetivo da pesquisa foi parcialmente atingido, visto que foi possível identificar a relevância da produção cafeeira de São Paulo e o consequente desenvolvimento do turismo de cafés no estado, principalmente a partir do viés gastronômico. Além disso, reconheceu-se os impactos sociais, culturais, ambientais e econômicos da prática.

Por se tratar de um tema recente, com baixa exploração mercadológica e acadêmica, o turismo de cafés apresenta como desafio e potencial a aquisição de dados sobre sua realização nos distintos territórios cafeeiros do Brasil. A organização e estruturação da oferta turística em todo o país viabilizará novas pesquisas para compreensão de suas nuances. A continuidade do estudo ocorrerá com o aprofundamento da exploração das atividades realizadas no contexto gastronômico desse segmento, em integração com a paisagem do café paulista.

REFERÊNCIAS

ARGOLLO FERRÃO, A. M. de. **Arquitetura do café**. Campinas [SP]: Editora da Unicamp; São Paulo [SP]: IMESP, 2004. 296p.

BSCA. Associação Brasileira de Cafés Especiais. **Regiões**. 2023. Disponível em: <https://brazilcoffeenation.com.br/region/list>

CLAVAL, P. **A Geografia Cultural**. Florianópolis: EDUFSC, 1999.

CONAB. Companhia Nacional de Abastecimento. **Safra de café deve encerrar o ciclo de 2022 com uma produção de 50,92 milhões de sacas**. 2022. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/ultimas-noticias/4857-safra-de-cafe-deve-encerrar-o-ciclo-de-2022-com-uma-producao-de-50-92-milhoes-de-sacas>

TAVARES, B. C.; OLIVEIRA, A. N. de, MINASI, S. M.; PAGNUSSAT, E. C. O panorama do turismo associado à produção de cafés no Brasil.

Revista Turismo Em Análise, v. 32, n. 3, p. 458-475, 2021.
<https://doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v32i3p458-475>

GASTRONOMIA, PATRIMÔNIO ALIMENTAR E INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG): A RELAÇÃO ENTRE TRADIÇÃO E INOVAÇÃO

Márcia Filgueiras Rebelo de Matos¹⁸

Laise Cedraz Pinto Matos¹⁹

Alcides dos Santos Caldas²⁰

Palavras-chave: Gastronomia, Indicação Geográfica, Patrimônio, Propriedade Intelectual.

Comidas, saberes e práticas alimentares têm sido reconhecidas e registradas como patrimônios culturais imateriais em âmbito nacional pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e internacional pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (em inglês, *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization* – UNESCO (SANTILLI, 2015; MATOS; CARDOSO, 2021). Em matéria de propriedade industrial, a Indicação Geográfica (IG) é o tipo de registro que, além da proteção estabelecida nas normas nacionais (que diferem entre os países, sendo no Brasil regulamentado pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI) e internacionais (normatizado pela Organização Mundial da Propriedade Intelectual – OMPI e pela Organização Mundial do Comércio – OMC), contribui para a valorização de produtos gastronômicos identitários em todo o mundo (INPI, 2023; WIPO, 2020; WTO, 2020; MATOS; CARDOSO, 2021). Dado a natureza similar da essência desses registros, destaca-se que 4 patrimônios imateriais registrados

18 Estudante do Doutorado da Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal da Bahia - mfrmatos@ufba.br

19 Professora da Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Universidade Federal da Bahia - lcedraz@hotmail.com

20 Professor do Doutorado em Geografia da Universidade Federal da Bahia - alcides.caldas@ufba.br

pelo IPHAN são também IG registradas pelo INPI, sendo eles: queijos do Serro e da Canastra, panelas de Goiabeiras, cajuína do Piauí e doces de Pelotas (INPI, 2023; IPHAN, 2022).

O presente trabalho integra o projeto de Doutorado (em andamento) do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal da Bahia (POSGEO/UFBA), intitulado “Gastronomia e biomas do Brasil: a Indicação Geográfica (IG) como recurso para a proteção de patrimônios culinários”. Esse item em desenvolvimento trata-se de uma revisão de literatura narrativa, que tem como objetivos compreender e diferenciar os conceitos de registro de patrimônio alimentar e Indicação Geográfica (IG) e analisar a relação entre tradição e inovação, no contexto da proteção do patrimônio alimentar no Brasil. Assim, tal estudo justifica-se devido à evidente necessidade de se estabelecer bases científicas que contribuam para o resgate do reconhecimento de patrimônios alimentares e sua proteção por meio da IG, sendo inédita tal contribuição a partir da tentativa de associação da Gastronomia à Geografia.

Vários autores, ao longo dos séculos, vêm discutindo os conceitos que englobam a Gastronomia, incluindo não apenas o uso e compreensão do termo de forma popular, mas também seu estabelecimento enquanto ciência. Sobre este último aspecto, o percurso da Gastronomia é recente, visto que é papel das universidades desenvolverem pesquisas que contribuam para a sociedade e que reverberem conhecimentos específicos a cada disciplina. Sendo a graduação em Gastronomia um curso novo (haja vista que até na França, país de destaque na área, tem tal formação desenvolvida de forma técnico-profissional, ou seja, não pautada no ensino superior), o panorama atual ainda inspira dificuldades para o estabelecimento de sua autonomia acadêmico-científica (ROCHA, 2015; FERRO, 2021; COLLAÇO, 2013; DE

CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016; SOARES et al., 2020; MATOS; CARDOSO, 2021). Considerando que o estabelecimento científico da Gastronomia pode encontrar pressupostos metodológicos bem definidos em áreas mais consolidadas na ciência, como a Geografia, a relação entre tais disciplinas pode promover o desenvolvimento de pesquisas científicas inovadoras e contribuir para a formação da identidade científica da Gastronomia, fortalecendo ainda mais a sua característica de multidisciplinaridade, que lhe é tão peculiar (MATOS; CARDOSO, 2021).

Nessa perspectiva, para Gastronomia, apesar de ainda não haver um significado único que sumarie toda a demanda inserida em seu conhecimento, é consenso a visão multidisciplinar que o termo converge, a exemplo da compreensão de Freixa e Chaves (2012), que definem que a gastronomia vem se expressar por meio de hábitos alimentares de cada povo, legado que perpassa gerações, de forma que cada sociedade criou sua cozinha ao longo da história, cuja seleção alimentar foi consagrada pela tradição e cultura de cada região. Tais autoras acrescentam que a gastronomia também está relacionada às técnicas de cocção e de preparo de alimentos, ao serviço, à etiqueta à mesa e à comensalidade (MATOS; CARDOSO, 2021). Considerando ainda uma das descrições mais conhecidas e emblemáticas sobre o tema, escrita por Brillat-Savarin no final do século XVIII, tem-se que “a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 58), evidenciando que esta disciplina é capaz de abranger muitas concepções ao que se refere à comida e ao comer, a exemplo do conceito de patrimônio alimentar.

O patrimônio alimentar é um tipo de patrimônio cultural de natureza imaterial que engloba preparações e produtos alimentícios identificados por

características de qualidade peculiares, bem como métodos tradicionais de produção, que podem remontar o passado remoto. Normalmente produzido em pequena escala, com recursos e tecnologias específicas, o patrimônio alimentar está relacionado com uma dada origem geográfica, sendo capaz de tornar-se um fator crucial na melhoria da qualidade de vida da população que participa desta produção (GAŚIOROWSKI; SWULIŃSKA-KATULSKA, 2002; BRYŁA, 2015).

Apesar de o patrimônio alimentar ser reconhecido tacitamente pela sociedade, seu estabelecimento e documentação formais são obtidos por meio de registros oficiais, que tem como função perenizar o conhecimento relacionado. Dado a sua indiscutível relevância para a sociedade, a proteção do patrimônio alimentar faz-se extremamente necessária e pode ser obtida por meio dos registros patrimonial e de IG.

Em relação ao registro patrimonial, há quatro Livros de Registros no Brasil que visam a proteção do patrimônio cultural imaterial, o qual é conceituado como bem intangível que diz respeito às práticas e domínios culturais pertencentes à vida social, sendo eles: Livro dos Saberes, Livro das Celebrações, Livro das Expressões e Livro dos Lugares (BRASIL, 2000). Considerando que o Livro de Registro dos Saberes é a base protocolar que tem protegido a grande maioria dos patrimônios alimentares brasileiros (Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, Ofício das Baianas de Acarajé, Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, Modo de Fazer Cuias do Baixo Amazonas, Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí, Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas e Sistema Agrícola Tradicional de Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira) (IPHAN, 2022), este Livro será o único a ser estudado no presente trabalho. Vale ressaltar que, além

desse, é possível verificar patrimônios alimentares protegidos também no Livro dos Lugares (Feira de Caruaru e Feira de Campina Grande) e no Livro das Celebrações (Festividades do Glorioso São Sebastião na Região do Marajó, Festa de Sant'Ana de Caicó e Ritual Yaokwa do Povo Indígena Enawene Nawe), embora o bojo da proteção esteja voltado para o que indica o nome de cada Livro.

O registro de IG, por sua vez, é um recurso que visa identificar um produto como sendo originário de um território, região ou localidade, quando uma qualidade, notoriedade, ou outra característica determinada do produto, podem ser atribuídas essencialmente a esta origem geográfica (OMC, 1994). No Brasil, a IG apresenta duas espécies distintas: a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO). Em termos práticos, a IP está mais relacionada à reputação do produto vinculada ao território, enquanto a DO, às qualidades oriundas dos fatores humanos e edafoclimáticos envolvidos com a região de produção. Uma peculiaridade da normativa brasileira que difere de muitos países é a inclusão de artesanatos e serviços como bens passíveis à IG (BRASIL, 1996), embora seja evidente que a grande maioria das IG desse país seja relativa a produtos agroalimentares (80,01%, totalizando 89 IG, em seguida tem-se artesanatos com 12,61% (n=14), outros (peixes ornamentais, têxteis em algodão, calçados e mármore) com 6,3% (n=7) e serviços, com 0,9% (n=1)) (INPI, 2023).

Vale ressaltar que ambos os tipos de proteção coexistem, tendo-se como exemplares os queijos de Serro e da Canastra, a cajuína do Piauí e os doces de Pelotas como produtos agroalimentares que possuem registros de IG pelo INPI e cujos saberes e fazeres são patrimônios culturais imateriais pelo IPHAN (INPI, 2023; IPHAN, 2022). Entretanto, conflitos entre os dois tipos de proteção são facilmente verificados, dado as distinções fundamentais

relacionadas às características peculiares de cada registro, que se tornam mais notórios quando há proteção mútua do mesmo ativo.

Sendo assim, segundo Santilli (2015), com o objetivo de transformar a produção da cajuína em IG, a partir da implementação de uma indústria capaz de atrair investimentos externos, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) concentrou seus esforços na padronização da bebida, com intuito de apresentar sempre a mesma cor, teor de açúcar e sabor, indo de encontro às práticas locais, que valorizam a diversidade. De forma similar, os produtores de queijo minas artesanal também enfrentaram uma série de dificuldades para comercializar o seu produto tradicional (elaborado com leite cru), fora dos limites geográficos de Minas Gerais. As principais dificuldades foram impostas pela legislação sanitária federal, que obriga a adoção de prazos de maturação, equipamentos e inovações (como a substituição das bancas de madeira por ardósia) que alteram significativamente os modos de produção do queijo, e conseqüentemente, sua consistência e sabor (SANTILLI, 2015). No entanto, as mudanças foram necessárias para obtenção de um produto com atendimento aos requisitos mínimos de controle para a segurança dos alimentos, repercutindo assim, em melhor qualidade.

Desta forma, para uma compreensão crítica das situações mencionadas, é pertinente avaliar a relação entre tradição e inovação. Em termos conceituais, a palavra tradição significa há muito estabelecida ou transmitida (KIM; ELLIS, 2015; RACHÃO et al., 2019), enquanto inovação reflete o ato ou efeito de inovar, que por sua vez, significa introduzir novidades ou mudanças (DICIONÁRIO PRIBERAM, 2023).

Esses aspectos, aparentemente antagônicos, são altamente correlacionados e reconhecidos na história das sociedades, como afirma

Luvizoto (2010), ao relatar que a tradição é um conjunto de sistemas simbólicos, que perpassam gerações, com caráter repetitivo, mas dinâmico de tal forma que a tradição persiste e é (re)modelada e (re)inventada a cada geração. Assim posto, pode-se dizer que, se as mudanças ocorrem ao longo dos tempos, logo, as inovações transitam na perpetuação das tradições.

Entretanto, vale ressaltar que a tradição, embora não impeça a incidência de inovações, limita-se quanto à incorporação das mesmas, de forma que as mudanças adquiridas devem ainda parecer compatíveis ou idênticas à tradição precedente. Assim, a tradição se reinventa, evitando choques entre diferentes valores e modos de vida ao longo do tempo, mas tende a manter sua essência (LUVIZOTO, 2010; HOBBSAWN, 2008).

Feita essa reflexão, com base nos exemplos mencionados (cajuína piauiense e queijos artesanais mineiros), sabe-se que os produtos artesanais têm suas características peculiares que precisam ser preservadas (tradição), mas também sua qualidade higiênico-sanitária necessita ser garantida para proteger a saúde do consumidor, o que muitas vezes implica em mudanças no processo de produção (inovação). Destarte, a introdução de novas técnicas e/ou tecnologias torna-se um advento necessário, ou até mesmo indispensável, para promover a segurança do produto final, exaltando-se que a comprovação dessas imposições modernas foi obtida ao longo da história, por meio da evolução do grau de conhecimento científico.

Essa situação fica mais clara de ser compreendida em cenários similares a este, mas nos quais se evidencia o sentimento de repulsa, nojo (VIEGAS, 2006). Nessa perspectiva, pode-se referenciar a substituição dos procedimentos tradicionais de pisar na uva (para produção de vinhos) e de mastigar mandioca (para produção de giroba – bebida alcoólica fermentada, de origem indígena), pela introdução de novos equipamentos e técnicas

equivalentes (VIEGAS, 2006; RIBEIRO; FURMAN; RISTOW, 2020), tornando o produto em condições higiênico-sanitárias adequadas para seu consumo. Vale ressaltar que, embora não tenha sido mencionado nos estudos relacionados (VIEGAS, 2006; RIBEIRO; FURMAN; RISTOW, 2020), muito provavelmente tal incremento deve ter interferido (em maior ou menor grau) nas características organolépticas das preparações, embora se acredite que os produtos finais possivelmente tenham se tornado compatíveis aos produtos originais, uma vez que foram mantidos seus nomes genuínos e forma de consumo pelos grupos sociais envolvidos com tais práticas alimentares.

Em relação à adequação às regulamentações voltadas à produção de alimentos, observa-se recentemente um esforço do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) no controle de qualidade de alimentos artesanais, ao elaborar normativas específicas para este tipo de produto (capazes de considerar, por exemplo, a variabilidade de características entre os lotes). Inclusive, nesse processo, o MAPA promoveu a certificação de qualidade Selo Arte, em produtos artesanais de origem animal, junto aos produtores que obedecem aos padrões preconizados (MAPA, 2023).

Assim, de forma similar à introdução de novas técnicas e tecnologias no processo de produção de alimentos, o incremento de normativas também visa o consumo de um alimento seguro à população. É possível considerar, portanto, que o avanço em determinar técnicas, tecnologias e regulamentações específicas que melhorem a segurança de consumo de produtos artesanais, contemplando suas peculiaridades e respeitando sua tradição, pode indicar um progresso importante, uma vez que alimentos artesanais com frequência são comercializados à margem das legislações, podendo vir a causar Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) e levar a problemas de saúde pública (REBELO DE MATOS et al., 2021).

Em conclusão a esta primeira análise, é extremamente necessário observar que tais reflexões não estão aqui expostas com a finalidade de impor a introdução de novas tecnologias/adequação regulamentar sobre a produção tradicional, mas sim promover um pensamento crítico a respeito, que deverá ser ainda aprofundado ao longo do desenvolvimento do projeto.

Tendo em vista essa consideração, ressalta-se que alterações no processo de produção tornam-se um advento necessário para promover a segurança sanitária do produto final, entretanto tais ajustes não devem descaracterizar o produto, seus modos de uso e o caráter artesanal da produção. Assim, acredita-se que a compreensão da relevância, o treinamento técnico e a participação efetiva dos produtores na incorporação de inovações são fundamentais para manutenção do saber fazer tradicional, devido ao fato dos mesmos serem os verdadeiros protagonistas no processo de produção artesanal, elemento base na constituição dos patrimônios alimentares.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto n. 3.551, de 04 de agosto de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. **Brasília**, DF, 4 ago. 2000.

BRASIL. Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 15 maio 1996.

BRILLAT-SAVARIN, J.-A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia das Letras, 1995. 352 p.

BRYŁA, P. The role of appeals to tradition in origin food marketing. A survey among Polish consumers. **Appetite**, v. 91, p. 302-310, 2015.

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, v. 11, n. 2, p. 203-222, 2013.

DE CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 18-27, 2016.

DICIONÁRIO PRIBERAM DA LÍNGUA PORTUGUESA. **Inovar**. Disponível em <https://dicionario.priberam.org/innovar> . Acesso em: 05 jan. 2023.

FERRO, R. C. Gastronomia e Ciência: onde estamos e para onde vamos?. In: Ferro, Rafael Cunha. (Org.). **Pensando e pesquisando a Gastronomia: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção**. 1ed. Curitiba: Editora CRV, 2021, v. 1, p. 193-198.

FREIXA, D; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 2.ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012. 304 p.

GAŚSIOROWSKI, M.; SWULIŃSKA-KATULSKA, A. Dziedzictwo kulinarne szansą polskiej wsi w zjednoczonej Europie. **Zagadnienia Doradztwa Rolniczego**, v. 1, p. 26–43, 2002

HOBSBAWM, E. 1. Introdução: A Invenção das Tradições. HOBSBAWM, E. J.; RANGER, T. (Org.). **A invenção da tradição**, v. 2, p. 07-25, 1984.

INPI. **Instituto Nacional da Propriedade Industrial**. Disponível em: < <https://www.gov.br/inpi/pt-br>>. Acesso em 05 jul. 2023.

IPHAN. **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**. Disponível em: < <http://portal.iphan.gov.br/>>. Acesso em: 05 jul. 2022.

KIM, S.; ELLIS, A. Noodle production and consumption: From agriculture to food tourism in Japan. **Tourism Geographies**, v. 17, n. 1, 151–167, 2015.

LUVIZOTTO, C. K. (2010). A (re)invenção da tradição no contexto da modernidade tardia. _____ **As tradições gaúchas e sua racionalização na modernidade tardia**. São Paulo. Editora UNESP.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Selo ARTE e selo Queijo Artesanal**. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal>. Acesso em: 05 jan. 2023.

MATOS, M. F. R. de; CARDOSO, R. C. V. Farinha de Copioba-Bahia: um produto gastronômico passível de proteção. In: ANAIS DO XIV ENANPEGE, 14 ed., Campina Grande, 2021. **Anais...** Campina Grande: Realize Editora, 2021. p. 1-13. Disponível em: <<https://editorarealize.com.br/artigo/visualizar/77732>>. Acesso em: 22 dez. 2021.

REFLEXÕES SOBRE PAISAGEM NA PERSPECTIVA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG)

Márcia Filgueiras Rebelo de Matos²¹

Laise Cedraz Pinto Matos²²

Alcides dos Santos Caldas²³

Palavras-chave: Paisagem Cultural, Propriedade Intelectual, Terroir, Categoria Geográfica, Turismo Gastronômico.

Os registros patrimonial e de IG são formas de preservação do saber fazer, no entanto, a grande diferença entre estes ativos está em seus objetivos: enquanto o registro patrimonial visa a perpetuação da memória e tradição, de forma que as mesmas não se percam com o tempo, e sejam capazes de incentivar a promoção de políticas públicas que fomentem a salvaguarda dos bens registrados (IPHAN, 2022), a IG é um recurso que visa proteger o território de abrangência para contribuir na diferenciação cultural dos produtos e serviços a ele atrelados (INPI, 2022). Sendo assim, enquanto um protege as práticas alimentares para preservar as questões simbólicas envolvidas (registro patrimonial), o outro o faz promovendo a reputação e identidade cultural da origem e combatendo a concorrência desleal do produto no mercado (registro de IG). Desta forma, considerando essas questões, este tópico foi elaborado para melhor compreender a dinâmica existente entre a categoria geográfica paisagem e sua relação com a IG e o patrimônio

²¹ *Estudante do Doutorado da Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal da Bahia - mfrmatos@ufba.br*

²² *Professora da Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Universidade Federal da Bahia - lcedraz@hotmail.com*

²³ *Professor do Doutorado em Geografia da Universidade Federal da Bahia - alcides.caldas@ufba.br*

alimentar, em termos de proteção de ativos intangíveis associados a produtos agroalimentares.

O presente trabalho integra o projeto de Doutorado (em andamento) do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal da Bahia (POSGEO/UFBA), sendo intitulado como “Gastronomia e biomas do Brasil: a Indicação Geográfica (IG) como recurso para a proteção de patrimônios culinários”. Esse recorte, associado à reflexão sobre paisagem, trata-se de uma revisão de literatura narrativa, que tem como objetivo compreender a paisagem, enquanto categoria geográfica, na perspectiva da Indicação Geográfica (IG). A justificativa que alicerça este estudo é pautada na importância em se conhecer os conceitos que envolvem a paisagem geográfica e como essa teorização delinea os estudos da IG ao que tange o patrimônio alimentar.

Frente à crescente exigência do mercado consumidor por produtos genuínos e oriundos de práticas sustentáveis, a interação entre Gastronomia, Geografia e Turismo torna-se essencial para elucidar questões relativas à influência do território na especificidade da matéria-prima utilizada, o que direciona os estudos para a compreensão do *terroir* e, conseqüentemente, da paisagem. *Terroir* é um termo francês utilizado para designar local, geralmente uma zona rural, de onde provêm um saber fazer ou produtos específicos, sendo frequentemente relacionados a sabores/características peculiares, tendo sido utilizado na contemporaneidade como recurso de comunicação imagética junto aos consumidores, também em rótulos de produtos que exploram essa característica (REIS, 2015; LEEDON et al., 2021; MATOS; CARDOSO, 2021). Portanto, este conceito está relacionado às características naturais ligadas à identidade de um lugar, apresentando-se

como uma referência à relação entre sociedade, práticas sociais, meio natural e paisagem (COELHO-COSTA; CORIOLANO, 2017).

Segundo Santos (1988, p. 8), paisagem é “tudo aquilo que nós vemos, o que nossa visão alcança, é a paisagem. [...] Não é formada apenas de volumes, mas também de cores, movimentos, odores, sons, etc”. Ou seja, a paisagem engloba a sensação de experimentar o lugar, muito pertinente ao contexto de consumo de patrimônios alimentares, com destaque para as IG de produtos agroalimentares (MATOS; CARDOSO, 2021).

Vale ressaltar que, para além da representação do uso de recursos naturais para estimular o consumo de produtos, o cultivo dos mesmos pode representar também uma proteção contra o abandono de terrenos agrícolas, preservando a paisagem tradicional e mantendo os ambientes naturais, além de contribuir para a salvaguarda da gastronomia e da cultura tradicionais (PAFFARINI et al., 2021). Como exemplo, Reisman (2021) ponderou que a exclusão de produtores de amêndoas na IG do *turrón* valenciano promoveu o abandono das amendoeiras, interferindo completamente na paisagem da região, demonstrando que o equilíbrio ecológico e a estabilidade social desse território estavam ligados à manutenção de uma paisagem produtiva.

Além disso, essa paisagem tradicional produtiva tem contribuído para a promoção da biodiversidade, ao manter a viabilidade ecológica de atividades agrícolas, embora deva-se advertir que as técnicas de produção precisam ser estabelecidas para evitar produtos muito onerosos e que conduzam à intensificação prejudicial ao meio ambiente (REISMAN, 2021). Ou seja, a inovação, quando incorporada e voltada para atender o mercado de consumo, deve respeitar os limites da tradição, para que a mesma, bem como sua paisagem associada, não seja descaracterizada.

A paisagem, quando apropriada devidamente pela IG de produtos agroalimentares, ilustra bem a relação do homem com os recursos naturais disponíveis e, por sua vez, as transformações que culturalmente foram estabelecidas para a produção de um alimento tradicional. Essa situação, aqui teorizada, é facilmente verificada na prática em casos de IG que possuem turismo gastronômico imbricado. Portanto, verifica-se que as comidas locais existentes têm relações com elementos como idioma, religiosidades, tradições, história e arte que formam a identidade do território que estão vinculadas e têm efeitos significativos na preferência de destino dos turistas (PAMUKÇU et al., 2021).

Dessa forma, o consumidor consegue ter a experiência de entrar em contato com a história, cultura, tradição e saber fazer (bem como técnicas relacionadas) dos produtos, ao apreciar a paisagem, vivenciando-a a partir do consumo desses alimentos no seu local de origem. É o caso de IG consagradas no turismo gastronômico, a exemplo de vinhos (THANH; KIROVA, 2018) e azeite (MILLÁN; PABLO-ROMERO; SÁNCHEZ-RIVAS, 2018), que permitem ao turista adquirir novas experiências sensoriais com alimentos e bebidas, capazes de influenciar significativamente nos comportamentos de viagem, a tal ponto que outras IG têm prospectado essa possibilidade (HARRINGTON; OTTENBACHER, 2010; PAMUKÇU et al., 2021; JIMENEZ; TORRE; ROJAS, 2019).

Segundo Oliveira e Souza (2021), como a maioria das IG brasileiras estão diretamente ligadas ao espaço rural, principalmente pela concentração de produtos agroalimentares, pode-se inferir que elas contribuem significativamente para a melhoria do bem-estar social e dos meios de subsistência desta população, reforçando a valorização de modos de vida do campo. Assim, as IG têm contribuído em muitos aspectos para o incremento

do turismo nestes territórios, pelo fato destes possuírem patrimônios natural e cultural significativos (como cultura local e relações sociais estabelecidas), sendo vislumbrada como oportunidade de consumo de um saber fazer tradicional, o que a mantém valorizada e preservada por toda a comunidade (OLIVEIRA; SOUZA, 2021).

Considerando todo esse cenário e a importância da paisagem nesse contexto, pode-se dizer, portanto, que a paisagem pode ser melhor compreendida pelo entendimento das formas-conteúdo: “uma forma que não tem existência empírica e filosófica se a consideramos separadamente do conteúdo e um conteúdo que não poderia existir sem a forma que o abrigou” (SANTOS, 2006, p.14). Ou seja, a paisagem constitui um conjunto de formas-conteúdo que conotam a perpetuação da tradição ao se preservar sua memória por meio da manutenção do saber fazer passado de geração a geração: desde o uso primário dos recursos do território (a exemplo das matérias-primas) até a aplicação de técnicas específicas durante o processamento (incluindo os materiais de trabalho e equipamentos utilizados) (MATOS; CARDOSO, 2021).

Logo, citando-se Santos (2006, p. 66), complementa-se que a paisagem é “o conjunto de formas que, num dado momento, exprimem as heranças que representam as sucessivas relações localizadas entre homem e natureza”, representando, conforme Ab’Saber (2003, pág. 9), uma “herança de processos fisiográficos e biológicos, e patrimônio coletivo dos povos que historicamente as herdaram como território de atuação de suas comunidades”. Dessa forma, a paisagem tradicional pode representar, para além de uma herança, uma imagem vinculada à identidade do território, atribuindo ao patrimônio alimentar uma construção social e ao turismo gastronômico mais uma forma de consumo.

Na perspectiva da proteção do patrimônio cultural brasileiro, a paisagem constitui um bem imaterial que pode obter a chancela da Paisagem Cultural, mais novo instrumento criado para promover a preservação ampla e territorial de porções singulares do Brasil, e que representa uma inovação na maneira de trabalhar com o patrimônio imaterial do país (IPHAN, 2009). Observa-se claramente a relação entre paisagem e biomas no contexto da proteção patrimonial. Para o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) (IBGE, 2019), bioma representa um conjunto de fauna e flora constituído pelo agrupamento de tipos de vegetação contíguos e identificáveis em escala regional, com condições geoclimáticas similares e história compartilhada de mudanças, resultando em uma biodiversidade característica. São seis os biomas brasileiros, sendo eles dispostos por ordem de extensão territorial (do maior para o menor): Amazônia, Cerrado, Mata Atlântica, Caatinga, Pampa e Pantanal (IBGE, 2019). Dito isso, são cogitados pelo IPHAN como exemplos de Paisagens Culturais Brasileiras:

as relações entre o sertanejo e a caatinga, o candango e o cerrado, o boiadeiro e o pantanal, o gaúcho e os pampas, o pescador e os contextos navais tradicionais, o seringueiro e a floresta amazônica, por exemplo. Como estes, outros tantos personagens e lugares formam o painel das riquezas culturais brasileiras, destacando a relação exemplar entre homem e natureza (IPHAN, 2009, p. 13).

Assim, considerando que a paisagem é fortemente influenciada pelos biomas, suas características particulares também vêm influenciar diretamente na gastronomia brasileira. Com ingredientes e pratos típicos, algumas receitas são conhecidas e reproduzidas por todo o mundo, sendo sumarizados na Tabela 1 alguns dos principais ingredientes de cada bioma. Destaca-se que poucos trabalhos técnico-científicos abordam essa temática, sobretudo compilando informações de abrangência nacional, sendo necessário esclarecer que existe uma infinidade de outros produtos característicos dos

biomas, ainda pouco utilizados e/ou divulgados, o que reforça a necessidade de resgate desse conhecimento, a partir de estudos dessa natureza.

Tabela 1. Principais ingredientes e algumas preparações típicos dos biomas brasileiros.

Bioma	Ingredientes
Amazônia	Mandioca, cupuaçu, açaí, tucunaré, pirarucu e filhote (peixes de água doce), urucum (açafrão brasileiro), jambu, guaraná, castanha-do-pará, tucupi, farinhas, queijo do Marajó, pimentas e feijões.
Caatinga	Feijão-fradinho, mandioca, milho, manteiga-de-garrafa, abóboras, queijo de coalho, queijo manteiga, requeijão do sertão, carnes salgadas e secas, rapadura, mel de engenho, castanha de caju, frutas, carnes de ovinos, caprinos e bovinos, arroz, feijões e farinhas.
Cerrado	Pequi, couve, ora-pro-nóbis, quiabo, mandioca, carnes curadas, carne suína e bovina, milho, frutas, pimentas, farinhas, embutidos, arroz, feijões, cachaça e baru.
Mata Atlântica	Arroz, feijão, carnes curadas, palmito, mandioca, banana, batata, polvilho, coco, frutas, cachaça, embutidos, pescados de rio e mar, mariscos, carne bovina, caprina e ovina.
Pampa	Carne bovina e caprina, farinha de milho e erva-mate.
Pantanal	Carnes de jacaré, bovina e caprina, mandioca, pescados e frutas.

Fonte: Adaptado de Ministério da Cultura (2020).

Vale ressaltar que, embora o Brasil possua entre 15 e 20% do número total de espécies do planeta, gerir tal recurso demanda ação urgente, que deve envolver fortalecimento do controle ambiental, estímulo à adoção de práticas

sustentáveis pela sociedade e criação e consolidação de uma rede de áreas protegidas, com vistas à conservação da biodiversidade (MMA, 2000). Neste contexto, apesar de não serem essencialmente concebidas como ferramentas de gestão ambiental, as IG mostram um forte potencial, sendo frequentemente associadas à conservação da biodiversidade (BÉRARD; MARCHENAY, 2006). Além disso, Reisman (2021) considera que, quando explicitamente projetadas para proteger a terra, as IG são frutos fáceis para conter o declínio de diversas práticas agroecológicas não adequadas aos esquemas de *commodities*, protegendo a paisagem tradicional.

Faz-se necessário enaltecer que, além da relação capitalista de tendência de mercado mundial e da compreensão holística da paisagem (ao provocar mutualmente vários sentidos humanos), a comida representa cultura. Assim, o consumidor de um produto com origem reconhecida busca reencontrar no alimento preparado tradicionalmente uma expressão da história e identidade, uma vez que o mesmo frequentemente configura-se como um produto nostálgico por estar ligado à origem (incluindo grupos sociais, área de produção, métodos de fabricação), o que lhe confere significado e singularidade. Devido às suas propriedades sensoriais, esse alimento (que pode ser chamado na literatura correlata de comida afetiva ou *comfort food*) pode catalisar emoções e facilitar a recordação de experiências passadas, pessoas, lugares e eventos, tornando-se um vetor de nostalgia (BRYŁA, 2015).

Logo, é importante marcar que, em respeito à singularização da comensalidade e às diversidades biológica e cultural do Brasil, bem como, apesar da estreita relação e enorme potencial de proteção de produtos agroalimentares brasileiros, dadas a extensão territorial e variedade de biomas e de culturas alimentares, contraditoriamente, são poucos os patrimônios

alimentares registrados no país, o que evidencia o pouco reconhecimento e/ou valorização dos produtos tradicionais nacionais por sua própria população. Assim, o uso da gastronomia nativa, presente nos diferentes biomas, pode promover iniciativas de suporte aos patrimônios alimentares brasileiros, bem como, convergir esforços multidisciplinares (incluindo-se atividades econômicas convergentes, como o turismo), visando a consolidação de uma rede de proteção dos produtos agroalimentares tradicionais e, conseqüentemente, da população culturalmente envolvida com o saber fazer genuíno ao território.

Diante do exposto, considera-se que o processo de promoção da paisagem cultural associada à IG incide em sua relação com o turismo gastronômico, sendo necessário que essa relação surja a partir de pressupostos organizados, tal como ferramentas de gestão ambiental. Para isso, deve-se levar em consideração não apenas a demanda contingencial, mas também os recursos disponíveis e o bem-estar da população residente, evitando os efeitos deletérios do turismo e preservando as características originais peculiares à paisagem tradicionalmente relacionada. Assim, a obediência a políticas internas bem estruturadas, com a comunidade participando ativamente deste processo, deve balizar a logística da consolidação de um turismo efetivamente sustentável, sobretudo ao se levar em consideração a natureza rural que grande parte do turismo gastronômico vinculado a IG pertence, promovendo conseqüentemente a proteção da paisagem cultural.

REFERÊNCIAS

AB'SABER, A. N. **Os domínios de natureza no Brasil: potencialidades paisagísticas**. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003. 160 p.

BÉRARD, L.; MARCHENAY, P. Local products and geographical indications: taking account of local knowledge and biodiversity. **International Social Science Journal**, v. 58, n. 187, p. 109–116, 2006.

BRYŁA, P. The role of appeals to tradition in origin food marketing. A survey among Polish consumers. **Appetite**, v. 91, p. 302-310, 2015.

COELHO-COSTA, E. R.; CORIOLANO, L. N. Indicações geográficas e turismo enogastronômico no Vale dos Vinhedos (RS) e no Vale do Rio São Francisco (PE/BA). **Revista Turismo: estudos e práticas**, v. 6, p. 48-77, 2017.

HARRINGTON, R.J.; OTTENBACHER, M.C. Culinary tourism—A case study of the gastronomic capital. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 8, p. 14–32, 2010.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Biomás e sistema costeiro-marinho do Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2019. 168 p.

INPI. **Instituto Nacional da Propriedade Industrial**. Disponível em: < <https://www.gov.br/inpi/pt-br>>. Acesso em 05 jul. 2022.

IPHAN. **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**. Disponível em: < <http://portal.iphan.gov.br/>>. Acesso em: 05 jul. 2022.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Paisagem Cultural**. Brasília: Iphan/Depam, 2009. 42 p.

JIMENEZ, J. A. C; TORRE, M. G. M. V. de la; ROJAS, R. H. Analysis of the tourism demand for Iberian ham routes in Andalusia (Southern Spain): Tourist Profile. **Sustainability**, v. 11, n. 16, 4278, 2019.

LEEDON, G.; DECOSTA, J. N. P. L. E.; BUTTRISS, G.; LU, V. N. Consuming the earth? Terroir and rural sustainability. **Journal of Rural Studies**, v. 87, p. 415-422, 2021.

MATOS, M. F. R. de; CARDOSO, R. C. V. Farinha de Copioba-Bahia: um produto gastronômico passível de proteção. In: ANAIS DO XIV ENANPEGE, 14 ed., Campina Grande, 2021. **Anais...** Campina Grande: Realize Editora, 2021. p. 1-13. Disponível em: <<https://editorarealize.com.br/artigo/visualizar/77732>>. Acesso em: 22 dez. 2021.

MILLÁN, M.G.; PABLO-ROMERO, M.D.P.; SÁNCHEZ-RIVAS, J. Oleotourism as a Sustainable Product: An Analysis of Its Demand in the South of Spain (Andalusia). **Sustainability**, v. 10, n. 1, 101, 2018.

MINISTÉRIO DA CULTURA. **Aromas, cores & sabores do Brasil**. Disponível em: <https://sistemas.mre.gov.br/kitweb/datafiles/Miami/en-us/file/Aromas_do_Brasil_17062013.pdf>. Acesso em: 30 nov. 2020.

MMA. Ministério do Meio Ambiente. **Avaliação e ações prioritárias para a conservação da biodiversidade da Mata Atlântica e Campos Sulinos**. Brasília: MMA/SBF, 2000. 40p.

OLIVEIRA, A. N.; SOUZA, S. R. As indicações geográficas de produtos alimentares: possibilidade de conservação e valorização do patrimônio cultural gastronômico. **Formação (Online)**, v. 28, n. 53, p. 905-932, 2021.

PAFFARINI, C.; TORQUATI, B.; TEMPESTA, T.; VENANZI, S.; VECCHIATO, D. Rural sustainability and food choice: the effect of territorial characteristics on the consumers' preferences for organic lentils. **Agricultural and Food Economics**, v. 9, n. 1, p. 1-23, 2021.

PAMUKÇU, H.; SARAÇ, Ö.; AYTUĞAR, S.; SANDIKÇI, M. The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. **Sustainability**, v. 13, n. 12, p. 6692, 2021.

REIS, L. L. M. **Indicação Geográfica no Brasil: determinantes, limites e possibilidades**. 2015. 270 f. Tese (Doutorado em Geografia) - Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2015.

REISMAN, E. Protecting provenance, abandoning agriculture? Heritage products, industrial ideals and the uprooting of a Spanish turrón. **Journal of Rural Studies**, v. 89, p. 45-53, 2022.

SANTOS, M. **A Natureza do Espaço: Técnica e Tempo, Razão e Emoção**. 4. ed. 2. reimpr. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006. 259 p.

SANTOS, M. **Metamorfoses do espaço habitado: fundamentos teórico e metodológico da Geografia**. São Paulo: Hucitec, 1988.

THANH, T.V.; KIROVA, V. Wine tourism experience: A netnography study. **Journal of Business Research**, v. 83, p. 30-37, 2018.

O RETORNO DA FESTA DO MAR EM 1992: VALORIZAÇÃO DE UM LUGAR E DE UMA GASTRONOMIA NA CIDADE DO RIO GRANDE/RS

Eliza Furlong Antochevis²⁴

Maria Leticia Mazzucchi Fereira²⁵

Palavras-chave: Patrimônio Cultural, Turismo Cultural, Ativação Patrimonial, Rio Grande, Festa do Mar

A cidade do Rio Grande desenvolveu-se às margens do Estuário da Laguna dos Patos, mantendo uma profunda relação com essa zona de transição de águas doces e salgadas. Enfatizar a fundação desse núcleo urbano em 1737 (Queiroz, 1987), enquanto povoação, não nega a existência de acontecimentos anteriores a essa data, como a chegada de visitantes e desbravadores. A intenção é mostrar que há mais de duzentos anos esse lugar mantém uma relação direta com atividades pesqueiras e portuárias, o que influenciou a sua paisagem e a sua cultura no contexto urbano.

Na década de 1960, ocorreram em Rio Grande as duas primeiras edições da Festa do Mar. Os eventos colaboraram com a valorização da cidade, de suas paisagens e atividades típicas, com exposições industrial e comercial nos armazéns do Porto Velho da cidade. Atividades nas águas também ocorreram, como desfiles marítimos e competições esportivas.

Naquele momento, a cidade vivia uma crise econômica, ocasionada pelo fechamento de indústrias na década anterior (Martins, 2016). A Festa do Mar nasceu, então, como uma forma de resgatar a valorização da cidade pelos

²⁴ *Doutoranda em Memória Social e Patrimônio Cultural/ Universidade Federal de Pelotas - eliza.antochevis@gmail.com*

²⁵ *Professora do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural/ Universidade Federal de Pelotas - leticiamazzucchi@gmail.com*

habitantes e visitantes, incentivando as memórias e o pertencimento. Um fato importante foi a criação do Conselho Municipal de Turismo, incentivado pela própria organização da festa (Jornal Rio Grande, 16 nov. 1961).

Em 1992, após vinte e sete anos de interrupção, a cidade testemunhou o retorno do evento, em sua terceira realização. Visualizando um panorama de prosperidade e expansão, com novas atividades ligadas ao Super Porto, um pequeno grupo de residentes da cidade, de variadas áreas de trabalho e idades, se uniu com o objetivo de colocar em prática aquilo que era tão comentado e cogitado há anos: o retorno da Festa do Mar.

O material de divulgação do evento caracterizava a cidade e, particularmente, o local da festa e o seu entorno próximo - a rua Riachuelo e o Porto Velho – como detentores de atrativos históricos, ecológicos, de aventura, culturais, educacionais, esportivos e de lazer. Como a maioria dos grandes eventos, o público-alvo não era unicamente os rio-grandinos, mas também os turistas. Públicos de diferentes lugares passavam a ver Rio Grande como um lugar repleto de potencial.

Sendo assim, este trabalho pretende analisar como a festividade ativou a questão patrimonial, ligada ao turismo cultural, através da valorização de um lugar e de uma expressão - a gastronomia típica. Busca-se, também, analisar de que forma esses bens culturais mantêm-se relevantes nos dias de hoje, e sua relação com a identidade local. Com esse intuito, são analisados materiais de divulgação do evento de 1992, reportagens e registros fotográficos. As edições seguintes da festividade, embora mais brevemente, e as legislações de preservação municipal, também são estudadas.

É utilizado o conceito de ativação patrimonial de Llorenç Prats. Segundo o autor, existe a ativação patrimonial clássica, produzida dentro do contexto social e para o consumo interno; e a ativação patrimonial

mercantilizada, que depende dos interesses dos visitantes, e utiliza discursos ligados aos estereótipos dominantes do lugar (Prats, 2006). Também é observada a definição de Turismo Cultural do Ministério do Turismo, enquanto “atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura” (Brasil, 2006).

Este trabalho aborda alguns dos resultados parciais da pesquisa em desenvolvimento junto ao curso de doutorado do Programa de Pós-graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural (PPGMP) da Universidade Federal de Pelotas (UFPel). A pesquisa é financiada pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).

O PANORAMA DA CIDADE NA DÉCADA DE 1990

Quando a década de 1990 chegou, Rio Grande vivia uma expectativa de mudanças e modernizações que poderiam fazer com que a cidade voltasse a se desenvolver como nas duas décadas anteriores. A expansão da indústria pesqueira havia ocorrido até meados dos anos 1980, quando se iniciou a desativação de parte deste parque produtivo, devido às suas grandes estruturas, que acabaram sendo maiores do que a oferta dos pescados (Martins, 2016). Em meio a esse sentimento de estagnação e preocupação com a possibilidade de uma nova crise, a cidade aguardava a instalação de uma Zona de Processamento de Exportação (ZPE) no Distrito Industrial.

Com relação à consciência do valor do seu patrimônio cultural material, lembrando ser a cidade o núcleo urbano mais antigo do estado, caminhava-se a passos lentos. Em 1990, foi criada a Lei Municipal nº 4556, com a ementa: “Caracteriza edificações de interesse sociocultural e concede benefícios aos

proprietários para que sejam preservadas” (Rio Grande, 1990). A lei estabeleceu que essas edificações seriam classificadas conforme seus valores visual, formal, histórico, entre outros. Junto à lei, foi incluído um anexo com o endereço dos imóveis selecionados, constituindo a primeira lista de edificações de interesse sociocultural da cidade, com mais de cinquenta construções em diferentes distritos, além de alguns conjuntos, como o Porto Velho (cais e armazéns).

Acerca da percepção dos rio-grandinos para com a relevância do seu patrimônio cultural imaterial, não foram encontrados até o presente momento dados (documentos, legislações ou campanhas publicitárias ou jornalísticas) referentes aos anos 1990. Havia a valorização dos museus e seus acervos, da praia do Cassino, de algumas outras paisagens, mas sem grandes referências aos saberes e fazeres.

O RETORNO DA FESTA DO MAR

Em 1992, foi organizada a 3ª Festa do Mar, após um hiato de vinte e sete anos. As tratativas iniciais foram feitas por empresários da cidade, que buscaram colocar em prática um retorno muito esperado pela comunidade. Em um segundo momento, houve o apoio de entidades como a Câmara do Comércio, a Câmara de Dirigentes Lojistas, o Centro de Indústrias, o setor da navegação, a Prefeitura Municipal, o 5º Distrito Naval, o Departamento Estadual de Portos, Rios e Canais e a Universidade Federal do Rio Grande (Jornal Agora, 18-19 abr. 1992).

A Rua Riachuelo e os armazéns do Porto Velho, localizados em um de seus lados, foram escolhidos para sediar a festa. A rua, que teve sua formação na década de 1820, a partir de aterros, recebeu eventos musicais e mostras de artesanato (figura 1). Em materiais de divulgação, o local da festa era

anunciado como “Cais do Porto Velho: na Rua Riachuelo, uma das mais tradicionais do Rio Grande. Nele desembarcou D. Pedro II em 1º de novembro de 1865” (Sociedade Promotora Festa do Mar, 1992).

No mesmo material de divulgação, a rua é anunciada como um atrativo cultural. Informava-se ainda que, para a festa, seriam recuperadas fachadas históricas de edificações nela existentes, deixando-as como eram na época de suas inaugurações. Um objetivo seria “deixar o turista completamente ambientado na festa” (Sociedade Promotora Festa do Mar, 1992). Embora não tenham sido constatadas, até o presente momento, a efetivação dessas ações, a intenção merece ser mencionada, pois mostra que havia uma compreensão da ligação entre a preservação do patrimônio cultural material e os atrativos turísticos.

Figura 1: A 3ª Festa do Mar, na Rua Riachuelo e Porto Velho, 1992



Fonte: Revista Rio Grande, mai-jun 1992

Um dos cinco armazéns do Porto Velho abrigou a área gastronômica, amplamente divulgada em jornais e revistas locais. O chamado Armazém da Gastronomia, por receber uma grande quantidade de visitantes, foi local de diversas atividades culturais. Contou com apresentações de invernadas artísticas e grupos de teatro e de MPB, que trouxeram entretenimento ao público que apreciava os pratos de frutos do mar de doze expositores, com destaque para a anchova assada (Revista Rio Grande, mai-jun 1992).

No material de divulgação da festa, realizada entre 10 e 19 de abril, a Praça da Gastronomia era apontada como uma opção de lazer, destacando o peixe assado (Sociedade Promotora Festa do Mar, 1992). Além da evidente ligação dos frutos do mar com as atividades da pesca e com a própria identidade rio-grandina, havia referência à Semana Santa e ao feriado da Páscoa, quando muitas famílias, independente de sua religião, optam pelo peixe como prato principal de suas refeições. Segundo Costa e Serres (2022), através do consumo de um alimento, pode-se acessar dados culturais e afetivos de uma comunidade, trazendo uma carga simbólica e contribuindo para a sua inserção no setor turístico.

Dessa forma, tanto o lugar quanto a manifestação gastronômica foram utilizados como forma de ativação patrimonial, ligada ao turismo cultural. Segundo Llorenç Prats, esses referentes, escolhidos por autoridades e pela comunidade, devem ser ativados para terem um efeito social, que conduz necessariamente à formação de discursos patrimoniais para confirmar sua relação com uma identidade local (Prats, 2006).

O PATRIMÔNIO NOS DIAS ATUAIS

Após sua quarta edição em 1993, a Festa do Mar passou a ocorrer de dois em dois anos, até 2011. Houve outras edições em 2012, 2013 e 2015,

quando ela foi novamente interrompida (Cesar, 2016). Desde a 3ª até a 15ª edição, em 2013, a festividade ocorreu na Rua Riachuelo e no Porto Velho. Em 2015, em sua última edição, o evento ocorreu na Praça Xavier Ferreira, a oeste da Rua Riachuelo, mas ainda assim próxima a ela. Em todas as suas ocorrências houve uma área destinada à gastronomia, com pratos de frutos do mar e, em sua grande maioria, a anchova assada era o prato mais anunciado.

Em 2004, foi apresentado o Inventário de Bens Culturais do Município do Rio Grande, realizado através de um convênio entre a Prefeitura Municipal do Rio Grande, o IPHAN e a Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Federal de Pelotas (Ziebell, 2004). O inventário contemplou, a partir de fichas individuais, alguns imóveis localizados na Rua Riachuelo. Entre eles, os edifícios do Mercado Público Municipal, da Câmara de Comércio e da antiga Alfândega, o Porto Velho e dez sobrados privados. Entre os sobrados, estavam exemplares da década de 1840, que abrigaram antigas casas comerciais que trabalhavam com “seccos e molhados”, entre outros (Domecq, 1916).

Apesar do inventário ter listado uma quantidade considerável de imóveis, não foi aprovada nenhuma legislação municipal específica que garantisse a integridade desses bens, ou seja, a sua preservação pelos proprietários. No caso dos imóveis privados, alguns estão atualmente em estado de ruína, enquanto outros seguem preservados, com algumas descaracterizações em vãos de aberturas.

Com relação às práticas alimentares enquanto patrimônio cultural, foi criada a lei Municipal nº 6770, que “Considera a anchova assada como prato típico oficial do município do Rio Grande” (Rio Grande, 2009). Assim como nas edições da Festa do Mar, o prato típico foi comercializado em outros eventos da cidade ocorridos nos últimos anos, como a Festa de São Pedro, em

homenagem ao padroeiro da cidade; as festividades da Semana Santa com a abertura do Mercado Público em horários estendidos; e o 1º Festival do Mar (realizado em 2023), considerado a nova versão da antiga festa (figura 2).

Figura 2: Anchovas assadas na brasa durante a Rota Gastronômica do 1º Festival do Mar em 2023



Fonte: Rio Grande Tem, 27 mar. 2023. Disponível em: <https://www.riograndetem.com.br/anchova-assada-e-rota-gastronomica-serao-destaques-do-festimar/>. Acesso em: 18 abr. 2023.

CONCLUSÃO

O retorno da Festa do Mar na instável década de 1990 foi de grande importância para a caracterização da cidade do Rio Grande enquanto um lugar atrativo turisticamente, reforçando também a identidade dos rio-grandinos. A utilização dos ambientes históricos da Rua Riachuelo e do Porto Velho, a proximidade com o estuário e a valorização da gastronomia local através da presença do peixe assado trouxeram um grande público para a festa de 1992 e suas edições seguintes.

Considera-se que a ativação patrimonial realizada, com relação ao lugar e à prática alimentar, foi um misto de clássica e mercantilizada. Por um lado, usou o que Rio Grande já tinha (o lugar histórico, a paisagem estuarina e a gastronomia típica dos frutos do mar) e ofereceu à comunidade local em forma de evento. Por outro lado, voltou-se também aos interesses dos visitantes e comercializou uma imagem um tanto estereotipada da cidade.

Com relação ao turismo cultural, tanto o lugar quanto a prática alimentar mostraram vivências reais, que não eram e não são as únicas, mas fazem parte das memórias e da identidade rio-grandinas. Percebe-se o grande potencial da cidade do Rio Grande como destino turístico cultural, apresentando um conjunto de paisagem, alimentação e espaço público extremamente relevante. Conforme Costa e Serres (2022, p. 108), no “processo de mobilização das múltiplas dimensões e suportes da alimentação no turismo, as iniciativas de patrimonialização de referentes culturais alimentares acabam por consagrar um valor agregado aos destinos”.

REFERÊNCIAS

BRASIL, Ministério do Turismo. **Segmentação do Turismo: Marcos Conceituais**. Brasília: Ministério do Turismo, 2006.

CESAR, W. **A cidade do Rio Grande: do big bang a 2015**. Rio de Janeiro: Topbooks, 2016.

COSTA, L. de C. N.; SERRES, J. C. P. **Práticas alimentares como recursos turísticos: reflexões a partir de chancelas patrimoniais da UNESCO**. In: Alimentação, cultura e identidade. Organizadoras: Juliane Conceição Primon Serres e Luciana de Castro Neves Costa. São Leopoldo: Editora Oikos, 2022.

DOMECQ, M. R. **O Estado do Rio Grande do Sul**. Barcelona: Monte Domecq & Cia., 1916.

JORNAL AGORA. **Festa do Mar**. Rio Grande, 18-19 de abr. 1992.

JORNAL RIO GRANDE. **Informativo da Festa do Mar**. Rio Grande, 16 de nov. 1961.

MARTINS, S. F. (2016). **Cidade do Rio Grande: industrialização e urbanidade (1873-1990)**. Rio Grande: Editora FURG, 2016.

PRATS, L. (2006). La mercantilización del patrimonio: entre la economía turística y las representaciones identitarias. **Revista PH - Boletín Del Instituto Andaluz Del Patrimonio Histórico**. Sevilla, nº 58, 2006.

QUEIROZ, M. L. B. **A Vila do Rio Grande de São Pedro (1737-1822)**. Rio Grande: Editora da FURG, 1987.

REVISTA RIO GRANDE. **III Festa do Mar 27 anos depois**. Ano I. n. 1. Rio Grande, 1992.

RIO GRANDE. **Lei nº 4556, 30 de outubro de 1990**. Caracteriza edificações de interesse sociocultural e concede benefícios aos proprietários para que sejam preservadas.

RIO GRANDE. **Lei nº 6770, 17 de setembro de 2009**. Considera a anchova assada como prato típico oficial do município do Rio Grande”

SOCIEDADE PROMOTORA FESTA DO MAR. **Festa do Mar** – Cidade do Rio Grande. Folder – Programa final. Rio Grande, 1992.

ZIEBELL, C. **Inventário lista 507 bens culturais imóveis de Rio Grande**. Jornal Agora. Rio Grande, 28 de dez. 2004.

AS FESTAS COMO ATRATIVO TURÍSTICO PARA O MUNICÍPIO

Wagner Halmenschlager²⁶

Giane Trovo Belmonte²⁷

Francisca Ferreira Michelin²⁸

Palavras-chave: Morro Redondo, Festas, Patrimônio Alimentar, Turismo.

Este trabalho tem como objetivo analisar o potencial das festas tradicionais do município de Morro Redondo, no Rio Grande do Sul, como um atrativo turístico. Busca-se compreender como essas festas podem contribuir para a valorização do patrimônio cultural local e impulsionar o desenvolvimento sustentável do turismo na região. De acordo com os estudos de Halbwachs (1990), a memória coletiva desempenha um papel importante na construção da identidade social. As festas municipais de Morro Redondo, enraizadas na história e nas tradições da comunidade, são um veículo para preservação da memória e a transmissão de conhecimentos e valores culturais às futuras gerações.

O patrimônio, conforme abordado por Lowenthal (1996), é um recurso valioso para o turismo, oferecendo experiências autênticas e distintas que despertam o interesse dos visitantes. As festas tradicionais de Morro Redondo, como a Festa do Doce Colonial e a Festa do Colono, representam expressões genuínas da cultura local, com rituais, danças, gastronomia típica e artesanato, proporcionando aos turistas uma imersão autêntica nas tradições

²⁶ *Doutorando do programa de Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) schilager@hotmail.com*

²⁷ *Mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) - fmichelon.ufpel@gmail.com*

²⁸ *Professora titular do Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) - fmichelon.ufpel@gmail.com*

e costumes locais. O turismo cultural, destacado por Urry (2002), pode desempenhar um papel significativo no desenvolvimento econômico e social das comunidades. Ao promover as festas como atrativos turísticos, Morro Redondo fortalece sua economia local, gerando empregos, incentivando a produção artesanal e estimulando o comércio de produtos locais. Além disso, o turismo cultural sustentável contribui para a preservação do patrimônio material e imaterial da região, incentivando práticas de conservação e conscientização ambiental. O grande desafio do turismo rural é a criação de condições que possibilitem a permanência do homem no campo de maneira digna, sustentável, e em harmonia com o meio ambiente, de modo que permita a valorização do meio rural e da cultura local (POCHIO, PENA E MEDEIROS, 2011).

Morro Redondo é um município que valoriza suas tradições, oferece belezas naturais, qualidade de vida e oportunidades de desenvolvimento através do turismo rural, da produção agrícola diversificada e do fortalecimento da cultura local. A sustentabilidade, tanto ambiental quanto cultural e econômica, é uma preocupação constante, buscando garantir um futuro próspero para a região. As festas do município de Morro Redondo possuem um potencial significativo como atrativo turístico, valorizando a memória coletiva e promovendo a preservação do patrimônio cultural local. Por meio do turismo cultural sustentável é possível impulsionar o desenvolvimento socioeconômico da região, beneficiando tanto a comunidade local quanto os visitantes interessados em experiências autênticas e enriquecedoras. Essas festas representam uma oportunidade para Morro Redondo se destacar no cenário turístico, promovendo sua identidade cultural e fortalecendo sua economia local.

AS FESTAS COMO ATRATIVO TURÍSTICO

Podemos atribuir definições distintas sobre as festividades. A primeira é que são eventos e acontecimentos efêmeros, de curta duração, realizados por uma empresa, instituições, poder público dentre outros. Estes de certa maneira buscam uma comemoração de data festiva dentre diversos aspectos da vida, seja de uma comunidade, empresa ou cidadão, em busca de lazer para os participantes (VIEIRA, 2015). Já por outro lado, podemos caracterizar os eventos como acontecimentos que atraem um público, por um motivo próprio. Este segundo modelo de eventos, normalmente conta com atividades em um local e tempo de duração definido, sendo aberto ou fechado, no intuito de gerar um ciclo produtivo e de serviços ao público de uma localidade. Seguindo este princípio, podemos dizer que festival significa “festa de variedades”, com uma ampla variedade de áreas de interesse, que faz com que o público-alvo e os estilos variem de acordo com as necessidades do evento e o que desejamos representar, como a música, gastronomia, dança, canto e o que mais couber (FARIAS E LEMOS, 2018; BATISTA, 2018).

A participação nas festas são formas de se conhecer aspectos da sociabilidade e os elementos constitutivos da cultura, da tradição e dos costumes locais, implicando em aprendizado de participação, seleção, negociação, conscientização de direitos e deveres, além de responsabilidades de ordem sociais e políticas. As festas contribuem na construção da sociedade, pois é na sociabilidade que são construídas as consciências culturais, sociais, morais, dentre outras (AMARAL, 1998). As festas realizadas pelo povo e para o povo, constituem um espaço de afirmação cultural dos grupos que possuem relações afetivas e de manutenção cultural e social. As relações e contatos que ocorrem nas festas carregam em si os aspectos mais marcantes da cultura, de modo denso, além de permitir a compreensão dos modos de viver, sendo uma das dimensões em que ocorrem

as primeiras experiências de pertencimento a um espaço social e ainda, de oportunizar a transmissão Inter geracional da cultura e da identidade de um povo (LIMA, 2022). É através deste compartilhar de alimentos especiais, revestidos de significados, e representatividades, que revigoram os laços de solidariedade e de pertencimento àquela cultura local, como podemos ver na Figura 1.

Figura 1: Festa do Doce Colonial de Morro Redondo/RS



Fonte: Giane Trovo Belmonte

Neste trabalho foram catalogadas as festividades e observada a gastronomia típica das festas tradicionais que ocorrem no município de Morro Redondo, analisando as relações das festas típicas com as categorias conceituais de turismo e desenvolvimento rural. As festas gastronômicas, neste caso, são uma forma de atrair turistas. Uma maneira de atrair as pessoas

é assumir alguns aspectos da tradição, com a exposição e venda de produtos relacionados à cultura local ou regional. Estes eventos podem ter o foco em um produto específico, como a Festa do Doce Colonial. Estes comportamentos referentes ao alimento são estímulos para celebrar com orgulho e tradição, em busca de compartilhar com toda a comunidade e com visitantes, o que pode acabar auxiliando no desenvolvimento do turismo local, na modalidade de turismo rural ou turismo gastronômico (MEDEIROS E SANTOS, 2009; HU, 2010).

Sendo assim, o estudo coloca em pauta, a importância da realização destes eventos como forma de valorização da gastronomia regional e, por consequência, de atratividade e valorização turística. Como parte da identidade local, a culinária regional deve estar inserida e aceita no contexto social dos municípios que realizam tais eventos, para sensibilizar atores locais e visitantes sobre a importância e valorização do patrimônio material e imaterial.

PATRIMÔNIO ALIMENTAR POR MEIO DAS FESTAS DO MUNICÍPIO

A gastronomia, quando representada em festas do município, pode ser vista como um grande potencial e interesse turístico, uma vez que nestes encontros as manifestações culturais estão à disposição do público. Nesse sentido, a arte de cozinhar passa a identificar a cozinha regional dotada de valores culturais e gastronômicos. As realizações destas festas gastronômicas envolvem a culinária regional, trazendo à discussão, uma oportunidade dos municípios de promoverem os eventos, definidos por Allen et al (2003) como todos os aqueles que geram atratividade quando o acontecimento se torna sinônimo do nome do local, sede do evento, seja pela sua identificação

característica, seja pelo significado associado a localidade. É o caso de muitos municípios do Rio Grande do Sul, onde a identidade culinária de determinadas regiões é posta em prática em festas gastronômicas. Geralmente, os eventos gastronômicos estão associados ao nome local sede do evento, o que acaba atraindo e direcionando o fluxo turístico, em qualquer época do ano, como por exemplo: a Festa Nacional do Doce (FENADOCE), na cidade de Pelotas/RS ou a Festa do Doce Colonial em Morro Redondo/RS.

Um conjunto de aspectos é decisivo na preservação do patrimônio cultural, em especial o culinário: reconhecimento de singularidades e de reputação, preservação de espécies e de espaços de cultivo, valorização de saberes, de experiências e de memórias. A política de preservação dos bens culturais imateriais, como práticas, saberes e modos de cozinhar, incorpora uma compreensão das tradições como algo que perdura no tempo, acompanhando as dinâmicas sociais. Nessa perspectiva, características essenciais são preservadas, mas ocorrem mudanças e adaptações para que continuem tendo significado para os grupos sociais que vivem no presente. É uma visão social do patrimônio que está sendo constantemente construída por todos os grupos e camadas sociais. (ALVES, 2011; ABDALA, 2018). Nesse contexto, os saberes, as práticas e aprendizados do âmbito doméstico, têm sido reapropriados em um domínio que extrapola o domiciliar e o familiar, de modo que conhecimentos adquiridos ao longo de gerações se tornam formas de sustentabilidade, contribuindo para a segurança alimentar. No que concerne às políticas de preservação de patrimônio, o turismo é entendido, em nível mundial, como instrumento para a manutenção da experiência e dos saberes.

Podemos dizer que: o turismo rural ao estabelecer contato com os pequenos produtores de alimentos, lhes conferindo o status de sábios

detentores de técnicas tradicionais, que tem como contraponto à lógica massiva da agroindústria. O que se faz de extrema importância para uma base vida mais consciente e sustentável (SANTOS, 2005; CORÇÃO 2007). Pode-se dizer, então, que o turismo rural gastronômico, com base na sustentabilidade, permite simbolizar uma cultura, fortalece as tradições locais, atraindo investimentos, mostrando-se um valioso instrumento para preservação cultural e que deve se configurar em torno da qualidade e autenticidade do produto e do território (ABDALA, 2018). Para que o alimento ou o prato típico, como podemos ver na Figura 2 o *rivelsback* (bolinho de batata ralado), não perca certas características histórico-culturais, é importante a manutenção do conhecimento oriundo do processo de elaboração destes preparos tradicionais, para que estes não desapareçam. Para Belluzzo (2004), é essencial pensar o entendimento do alimento enquanto cultura e como elemento essencial na formação da identidade do povo.

Figura 2: Rivelsback (Bolinho de batata ralado)



Fonte: Victor de Souza

ANÁLISES, RESULTADOS E CONCLUSÕES

Foram identificadas um total de 07 festas, com base nas publicações das plataformas como Jornal Tradição Regional, plataformas digitais como o Roteiro Morro Amores e também, apresentando em suas plataformas digitais e impressas, guias e indicações de bares, restaurantes, feiras, entre outros acontecimentos que buscam promover os eventos para o público local e os turistas. Abaixo temos a Tabela 1 com as festividades do município.

Tabela 1 - Tabela de festas do município de Morro Redondo – Rio Grande do Sul

Festa	Local	Periodicidade	Mês	Ed	Comidas	Início
Festa de Aniversário do Município de Morro Redondo	Centro Cultural de Eventos Valdino Krause	Anual	Maio	34 ^a	Sim	1988
Festa do pêssego	Colônia Colorado	Anual	Novembro	4 ^a	Sim	2016
Festa do Colono e Motorista	Colônia São Marcos	Anual	Julho	14 ^a	Sim	2006
Stiepenfest - Dia Estadual do Patrimônio Cultural	Museu Histórico de Morro Redondo	Anual	Agosto	1 ^a	Sim	2022
Festa do doce colonial de Morro Redondo	Centro Cultural de Eventos Valdino Krause	Anual	Junho	4 ^a	Sim	2017
Feira do artesanato e produtos coloniais	Praça XII de maio	Anual	Abril	3 ^a	Sim	2018
Festa, Cores e Sabores	Praça XII de maio	Anual	Outubro	4 ^a	Sim	2017

Fonte: Elaborado pelo autor

Durante a análise e montagem do quadro percebe-se que os eventos são todos anuais e com uma certa regularidade. Os eventos são programados e

distribuídos durante os meses, já este planejamento visa atrair turistas em todas as épocas do ano.

Nota-se que das 7 festas analisadas, 5 delas encontram-se no centro da cidade, em espaços públicos e fixos para eventos, sendo: Praça 12 de maio, Centro de eventos culturais Valdino Krause e o Museu histórico de Morro Redondo. As outras 2 festas são realizadas em espaço público e aberto nas comunidades de São Marcos e Colônia Colorado. Podemos destacar a promoção ao turismo no município, o desenvolvimento rural através da feira de produtores da região e pôr fim a revitalização cultural que é expressa pelo resgate dos saberes e fazeres através de receitas tradicionais que são oferecidas nos eventos.

Essa etapa teve como finalidade auxiliar no entendimento de como se dá a formação da tradição local, ajudando na identificação e valorização da gastronomia local, contribuindo para uma provável formação da paisagem gastronômica da região, que possibilita o surgimento de novos patrimônios alimentares e novas rotas de turismo gastronômico sustentável, auxiliando no desenvolvimento econômico da região.

Em resumo, a gastronomia desempenha um papel fundamental nas festas municipais, transformando-se em um atrativo turístico poderoso. Esses eventos não apenas celebram a cultura e a culinária regionais, mas também se tornam símbolos das cidades anfitriãs, atraindo visitantes ao longo do ano. A preservação do patrimônio cultural, especialmente no âmbito culinário, é essencial para manter a autenticidade das tradições ao longo do tempo. Valorizar singularidades, preservar espécies e espaços de cultivo, e reconhecer saberes, experiências e memórias são aspectos cruciais desse processo.

Além disso, o turismo rural gastronômico, com base na sustentabilidade, desafia a lógica da agroindústria, enaltecendo os pequenos produtores e promovendo uma base de vida mais consciente e sustentável. Essa abordagem contribui para a preservação da cultura local e atrai investimentos. A valorização das raízes culturais através da culinária é uma tendência global, refletindo a importância do alimento como parte essencial da identidade de um povo. Em última análise, as festas gastronômicas não são apenas uma celebração da comida, mas também uma celebração da cultura, da história e da identidade de uma região.

REFERÊNCIAS

ABDALA-UFU, Mônica Chaves. Tradições, patrimônio, segurança alimentar e sustentabilidade. In: **31ª Reunião Brasileira De Antropologia**. 31ªed. Brasília. 2018.

ALLEN, Johnny; O'Toole, Willian; Mcdonell, Ian; Harris, Robert. **Organização e Gestão de Eventos**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

ALVES, Ana Cláudia lima. a comida como patrimônio cultural. In: **Revista de Economia Agrícola, São Paulo**, v. 58, n. 1, p. 73-86, 2011

AMARAL, Rita de Cassia de Mello et al. **Festa à Brasileira-Significados do Festejar no País que 'Não é Sério'**. 1998. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

BELUZZO, Rosa. A valorização da cozinha regional. **Gastronomia: cortes e recortes. Senac, Brasília**, p. 181-188, 2005

CORÇÃO, Mariana. Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea. **XXIV Simpósio Nacional de História-SNH**, v. 24, 2007

FARIAS, Ana Paula Perardt; LEMOS, Ewerton Gomes. Planejamento, gestão e desenvolvimento do turismo: análise de aspectos culturais. In: **XXIII Semana Paranaense de Turismo da UFPR-SEPTUR**. 2018.

HALBWACHS, Maurice. Memória Coletiva, trad. Laurent Léon Schaffter, São Paulo. **Editora Revista dos Tribunais Ltda**, 1990.

DE SOUZA LIMA, Romilda. Contribuição das festas para a valorização do patrimônio imaterial alimentar nas linhas rurais. **Eutopia: Revista de Desarrollo Económico Territorial**, n. 21, p. 143-164, 2022.

LOWENTHAL, David. **Possessed by the past: The heritage crusade and the spoils of history**. Cambridge. Universitu Press 1996.

DE LIMA MEDEIROS, Mirna; DOS SANTOS, Eliana Márcia. Festivais Gastronômicos em Belo Horizonte-MG: Considerações sobre os reflexos gerados nos empreendimentos envolvidos. **CULTUR: Revista de Cultura e Turismo**, v. 3, n. 2, p. 81-93, 2009.

PONCHIO, Lillian et al. Turismo Rural E Desenvolvimento Sustentável: Uma Resenha A Partir De Doris Van De Meene Ruschmann. **Revista de Estudos Jurídicos da UNESP**, v. 15, n. 21, 2011.

DOS SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: questões & debates**, v. 42, n. 1, 2005

URRY, John. **The tourist gaze**. London: Sage Publications, 2002.

HU, Yaduo. An exploration of the relationships between festival expenditures, motivations, and food involvement among food festival visitors. 2010.

EIXO

POLÍTICAS PÚBLICAS E SUSTENTABILIDADE

Esta sessão de trabalho tem por objetivo debater as relações entre patrimônio industrial, políticas públicas e sustentabilidade.

Segundo o ICOMOS ao “patrimônio industrial compreende os vestígios da cultura industrial que possuem valor histórico, tecnológico, social, arquitetônico ou científico”.

Portanto, a este conceito estão inseridas as dinâmicas de industrialização, inserção de novos espaços e processos produtivos, os quais, seja pela introdução, transformação e extinção, geram impactos nos âmbitos físico, ambiental, social e econômico.

A partir deste apontamento indagamos: qual o papel das políticas públicas e ações sustentáveis, para além das chanceladas por órgãos e/ou institutos patrimoniais públicos e privados, que favorecem o reconhecimento, valoração, preservação e difusão dos vestígios industriais materiais e imateriais de distintas comunidades?

Assim, nota-se a urgência do debate interdisciplinar entre as mais diversas áreas e disciplinas, que transpassam de alguma forma pelo patrimônio industrial, em suas mais variadas tipologias, expressões, estudos e interpretações, para contribuir de forma harmoniosa e sustentável os novos usos do patrimônio industrial, e o desenvolvimento do local onde estão inseridos.

*Dr^a. Jossana Peil Coelho
Dr^{nda}. Amanda Mensch Eltz*

PATRIMÔNIO INDUSTRIAL, POLÍTICAS PÚBLICAS E OS NOVOS USOS – A FÁBRICA LANG: ENTRE OS DESCAMINHOS E AS POSSIBILIDADES

Caterine Henriques Mendes²⁹

Palavras-chave Patrimônio Industrial, Fábrica Lang, Políticas Públicas, Memória, Gestão.

Este trabalho tem como objetivo refletir sobre a antiga Fábrica de Velas e sabão Lang como patrimônio industrial/cultural da cidade de Pelotas, sua gestão, seus usos, bem como os impasses e as possibilidades que se apresentam a esse patrimônio. Sendo assim, ponderar sobre políticas públicas e ações sustentáveis, no caso da Fábrica Lang, perpassa por uma análise crítica sobre os (des)caminhos percorridos pela antiga Fábrica no seu processo de reconhecimento como patrimônio industrial/cultural.

Portanto, pensar na gestão deste patrimônio como vetor de bem-estar social e os novos usos como ferramentas para o desenvolvimento local onde está inserido, parte do princípio de reconhecimento, valorização e difusão desses lugares de memórias. E para isso, se faz necessário e urgente o debate em torno da elaboração de políticas públicas voltadas para a preservação e proteção do patrimônio industrial.

Diante desses novos patrimônios está a “reabilitação dos sentidos” e os valores que lhes são atribuídos pelos seus agentes patrimoniais, os símbolos e significados de que são mediadores. A antiga Fábrica se instalou na cidade de Pelotas num momento de grande expansão econômica advindo das

²⁹ *Mestra em Memória Social e Patrimônio Cultural / Universidade Federal de Pelotas. Servidora da Coordenadoria de Cultura da PROEX/ Instituto Federal Sul-rio-grandense - catemendes@gmail.com*

charqueadas e está diretamente ligada ao desenvolvimento histórico, econômico, social, cultural e urbano, bem como com as novas relações do mundo do trabalho. Na atualidade nenhum maquinário se encontra no interior da fábrica. Do conjunto de prédios da antiga Fábrica Lang, permanece a entrada da fábrica que já sofreu inúmeras interferências, um prédio em ruínas e uma torre, e seu terreno é ocupado pelo prédio da reitoria do Instituto Federal Sul-rio-grandense.

PROPOSTA METODOLOGICA E REFERENCIAL TEÓRICO

Este trabalho está em fase inicial e segue uma metodologia qualitativa, desenvolvida num primeiro momento através de revisão bibliográfica e análise de fontes como: o Almanach de Pelotas, Revista do 1º Centenário de Pelotas e documentos de Alberto Coelho da Cunha: Notícias descritivas das Fábricas de Pelotas, além de Jornais da época, encontrados no Arquivo Histórico da Biblioteca Pública de Pelotas, que tragam referência à antiga Fábrica Lang, cujo objetivo será uma reconstrução histórica e social da Fábrica, com foco principal no período de industrialização da região,

Além de utilizamos nessa pesquisa o dossiê: *A chaminé, a fábrica e as moradas de Frederico Carlos Lang* (2002), realizado pelo Núcleo de Estudos de Arquitetura Brasileira, da Universidade Federal de Pelotas. Também a dissertação da pesquisadora Paloma Pires Valério: *A narrativa biográfica do Promotor de Justiça, Sr. Paulo Roberto Gentil Charqueiro, em duas décadas de proteção do Patrimônio Cultural Edificado em Pelotas – RS (1992-2013)*, defendida no ano de 2021, no Programa de Pós-Graduação de Memória Social e Patrimônio Cultural da UFPel, e por fim o Inquérito Civil n. 00824.00016/2009. MP/RS.

Como referencial teórico, para essa reflexão, usaremos autores das áreas de patrimônio cultural Gonçalves, 2005; patrimônio industrial Ferreira, 2009; Michelin, 2019; Nascimento, 2010; no contexto pelotense Morais, 2014; e o conceito de lugares de memória Nora, 1993, para pensar as políticas públicas e direitos culturais, Pedrini, 2007 e Barbosa, 2019.

A FÁBRICA LANG E OS (DES)CAMINHO ENQUANTO PATRIMÔNIO INDUSTRIAL/CULTURAL DE PELOTAS

De acordo com a Carta de Nizhny Tagil (2003), “o patrimônio industrial é composto pelos restos da cultura industrial, que possui valor histórico, social, tecnológico, arquitetônico ou científico. Esses restos considera-se os edifícios as máquinas, as oficinas, moinho, minas, locais de processamentos e refino, armazéns e depósitos, lugar onde se gera, se usa e transmite energia, além dos meios de transporte e toda a sua infraestrutura, bem como os locais onde são desenvolvidas as atividades sociais relacionadas a indústria, e cita a moradia, cultos religiosos e educação”.

Dessa forma, como afirma Ferreira (2009), o patrimônio industrial surge quando os antigos métodos produtivos vão sendo substituídos, ao longo da segunda metade do século XX, pelo desenvolvimento de tecnologias avançadas se tornando então obsoletos - seus prédios, maquinários e seus processos de produção, e cumprindo seu ciclo produtivo desaparecem.

A Fábrica F. C. Lang & Cia. de velas e sabão foi inaugurada na cidade de Pelotas, extremo sul do Rio Grande do Sul, no ano de 1864, auge do período charqueador, de acordo com Morais (2014). E assim, a Fábrica Lang, que utilizava subprodutos do boi, matéria prima das charqueadas, deu início às suas atividades, com apenas dois funcionários, na produção de sabão comum e velas de sebo. Morais (2014) destaca que pelo fato de não haver

energia elétrica ainda a vela era uma mercadoria muito procurada para consumo.

Além disso, como destaca a Revista do 1º Centenário de Pelotas (1912), organizado por Simões Lopes Neto, devido à grande procura pelo produto e a boa qualidade oferecida pela Fábrica Lang, em 1870 Lang teve que ampliar a sua fábrica, se estabelecendo na Estrada da Costa, uma localização estratégica e de fácil acesso às charqueadas, num terreno próximo ao Arroio Pepino; onde hoje se encontra o que ainda resta da Fábrica Lang.

E ainda, de acordo com a Revista do 1º Centenário de Pelotas (1912, p. 73), no ano de 1910 a fábrica contava com 100 funcionários de ambos os sexos, obtendo grandes resultados no processo de industrialização e na diversificação dos produtos. A revista do 1º Centenário de Pelotas (1912), traz ainda que em 1911 a Fábrica foi equipada com modernos geradores próprios, que produziram luz elétrica para todo bairro, então conhecido bairro da luz, e gerando força motriz para a fábrica, sem dúvida nenhuma influenciando novas formas de viver e conviver aos habitantes, ao menos nesse bairro, com o advento da luz.

Durante a sua existência a fábrica Lang se destacou como empreendimento fabril da cidade de Pelotas, participando de feiras nacionais e internacionais e ganhando diversos prêmios. O complexo fabril compreendia diversos edifícios com vários pavimentos, um conjunto de galões térreos, dos quais se destacavam as chaminés da indústria. A fábrica fechou suas portas no ano de 1994, restando na área as antigas construções fabris, que assim permaneceu, em estado de abandono, tanto dos prédios como das chaminés.

Permanecendo assim até meados dos anos 2000, quando um raio atinge uma chaminé remanescente da Fábrica e os tijolos acabam atingindo os prédios

vizinhos, (Valério, 2021). Neste momento, foi recorrido a promotoria pública que em parceria com a Universidade Federal de Pelotas busca elucidar a importância histórica e cultura da Fábrica para a cidade de Pelotas. Aqui começa um longo processo de reconhecimento deste patrimônio industrial, onde através dos (des)caminhos trilhados fica evidente a ausência de políticas públicas efetivas de proteção a este bem patrimonial.

Assim, um levantamento histórico, coordenado pela professora Dra. Ana Lúcia Oliveira intitulado “Chaminé, a Fábrica e as Moradas de Frederico Carlos Lang” constatou a Fábrica Lang como a mais importante da cidade de Pelotas, no final do século XIX e início do século XX. Além de revelar a chaminé como marco referencial histórico, fornecendo um parecer favorável para que a chaminé da Fábrica Lang fosse inventariada e tombada pelos órgãos competentes, e ao mesmo tempo, fossem empreendidas obras de sua manutenção. O que não aconteceu, visto que a chaminé, mesmo atestado seu valor histórico e patrimonial, foi demolida no ano de 2012 restando atualmente somente a sua base.

Após contestações e embargos acerca da Fábrica, resultou, no ano de 2008, a realização de um novo plano diretor da cidade de Pelotas, onde a área em que se encontrava as ruínas da antiga Fábrica e sua chaminé, foram retiradas da área de preservação, como afirma Valério (2021).

No ano de 2011, o terreno onde se encontra a antiga fábrica Lang foi comprado pelo Instituto Federal Sul-Rio-Grandense e devido a um TAC (Termo de ajustamento de conduta) celebrado entre a prefeitura e o IFSul, o local deverá ser revitalizado, e o espaço da Antiga Fábrica será um Centro Cultural denominado: IFSul - memória, cultura, formação e cidadania. O projeto busca através de editais apoio e fomento para a revitalização deste único prédio, para

sua reapropriação com foco na reutilização do espaço como centro educacional e cultural.

POLÍTICAS PÚBLICAS, PATIMÔNIO INDUSTRIAL/CULTURAL E SUSTENTABILIDADE

O conceito de políticas públicas aplicado nesta pesquisa é de um conjunto de ações permanentes que tem por objetivo assegurar à população direitos fundamentais - civis, políticos, sociais, econômicos, culturais, coletivos, amparados por lei, de responsabilidade do Estado e de controle e participação da sociedade civil. As políticas públicas como traz Barbosa (2019), se compõem de um conjunto normativo: planos, leis, decretos, portarias, orçamentos, mas que convivem com diversas faltas: recursos humanos, tecnológicos e financeiros. As políticas públicas patrimoniais estão ligadas aos direitos culturais e as políticas culturais relacionam o patrimônio com democracia, desenvolvimento e participação social. De acordo com o autor, as políticas patrimoniais são seletivas e mudam ao longo do tempo, conforme os paradigmas de políticas patrimoniais”. Assim, tivemos num primeiro momento o patrimônio material, expressando a identidade e memória de origem europeia, já em 1970 houve uma abertura de diálogo do Estado com grupos sociais sobre o que é patrimonializável, e num outro momento as políticas passam a dialogar com a ideia dos direitos culturais e valorizar o contexto vivo e diversificado cultural.

Neste contexto, insere-se a discussão sobre a proteção do patrimônio industrial, a considerar, o patrimônio industrial passou a ser objeto de pesquisa no Brasil somente a partir de 2003, com a fundação do Comitê Brasileiro de Preservação Industrial, como informa Nascimento (2010), ocorrendo dois grandes encontros para debater o tema: em 2004 e 2009. Entretanto, mesmo com esses avanços a preservação do patrimônio industrial, por parte dos órgãos responsáveis, ainda é incipiente em nosso país.

Diante disso, observa-se em muitas cidades de nosso país esses prédios das antigas fábricas em situação de abandono, em ruínas, são prédios de grande porte ocupando um espaço considerável da sua cidade. Estão ali há espera do tempo: ou serem tombados pelo tempo (literalmente ruir) ou pela lógica do mercado imobiliário, dando lugar a novos empreendimentos, ou serem tombados pela memória e terem seu merecido reconhecimento como patrimônio e de sua contribuição para nossa história e desenvolvimento.

Ao falar de patrimônio industrial estamos falando de um patrimônio em disputa de territórios, de mercado imobiliário, de um patrimônio de difícil manutenção, restauro, preservação, estamos falando de um patrimônio invisibilizado, e por isso de difícil (re)conhecimento, como traz Michelin (2019).

Deste modo, há na maioria das vezes uma dificuldade em aceitar o tombamento por parte dos proprietários ou até mesmo do poder público, pois muito além da sua estética do abandono, esses prédios ficam localizados em pontos importantes da cidade, ocupam grandes terrenos e sua restauração tem valor elevado; buscando-se como solução muitas vezes só preservar a fachada ou uma chaminé.

No caso da Fábrica Lang, percebe-se uma total ausência, senão uma enorme falha das políticas públicas no que tange a proteção deste patrimônio ao ser retirado da zona de preservação e proteção a área onde se encontra a antiga Fábrica. Mesmo após os agentes patrimoniais envolvidos (incluído a Secretaria Municipal de Cultura), atestarem a sua importância histórica e cultural. Somado a falta de incentivos de fomento, editais e políticas que possibilitem o restauro ou a revitalização deste patrimônio, o corte de verbas na área da educação e a desvalorização da cultura dos últimos anos, dificultou de forma significativa “seus novos usos”.

Temos em nossas mãos um potente lugar de memória, (Nora, 1993), fragmentos de recordação e histórias de muitos cidadãos, múltiplas memórias. Gerir esse patrimônio em consonância com os objetivos do desenvolvimento sustentável é um grande desafio, porém é fácil esperar quando o nosso lugar de fala é a educação. A memória da Fábrica deverá ser preservada, através de um memorial, despertando a consciência cidadã em relação a esse patrimônio. E o objetivo reservado para o espaço, é a criação de um Centro Cultural - IFSul: memória, cultura, formação e cidadania.

CONCLUSÃO

Enfim, os novos usos do patrimônio industrial e a sustentabilidade estão interligados de várias formas, e no caso da Fábrica Lang, podemos destacar a revitalização com objetivo da reutilização adaptativa, ao transformá-la em um espaço cultural e educacional, garantindo os direitos culturais, de memória na preservação da história e do mundo do trabalho. Além de dialogar diretamente com os objetivos de educação de qualidade inclusiva para todos, com oportunidades de aprendizagem ao longo da vida, igualdade de gênero, através de projetos de capacitação, educacional e cultural, que promovam o empoderamento de meninas e mulheres, além de inclui as comunidades locais, nos processos de preservação, gestão e promoção deste local, pois , de acordo com Gonçalves (2005, p. 19), “...os objetos que compõem um patrimônio precisam encontrar ressonância junto a seu público”.

Entretanto, para que isso ocorra de fato, é necessário ponderar sobre políticas públicas que enxerguem para além das ruínas, e refletir os potenciais usos em benefício da sociedade.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, Frederico. Direitos humanos, patrimônio cultural e políticas públicas. In: **Bens culturais e Direitos humanos**. Organizadores: Inês Virginia Prado Soares e Sandra Cureau. São Paulo – Ed. Sesc: São Paulo, 2019. P.75-116.

FERREIRA, Maria Leticia Mazzuchi. **Patrimônio industrial: lugares de trabalho, lugares de memória**. Museologia e Patrimônio. Vol II, n. 1, 2009.

GONÇALVES, José. Reginaldo. **Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios**. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 11, n. 23, pp. 15-36, jan./jun. 2005. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832005000100002.

MICHELON, Francisca Ferreira. O patrimônio invisível. In: **O patrimônio industrial da Universidade Federal de Pelotas** [recurso eletrônico] / Francisca Ferreira Michelin, organizadora. – Pelotas: Ed. UFPel, 2019.

MORAIS, Cleonice Terezinha Gonçalves de. **Contribuições dos industriais alemães imigrantes à economia e à cultura de Pelotas**. 2014. 47 f. Monografia (Especialização em Artes Visuais) - Curso de Especialização em Artes, Universidade Federal de Pelotas, 2014.

NASCIMENTO, Rodrigo M. **Patrimônio industrial na cidade de Marília SP: preservação e descaso**. Museologia e Patrimônio. Vol III, n. 1, 2010.

NORA, Pierre. **Entre memória e história: a problematização dos lugares**. Trad. Yara Aun Khoury. Projeto História, São Paulo, 1993.

OLIVEIRA, Ana Lúcia et al. **Dossiê: A chaminé, a fábrica e as moradas de Frederico Carlos Lang**. Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, UFPel, 2002.

PEDRINI, Dalila. Investigar, para quê? In: **Controle social de políticas públicas: caminhos, descobertas e desafios**. Dalila Pedrini, Telmo Adms, Vini Rabassa da Silva (orgs.) – São Paulo, 2007. P. 21-46.

VALÉRIO, Paloma Pires. **A narrativa biográfica do Promotor de Justiça, Sr. Paulo Roberto Gentil Charqueiro**, em duas décadas de proteção do Patrimônio Cultural Edificado em Pelotas – RS 1992-2013,

Dissertação Programa de Pós-Graduação de Memória Social e Patrimônio Cultural, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2021.

Fontes:

BIBLIOTECA Pública Pelotense. ms. Volume 660b. CUNHA, Alberto Coelho da. Notícia descritiva de fábricas em Pelotas, 1911.

_____ Carta de Nizhny Tagil Sobre Patrimônio Industrial. Disponível em: www.icomos.org.br, acesso em 16/07/2013.

COSTA, Alfredo da. O Rio Grande do Sul: completo estudo sobre o estado. 1922, p.88. Biblioteca Pública Pelotense.

Revista do 1º Centenário de Pelotas – Publicação auxiliar para a comemoração projetada pela Biblioteca Pública Pelotense. Pelotas, 1912, fascículo no 5, (pp. 72 e 73).

RESSIGNIFICAR OU PROPOR NOVOS CONTORNOS: FORMAS DE PRESERVAR O PATRIMÔNIO INDUSTRIAL PARA FINS SUSTENTÁVEIS

Carolina Gomes Nogueira³⁰

Laiana Pereira da Silveira³¹

Palavras-chave: Patrimônio industrial, Sustentabilidade, Museu Catavento, Museu Ferroviário.

O presente estudo surge de um questionamento: qual é a importância das chancelas para a proteção e a ressignificação sustentável do patrimônio industrial no Brasil? Assim, tendo como base as diretrizes do *International Council of Monuments and Sites* (ICOMOS) para a proteção e valorização dessa “categoria de patrimônio”, o objetivo deste conteúdo é: refletir e apresentar discussões sobre as formas contemporâneas de ressignificação sustentável do patrimônio industrial.

O conceito de patrimônio industrial, segundo Nery e Bemvenuti, surge “enquanto tipologia e pauta das preocupações do campo do patrimônio, em meados da década de 1970” (2022, p. 1). De acordo com as autoras, o debate sobre a ampliação deste conceito no campo do patrimônio, passa pelo processo de desindustrialização vivenciado pelo mundo (Nery; Bemvenuti, 2022), e pela necessidade de se preservar vestígios de um passado industrial

³⁰ *Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural (PPGMP) pela Universidade Federal de Pelotas (UFPEL). Bolsista DS – CAPES. Mestra em Memória Social e Patrimônio Cultural (PPGMP/UFPEL). Bacharela em Museologia (UFPEL). nogueiracarolina1996@gmail.com*

³¹ *Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas. Bolsista DS – CAPES. Mestra em Memória Social e Patrimônio Cultural (PPGMP/UFPEL). Tecnóloga em Design de Moda (IFSUL/CAVG). laianasilveira@gmail.com*

para que este não corresse o risco de ser obliterado. Nesse sentido, a tipologia patrimônio industrial segundo a Carta de Nizhny Tagil:

Compreende os vestígios da cultura industrial que possuem valor histórico, tecnológico, social, arquitetônico ou científico. Estes vestígios englobam edifícios e maquinaria, oficinas, fábricas, minas e locais de processamento e de refinação, entrepostos e armazéns, centros de produção, transmissão e utilização de energia, meios de transporte e todas as suas estruturas e infraestruturas, assim como os locais onde se desenvolveram actividades sociais relacionadas com a indústria, tais como habitações, locais de culto ou de educação.

Com relação ao conceito de sustentabilidade, neste trabalho, está sendo aplicado de acordo com o seguinte entendimento: o uso consciente do patrimônio industrial, permitindo a sua permanência de modo que sustente e conserve o conhecimento sobre a técnica e a preservação da memória para as futuras gerações. Nessa perspectiva, a sustentabilidade, neste texto, está conectada às construções humanas, e na forma como a arquitetura dos espaços industriais está sendo ressignificada e reaproveitada.

Com base nessas premissas, nos debruçamos sobre dois casos com vertentes museológicas: Museu Catavento e o Museu Ferroviário. O primeiro, está localizado na cidade de São Paulo - SP. Inaugurado em 2009, a instituição pertence à tipologia museológica “museu de ciências”. A sede que hoje abriga o Museu, foi construída em 1919 pelo escritório Ramos de Azevedo, como um centro de exposições agrícolas e industriais. De 1947 a 2004, o antigo Palácio das Indústrias abrigou diferentes instituições, entre elas: a Assembleia Legislativa de São Paulo, um aparato de inteligência e repressão da ditadura civil-militar e a Prefeitura de São Paulo. Já o segundo, está localizado no centro de Curitiba - PR, localizado junto ao Shopping Estação. O Museu foi inaugurado em 1982, no entanto, o Shopping Estação teve sua inauguração apenas no ano de 1997. Ambos ocupam o espaço edificado da antiga Estação Ferroviária de Curitiba, construída em 1885.

Portanto, considerando o compromisso da Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas em reforçar a importância da proteção do patrimônio cultural, bem como, a intenção de reduzir a produção de resíduos, ambos os casos analisados neste trabalho, são pensados a partir do processo de ressignificação dos espaços que um dia foram indústrias, passaram por um processo de revitalização e hoje abrigam ideias sustentáveis. De tal forma, o trabalho busca, não somente, evidenciar o ideal de convergência entre: a preservação da memória e os usos que a contemporaneidade dá ao patrimônio industrial, como também busca destacar o papel da sustentabilidade para o entendimento desses empreendimentos da memória.

O paradigma de pesquisa utilizado é qualitativo, por consistir em um trabalho com fenômenos. As técnicas de pesquisa utilizadas foram: pesquisa documental e bibliográfica. Em conclusão, ambos os casos possuem peculiaridades, a princípio foram criados para fins industriais, mas atualmente, apresentam-se como patrimônios industriais coetâneos, ressignificados, com novos contornos, não somente, porque abrigam nobres causas como, por exemplo, a ciência e a memória, mas, sobretudo, porque persistem de maneira sustentável, na medida em que, se conserva a sua originalidade, preserva o meio ambiente e integra ações culturais que conscientizam a sociedade, além de, contribuir para o conhecimento e a construção da memória social.

O termo patrimônio é polissêmico, fato que pode ocasionar inúmeras formas de interpretações. Nesse sentido, como categoria de valoração, o patrimônio industrial também envolve relações de poder e disputa, nexos que por consequência, criam um discurso dominante, possibilitando assim, a construção de determinadas narrativas sobre a realidade (Chagas, 2002; Gonçalves, 2009; Hartog, 2006). Tais discursos, em muitos casos, são

evidenciados através das edificações que, culturalmente, possuem história e traços arquitetônicos que revelam o período no qual foram construídas, por outro lado, o discurso também pode aparecer nas expografias. Cada qual bem definido, carrega consigo o que é chamado de repertório de significados, signos, e símbolos que estruturam o que o bem poderá vir a comunicar (Fonseca, 2017).

A categoria “patrimônio industrial” ganhou força internacionalmente a partir da década de 1960, “por meio da resignificação e reapropriação dos vestígios da produção industrial de modo que estes, antes vistos como traços pouco importantes de atividades econômicas, passaram a ser dotados de valor de “patrimônio” (Rosa, 2011). No entanto, somente entre os anos de 2003 e 2011 surgiram os respectivos documentos que norteiam e sistematizam pesquisas na área: a Carta de Nizhny Tagil e os Princípios de Dublin (Rufinoni, 2020). A Carta de Nizhny Tagil busca afirmar a importância do patrimônio industrial para os estudos e o conhecimento do público em geral, enquanto os Princípios de Dublin, asseguram que “o uso original ou sua readequação é o modo mais frequente e geralmente mais sustentável de assegurar a conservação de estruturas e sítios de patrimônio industrial” (2011, s/p).

Nessa perspectiva, pensando o patrimônio industrial como vestígio cultural, isto é, um “resíduo cultural”, tal como define o antropólogo francês Octave Debary (2017), em seus estudos acerca da ‘antropologia dos restos’, compreendemos que a preservação desta tipologia de patrimônio nos convida a refletir em como a sociedade pensa e busca conservar esses resíduos de maneira sustentável, os resignificando de modo que a reinserção cultural deste patrimônio seja entendida como um resíduo edificado, não obstante,

como um testemunho das mudanças universais que nos conduziram a tecnologia e a evolução social.

Para exemplificar o uso do patrimônio industrial de maneira sustentável, preservado e ressignificado, trouxemos dentre inúmeros casos, o Museu Catavento (Figura 1):

Figura 1 - Museu Catavento, São Paulo, 2023.



Fonte: acervo pessoal. Fotografia: Laiana Silveira.

O Palácio das Indústrias que hoje, abriga este grande museu de ciência interativo, é um interessante exemplo do processo de ressignificação do patrimônio industrial para fins sustentáveis. Concebido não diretamente para fins de manufatura, o prédio que despontou a fase de produção do Estado de São Paulo, retorna a sua função original, desta vez, não para dispor da produção industrial, mas para ser um “espaço interativo de cultura, ciência e tecnologia, que visa estimular o visitante a descobrir um pouco do mundo científico”. Nesse sentido, a concepção sobre ‘propor novos contornos’,

lançada no título desta comunicação, está associada a ocorrência deste patrimônio ser ressignificado por meio de ideias que estimulam o pensamento crítico e sustentável. Com 219 instalações, o Museu traz seções que abordam aspectos do universo, da vida, do engenho e da sociedade; temas que refletem a existência humana na terra, e que conseqüentemente, visam orientar a sociedade para sua sobrevivência.

Portanto, por mais que o processo de patrimonialização defina o discurso de um bem, estabilize o patrimônio com um conceito definido, ainda assim, haverá interpretações diversas e atribuição de valores distintos de cada indivíduo da sociedade, cada um terá a sua leitura e identificação, corroborando com o que a autora fala sobre a recepção dos bens tombados e a sua própria dinâmica possuir dois sentidos: primeiro da alternância das significações e dos valores que são atribuídos “a um mesmo bem em diferentes momentos históricos” (Fonseca, 2017, p. 43) e o segundo, da diversidade de significações e dos valores atribuídos, em momentos e contextos simultâneos, mas por grupos distintos tanto social, cultural como economicamente.

O segundo caso trata do Museu Ferroviário, que ocupa juntamente ao Shopping Estação, a edificação da antiga Estação Ferroviária. A edificação (Figura 2) é de 1885, e o Museu foi inaugurado quase 100 anos depois, em 1982. Na parte interna da estrutura, próxima a praça de alimentação do shopping, é possível visualizar o vão dos trilhos do trem, mais baixo que o piso. E também foi mantida a plataforma da Estação, que para quem está no shopping tem acesso ao museu.

O museu é bem localizado, na área central da capital paranaense, e conta a história da estação através da seleção de objetos expostos, que também

manteve a estrutura interna onde dá acesso ao shopping, e é possível visualizar a plataforma de embarque dos passageiros.

Figura 2 - Museu Ferroviário, Curitiba, s/d.



Fonte: Guia Geográfico Curitiba.

Ainda que estejamos falando sobre fins sustentáveis, pode causar estranheza apresentar um caso onde há um shopping envolvido, sendo um ambiente com finalidade estritamente comercial, mas que neste caso gera movimento ao espaço edificado. Logo, o acesso ao museu pela área interna do shopping, conta com o movimento de um público que possivelmente não tenha saído de casa para visitar um museu e conhecer sua história, porém, acaba realizando o percurso museal como parte de seu passeio, tornando esta atividade comercial-cultural.

Os Princípios de Dublin (2011) garantem que, “sempre que possível, as intervenções físicas devem ser reversíveis, respeitar o valor temporal e

marcas ou traços significativos” (Princípios de Dublin, 2011, s/p), assim sendo, há pontos de reflexão importantes de se pensar a partir do que é trazido pelos Princípios de Dublin. Pois, quando há a interação de pessoas com um prédio industrial, que não possui mais sua atividade fabril como foco, o ambiente ainda exige segurança para que seja transitado. Portanto, lugares como o Museu Catavento e o Museu Ferroviário, enquanto recebem um fluxo de pessoas diariamente, precisam necessariamente oferecer uma estrutura devidamente segura ao público.

Vale destacar a importância existente na ocupação dos espaços ociosos, dar sentido a estruturas arquitetônicas já existentes, e como nos dois casos acima, em pontos centrais de ambas cidades, capitais de seus estados. Compreendendo esses novos reusos, também pela sua finalidade sustentável, pois, nada mais sustentável do que usufruir do que já existe. Os museus em questão proporcionam à sociedade a possibilidade de consumir estes espaços, e através dessa nova interação há a geração de novos significados.

Como definido na Carta de Nizhny Tagil, os resquícios industriais podem possuir diversas características que os tornam valiosos, nos dois casos trazidos neste estudo, podemos considerar que os valores históricos, tecnológicos, arquitetônico e social estão presentes e refletem a importância de manter os espaços ativos através do uso da sociedade. Vistos como resíduos culturais (Debary, 2017) de um tempo que pertence ao passado, mas que se faz tão presente.

REFERÊNCIAS

CHAGAS, Mário. Memória e poder: dois movimentos. **Cadernos de Sociomuseologia**, v. 19, n. 19, pp. 43-81, 2002.

DEBARY, Octave. **Antropologia dos restos**: da lixeira ao museu [recurso eletrônico]. 1ª ed. Pelotas: UM2 Comunicação, 2017.

FONSECA, Maria Cecília Londres. **O patrimônio em processo**: trajetória da política federal de preservação no Brasil. Rio de Janeiro: UFRJ, 2017.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. O patrimônio como categoria de pensamento. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Orgs.). **Memória e Patrimônio**: ensaios contemporâneos. 2ª ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009. pp. 25-33.

HARTOG, François. Tempo e patrimônio. **Varia História**, Belo Horizonte, v. 22, n. 36, pp. 261-273, 2006.

NERY, Olivia Silva; BEMVENUTI, Alice. Patrimônio Industrial, Museus e Museologia: Debates e desafios. **Revista Memória em Rede**, Pelotas, vol. 14, n. 27, jul./dez 2022.

ROSA, Carolina Lucena. O patrimônio industrial: a construção de uma nova tipologia de patrimônio. In: **ANAIS DO XXVI SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA – ANPUH**, São Paulo, julho 2011.

RUFINONI, Manoela Rossinetti. Patrimônio Industrial. In: CARVALHO, Aline; MENEGUELLO, Cristina (Orgs.). **Dicionário temático do patrimônio**: debates contemporâneos. Campinas: Editora da Unicamp. 2020.

THE INTERNATIONAL COMMITTEE FOR THE CONSERVATION OF THE INDUSTRIAL HERITAGE. **Carta de Nizhny Tagil sobre o patrimônio industrial**, TICCIH. 2003.

THE INTERNATIONAL COMMITTEE FOR THE CONSERVATION OF THE INDUSTRIAL HERITAGE. Os Princípios de Dublin, TICCIH. 2011.

CAMINHO FABRIL: PATRIMÔNIO INDUSTRIAL DA CIDADE DE RIO GRANDE

*Olivia Silva Nery*³²
*Laiana Pereira da Silveira*³³

Palavras-chave: Patrimônio Industrial, Rio Grande, Caminho Fabril, Sensibilização do patrimônio.

Os caminhos fabris percorridos na cidade portuária de Rio Grande nos fazem perceber a história do município através das edificações remanescentes do patrimônio industrial, mas também pela ausência de determinados prédios que foram essenciais para o crescimento local. Por essa perspectiva, o projeto de extensão “Caminho fabril: patrimônio industrial da cidade de Rio Grande” apresenta através da sua execução, reflexões sobre a sustentabilidade do uso de um patrimônio industrial através das apropriações que o percurso promove, enquanto desperta o público que participa das atividades.

Ressaltamos a importância da ação através da conscientização, visto que, “falar é recordar” (Candau, 2019, p. 71), e também por meio da educação patrimonial e da sensibilização do olhar para estes vestígios e suas memórias em toda comunidade e, também dos órgãos municipais. Por meio desse projeto é possível buscar alcançar um dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Agenda 2030, na qual através da prática educacional construída através desses percursos fabris, possa esclarecer e incentivar, cada

³² Professora Substituta no Curso de História na Universidade Federal de Pelotas. Doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural e Historiadora pela Universidade Federal do Rio Grande. - olivianery@gmail.com

³³ Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas. Bolsista DS – CAPES. Mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural (PPGMP/UFPEL). Designer de Moda pelo Instituto Federal Sul-rio-grandense. - laianasilveira@gmail.com

vez mais, para que desperte o interesse nos esforços para proteger e salvaguardar o patrimônio industrial da cidade e a valorização das memórias do trabalho e dos trabalhadores.

O projeto também promove a união interinstitucional, onde outras instituições como a Universidade Federal de Rio Grande, o Museu da Cidade de Rio Grande e a Universidade Federal de Pelotas são parceiras. Sendo assim, através dessa breve explanação, objetiva-se por meio deste projeto, além de valorizar o patrimônio industrial rio-grandino, também despertar o interesse da comunidade local através da narrativa que conta a história daquele espaço durante o caminho, narrativa sobre o que faz parte da construção identitária de toda uma sociedade. E que através de resquícios de um período histórico que já está no passado, ainda pode-se aprender muito com a história preservada dos espaços.

Portanto, além de apresentar um panorama geral do projeto desde seu surgimento, contextualizaremos o que já foi produzido até o momento, como o mapa “Caminho Fabril” e as publicações já realizadas.

O COMEÇO DO CAMINHO FABRIL E SEU MOMENTO ATUAL

O *Caminho fabril* teve início no ano de 2020, através da pesquisa de pós-doutorado de uma das autoras, desenvolvida na Universidade Federal de Pelotas, junto ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, com a supervisão da professora Maria Letícia Mazzucchi Ferreira. Também contou com o financiamento do CNPq através da bolsa de Pós-Doutorado Júnior durante o período de 2020 até 2022. Atualmente, o Caminho Fabril está registrado como projeto de extensão também pela Universidade Federal de Pelotas, sob coordenação de uma das

autoras, contando com a participação de alunos da pós-graduação e graduação.

O projeto está desenvolvendo uma investigação histórico-patrimonial referente as principais fábricas e também sobre os locais que de certa forma tenham ligação com esse passado fabril. A produção desse material será disponibilizada, assim como, o mapa digital com os principais pontos já mapeados do caminho fabril já está disponível. É também objetivo deste projeto, realizar um inventário da história e do patrimônio industrial, e investigar os usos de requalificação dentro da paisagem urbana da cidade do Rio Grande (RS).

Contextualizando a cidade, Rio Grande é a cidade mais antiga do Rio Grande do Sul, conhecida pela potente região portuária (Nery, 2021), abriga significativos marcos históricos culturais, que podem ser observados através da própria arquitetura. Foi uma cidade fundamental para o processo de industrialização do Estado, sediando a primeira fábrica de tecidos de lã do sul do Brasil (Fábrica Rheingantz, de 1873) (Nery, 2021).

Pensar nos resquícios industriais da cidade nos remete a ideia de Octave Debary (2017) que aponta a relação estabelecida entre o presente e o passado através do uso dos vestígios remanescentes de algo, no caso deste estudo, as estruturas fabris. O autor fala que, “no uso do resto se estabelece uma relação com o tempo que passa” (Debary, 2017, p. 21), percebe-se através das caminhadas o elo entre o presente e o passado, ocupar o espaço que um dia esteve em atividade fabril e hoje está desativado da sua função original, mas recebe novos usos.

O MAPA “CAMINHO FABRIL: PATRIMÔNIO INDUSTRIAL DA CIDADE DO RIO GRANDE, RS” E DEMAIS PRODUÇÕES

O projeto desenvolve uma atividade extremamente relevante para a categoria de educação patrimonial através das caminhadas, essas caminhadas possibilitam os participantes de perceber através das edificações um pouco mais da história local. Conhecer o contexto passado do setor industrial da cidade, qual a sua relevância para o crescimento urbano, as relações com o espaço geográfico que a histórica fabril possui para além das edificações das fábricas, e também as ausências ou degradações das edificações devido à falta de preservação.

Algumas fábricas que fazem parte do Caminho Fabril são:

Fábrica Rheingantz (Cia. União Fabril)

De acordo com as informações levantadas sobre as fábricas e que constam no mapa do Caminho Fabril, a Fábrica Rheingantz foi fundada em 1873, sendo a primeira fábrica têxtil do Rio Grande do Sul, e a primeira fábrica da cidade do Rio Grande. Iniciou o período de industrialização local. Encerrou suas atividades na década de 1990.

Fábrica de Tecidos Ítalo-brasileira (Cia. de Fiação e Tecelagem Ítalo-brasileira)

Segundo os dados de pesquisa, essa fábrica foi fundada em 1894 pelo imigrante italiano Giovanini Hessemberger, era conhecida como Fábrica Nova. Produzia tecidos de diversos tipos. Encerrou suas atividades na década de 1960. Em 1942 passou a ser Companhia Fiação e Tecelagem Rio Grande. O prédio não existe mais, atualmente encontramos o Supermercado BIG, o condomínio residencial C. Perez e demais estabelecimentos comerciais.

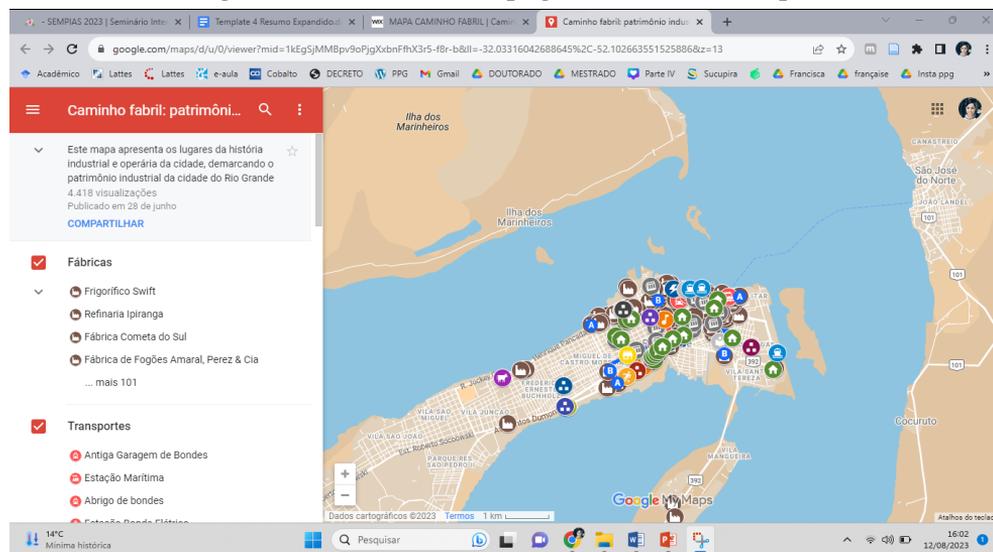
Para as caminhadas foi desenvolvido um material de apoio disponível no site do projeto que consta uma breve contextualização ilustrada do processo de industrialização na cidade, bem como, traz os funcionários e a crise. O material de apoio também instrui a quem possa ter algum tipo de

ligação com o passado fabril ou conhece quem tenha, de como pode ser feita essa contribuição para o projeto, contando suas memórias através dos seus relatos num formulário.

Há também o trajeto a ser realizado nas caminhadas datadas, por exemplo, no dia 19 de agosto do ano corrente, o percurso foi o seguinte: Fábrica Ítalo-Brasileira, Vila Operária Ítalo, Fábrica Poock e Fábrica Rheingantz (Nery, 2023, s/p). Ao final do material de apoio há instruções importantes de segurança que devem ser seguidas ao longo do percurso, evitando contratempos.

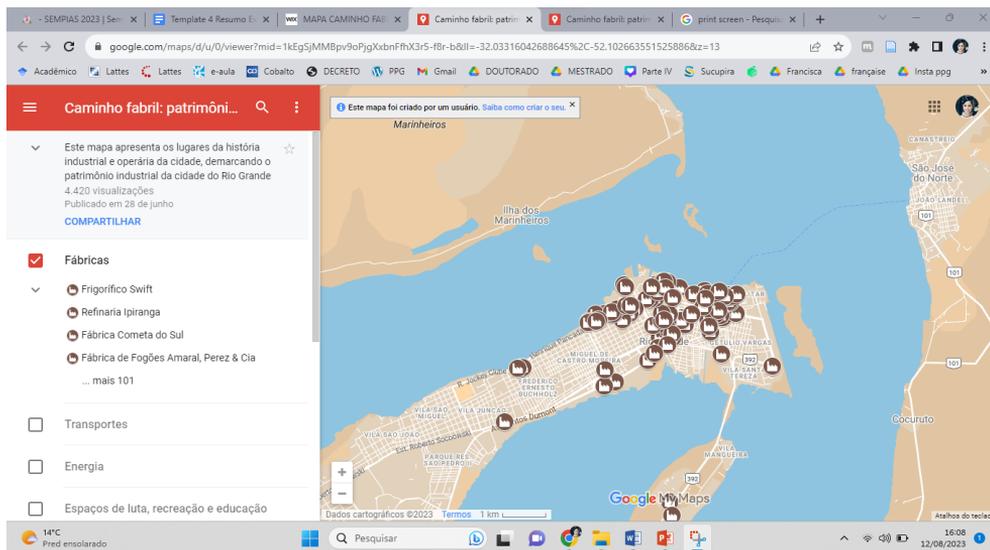
Quanto ao mapa, na Figura 1 é possível observar como o mapa do Caminho Fabril está visualmente num primeiro momento, e o menu de navegação com todas as informações na barra lateral esquerda. Através dessa barra é possível selecionar o que deseja que fique visível no mapa, por exemplo, apenas as fábricas (Figura 2).

Figura 1 – Print screen página inicial do mapa.



Fonte: Site do mapa, 2023.

Figura 2 – Print screen do mapa expondo apenas a localização das fábricas.

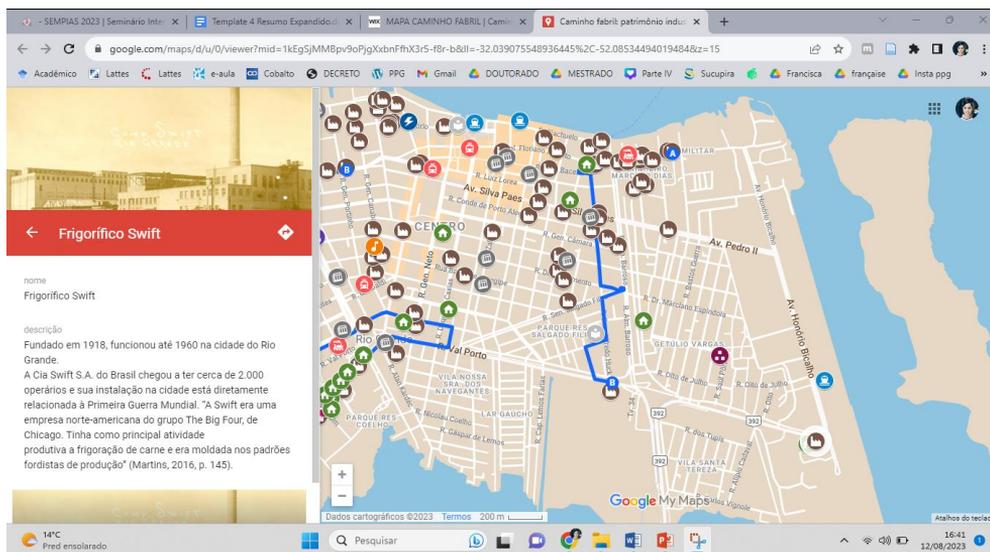


Fonte: Site do mapa, 2023.

Na barra lateral esquerda, é possível ver através do indicativo de cores, quais são os pontos da história fabril da cidade do Rio Grande que já foram mapeadas. Além das fábricas que são os pontos marrons, quantificados em 105 até o momento, há também: 7 pontos de transporte; 1 ponto de energia; 28 pontos referentes a espaços de luta, recreação e educação; 18 pontos de moradia; 3 pontos portuário; 3 rotas importantes para o trajeto e demais 7 pontos, que incluem, por exemplo, o pórtico da cidade e a caixa d'água.

O mapa também disponibiliza informações históricas e imagens dos pontos quando clicados neles, como mostra o exemplo na Figura 3 ao clicar no ponto do Frigorífico Swift.

Figura 3 – Print screen do mapa expondo um ponto específico.



Fonte: Site do mapa, 2023.

Além do mapa, das caminhadas e do material de apoio, o projeto conta com publicações nacionais e internacionais já realizadas, como os seguintes artigos: *A digital industrial path record of Rio Grande, Brazil. Bulletin TICCIIH* (2021); *Industrial memories: narratives of the industrial heritage of Rio Grande/RS. Diálogos Journal* (2021); *A musealização do patrimônio industrial no Museu da Cidade do Rio Grande/RS. Historiae* (2021) e *Caminho fabril: percursos entre memórias do trabalho e patrimônios industriais (Rio Grande/RS). História e Cultura* (2023).

Atualmente, o projeto encontra-se com a agenda de caminhadas para o segundo semestre de 2023 atualizada. Possuindo 5 caminhadas previstas, sendo elas: no sábado do dia 19/08 teve saída às 13:30; no domingo do dia 10/09 haverá dois horários de saída, às 10:30 e às 14:30; no sábado do dia 21/10 às 10:30 e no domingo do dia 26/11 às 10:30. Para estas saídas, foram montados novos trajetos, sendo o primeiro deles contemplando as fábricas

têxteis e de fumo, e o segundo contemplando as fábricas de conserva e de pescado. Ambos trajetos têm em seu percurso as ruas riograndinas e com isso, se no público da caminhada houver pessoas de fora da cidade, elas acabam conhecendo um pouco mais do contexto histórico e urbano da cidade também, tão inserido no dia a dia dos moradores locais. Assim sendo, finalizamos aqui essa breve apresentação desse projeto que possui tantas camadas simbólicas e representa tanto sobre a história fabril da cidade do Rio Grande.

Em conclusão, o projeto de extensão “Caminho fabril: patrimônio industrial da cidade de Rio Grande” evidencia a ligação exercida entre o passado e o presente da história fabril do local. Através de suas atividades de pesquisa e extensão, o projeto traz à luz reflexões a respeito da história industrial da cidade, tentando despertar essas questões nos participantes das ações. Sob essa ótica, o projeto não apresenta apenas um itinerário histórico, mas também atua como um meio para reflexões a respeito da sustentabilidade da preservação e utilização desse patrimônio industrial. Ao dar vida e significado aos locais remanescentes, o percurso proposto não apenas preserva a memória da cidade, mas também incentiva uma nova apreciação dessas estruturas por parte do público.

Assim como apontado por Candau (2019) sobre a importância da fala para o processo rememorativo, as caminhadas guiadas, com a narrativa histórica de cada fábrica abarcada pelo trajeto sendo contada, auxiliam não só no processo de recordação, mas também no processo de educação patrimonial, visto que, é preciso considerar a diversidade das características do público que participa da atividade.

Outra questão essencial para o projeto é que a cada caminhada, novas pessoas agregam ao percurso, e com isso, novas informações primordiais surgem quanto ao passado fabril da cidade. Ao longo da caminhada, a história

contada pelo projeto através da pesquisa em fontes históricas, fontes orais, pesquisa de campo, entre outros meios de levantamento de dados, se misturam com a narrativa rememorativa de quem está caminhando naquele momento. E essa troca enriquece cada vez mais o projeto, além de divulgá-lo cada vez para mais e mais pessoas.

Portanto, através da ideia colocada por Debary (2017) sobre os resquícios como uma ligação do agora com o que já passou e pensar nesses resquícios das estruturas fabris, reforçando a relação existente entre dois tempos (presente e passado), o projeto possibilita que a cidade não esqueça dessa parte da sua história, parte tão importante para o processo de industrialização do Estado.

REFERÊNCIAS

CANDAU, Joel. **Memória e identidade**. São Paulo: Contexto, 2019.

DEBARY, Octave. **Antropologia dos restos**: da lixeira ao museu. Pelotas: UM2 Comunicação, 2017.

NERY, Olivia Silva. A musealização do patrimônio industrial no Museu da Cidade do Rio Grande/RS. **Historiae**, [S. l.], v. 12, n. 1, p. 171–192, 2021.

NERY, Olivia Silva. **Caminho fabril**: patrimônio industrial da cidade do Rio Grande, RS. Dados cartográficos Google My Maps, 2023.

NOVOS USOS DE LUGARES “PARADOS”

Rossanna Prado Perez³⁴

Palavras-chave: Espaço social, Cultura, Meio ambiente, Políticas públicas, Direitos coletivos

O presente trabalho faz parte dos estudos de elaboração da tese “Patrimônio cultural imaterial no Brasil: a inserção da dimensão espacial nos processos de registros de referências culturais”, em desenvolvimento na Linha de Pesquisa: Patrimônio, Espaço e Território, sob orientação do Prof. Dr. Sidney Gonçalves Vieira no PPGMSPC-ICH/UFPEL, visando analisar as metodologias e respectivos instrumentos usados nos processos de registros de patrimônio imaterial, e a inserção das dimensões espaciais e territoriais nestas documentações oficiais.

Neste resumo, desenvolvi uma análise em paralelo ao estudo a partir da Teoria do Espaço Social de Henri Lefebvre (LEFEBVRE, 2013), pela necessidade de entender as rápidas transformações dos meios bióticos e abióticos e os impactos sobre inúmeras manifestações e bens culturais. Apresenta o contexto atual pelo entendimento legal dos conceitos de cultura e meio ambiente, a seguir discute possíveis entendimentos dos lugares “parados” e das políticas públicas incidentes. Traz suposições e possibilidades, a partir do entendimento da legislação vigente, indagando se as formas de entendimento dos lugares e das suas comunidades, ao serem consideradas enquanto um direito cultural coletivo, permitiriam compor Planos de uso de espaços com sustentabilidade. A seguir, apresento hipóteses

³⁴ Estudante de Doutorado PPGMSPC- ICH/UFPEL. Analista Cultural do Museu Antropológico do Rio Grande do Sul - MARS/SEDAC-RS. rossannaprado@gmail.com

de usos coletivos desses lugares e as possibilidades de aplicação da Constituição Federal 1988 para gerar futuros sobre o passado.

SÉCULO XXI, VIVENDO O ANTROPOCENO

Neste século XXI, entre as décadas de 2020 e 2030 vivemos em tempos de Antropoceno (SVAMPA, 2018; VIEGAS, RELLY, 2022), no qual enormes cargas de privatizações econômicas efetuadas nos últimos 50 anos (GOSH, 2023) configuraram a atual geopolítica financeira - rentismo - de base tecnológica (DOWBOR, 2000; 2023). Nesse sentido, as formas de ver e pensar a realidade e seu futuro exigem analisar o passado e as respectivas construções de conhecimentos que compõem a contemporaneidade, a nível mundial, nacional, regional e local. Por isso, considerar os diversos tipos de patrimônios culturais enquanto temas-chave para a manutenção da vida tornam-se eixos de pesquisa obrigatórios e necessários.

Ao efetuar uma rápida busca na Agenda 20-30 da UNESCO (UNESCO, 2016), vemos que a cultura, em si, não faz parte dos 17 ODS da Agenda 20-30 - segundo o documento, ela os transversalizaria. Porém, torna-se difícil estabelecer linhas de pensamento e ação sobre “algo” tão vasto e crucial que, literalmente, não faz parte da Agenda. No Brasil, a partir da Constituição Federal de 1988³⁵ (BRASIL, 2023), o tema Cultura passou a ser abordado de forma antropológica, envolvendo os modos de vida das populações. Sua defesa consta no rol de atuação dos Direitos Difusos e Coletivos - os quais poderiam e deveriam compor a implementação da Agenda 20-30, a nível local. Apesar da herança iluminista do termo “Cultura” direcionar o seu

³⁵ *Em diante, chamada CF 88.*

entendimento para as 7 Belas Artes³⁶, pela Carta Magna em vigor, torna-se lei estabelecer e valorizar o entendimento da Cultura enquanto modos de vida e, conseqüentemente, um direito de cidadania. Esse sentido amplo congrega *modos e conhecimentos ancestrais de vida*: linguagens e simbologias, corporeidades, saberes e fazeres, ritos e festejos, modos de comer, de viver, de habitar, etc.; além das *relações com o meio ambiente*, temporalidades associadas à terra, climas e ventos, geologia, flora e fauna de cada lugar, etc. Tais modos de vida, anteriores ao atual momento destrutivo do Antropoceno - e das décadas de plástico -, deveriam ser valorizados e usados pelas políticas públicas. Cultura e Meio Ambiente são fatores constituintes de múltiplos modos de vida, regulados “*desde sempre*” na ordem social das comunidades. Estas, por sua vez, visam manter condições de vida que permitam garantir sua existência atual e futura.

Os artigos 215 e 216 trazem o Conceito de Cultura e seu entendimento jurídico, e são complementados pelo artigo 225. Este estabelece o direito coletivo ao meio ambiente, inserindo a dimensão cultural dos modos de vida e incorporando, assim, a ideia do duplo estatuto que rege o ser humano (MARCHESAN, 2007, p. 14) . Citando o artigo 215:

Art. 215. O Estado garantirá a todos o pleno exercício dos direitos culturais e acesso às fontes da cultura nacional, e apoiará e incentivará a valorização e a difusão das manifestações culturais.(...)

Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à

³⁶ Artes sonoras, Cênicas, Pintura, Escultura, Arquitetura, Literatura, Audiovisual.

memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I - as formas de expressão;

II - os modos de criar, fazer e viver;

III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico. (BRASIL, 2023)

No artigo 225 ressalta-se a consonância ao legislar sobre direitos nas duas áreas, visando garantir a qualidade de vida para as futuras gerações:

Art. 225. Todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao Poder Público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo para as presentes e futuras gerações.

Na acepção do “*uso comum do povo*” entram os diversos modos de viver e miríades de conhecimentos ancestrais, compondo formas de manutenção dos meios bióticos e abióticos.

POLÍTICAS PÚBLICAS: A LEI, A VITALIDADE, A SUSTENTABILIDADE E A VALORIZAÇÃO

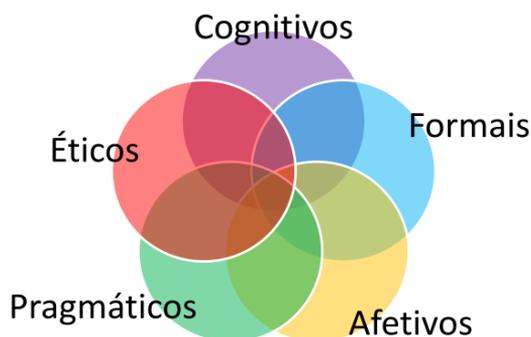
Visando efetivar a vitalidade e sustentabilidade dessas áreas que hoje se apresentam como lugares “parados” economicamente e sem acesso público, faz-se necessária uma mudança de paradigmas da ação das políticas públicas nos níveis municipal, estadual e federal. Buscando a aplicação dos Direitos e deveres individuais e coletivos que constam no Art 5º, XXIII e XXIV da CF 88, busca-se partir do entendimento e valorização das manifestações culturais sobre os lugares dados pelas comunidades que habitam os lugares - como estas lhes dão valor e pensariam usos atuais. Citando o Artigo 5:

XXIII - a propriedade atenderá a sua função social;
XXIV - a lei estabelecerá o procedimento para desapropriação por necessidade ou utilidade pública, ou por interesse social, mediante justa e prévia indenização em dinheiro, ressalvados os casos previstos nesta Constituição; (BRASIL, 2023)

Por lei, poderiam ser solicitadas desapropriações de espaços improdutivos que estejam em processos legais (jurídicos, inventários, falências e/ou abandono) sem uso social. Dessa forma, legalmente se dá a possibilidade de uso concreto (“*utilidade pública, ou por interesse social*”) das estruturas hoje improdutivas, porém fundantes e relacionadas ao “*viver ali*” cotidiano de cada lugar, obedecendo à citada função social da propriedade na norma federal, e seu cumprimento efetivo. Os lugares “parados” adquiririam uma nova forma de serem vistos e entendidos, a partir do prisma dos *conhecimentos e valores* associados a *viver o lugar* e/ou seu entorno por longos períodos de tempo. Segundo Bezerra de Meneses (2009), a valorização dos bens e referências culturais se efetua a partir de 5 dimensões de valores: cognitivos, formais, afetivos, pragmáticos e éticos.

Valores do Patrimônio Cultural

Valores do Patrimônio Cultural



(Figura de elaboração própria, baseada em MENESES, 2009.)

Fonte: Meneses, 2009 - produção da autora

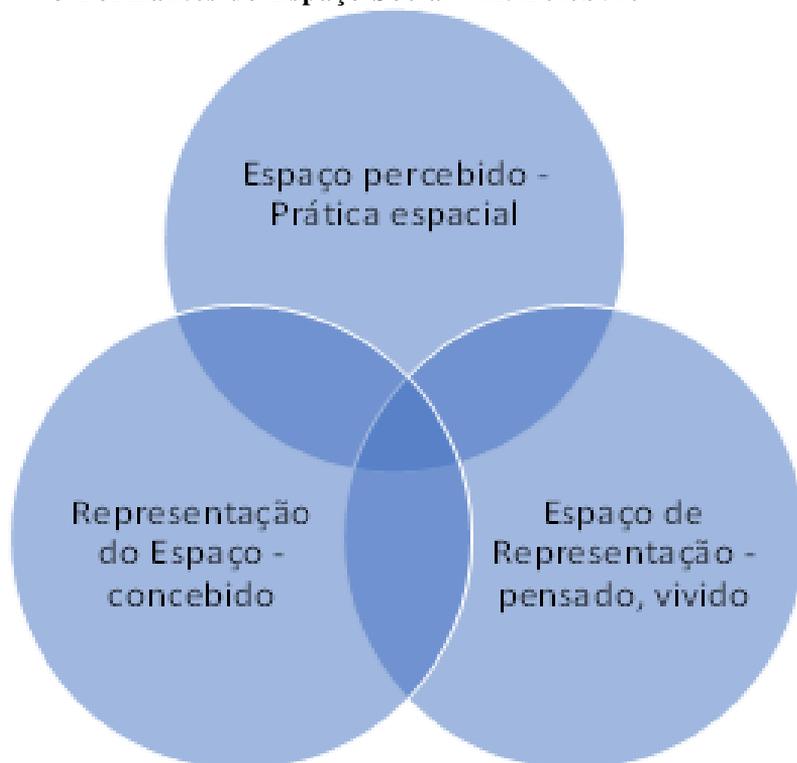
No caso, estes seriam estabelecidos pelas comunidades, em diferentes combinações para cada caso, dando a ver diferenças sociais, “*pois estamos tratando não de coisas, mas daquela matéria-prima - o significados, os valores, a consciência, as aspirações e desejos - que fazem de nós, precisamente, seres humanos*”. (MENESES, 2009, p. 39)

Os conhecimentos da história do lugar podem ser valorizados de várias formas. Especificamente sobre estruturas produtivas as histórias se acumulam mas, infelizmente, muitas se perdem - pela invisibilidade documental e pelo falecimento de sabedores locais. Caberia estabelecer *formas de entendimento desses lugares com as comunidades*, enquanto Direito Cultural coletivo, que permitissem compor planos de uso para espaços hoje desabilitados economicamente, porém extremamente ricos de vitalidade e de conexões. Presentes até hoje, nas histórias contadas e na formação espacial dos lugares, constituem potência produtiva para a vida humana local, através das lembranças e memórias “*ao passar por ali*”. Porém como não são valorizadas, geralmente essas conexões não aparecem nas ações e normativas das administrações públicas. Para que tal entendimento dos lugares de importância produtiva das comunidades se efetive, enquanto política pública plausível e possível sob a esfera dos direitos culturais, caberia prospectar a importância local dada a esses lugares e seus valores. Esse tipo de estudo pode ser efetuado usando a Teoria do Espaço Social.

Ao longo do tempo histórico local, os lugares hoje sem uso desenvolveram as 3 dimensões formantes do espaço social constituído, que pode ser mensurado através da análise dos espaços percebidos, concebidos e vividos. com a aplicação do método regressivo-progressivo, trazido por Henri Lefebvre (LEFEBVRE, 2013), compondo *Estudos de Espaços Sociais*.

Segundo Lefebvre “*el espacio social exige una teoría de la producción, que es en definitiva la que confirma su veracidad*” (LEFEBVRE, 2013, p. 429). Confirmada, esta abordagem exigiria alterações consistentes de paradigmas do entendimento e da aplicação de políticas públicas incidentes nessas áreas.

3 Formantes do Espaço Social - H. Lefebvre



Fonte: PRADO, R., 2019, p.60 - produção da autora.

LINHAS DE POSSIBILIDADES DENTRO DA ANÁLISE DO ESPAÇO SOCIAL DOS LUGARES

Como Linhas de Possibilidades dentro da análise do Espaço Social dos Lugares, a seguir estabeleço eixos de entendimento para as estruturas produtivas pré-existentes, tanto de produção quanto de abastecimento, transporte e comércio. Caso viessem a ocorrer desapropriações de espaços produtivos em desuso para uso social local, baseadas em prospecção da

possível utilidade pública ou interesse social na área, estes seriam efetuados sobre Planos de Uso/ Manejo para reativação socioeconômica de referências culturais locais (prospectadas através dos Estudos de Espaço Social), próprios para cada lugar demandado, elencando usos contemporâneos dentro do processo de retomada de produção de gêneros com valores consolidados na região.

Para ter viabilidade econômica contemporânea, os Planos de Manejo teriam que apresentar estudos baseados em patamares locais de: *manutenção* - a estrutura produtiva em si, retomada e adequação das ambiências produtivas, locais de trabalho por especialidade, consertos de maquinário, etc.; *de produção* - abastecimento, acesso a insumos, matérias-primas, formação de equipes, quantidade de pessoas envolvidas e contratadas, etc.; e *de venda* - compradores locais, distribuição, transporte, compras on-line, etc. Custosos no início, cada Projeto precisaria de políticas públicas associadas que pudessem garantir o apoio institucional e o financiamento para as retomadas, até sua consolidação e autonomia produtiva.

Entre os resultados concretos às comunidades, estariam: a retomada de valores e produtos locais, que condensam conhecimentos associados ao lugar e formados ao longo de gerações; a retomada de produtos e ambiências de uso contínuo e dos deslocamentos formadores da região; retomada de produção e abastecimento de matérias-primas; retomada de ritmos produtivos, oficinas e manufaturas, saberes e sabores; recuperação de paisagens produtivas, sonoras e organolépticas, espaços de criação e de comércio, etc; reorganização das estruturas locais associadas aos ambientes produtivos já existentes e/ou geração de novas. Estes resultados se dariam em lugares conhecidos, acessíveis a cada comunidade do entorno envolvida no processo, retomando práticas sustentáveis desenvolvidas no local e/ou

abandonadas. Por exemplo: fábricas de tecidos, de alimentos de consumo local, de bebidas, etc, baseadas nas técnicas já usadas nos espaços, nas receitas locais e nas lembranças de sabores de cada produto, retomando o uso de ambiências, insumos e matérias-primas locais; promoção de práticas de descarte adequado de dejetos, produção de objetos de consumo cotidiano local, etc. (transporte, comércio, abastecimento, etc.),

Abre-se um leque de possibilidades legais para novos usos dos lugares - porém, há políticas públicas para isso? Organizações comunitárias, associações de sociedade civil e/ou cooperativas gerariam demandas próprias para a elaboração de novas políticas públicas, usando a CF 88. Ao retomar cadeias produtivas tradicionais, estariam sendo promovidos o uso e proteção de matérias primas locais em lugares carregados de valores patrimoniais. Em ambiências saudáveis (várias anteriores ao plástico), a conservação preventiva dos lugares valorizaria o turismo cultural associado, promovendo a qualidade de vida e o IDH local. Isto repercutiria nos entornos, ao usar estruturas produtivas pré-existentes tanto de produção quanto de transporte, abastecimento e comércio - quando amparadas por políticas públicas direcionadas para isso, a sua revitalização.

Por todo o país, há estruturas produtivas e industriais sem uso contemporâneo, sendo visibilizadas apenas pelo valor dos terrenos. Ao longo de anos estas foram pensadas, edificadas e usadas por várias gerações, comportando vidas, conhecimentos, empregos, deslocamentos, abastecimentos, consumo, imaginação e esperanças em um futuro melhor. Seria possível dinamizar a microeconomia local contemporânea e as futuras atividades associadas, nas respectivas redes de apoio dos entornos - que já existiram ali e estão, nos seus lugares, esperando por reativação - SE as estruturas voltassem a ter uso, através de fomento financeiro público do

desenvolvimento social local pela recuperação dos conjuntos de estruturas e os entornos produtivos. Tais estruturas **voltariam a ter função social**, gerando **identidades produtivas e sustentáveis** baseadas nos conhecimentos dos espaços sociais constituídos, das práticas sociais efetivadas, das lembranças e memórias associadas e do preço acessível aos moradores da região. Seriam ocupações de espaços efetuados com políticas públicas múltiplas, direcionadas, baseadas nos valores pré-existentes e usando conhecimentos locais e as lembranças produtivas – o que poderia gerar resultados bons, baratos e respaldados economicamente pela população local.

Os novos usos de “lugares parados”, adequados à contemporaneidade, que retomassem e mantivessem a vitalidade urbana e rururbana, dentro dos parâmetros de valores de uso que se aproximam aos princípios do Ecossocialismo (Lowy e Kovel, 2001), poderiam recompor redes de atividades adequadas a cada lugar, gerando e promovendo identidades profissionais antigas e novas, baseadas nos espaços sociais pré-existentes e “que todo mundo conhece”.

Esta mudança de paradigma, a partir da real aplicação da Lei Magna, permitiria que os Direitos Culturais, Difusos e Coletivos pudessem vir a ser o eixo de atuação e planejamento administrativo de uma região, mantendo a defesa e preservação da Cultura e do Meio Ambiente.

Urge constituir as políticas públicas pertinentes que permitam este foco de aplicação da Constituição Federal – 1988, adequado à Agenda 20-30 UNESCO. Segundo a Teoria do Espaço Social, cada lugar tem, em si, um futuro possível. Dessa forma, o Futuro poderia vir a ser bom, justo e limpo – tanto quanto o passado de cada lugar.

Referências:

BRASIL (2023) - Constituição da República Federativa do Brasil 1988 (atualizada até EC n. 128/2022). Disponível em: <https://www.stf.jus.br/arquivo/cms/legislacaoConstituicao/anexo/CF.pdf>, acesso em 25/07/2023.

DOWBOR, Ladislau - (2000) **Capitalismo: novas dinâmicas, outros conceitos**. Disponível em: <https://dowbor.org/2000/01/capitalismo-novas-dinamicas-outros-conceitos-2.html> , acesso em 28/06/2023.

_____ - (2023) **As entranhas do capitalismo**. Site Outras Palavras, Publicado 17/04/2023 Disponível em: <https://outraspalavras.net/crise-civilizatoria/as-entranhas-do-capitalismo-sanguessuga/> , acesso em 28/06/2023.

GOSH, Jayashi (2023) - Como mudar o mundo, no século 21 - Outras Palavras. **The People's Forum**, New York, EUA, trecho traduzido do video New International Economic Order | 1974-2024, do canal The People's Forum NYC, 8 de dez. de 2022. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=TwhNhRmVEJM><https://outraspalavras.net/pos-capitalismo/como-mudar-o-mundo-no-seculo-21/> , acesso em 12/07/2023.

LEFEBVRE, Henri - **La producción del espacio**. Madrid (Espanña): Ed. Capitan Swing, 2013.

LOWY, Michael; KOVEL, Joel - (2001) **Manifiesto ecosocialista**. Disponível em: <https://systemicalternatives.org/2014/03/05/manifiesto-ecosocialista/> , acesso em 29/06/2023.

MARCHESAN, Ana Maria Moreira - **A Tutela do patrimônio cultural sob o enfoque do Direito Ambiental**. Porto Alegre: Ed. Livraria do Advogado, 2007.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra - **O campo do patrimônio cultural: uma revisão de premissas**. Conferência Magna – In: 1º FÓRUM NACIONAL DE PATRIMÔNIO CULTURAL, Vol. 1, p. 25-39, 2009. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/MENESES_Ulpiano_O-campo-do-patrimonio-cultural---uma-revisao-de-premissas.pdf , acesso em 12/02/2017.

PRADO PEREZ, Rossanna. **Espaço Social: uma análise metodológica do patrimônio cultural da praça da Alfândega, Porto Alegre-RS**, 2019, 300f. Dissertação (Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural - PPGMP/UFPEL, 2019). Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/ppgmp/files/2022/01/ESPACO-SOCIAL-ALFANDEGA-Dissertacao-Rossanna-Prado-Perez.pdf> , acesso em 12/07/2023.

SVAMPA, Maristella - (2019) El Antropoceno como diagnóstico y paradigma. **Lecturas globales desde el Sur. Utopía y Praxis Latinoamericana** [en línea]. 2019, 24(84), p. 33-54. ISSN: 1315-5216. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=27961130004> , acesso em 25/07/2023.

UNESCO (2016). Cultura y desarrollo, 14: Agenda 2030, Plan de trabajo regional de cultura para América Latina y el Caribe LAC UNESCO 2016-2021. Disponível em: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000244353/PDF/244353spa.pdf_multi, acesso em 12/07/2023.

VIEGAS, Danielle Heberle; RELLY, Eduardo (2022). Memoria ambiental: del sujeto mnemónico moderno al Antropoceno. **Revista CS**, 36, p. 21-50. Disponível em: <https://doi.org/10.18046/recs.i36.4602>, acesso em 25/07/2023.

PATRIMÔNIO INDUSTRIAL, ECONÔMICO E SOCIAL EM PELOTAS: RESSIGNIFICAÇÃO DOS RESÍDUOS TÊXTEIS FABRIS

*Laiana Pereira da Silveira*³⁷

*Daisiane Santos Robaina Iglécias*³⁸

Palavras-chave: Sustentabilidade, Projeto social, Geração de renda, Redução de dano.

Nos últimos anos, temos observado uma crescente discussão sobre os vestígios deixados pela indústria em diversos períodos históricos. As edificações fabris, por exemplo, têm deixado inúmeras marcas, algumas ainda em uso e outras em completo abandono. Assim sendo, este estudo parte da definição de patrimônio industrial estabelecida na Carta de Nizhny Tagil, que “compreende os vestígios da cultura industrial” (Carta de Nizhny Tagil, 2003), abrindo espaço para uma ampla classificação desses elementos.

Portanto, o objetivo deste trabalho é discutir as possibilidades que transitam na esfera do processo industrial, alinhando-se ao 12º Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas, que trata do Consumo e Produção Responsáveis. Esse ODS busca, entre outras metas, a redução da geração de resíduos por meio do reaproveitamento. Nesse contexto, o presente estudo se propõe a explorar como uma estrutura fabril em atividade, localizada na cidade de Pelotas, pode colocar em prática a

³⁷ *Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas. Bolsista DS – CAPES. Mestra em Memória Social e Patrimônio Cultural (PPGMP/UFPEL). Tecnóloga em Design de Moda (IFSUL/CAVG) - laianasilveira@gmail.com*

³⁸ *Mestranda no Programa de Ciências e Tecnologias na Educação pelo Instituto Federal Sul-rio-grandense Campus Pelotas Visconde da Graça. Especialista em Gestão Estratégica de Negócios (UCPel). Tecnóloga em Design de Moda (UCPel) - daisiane.s.robaina@gmail.com*

redução de resíduos têxteis, gerando, ainda, fonte de renda para a comunidade que não está diretamente envolvida no grupo de trabalhadores dessa fábrica.

Para isso, serão apresentados três casos originados da rotina fabril, a qual gera em média 45 kg de resíduos têxteis (Figura 1) semanalmente, resultando em um média de 180 kg de resíduo mensal e 2.160 kg ao ano. Posteriormente a geração de resíduo, há sua separação e organização em sacos (Figura 2), embalados e prontos para serem doados e desocuparem o espaço fabril.

Figura 1 - resíduos têxteis sendo gerados através da máquina de corte a laser.



Fonte: acervo pessoal, 2023.

Figura 2 - resíduos têxteis sendo gerados através da máquina de corte a lazer.



Fonte: acervo pessoal, 2023.

Deste modo, os três casos a serem abordados neste estudo são: Construção de estopa e venda para oficinas; Produção e venda de camas e roupas para cachorros; e Projeto social de confecção de cobertas e roupas infantis. Nestes exemplos que ocorrem na fábrica em questão, é possível identificar o envolvimento da estrutura trabalhista viabilizando geração de renda e execução de um projeto social, por pessoas que não fazem parte do seu quadro de funcionários.

PATRIMÔNIO INDUSTRIAL E SUSTENTABILIDADE

A preservação do patrimônio industrial tem sido alvo de debates e ações em diversos países. A Carta de Nizhny Tagil, em 2003, estabeleceu uma definição abrangente para esse patrimônio, reconhecendo-o como resquícios de determinada cultura industrial. A preservação desses elementos é de suma importância para compreendermos e valorizarmos a história e a evolução das sociedades. E essa amplitude abarcada pela Carta, nos dá respaldo para refletir sobre diversas áreas e temáticas que podem ser consideradas parte do patrimônio industrial, como a que veremos nesse estudo.

Além disso, é importante destacar a relação entre patrimônio industrial e sustentabilidade. A reutilização e revitalização de edificações fabris podem contribuir para a revitalização de áreas urbanas, evitando o crescimento desordenado das cidades e preservando espaços históricos. A transformação dessas estruturas pode, ainda, fomentar o desenvolvimento econômico e social, abrindo oportunidades de emprego e investimentos.

Por meio desta introdução a relação entre o patrimônio industrial e a sustentabilidade, podemos pensar sobre as estruturas fabris ainda enquanto estão em atividade, como no caso deste estudo, visto que, a geração de resíduos fabril é consideravelmente significativa, ainda mais dentro da indústria do vestuário. E pensar a partir daqui pela perspectiva apresentada por Dohmann (2013) através do pensamento de Clifford Geertz, “os indivíduos, juntamente com os objetos, tecem suas próprias “teias de significados” (*apud* Dohmann, 2013, p. 35, aspas do autor), sem romantizar os casos apresentados, mas observando a relação do indivíduo e do objeto.

Sendo assim, é de suma importância contextualizar o setor da indústria têxtil nacional. De acordo com dados atualizados em 2023 da Associação Brasileira da Indústria Têxtil e de Confecção (ABIT), “o setor de confecção

é o 2º maior empregador da indústria de transformação, perdendo apenas para alimentos” (Associação Brasileira da Indústria Têxtil e de Confecção, 2023, s/p), e “o Brasil é a maior Cadeia Têxtil completa do Ocidente. Só nós ainda temos desde a produção das fibras, como plantação de algodão, até os desfiles de moda, passando por fiações, tecelagens, beneficiadoras, confecções e forte varejo” (Associação Brasileira da Indústria Têxtil e de Confecção, 2023, s/p).

REDUÇÃO DE RESÍDUOS TÊXTEIS E GERAÇÃO DE RENDA

O foco deste estudo é analisar como uma estrutura fabril ativa em Pelotas pode se engajar na redução de resíduos têxteis e, ao mesmo tempo, promover a geração de renda para a comunidade. Para isso, foram explorados três casos específicos:

Construção de estopa e venda para oficinas: A partir da doação de resíduos têxteis, indivíduos da sociedade podem gerar renda por meio da produção de estopa, que é utilizada em oficinas mecânicas, entre outros setores. Essa prática representa uma oportunidade de economia circular, transformando o que seria descartado em um produto útil e rentável.

Produção e venda de camas e roupas para cachorros: Outra possibilidade é a reutilização de resíduos têxteis para a confecção de camas e roupas destinadas a animais de estimação. Esses produtos podem ser comercializados em lojas especializadas, criando uma fonte adicional de renda para os envolvidos no processo.

Projeto social de confecção de cobertas e roupas infantis: O terceiro caso envolve um viés social, onde um projeto em execução arrecada resíduos têxteis e os transforma em cobertas e roupas infantis para doação às famílias carentes em hospitais. Essa iniciativa não apenas reduz o desperdício, mas também promove a solidariedade e o apoio às comunidades vulneráveis.

Dentro da categoria que engloba a moda sustentável, muito se fala na técnica de *upcycling*, explicado por Alison Gwilt (2014) como:

O termo usado para descrever uma técnica de se aprimorar e agregar valor a um produto ou material que, de outra forma, seria jogado fora [...] o *upcycling* permite que você aumente o aproveitamento e o valor de um material, prolongando sua vida. A técnica pode ser aplicada no design e na confecção de uma nova peça de roupa ou ser usada para reformar ou remanufaturar uma roupa já existente. (Gwilt, 2014, p. 146).

Por mais que os três casos acima não se tratem da desconstrução de uma peça já existente para a criação de outra, trata-se ao menos, de agregar valor a algo que seria descartado. Seria possível também pensar nessa técnica para as edificações fabris? Um *upcycling* que permite aproveitar o espaço de novas formas, mas a partir é claro de todo um cuidado de conservação e/ou restauração do ambiente, intervindo minimamente na sua estrutura, mas garantindo a segurança de quem possa usufruir novamente mesmo que para outras finalidades. Ainda que hoje não seja o caso da fábrica em questão que gera os resíduos têxteis, mas é de se pensar nesse comparativo entre a moda sustentável e os espaços fabris.

A partir desta ideia, podemos considerar o que é pontuado por Octave Debary em seus estudos sobre a Antropologia dos restos (2017): “se abordamos a questão da reciclagem dos resíduos de maneira simétrica à do patrimônio, podemos considerar que ambas colocam o problema do tratamento dos restos da História.” (Debary, 2017, p. 35), ainda que no caso dos resíduos têxteis, a problemática seja mais voltada para o impacto ambiental.

ALINHAMENTO COM O 17º ODS: PARCERIAS E MEIOS DE IMPLEMENTAÇÃO

Essas estratégias, que visam a redução de danos ambientais e a geração de renda por meio do reaproveitamento de resíduos têxteis, também se encaixam no 17º ODS da ONU, que aborda as Parcerias e Meios de Implementação. A realização de parcerias com a sociedade civil é fundamental para o sucesso dessas ações, envolvendo diferentes atores em um esforço conjunto para alcançar resultados significativos.

Dos três casos apresentados acima, dois deles além de reduzirem o impacto ambiental através do reuso de restos têxteis, também geram renda para quem faz um novo produto a partir do resíduo. O primeiro caso, onde é feito a produção de estopas para comercializar entre o ambiente de mecânicas automobilísticas, e de acordo com o produtor das estopas, que é o mesmo responsável por ir recolher os resíduos na fábrica em questão, há uma procura recorrente do produto, e há também uma facilidade na produção do mesmo. Visto que, o produto é totalmente utilitário, sendo assim, não há uma preocupação estética na sua produção, o que evita desperdício de tempo com seu planejamento.

O segundo caso apresentado também envolve geração de renda através de produtos confeccionados a partir dos resíduos têxteis fabris. Neste caso, os produtos são: camas e roupas para cachorros. Segundo a responsável pela confecção dos produtos, estes demandam mais tempo de planejamento, pois, é feita toda uma curadoria entre os tecidos que são arrecadados, e são organizados para que haja uma harmonia estética e visual na construção dos produtos, o que facilita futuramente na venda.

No caso da confecção das estopas, devido a rapidez de produção e alta demanda da pessoa que recebe a doação e confecciona as estopas para venda, os indivíduos buscam os retalhos na fábrica semanalmente. No segundo caso, devido a preocupação estética e uma maior demora no tempo de produção, a

pessoa responsável pela confecção busca a doação dos retalhos num intervalo médio de 2 a 3 meses.

Em suma, o presente estudo demonstrou como uma estrutura fabril em atividade pode ser um importante agente na promoção da sustentabilidade, da redução de resíduos têxteis e da geração de renda para a comunidade. A preservação do patrimônio industrial, aliada à implementação de práticas sustentáveis, é uma forma de valorizar a história, proteger o meio ambiente e contribuir para o desenvolvimento socioeconômico das comunidades envolvidas.

É essencial que empresas – não só da indústria de vestuário – e comunidades se unam em parcerias criativas e engajadas, visando o equilíbrio entre o crescimento econômico e a responsabilidade ambiental. A convergência de interesses entre os objetivos empresariais e as metas de desenvolvimento sustentável é uma oportunidade para alcançar um futuro mais próspero e harmonioso para todos.

Através dos casos aqui apresentados, uma fábrica têxtil em plena atividade na cidade, ressignifica seus resíduos têxteis dando uma segunda vida para os mesmos, através de novos usos, reduzindo assim o impacto ambiental. Ainda que hoje, o espaço fabril não seja uma edificação considerada patrimônio industrial, suas características evidenciam a preocupação com aspectos econômicos e sociais. Evidenciando mais uma vez a relação existente entre os objetos e os indivíduos, seja na sua produção, na sua consumação, na sua venda, características estas da cultura material. E pensar aqui na teia de significados gerada a partir dessa relação construída, onde economia e projeto social estão em execução.

Precisamos pensar nos resíduos têxteis, não só nas peças de vestuário prontas que já foram consumidas e estão em processo de descarte. Mas

naquele resíduo fabril produzido diariamente, que é prejudicial para o funcionamento da própria fábrica, de acordo com o volume de resíduo gerado, pois, causa um problema na ocupação de espaço, e também através da responsabilidade de quem gera esse resíduo, em pensar numa forma consciente de como descartá-lo. Assim como, está sendo contornado esse problema pela fábrica aqui analisada, onde encontraram três formas diferentes de solucionar o problema, tanto de espaço, quanto de impacto ambiental, e ainda assim, auxiliando na geração de renda para três públicos diferentes.

Portanto, sabendo que a indústria de confecção é o 2º maior empregador, podemos pensar nessa posição e pelo número expressivo de funcionários por trás dessa posição, e refletir sobre a quantidade de pessoas empregadas indiretamente através dessa indústria.

Por fim, deixar para reflexão a questão do uso do *upcycling* nos espaços fabris que perdem suas funções. Assim como na indústria do vestuário utilizamos essa terminologia para aproveitamento e construção de algo novo a partir do que já existe, por que não pensar nessa ideia a partir do patrimônio?

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA TÊXTIL E DE CONFECÇÃO. Perfil do Setor. ABIT, 2023.

DEBARY, Octave. **Antropologia dos restos**: da lixeira ao museu [recurso eletrônico]. 1ª ed. Pelotas: UM2 Comunicação, 2017.

DOHMANN, Marcus. A experiência material: a cultura do objeto. In: DOHMANN, Marcus (Org.). **A experiência material: a cultura do objeto**. Rio de Janeiro: Rio Books, 2013. pp. 31-48.

GWILT, Alison. **Moda sustentável**: um guia prático. São Paulo: Gustavo Gili, 2014.

THE INTERNATIONAL COMMITTEE FOR THE CONSERVATION OF
THE INDUSTRIAL HERITAGE. **Carta de Nizhny Tagil sobre o
patrimônio industrial, TICCIH. 2003.**

EXISTEM POLÍTICAS PÚBLICAS PARA A PROTEÇÃO DOS RESTOS INDUSTRIAIS DA PEDREIRA DO CERRO DO ESTADO?

*Gladis Rejane Moran Ferreira*³⁹

*Carla Rodrigues Gastaud*⁴⁰

Palavras-chave: Políticas públicas, Sustentabilidade, Pedreira do Cerro do Estado, Patrimônio industrial

Este trabalho tem por objetivo apresentar as políticas públicas, conhecidas até o momento, exigidas pelo Estado para salvaguardar os restos industriais, materiais e imateriais da Pedreira do Cerro do Estado, na cidade do Capão do Leão que é de responsabilidade do Porto do Rio Grande. O estudo é parte da tese de doutoramento, em andamento, no Programa de Pós-graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural/UFPEL, que tem como título provisório, “A memória da Pedreira do Cerro do Estado nos indícios, nos restos industriais e nas narrativas operárias”. O processo de extração mineral do granito para a construção dos Molhes da Barra, na cidade do Rio Grande, iniciado pela *Compagnie Française du Port* do Rio Grande do Sul a partir da criação da primeira pedreira da cidade do Capão do Leão, faz parte do cotidiano e é fonte de renda do município, desde o início do século XX. Nesta época, Capão do Leão era uma vila da cidade de Pelotas, sendo herança cultural de um processo de industrialização, pois, neste período, o Rio Grande do Sul além de abastecer a região central do Brasil, se inseriu na dinâmica do comércio mundial. O patrimônio industrial, material e imaterial deste lugar é composto técnicas do passado e do presente, que representam o “saber fazer”

³⁹ *Doutoranda, UFPEL - gladisbiblio@gmail.com*

⁴⁰ *Professora Doutora, UFPEL -crgastaud@gmail.com*

de grupo social que se estabeleceu e que está na terceira geração de trabalhadores. Segundo a Constituição Brasileira,

constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira [...] (Art. 216. Constituição Federal de 1988).

Durante o século XIX, devido ao forte comércio do couro e do charque, a cidade do Rio Grande, através do Porto do Rio Grande, único porto marítimo do Estado do Rio Grande do Sul, foi rota do transporte de mercadorias e pessoas para as outras regiões do Brasil e para o exterior. No entanto, devido a insuficiência do calado do cais do porto natural, para a atracação de navios de maior porte e os transtornos causados pelos fortes ventos e correntes marítimas, que assoreavam o acesso na entrada da barra, muitas perdas de vidas humanas e de mercadorias foram registradas (Ferreira, 2019, p.38). Para uma solução, o Governo Imperial encomendou projetos para a melhoria do canal de acesso, sendo o mais importante deles o do ano de 1883 que foi apresentado pela Comissão de Melhoramento do Porto e Barra do Rio Grande do Sul. Esta comissão, presidida pelo engenheiro Honório Bicalho, propôs a construção de dois molhes convergentes, na entrada da barra. Após, o engenheiro holandês Pieter Caland foi consultado e o projeto passa a se chamar Bicalho-Caland e teve por objetivo construir os molhes da barra, um de lado Oeste, na cidade do Rio Grande, medindo 4.960 metros de comprimento e outro de lado Leste, na cidade de São José do Norte, medindo 3.350 metros de comprimento, ambos seriam levados a uma profundidade de 6 metros. No ano de 1887 o Governo Imperial abre concorrência pública para a execução das obras, que foi vencida somente em 1888 pela companhia *Société Anonyme Franco-Brésilienne de Travaux Publics*. A execução das obras de melhoramento foi autorizada dois anos depois, através do decreto n.

160 de 15 de janeiro de 1890. No entanto, o contrato foi rescindido fazendo com que a Comissão de Melhoramento da Barra voltasse a ser incumbida da execução dos trabalhos por administração direta. Porém, devido a questões financeiras, o início das obras não teve êxito. No início do século XX a maior aspiração da comunidade rio-grandina era a construção dos molhes da barra, uma obra que garantiria a abertura do canal de forma permanente e proporcionaria a profundidade necessária para a circulação das embarcações maiores, com regularidade e segurança, e que simbolizaria progresso para toda a província. No ano de 1905 o engenheiro americano Elmer Corthell , após ser consultado para opinar sobre o projeto Bicalho-Caland, propôs, juntamente com outros capitalistas europeus, a organização de uma empresa com o objetivo de resolver o problema da barra, aprofundando o canal para 10 metros, conservá-lo por 20 anos e construir um novo porto aperfeiçoado na cidade do Rio Grande. A companhia estrangeira almejava explorar os seus investimentos por 70 anos, assim, Corthell organizou a *Compagnie Française du Port* do Rio Grande do Sul, que foi constituída em Paris. Para a construção do novo porto a companhia comprou extensas áreas de terras na cidade do Rio Grande, além de comprar duas pedreiras localizadas na cidade de Pelotas, a Pedreira de Monte Bonito, que posteriormente se tornou insuficiente para a extração das pedras, e a Pedreira do Cerro do Estado, no lugar conhecido como Capão do Leão, em ambas foram construídos complexos industriais para a extração do granito, fornecendo o material suficiente para a construção dos molhes da barra. Outras áreas foram compradas, que serviram para ligar, por linha férrea, as pedreiras de Monte Bonito e Cerro do Estado às cidades de Pelotas e Rio Grande. Para o trajeto férreo entre as cidades de Rio Grande e Pelotas a *Compagnie Française du Port* do Rio Grande do Sul fez acordo com a *Compagnie Auxiliaire de Chemins de Fer du Brésil*, que autorizou o

uso da travessia do Canal São Gonçalo, pela ponte férrea Rio Grande-Bagé. Na extensão restante a linha foi duplicada, ficando paralelas, uma da *Compagnie Auxiliaire de Chemins de Fer du Brésil* e outra da *Compagnie Française du Port do Rio Grande do Sul*. Todas as linhas férreas foram concluídas em dezembro de 1911 e o transporte das pedras e as obras dos molhes da barra começaram com regularidade em 1 de janeiro de 1912 (Pradel, 1979, p.16). Como política pública para o reconhecimento e proteção deste patrimônio temos a Lei n.932/2003, que “institui o Plano Diretor do Município de Capão do Leão e dá outras providências”. Esta lei salvaguarda a área rural da Pedreira do Cerro do Estado, onde busca “preservar e valorizar o patrimônio cultural e natural do município e proteger o meio ambiente através do controle do uso do solo”, reconhecendo a área da pedreira como um Patrimônio Cultural da cidade. Em recorrentes tentativas de proteger os restos do patrimônio industrial e a memória das pessoas daquele lugar os Ministérios Públicos de Rio Grande e de Pelotas impetraram ao Porto do Rio Grande os Inquéritos Cíveis Públicos de números PRM/RG/RS 1.29.006.000.191/2008-4 e PRM/PEL/RG 1.29.005.000.102/2011-72 e geraram os documentos técnicos Portaria IC n. 072/2010 MPF de Rio Grande e PARECER TÉCNICO da Assessoria Pericial PR/RS n.60/2011 MPF/RG/RS. Estas políticas públicas têm a intenção de proteger aquele patrimônio, destacando a necessidade de preservar as construções, os maquinários e as heranças imateriais do “saber fazer”, que consiste na maneira de cortar e extrair a pedra granito da pedreira e da memória coletiva do grupo social do lugar. No inquérito PRM/RG/RS 1.29.006.000.191/2008-4 o Ministério Público da cidade do Rio Grande questiona quanto a retirada e destinação dos trilhos que ligavam a Pedreira do Cerro do Estado a Estação de Teodósio, exigindo que o porto não volte a retirar ou desmanchar,

qualquer elemento do conjunto de bens móveis ou imóveis (casario, oficinas, máquinas, guindastes, vagões, ferramentas etc.) ali presente, bem como que adote, imediatamente, as medidas necessárias à contenção do processo de degradação a que atualmente exposto o casario abandonado, especialmente daquelas casas (a exemplo do chalé vermelho) ainda razoavelmente íntegras. Solicitamos ainda [...], a relação completa dos bens imóveis, pertencentes ao patrimônio da SUPRG, que pertenceram a *Cie. Française du Port* do Rio Grande do Sul, indicando [...] local e estado de conservação (Ofício CDC/PRM/RG/RS n. 199/11).

Em outro documento esse Ministério também exigiu que o porto adotasse “medidas emergenciais para conter os riscos de desabamento da edificação da antiga usina de geração de energia” e das demais edificações e que justificasse a retirada dos trilhos e a relocação deles no Molhe Leste. Esse MP também determinou que os órgãos competentes, Instituto do Patrimônio Artístico nacional/IPHAN e Instituto do Patrimônio Artístico Estadual/IPHAE, fossem consultados e que fosse firmado um convênio com a Universidade Federal do Rio Grande/FURG, “para assessoramento e acompanhamento técnico especializado, objetivando a elaboração de política de preservação dos bens culturais sob responsabilidade do Porto do Rio Grande” (Ofício SETCOL/PRM/RG/RS n.748/2012). Quanto aos apontamentos do Ministério Público de Pelotas sabemos que seguem na mesma linha do MP de Rio Grande, mas não tivemos acesso ao conteúdo dos documentos.

Constatamos que desde o ano de 2003, quando foi instituída a lei do Plano Diretor do município do Capão do Leão, até o momento, muitas foram as tratativas entre os Ministérios Públicos Federais das cidades de Rio Grande e Pelotas para salvaguardar o Patrimônio Cultural do Porto do Rio Grande, com destaque para o Patrimônio da Pedreira do Cerro do Estado. Dentre as raras medidas de conservação para este lugar está o Parecer Técnico de parte

do Curso de Bacharelado em Museologia da Universidade Federal de Pelotas/UFPEL, datado do ano de 2010; a tentativa de criação de convênio com a Universidade Federal do Rio Grande/FURG, datado do ano de 2012; a elaboração de projeto para o patrimônio edificado, patrimônio ambiental e patrimônio imaterial da pedreira, por parte do Curso de História da Universidade Federal do Rio Grande, registrado no ano de 2015 e a troca do telhado do galpão que abriga as oficinas da pedreira, que apesar do prédio ser restaurado, no ano de 2022, apresenta sua estrutura, em madeira, comprometida. Concluímos que há uma política pública para a proteção dos restos industriais e patrimônio imaterial da Pedreira do Cerro do Estado, porém, efetivamente, pouco se fez de forma continuada para a proteção dos restos daquele patrimônio industrial tendo em vista o tempo decorrido e as raras medidas de proteção adotadas culminando no desmoronamento total do prédio da usina, anteriormente apontado por parte do Ministério Público Federal do Rio Grande como uma necessidade emergencial de contenção. Os restos industriais dispostos no sítio são sobras de equipamentos que estão como velhas esculturas esculpidas pela ferrugem, marcando o lugar onde foram deixadas ou aguardando para serem reutilizadas. Estes restos, devido ao abandono e desinteresse, passam a ser considerados como autêntico cemitério industrial a céu aberto. Como exemplo deste abandono estão ao relento uma locomotiva Maria Fumaça e dois guindastes elétricos que transportavam as pedras, ambos trazidos pela *Compagnie Française du Port* do Rio Grande do Sul no início do século XX. Estes equipamentos de trabalho além de sofrerem o desgaste devido ao tempo e a exposição indevida estão à mercê da ação predatória humana, com a retirada de peças. A proteção do lugar, das moradias, equipamentos e galpões é feita por sete operários do Porto do Rio Grande, que ainda trabalham e são responsáveis em manter a

Pedreira do Cerro do Estado, pois são moradores e herdeiros do lugar e das técnicas profissionais, passadas por seus ancestrais, também trabalhadores.

REFERÊNCIAS

CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL DE 1988. Disponível em:

https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em 15 de agosto de 2023.

FERREIRA, Gladis Rejane Moran. **Cem anos de Porto Novo:** memória e esquecimento de um Porto Velho e de uma “Barra Diabólica”. Rio Grande/RS: Editora da FURG, 2019.

LEI MUNICIPAL N. 932/2003. Institui o Plano Diretor do Município de Capão do Leão e dá outras providências.

PRADEL, Antonio. **Histórico da Barra do Rio Grande:** comemorando os 135 anos de fundação da Câmara do Comércio. 1979.

TORRES, Luiz Henrique. **A Barra Diabólica:** centenário da inauguração dos Molhes da Barra e do Porto Novo do Rio Grande. Rio Grande: Pluscom, 2015.

POLÍTICAS PÚBLICAS E A SUSTENTABILIDADE DAS PRÁTICAS TRADICIONAIS: O SELO SABOR GAÚCHO E OS DERIVADOS DA CANA-DE-AÇÚCAR

Amanda Mensch Eltz⁴¹

Palavras-chave: Políticas Públicas, Sustentabilidade, Salvaguarda, Práticas Tradicionais e Cana-de-açúcar.

Este artigo é um recorte da pesquisa de doutorado “O Percurso da Cana-de-Açúcar, do Melado, do Açúcar Mascavo e da Rapadura: doces tradições do Litoral Norte do Rio Grande do Sul”, vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Pelotas, sob orientação da Professora Doutora Francisca Ferreira Michelin. A presente pesquisa foi realizada com apoio da Coordenação de Pessoal de Nível Superior-Brasil (CAPES) – Finance Code 001

A apresentação trata-se de um estudo de caso, de viés qualitativo e exploratório, em fase de inicial de desenvolvimento. Objetiva inter-relacionar ações e políticas públicas sustentáveis e os possíveis impactos nas práticas tradicionais relativas à cadeia produtiva da cana-de-açúcar. Para tanto, serão analisadas variáveis do circuito produtivo, cultural e econômico da cana doce e seus derivados, como as rapaduras (de frutas, pés-de-moleque, puxa e puxa-puxas) e o melado e a formação de tradições doceiras no já referido perímetro e suas relações com os selos de denominação de origem, especialmente o Sabor Gaúcho.

⁴¹ *Doutoranda em Memória Social e Patrimônio Cultural/ UFPel - eltz.amanda@gmail.com*

ARANDO A TERRA: A CANA-DE-AÇÚCAR, SUAS ORIGENS E MANIFESTAÇÕES⁴²

A cana-de-açúcar é caracterizada como uma planta semiperene, cultivada em regiões de clima tropical a semitropical. Estruturalmente é composta por raízes, rizomas, colmos, folhas e flores. Existem diferentes espécies de cana-de-açúcar, que são subdivididas em *cana nobre* – *Saccharum Offinarum L.* – e *canas tropicais continentais*, provenientes da Oceania e da Ásia, onde se destacam os tipos Guiné, Indiana, Japonesa e Chinesa.

Historicamente em solo sul-rio-grandense circularam a cana crioula ou mirim, até o final do século XVIII. No século seguinte, foi descrita em documentos oficiais do governo a introdução de distintas variedades de *Canna Cayanna*. As primeiras ações de plantio e extração do sumo da cana doce no Litoral Norte aconteceram, entre meados dos séculos XVIII e XIX, através do processo de povoamento com etnias europeias na Província de São Pedro. Esta ação desencadeou o crescimento das áreas de cultivo, produção e na comercialização dos inputs sucroalcooleiros entre diferentes localidades.

Até meados do século XX, presenciou-se a cultura da cana-de-açúcar desde o Rio Mampituba, direcionando-se ao Sul, percorrendo os Campos de Viamão até a Bacia do Guaíba⁴³. Os costumes agrícolas e alimentares da manufatura de artigos provenientes da cana foram introduzidos por imigrantes portugueses, especialmente açorianos. Seguidamente, em meados do século XIX, a prática foi aderida e ressignificada por outros grupos migratórios, como os alemães.

⁴² Para a escrita do referido sub-título foram utilizadas a bibliografia de: Barroso (2006); Brixner (2017); Pesavento (1984); Ruschel (1998; 1999); Silva (2014) e Witt (2008).

⁴³ Isto porque o paralelo 30 é considerado o limite para o cultivo agrícola da cana-de-açúcar.

Com foco na subsistência familiar, entre os séculos XVIII e XIX, os colonos (tanto portugueses quanto alemães), dedicaram-se à policultura agrícola, com foco nas lavouras de feijão, arroz, milho, café, cana-de-açúcar e outros. A diversificação das culturas e populacional acarretou na geração de excedentes de produção, fato que oportunizou a expansão comercial⁴⁴, com maior abrangência, para as localidades próximas, como Porto Alegre.

Tais atividades propiciaram no desenvolvimento industrial e científico do cultivo e beneficiamento. No século XX, com o advento da mecanização, incrementa-se a indústria alcooleira. Na região, foram fundadas inúmeras fábricas de beneficiamento, como a Açúcar Gaúcho Sociedade Anônima (1957 - 1990). Estas empresas objetivavam a produção de açúcar cristal, além do álcool e outros derivados da cana-de-açúcar.

Entre 1980 a 1990, a nível nacional, presencia-se a crise do álcool, fato que lesionou economicamente muitos agentes da cadeia produtiva. Nesta ocasião, diversos agricultores e produtores resolveram investir na prática de beneficiamento da cachaça, do melado e da rapadura. Isto, propiciou que agentes públicos, nas esferas estadual e municipal, desenvolvessem programas de fomento e sustentabilidade direcionados a agricultura familiar, como Sabor Gaúcho (Governo do Estado do Rio Grande do Sul) e Puro Engenho (Santo Antônio da Patrulha (SAP)), sendo o primeiro foco desta comunicação.

⁴⁴ No século XIX, em relação a comercialização e consumo, verifica-se que a distribuição dos produtos advinha da navegação lacustre, devido ao circuito de lagoas existentes, assim como, por carroções ou nas guaiacas tropeiras. Após, a partir da década de 1880, associa-se a tais meios de transporte, o ferroviário. Os principais pontos de destino de produção foram os Campos de Cima da Serra, tal e qual, Porto Alegre. Através deste fenômeno, por rede, perpassaram os intercâmbios de culturas.

A EXTRAÇÃO DO SUMO PERMANÊNCIA E SUSTENTABILIDADE: O MELADO E A RAPADURA⁴⁵

Nota-se cinco variantes de impacto na permanência da tradição no fabrico do melado e da rapadura, sendo elas: variantes endofoclimáticas, as manifestações culturais relativas ao processo de colonização portuguesa e alemã na região, o quadro econômico da cadeia produtiva, regulação sanitária e as políticas públicas de fomento e sustentabilidade.

Em relação as manifestações culturais, preliminarmente percebe-se diferenças no fabrico e consistência dos produtos produzidos nas localidades situadas no litoral Norte. A exemplificar, as rapaduras de Santo Antônio da Patrulha, utilizam o melado clarificado e batido como “matéria prima, ao invés de apurar o caldo de cana até o ponto de rapadura” diretamente (Machado, 2011, p. 26). Seguidamente, observando as variantes culturais, compreende-se que os modos de saber-fazer estão diretamente associados com aspectos culturais relativos a migração açoriana e madeirense portuguesa (Santo Antônio da Patrulha), assim como, na apropriação e adaptação processual ressaltadas em Itati, Três Forquilhas e Dom Pedro Alcântara (alemães). Logo, é necessário observar a pluralidade de etnias, para compreender os mecanismos de inserção, difusão e permanência da cultura no espaço-lugar.

Outro fator de extrema importância para o estudo da tradição da cadeia produtiva da cana-de-açúcar é a análise do atual cenário da agroindústria. Dentre essas, as razões associadas à prática agrícola, assim como, políticas e

⁴⁵ Para a escrita do referido subtítulo foram consultados: Brixner (2017); Nogueira (2011); Nunes (2016); Rugeri (2015); Veríssimo (2012); Resolução da Secretária da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural nº 001/2020; EMATER (2007).

econômicas as quais geram fatores de impacto na permanência e circularização da cultura tradicional relativa a cadeia.

A prática agrícola canavieira no Rio Grande do Sul apresenta restrições de cultivo devido às características do clima temperado e subtropical. A cana-de-açúcar é uma planta que, sobre determinados índices térmicos apresenta estresse ou bom desenvolvimento. As temperaturas baixas, oportunizam a elevação dos índices de sacarose da seiva, oportunizando o beneficiamento de produtos com melhor qualidade. Outros fatores importantes para o desenvolvimento vegetal são a radiação solar e a umidade, assim como, o solo arenoso. Essas classificações favorecem a adaptabilidade da cultura.

Devido às características de produção do melado e açúcar mascavo, observa-se que sua exploração está geralmente vinculada a pequenas propriedades rurais, com característica estruturais e operacionais da agricultura familiar, com escala de produção menor em comparação às agroindústrias patronais. Estes inputs, recorrentemente são direcionadas as indústrias, onde são utilizados para a fabricação de rapaduras e outros doces. Logo, as transações comerciais geram paradigmas a serem analisados.

No que se refere ao fabrico de rapaduras, as indústrias adotaram sistemas padronizados, regrados por modelos de processamento e acondicionamento. Avistando as exigências do mercado, executa-se o fluxograma de produção da rapadura que consiste nas etapas de corte da cana-de-açúcar, recepção e limpeza, moagem, purificação e limpeza, decantação e filtragem, concentração do caldo, determinação do ponto, resfriamento, mexedura e cristalização, enformagem, empacotamento e pesagem, e por fim, armazenamento (EMATER-RS, 2007).

No que tange às políticas públicas de ordem econômica e sanitária, percebe-se a aplicação de leis e decretos regulatórios, nas instâncias federal,

estadual. Neste cenário, destaca-se o credenciamento do produtor ao Programa Estadual da Agroindústria Familiar (PEAF – Decreto Estadual nº 49.341/2012), fato que permite a adesão dos produtores em programas de denominação de origem e certificação, como o selo Sabor Gaúcho.

Para tanto, os responsáveis pelas unidades agrícolas deveram atentar para os critérios de adequação das leis ambientais, sanitárias e tributárias, que são estipulados pelo Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF-RS). Logo, para ser certificado no PEAF, as unidades agrícolas devem apresentar instalações, assim como, “os equipamentos, os processos de fabricação e armazenagem em conformidade com a legislação sanitária” (Machado, 2011, p. 19). Posteriormente, após a regularização das unidades no PEAF, os produtores rurais ficam aptos a aderirem o programa Sabor Gaúcho, que objetiva “a agregação de valor à produção agropecuária, à atividade pesqueira, aquícola e extrativista vegetal, com vista ao desenvolvimento rural sustentável, à promoção da segurança alimentar e nutricional da população e ao incremento à geração de trabalho e renda” (GOVERNO DO ESTADO DO RS, Resolução SEAPDR nº 001/2020).

Visando observar o cenário, realizou-se um breve mapeamento dos municípios com produtores de açúcar mascavo, melado e rapadura inclusos no selo Sabor Gaúcho. Dos 20 municípios⁴⁶, apenas 04 apresentam credenciados com os insumos mencionado, sendo eles: Santo Antônio da Patrulha, Itati, Três Forquilhas e Dom Pedro Alcântara, totalizando 34

⁴⁶ Os municípios categorizados popularmente como litoral Norte do Rio Grande do Sul são: Palmares do Sul, Capivari do Sul, Pinhal, Cidreira, Tramandaí, Imbé, Osório, Santo Antônio da Patrulha, Caraá, Xangri-lá, Capão da Canoa, Maquiné, Terra de Areia, Itati, Três Forquilhas, Três Cachoeiras, Dom Pedro Alcântara, Morrinhos do Sul, Mampituba e Torres.

indústrias com prospecção da cana-de-açúcar e beneficiamento do melado, açúcar mascavo e rapaduras. Referente aos dois primeiros municípios, dentre as agroindústrias cadastradas, apresentam mais de 90% oriundos do beneficiamento da cana-de-açúcar. Logo, talvez as variantes endofoclimáticas e culturais relativas ao processo histórico de produção são fatores preponderantes para a permanência. Assim, é dedutível que, nestes casos, o impacto dos processos de adequação e certificação não ocasionaram riscos à manutenção dos fazeres tradicionais. Entretanto, é de suma importância a consulta final com os produtores (cadastrados e não cadastrado) a fim de verificar os possíveis fatores de impacto nas práticas laborais, assim como para a adequação, sustentabilidade e permanência da cultura.

Pela pesquisa ainda estar em processo de desenvolvimento, ainda não são conclusivas as verificações. Entretanto, a introdução dos programas de certificação de denominação de origem e procedência de produtos da agricultura familiar, impactou as práticas tradicionais associadas a cadeia produtiva da cana-de-açúcar.

REFERÊNCIAS

BARROSO, Véra Lucia Maciel. **Moendas caladas: Açúcar Gaúcho S. A. AGASA: um projeto popular silenciado: Santo Antônio da Patrulha e Litoral Norte do Rio Grande do Sul (1957-1990)**. 2006. 733 f. Tese (Doutorado em História) - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2006. Disponível em: <https://repositorio.pucrs.br/dspace/handle/10923/3789>. Acesso em: 12 dez. 2022.

BRIXNER, Gabriel Franke. **A cana-de-açúcar no Rio Grande do Sul e suas interações com as baixas temperaturas**. 2017, 117f. Tese [Doutorado em Agronomia]. Universidade Federal de Santa Maria: Santa maria, 2017.

Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/21737>. Acesso em: 01 mar. 2023.

EMATER-RS - Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio Grande do Sul. **Produção Artesanal de Rapadura**, 2007. Disponível em: <http://dspace.emater.tche.br/xmlui/handle/20.500.12287/44752>. Acesso: 22 mar. 2023.

GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. Resolução da Secretária da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural nº 001/2020. Regulamenta o Programa Estadual de Agroindústria Familiar do Estado do Rio Grande do Sul, o uso do selo de marca de certificação "Sabor Gaúcho" e dá outras providências. Porto Alegre, Diário Oficial do União. 07 fev. 2020, Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/202003/12172355-resolucao-selo-sabor-gaucho.pdf>. Acesso em: 20 jun. 2023.

MACHADO, Dirceu Luiz Lopes. **Transformações no mercado de melado de cana de açúcar para os produtores de Santo Antônio da Patrulha, participantes do programa puro engenho**. 2011. 62F. Trabalho de Conclusão de Curso [Planejamento e Gestão Para o Desenvolvimento Rural]. Santo Antônio da Patrulha: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2011. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/52357>. Acesso: 23 mar. 2023.

NOGUEIRA, Helena Maria Camilo de Moraes. **Análise do potencial produtivo da cana-de-açúcar cultivada na região central do Rio Grande do Sul**. 2011. 225f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2011. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/8210>. Acesso em: 29 fev. 2023.

NUNES, Naidea. A Cultura Açucareira e a Alimentação: Património Linguístico e Cultural Comum das Ilhas Atlânticas e do Brasil. In: PINHEIRO; Joaquim; SOARES, Carmen. **Patrimónios Alimentares d'Aquém e Além-Mar**. Coimbra/Portugal: Imprensa da Universidade de Coimbra, pp. 239-264, 2016. Disponível em: <https://repositorio.ul.pt/handle/10451/33176>. Acesso em: 20 mar. 2023.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Editora Mercado Aberto, 1984.

RUGERI, Alencar Paulo. **Identificação do uso e desempenho de genótipos de cana-de-açúcar no Estado do Rio Grande do Sul**. 2015. 92f. Dissertação [Mestrado em Agronomia], Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, 2015. Disponível em: <http://guaiaca.ufpel.edu.br/bitstream/prefix/2972/1/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20Alencar%20Paulo%20Rugeri.pdf>. Acesso em: 02 dez. 2022.

RUSCHEL, Ruy Ruben. Os assentamentos alemães em Torres, na correspondência de seu inspetor. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, n.132, p. 123-136, 1998.

RUSCHEL, Ruy Ruben. **Torres: sua história, sua gente**. Torres: Jornal Gazeta, 2005.

SECRETARIA DA AGRICULTURA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. **Programa Estadual da Agroindústria Familiar** [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Selo Sabor Gaúcho, dez. 2022. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/202301/06083724-agroindustrias-inclusas-dezembro-2022.pdf>. Acesso em: 30 mar. 2022.

SILVA, Mariana Raymundo da. **Navegação Lacustre Osório-Torres**. Porto Alegre: Evangraf, 2014.

VERISSIMO, Mario Alvaro Aloisio. **Desempenho agrônômico de genótipos de cana-de-açúcar no Estado do Rio Grande do Sul**. 2012. 78 f. Dissertação (Mestrado Ciências Fitotécnica) - Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2012. Disponível em: <http://repositorio.ufpel.edu.br:8080/handle/123456789/2353>. Acesso em: 20 mar. 2023.

WITT, Marcos Antônio. **Em busca de um lugar ao sol: anseios políticos no contexto da imigração e da colonização alemã (Rio Grande do Sul – século XIX)**. 2008. 428f. Tese (Doutorado em História) - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008. Disponível em: <https://tede2.pucrs.br/tede2/handle/tede/2546>. Acesso em: 17 fev. 2023.

ROTEIRO MORRO DE AMORES: SUSTENTABILIDADE, POLÍTICAS PÚBLICAS E TURISMO

*Lígia Poliana de Oliveira⁴⁷
Leon Mclouis Borges de Lucas⁴⁸*

Palavras-chave: Políticas Públicas; Sustentabilidade; Turismo; Morro Redondo; Cadeias Agroalimentares.

O presente estudo tem como temática o Roteiro [turístico] Morro de Amores, da cidade de Morro Redondo, localizado ao Sul do estado do Rio Grande do Sul. Tal cidade tem em sua constituição – em sua maioria – descendentes de “Portugueses, vindo do arquipélago de Açores, juntamente com alemães [a maioria Pomeranos], Italianos, vindo em especial de Veneto e negros” (CRUZ, s.d., p. 3), valendo destacar que tal cidade apresenta como seu fator socioprodutivo a agricultura de base agrícola-familiar. Ademais, para que se realizasse a diversificação produtiva, alargasse as cadeias de produção e se buscasse o desenvolvimento sustentável das potencialidades ambientais, deu-se com o Roteiro Morro de Amores a possibilidade de caminhar em tal curso. Assim, vale notar que a preservação socioambiental é de ímpar importância para o desenvolvimento e mesmo como fator de atração para as atividades turísticas e, neste caso, ecoturísticas. De tal maneira, se vai de encontro a dois polos inseparáveis, quais sejam: de um lado a sustentabilidade socioambiental e, de outro, a sustentabilidade econômica.

⁴⁷ Estudante de Mestrado no Curso de Memória Social e Patrimônio Cultural -Programa de Pós Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural – Universidade Federal de Pelotas - Ligia.poliana@gmail.com

⁴⁸ Estudante de Doutorado no Curso de História - Programa de Pós Graduação em História – Universidade Federal de Pelotas - leoncavg@gmail.com

Culminando, portanto, na harmonia entre ambos os fatores e, assim, ter-se um empreendimento de sucesso. A partir do que fora exposto até o presente momento, tais indicadores nos levam à máxima deste estudo, qual seja: Compreender como a experiência do Roteiro Morro de Amores pode ser um instrumento de preservação socioambiental, de potencialidade econômica, de diversificação da economia local e o fomento do turismo e ecoturismo. Já, em termos de metodologia, este estudo parte do uso do protocolo de pesquisa qualitativo, das técnicas de revisão de literatura e, por fim, da técnica de estudo de caso (SEVERINO, 2013). Este estudo se justifica no seu caráter *pluri* de abranger, mesmo que resumidamente uma experiência que apresenta não apenas um caráter econômico, turístico e ecoturístico, socioambiental mas também promove a diversificação da economia local.

DESENVOLVIMENTO

Gerir o presente com visão de futuro está intrinsecamente ligado ao desenvolvimento sustentável de uma sociedade. Para que possa haver patrimônio ambiental e turismo no hoje, é preciso que antes tenha sido prioridade a sustentabilidade e a preservação do ambiente, e da mesma forma, se faz crucial que essa preocupação esteja na gestão presente em vistas dessa atividade cultural e econômica no futuro, qual seja, o turismo associado de alguma forma ao meio ambiente.

Em 1972 as políticas públicas do meio ambiente começam a ganhar visibilidade e importância a partir da Conferência de Estocolmo, já o conceito de sustentabilidade nos aparece em meados dos anos de 1980, significando aquela que seria capaz de satisfazer necessidades presentes sem comprometer a sobrevivência e as necessidades das gerações futuras (ALMEIDA; ABRANJA, s.d.). Ademais, ainda tratando de tal temática, poucos anos

adiante, no Relatório Brundtland o desenvolvimento sustentável é considerado um “desenvolvimento baseado em relações de respeito e de solidariedade intergeracionais em que a sociedade teria que desenvolver a capacidade de alcançar o desenvolvimento sustentável” sem comprometer as próximas gerações (ALMEIDA; ABRANJA, s.d., p. s.p.).

Em 1992, a Conferencia Rio 92, procurando conciliar o desenvolvimento socioeconômico com a proteção do meio ambiente, reconheceu que grande parte dos prejuízos e danos ao meio ambiente são gerados pelos países desenvolvidos e, por fim, na Conferencia de Joanesburgo configura-se geopoliticamente a sustentabilidade “como princípio estruturador de um desenvolvimento que se centra na igualdade social, na eficiência econômica, na diversidade cultural e na proteção e conservação do meio ambiente” (ALMEIDA; ABRANJA, s.d., p. s.p.).

Segundo Almeida e Abranja (s.d.) o turismo é a maior atividade econômica do mundo e o meio ambiente está assumindo um lugar central no turismo. Sendo tal atividade de tamanha importância econômica na sociedade, se torna também um fator importante no desenvolvimento sustentável, podendo aprimorar o meio ambiente, prover a sua conservação, a sua proteção, assim como, da sua cultura e da sua história. Conjugando a questão ambiental e econômica, a atividade turística teria o poder de gerar harmonia nessa dualidade e promover ganhos inestimáveis ao meio ambiente.

Relativo ao turismo, o sustentável seria o que respeita o “meio ambiente, a identidade cultural, a economia, a sociedade ou outros” (ALMEIDA; ABRANJA, s.d., p.s.p., *apud* MCINTOSH *et al*, 2002, p. 361). Há três áreas importantes e indissociáveis, quais sejam: ambiente, economia e sociedade, e elas sendo interligadas (ALMEIDA; ABRANJA, s.d., p.s.p., *apud* HALL, 2001) dialogam para que o desenvolvimento sustentável no

turismo ambiental seja possível. Só é possível a existência de um turismo sustentável se houver a conservação prévia e constante dos recursos ambientais (ALMEIDA; ABRANJA, s.d., p. s.p., *apud* OMT, 2003). Na Eco 92, reconhece-se o turismo como setor “capaz de criar benefícios econômicos e de contribuir significativamente para o desenvolvimento sustentável” (ALMEIDA; ABRANJA, s.d., p.s.p.).

A sustentabilidade turística é dependente de um planejamento e de como “se levam em conta os principais aspectos que a sustentam (...): ambiental, econômico, sociocultural e político-institucional, simultaneamente” (BRASIL, 2007, p. 28). Já a sustentabilidade econômica estaria ligada a eficiência, competitividade e lucratividade (BRASIL, 2007). Sendo esta entendida pela OMT (2001) como “a garantia de um crescimento turístico eficiente: a conciliação entre a criação de postos de trabalho, com níveis satisfatórios de renda, e o controle sobre os custos e benefícios dos recursos, que garante a continuidade para gerações futuras” (BRASIL, 2007, p. 32).

O município de Morro Redondo, localizado no Sul do estado do Rio Grande do Sul, segundo informações disponíveis no sitio eletrônico⁴⁹ institucional da Prefeitura Municipal de Morro Redondo, criado em 1988, cuja a área territorial é de 245 km², conta com uma população de cerca de seis mil quinhentos e quarenta e oito habitantes, segundo o Censo do ano de 2016. Valendo destacar que no próprio ambiente virtual eletrônico do município em questão consta como que este município apresenta potencialidade local, a topografia e o clima de região serrana, propícios para o turismo, como

⁴⁹ Disponível em: morroredondo.rs.gov.br. Acesso em: 15.08.2023, às 20:17.

também a cultura associativa de produção e estrutura fundiária própria para agricultura de abastecimento regional, entre outros aspectos.

Segundo a Lei Municipal Nº 2.291/2020 que institui no Município de Morro Redondo o Plano Municipal de Turismo “fica o poder executivo municipal autorizado a instituir o PLANO MUNICIPAL DE TURISMO, com o objetivo de promover o desenvolvimento do nosso município, atendendo as fraquezas ou oportunidades de melhorias nas áreas de acesso, apoio ao turista, hospedagem, gastronomia, atrativos histórico-culturais, atrativos naturais, atrativos econômicos e eventos, tornando-se também um meio de receber ações de infraestrutura, promoção e qualificação do turismo (BRASIL, 2020).

A partir deste breve panorama, concentrar-se-á no Roteiro Morro de Amores, que sendo uma iniciativa turística da cidade de Morro Redondo, visa o desenvolvimento econômico, sociocultural, ambiental, entre outros. O roteiro turístico do município foi concretizado no ano de 2014, e segundo consta no sítio⁵⁰ oficial do empreendimento “A tradição do saber fazer doces coloniais – que abrange Pelotas e região (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu) – certificada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), estimula o desenvolvimento local.” Diante do que fora exposto até o presente momento, tem-se que a cidade de Morro Redondo, especificamente, o seu setor turístico, utiliza-se do seu patrimônio histórico do saber fazer doces coloniais como recurso atrativo para o seu desenvolvimento turístico local, à notar que “a produção de frutas, com destaque para o pêssego proporcionou uma cultura doceira bastante presente na cidade (CRUZ, s.d., p. s.p.) Ademais, em seu roteiro, também disponível no mesmo sítio eletrônico, pode-se observar a indiscutível presença do

⁵⁰ Disponível em: <https://morrodeamores.com.br/sobre/>. Acesso em: 15.08.2023, às 21:00.

aspecto ambiental como atrativo para a rota, como por exemplo, o sítio amoresa.

Colocando em diálogo a contextualização do turismo ecocultural e do desenvolvimento sustentável com a análise do caso do Roteiro Morro de Amores, objeto desse estudo, tem-se que se faz primordial não apenas a paisagem ambiental, mas também a paisagem gastronômica e cultural para que seja propiciada uma imersão do turista no contexto socio-histórico-cultural que permeia a cidade de Morro Redondo, que transcorre diversas paisagens, cores e sabores (CRUZ, s.d).

Projetando tal empreendimento para o futuro em vias de contemplar o que fora outrora explanado sobre a sustentabilidade e sua preocupação com o amanhã, faz-se necessário um olhar atento da gestão pública para o setor turístico do município em relação a sustentabilidade no momento presente. Como já dito, tal projeto teve seu início em 2020, o que faz com que seja ainda uma proposta recente, e que se coloca em fase de ajustes e possíveis melhorias em relação ao meio ambiente numa projeção para os próximos anos. Economicamente, o município se debruça na produção de frutas e doces derivados dessa produção, antes mesmo da questão turística que ainda está engatinhando. Faz-se crucial, portanto, uma perspectiva consciente em relação a estes demais setores econômicos para que os mesmos não interfiram negativamente numa possível proposta de turismo sustentável para o município em questão.

Outras cidades do estado do Rio Grande do Sul caminham a mesma trajetória de Morro Redondo, no sentido de fomentar o turismo cultural e ecocultural a partir de roteiros que visam permear a cidade inteira com perspectivas turísticas afim de gerar o desenvolvimento econômico, o desenvolvimento social, o desenvolvimento ambiental entre outros, além de

promover a visibilidade da cidade, corroborar para o aumento de receita municipal e enfim gerar entretenimento aos turistas interessados na história, cultura, etnia, gastronomia e paisagens naturais e culturais do estado do Rio Grande do Sul.

Outros exemplos que devem ser apontado saqui, mas sem o devido aprofundamento, são, primeiramente, a Rota dos Butiazais localizado no extremo sul do estado do Rio Grande do Sul, compreendendo as cidades de Rio Grande e Santa Vitória do Palmar que atravessa a Estação Ecológica do Taim e que, assim como o Roteiro Morro de Amores – da cidade de Morro Redondo –, valoriza as potencialidades locais. Ademais, vale notar também que há no município de Turuçu, a Casa da Pimenta, importante meio de comercialização dos produtos da Zona Sul do Estado do Rio Grande do Sul. Quer dizer, tais empreendimentos, quais sejam, a rota, o roteiro das cidades mencionadas e não mencionadas, implica na importância da valorização dos produtos locais, do meio ambiente, da sustentabilidade, e, também, da utilização dos mesmos para a promoção econômica, social, cultural, gastronômica e etc. desses municípios.

Por fim, salienta-se a importância de tais iniciativas turísticas, ecoturísticas e culturais para os municípios e a relação entre a sustentabilidade e tal empreendimento.

CONCLUSÃO

Com base no que fora dito até o presente momento vale notar que o município de Morro Redondo apresenta informações institucionais, inclusive, que salienta sua relevância como espaço para as potencialidades do ambiente agrário e sua interface com o turismo e ecoturismo.

Outro aspecto que deve ser considerado aqui é o fato de que as políticas públicas para a promoção sustentável não apenas economicamente, mas também ambientalmente e socioculturalmente é um destaque para o desenvolvimento de potencialidades e diversificação socioeconômica de municípios.

Morro de Amores, da referida cidade de Morro Redondo, atrai, também, pelas diversidades em termos ambientais, culturais, étnicos, gastronômicos e etc, que percorrem as diversas localidades – colônias – com “características próprias de relevo, etnias, cultura e paisagens” (CRUZ, s.d. p. s.p.).

Por fim, vale destacar que tal empreendimento turístico e ecoturístico impacta na manutenção não apenas da cultura, da identidade, da gastronomia mas também, na promoção do desenvolvimento da economia local – especialmente de cidades que versam sua economia pela produção agrícola-familiar, especialmente no caso, no município de Morro Redondo.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Isabel Duarte de; ABRANJA, Nuno Alexandre. Turismo e Sustentabilidade. **COGITUR**. S.d.

BRASIL. **Programa de Regionalização do Turismo** – Roteiros do Brasil: Turismo e Sustentabilidade. Brasília, 2007.

_____. Lei Nº 2.291/2020. Institui no Município o Plano Municipal de Turismo. Morro Redondo, 2020. Disponível em: Leismunicipais.com.br. Acesso em: 14.08.2023, às 22:54.

CRUZ, Ubirajara Buddin. Morro Redondo: Paisagens: Relatos de uma jornada fotográfica. **2º Seminário Internacional Gestão Integrada do**

Patrimônio Cultural: Humanidades, sociedade, saúde e ambiente. Morro Redondo. Brasil, s.d.

MORRO DE AMORES. Disponível em:
<https://morrodeamores.com.br/sobre/>. Acesso em: 15.08.2023, às 21:00.

MUNICÍPIO DE MORRO REDONDO. Disponível em:
morroredondo.rs.gov.br. Acesso em: 15.08.2023, às 20:17.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do Trabalho Científico**. 1 ed. São Paulo: Cortez, 2013.

DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DE PAISAGENS INDUSTRIAIS: O PAPEL DO RECONHECIMENTO DAS PRÁTICAS CULTURAIS VIVAS

Claudia da Silva Nogueira⁵¹
Francisca Ferreira Michelin⁵²

Palavras-chave: Desenvolvimento sustentável, paisagem industrial, práticas culturais vivas.

A atual política do patrimônio cultural no Brasil é uma consequência das mudanças ocorridas a partir da Constituição de 1988, carta magna que estabeleceu diretrizes legais para a instituição de um país voltado ao social. Vê-se tal confluência no texto de Porta (2012, p.7), quando diz:

Foi na década de 2000 que os princípios modernizadores estabelecidos pela Constituição de 1988 finalmente começaram a ser traduzidos em ação, trazendo diversas inovações para a política de preservação do patrimônio. Tais inovações reconduziram o país a uma posição de vanguarda nesse campo, posição que já ocupara nos anos 1930, quando criou uma das primeiras instituições de preservação do mundo: o Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Sphan), atual Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

A mesma autora afirma que os marcos estabelecidos a partir dos anos 2000 impulsiona uma visão aberta do órgão máximo de proteção do patrimônio cultural no Brasil, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) que passa a responder com uma política voltada para a diversidade:

Os diferentes universos culturais a serem identificados, pesquisados e preservados trouxeram novos interlocutores e novos atores sociais para a política de patrimônio, antes dela

⁵¹Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, Rio Grande do Sul - e-mail: cs.nogueira@outlook.com

⁵²Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, Rio Grande do Sul - e-mail : fmichelon.ufpel@gmail.com

alheios ou apartados. Progressivamente, grupos de diversos lugares e origens começam a se reconhecer nas ações de preservação e a lhes atribuir importância. (Porta, 2012, p. 13)

Portanto, as ações de proteção ao patrimônio cultural apresentam desafios que incluem compreender características próprias e conceitos que se formulam diante da diversidade dos fatos e fenômenos que apresentam na contemporaneidade. Já não se discute uma concepção que se refira à conservação física, haja vista que, conceitualmente, é um entendimento superado. Hoje, diante de uma trajetória de avanços e ações ineficazes, busca-se pensar estratégias que permitam uma proteção efetiva e sustentável dos patrimônio, de forma a garantir sua preservação a longo prazo e de oportunizá-lo como modos de sustentabilidade. Isso implica propor formas de proteção desenvolvidas a partir da participação ativa da comunidade local, dos grupos e indivíduos que possuem uma ligação direta com esse patrimônio. Envolve, por sua vez, a valorização e o fortalecimento das práticas culturais vivas que se mantêm quando em um ambiente de conscientização e engajamento.

O reconhecimento das práticas culturais vivas pode ser feito através de ações como o registro das manifestações, a promoção de eventos que as valorizem e a criação de políticas públicas que garantam a sua continuidade. Sendo assim, o objetivo deste estudo é ilustrar ações de reconhecimento das práticas culturais vivas como parte integrante da cultura de uma comunidade e apontar como são capazes de incentivar a participação da comunidade na preservação de seu próprio patrimônio. Justifica-se que, ao valorizar e preservar as práticas culturais vivas, está-se garantindo que o patrimônio continue na sua inerente trajetória de modificação, mantendo-se relevante porque é capaz de se relacionar com o desenvolvimento local e dele fazer parte.

A CULTURA UNIVERSITÁRIA A SERVIÇO DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DE PAISAGENS CULTURAIS

Um caso anteriormente estudado pela autora – Cidade de Coimbra e fatores que impulsionaram a reabilitação do patrimônio cultural por agentes privados – é o exemplo que apresenta o objetivo deste trabalho. A Universidade de Coimbra foi determinante para impulsionar uma mobilização de agentes privados na preservação e reabilitação da paisagem cultural que envolve o patrimônio. Ao refletir sobre o potencial de desenvolvimento sustentável de paisagens industriais desativadas na cidade de Pelotas, há exemplos que convergem para o estudo de Coimbra, sendo eles o conjunto de extintas fábricas sob poder e uso pela Universidade Federal de Pelotas. Destaca-se que a importância do conjunto citado tende a valorizar e reconhecer Pelotas não somente como a cidade do Doce, mas também como cidade Universitária.

Como visto anteriormente, o patrimônio cultural oferece constantes desafios. Dentre eles, a necessidade por estratégias que permitam uma proteção efetiva e sustentável desse patrimônio, em um horizonte de longo prazo. E quando se reconhece nesse patrimônio uma paisagem cultural, o desafio fica ainda mais complexo.

O patrimônio, conforme o entendimento ampliado pelo qual se iniciou este texto, é um bem sobre o qual a sociedade precisa se reconhecer nele, tal como se lê no trecho —[...] cada pessoa, individual ou coletivamente, tem o direito de beneficiar do patrimônio cultural e de contribuir para o seu enriquecimento...) (CONVENÇÃO DE FARO, 2005, p.10). Sob tal consideração, o papel do governo passa a ser o reconhecimento das práticas culturais vivas e não mais a denominação do que deve ou não ser reconhecido.

Considera-se que as características identitárias servem, no decorrer dos séculos, como ferramentas para estratégias de preservação no campo patrimonial, seja de, — pertencimento; manutenção e/ou desenvolvimento — das cidades (Arantes, 2008; Pinho, 2009). Aproveitando tais ideias para o presente caso de estudo, observa-se como uma cultura viva reconhecida pode impulsionar políticas públicas e transformar cenários, fazendo com que não somente o patrimônio instituído perpetue por diferentes gerações, mas com que tudo a sua volta ganhe, gerando assim o desenvolvimento sustentável.

A UNIVERSIDADE DE COIMBRA E A REVITALIZAÇÃO DO CORAÇÃO DA CIDADE

A universidade de Coimbra, está situada na cidade homônima, com uma longa trajetória de importância política e administrativa. Foi capital do reino de Portugal e em sua paisagem urbana se encontram vestígios de 2000 anos de história. A instituição a qual se refere este trabalho é uma das universidades mais antigas de Portugal e do mundo: “Contando com um património material e imaterial único, fundamental na história da cultura científica europeia e mundial”⁵³.

Embora a cidade de Coimbra tenha uma origem que antecede a fundação da Universidade, a análise bibliográfica realizada conduz à compreensão de que a história e a formação de Coimbra estão profundamente entrelaçadas com essa Universidade (NOGUEIRA, 2019, p. 82). Foi a partir da instalação da universidade que ocorreram transformações significativas morfológicas que condicionaram a dinâmica do espaço urbano da cidade. No

⁵³Retirado do Site da Universidade de Coimbra; disponível em: <https://www.uc.pt/sobrenos/historia#:~:text=Hist%C3%B3ria%20da%20Universidade&text=Dinis%20riava%20a%20Universidade%20mais,porm%20ordem%20do%20Rei%20D.> Acessado em: 20/08/2023.

entanto, as mudanças, não se limitaram apenas ao aspecto físico do local, pois também se repercutiram de maneira substancial no cotidiano e na essência da vida urbana, ou como destaca ainda Frias & Peixoto (2002), foram colaboradoras na estabilidade da identidade local.

Tal identidade reitera-se no seu patrimônio físico e na cultura que permeia a cidade quase que o ano todo, como é o caso das tunas acadêmicas – grupos musicais formados por estudantes que guardam uma tradição centenária das universidades do país – e, também, a latada e queima das fitas, festejos de início e fim da vida acadêmica (figura 1), ambas já incorporadas na imagem projetada da cidade e no cotidiano dos que a habitam.

A cidade de Coimbra empreendeu esforços para afirmar o seu valor desde a década de 1980. Porém, foi somente quando a administração pública se aliou à Universidade em 2012, que se obteve o título de Patrimônio Mundial da UNESCO no ano seguinte (NOGUEIRA, 2019). O que ocorreu foi o reconhecimento da vida universitária, e sua importância enquanto cultura viva e parte da paisagem da cidade portuguesa.

Figura 1 – Da esquerda para a direita, tunas acadêmicas, latada e queima das fitas.



Fonte: Fotomontagem realizada pela autora, através de banco de imagens google.

Para tanto, foi necessária uma abordagem crítica tanto por parte do Estado quanto das instituições responsáveis pela proteção do patrimônio cultural. Essa abordagem visou a valorização da imagem de Coimbra, não relegando completamente os elementos preexistentes, mas concentrando-se em reconhecer aspectos que poderiam contribuir para a construção de uma narrativa contemporânea capaz de gerar benefícios e preservar a paisagem de Coimbra para o futuro.

Nasce assim, entre tantas estratégias realizadas pelo poder público local para a paisagem cultural, que compreende o Centro histórico da cidade, a de consolidar Coimbra, como a cidade do conhecimento durante seu Programa Estratégico de Reabilitação Urbana, realizado em 2012. Exemplo do que foi descrito, são alguns projetos estruturantes desta estratégia, como por exemplo, Roteiro da Universidade, reconhecendo que esta é o motor de atração do turismo junto à cidade, a câmara pretendia através de a Universidade criar um roteiro que se promove Coimbra —com base no conhecimento da Universidade e da sua evolução histórica. Há ainda o Habitar Diferente, um projeto onde um dos principais focos é a residências para estudantes, que compete ser executado pela iniciativa privada, porém que pode receber simplificação de procedimentos pela Câmara Municipal.

Nesse contexto, embora reconheçamos os esforços contínuos de Portugal nas últimas décadas em se utilizar do marketing e da vigilância como estratégias de preservação da sua paisagem, é o reconhecimento da sua particularidade identitária que vem promovendo de fato a proteção da sua paisagem cultural, como podemos ver na imagem projetada (Figura 2) da cidade – não apenas externamente, como vimos anteriormente – mas também pelos conimbrinsenses.

Figura 2: Nuvem de palavras realizada pela autora com base nos dados levantados durante a pesquisa de campo.



Fonte: Autora

É a partir desta imagem projetada, identificada durante o levantamento realizado, que pudemos entender parte das políticas públicas que foram realizadas entre 2012 e 2023. Ficou claro que este fator de singularidade, ao ser identificado pela gestão, foi utilizado como pilar de desenvolvimento e sustentabilidade da cidade.

O PATRIMÔNIO INDUSTRIAL DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS E A SUA RELAÇÃO COM A PAISAGEM INDUSTRIAL

A paisagem cultural, conforme definido pela UNESCO são os bens culturais nos quais se identificam o conjunto da interação do homem e da natureza (UNESCO, 2008). Avança-se na consideração de que essa paisagem é uma forma de patrimônio cultural que articula fatores distintos em um determinado ambiente no qual o fato elementar situa-se nas “[...] várias combinações de agenciamentos naturais e humanos, que ilustram a evolução da sociedade humana, seu estabelecimento e seu caráter através do tempo e do espaço[...].” (IPHAN, 2004, p. 332). Portanto, ao se falar de uma paisagem

industrial, tipologia reconhecível do patrimônio cultural, está-se a referir a inevitável confluência da cultura com o ambiente, em uma trama complexa de causas engendradas pela técnica, tecnologia, economia e política que desenham determinado momento histórico de um lugar, com impactos, sempre, sobre o ambiente natural.

O caso do patrimônio industrial adquirido pela Universidade Federal de Pelotas é, justamente, o desenho desta perspectiva, registrado, estudado por muitos, mas tratado de um modo superficial por diferentes gestões administrativas da instituição, fato que exemplifica o que observa Sobrino:

El Patrimonio Cultural a comienzos del siglo XXI se encuentra sujeto a diferentes amenazas en todo el mundo como resultado de las transformaciones tecnológicas, territoriales, económicas y sociales acontecidas en las últimas décadas. Así podemos reconocer que una de las demandas actuales del Patrimonio Cultural, lo que pide de nosotros, es precisamente que comprendamos en qué consiste realmente el patrimonio mismo, en las circunstancias históricas actuales (2019, p. 11)

O último levantamento do patrimônio industrial da UFPel arrolou cinco conjuntos fabris extintos e um edifício diretamente ligado ao Porto da cidade (Figura 3). Com exceção de um, os demais conjuntos encontram-se na zona portuária. Desses, atualmente, um foi totalmente recuperado. O edifício da antiga alfândega esteve em uso desde a sua aquisição sem intervenções importantes. Os demais, como o complexo do Frigorífico Anglo, foram adaptados e ocupados parcialmente. As intervenções no conjunto da Cosulã e dos edifícios que se situam no seu perímetro foram drasticamente modificadoras do espólio fabril, sobrando poucos elementos que os fazem reconhecíveis. Consequentemente, a comunidade universitária também os desconhece.

Figura 3: patrimônio industrial adquirido pela Universidade Federal de Pelotas.



Fonte: Fotomontagem realizada pela autora, adaptado do Livro: O patrimônio industrial da Universidade Federal de Pelotas

Tal movimento de um uso exclusivamente pragmático desses espaços, sem conceitualização da memória do lugar, esvaziou notoriamente as possibilidades de tramar elos entre o presente e o passado da cidade. Elos que iriam, inclusive, fomentar uma visão de cidade transcendente, que se edificou sobre o industrial, sem abster-se de pertencer com intensidade a todos os momentos do seu tempo. Reiteraria o fato de que hoje é uma cidade estudantil e também laboriosa.

CONCLUSÃO

Os usos do patrimônio industrial podem estar diretamente vinculados às concepções do próprio, que tal como se observa na Carta do Patrimônio Industrial de Sevilha, atendem questões que se estão avolumando pela

percepção do quanto essa tipologia imbrica diversas dimensões das sociedades. Assim diz o texto:

Questões decorrentes dos projetos sobre o conhecimento, a catalogação, a conservação, a gestão e a divulgação dos testemunhos materiais e imateriais da Cultura Industrial, que foram realizadas nas últimas três décadas acarretam importantes mudanças conceptuais e metodológicas que afetam a própria definição de Patrimônio Industrial e dos bens que o integram (Sobrinho Simal, Sanz Carlos; 2018, p.96)

O mesmo documento, lista entre as propostas e ações, uma prática que fundamenta decisões de uso e projetos de gestão cuja principal finalidade seja entender e aplicar as possibilidades sociais do patrimônio industrial, assim dito: “Os projetos de intervenção, de gestão ou de difusão, devem ser avaliados em relação à eficiência dos investimentos para gerar práticas sustentáveis nas quais prevaleça a austeridade e a rentabilidade social” (Sobrinho Simal, Sanz Carlos; 2018, p.106).

No entanto, o próprio uso ou o não uso é revelador de uma forma mais ampla de considerar o patrimônio cultural e de construir uma ideia de cidade e história. Estará sempre em jogo o que se elege para lembrar e, conseqüentemente, o que se destina ao esquecimento. É isso que Michelin e Coelho desenvolvem em estudo recente sobre o Porto de Pelotas, lugar emblemático do patrimônio industrial da cidade e que indica o pressuposto de uma visão eletiva sobre a própria cidade, quando observam que:

A percepção que se tem do que explicaria esse silêncio paralisante sobre uma área tão promissora é a de que a sociedade local se abstém de praticar uma visão mais ampla de cidade e um discurso histórico mais conectado e mais convergente das trajetórias que a formaram. Pensa-se que, então, para recuperar um movimento econômico e cultural que, seguramente, já se passou por ali os discursos sobre o Porto de Pelotas precisam mudar de rumo para que se inscreva em uma nova perspectiva de cidade nas quais as áreas periféricas já não sejam mais vistas

como lugares de abandono e esquecimento. (Michelon, Coelho; 2023, p. 8575)

Tal visão de cidade também é uma escolha coletiva pautada por um discurso reiterativo da identidade local. Isso explicaria porque mesmo tendo havido gestões que adquiriram exemplares importantes do patrimônio industrial da cidade, a Universidade ainda não reconhece o seu papel fundamental no uso afirmativo de tais exemplares e tampouco explora o potencial identitário do local para religar a área que ocupa com a história do próprio município e região. Talvez muitos trabalhos que contrapõem esse discurso, como este que se apresenta aqui, tenham que ser feitos, ainda, para que o pensamento dominante seja revisto e mude.

REFERÊNCIAS

ARANTES, A. A. Patrimônio cultural: desafios e perspectivas atuais. In: *Patrimônio imaterial: política e instrumentos de identificação, documentação e salvaguarda*. Brasília: Unesco: IPHAN: Minc, 2008.

CONSELHO INTERNACIONAL DE MONUMENTOS E SÍTIOS. Carta sobre o Patrimônio Vernacular Edificado. Curitiba: Icomos, 1999. *Consiglio d'Europa, Convenzione quadro del Consiglio d'Europa sul valore del patrimonio culturale per la società*, Faro, 2005.

FRIAS, A; PEIXOTO, P. Representação imaginária da cidade. Processos de racionalização e de estetização do património urbano de Coimbra. 2002.

MICHELON, F. F.; COELHO, J. P. . Patrimônios esquecidos: o caso do Porto de Pelotas - RS, Brasil. *Contribuciones a las Ciencias Sociales*, v. 16, p. 8562-8579, 2023.

IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Brasil). *Cartas patrimoniais*. 3. ed. rev. e aum. Rio de Janeiro: IPHAN, 2004.

NOGUEIRA, C. DA S. REABILITAÇÃO URBANA: O estudo de Coimbra na identificação dos fatores de adesão dos atores privados a reabilitação do edificado em Portugal. Pelotas: Universidade Federal de Pelotas, 2019.

PINHO, A. C. DA C. Conceitos e políticas europeias de reabilitação urbana - volume I. Lisboa: Universidade Técnica de Lisboa, 2009.

PORTA, P.. *Política de preservação do patrimônio cultural no Brasil: diretrizes, linhas de ação e resultados - 2000/2010*. Brasília, DF : Iphan/Monumenta, 2012.

SOBRINO SIMAL, V.J. El Patrimonio es como un Río: Entre Lete y Mnemosine.

Patrimônio Industrial da Universidade Federal de Pelotas. In Michelin, F. F. (org.). *O patrimônio industrial da Universidade Federal de Pelotas*. Pelotas: Editora da UFPel, 2019. Disponível em: <http://guaiaca.ufpel.edu.br/handle/prefix/4869>

SOBRINO SIMAL, V.J.; SANZ CARLOS, M (Eds). Carta de Sevilha para o Patrimônio Industrial 2018. *Arqueologia Industrial*. Quinta Série, Vo. I, No 1-2 , 2019, p. 01-107.

UNESCO. *World Heritage Cultural, Operational Guidelines for the Implementation of the World Heritage Convention*. Paris: UNESCO. 2008. Disponível em: <http://whc.unesco.org/archive/opguide08-pt.pdf>.

IMPACTOS DA AGROECOLOGIA E A REGIÃO DE NOVA FRIBURGO

Brunno Barbosa⁵⁴

Anna Luiza Azevedo Rocha⁵⁵

Lucas Martinelli⁵⁶

Palavras-chave: Agroecologia; Agricultura Familiar; Alimentação; Segurança Alimentar; Produção de alimentos; Nova Friburgo.

A agroecologia é uma ciência que busca agregar conhecimentos de diversas áreas com propósito de construir uma sociedade economicamente eficiente, socialmente justa e que principalmente se preocupe com a manutenção da biodiversidade e preservação dos recursos naturais (CAPORAL, 2009; VAZ et al., 2018).

O município de Nova Friburgo é caracterizado por uma extensa área de preservação ambiental e conhecido por sua produção agrícola que, segundo Andrade (2021) representa um dos seus maiores eixos econômicos. A cidade também é conhecida como a maior produtora de flores e hortaliças do estado do Rio de Janeiro. Suas produções mais expressivas são as de couve-flor, tomate, brócolis, repolho, inhame e frutas como caqui e morango, entre outros.

A região possui cerca de 4 mil agricultores, sendo 80% destes agricultores familiares, segundo Oliveira, M. no site Portal Multiplix (2018). Em 2011 ocorreu um grande desastre ambiental no município causado pelas

⁵⁴*Professor substituto do Instituto Federal Fluminense campus Cabo Frio, RJ. - brunnomachadobarbosa@gmail.com*

⁵⁵*Estudante do curso superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal - Fluminense campus Cabo Frio, RJ - anna.rocha97@gmail.com*

⁵⁶*Professor substituto do Instituto Federal Fluminense campus Cabo Frio, RJ. - lucas.martinelli@ifff.edu.br*

chuvas fortes, o que alertou entidades públicas para a importância da preservação dos recursos ambientais (G1, 2022)

A Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2013) desenvolveu um projeto de transição agroecológica e ministrou cursos com o intuito de incentivar estes agricultores familiares a adotarem práticas que auxiliaram na recuperação da produção agrícola da região que havia sido devastada. Hoje o município é o principal polo de agricultura orgânica da região serrana fluminense (ROMANELLI, 2014). A introdução destes sistemas agroecológicos tem o potencial de auxiliar na diminuição do êxodo rural, em vista que a agricultura familiar é geradora de empregos e renda para as famílias do campo.

Neste trabalho focamos na área da agroecologia que estuda e trabalha os sistemas agrícolas baseados em fundamentos da ecologia e que buscam reestabelecer o equilíbrio dos agroecossistemas. Esta ciência se apresenta como uma solução com estratégias territoriais de enfrentamento aos problemas sociais, econômicos e ambientais causados pela agricultura convencional baseada na revolução verde (ALTIERI; NICHOLLS, 2021).

Buscou-se avaliar como funcionam os sistemas agroecológicos e quais são os seus impactos na vida e alimentação dos agricultores familiares com enfoque na região de Nova Friburgo. Para isto foi realizada uma revisão bibliográfica de caráter qualitativo dividida em três etapas:

- 1. Apresentar a agroecologia e entender os problemas que a agricultura convencional vem causando no país nas últimas décadas;
- 2. apresentar a região de Nova Friburgo e sua relação com a agricultura;
- 3. enfatizar os impactos positivos que a agroecologia vem trazendo para a região. Para a realização da pesquisa foram selecionados cerca de 15

artigos, 2 livros e/ou capítulos e 3 dissertações em buscas realizadas pela plataforma do Google Acadêmico, utilizando as palavras chaves mencionadas anteriormente. Também foram utilizadas algumas reportagens encontradas por meio de buscas na plataforma Google, para a obtenção de dados atualizados.

A AGROECOLOGIA COMO RESPOSTA AOS EFEITOS DA REVOLUÇÃO VERDE

Agroecologia é uma ciência que estuda formas de implantação e transição para sistemas agrícolas mais sustentáveis, baseados em princípios ecológicos como uma contraproposta a agricultura convencional baseada na revolução verde (CAPORAL; COSTABEBER, 2006). Alguns princípios da agroecologia são: reestabelecer o equilíbrio dos agroecossistemas, minimizar o impacto ambiental causado pela agricultura convencional, utilizar recursos naturais renováveis e reduzir a dependência de produtos agroquímicos e insumos externos. Promovendo assim, efeitos socioeconômicos positivos como a redução da insegurança alimentar e nutricional e a geração de renda para pequenos agricultores, além de reduzir os danos causados ao meio ambiente (ALTIERI, 2009).

FRIBURGO E SUA RELAÇÃO COM A AGRICULTURA

Nova Friburgo é um município localizado na região serrana fluminense, com relevo fortemente acidentado e altitudes que chegam a 1500 metros. É composta por vegetação de mata atlântica, caracterizando-se pela vasta área de preservação ambiental e possui extensas florestas primárias e secundárias. A região é riquíssima em biodiversidade, recursos hídricos (bacias

hidrográficas, rios, cachoeiras e nascentes) e belíssimas paisagens verdes (CALDAS, 2014; CARNEIRO; PALM, 2016).

A região tem um forte histórico agrícola iniciado desde a época da colonização Portuguesa. Com a decadência do ciclo do café no início do Século XX, ocorreram mudanças nos tipos de cultivo. Os agricultores passaram a produzir feijão, mandioca, hortaliças, iniciaram a criação de animais para o autoconsumo e a comercialização dos excedentes aliados a alguns produtos voltados para o comércio nos centros urbanos. Com ênfase na lavoura de inhame, originando, assim, a tradicional agricultura familiar da região serrana (CARNEIRO; PALM, 2016).

No final do século XX iniciou-se um movimento turístico motivado pelas paisagens naturais e proximidade com a capital em direção a essa região que se mantém até os dias atuais. Em alguns distritos verificamos o crescimento do turismo rural, que ocasiona a movimentação da economia local, mas que ao mesmo tempo, pode desarticular o movimento de agricultura familiar na região, de forma que as pequenas propriedades antes direcionadas ao cultivo de alimentos são loteadas e vendidas para construção de casas para aluguel ou pousadas (PEREIRA, 2008).

Com a chegada da revolução verde e melhorias no acesso para distribuição da produção dessa região, que só começaram a acontecer na década de 1950, os pequenos agricultores passaram a tentar se adaptar ao modelo de agricultura moderno. Porém encontram dificuldades por não terem recursos e devido a geografia da região montanhosa que dificulta o uso do maquinário agrícola, o que segundo Carneiro e Palm (2016) “[...] contribuiu para a manutenção de uma agricultura de pequeno porte e menos devastadora do meio ambiente.”

O estudo de Arruda e Araújo (2019) associa dificuldades no acesso a políticas públicas de crédito para agricultores familiares ao aumento do êxodo rural. Em vista que as famílias produtoras não possuem recursos suficientes para manter os insumos e maquinários necessários para este tipo de produção. Estas famílias se sentem forçadas a deixar o campo e encontrar oportunidades de emprego nos centros urbanos para que possam se sustentar.

Percebemos também o uso massivo de agrotóxicos, nessa região que já sofre naturalmente com a lixiviação do solo causada pelas chuvas e pelo relevo acidentado. Outras questões de contaminação humana e ambiental por agrotóxicos na região são apresentadas por Moreira et al. (2002). Este autor ressalta a contaminação das águas dos rios, e associa a baixa escolaridade e falta de clareza nas orientações dos produtos aos altos índices de contaminação humana, inclusive de crianças.

Atualmente, a agricultura familiar ainda é uma característica importante dessa região, sendo este local, responsável por boa parte da produção de hortaliças que chegam para abastecer a capital e o estado do Rio de Janeiro. O município é caracterizado por uma agricultura diversificada, segundo Pereira (2013) sua população é de 182.082, sendo 159.372 população residente urbana e 22.410 população residente rural. Cerca de 80% das propriedades rurais do município são pequenas propriedades de agricultura familiar (OLIVEIRA, 2018).

Em janeiro de 2011 fortes chuvas causaram um grande desastre ambiental no município de Nova Friburgo. A ocupação desordenada e o crescimento da população do município são causas apontadas por Paulucci (2016, p.167), para a autora: “A agroecologia pode contribuir ajudando a reverter o quadro que o desastre de 2011 provocou nas áreas rurais de Nova Friburgo e minimizar as perdas e danos de possíveis novos desastres.”

A Embrapa, lançou nos últimos anos diversos projetos de incentivo a adoção de práticas ecológicas na região. Destacamos aqui o projeto de transição agroecológica publicado em 2008 que teve como finalidade favorecer a sustentabilidade, reduzir o risco econômico em que se encontravam as famílias produtoras e principalmente incentivar a adoção dessas práticas (ASSIS, 2008). Outro projeto mais recente com o objetivo de disseminar o conhecimento e promover o diálogo sobre a agroecologia na região, foi proposto em 2019 denominado “Construção coletiva de conhecimentos agroecológicos em ambientes de montanha da Região Serrana fluminense” (ASSIS, 2019).

Os autores Silva e Barbosa (2020) apontam um crescimento na procura por produtos orgânicos e agroecológicos em tempos de pandemia. Para os autores o isolamento social teve a capacidade de estreitar a ponte entre os produtores e consumidores, aumentando as vendas de produtos como cestas orgânicas.

É um fato que a agricultura convencional dominou a região de Nova Friburgo, como na maior parte do país. Mas, também notamos que um processo lento de transição agroecológica se iniciou após o desastre ocorrido na região em 2011. Porém, os agricultores ainda acreditam no uso de fertilizantes e agrotóxicos para que possam manter os níveis de produção e consequentemente sua renda. Vimos que os níveis de produção não deveriam ser uma preocupação quando adotadas práticas agroecológicas pois ganha-se muito em variedade, e que a adoção dessas práticas em escala seria muito benéfica para a região em termos econômicos e sociais.

Percebemos com as definições apresentadas neste trabalho uma grande similaridade entre os ideais de desenvolvimento sustentável e a agroecologia e como esses temas são importantes para a garantia da segurança alimentar

da população tanto do campo quanto da cidade. Apresentamos anteriormente as diversas consequências negativas das práticas incentivadas pelo agronegócio. E indicamos a agroecologia como uma contraproposta a este processo depredatório da natureza, com o propósito de manter o homem no campo e promover aumento da saúde econômica, política, social e ambiental.

Qualquer tipo de ação humana na natureza gera algum tipo de impacto, porém com a agroecologia os impactos negativos são minimizados. No aspecto ambiental ela é capaz de preservar recursos e reduzir os níveis de poluição já causados nas águas, no solo, nos animais e nos alimentos. No âmbito social respeita e agrega os conhecimentos dos agricultores e camponeses às práticas adotadas de cultivo. Promove diálogos entre agricultores, camponeses e a população, estreitando os laços entre estes e facilitando o acesso da população urbana a alimentos de qualidade.

A adoção de práticas agroecológicas, no campo econômico, estimula a redução do número de atravessadores, incentivando os agricultores a venderem seus produtos diretamente para o consumidor final, através de feiras, delivery de cestas agroecológicas ou orgânicas, venda direta para abastecimento de restaurantes ou pequenos comércios locais. Assim, os agricultores podem cobrar um valor adequado pela sua produção. Com isso ocorre o aumento da renda das famílias produtoras, além de garantir aos consumidores a aquisição de produtos frescos e de alta qualidade.

Estamos vivendo um momento crítico de saúde mundial, pandemias, catástrofes climáticas, intoxicações e diversas doenças que estão associadas aos danos ambientais causados pelo ser humano à natureza nos últimos anos. No momento atual se faz necessária a divulgação e ampliação do conhecimento sobre questões voltadas ao meio ambiente, para que se possa

garantir a segurança alimentar, a manutenção e a melhoria da produção de alimentos nos próximos anos.

A promoção e facilidade no acesso a políticas públicas voltadas aos agricultores familiares, também possui extrema importância para a manutenção dessas famílias no campo e a redução do êxodo rural.

A reforma agrária é um assunto que vem tentando ser abordado politicamente há muitos anos no Brasil, e que poderia ser uma solução para os diversos problemas causados pela Revolução Verde. Ela tem o potencial de trazer mais famílias para o campo, promover uma distribuição mais igualitária das terras e da renda, aumentar os níveis de produção de alimentos em variedade e qualidade. O que promoveria aumento da segurança alimentar, geraria mais empregos e traria dignidade para as famílias brasileiras que se encontram em situação de pobreza. Porém, a força do agronegócio e sua intensa ligação com o capitalismo está afastando essa discussão há décadas.

Concluimos, portanto, que para que os conceitos da agroecologia sejam amplamente adotados, nessa região e em outras do país, precisamos ampliar o conhecimento sobre este tema. Também se mostram importantes ações e políticas públicas de incentivo à educação ambiental que devem ser adotadas e amplamente disseminadas para que cada vez mais pessoas criem a consciência de que precisamos cuidar dos recursos naturais que ainda temos antes que acabem.

REFERÊNCIAS

ALTIERI, M. **Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável**. 5. ed. [s.l.] Editora UFRGS, v.1, 2009.

ALTIERI, M. A.; NICHOLLS, C. I. Do modelo agroquímico à agroecologia: a busca por sistemas alimentares saudáveis e resilientes em tempos de COVID-19. **Desenvolv. Meio Ambiente, Edição especial - Agronegócio em tempos de colapso planetário: abordagens críticas**, v. 57, 2021.

ANDRADE, A. **Os caminhos da agricultura em Nova Friburgo**. A Voz da Serra. 2021 Disponível em: <<https://avozdaserra.com.br/noticias/os-caminhos-da-agricultura-em-nova-friburgo#:~:text=A%20agricultura%20%C3%A9%20um%20dos.flor%20de%20to do%20o%20pa%C3%ADs.>> Acesso em: 03 nov. 2022

ARRUDA, R.; ARAÚJO, V. A agricultura familiar e as causas que geram o êxodo rural. **Enciclopédia Biosfera**, v. 16, n. 29, 2019.

ASSIS, R. L. DE. Transição agroecológica da produção familiar na região serrana fluminense. **Embrapa**. 2019. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-projetos/-/projeto/13504/transicao-agroecologica-da-producao-familiar-na-regiao-serrana-fluminense>> Acesso em: 08 nov. 2022

AZEVEDO, E. DE; PELICIONI, M. C. F. Promoção da Saúde, Sustentabilidade e Agroecologia: uma discussão intersetorial. **Saúde Soc. São Paulo**, v. 20, n. 3, 2011.

CALDAS, L. C. C. Roteiro de Agroturismo de São Pedro de Serra e arredores, Nova Friburgo/RJ: Potencialidades e Limitações. 2014. **Dissertação (Mestrado)** - UFRRJ Programa de Pós-Graduação em práticas de desenvolvimento sustentável, 2014.

CAPORAL, F. R. Agroecologia: uma nova ciência para apoiar a transição a agriculturas mais sustentáveis. In: FALEIRO, F. G.; FARIAS NETO, A. L. de. Savanas: desafios e estratégias para o equilíbrio entre sociedade, agronegócio e recursos naturais, **Embrapa Cerrados**, p. 895 a 929, 2009.

CARNEIRO, M. J.; PALM, J. L. Modos de vida de Agricultores Familiares de montanha: Um estudo de caso em São Pedro da Serra - Nova Friburgo - RJ. **Illuminuras**, v. 17 n. 41, 2016.

CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. Segurança alimentar e agricultura sustentável: uma perspectiva agroecológica. **Revistas aba-agroecologia**, 2006.

FERREIRA, A.; RODRIGUES, P.; CUNHA, L.; BETEMPS, C. **Agricultura orgânica cresce com adoção de resultados de pesquisa**. Embrapa. 2014. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/>>

/noticia/1884777/agricultura-organica-cresce-com-adocao-de-resultados-de-pesquisa> Acesso em: 08 nov. 2022

G1. Em 2011, chuva na Região Serrana deixou mais de 900 mortos. **G1**. Disponível em: <<https://g1.globo.com/rj/regiao-serrana/noticia/2022/02/15/em-2011-chuva-na-regiao-serrana-deixou-mais-de-900-mortos.ghtml>> Acesso em: 08 nov. 2022

MOREIRA, J. C.; JACOB, S. C.; PERES, F.; LIMA, J. S.; MEYER, A.; OLIVEIRA-SILVA, J. J.; SARCINELLI, P. N.; BATISTA, D. F.; EGLER, M.; FARIA, M. V. C.; ARAÚJO, A. J.; KUBOTA, A. H.; SOARES, M. O.; ALVES, S. R.; MOURA, C. M.; CURI, R. Avaliação integrada do impacto do uso de agrotóxicos sobre a saúde humana em uma comunidade agrícola de Nova Friburgo, RJ. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 7 n. 2, 2002.

OCTAVIANO, C. Muito além da tecnologia: os impactos da Revolução Verde. **Com Ciência** n.120, 2010.

OLIVEIRA, M. **Agricultura familiar mostra força na economia da Região Serrana**. Portal Multiplix. 2018 Disponível em: <<https://www.portalmultiplix.com/noticias/economia/agricultura-familiar-mostra-forca-na-economia-da-regiao-serrana>> Acesso em: 03 nov. 2022

PAULUCCI, M. B. Interferência dos movimentos de massa na agricultura de Nova Friburgo e a Agroecologia. **Ciência Geográfica**, v. 20, n. 1, 2016.

PEREIRA, M. DA S. Avaliação da Sustentabilidade de Sistemas de Produção Agrícola de Base Ecológica no Município de Nova Friburgo, RJ. 2013. **Dissertação (Mestrado)** - UFRRJ Instituto de Agronomia, Programa de pós-graduação em agricultura orgânica, 2013.

PEREIRA, R. R. Agricultura familiar na região serrana fluminense-RJ: problemática ambiental e pluriatividade: estudo de caso do distrito de São Pedro da Serra-Nova Friburgo. **Ciências Sociais e Humanas**, v. 29, n. 1, 2008.

REIS, L. C. S.; NETO, J. DA C. G. Produção de alimentos: agricultura familiar x cultura de exportação no Brasil, sob a perspectiva da sustentabilidade. **Revista Brasileira de Políticas Públicas**, v. 4, n. 1, 2014.

ROMANELLI, A. C. R. **Nova Friburgo é um dos principais polos da agricultura orgânica da Região Serrana e um dos maiores produtores de hortaliças do Estado**. Nova Friburgo Agora. 2014 Disponível em: <<https://novafriburgoagora.com.br/noticias/detalhes/68/nova-friburgo-e-um-dos->

principais-polos-da-agricultura-organica-da-regiao-serrana-e-um-dos-maiores-produtores-de-hortalicas-do-estado.html> Acesso em: 08 nov. 2022

SILVA, J. H. C. S.; BARBOSA, A. DA S. A inserção da agroecologia em um novo sistema alimentar pós-covid-19. **Revista Brasileira de Educação Ambiental**, v. 15, n. 4, 2020.

SOUZA SILVA, J. Agroecologia: Base estratégica para a segurança alimentar. **Revista verde de agroecologia e desenvolvimento sustentável**. v.5, n.1, 2010.

STOPPELLI, I. M. DE B. S.; MAGALHÃES, C. P. Saúde e segurança alimentar: a questão dos agrotóxicos. **Ciência & Saúde Coletiva**, 2005.

WEID, J. M. VON DER. Agroecologia: Condição para a segurança alimentar. **Revista Agriculturas**, v.1, 2004.

UTILIZAÇÃO DA PIMENTA ROSA (*SCHINUS TEREBINTHIFOLIA*) COMO FORMA DE AGREGAR VALOR A PRODUTOS REGIONAIS NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DA BAÍA FORMOSA, ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, RJ

*Claudia Maria Fiuza Alves*⁵⁷
*Paulo Roberto Sette Cerqueira*⁵⁸
*Cláudia da Costa Martins*⁵⁹

Palavras-chave: Quilombolas, Armação dos Búzios, Gastronomia.

O presente trabalho aqui apresentado envolve a possibilidade de suprir necessidades relacionadas a capacitações em alimentos de um grupo remanescentes de quilombolas. Ações extensionistas que beneficiem estes povos são de extrema importância para a geração de novas oportunidades como forma de inserção no mercado de trabalho. Objetivou-se assim, a aproximação entre a universidade e a comunidade através de uma ação extensionista com um grupo de remanescentes de quilombolas do município de Armação dos Búzios, RJ, como forma a agregar valor a produtos regionais como a pimenta rosa cultivados na própria área quilombola. Uma preparação com suporte teórico de capacitação em higiene e segurança alimentar e uma segunda fase em capacitação prática com produção de: geleia, licor e saborização de manteiga utilizando a matéria prima presente na comunidade quilombola (pimenta rosa), foi realizada dando uma nova perspectiva de inserção deste grupo no mercado gastronômico. Pode-se verificar os impactos

⁵⁷ *Professor efetivo do Instituto Federal Fluminense campus Cabo Frio, RJ. - claudia.alves@iff.edu.br*

⁵⁸ *Estudante do curso superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Fluminense campus Cabo Frio, RJ - claudia.m@gsuite.iff.edu.br*

⁵⁹ *Estudante do curso superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Fluminense campus Cabo Frio, RJ - claudia.m@gsuite.iff.edu.br*

na transformação social dos remanescentes, onde os mesmos só são possíveis quando este tripé age conjuntamente (educação-pesquisa-extensão).

REGIÃO DO LAGOS FLUMINENSE E AS COMUNIDADES QUILOMBOLAS

Formada por diversos municípios, a Região dos Lagos é conhecida dentro e fora do Brasil tanto pela laguna de Araruama quanto por suas belas praias, razão pela qual atrai muitos turistas especialmente no réveillon e no carnaval. Entretanto, as belezas de suas praias acabam, também, por silenciar ou tornar invisível a história de vidas escravizadas e a constituição de comunidades quilombolas nas cidades que compõem a região.

O bairro da Rasa no município de Armação dos Búzios foi um importante entreposto de recebimento, venda e distribuição de escravos para diversas regiões do mesmo e para fazendas locais. Sendo o principal ponto de desembarque de escravos a Ponta do Pai Vitorio também era o ponto de partida dos escravos que desde o seu embarque nos tumbeiros tentavam sua liberdade através da fuga.

A comunidade Quilombo Baía Formosa é o foco deste estudo, estando localizada em Armação dos Búzios, foi certificada pela Fundação Cultural Palmares em 22/12/2011, não possuindo área territorial delimitada até então por se tratar de território fragmentado, estando a área de titulação em análise (IBGE, 2022).

As comunidades quilombolas são marcadas pela insuficiência de assistência pública e caracterizadas pela vivência no meio rural através da agricultura familiar de subsistência. O desenvolvimento sustentável destas comunidades por meio da aproximação de atividades educacionais são

alicerces para a diminuição das desigualdades sociais existentes, oportunizando assim, estratégias para o desenvolvimento econômico local.

O município de Armação dos Búzios, faz parte do Centro de Diversidade Vegetal de Cabo Frio e também da área de preservação da Costa do Sol, sendo caracterizado por uma grande variação de plantas nativas e principalmente crescimento e desenvolvimento de grupos de plantas específicas do bioma de restinga, adaptadas ao relevo e ao clima da região.

Algumas plantas desta região, além de sua importância para a caracterização e manutenção do equilíbrio biológico e de diversidade na área de restinga, também contribuem como novas agregações no âmbito da culinária, algumas fazendo parte das denominadas PANC's (Plantas Alimentícias não-Convencionais) (KINUPP, LORENZI, 2021).

Aroeira-vermelha ou poivre-rose são nomes populares da espécie *Schinus terebinthifolia*, árvore nativa da América do Sul da família das Anacardiaceae, extemamente frequente em nossa região (LORENZI, 2012).

A extensão universitária é uma comunicação entre a universidade e a sociedade mediante atividades como cursos, programas, projetos e eventos, que proporcionem a interação dialógica entre as partes e possibilitem o desenvolvimento de ações educativas capazes de beneficiar tanto a universidade quanto a população (SANTOS; ROCHA; PASSAGLIO, 2016).

Neste sentido, o presente trabalho teve como alicerce a comunicação entre a universidade e a comunidade através de uma ação extensionista com um grupo de remanescentes de quilombolas do município de Armação dos Búzios, através da agregação de valor a produtos encontrados no espaço (terra) destes remanescentes. Assim, produtos como: geleia de aroeira, licor de aroeira e manteiga aromatizada com aroeira, foram produzidos, gerando

assim, a indução para criação de postos de trabalho, permitindo a fixação dos quilombos em seus locais de origem.

Um material base foi confeccionado primeiramente por alunos do curso superior de Tecnologia em Gastronomia do IFF campus Cabo Frio, sob a orientação de um professor da área, e posteriormente, as capacitações ocorreram. O trabalho foi desenvolvido em etapas como segue:

ETAPA 1: Preparação do suporte teórico e capacitação em higiene e segurança alimentar

Primeiramente confeccionou-se uma cartilha com noções de Boas Práticas de Manipulação de alimentos, tomando como base a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da Anvisa, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, contendo as prioridades em higiene limpeza e segurança alimentar.

Após, realizou-se um encontro no laboratório do IFF campus Cabo Frio com um grupo de 17 pessoas pertencentes à comunidade remanescente quilombola de Baía Formosa, onde foi realizado o curso de capacitação em higiene e segurança alimentar que teve carga horária de 4 horas, com entrega da cartilha, e onde, por meio de aula expositiva com uso de recurso áudio-visual e conversa dialogada com os mesmos, os temas foram abordados de forma a esclarecer e exemplificar com cenas do cotidiano dos participantes, o que ocasionou um grande interesse dos participantes e interação com os ministrantes do curso no qual foi desenvolvido tópicos relacionados a boas práticas de higiene em ambiente de manipulação de alimentos, como higienização das mãos com demonstração passo a passo e assepsia (higiene pessoal) e preparação do manipulador (uniformização no ambiente de manipulação de alimentos), modo correto de coletar a semente de aroeira e

preparo prévio dos insumos, regras sobre comportamento durante a manipulação de alimentos, utensílios e cuidados que se deve ter ao utilizá-los, regras sobre higienização e organização do local de trabalho e áreas utilizadas pelos manipuladores, tais como banheiros e vestiários, prevenção de contaminações e de doenças e manipulação e estocagem dos produtos finais ao consumo.

ETAPA 2: Aplicação de questionário

Após a aula expositiva, como forma de verificação da aprendizagem aplicou-se um questionário de 28 questões com alternativas de resposta de sim ou não, sobre os assuntos abordados, experiência profissional dos participantes em ambiente de alimentos e avaliação da aplicação da capacitação como forma de padronizar uma estatística.

ETAPA 3: Capacitação em produção de geleia e licor de aroeira e saborização de manteiga.

A aroeira é semente nativa da região do Lagos e encontra-se em abundância em determinadas épocas do ano nesta região. Como forma de agregar valor a produtos com esta semente, durante 2 meses de 2022, foram realizados testes preliminares, onde realizou-se estudos sobre quais produtos poderiam inicialmente ser apresentados no curso a fim de proporcionar um bom aproveitamento do alimento proposto. Estes testes foram realizados nos laboratórios de gastronomia do IFF campus Cabo Frio. Com a conclusão desses testes, confeccionou-se uma apostila contendo as formulações dos produtos a serem processados juntamente com os remanescentes de quilombolas (geléia de pimenta rosa com base de maçã, licor de pimenta rosa e saborização de manteiga). Ainda foram realizados cálculos com valores de gastos e valores de venda, demonstrando assim a lucratividade dos produtos.

Após a aprovação dos testes preliminares e da elaboração da apostila com as formulações dos produtos propostos, e os cálculos de preço de venda dos mesmos, fez-se então a capacitação, que ocorreu na sede do quilombo de Baía Formosa em Armação dos Búzios, com duração de 6 horas.

RESULTADOS

O aproveitamento de produtos regionais na elaboração de novos produtos, é uma alternativa tecnológica limpa e viável. Vários produtos comumente consumidos como doces, geleias, sucos, conservas entre outros, são desenvolvidos, a partir do processamento de frutas e hortaliças, através do aproveitamento de forma integral ou a partir dos resíduos desses alimentos, mas o processamento com produtos regionais com a incorporação em produtos já desenvolvidos no mercado, se torna de maior importância ainda, pois contribuí de forma sustentável para o aproveitamento da produção de forma mais abrangente em períodos de safra.

Assim, o processamento de produtos como a aroeira com introdução da mesma em produtos regionais se torna de suma importância para o levantamento da economia local, onde também, pode se tornar um atrativo turístico, além de gerar emprego e renda para as comunidades mais vulneráveis, como os remanescentes de quilombolas.

Quando o IFF campus Cabo Frio, iniciou a ação extensionista com foco nos remanescentes de quilombolas da Baía Formosa, em Armação dos Búzios, levou como legado a agregação de valor do produto que se encontrava em abundância nas comunidades quilombola, mas que no entanto, não tinha um aproveitamento mais abrangente da mesma, sendo apenas colhida e secada, e vendida em pacotinhos em feiras da região.

Durante a realização dos remanescentes de quilombolas nos 2 cursos propostos (ver Figura 1), verificou-se uma participação expressiva, havendo interação dos alunos por meio de questionamentos e exemplificações de seus dia a dia, demonstrando muito interesse nos temas abordados.

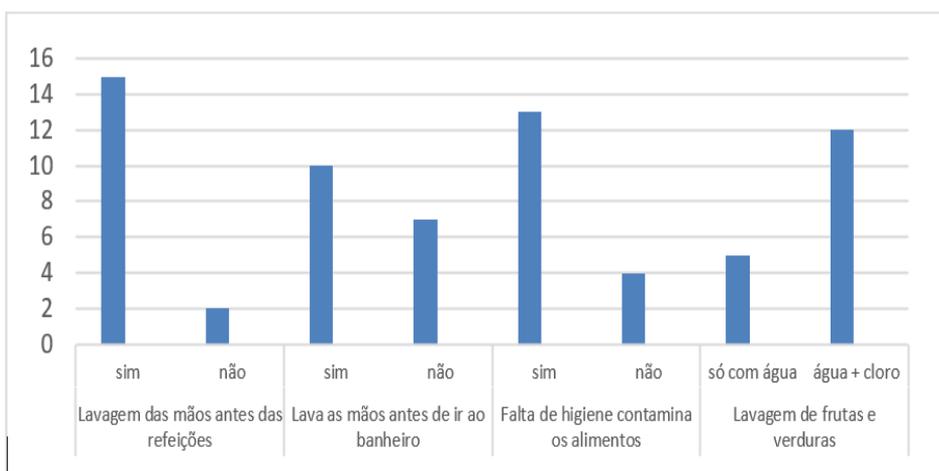
Figura 1. Curso de extensão com remanescentes de quilombos.



Fonte: do autor

Ao final dessa capacitação aplicou-se um questionário de conhecimentos gerais sobre manipulação segura de alimentos (ver Gráfico 1).

Gráfico 1: Gráfico de conhecimentos gerais



Fonte: do autor

Verifica-se que a grande maioria dos participantes possui conhecimentos acerca da lavagem de mãos e de frutas e tem noção de contaminação de alimentos. A capacitação demonstrou as formas corretas de lavagens de mãos e frutas assim como, as formas de se evitar contaminações alimentares. Verificou-se um interesse extremamente positivo com a interação e execução durante a processamento das etapas.

Ao todo 17 remanescentes de quilombolas participaram das duas capacitações, entendendo e reconhecendo a importância da agregação de valor do produto ‘pimenta rosa/aroceira’ na preparação dos produtos finais, e suas potencialidades mercadológicas (ver Figura 2).

Pode-se verificar que durante a capacitação prática todos exerceram a fundamentação teórica sobre higiene e segurança alimentar, retirando especialmente adornos sem a necessidade de orientação para isso.

Dentre os produtos confeccionados merece maior destaque a geleia com pimenta rosa, produto este que já vem sendo utilizado em festivais gastronômicos da cidade de Armação dos Búzios e com muita procura mercadológica em toda essa região (ver Figura 3).

Figura 2. Capacitação em agregação de valor a produtos regionais para remanescente de quilombolas.



Fonte: do autor

Figura 3. Geleia de aroeira.



Fonte: do autor.

A gastronomia regional implica no consumo de matérias-primas locais e, onde as receitas são confeccionadas com produtos agrícolas habituais daquela região.

Durante a realização desta ação extensionista, pode-se verificar a indissociabilidade do ensino, da pesquisa e da extensão na prática, com impactos na formação social do estudante e na transformação social dos remanescentes de quilombo, onde os mesmos só são possíveis quando este tripé age conjuntamente.

Vale ressaltar que a gastronomia é uma manifestação cultural e regional das mais importantes, onde a cozinha é um símbolo de memória e, também, de identidade, pois por meio do alimento, herdamos também, os costumes, as tradições e a cultura (MULLER, AMARAL, REMOR, 2010).

As várias formas de comer e o modo de preparação de um alimento está amplamente correlacionado ao paladar de um povo, bem como as expressões dos seus movimentos culturais, imposição de regras e mitos criados em torno do alimento, principalmente se este é específico de um local, e possuem

relação com as influências sofridas no processo de construção social, aos momentos de colonização e as influências dos diversos povos que se fixaram aqui junto aos nativos.

As comunidades quilombolas são identidades nacionais que olham para o passado, determinadas a partir da memória coletiva, como grupos que carregam a memória da escravidão, eles expressam o senso de identidade histórica.

Este resgate cultural e gastronômico foi de extrema importância, e além de levar o conhecimento da agregação de um produto local que gera aprendizagem mútua entre as partes envolvidas neste processo de interação e troca de experiências nos momentos da produção, também insere nesta comunidade quilombola a possibilidade de converter estes produtos em renda através de sua fabricação artesanal, sendo instrumento fortalecedor de direitos e de cidadania e favorecendo a recomposição das culturas alimentares, e reafirmando tanto o produto final como o insumo utilizado a sua origem quilombola.

Foi possível observar que essas atividades foram relevantes tanto para educadores, possibilitando a troca de saberes e estreitamento de laços com a comunidade, quanto para educandos que adquiriram novos conhecimentos.

REFERÊNCIAS

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Armação de Búzios Rio de Janeiro: IBGE, 2017. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/armacao-dos-buzios/panorama> Acesso em: 28 Ago. 2022.

KINUPP, V.F.; LORENZI, H. Plantas Alimentícias não Convencionais PANC no Brasil. 2. ed. Brasil: Plantarum, 2021.

LORENZI, H. *Schinus terebinthifolius* Raddi. Árvores brasileiras: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil. Nova Odessa: Instituto Plantarum, v. 1, 2012.

MÜLLER, R.S., AMARAL, F. M.; REMOR, C. A. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. Anais do VI SeminTUR – Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, Caxias do Sul-RS, 2010.

RESOLUÇÃO - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Dispõe sobre as boas práticas para serviço de alimentação, ANVISA.

SANTOS, J. H. S; ROCHA, B. F; PASSAGLIO, K. T. Extensão Universitária e Formação no Ensino Superior. Revista Brasileira de Extensão Universitária, v. 7, n. 1, p. 23-28, 2016.

OS REUSOS DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO NA CIDADE: O CASO DO MUSEU MUNICIPAL PARQUE DA BARONESA

*Nathalia Vieira Ribeiro⁶⁰
Carla Rodrigues Gastaud⁶¹*

Palavras-chave: Reuso de Patrimônio Histórico, Requalificação discursiva, Museu da Baronesa.

A representação de memórias e identidades coletivas é um trabalho árduo, fortemente marcado por questões ideológicas que envolvem conflitos, disputas políticas, econômicas e simbólicas, como afirma Tolentino (2018). Nesse sentido, as performances narrativas inscritas nos patrimônios históricos, não podem ser apartadas de sua dimensão conflitiva dos jogos de poder social que as revestem. Os museus, lugares de elaborações discursivas metamemoriais (Candau, 2012), “[...] carregam o poder da construção de verdades na produção de seus discursos que [...] servem para reforçar o sentimento de pertencimento a um grupo ou a uma cultura, a determinada identidade cultural” (Tolentino, 2018, p. 72).

Em decorrência, edifícios históricos como os museus são fundamentais para a preservação da identidade cultural para as próximas gerações, atuando como sociotransmissores (Candau, 2020), o que, no entanto, não os exime de revitalizações, requalificações e reusos. Esses processos reaproveitam e protegem a autenticidade, a identidade e a cultura promovendo uma, ao construírem por meio da reutilização, uma rede de ligações através da requalificação do espaço e do crescimento social. Desse modo, quando esses

⁶⁰ *Mestranda em Memória Social e Patrimônio Cultural na Universidade Federal de Pelotas.- ribeirovnathalia09@gmail.com*

⁶¹ *Professora associada da Universidade Federal de Pelotas. -crgastaud@gmail.com*

edifícios não podem mais funcionar com seus usos originais, sobretudo em relação às proposições do IBRAM no que se refere à sustentabilidade, ética e *compromisso social*, é inevitável que propostas de novas funções sejam apresentadas.

Conforme observa Ordonez (2022, p. 3) “[...] o patrimônio arquitetônico é um capital espiritual, cultural, econômico e social cujos valores são insubstituíveis. No entanto, diante do avanço da modernidade, muitos edifícios passam a destoar do contexto que os cerca”. Isto porque, como afirma Bruno Brulon, o processo de musealização se torna uma forma de construir consenso sobre o valor e sobre a matéria, resultante de “[...] negociações[...], reproduzindo materialmente as hierarquias de poder e saber que conformam aquilo que se entende por Nação” (Brulon, 2020, p. 4). Em outras palavras, esses espaços institucionalizados exprimem narrativas seletivas, que podem apresentar um “[...] caráter “destruidor, uniformizador e opressor da memória coletiva nacional” (Pollak, 1989, p. 2).

Nesse sentido, os reusos e requalificações discursivas do patrimônio histórico podem ocorrer devido a demandas sociais no sentido de compreender, em termos sociais e históricos, o valor do objeto de intervenção. “Tais intervenções não são apenas uma mudança em um cenário antigo, mas uma nova identidade que expressa significados contemporâneos. Além do panorama histórico e social, os edifícios carregam um contexto arquitetônico e artístico” (Ordonez, 2022, p. 4).

Com a nova museologia e os movimentos de descolonização, as questões sociais, em grande medida graças as movimentações dos países da periferia do capitalismo, se observa uma transformação experimental no campo museológico, onde as ex-colônias buscam o rompimento com o saber colonialista, fortemente demarcado nos discursos museais (Padiglione, 2016).

Inserido em um contexto de transformações sociais, a atual direção do Museu Municipal Parque da Baronesa, localizado em Pelotas/RS, ao elaborar uma nova uma missão para a instituição, elencando alguns tópicos como inclusão, cidadania, educação e, principalmente, demonstra uma preocupação em estabelecer uma relação entre passado e presente, projetando ações futuras a partir das relações entre o acervo e os visitantes, por meio de uma requalificação desse patrimônio frente às adequações necessárias às transformações sociais do tempo presente.

Assim, este trabalho, que se trata de um estudo, objetiva apontar para estas práticas como benéficas não só para a sustentabilidade da cidade, mas também para a compreensão da demanda do sentido histórico e social do objeto, neste caso o museu, através da análise do projeto de Requalificação, ainda em proposição, que busca promover as adequações necessárias ao discurso do museu, reconhecendo as estruturas opressivas de obliterações que geraram a morte de segmentos subalternos (Spivak, 2010) pela história oficial presente na expografia. Nesse sentido, buscar-se-á pautar como essa requalificação atua no processo de constituição de uma identidade museal que passa a expressar significados contemporâneos, com vista a contribuir com a coletividade através de uma agenda social.

O DISCURSO DO MUSEU DA BARONESA

O museu Museu Municipal Parque da Baronesa/Pelotas, de cunho histórico, foi inaugurado em 1982 e está vinculado à Secretaria Municipal de Cultura (Moraes, et al., 2020, p. 54). Mantendo a tipologia de residência, entre seu acervo encontram-se “[...] peças doadas pela família Antunes Maciel e outras recebidas da comunidade” (Moraes et al., 2020, p. 54). O discurso do museu representa os modos de vida, hábitos e formas de

socialidade das elites pelotenses entre o final do século XIX e início do século XX, excluindo da expografia os escravizados e trabalhadores negros assalariados que residiram na Chácara.

Nesse sentido, a narrativa da instituição suscita uma memória social e coletiva (Halbwachs, 2004) que, de uma maneira ou de outra, influi no processo de formação das identidades culturais, uma vez que este espaço “[...] funciona como um sócio transmissor de memórias. Memórias de um lugar, de acontecimentos ou de fatos históricos” (Schwanz e Caldeira, 2013, p. 539) onde, o discurso hegemônico expresso dentro do museu dá corpo a um imaginário oitocentista apaziguador, opulento e sem contradições. Contudo, com a nova missão que tem como objetivos

[...] a salvaguarda de bens de valor histórico e cultural, móveis e imóveis, que representem os usos e costumes da sociedade pelotense, que abrangem as últimas décadas do século XIX até a década de 30 do século XX, bem como a sua preservação, investigação, interpretação, comunicação e exposição ao público para fins de estudo, pesquisa, turismo, contemplação e promoção do conhecimento e educação, a serviço da sociedade e de seu desenvolvimento, com base nos preceitos da Lei Federal nº 11.904/2009 e do Código de Ética do ICOM (Moraes et al., 2020, p. 54).

Busca-se uma ampliação das possibilidades de representatividade dentro do museu. As preocupações com as obliterações presentes no acervo são antigas e partem não apenas de diferentes grupos e atores que assumiram os bastidores da instituição ao longo dos anos, mas também da própria população, que questiona esse silenciamento dentro e fora do patrimônio. Conquanto, foi no ano de 2015 que esses questionamentos foram mais fortemente demarcados com o projeto de “Visibilidade do negro no discurso do Museu da Baronesa”. De acordo com Moraes et al. (2020, p. 55)

[...]O objetivo geral da ação foi aprofundar a pesquisa sobre o negro no período da escravidão e na pós-abolição em Pelotas e suas relações com a família Antunes Maciel, com o intuito de

acrescentar novas informações à comunicação do museu, procurando dessa forma dar destaque a esse grupo étnico que teve extrema importância na formação da sociedade pelotense.

Alinhado a nova proposta de missão do museu e as demandas sociais pela inclusão, o projeto se insere em um amplo espectro de discussões que buscam e buscam revisar como as culturas e identidades são representadas dentro dessas instituições. Essas questões sobre as ausências têm sido aprofundadas e, nesse ínterim, se insere o projeto de Requalificação do discurso do museu.

REUSO DO PATRIMÔNIO: POSSIBILIDADES ATRAVÉS DO PROJETO DE REQUALIFICAÇÃO

Datado do ano de 2023, o projeto de Requalificação do discurso do Museu da Baronesa se alinha com as prerrogativas do IBRAM sobre as temáticas de inclusão, acessibilidade, sustentabilidade e ética, a partir do comprometimento social. A proposta enseja requalificar diferentes ambientes do museu, tendo como aporte para as novas inserções os documentos do acervo institucional, os testamentos do Coronel Anníbal Antunes Maciel, de Dona Felisbina Silva e do Barão de Três Serros, assim como o livro de despesas de Dona Sinhá e o livro de receitas da família Antunes Maciel.

Essas intervenções não buscam modificar o caráter arquitetônico do edifício, mas indicam as possibilidades de criação de novas funções para estes ambientes de modo coerente, ao se adaptar para diferentes usos que não mais o seu original, cuja adequação deixou há muito tempo de ser justificável. Dessa forma, através de inclusões sutis que permeiam a imaterialidade da experiência dos trabalhadores, através de uma abordagem nova sobre o mesmo acervo, as histórias da família e a dos escravizados e libertos, serão costuradas.

No ambiente 7, que se refere ao quarto de Déa Antunes Maciel, tem-se como proposta incluir o tema carnaval com os clubes carnavalescos negros como o Fica Ahi, o Chove não Molha e o Depois da Chuva, como espaços culturais e de resistência, já que a filha mais nova do casal Lourival e Amélia Anníbal Antunes Maciel foi eleita rainha em agremiações locais. Já no quarto das crianças, que se refere ao ambiente 8, se coloca como proposta falar sobre as amas de leite e seu importante papel na criação das crianças pertencentes às elites.

Outras importantes inclusões podem ser encontradas nos ambientes 10, 11 e 12. No primeiro caso, enseja-se incluir, no que é disposto como painel comemorativo dos trinta anos do museu, tanto a genealogia da família Antunes Maciel, quanto um texto sobre os trabalhadores do solar, suas profissões e laços de afetividade. No segundo, onde se encontra o corredor da escada, a proposta é englobar uma vitrine horizontal sobre os trabalhadores, no intuito de diferenciar o trabalho doméstico do trabalho de chácara, citando quem realizava cada atividade. No último caso, se tratando do hall de entrada do Gabinete do Barão, a ideia é abordar sobre a indústria charqueadora, geradora da riqueza de Pelotas, elencando questões referentes ao tráfico negreiro, cartas de liberdade, alforrias condicionadas e as leis promulgadas antes da Lei Áurea. Além disso, coloca-se como pauta comentar sobre o Clube Abolicionista Pelotense e a iniciativa de D. Pedro II em agraciar com títulos de nobreza aqueles ricos senhores de escravos que libertassem seus escravizados.

Nos ambientes numerados como 18, 20 e 21, que se tratam respectivamente da rouparia, corredor da cozinha e cozinha, pauta-se a inclusão do debate sobre as lavadeiras do Santa Bárbara, negras de ganho, no que diz respeito à como estas desempenhavam funções diferentes com os

tecidos que revestiam a casa. Referente ao corredor, coloca-se como proposta falar sobre a influência negra na culinária, comidas de santos, temperos e especiarias. Na cozinha propriamente se tem como objetivo discutir sobre a vida diária dos empregados de uma casa senhorial em referência a maneira de se produzir os alimentos, bater manteiga, ordenha para obter leite, plantar para colher, relacionando essas questões as práticas rurais ancestrais que foram trazidas do continente africano.

A última inclusão sobre a temática dos trabalhadores está definida para o ambiente da copa/corredor de serviço, numerado como 22, cuja proposta é adicionar informações como a lista dos nomes dos trabalhadores do solar, comentando sobre a edícula da casa e como está servia de dormitório para alguns escravizados no pré abolição e nos pós abolição. Com este panorama, é evidente que a requalificação discursiva proposta para o Museu da Baronesa parte do que Sotratti (2015) denomina como “recuperação e [...] valorização das origens e das verdadeiras representações sociais”, que buscam humanizar e controlar o sistema de exclusão orquestrado nas cidades contemporâneas, ao mesmo tempo em que reinventa identidades baseadas em produções socioculturais locais.

O discurso da requalificação discursiva evidencia uma tentativa de inclusão de um grupo subalternizado em um espaço sadio e revalorizado, onde as “relações sociais includentes seriam estabelecidas e reforçadas por novas funções urbanas” (Sotratti, 2015). Essa refuncionalização é uma consequência natural, como aponta este mesmo autor, da própria reestruturação socioespacial da cidade por determinados grupos. Nesse sentido, o que se busca é promover uma nova dinâmica urbana baseada na diversidade econômica e social a partir de estratégias de valorização do patrimônio cultural que passou por processos degradativos.

Nesse caso, o Museu da Baronesa encontra-se fechado por estar passando por uma reforma, devido justamente ao estado de degradação do edifício. Assim, o planejamento de uma refuncionalização do museu se configura como possibilidade de inserir atividades de amplo interesse da sociedade contemporânea, além de prolongar a vida útil do edifício, proporcionando benefícios sociais e econômicos significativos para a sociedade em geral por meio da adequação às pautas atuais sobre a inclusão de diferentes atores sociais no discurso do museu.

CONCLUSÃO

Os museus podem e devem ser considerados como espaços democratizantes, inclusivos e polifônicos para o diálogo crítico sobre os passados e os futuros, onde deve-se ter como intenção reconhecer e dirigir-se aos conflitos e desafios do presente, como aponta Marziale (2021). Desse modo, sua função social deve ser levada em consideração nos processos de requalificação e revitalização mediante novos usos e em prol de uma agenda social.

Partindo desse pressuposto, a requalificação do discurso do Museu Municipal Parque da Baronesa parte de uma práxis que não é só benéfica para a sustentabilidade, mas também para o desenvolvimento social e econômico. Por se tratar de um eixo transversal, a sustentabilidade pretende promover mudanças e transformações na realidade a partir dos aspectos sociais, econômicos e culturais, para além dos ambientais. Nesse âmbito, os museus, mais especificamente o Museu da Baronesa, a partir de sua requalificação, propiciam atividades de criação, produção, difusão de consumo de bens e serviços culturais, funcionando como um vetor de um desenvolvimento sustentável e duradouro (IBRAM, 2014).

Por meio de uma sensibilidade inscrita na vida urbana, onde os comportamentos patrimoniais devem e podem se renovar, através da análise da importância simbólica e arquitetônica do patrimônio cultural, o projeto ensaia um repensar dos discursos hegemônicos contidos no local, ao incluir os ecos dos silenciados como parte da história, questionando as narrativas anestésicas criadas para o patrimônio.

REFERÊNCIAS

BRULON, Bruno. Descolonizar o pensamento museológico: reintegrando a matéria para re-pensar os museus. **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, [S.l.], v. 28, p. 1-30, 2020.

CANAU, Joël. **Memória e identidade**. Tradução: Maria Leticia M. Ferreira. São Paulo: Contexto, 2012.

CANAU, Joël. Memória ou metamemória das origens? **Caderno de Letras**. Pelotas, n. 37, 2020.

HALBWACHS, M. **Los marcos sociales de la memoria**. Tradução: Manuel Baeza; Tradução: Michel Mujica. Barcelona: Anthropos, 2004.

Instituto Brasileiro de Museus (Ibram). Museus e a dimensão econômica: da cadeia produtiva à gestão sustentável. – Brasília, DF: Ibram, 2014. (Coleção Museu, Economia e Sustentabilidade, 2) – disponível em: http://www.museus.gov.br/wp-content/uploads/2015/01/Museus_DimensaoEconomica_Ibram2014.pdf.

MARZIALE, Nicole Palucci. A importância da reafirmação da função social dos museus: antes, durante e depois da pandemia. Perspectivas de mudança?. **O Público e o Privado**, n. 38, p. 23-43, 2021.

MORAES, Fabiane Rodrigues; MONTONE, Annelise Costa; MADAIL, Marcelo Hansen; DUARTE, Aline de Mesquita. Projeto de visibilidade do negro: outras histórias no Museu da Baronesa, Pelotas, RS. **Anais da Semana dos Museus da UFPel**, p. 52-60, 2020.

ORDONEZ, Victoria. Reuso adaptativo de patrimônios históricos: uma abordagem sustentável para as cidades. **Revista Restauro**, v.6, n.11, p. 1-9, 2022.

PADIGLIONE, Vincenzo. “Fazer falar o silêncio da história”: a virada narrativa dos museus. *Fractal*: **Revista de Psicologia**, v. 28, n. 2, p. 181-186, 2016.

POLLAK, Michael. “Memória, Esquecimento, Silêncio”. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, 1989.

SCHWANZ, Jezuina Kohls; CALDEIRA, Jane dos Santos. Representações e imaginário sobre a Chácara da Baronesa – Pelotas/RS. **Revista Latino-Americana de História**, v. 2, n. 7, 2013.

SOTRATTI, Marcelo Antônio. Revitalização. In: REZENDE, Maria Beatriz; GRIECO, Bettina; TEIXEIRA, Luciano; THOMPSON, Analucia (Orgs.). *Dicionário IPHAN de Patrimônio Cultural*. Rio de Janeiro, Brasília: IPHAN/DAF/Copedoc, 2015. (verbete).

SPIVAK, Gayatri. **Pode o subalterno falar?** Belo Horizonte: Editora UFMG, 2010.

TOLENTINO, Átila Bezerra. Memórias coletivas e narrativas museológicas: limites e conflitos da representação de identidades. **Revista Memorare**, Tubarão, v.5, n.1, p. 62-77, 2018.

EIXO

ALIMENTO, MEMÓRIA E TRADIÇÃO

Esta sessão de comunicação tem como objetivo explorar as relações entre alimento, memória e tradição, destacando a importância do patrimônio cultural e da sustentabilidade nesse contexto. Serão abordados temas relacionados à preservação e valorização das tradições culinárias, as memórias associadas aos alimentos e sua transmissão entre gerações, bem como a influência desses aspectos ligados a sustentabilidade. Desse modo, visando contribuir para a compreensão e promoção do alimento como um elemento central na construção da memória e identidade cultural, além de seu papel na busca por soluções sustentáveis na área alimentar, esse GT propõe, a partir de uma perspectiva multidisciplinar, a discussão do assunto através dos seguintes eixos temáticos:

Alimentos como patrimônio cultural: Estudo das práticas alimentares tradicionais como expressões culturais e sua salvaguarda como patrimônio imaterial.

Memórias gastronômicas: Análise das memórias individuais e coletivas associadas aos alimentos, suas histórias e significados culturais.

Transmissão intergeracional: Investigação dos processos de transmissão de conhecimentos culinários entre gerações e o papel da memória na preservação das tradições alimentares.

Sustentabilidade alimentar: Exploração das práticas alimentares sustentáveis, como o aproveitamento integral dos alimentos, a valorização da biodiversidade e a promoção da agricultura local.

Desafios contemporâneos: Discussão sobre os desafios atuais relacionados à preservação das tradições alimentares, a perda de memória gastronômica e as possíveis estratégias para sua revitalização.

Prof. Dr. Wagner Halmenschlager

Me. Giane Trovo Belmonte

Nicole Weber Benemann

Renata Tomaz do Amaral Ribeiro

O CULTIVO DO CHÁ NO VALE DO RIBEIRA: MEMÓRIA E IDENTIDADE

*Cecilia Vieira Pereira das Neves*⁶²

Palavras-chave: Memória coletiva, Identidade, Chá, Vale do Ribeira, Imigração.

O aumento significativo do consumo do chá no Brasil e no mundo fez com que voltássemos nosso olhar para essa produção no Brasil. Esse resumo faz parte de uma pesquisa de doutorado em andamento que tem por objetivo analisar as memórias mobilizadas para a construção do que os atores sociais no Brasil entendem como chá brasileiro. A alimentação contemporânea tem diferentes características, entre elas a valorização da origem e da qualidade dos ingredientes, as práticas empregadas no cultivo, tanto no que se refere às questões de saúde humana como também da saúde do planeta, além da valorização das técnicas e dos saberes tradicionais (Zaneti apud Barbosa, 2009). Destacamos que entendemos o chá como um produto feito a partir da planta *Camellia sinensis* e não dos diversos tipos de flores, frutas, cascas e raízes utilizadas em infusões em nosso País. A partir de levantamento bibliográfico e da análise de entrevistas com os produtores de chás brasileiros, provenientes de redes sociais on-line, a presente pesquisa buscou entender as relações entre as formas de cultivo e processamento do chá nacional, mais especificamente no Vale do Ribeira, e questões de identidade e da construção da memória coletiva. Localizado na Região Sul do Estado de São Paulo, o Vale do Ribeira é onde está a maior concentração de produtores de chá no

⁶² Estudante de doutorado / Universidade Federa do Estado do Rio de Janeiro - Unirio, Programa de Pós-graduação em Memória Social. -ceneves7@hotmail.com

Brasil. Após a chegada de imigrantes oriundos do Japão, a produção do chá teve início, primeiramente, para consumo próprio, pois o chá faz parte das práticas alimentares diárias dessa população. Posteriormente, com a plena adaptação da planta *Camellia sinensis* var. *assâmica* ao clima local, iniciou-se a produção comercial com foco no mercado externo, tornando-se então uma commodity. Traremos um breve panorama histórico da chegada e da produção de chá no Vale do Ribeira. Posteriormente, vamos apresentar as famílias que atualmente estão presentes nessas práticas do cultivo e do processamento do chá no Vale. São elas: família Amaya, família Shimada e família Yamamaru, tendo cada família sua forma singular de cultivo e processamento do chá.

BREVE HISTÓRICO DA CHEGADA DA CAMELLIA SINENSIS AO VALE DO RIBEIRA

A planta do chá, a *Camellia sinensis*, é originária da China. Porém, as sementes que chegaram ao Brasil pelas mãos do imigrante japonês Torazo Okamoto foram da *Camellia sinensis* var. *assâmica*, originária da Índia. Conforme dito acima, a planta se adaptou com facilidade e tornou-se uma commodity preciosa para os agricultores do Vale do Ribeira. Entre as décadas de 1950 e 1980, ocorreu o período chamado de “época de ouro do chá”, nessa região, que chegou a ter 42 pequenas indústrias de produtos acabados e semi-acabados, contando com cerca de 1.500 produtores em 6.000ha de áreas plantadas, empregando (entre empregos diretos e indiretos) mais de 24% da população economicamente ativa nos municípios de Registro e Pariquera-Açú (Secretaria de Cultura do estado de São Paulo, solicitação de tombamento. Processo 00147/2013).

No final dos anos de 1980 e início da década de 1990, com a crise de hiperinflação, entre outros motivos, os agricultores de chá foram duramente atingidos e muitos abandonaram sua produção por outros tipos de cultivo. As grandes indústrias de chá começaram também a enfrentar dificuldades no final dos anos 1990 e na primeira década dos anos 2000. Poucos anos depois, grandes indústrias fecharam e de 2010 a 2013, a produção de chá no Vale do Ribeira foi seriamente reduzida (Mello, 2015), restando apenas a Amaya Chás, que está em atividade até os dias de hoje.

Em 2008, ano do centenário da imigração japonesa no Brasil, o Instituto do Patrimônio Histórico Nacional (IPHAN) de São Paulo apresentou a proposta de tombamento de 14 bens culturais, naquela região do Vale do Ribeira. Na ata da 64^a Reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural do IPHAN, em 2010, consta que foi aprovado o tombamento de 13 bens, entre eles cinco referentes ao chá. Houve também nesse início de século XXI o aumento significativo do número de lojas conectadas à teicultura, como é chamada a cultura do chá. O consumo de chá no Brasil aumentou 25% entre 2013 e 2018, fazendo com que algumas plantações de chá fossem retomadas. Uma das possíveis explicações para o aumento do consumo nesse período seria a introdução de práticas de consumo de cunho global pelas famílias brasileiras, pois naquele momento, houve uma expansão da classe média no Brasil. Houve também o surgimento de instituições de ensino, a partir da década de 2010, promovendo cursos profissionalizantes voltados para a formação de *sommeliers de chá* e *tea blenders*, além de cursos de introdução ao mundo dos chás.

Após a primeira década do século XXI, duas outras famílias retomaram seus chazais e voltaram a produzir. São elas as famílias Shimada e família Yamamaru. O Sítio Shimada (2014) com sua produção artesanal e orgânica e

o Sítio Yamamaru (2017) com sua produção artesanal no sistema de agrofloresta.

AS FAMÍLIAS, SUAS FORMAS DE CULTIVO E PROCESSAMENTO DO CHÁ: MEMÓRIA COLETIVA E IDENTIDADE SOCIAL.

O que primeiro nos chamou a atenção sobre os produtores de chá no Vale do Ribeira foi que os nomes dos sítios produtores são os sobrenomes de famílias japonesas, remetendo a uma produção ligada a questões de memória, onde um ofício, uma prática, é transmitida de geração em geração e entendida como própria de determinados grupos sociais.

Conforme Maurice Halbwachs (2006), a memória seria uma construção social que se constitui a partir das relações mantidas entre indivíduos e grupos, um fenômeno eminentemente coletivo. A padronização do tempo e do espaço possibilita a formação de memórias, que cumprem a função social fundamental de contribuir para a constituição de uma “comunidade de sentimentos”. A relação entre memória e identidade faz com que Halbwachs estabeleça uma associação entre memória e tradição. Para o autor, a memória não está conectada exclusivamente a uma experiência iniciada e concluída no passado. A memória é algo que permanece viva, animando os pensamentos e ações dos indivíduos e grupos no presente. A memória só deixa de existir quando os laços sociais que a alimentavam já não existem mais. Entre os diversos pontos de referência que estruturam nossas memórias estão o patrimônio arquitetônico, as paisagens, o folclore e a música. Entendemos que as tradições ligadas às comidas e bebidas são um desses pontos de referência, já que os modos de plantar, colher, preparar, beber e comer despertam recordações.

Antes de iniciarmos a descrição das formas de cultivo e processamento do chá pelas famílias no Vale do Ribeira é importante apresentar os dois métodos de processamento das folhas de chá. São eles: ortodoxo e não ortodoxo ou CTC (“cut, tear, curl.” “cortar, rasgar e enrolar”). No método ortodoxo as folhas são enroladas com cuidado, não são picadas. Em alguns lugares esse processo é feito à mão e em outros com a ajuda de máquinas, conforme veremos mais adiante. No método não ortodoxo as folhas de chá são cortadas em pequenos pedaços.

A família Amaya chegou ao Brasil em 1919, se estabelecendo no município de Registro, no Bairro Bamburral, onde está a fábrica da família e a residência tombadas em 2010 pelo IPHAN. Inicialmente, cultivando cana-de-açúcar, café, entre outros produtos agrícolas, foi no início da década de 1930 que começaram o cultivo e o processamento do chá. Com foco na produção de chá como *commodity*, a Amaya exportava para países da Europa, Estados Unidos, Oriente Médio e América Latina, e tinha sua produção voltada somente para o chá preto. Conforme dito anteriormente, a empresa sofreu economicamente nos anos de 2010 e em 2011 encerrou as exportações. Assim, passou a investir no mercado nacional. A Amaya chás está atualmente na terceira geração produzindo chás de forma familiar. São quatro sócios: Lincoln, responsável pelo cultivo e manutenção no chazal; seu irmão Milton, que trabalha com Lincoln de forma administrativa e também na logística; Riogo (primo de Lincoln e Milton) é o mestre de chás da empresa e trabalha com Milton na organização administrativa; e Mário, irmão de Riogo, que trabalha nas áreas administrativas, logística e marketing. A Amaya preserva 400 hectares, 60% de sua propriedade, como Área de Preservação Permanente (APP) e está trabalhando para tornar realidade a transição do sistema convencional para o orgânico adequando o manejo, mas passa por certas

questões de viabilidade econômica para se certificar e manter o certificado. Isso se deve ao fato de que sendo uma indústria não pode optar pela certificação participativa ou estar vinculada a uma organização de controle social, tendo que optar pela certificação por auditoria através de empresa credenciada. A Amaya produz chás não ortodoxos verde, preto e oolong, além do chá verde em pó, amplamente utilizado na culinária. Além disso, passou a oferecer chás em saquinhos e *blends* como o chá verde com hortelã, o chá verde com capim limão e o chá preto com hibisco que agradam o paladar nacional por seu amplo conhecimento gustativo.

A família Shimada chegou ao Brasil em 1913 para trabalhar nas lavouras de café. Dona Ume Shimada nasceu em 1927 e desde menina viu seu pai cultivando as plantas de chá. O sítio Shimada teve uma pequena produção familiar de chá e exportava seu produto para a Argentina e o Uruguai, com a marca Chá Oriente. Mas, como as outras famílias produtoras, os Shimadas sofreram na década de 90 com problemas econômicos e tiveram que arrendar o sítio, mudando-se para a cidade de São Paulo. Dona Ume retornou ao sítio em 2004 e pouco a pouco foi recuperando seu chazal. Foi no ano de 2014 que inaugurou sua fábrica de chá preto com equipamentos encontrados em um ferro-velho, que foram reformados e adaptados por Tomio Makiuchi, grande entusiasta do chá. Dona Ume, sua filha mais nova Teresinha, mestre de chá, e o companheiro de Teresinha, Leo, engenheiro agrônomo, são os responsáveis por manter a tradição familiar do cultivo e produção de chá. A filha de Teresinha, Samira, é a responsável pela administração e marketing da empresa. O chá produzido no sítio Shimada é fabricado pelo método ortodoxo de forma semi-artesanal, pois utiliza máquinas no processamento. São produzidos atualmente chá preto, chá verde, chá branco e o chá preto defumado e no ano 2020 receberam o certificado de

produção orgânica. O sítio também é produtor de lichias orgânicas plantadas próximas os chazal, trazendo um diferencial sensorial para o chá ali produzido.

A família Yamamaru tem seu sítio localizado no bairro Raposa, no município de Sete Barras. Mitsutoshi Yamamaru, pai de Miriam e Kazutoshi, atuais proprietários do sítio, chegou ao Brasil em 1954. Com a ajuda da família comprou o atual sítio, com cerca de trinta hectares e, algum tempo depois, começou a cultivar a *Camellia sinensis*. Kazutoshi, o filho primogênito, ficou encarregado do cultivo e colheita do chá. Em seu melhor momento, durante a década de 1980, a produção de chá chegou a duas mil toneladas de folhas de chá colhidas. As folhas eram vendidas para grandes empresas que processavam e exportavam o produto para os Estados Unidos, Europa e América do Sul. Posteriormente, a família adquiriu outro sítio, aumentando sua área de cultivo. No ano de 1992, a família acabou por arrendar sua propriedade, pois passava pelos mesmos problemas econômicos anteriormente citado. Em 2008, a família voltou para o sítio e iniciou o cultivo de orgânicos e, além disso, começou a recuperar o chazal. Kazutoshi conheceu, em 2011, o engenheiro aposentado Dr. Guienji Yamazoe do Instituto Florestal (IF), que apresentou o Sistema Agroflorestal (SAF) para a família. Assim, teve início a recuperação do chazal, mas dessa vez utilizando o SAF com manejo conjunto com o palmito Juçara e mantendo a mata nativa. Quatro anos depois teve início a colheita do chazal recuperado. Miriam e Kazutoshi levaram as folhas de chá para que Teresinha Shimada fizesse testes de processamento, obtendo bons resultados. Trilhando sua história, em 2017, Miriam fez um estágio em uma fábrica de chá no Japão a fim de aprender as técnicas de processamento do chá. Chegando ao Brasil passou seu conhecimento para o irmão Kazutoshi e iniciaram a produção. Atualmente, a

produção do chá da família Yamamaru continua sendo feita através do SAF e conta com os chás verde e preto ortodoxos que são produzidos de modo artesanal com processamento manual.

Através das trajetórias de todas as famílias produtoras de chá no Vale do Ribeira, percebemos que mesmo com todas as adversidades encontradas ao longo dos anos, persistiram o desejo e o esforço por continuar com a cultura do chá. Entendemos, assim, que a produção do chá no Vale do Ribeira está conectada às tradições familiares, onde um ofício, uma prática, é transmitida de uma geração à outra e está conectada aos imigrantes japoneses presentes na região desde o início do século passado. Mesmo que as formas de cultivo e produção sejam diferentes no presente das que foram no passado, pois conforme Montanari (2013) as identidades culturais não são estanques, mas estão em constante modificação, sofrendo adaptações, o cultivo e processamento do chá pelas famílias Amaya, Shimada e Yamamaru seguem perpetuando sua cultura, sua identidade e suas memórias.

REFERÊNCIAS

ALBUM COMEMORATIVO DO CENTENÁRIO DA COLONIZAÇÃO JAPONESA NO VALE DO RIBEIRA 1913-2013. Coordenador do projeto Rubens Takeshi Shimizu, 1ª Ed, 2016.

HALBWACHS, Maurice. A memória coletiva. São Paulo. Ed. Centaura, 2006.

O SÍTIO YAMAMARU. Infusorina, 2021. Disponível em: <<https://infusorina.com/cha-sitio-yamamaru/>> Acesso em: 02 de agosto de 2023.

IPHAN/Ministério da Cultura. Nascimento, Flávia Brito do; Scifoni, Simone; Toji Simone. Bens culturais da imigração Japonesa no Vale do Ribeira - Registro e Iguape – SP. Dossiê de tombamento, 2008.

MONTANARI, Massimo. Comida como Cultura. São Paulo. Editora Senac, 2013.

MELLO, Larissa. A crise da teicultura na Baixada do Ribeira (SP): novos arranjos do território regional. TCC (Graduação em Geografia Bacharelado) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. p. 165, 2015.

SECRETARIA DE CULTURA DO ESTADO DE SÃO PAULO,
solicitação de tombamento. Processo 001147/2013

ZANETI, Tainá. O boom gastronômico como ferramenta para o desenvolvimento rural: uma análise do caso da Sociedad peruana de gastronomía – a pega – peru, In. Collaço, Janine. H. L; Barbosa, Felipe A. C.; Roim, Talita P. B. (Org.). Cidades e consumo alimentar. Tradição e modernidade do comer contemporâneo. Editora Imprensa Universitária, 2017.

CHÁ DE MAIO OU MAISCHNAPS OU MAITEE: O SABER FAZER QUE VEIO JUNTO COM OS IMIGRANTES ALEMÃES E POMERANOS

*Alcides Gomes Neto*⁶³
*Cristiane Dittgen Miritz*⁶⁴

Palavras-chave: Chá de maio, Imigrantes, Tradição, Ervas medicinais, Transmissão.

Há uma grande diversidade cultural transmitida pelos imigrantes descendentes de alemães-pomeranos no sul do Rio Grande do Sul, uma delas é o saber-fazer de um elixir conhecido pelos nomes: Chá de Maio, *Maischnaps* (*Mai-maio Schnaps*-aguardente) ou *MaiTee* (*Mai-maio, Tee*-chá). A bebida recebe esse nome por ser preparada durante o mês de maio, onde 31 tipos de ervas medicinais são colocadas, uma por dia, num recipiente com aguardente. Essa preparação é produzida em casa e utilizada no tratamento de qualquer tipo de enfermidade física, psicológica ou espiritual, uma vez que antigamente não se tinha tantos remédios, nem tratamentos medicinais como nos dias de hoje. Há pessoas que ainda produzem e são testemunhas da transmissão do ensinamento recebido pelos seus antepassados - pais e avós de origem alemã ou pomerana - vinculado ao conhecimento sobre ervas medicinais chamadas de chá. Por essa razão o contexto do estudo se encaixa no eixo temático sobre Alimento, Memória e Tradição, destacando a importância do patrimônio cultural e da sustentabilidade referente a vida saudável, o qual está englobado no Objetivo de Desenvolvimento Sustentável

⁶³ *Doutorando no Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural / Universidade Federal de Pelotas - chefalcidesgomes@hotmail.com*

⁶⁴ *Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural / Universidade Federal de Pelotas - cris.miritz@gmail.com*

3 - Saúde e Bem-Estar - um dos objetivos da Agenda de Sustentabilidade da Organização das Nações Unidas até o ano de 2030. Portanto, o objetivo desse estudo visa conhecer as formas de preparo, utilizações e tradições deste composto natural, para uma vida mais saudável e que não se percam as memórias do saber-fazer, visto que a atual geração pouco se interessa por essa tradição, porque se tornou mais fácil recorrer à medicina e a medicamentos farmacêuticos.

CHÁ DE MAIO, MAISCHNAPS OU MAITEE

Há uma grande diversidade cultural transmitida pelos imigrantes descendentes de alemães-pomeranos no sul do Rio Grande do Sul no Brasil. Uma delas é o saber-fazer de um elixir conhecido pelos nomes: Chá de Maio, *Maischnaps* (*Mai-maio Schnaps*-aguardente) ou *MaiTee* (*Mai-maio, Tee-chá*).

A bebida recebe esse nome por ser preparada durante o mês de maio, onde 31 tipos de ervas medicinais são colocadas, uma por dia, num recipiente com aguardente.

As plantas medicinais são usadas há muito tempo por nossos antepassados e são conhecidas por terem um papel importante no tratamento de algumas doenças. As plantas medicinais normalmente são utilizadas após a indicação de amigos e familiares, uma vez que poucos médicos indicam o uso desses produtos. Elas podem ser usadas frescas, logo após a coleta, ou então secas, dependendo da espécie e de como ela deve ser preparada.

Essa preparação é produzida em casa e utilizada no tratamento de qualquer tipo de enfermidade física, psicológica ou espiritual, uma vez que antigamente não se tinha tantos remédios, nem tratamentos medicinais como nos dias de hoje.

A cultura alemã-pomerana trouxe a qualidade, dessas coisas boas, do cuidado, do carinho, apesar de serem de personalidade reservada.

Foram analisadas, neste estudo, duas produções realizadas em casas diferentes.

Observamos que é feito colocando ervas medicinais (conhecidas por chá) uma por dia durante o mês de maio. Tomando o cuidado de não repetir a mesma erva, são 31 tipos diferentes de ervas medicinais. Utilizando-se de anotações dos chás já utilizados para garantir o cuidado de não repetir a erva medicinal já colocada.

Costuma-se ir até nos parentes fazer uma visita e já aproveitar e recolher os chás que possuem, se vai nos vizinhos, amigos, conhecidos para arrecadar as ervas medicinais, até mesmo para fazer trocas, com as que possui em casa, se tornando assim uma confraternização.

As ervas medicinais usadas são as mais popularmente conhecidas e cultivadas nos pátios das casas, na área rural praticamente todas as famílias possuem um canteiro com algum pé de chá para alguma enfermidade.

Mas são poucas pessoas que ainda fazem, nem todos os descendentes de alemães-pomeranos fazem, sabem ou conhecem o Chá de Maio ou *Maischnaps* ou *MaiTee*.

Outra observação é que o Chá-de-maio produzido nunca é o mesmo de uma casa a outra e de um ano ao outro, pois depende das ervas encontradas, da ordem em que foram incluídas e da quantidade, tornando-o sempre singular.

O ideal é que se faça o Chá de Maio e deixe guardado por 1 ano para depois consumir.

Essa bebida pode ser consumida como aperitivo, pelas pessoas da casa, se oferece as visitas, é digestivo, atende a necessidade de recursos

terapêuticos. Para prevenção de gripe, dor de garganta, dor de cabeça, má digestão, cólicas, dor de estômago...

Em um caderno de Farmácia, em 1997 foi publicado um artigo sobre A flora medicinal do Rio Grande do Sul, e que foi escrito o seguinte: “Os conhecimentos de fitoterapia no Rio Grande do Sul derivam não só dos índios, mas também dos colonizadores europeus que, ao aqui chegarem, procuraram, pelo método de tentativa e erro, encontrar plantas medicinais análogas às por eles conhecidas em seus países de origem. Esses conhecimentos foram transmitidos geralmente de forma oral, quase não existindo registros escritos sobre os mesmos...as plantas medicinais foram relegadas a segundo plano em consequência do surgimento de novos medicamentos.” (Mentz, Lutzemberger e Schenkel, 1997).

Conforme Patricia Bosenbecker (2022) descreve que “em geral, o termo “alemão” se refere a alemães étnicos que emigraram da Alemanha e também da Pomerania, Áustria, França, Hungria, Polônia, Romênia, Rússia, Suíça, da antiga Iugoslávia e de outras partes da Europa, formando um conjunto extremamente diverso em condições complexas nas relações internas e externas, mas que com a imigração desenvolveram a capacidade de se inserirem em redes de conterrâneos, mantendo espaços de solidariedade étnica”.

“A primeira leva de imigrantes que chegou ao Brasil fora composta por 88 pessoas provenientes de Hamburgo, Alemanha. Elas embarcaram em 31 de Outubro de 1857 e chegaram no mês de janeiro do ano seguinte, em 1858. Praticamente todos se dirigiram para a colônia de São Lourenço do Sul, no extremo sul do Rio Grande do Sul. A chegada dos primeiros imigrantes de origem pomerana ficou datada de 18 de janeiro de 1858 na localidade da Coxilha do Barão, em São Lourenço do Sul-RS.” (Pitano e Roming, 2018).

Os imigrantes ao chegarem no Brasil (década de 1850) na região sul do estado do Rio Grande do Sul, as primeiras casas foram feitas de tábuas oriundas da mata virgem existente no lote adquirido, que ia sendo pago com a produção, e a comida preparada em fogo de chão, posteriormente as casas foram sendo substituídas por alvenaria, construídas em regime de mutirão, com tijolos fabricados por eles mesmos de forma artesanal. Na imigração vieram muitos jovens ferreiros, carpinteiros, agricultores, que se uniam para construção das casas e das estradas com o equipamento que tinham, ou seja, basicamente com o uso de sua força braçal pás, enxada, machado, foice e arado. Naquela época aconteciam acidentes durante a lida com machado e foice, cortes, queimaduras, mordidas de animais e insetos... e doenças como asma, dores crônicas, problemas de fígado, úlcera estomacal, vesícula ...

Também a saudade sentida ao imigrarem para o Brasil, a saudade da sua terra e dos seus familiares. Quando eram atacados pela melancolia por se sentirem tão distantes dos seus.

Para amenizar todas essas situações era utilizado o Chá de Maio, empregado como medicamento por suas características, pois antigamente não se tinha tantos remédios, nem tratamentos medicinais.

Tradicionalmente na Alemanha se produz industrialmente licores, tônicos, bitters produzidos a base de destilado alcoólico e ervas que incluem flores, frutas, raízes e cascas. Eram usados com o propósito de amenizar disfunções estomacais e até combater pestes nas tripulações de navios durante a imigração, essas bebidas passaram das farmácias para o consumo em aperitivos recreativo.

Como por exemplo o Jägermeister e o Underberg, e que curiosamente suas receitas são secretas. No caso do Underberg, um descendente da família veio ao Brasil (1932) e começou a produzir aqui, foram anos de processo

judicial, pelo uso da marca, até ele falecer, como não teve filhos a empresa teve que trocar o nome da bebida, produzida aqui no Brasil, que passou para o nome de BrasilBerg.

Em São Lourenço do Sul/RS/Brasil, cidade de colonização alemã e pomerana é produzido e comercializado o Maischnaps por Haus Hellwig.

Na cidade de Pelotas/RS/Brasil, o Sr. Ildo Brahm conhece e ainda produz o Chá de Maio, durante a entrevista realizada, ele ofereceu galhos de cavalinha e de louro, e entregamos a ele uma muda de capim cidrão que ele tinha dito que não tinha. Ele nos contou que é o único da família que ainda produz o Chá de Maio, e que ele também conhece como *MaiTee*, ele aprendeu a fazer com a sua avó que deixou dito: “Não esqueçam de fazer o *MaiTee*, depois minha mãe sempre dizia: Não esqueçam do que a vó deixou dito, nunca esqueçam de fazer o *MaiTee*”. Ele nos falou que coloca no “Chá de maio” o que ele sabe, os chá que conhece como folha de ameixa, folha de pitangueira, folha de goiabeira, louro, boldo, capim cidreira, raiz de guanxuma, murta ...E falou que na farmácia as vezes nada ajuda a curar as doenças. Ele disse que utiliza o Chá de Maio e nunca teve gripe ou outra enfermidade, pois quando sente algum mal estar, ou aquela dorzinha na garganta, ele já toma, um gole já aquece a garganta e o corpo, trazendo a saúde.

Por essa razão o contexto do estudo se encaixa no eixo temático sobre Alimento, Memória e Tradição, destacando a importância do patrimônio cultural e da sustentabilidade referente a vida saudável, o qual está englobado no Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 3 - Saúde e Bem-Estar - um dos objetivos da Agenda de Sustentabilidade da Organização das Nações Unidas até o ano de 2030.

A utilização de plantas vem sendo incorporada em programas de saúde, como por exemplo, no SUS (Sistema Único de Saúde). Dessa forma torna-se uma fonte para que mais uma relação entre universidade e comunidade seja estabelecida no intuito de melhorar a qualidade de vida da população de baixa renda principalmente, através de uma maior acessibilidade dos recursos terapêuticos disponíveis (<https://www.ufpb.br/nepfhf/contents/documentos/artigos/fitoterapia/plantas-medicinais-cultural-popular-versus-ciencia.pdf>.)

Portanto, o objetivo desse estudo visa conhecer as formas de preparo, utilizações e tradições deste composto natural, para uma vida mais saudável e que não se percam as memórias do saber-fazer,

Pois essa preparação é singular e utilizada no tratamento de qualquer tipo de enfermidade física, psicológica ou espiritual, uma vez que antigamente não se tinha tantos remédios, nem tratamentos medicinais como nos dias de hoje. Há pessoas que ainda produzem e são testemunhas da transmissão do ensinamento recebido pelos seus antepassados - pais e avós de origem alemã ou pomerana - vinculado ao conhecimento sobre ervas medicinais chamadas de chá.

Para fortalecer as relações entre essas memória e tradição relacionados à preservação e valorização dessa tradição, as memórias associadas e sua transmissão entre gerações.

Propor-se contribuir para a compreensão e promoção desse saber-fazer como um elemento na construção da memória e identidade cultural. Visto que a atual geração pouco se interessa por essa tradição, porque se tornou mais fácil recorrer à medicina e a medicamentos farmacêuticos.

REFERÊNCIAS

BOSENBECKER, Patricia. Uma colônia cercada de estâncias: a inserção de imigrantes alemães na colônia de São Lourenço/RS (1857 – 1877). Pelotas: Ed. UFPel, 2020. Disponível em

http://guaiaca.ufpel.edu.br:8080/bitstream/prefix/6477/1/Uma_col%C3%B4nia_cercada_de_est%C3%A2ncias.pdf. Acesso em 27 de abril de 2023.

GUERRA, Rogerio F. Os alemães no Brasil: expedições científicas, colonização e herança intelectual. Revista de Ciências Humanas, Florianópolis, Volume 46, Número 1, p. 9-82. Abril de 2012. Disponível em <https://pdfs.semanticscholar.org/c74a/cf14bef8f12bd592448b6ee21554bea5a95f.pdf>. Acesso em 27/04/2023

MENTZ, L. A., LUTZEMBERGER, L.C., SCHENKEL, E. P. Da Flora Medicinal do Rio Grande do Sul: Notas sobre a obra de D'Ávila(1910). Publicado no Caderno de Farmácia, v.13, n. 1, p. 25-48, 1997

<https://userebojo.com/produto/aguardente-composta-de-ervas-maischnaps/>. Acesso em 27/04/2023

<https://www.underbergstore.com/categoria/384404/underberg/>. Acesso em 27/04/2023

<https://www.ufpb.br/nepfh/contents/documentos/artigos/fitoterapia/plantas-medicinais-cultural-popular-versus-ciencia.pdf>. Acesso em 21/08/2023

PITANO, Sandro de Castro, ROMING, Karen Laiz Krause. A influência da cultura pomerana na transformação do espaço geográfico no extremo sul do Rio Grande do Sul. Revista Formação (ONLINE), v. 25, n. 46, set-dez/2018, p 109-128

DA COR DO AÇÚCAR AO GÊNERO E ETNIA: CONTRIBUIÇÃO DAS MULHERES NEGRAS ESCRAVIZADAS NOS DOCES DE PELOTAS

Ariane de Paula Fucilini⁶⁵

Beatriz Carvalho Tavares⁶⁶

Luiza de Motta Klockner⁶⁷

Palavras-chave: Mulheres escravizadas, Doçaria Pelotense, Religiões afro-brasileiras, Gênero racializado.

Os conhecimentos culinários são apresentados como aparato de adaptação humana ao ambiente que se vive. Isso significa que são agentes responsáveis por proporcionar diálogos entre a natureza e a cultura, com capacidade de expressar crenças, hábitos e costumes de grupos e sociedades. Nesta circunstância, podemos situar uma culinária tradicional com desenvolvimento a partir do cultivo expressivo da cana-de-açúcar no Brasil no século XVI, influenciando diretamente o paladar dos brasileiros (FREYRE, 2007 [1939]).

Ao fazer uma reflexão aprofundada sobre a história do doce no Brasil, e mais precisamente, no Rio Grande do Sul, foi possível identificar uma carência de informações sobre o papel da mulher negra escravizada nos Doces de Pelotas. Elas eram responsáveis, forçadamente, a gerenciar os casarões pelotenses, mas principalmente suas cozinhas (KOSBY, 2015). Ademais, também eram exploradas como “escravas de ganho” para a venda dos doces

⁶⁵ *Estudante de Gastronomia / Instituto Federal Farroupilha campus São Borja - ariane.2020004065@aluno.iffar.edu.br*

⁶⁶ *Professora / Instituto Federal Farroupilha campus São Borja - beatriz.tavares@iffarroupilha.edu.br*

⁶⁷ *Professora / Instituto Federal Farroupilha campus São Borja - luiza.klockner@iffarroupilha.edu.br*

em tabuleiros no perímetro urbano (RIBEIRO, 2017). Nesse sentido, buscou-se compreender, nesta pesquisa, a contribuição dessas mulheres para a história dos doces finos pelotenses.

A partir disso, é relevante pesquisar sobre a compreensão da relação das mulheres escravizadas e a doçaria, sua dinâmica de aproximação e interculturalidade, que Freyre (2007 [1939]) nos apresenta como um intercâmbio de ingredientes, técnicas e saberes que são provenientes da presença indígena, africana e portuguesa em nosso país. Nesse sentido, se mostrou possível a transformação da culinária brasileira em uma produção intercultural, refletindo nos processos identitários e étnicos dessas mulheres negras. Além disso, é de extrema importância entender como se dá início a relação do açúcar com a tradição dos doces pelotenses e as religiões de matriz africana, mais precisamente no Candomblé e Umbanda, que se fizeram presentes nesta pesquisa.

No Rio Grande do Sul, estado do sul do Brasil, o doce é uma figura de grande ênfase para a sua população (IPHAN, 2018). Esse se faz presente na gastronomia regional e de colônia. Na cidade de Pelotas, essa tradição doceira faz parte do cotidiano local, estando presente em mercados públicos, feiras populares, restaurantes e espaços turísticos, o que a configura como um importante reduto doceiro no estado. A doçaria pelotense é produzida em diversos lares, em fábricas artesanais e industriais, sendo responsáveis por produzir diariamente os doces finos para a venda no comércio local e no estado (IBIDEM, 2018).

A partir do final do século XVIII, a região sul do Brasil começou a ser utilizada para acordos entre colonizadores portugueses e espanhóis (IBIDEM, 2018). No século XIX, Pelotas foi fundada e começou a se desenvolver com a produção de charque – que é uma carne feita a partir de uma salga – e essa

atividade teve muita importância econômica até o começo do século XX (IBIDEM, 2018). O grande avanço das charqueadas, no começo do século XIX, fez desta região um centro importante no comércio do charque, que tinha destino principalmente o nordeste do país. O comércio era feito por meio de embarcações, que partiam carregadas de carne salgada e retornavam do nordeste do país com carregamentos de açúcar (IBIDEM, 2018). Com essa presença do açúcar nas casas dos charqueadores, iniciou a aclamada história dos Doces de Pelotas, que são doces ditos como finos, feitos de acordo com as tradicionais receitas trazidas pelas famílias portuguesas ou pelos filhos de charqueadores que viajavam pela Europa (FENADOCE, 2012).

Entre as reuniões sociais, conhecidas como Saraus, que aconteciam nos casarões dos charqueadores, o doce era um elemento importante e ofertado para quem estava presente. A produção era feita dentro das cozinhas dessas famílias, sob orientação das mulheres donas de casa, mas a responsabilidade de “mexer os tachos” ficava para as mulheres negras escravizadas. Entende-se que ao citar que essas mulheres negras apenas mexiam os tachos, seja uma maneira de resumir e inferiorizar um trabalho que demanda domínio das técnicas e receitas, que geralmente são criteriosas e com muitos detalhes, algo que é nitidamente encontrado no que se refere a confeitaria como um todo (KOSBY, 2015).

Conforme relatado por Kosby (2015), nas entrevistas realizadas com doceiras pelotenses mais antigas, quando se indagava sobre a participação das mulheres escravizadas na produção doceira, a resposta mais ouvida é que elas apenas “mexiam os tachos”, em outras palavras, a forma dita não demonstrava que havia importância no que era feito por essas mulheres negras. As respostas se tornaram opostas quando a pesquisadora dirigiu a mesma pergunta a outras mulheres, essas que convivem nos ambientes de

religiões de matrizes africanas, como Candomblé e Umbanda, permitindo a chegada ao universo das terreiras de Nação.

Ao ter acesso a outros interlocutores, apontados como sábios conhecedores dos fundamentos das religiões de matrizes africanas, sendo um total de sete terreiros que Marília visitou, ela pôde constatar a presença de doces finos e coloniais, tanto em momentos de festa, quanto em dias comuns. Nesse ambiente religioso, a importância da celebração da comida está bem manifestada na afirmação de que “um bom batuqueiro se faz na cozinha”. São nesses locais que preparam os alimentos oferecidos aos orixás. Contam com a presença de doceiras que detêm o saber culinário das mulheres de família (consanguínea e/ou de santo), e muitas das vezes são mulheres que buscam profissionalização em cursos de doçaria. Assim, compreende-se a ligação entre o que foi dito anteriormente e o que mães e filhas de santo relatam a Marília, sendo possível identificar essa participação e contribuição dos conhecimentos e habilidades de mulheres negras na criação dos Doces de Pelotas.

Ao relacionar o que é considerado como doce pelotense e como oferendas aos orixás em casas de mães e pais de santo, sendo o local mais sagrado da casa, é possível identificar similaridades entre esses. Assim, os doces são oferendas requintadas, como forma de agrado oferecido ao axé, reconhecido como “axé de doçura”. A autora e pesquisadora Kosby (2015), descreve como:

A pequena peça – sem portas, nem janelas, apenas com um vão que dava à frente do salão - estava repleta de oferendas: flores, frutas e as ‘frentes’ dos orixás – estas últimas são as comidas prediletas de cada santo, bem cozidas e caprichosamente preparadas, oferecidas em recipientes adequados, com toda pompa, na frente de suas imagens; fazendo referência à intimidade, ao aconchego do lar, é o universo socialmente elaborado, permitindo a integração de coisas que estavam

separadas. O axé materializado na comida está sempre presente no quarto-de-santo, mesmo quando não há festa, é a garantia de zelo constante do pai (orixá) pelos seus filhos. Além das ‘frentes’, e em maior número, havia pudins, bolos, balas e, finalmente, alguns dos considerados ‘doces tradicionais pelotenses’: uma bandeja adornada de ninhos, camafeus e bem-casados era guardada por uma guia verde, branca e amarela, e um pote com figos em calda (KOSBY, 2007, p. 16).

Nas palavras do pai-de-santo anfitrião da casa, que recebeu Marília, “o doce é para isso: a gente oferece para o orixá aquilo que a gente quer também na vida da gente, é harmonia, é paz, é tranquilidade. (...) Então, fruta, flor e doce é isso: 14 prosperidade, harmonia, tranquilidade e fartura” (KOSBY, 2007, p. 17). Sendo assim, a execução dos doces finos como um produto que expressa a nobreza daquele passado colonial, remetendo a uma herança familiar, reservada apenas a um segmento social da velha Pelotas, demonstra discordância com os fatos citados acima.

Na realização deste trabalho, foi necessário investigar a situação de outras regiões brasileiras em relação à doçaria, às mãos escravizadas que confeccionavam as doçuras e aos escravocratas. Em relatos de Mawe (1978), é dito que existia uma abundância de serviçais, que as sinhás não se interessavam em serem vistas como quem produzia as doçuras e/ou quem dava as orientações na cozinha. Descrevendo um jantar em Borda do Campo, na província de Minas Gerais, ele relata:

Depois do jantar, cobriram a mesa de doces saborosos; quando, desejando erguer um brinde à dona de casa, elogiei suas habilidades e disse-lhe que, sem dúvida, as compotas tinham sido preparadas sob sua orientação imediata, ela assegurou-me do contrário, acrescentando que sua negra era encarregada de todas as espécies de trabalhos domésticos. Percebi, ou imaginei que se melindrara com minha observação, e tentei justificar-me, dizendo que as senhoras inglesas se ocupavam pessoalmente de todos os afazeres domésticos. Passou-se o resto da noite muito agradavelmente (MAWE, 1978, p. 115).

Com este relato, podemos nos perguntar sobre, de forma mais enfática, o papel da mulher escravizada, visto que o reflexo da sociedade daquela época

evidencia a contribuição dessas mulheres escravizadas na confecção das doçuras.

Por serem vistas como “escravas de ganho”, as mulheres escravizadas auxiliavam a ampliar a renda dos escravocratas no comércio local. Elas eram responsáveis, muitas vezes, por ofertar a única ou a fonte mais importante de renda das famílias de pequenos produtores, que viviam em regiões urbanizadas do país. Com esse afazer, elas buscavam a possibilidade de libertação por meio de alforria, que conseguiam após a junção do ganho dos seus serviços prestados. Essa situação foi comum em todo o território brasileiro, o que difundiu a utilização do termo “ganho”.

No que se refere a cozinha como um ambiente doméstico e de quem era a figura que estava presente nela, desde o princípio da colonização, é visto como um local marcante da presença feminina. Em concordância com Souza (1997), é dito que em todas as civilizações as mulheres acabaram atuando no papel de provedoras de alimentação e tendo uma indevida responsabilidade doméstica.

Entende-se por relevante o tema, pois de acordo com Ribeiro (2017), para uma arqueologia não racista e não sexista, é preciso ampliar seu âmbito do que pode ser visto como conhecimento legítimo a modo de permitir que exista narrativas relacionadas a mulheres negras escravizadas em que, além de terem sido trabalhadoras sujeitadas por etnia, elas também sejam vistas ativas em suas próprias vidas e nos lugares que habitavam, seguindo o fluxo do bem viver no mundo.

Em meio à procura do não esquecimento do patrimônio cultural afro-brasileiro, Paiva (2021), afirma que o patrimônio cultural pode-se conferir legitimidade à memória e à identidade dos grupos sociais de maneira reivindicada por ações do Estado, sendo assim, criando direitos e deveres que

têm efeitos na dinâmica social, tanto em aspectos materiais quanto simbólicos. Possibilitando às comunidades e aos movimentos sociais afro-brasileiros um patrimônio de disputa pela transformação de sua condição. É importante frisar que as heranças culturais afro-brasileiras não dizem respeito apenas aos afrodescendentes, tornando-se responsabilidade de toda sociedade brasileira.

O objetivo da pesquisa foi parcialmente atingido, visto que foi possível identificar a existência de relatos, atuais e passados da cidade, que reforçam sua ideia central. A dificuldade na obtenção de dados sobre o tema reforça a convicção do desinteresse de Pelotas em protagonizar o patrimônio doceiro por outras mãos além das brancas. Isso reforça a influência da colonização portuguesa, que segue tão presente na vida de parcela considerável da população brasileira.

Acredita-se que, devido a toda importância em desenvolver pesquisas aprofundadas sobre o tema proposto neste trabalho, a continuidade dele acaba por ser relevante para estudos atuais e futuros, com um olhar mais minucioso e detalhado sobre as vivências dessas mulheres negras que estavam em regimes de escravidão na cidade de Pelotas, no século XVIII. A continuidade pode ser alcançada em pesquisas focadas no saber fazer e utilização de técnicas culinárias, na confeitaria produzida na Capital Nacional do Doce.

REFERÊNCIAS

IPHAN. Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu)/RS. Disponível em: . Acesso em 05 junho 2023.

FENADOCE. **Institucional**. Disponível em: <<http://www.fenadoce.com.br/institucional>>. Acesso: 30/03/2023.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5ª Ed. São Paulo: Global, 2007 [1939].

KOSBY, Marília Floôr. **Nós cultuamos todas as doçuras**: as religiões de matriz africana e a tradição doceira de Pelotas. Escola de Poesia-Après Coup, 2015.

MAWE, J. **Viagens ao interior do Brasil**, 1764-1829. São Paulo: Itatiaia, 1978.

PAIVA, Marcelo Cardoso de. Entre a lembrança e o esquecimento: memória, história e patrimônio cultural afro-brasileiros. **Revista Brasileira de História**, v. 41, p. 57-80, 2021.

RIBEIRO, Loredana. Da praça à cozinha, passando pela sala de jantar: gênero, raça e classe na Pelotas do século XIX-e depois. **Vestígios - Revista Latino-Americana de Arqueologia História**.

CULTURA AFRO-GAÚCHA: O ESTIGMA DA MUCAMA E A INSERÇÃO DA GASTRONOMIA AFRICANA NO SUL DO BRASIL

*Bruno Feijó dos Santos*⁶⁸
*Cibelle Burdulis da Motta*⁶⁹

Palavras-chave: Sistema Escravocrata, Mulher Negra, Gastronomia Africana, Brasil, Rio Grande do Sul.

O presente trabalho embrionário e em andamento, tem como principais objetivos analisar o sistema escravocrata, especialmente a condição da mulher negra e cozinheira na sociedade brasileira, assim como, mostra-se necessária a investigação das raízes da cultura gastronômica africana no Rio Grande do Sul e como elas se mantêm na atualidade. Para isso, como pergunta norteadora deste estudo, foi desenvolvido o seguinte problema de pesquisa: “Em que contexto social e político a cultura africana foi inserida no sul do Brasil?”. Por conseguinte, essa pesquisa justifica-se mediante a necessidade de enfrentamento do racismo vivenciados diariamente por corpos negros femininos, assim como, a desmistificação dos mesmos a partir do distanciamento de estereótipos criados no período colonial e que são mantidos na sociedade brasileira até hoje.

Assim, elucida-se as origens e enraizamentos da gastronomia africana no Rio Grande do Sul, demonstrando, desta forma, sua ancestralidade e contemporaneidade. Para chegar aos resultados necessários, o trabalho utilizar-se-á de uma abordagem de pesquisa bibliográfica de caráter

⁶⁸ *Graduando no curso de Tecnólogo em Gastronomia na Universidade Federal de Pelotas (UFPEL). - brunogastronomia1991@gmail.com*

⁶⁹ *Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Integração Contemporânea da América Latina (PPGICAL/UNILA). Bacharela em Relações Internacionais (UNIPAMPA). - cibellebm05@gmail.com*

qualitativo, partindo de uma investigação histórica e bibliográfica inicial enquanto modalidades metodológicas. Como característica de uma pesquisa de caráter exploratório, a pesquisa se desenvolverá a partir do material encontrado em livros, artigos científicos e de periódicos, monografias e trabalhos acadêmicos realizados dentro do contexto brasileiro.

A FIGURA DA MULHER NEGRA NA SOCIEDADE BRASILEIRA

Ao contextualizarmos a história da América Latina e, conseqüentemente, do Brasil, é inconcebível realizá-la sem considerarmos o movimento escravagista de africanos anexado na região durante séculos, assim como, é primordial apontar que a escravidão não foi apenas um processo entre dominadores e dominados, mas um processo em que houve resistência e lutas para concretizar seus ideais, ou seja, a liberdade (Lopes; Carvalho, 2016). A escravidão se caracteriza por sujeitar um homem ao outro, de forma completa: o escravo não é apenas propriedade do senhor, mas também sua vontade está sujeita à autoridade do dono e seu trabalho pode ser obtido até pela força (Pinsky, 2010). Sendo assim, ainda segundo Pinsky (2010), verifica-se uma relação de poder desigual entre *senhor* (homem que compunha a elite social e econômica) e escravo, onde transforma-se um ser humano em propriedade de outro, a ponto de ser anulado seu próprio poder deliberativo: o escravo pode ter vontades, mas não pode realizá-las. Esses homens e mulheres negras foram trazidos, contra sua vontade, para o continente americano, com a finalidade de baratear os custos referentes à força de trabalho, indispensáveis para o desenvolvimento das colônias e produção de mercadorias com baixo custo de mão de obra.

O negro foi, portanto, trazido para exercer o papel de força de trabalho compulsório numa estrutura que estava se organizando em função da grande lavoura. Aqui, não havia muita

preocupação em prover o sustento dos produtores, mas em produzir para o mercado. Considerava-se a agricultura de subsistência um desperdício de investimento e mão de obra que deveriam ser dirigidos à grande lavoura. Dessa forma, a “racionalidade” e a eficiência da grande lavoura só poderiam ser avaliadas na medida em que atingissem esses objetivos para os quais a mão de obra escrava era fundamental (Pinsky, 2010).

Além disso, o tráfico negreiro passou a tornar-se altamente lucrativo e assim, o movimento escravocrata acaba se alastrando por todo o continente, contando com momentos da colonização onde existia um número maior de escravos do que população livre e branca. Negras e negros escravizados passaram a compor todas as esferas sociais, sendo o apoio dos senhores, as companheiras e cozinheiras das “sinhas”, as amas de leite das crianças fruto da elite, entregadores, vendedores, dentre outras atividades (Silva, 2018). Posto isso, deslocaremos nossa lente de análise para as mulheres negras, as quais foram silenciadas durante a história mesmo sofrendo inúmeras violações de cunho moral e físico, por meio de humilhações públicas, açoites, estupro, como explica Silva (2018):

As escravas sofriam em diversos âmbitos, pois eram os seres omitidos dentro de uma classe já considerada minoritária, a dos escravizados. As formas de trabalho variavam de acordo com a zona em que viviam. Na zona urbana, além dos cuidados com a casa, eram induzidas a vender alimentos e outros gêneros comerciais para gerar lucros para a família a que servia. Já no meio rural, trabalhavam nas roças de autoconsumo no cuidado com os alimentos, cuidavam dos animais, dos afazeres da casa-grande, e em alguns casos, se tornavam amas de leite, dentre outras atividades (Silva, 2018).

Estereótipos que conhecemos hoje sobre corpos negros, a partir da sexualização difundida durante o período colonial, assim como das cozinheiras, domésticas, mulheres que cuidam da casa/filhos para outras mulheres, estão vinculadas a figura da mucama, ou seja, a doméstica, ela nada mais é do que a mucama permitida, a da prestação de bens e serviços, ou seja, o burro de carga que carrega sua família e a dos outros nas costas (González,

1980). Esse estigma tornou-se tão popular e, naturalizado, por alguns nichos sociais, que está presente em diversas obras literárias ou televisivas, como por exemplo na obra “O Picapau Amarelo”, de Monteiro Lobato, onde a figura da Tia Nastácia é caracterizada como cozinheira, que cuida da casa e da família de pessoas brancas, quando vinculada à um programa de televisão, essa personagem é representada por uma mulher negra. Fato que se repete em novelas brasileiras, as quais mulheres pretas acabam interpretando apenas papéis de empregadas domésticas ou de menor condição econômica, além de constantes ataques racistas pela internet. À vista disso, nota-se que desenvolveu-se um “selo social” pela elite branca e patriarcal, em cima dessas mulheres, condicionado pela cor de suas peles, como elucida González (1980):

Melhor exemplo disso são os casos de discriminação de mulheres negras da classe média, cada vez mais crescentes. Não adianta serem “educadas” ou estarem “bem vestidas” (afinal, “boa aparência”, como vemos nos anúncios de emprego, é uma categoria “branca”, unicamente atribuível a “brancas” ou “clarinhas”). Os porteiros dos edifícios obrigam-nos a entrar pela porta de serviço, obedecendo instruções dos síndicos brancos (os mesmos que as “comem com os olhos” no carnaval ou nos oba-oba. Afinal, se é preta só pode ser doméstica, logo, entrada de serviço. E, pensando bem, entrada de serviço é algo meio maroto, ambíguo, pois sem querer remete a gente prá outras entradas (não é “seu” síndico?). É por aí que a gente saca que não dá prá fingir que a outra função da mucama tenha sido esquecida. Está aí (González, 2018).

Logo, com essa breve análise, buscamos expor o quanto os corpos femininos negros sofrem diversos pré-conceitos pela elite branca, desde que foram sequestradas de seus países até a contemporaneidade. Dentre esses abusos, apontamos a alta sexualização dos seus corpos, assim como, a criação de estereótipos a partir da mucama, cozinheira e cuidadora de lares brancos dos *senhores* e *sinhás*. É importante deixar claro, que não estamos, de forma alguma, desmerecendo quaisquer profissões citadas ao longo do texto,

buscamos, com essa exposição enfatizar situações raciais cotidianas e estruturais que se formaram e se estruturaram com a escravatura e, infelizmente, se mantém na atualidade. Objetivamos, portanto, demonstrar preocupação e apoio a essas mulheres que têm seus corpos atravessados por tais problemáticas diariamente, que são vulnerabilizadas pelo Estado e, frequentemente, marginalizadas pela sociedade pelo simples fato de serem, existirem e resistirem.

A INFLUÊNCIA AFRO NA CONSTRUÇÃO DA GASTRONOMIA NO RIO GRANDE DO SUL

Pouco se fala ou se sabe sobre a influência da gastronomia afro na cultura do Sul do Brasil, muitas dessas influências passam pelas comidas de Santo, onde podemos usar como exemplo o Quindim, doce que é oferendado a Orixá Oxum, e é um dos doces registrados como patrimônio na cidade de Pelotas-RS, assim como, o churrasco, oferenda ao Orixá Ogum, como explica Souza (apud Gonthier, 2018):

Em um contexto cultural, presente em práticas religiosas africanas originais, que sofreu influências de raízes africanas, é o churrasco, identificado hoje como típico da culinária gaúcha. Possui um elemento fundamentado dentro da religião afro do Rio Grande do Sul (Batuque/Nação) pois durante as guerras internas que se sucederam nessa região (Guerra do Paraguai e Guerra dos Farrapos) era comum a "comunhão" com o Orixá Ogum (Senhor da Guerra) através do churrasco, que por vezes era preparado e servido a primeira parte para esta divindade afim de se lograr êxito nas batalhas, tornando-se assim um prato sacralizado e fundamental nos cultos daquela religião (Souza, 2016 apud Gonthier, 2018).

Os doces tradicionais de Pelotas-RS, como o Quindim, já supracitado, possuem influência africana, no entanto, não há menção – ou quando é feita, restringe-se à ambientes que buscam cultivar e/ou estudar essas raízes e ancestralidades culturais, como na religião e na academia – desta importação de costumes e práticas tradicionais, fato que corrobora com um cenário

forjado por intenções de apagamento gradual do africanismo e de sua importante influência no sul do Brasil. Em pesquisa realizada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, s/a), é demonstrado que ao indagar-se sobre a participação das 'mucamas' e empregadas na produção doceira, a resposta recorrente é de que elas apenas 'mexiam os tachos'. Contudo, a partir do censo feito em 1833, disponibilizado pela prefeitura da cidade de Pelotas, cerca de 51% da população pelotense era composta por negros escravizados. Fato que abre brechas para questionamentos em relação a afirmação de que as mulheres negras "apenas mexiam os tachos", como mencionado anteriormente. Em busca de maiores informações para esta pesquisa, encontrou-se o seguinte relato no tocante à história do Quindim:

Diz a lenda que uma escrava desejava muito engravidar e não conseguia, então prometeu a Oxum que lhe daria uma quantia de cem quindins caso tivesse um filho. Então, até hoje o quindim é o doce da mãe Oxum." Mãe Ondina de Xangô, em conversa com Marília Kosby sobre a participação da população negra na tradicional culinária doceira de Pelotas (Kosby, 2015).

Com isso, percebemos o quanto as chamadas "mucamas", ajudaram na construção da gastronomia local, porém, assim como toda história dos negros no Brasil, essa influência é apagada para que tenha-se um uma imagem "embranquecida" da história geral do Brasil.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Fundamentados pelas exposições feitas nessa pesquisa, podemos perceber o quanto o racismo ainda está enraizado na nossa sociedade, sendo reproduzido em diversas áreas e de múltiplas formas. De acordo com Almeida (2019), o preconceito racial é o juízo baseado em estereótipos acerca de indivíduos que pertençam a um determinado grupo racializado, e que pode ou

não resultar em práticas discriminatórias. O preconceito, como vimos, pode estar presente no julgamento moral/social dos corpos, originados em termos e ações coloniais ainda difundidos, assim como, a partir do apagamento da história, da cultura e das incontáveis formas de resistência que caminham paralelamente com a escravidão e libertação dos povos africanos. Portanto, é notável a importância de trabalhos como este, que busquem enfatizar a originalidade e pertencimento de elementos da cultura, neste caso, da gastronomia africana, tão presentes em realidades da região sul do Brasil, e, ao mesmo tempo, tão negligenciados por quem à usufrui.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Silvio Luiz de. **Racismo Estrutural (Feminismos Plurais)**. - São Paulo: Sueli Carneiro; Pólen, 2019.

FREIRE, B. M., et al. **Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu)/RS**. IPHAN, S/D. Disponível em:

<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_%20tradicoes_doceiras_de_pelotas_antiga_pelotas.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2023.

GONTHIER, Maycon Willian de Oliveira. **Comida de Santo: um estudo das origens socioculturais da gastronomia Afro e seus significados**. 18º Congresso Nacional de Iniciação Científica – CONIC; SEMESP, 2018. Disponível em: <>. Acesso em: 20 ago. 2023.

GONZÁLEZ, Lélia. **[Conteúdo] Racismo e sexismo na cultura brasileira**. *In*: Artigo apresentado na Reunião do Grupo de Trabalho “Temas e Problemas da População Negra no Brasil”. 1980. Circuito Ubu. Disponível em: <<https://circuito.ubueditora.com.br/racismo-e-sexismo/>>. Acesso em: 20 ago. 2023.

KOSBY, Marília F. **Nós cultuamos todas as doçuras: as religiões de**

matriz africana e a tradição doceira de Pelotas. Porto Alegre: Après Coup - Escola de Poesia, 2015.

LOPES, Igor Gonzaga. CARVALHO, Carina Loureano de. **Mulher Escrava: uma ressignificação histórica.** Revista COCAR, Belém, v.10, n.20, p.236 a 254 –Ago./Dez. 2016. Disponível em: <<https://periodicos.uepa.br/index.php/cocar/article/view/974/631>>. Acesso em: 20 ago. 2023.

LOBATO, Monteiro. **O Picapau Amarelo.** Editora Brasiliense. Disponível em: <<https://livrogratuitosja.com/sitio-do-picapau-amarelo-monteiro-lobato/>>. Acesso em: 20 ago. 2023.

OXUM e o poder do feminino no Candomblé. Agência de Notícias em Ciência e Cultura – UFBA, 2018. Disponível em: <<http://www.cienciaecultura.ufba.br/agenciadenoticias/noticias/quem-e-oxum-o-poder-do-feminino-no-candomble/>>. Acesso em: 20 ago. 2023.

PINSKY, Jaime. **A escravidão no Brasil.** 21ª. ed. – São Paulo: Contexto, 2010. – (Repensando a História). [edição kindle].

SILVA, Kathiusy Gomes da. Escravidão, escravizadas e a família escrava: mulher negra na formação da família escrava. 2018. Disponível em: <http://www.encontro2018.ms.anpuh.org/resources/anais/9/1535599459_A_RQUIVO_EnsaioFamiliaescrava.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2023.

Pinsky, Jaime. Escravidão no Brasil (pp. 2-3). Contexto. Edição do Kindle.

PRANDI, Reginaldo. **Ogum: caçador, agricultor, ferreiro, trabalhador, guerreiro e rei.** Colaboração: Renan William dos Santos. -1 ed. – Rio de Janeiro: Pallas, 2020. [recurso eletrônico]. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?hl=en&lr=&id=LXD2DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT5&dq=ogum&ots=J_y9oYLrZu&sig=ZP42qFnHhloDyURqqWxtljBDECg&redir_esc=y#v=onepage&q=ogum&f=false>. Acesso em: 20 ago. 2023.

PREFEITURA de Pelotas. **Cidade/História: Pelotas pelo tempo.** Disponível em: <<https://www.pelotas.rs.gov.br/cidade/historia>>

AS SONORIDADES DO CAJU NA MÚSICA POPULAR BRASILEIRA: MEMÓRIAS E TRADIÇÕES COM SABOR E SOM DA TERRA

Silvia Heleny Gomes da Silva⁷⁰

Christian Dennys Monteiro de Oliveira⁷¹

Palavras-chave: Sonoridades, Música popular brasileira, Cultura alimentar do caju, Nordeste brasileiro, Geograficidade.

A partir de uma pesquisa de doutorado em andamento, que busca compreender a cultura alimentar do caju e suas representações no Nordeste brasileiro, o presente estudo tem o objetivo de pensar e analisar as sonoridades do caju na música popular brasileira. Compreendemos que um alimento pode ser conhecido e celebrado não apenas quando é consumido e compartilhado, mas quando é cantado também. O caju enquanto fruta nativa do Nordeste do Brasil desempenha um papel social, econômico e cultural bastante expressivo. Esperamos proporcionar um espaço de conhecimento e reflexão sobre o alimento caju neste trabalho.

CAJU: UM ALIMENTO MULTICULTURAL

O caju é uma fruta nativa dessa região nordestina do Brasil e é formada de duas partes: a castanha (que é o fruto em si) e a parte carnosa e suculenta (chamada de pedúnculo ou pseudofruto). Na economia local e regional está presente na alimentação desde os povos originários e se deriva em inúmeras bebidas e comidas, e na economia internacional é uma *commodity*

⁷⁰ *Doutoranda em Geografia / Universidade Federal do Ceará (UFC) - silviaheleny@gmail.com*

⁷¹ *Prof. Dr. do Programa de Pós-Graduação em Geografia / Universidade Federal do Ceará (UFC) - cdennys@gmail.com*

comercializada em dólar (patamar que somente a castanha atinge). O cultivo da árvore do caju, o cajueiro, não se restringe ao Nordeste brasileiro, contudo, está presente em países asiáticos (Índia, Vietnã, Cambodja, Filipinas), africanos (Moçambique, Tanzânia, Nigéria, Costa do Marfim, Gana, Burundi, Benin), da América central (Panamá, Costa Rica, Haiti) e do sul (Brasil, Venezuela, Colômbia, Guianas, Suriname, Equador). No cenário brasileiro é a região Nordeste que se destaca, principalmente os estados do Ceará, Piauí e Rio Grande do Norte.

Nos países citados anteriormente, o caju está presente nos hábitos alimentares, impregnando a paisagem com um cheiro e sabor inconfundíveis. Entendemos que a alimentação se faz por ingredientes, objetos e lugares ao passo que agrega pessoas, técnicas, saberes e sonoridades. Pelo encontro de materialidades e imaterialidades, uma paisagem alimentar do caju se origina ao confirmar e fortalecer a cultura alimentar dos lugares.

Para Contreras e Gracia (2005, p. 37), a cultura alimentar é o “Conjunto de representação, crenças, saberes e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e que são compartilhadas pelos indivíduos de uma determinada cultura ou de um grupo social específico dentro de uma cultura”. Por esse enfoque, podemos concluir que a cultura alimentar é constituída também de representações e saberes musicais referentes à alimentação. Perfazendo uma cultura alimentar sonora, portanto, passível de ritmos, harmonias e melodias. Na figura 1 abaixo podemos ver um pequeno exemplo das variedades alimentares do caju, em suas variadas composições de comidas e bebidas.

Figura 1 – Algumas variedades alimentares do caju



Fonte: Elaborado pelos autores (2023).

Para citar os nomes dos itens alimentares, temos: a cajuína nordestina, o espumante de caju (chamado de Cauina), a cajuáça (cachaça de caju) da marca Império Doce, o feni (uma destilado indiano de caju produzido na região de Goa), o refrigerante de caju São Geraldo, a cajuína em lata da marca Tijuca, a cerveja de caju Berrió, a kombucha de caju da Companhia dos Fermentados, o leite de castanha de caju da marca A Tal da Castanha, a castanha assada de caju da marca Iracema, o doce em caldas de caju caseiro, o doce cristalizado de caju, o sorvete de castanha com geleia de caju, o queijo de castanha de caju e o hambúrguer da carne de caju. As aplicabilidades do caju são muitas e se deriva em distintos produtos.

Desse modo, o caju é perpetuado pela tradição de um povo, inovado segundo as tendências e ideologias culturais estabelecidas e ressignificado de

inúmeras formas. As influências das múltiplas culturas fazem do caju um alimento inovador e multicultural.

O PLURALISMO DA MÚSICA POPULAR BRASILEIRA

Quando nos referimos à música popular brasileira, geralmente, não temos a dimensão do seu pluralismo, riqueza e versatilidade. Ela nasce a partir de diferentes contribuições culturais musicais que constituíram e constituem o Brasil. A música é uma das linguagens possíveis utilizadas para falar de um determinado espaço-tempo. Os fatos históricos, sociológicos, geográficos, econômicos e estéticos moldam a canção brasileira no transcurso dos anos.

O primeiro gênero a contribuir com a construção da música popular brasileira foi o samba, provindo da cultura urbana carioca, sob influência afro-brasileira desde o século XIX, e que se disseminou pelo território do nosso país continental. Geralmente, ele estava associado ao morro, enquanto aspecto geográfico da realidade do Rio de Janeiro. Nesse período, eram acalorados os debates sobre a busca da construção de uma identidade nacional ligada ao aspecto musical.

Músicos, compositores e intérpretes foram os porta-vozes dessas discussões, ao passo que os intelectuais começaram a adentrar nessa seara. A Bossa Nova foi outro gênero musical de expressivo impacto social no contexto brasileiro. Da década de 1950 à 1960, a Bossa Nova atingiu, principalmente, as demandas culturais do público letrado, intelectual e de estratos médios da sociedade brasileira e também se pulverizou para o povo.

Segundo Napolitano (2006, p. 136-137), “Foi nos anos 1950 que se esboçou um pensamento crítico e propriamente musicológico (ou etnomusicológico) sobre a música popular brasileira (ainda sem as iniciais maiúsculas que redefiniriam o sentido da expressão a partir da década de 60)”.

Falar de música popular brasileira é se referir ao povo e suas profundas manifestações culturais. Portanto, aquela une muitos gêneros musicais.

Ainda no decorrer da segunda metade da década de 1960 outro gênero musical começa a ser desenhado por alguns artistas da cena musical do nosso país. Sob as repressões do regime militar imposto em 1964, o Tropicalismo se apresentava como o gênero musical do momento. A Bossa Nova já não correspondia tanto as mudanças sociais que ocorriam no Brasil. E o Tropicalismo falava dessa indignação e insatisfação social, ao passo que agregava elementos da tradição e da modernidade, misturando matrizes culturais em suas musicalidades. Nomes como o de Caetano Veloso e Gilberto Gil foram a força motriz desse movimento.

[...] a afirmação do “grupo baiano”, núcleo do Tropicalismo, como o momento da “evolução” da MPB, em choque com a TFM (“Tradicional Família Musical”), apelido pejorativo dado aos adeptos da música nacionalista, que, para os autores do livro, representavam o conservadorismo estético e a xenofobia cultural. (Napolitano, 2006, p. 139)

Assim, o Tropicalismo surgiu com essa demanda social de inovação, agregação de muitas influências culturais, abordagem do contexto urbano brasileiro e seus desafios etc. Ocorria, então, a apresentação da música como resistência cultural na formação da canção brasileira. Vale salientar que o sucesso do Tropicalismo não extinguiu os demais gêneros musicais. Nessa mistura de gêneros, o Brasil expressava o valor do seu patrimônio musical multicultural.

Vale salientar que o Samba, o Choro, a Bossa Nova, o Tropicalismo, o Baião, a Jovem Guarda, o Rock, o Axé Music, o Sertanejo, Rap, Hip-Hop, o Manguebeat e outros gêneros musicais compõem o que podemos chamar de música popular brasileira. Esta que fala de lugares, pessoas, sentimentos e fatos da vida comum.

Optamos aqui por trabalhar com o conceito de música popular brasileira enquanto representação dessa diversidade e riqueza de gêneros musicais, e não como um momento específico da história musical brasileira. Em entrevista para o Programa Diálogos na USP, intitulado de *Caminhos da Música Brasileira*, o Prof. Dr. Alberto Ikeda, associado ao Programa de Pós-Graduação em Música da Escola de Comunicações e Artes (ECA) da Universidade de São Paulo (USP) e do Programa de Pós-Graduação em Integração da América Latina (Prolam), comenta que: “a sigla MPB surgiu como uma forma de distinguir o ritmo da música considerada comercial para a época, como o *rock’n roll*. Na atualidade, o termo está desgastado e há dificuldade em defini-lo de forma conceitual”.

AS SONORIDADES DO CAJU NA MÚSICA POPULAR BRASILEIRA

Após uma breve apresentação sobre o fenômeno da música popular brasileira, agora partiremos para a análise das composições musicais onde o caju aparece. Um alimento tão saboroso, cheiroso e porque não dizer musical?

As músicas são expressões culturais utilizadas para contar histórias e podem falar da relação intrínseca e profunda entre o homem e a Terra. Para Dardel (2015) a geograficidade é um ser e estar no mundo, que parte de um elo estabelecido por uma necessidade existencial. Começaremos a apresentação das sonoridades do caju pelo admirável cantor, compositor e sanfoneiro pernambucano Luiz Gonzaga, o Rei do Baião. Como filho do Nordeste, cantou o seu lugar com uma riqueza de detalhes incomparável. O cajueiro, árvore que dá origem ao caju, aparece na sua composição *Cajueiro Velho*, na faixa cinco, no disco *Aí tem Gonzagão*, de 1988.

Naquele cajueiro velho / Com um canivete desenhei meu
coração / Escrevi nossas iniciais / Isto a gente faz cheio de

paixão / Com uma flecha atravessada / Ficou bem gravada lá no cajueiro / História que a gente conta / Quando se dá conta do amor primeiro / (História que a gente conta) / (Quando se dá conta do amor primeiro) / Ai, ai, cajueiro, quanto tempo que já faz / Ai, ai, cajueiro, meu desenho de amor não vejo mais / (Ai, ai, cajueiro, quanto tempo que já faz) / (Ai, ai, cajueiro, meu desenho de amor não vejo mais) / A gente quando nasce, nasce / Nasce outra que a gente entrega o coração / A gente fica tão feliz / Todo mundo diz com satisfação / A planta que não é regada / Fica adoentada, morre no canteiro / Assim é minha vida agora / Morro toda hora lá no cajueiro / (Assim é minha vida agora) / (Morro toda hora lá no cajueiro) / Ai, ai, cajueiro, quanto tempo que já faz / Ai, ai, cajueiro, meu desenho de amor não vejo mais / (Ai, ai, cajueiro, quanto tempo que já faz) / (Ai, ai, cajueiro, meu desenho de amor não vejo mais) / Naquele cajueiro velho / Com um canivete desenhei meu coração / Escrevi nossas iniciais / Isto a gente faz cheio de paixão / Com uma flecha atravessada / Ficou bem gravada lá no cajueiro / História que a gente conta / Quando se dá conta do amor primeiro / (História que a gente conta) / (Quando se dá conta do amor primeiro) / Ai, ai, cajueiro, quanto tempo que já faz / Ai, ai, cajueiro, meu desenho de amor não vejo mais / (Ai, ai, cajueiro, quanto tempo que já faz) / (Ai, ai, cajueiro, meu desenho de amor não vejo mais). (Gonzaga, 1988)

Nessa música Gonzaga (1988) fala de um amor antigo e da árvore que sustentou as iniciais dos nomes dos jovens amantes. O desenho no cajueiro simbolizava o coração do cantor, perante o forte sentimento do primeiro amor. O cajueiro é um confidente, e é para onde Gonzaga vai quando a saudade de outrora aperta. Como ele diz: “Morro toda hora lá no cajueiro”. Essa é uma pequena morte de saudade. As marcas do desenho vão desaparecendo com o tempo e Gonzaga (1988) fala: “Ai, ai, cajueiro, meu desenho de amor não vejo mais”. Esse é um exemplo de como uma árvore pode representar um ponto de memória, uma parada no tempo, um local onde um sentimento foi compartilhado, e nessa coordenada geográfica do cajueiro permanecerá o eterno amor marcado no coração do cantor e na pele do cajueiro.

Outra composição que enfatiza o caju, é a música do cantor, compositor e multi-instrumentalista paraibano José Gomes Filho, mais conhecido como Jackson do Pandeiro. Ele era considerado o Rei do Ritmo, pela sua forma única de cantar ritmado. No disco *Forró do Jackson*, de 1958, na faixa número onze, ele cantou *Cajueiro*.

Cajueiro, ê-ê / Cajueiro, ê-a / Cajueiro, ê-ê / Cajueiro, ê-a /
Cajueiro pequenino / Todo enfeitado de flor / Eu também sou
pequenino / Carregadinho de amor, ai, ai / Cajueiro, ê-ê /
Cajueiro, ê-a / Cajueiro, ê-ê / Cajueiro, ê-a / Tradicional cajueiro
/ Do meus avós traz lembrança / Testemunha locativa / Do meus
tempo de criança, olha aí / Cajueiro, ê-ê / Cajueiro, ê-a /
Cajueiro, ê-ê / Cajueiro, ê-a / O cajueiro não dá coco / Coqueiro
não dá limão / O amor quando é de gosto / Não produz
ingratidão, ai, ai / Cajueiro, ê-ê / Cajueiro, ê-a / Cajueiro, ê-ê /
Cajueiro, ê-a / Cajueiro, ê-ê / Cajueiro, ê-a / Cajueiro, ê-ê /
Cajueiro, ê-a / O cajueiro pequenino / Todo enfeitado de flor /
Eu também sou pequenino / Carregadinho de amor, olha aqui /
Cajueiro, ê-ê / Cajueiro, ê-a / Cajueiro, ê-ê / Cajueiro, ê-a / O
tradicional cajueiro / Do meus avós traz lembrança / Testemunha
locativa / Do meus tempo de criança, ai, ai / Cajueiro, ê-ê /
Cajueiro, ê-a / Cajueiro, ê-ê / Cajueiro, ê-a. (Pandeiro, 1958)

Na letra da música podemos observar o comparativo entre a estatura do cantor (que era pequeno) e o cajueiro pequenino. Além da brincadeira quanto ao tamanho, Jackson (1958) enfatiza as lembranças que o tradicional cajueiro evoca dos avós, também do seu tempo de criança. O cajueiro, como apontado pelo cantor, é uma “testemunha locativa”. Ou seja, estabelece uma demarcação de espaço-tempo onde as memórias afloram e são recordadas com saudosismo e amor. Pois “o amor quando é de gosto, não produz ingratidão”. O gosto elencado faz paralelo ao gosto que o cajueiro proporciona, no caso, através dos seus frutos, os cajus. O gosto do caju reforça o gosto das boas lembranças.

O cajueiro mais uma vez aparece na música de outro artista. Agora estamos falando de José Abdias de Farias, um acordeonista, compositor e

produtor musical. Em seu disco *Abdias no Forró*, de 1960, na faixa número três, ele cantou e tocou a música *Cajueiro*.

Cajueiro pequenino / Carregado de fulo / Eu também sou pequenino / Carregado de amor / Cajueiro velho amigo / Meu amor jurou em vão / Jurou se casar comigo / Se eu lhe desse o coração / Cajueiro não fulora / Também sente a minha dor / O meu bem me deu um fora / E com outro se casou / Cajueiro baixa a calha / Deixa o meu gato passar / Vou embora pra bem longe / Vou morar no Ceará. (Farias, 1960)

O referido cantor era conhecido como Abdias dos Oito Baixos, por tocar preferencialmente a sua sanfona de oito baixos. Na música citada acima, o cantor (tal como Jackson do Pandeiro) brinca com o seu tamanho que se assemelha ao cajueiro pequenino. A relação estabelecida com o cajueiro é de amizade, tanto que ele o chama de “velho amigo” e é para quem confia o amor que foi prometido e recusado por sua amada, que resolve se casar com outro. Perante o amor não correspondido, ele decide ir embora para longe, e escolhe o Ceará como destino.

É interessante notar que o cajueiro nas três músicas citadas anteriormente, aparece enquanto figura de amigo, um ser que está sempre ali e que ampara o narrador, seja para lembrar a infância, os avós, os amores que foram deixados para trás ou que não foram correspondidos.

Caetano Veloso também nos brinda com a música *Cajuína*, faixa nove, no disco *Cinema Transcendental*, Caetano Veloso & A Outra Banda da Terra, de 1979. Foi uma música escrita em homenagem ao seu grande amigo Torquato Neto (que foi um poeta brasileiro, jornalista e letrista de música popular brasileira). Anos depois da morte do amigo, que cometeu suicídio, Caetano estava de passagem por Teresina em *show* e resolveu visitar o pai do querido amigo. Na casa dele, um silêncio, poucas palavras e choro compuseram o momento. Então, o pai de Torquato serviu cajuína para

Caetano e depois foi no jardim e trouxe uma pequena rosa menina e deu de presente para ele.

Existirmos a que será que se destina? / Pois quando tu me deste a rosa pequenina / Vi que és um homem lindo e que se acaso a sina / Do menino infeliz não se nos ilumina / Tampouco turva-se a lágrima nordestina / Apenas a matéria vida era tão fina / E éramos olharmo-nos intacta retina / A cajuína cristalina em Teresina / Existirmos a que será que se destina? / Pois quando tu me deste a rosa pequenina / Vi que és um homem lindo e que se acaso a sina / Do menino infeliz não se nos ilumina / Tampouco turva-se a lágrima nordestina / Apenas a matéria vida era tão fina / E éramos olharmo-nos intacta retina / A cajuína cristalina em Teresina. (Veloso, 1979)

Na letra da música é possível deprendermos o pensamento filosófico sobre o destino da existência humana, a delicadeza de um encontro regado com cajuína e uma rosa pequenina e a lágrima nordestina, que é circunstanciada pela localização geográfica, no caso a cidade de Teresina, no estado do Piauí. Caetano evoca a ressonância do sentimento pelo amigo em versos compassados e reflexivos. Em uma melodia triste e ao mesmo tempo sincera.

Dorival Caymmi foi um cantor, compositor, instrumentista, poeta e pintor baiano. Em seus versos musicais a castanha de caju se apresenta a partir de uma receita de origem africana e que remonta a chegada dos africanos iorubás escravizados no século XVI e que foram trazidos para o Brasil. Caymmi, na música *Vatapá*, presente em seu disco *Caymmi Setenta Anos*, de 1984, nos apresenta a receita desse prato tão popular, principalmente, na cozinha nordestina e nortista.

Quem quiser vatapá, ô / Que procure fazer / Primeiro o fubá / Depois o dendê / Procure uma nêga baiana, ô / Que saiba mexer / Que saiba mexer / Que saiba mexer / Procure uma nêga baiana, ô / Que saiba mexer / Que saiba mexer / Que saiba mexer / Bota castanha de caju / Um bocadinho mais / Pimenta malagueta / Um bocadinho mais / Bota castanha de caju / Um bocadinho mais / Pimenta malagueta / Um bocadinho mais / Amendoim, camarão, rala um coco / Na hora de machucar / Sal com gengibre e cebola, iaiá / Na hora de temperar / Não para de mexer, ô / Que é pra não embolar / Panela no fogo / Não deixa queimar / Com qualquer dez mil réis e uma nêga ô / Se faz um vatapá / Se faz um vatapá / Que bom vatapá / Bota castanha de caju / Um bocadinho mais / Pimenta malagueta / Um bocadinho mais / Bota castanha de caju / Um bocadinho mais / Pimenta malagueta / Um bocadinho mais / Amendoim, camarão, rala um coco / Na hora de machucar / Sal com gengibre e cebola. (Caymmi, 1984)

A castanha de caju é um dos ingredientes da receita baiana do vatapá descrita pelo cantor, e como ela se misturam tantos outros como o fubá, o dendê, a pimenta malagueta, o amendoim, o camarão, o coco ralado, o sal, o gengibre e a cebola. Caymmi enfatiza que para tal feito é preciso “uma nêga baiana que saiba mexer”, para que assim o vatapá não embole e nem queime na panela. Dez mil réis é a quantia média para a feitura desse prato ancestral. Essa música fez muito sucesso e foi interpretada por duas expoentes da canção brasileira, são elas: Gal Costa e Alcione. Que “temperaram” a música com o seu “toque especial”.

Outra artista que faz referência ao caju é Dinahir Tostes Caymmi, mais conhecida como Nana Caymmi. Ela foi uma cantora e compositora carioca, filha de Dorival Caymmi. Em seu CD chamado *Sem Poupar Coração*, de 2009, a música três, intitulada de *Caju em Flor*, foi uma composição feita por João Donato e Ronaldo Bastos e cantada do Nana Caymmi.

Nem você sabe a sorte que me dá / A você de amor, eu lhe chamar / Ser seu bem sob o céu de Oxalá / Meu anjo bom, meu manacá / Em Belém onde tudo aconteceu / Eu senti no momento em que bateu / Encontrei esse amor que vem de lá / Caju em flor, meu bem vem cá / Nem parei pra pensar se dava pé / Me deixei

arrastar pela maré / Naveguei ao sabor do rio-mar / Esse amor que eu guardei / Foi presente de Yemanjá / Nem você sabe a sorte que me dá / A você de amor, eu lhe chamar / Ser seu bem sob o céu de Oxalá / Meu anjo bom, meu manacá / Em Belém onde tudo aconteceu / Eu senti no momento em que bateu / Encontrei esse amor que vem de lá / Caju em flor, meu bem vem cá / Nem parei pra pensar se dava pé / Me deixei arrastar pela maré / Naveguei ao sabor do rio-mar / Esse amor que eu guardei / Foi presente de Yemanjá / Naveguei ao sabor do rio-mar / Esse amor que eu guardei / Foi presente de Yemanjá. (Donato; Bastos, 2009)

Na música cantada por Nana Caymmi se fala da sorte de um amor profundo e bonito, feito um anjo ou um belo manacá, que é uma árvore comum na Mata Atlântica e que é facilmente encontrada no litoral de São Paulo, Rio de Janeiro e Santa Catarina. A matriz religiosa de raiz afro-brasileira, no contexto da umbanda e do candomblé, também entra na canção, ao fazer referências aos orixás Oxalá (que representa as energias da criação da natureza e é conhecido como o orixá responsável pelo céu) e Yemanjá (é a mãe do rio que desagua no mar, também chamada de Rainha do Mar, é a divindade protetora da pesca, sendo, por isso, a padroeira dos pescadores). O caju em flor referenciado na canção representa a beleza, a pureza e a fertilidade que prospera na floração que acontece no cajueiro. Podemos subentender que a menção do caju em flor reforça essa imagem de graciosidade e deslumbramento que as singelas flores do cajueiro emanam.

Alceu Paiva Valença, o Alceu Valença, é um cantor e compositor pernambucano também prestigia o caju na sua criação artística. Conhecido na cena musical brasileira por seu significativo trabalho ao longo dos anos, ele nos presenteia com suas composições e melodias. Em seu disco *Estação da Luz*, de 1985, a faixa número quatro, traz a música *Chuvas do Caju*.

Ela virá no verão / Com as chuvas de cajus / Os flamboyants estão sangrando / Nessas tardes tão azuis / Pastores da noite / Meu São Jorge amado / Livrai-me do ódio / Dos apaixonados /

Na letra podemos observar que a história circula entre alguns elementos: a chegada do amor no verão, as chuvas do caju (que no Nordeste ocorrem, principalmente, no segundo semestre do ano, a partir do mês de agosto), os flamboyants que sagram (na intensidade do vermelho, que também se associa ao amor e ao calor do verão), as tardes azuis simbolizam a limpidez do céu e a iluminação. E desse amor reluzente, o narrador pede proteção aos pastores da noite e a São Jorge amado para livra-lhe do ódio dos apaixonados e dos abandonados, o ódio sendo um sentimento obscuro. Ódio esse que pode surgir de um amor não correspondido (no caso dos apaixonados) ou de um amor que fugiu (no caso dos abandonados). O eu narrador, então, pede luz e proteção para a chegada do grande amor, que além de vir com as chuvas do caju, também traz um cheiro doce e a promessa de um amor frutífero.

Já no disco *Cavalo de Pau*, de 1982, na faixa número dois, temos a música *Tropicana*, que é uma composição de Alceu Valença junto com Vicente Barreto. A música é pequena e se repete três vezes ao longo da faixa do disco.

Da manga rosa quero gosto e o sumo / Melão maduro, sapoti,
juá / Jaboticaba, teu olhar noturno / Beijo travoso de umbu-cajá
/ Pele macia, ai, carne de caju / Saliva doce, doce mel, mel de
uruçu / Linda morena, fruta de vez temporana / Caldo de cana
caiana, vem me desfrutar! / Linda morena, fruta de vez
temporana / Caldo de cana caiana, vou te desfrutar! / Morena
tropicana, eu quero teu sabor / Ai, ai, iô, iô / Morena tropicana,
eu quero teu sabor / Ai, ai, ai, ai. (Valença; Barreto, 1982)

Nessa música podemos notar as metáforas utilizadas pelos compositores na criação da letra. A linda morena, no caso, é um ser cujo o eu narrador espera provar, subtrair o gosto. A linda morena é como uma fruta

desejada intensamente. Para tanto, ela é comparada às seguintes frutas: manga, melão, sapoti, juá, umbu-cajá, respectivamente, são frutas suculentas. A pele da mulher desejada é macia como a carne de caju (que também tem muito suco), e a saliva é doce como o mel de urucu (que é uma abelha sem ferrão que produz um dos mais saborosos meles). A musa amada é, portanto, a simbologia máxima da riqueza das terras férteis dos trópicos, sendo, portanto, chamada de morena tropicana. Essa, cujo sabor e doçura, levará o eu narrador ao ápice da realização amorosa.

Nas oito músicas aqui apresentadas demonstramos a riqueza das representações culturais do caju na música popular brasileira. É inegável a simpatia e a força que o caju emana no imaginário social dos brasileiros. Uma fruta pequena, mas potente e cheia de histórias para contar.

De acordo com Lody (2008),

A comida é tão importante e identificadora de uma sociedade, de um grupo, de um país, como é o idioma, tendo em vista o papel da língua na comunicação. Assim, comida e idioma têm valores reconhecidos pelo que comunicam sobre as pessoas, seus cotidianos, suas festas, suas características individuais, suas identidades e, principalmente, suas diferenças. (Lody, 2008, p. 32)

A partir da citação do autor acima, podemos afirmar que o caju identifica não apenas o Nordeste do Brasil, mas o país como um todo. Ele revela o encontro da natureza com a sociedade através das produções culturais, seja através da música, da pintura, da literatura, da dança, dos provérbios e de uma infinidade de criações populares. Na figura 2 e 3 a seguir, apresentamos as capas dos discos e CD's dos cantores mencionados neste trabalho.

Figura 2 – Capas dos discos dos cantores mencionados



Fonte: Elaborado pelos autores (2023).

Figura 3 – Capas dos discos e CD dos cantores mencionados



Fonte: Elaborado pelos autores (2023).

O único CD existente nessa catalogação foi o de Nana Caymmi, as demais são capas de discos. Resolvemos demonstrar essas visualidades, pois

consideramos importante conhecermos os produtos musicais de onde as referidas músicas vieram. A arte também habita a materialidade dos trabalhos, além, é claro, de permitir a expansão do conhecimento sobre as sonoridades do caju.

CONCLUSÃO

Objetivamos com este trabalho fornecer uma visão panorâmica sobre as sonoridades do caju na música popular brasileira e confirmar a representatividade dessa fruta no imaginário social do nosso país. Pudemos demonstrar que um alimento se faz não apenas por sabores e cheiros, mas também por sons, e que ele evoca tradições e inovações contínuas. Os sons permitem construir referências espaciais de acordo com os lugares que habitamos (Dozena, 2009). Todos os artistas mencionados no decorrer deste texto, cantaram seus sentimentos, seus lugares e também seus alimentos. Cantar é narrar histórias de forma musicada, e o caju demonstra ter muito sumo para as criações artísticas. Esperamos que esta viagem sonora e alimentar tenha proporcionado um alargamento dos conhecimentos sobre essa fruta tão nossa quanto é o caju.

REFERÊNCIAS

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.

DARDEL, Eric. **O Homem e a Terra: natureza da realidade geográfica**. São Paulo: Perspectiva, 2015.

DOZENA, Alessandro. Os sons como linguagens espaciais. **Espaço e Cultura**, UERJ, RJ, N. 45, p. 31-42, Jan/Jun, 2019.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008.

NAPOLITANO, Marcos. A historiografia da música popular brasileira (1970-1990): síntese bibliográfica e desafios atuais da pesquisa histórica. **ArtCultura**, Uberlândia, v. 8, n. 13, p. 135-150, Jul/Dez, 2006.

AS TRADIÇÕES ALIMENTARES DA CIDADE DE SAQUAREMA PELOS RELATOS DE TRABALHADORES DA PESCA E DA AGRICULTURA LOCAL

Lucas Martinelli⁷²

Lanna Almeida Mariano⁷³

Adriana Paula Slongo Marcussi⁷⁴

Palavras-chave: Saquarema, Gastronomia, Memória, Identidade.

A alimentação humana reveste-se de técnicas de preparo e formas específicas de consumo onde o jeito de comer define não só o que é ingerido, mas também aquele que o ingere (DA MATTA, 1986). Para além da função biológica vinculada a necessidade alimentar, os critérios de escolha, produção, preparo e a construção do gosto de um grupo são resultados de aprendizados sociais e de influências, principalmente, históricas e geográficas enraizadas no território (CARNEIRO, 2013).

A comida é sempre uma expressão cultural (MONTANARI, 2013), devemos então entendê-la como elemento base de uma civilização. Núcleo estimulante que participa ativamente do processo de construção e reconstrução da identidade cultural, que, ao tempo que integra o indivíduo em um grupo, o distingue frente aos demais. Conforme indicado por diversos autores (ALENCASTRO, 1989; CARVALHO, 1996; OLIVEIRA, 1990), o processo de construção do Estado, no caso brasileiro, se antecipou, em muito, ao da construção da nação (CAMPOS, 2004).

⁷² *Professor substituto do Instituto Federal Fluminense campus Cabo Frio, RJ. - lucas.martinelli@iff.edu.br*

⁷³ *Estudante do curso superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Fluminense, campus Cabo Frio, RJ - marianolanna2@gmail.com*

⁷⁴ *Professora efetivo do Instituto Federal Fluminense campus Cabo Frio, RJ. - aslongo@iff.edu.br*

Como proposto por Lévi-Strauss (1964), as cozinhas, sobretudo as regionais, podem ser pensadas como instrumentos de comunicação. Um código simbólico composto pela condensação de todos os fazeres necessários para um produto final que, só através do ato de sentar-se à mesa, respeitando a ordem sequencial no consumo e buscando identificar os papéis designados a cada ingrediente, pode ser compreendido.

Os processos de escolha do alimento são resultado de necessidades biológicas, estruturas sociais e forças político-econômicas, combinadas ou justapostas pelos atores sociais através das práticas e condições contextuais do cotidiano (MURRIETA, 1998). Dessa forma, o reconhecimento da existência de uma cozinha segmentada em si mesma, com formas de preparo e de consumo que se distinguem de acordo com as camadas sociais, é essencial para a compreensão da cultura alimentar geral (CARNEIRO, 2013).

Esta segmentação será abordada aqui através da oposição conceitual entre dois tipos de cozinha, sendo estas: a cozinha oral - de uso doméstico, restrita, comumente, à mãos femininas e transmitida regionalmente pela prática cotidiana - e a cozinha teórica - construída através da seleção de um modelo alimentar, que, respaldado pela documentação e a forte presença masculina nas cozinhas profissionais, reafirma a concentração do poder de determinado grupo em detrimento de outro (MONTANARI, 2013).

Desse modo, a cozinha oral está destinada a se perder em essência, deixando para trás traços estruturantes em meio às influências globais e o distanciamento do indivíduo e da ancestralidade. Percebe-se, como resultado, uma cozinha superficial, determinada pelo enobrecimento da composição e pela atribuição de papéis coadjuvantes a ingredientes que, muitas vezes, cunham sozinhos a identidade alimentar de toda uma comunidade.

Em paralelo, a busca por relatos alimentares de pescadores e agricultores da cidade de Saquarema, localizada na Região dos Lagos no Rio de Janeiro, tomou forma através da vontade de identificar uma tradição gastronômica que possua forte domínio e protagonismo popular no litoral fluminense. A pesquisa se aplica, então, como tentativa de registrar a memória dos trabalhadores de duas das principais atividades extrativistas da região, que, mesmo passando por mudanças significativas nos dias de hoje, possuem uma relação profunda com a comunidade e o meio ambiente. Através do estímulo do compartilhamento de vivências e tradições culinárias familiares, busca-se delimitar um espaço de memória comum que, mesmo partindo de um só indivíduo, o antecede e o sucederá.

FORMAÇÃO DO TERRITÓRIO

A faixa litorânea compreendida entre Cabo Frio e a baía da Ilha Grande é caracterizada por restingas, lagoas e baixadas e se posiciona como limite interior a Serra do Mar, que corre paralela à linha da costa. Os rios desta região são barrados pelo mar, em função das marés, originando alagados, pântanos e mangues (IBGE,1977). Nesta área está localizado o município de Saquarema, dividido em três distritos: Saquarema, Bacaxá e Sampaio Corrêa.

A influência indígena, principalmente de membros dos Tamoios e das tribos Goitacás, Camacuans, Carajás, Aimorés, Carijós e Guaianás, maioria no litoral brasileiro no período anterior a colonização, se fixa ao território de maneira quase invisível. Com poucas iniciativas públicas voltadas para a preservação da memória dos povos que uma vez aqui residiram, restou, na alimentação local, o expressivo consumo de pimenta, mandioca, mingau, tubérculos assados ou cozidos e frutas. Ainda hoje, ao longo do dia de

trabalho na roça, em Saquarema, os trabalhadores usualmente se alimentam de aipim, inhame e batata doce assados.

Muitos dos processos de pesca em uso nas lagoas e enseadas também foram legados pelos indígenas, que originalmente não faziam uso de redes de pesca, mas detinham o saber de uma das práticas pesqueiras mais empregadas, a das "redes de espera" ou de "emalhar". Para o camarão, empregavam pequenas redes que remetem a sacos, denominadas até hoje pelo vocábulo indígena "puçá" (RODRIGUES, 2021).

A agricultura no município de Saquarema reside em áreas próximas às fronteiras com os municípios de Maricá e Araruama, centralizada nos bairros de Bicuíba, Tinguí e Vilatur, como verifica-se na Figura 1.

Figura 1. Mapa da cidade de Saquarema.



Fonte: <https://www.saquaremaonline.net/cidade>.

De acordo com o Censo Agropecuário do IBGE (2017), o município possui 454 estabelecimentos agropecuários, sendo divididos da seguinte maneira:

a) Por gênero: 362 produtores homens, 82 produtores mulheres e 10 produtores não se aplica;

b) Por escolaridade e/ou formação técnica: 31 produtores nunca frequentaram a escola, 261 têm o ensino fundamental, 74 tem o ensino médio, 68 tem graduação, 10 tem mestrado e/ou doutorado e 10 não se aplica;

c) Por cor ou raça: 218 brancas, 39 pretas, 1 amarela, 183 pardas e 1 indígena;

d) Por assistência técnica: 95 recebem e 349 não recebem;

e) Pelo uso de agrotóxicos: 155 usam e 432 não utilizam;

f) Pelos recursos financeiros: 12 produtores possuem empréstimos ou financiamentos e 442 produtores não possuem;

g) Pelas espécies cultivadas: na lavoura permanente, a banana é cultivada por 127 estabelecimentos (com 50 pés e mais), o coco-da-baía é cultivado por 90 estabelecimentos (com 50 pés e mais), o limão é cultivado por 26 estabelecimentos (com 50 pés e mais), a laranja é cultivada por 20 estabelecimentos (com 50 pés e mais), a mandioca é cultivada por 148 estabelecimentos, o feijão-preto por 18 estabelecimentos, a abóbora por 15 estabelecimentos e a cana-de-açúcar por 11 estabelecimentos.

A Lagoa de Saquarema, com área de 23 km e profundidade média em torno de 1 metro, é separada do mar por um braço litorâneo e é composta por quatro bolsões, sendo eles: Urussanga (12.6 km), Jardim (2.0 km), Boqueirão (0.6 km) e de Fora (7.4 km).

O canal de ligação entre a lagoa e o mar, conhecido como Barra Franca, é um dos principais pontos de Saquarema, por sua função turística e papel dentro do ecossistema. O local, popularmente conhecido como *Barrinha*, tem como característica o acúmulo de areia trazida pela maré, demandando um frequente desassoreamento da lagoa. Porém, fatores como a urbanização da

região, degradação das margens e poluição, contribuíram para o agravamento do problema.

METODOLOGIA

Para a estruturação da pesquisa, foram coletados relatos de trabalhadores da pesca e agricultura da cidade de Saquarema, encontrados dentro da pré-seleção de quatro núcleos principais, sendo estes: a Feira de Bacaxá, a Feira da Vila, o Sindicato dos trabalhadores rurais de Saquarema e a Colônia de pescadores Z-24. Foi decidido, para delimitação e estruturação analítica do artigo, o período de 1971 a 2022, cerca de 40 anos após a entrada e fixação da atividade turística na cidade - área que tem recebido expressivo investimento e incentivo público desde então.

Foram selecionadas doze pessoas, com idades entre 41 e 78 anos, sendo elas: quatro agricultores rurais aposentados e duas pessoas de seus círculos familiares internos, dois pescadores aposentados, dois em exercício e duas pessoas de seus círculos familiares internos. Dessa forma, foi possível realizar uma breve análise da permanência ou da não permanência das tradições em gerações diferentes de moradores locais.

As entrevistas foram realizadas de forma orgânica, a partir de conversas individuais que buscavam provocar o exercício de rememoração de práticas tradicionais da pesca e da agricultura. Todas as abordagens foram realizadas em sessões informais com o suporte de gravadores de áudio. Um roteiro semiestruturado foi utilizado no qual constavam perguntas relacionadas ao modo de cultivo, extração de matérias primas e preparo de receitas tradicionais. Apesar disso, outras perguntas surgiram durante a conversa evitando, desta maneira, a condução parcial das respostas por parte do entrevistador.

A análise das entrevistas buscou identificar seus conteúdos, assim, se aproximando do método homônimo. Entretanto, não foram aplicados os pormenores do método de análise de conteúdo clássica.

RESULTADOS

Embora a pesca e a agricultura tenham sofrido fortes impactos econômicos e alterações significativas desde o início das atividades turísticas na região - como a constante diminuição na entrada de novos trabalhadores - ambas as atividades detém até hoje influência direta nas relações culturais do município.

Com o término das entrevistas e a posterior análise do material audiovisual registrado, foi possível esboçar um panorama das dinâmicas e rotinas que foram preservadas e se moldaram ao território e a comunidade local de alguma forma.

Como resultado, foram identificadas nas entrevistas: 15 receitas tradicionais, três métodos de conservação de proteína animal, dois métodos de extração de crustáceos e nove ingredientes comuns à dieta alimentar saquaremense, sendo estes apresentados abaixo ao longo de três quadros expositivos. As receitas tradicionais levantadas se encontram no quadro 1, com a identificação da origem de sua menção subdividida entre os núcleos de trabalhadores da agricultura e pesca. Foi utilizado como critério de desígnio para “receita tradicional” aquelas encontradas nas fontes orais que se inserem no contexto cultural e permanecem vivas mesmo que apenas no campo da memória dos moradores locais.

Quadro 1. Lista de receitas tradicionais e identificação por origem da menção

Pratos típicos	Menção por trabalhador da agricultura	Menção por trabalhador da pesca
Carapicu de capote		x
Pastel de sarnambi		x
Peixe com quandu	x	x
Quandu com carne seca	x	x
Sola de amendoim ou coco	x	
Peixe com pirão e banana	x	x
Fritada de mariscos		x
Sacuritá com arroz		x
Bororó de polvilho	x	
Tripa de porco pururucada	x	
Caldeirada de siri		x
Polenta de corte	x	
Canjica	x	
Farofa de tatuí		x
Farofa de coquinho de quaresma	x	

Fonte: Autores (2022)

Dadas as características geográficas da cidade, é possível notar um padrão comum de acesso entre os dois grupos analisados aos mesmos ingredientes e formas de preparos - vide a repetição na citação de receitas com quandu e banana, dois ingredientes que segundo relatos “a maioria das casas tinha pés crescendo em volta”, essa dinâmica se torna ainda mais clara com a análise do quadro seguinte. Com os núcleos de agricultura espalhados entre Bicuíba, Tinguí e Vilatur e a conexão destes com a Lagoa de Saquarema e a praia é comum o consumo de peixes e a extração de pescados de forma complementar à renda da agricultura, bem como a produção familiar e o

consumo de Plantas alimentícias Não Convencionais (PANCs) em famílias de pescadores. Muitas vezes esses alimentos são extraídos e vendidos em comércios locais ou utilizados como moeda de troca na vizinhança. Em alguns casos, como o sarnambi e o tatuí, citados no quadro 1, seu uso mais comum é no preparo de iscas para pesca.

Abaixo, no quadro 2, estão identificados os principais ingredientes citados e, conseqüentemente, consumidos pela comunidade local.

Quadro 2. Lista de ingredientes e identificação da origem da menção

Ingrediente	Menção por trabalhador da agricultura	Menção por trabalhador da pesca
Urucum	x	x
Cardo/Cardo naná	x	x
Camboim	x	x
Guandu	x	x
Pimenta malagueta	x	x
Pimenta rabo de macaco	x	
Serralha	x	
Caruru azedo	x	
Coentro selvagem	x	x

Fonte: Autores (2022)

O urucum, a pimenta malagueta, a pimenta rabo de macaco e o coentro selvagem se distinguem enquanto temperos, fortemente conectados à matriz indígena da região. A serralha e o caruru azedo foram duas das PANCs da região citadas durante as entrevistas, ainda que o consumo se estenda para além destas. O camboim, fruto da restinga, foi citado como ingrediente

comum ao preparo de uma espécie de licor, conhecido popularmente como Cachaça de camboim.

No quadro 3, foram identificados três tipos de processos de conservação de proteína animal, um processo de extração comum para a retirada de mariscos das lajes de pedra e uma cultura de construção de cativeiros de engorda para venda e consumo de guaiamum - espécie de caranguejo comum na Lagoa de Saquarema e mangues.

Quadro 3. Processos de conservação e extração e identificação da origem da menção

Métodos de conservação e extração	Menção por trabalhador da agricultura	Menção por trabalhador da pesca
Carne submersa na gordura (lata)	x	
Peixe defumado (telha)	x	
Peixe salgado e seco (varal)		x
Extração de mariscos		x
Extração de Guaiamum	x	x

Fonte: Autores (2022)

Nota-se, que mesmo com as mudanças tecnológicas e o desaparecimento da prática cotidiana, estes métodos vivem na memória popular e ocupam um forte lugar de saudosismo. No caso do peixe salgado e seco, por exemplo, ainda hoje é reproduzido em preparos, usualmente com tainha, como citado pelos entrevistados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir dos dados alcançados, podemos começar a distinguir a influência saquaremense no cenário gastronômico da Região dos Lagos. Estabelecendo como base analítica as preparações e ingredientes identificados neste artigo, que se propõe a ilustrar as relações traçadas entre homem e território no período pesquisado. Com foco principal para os fatores

histórico-geográficos e a relação de influência do tripé terra, mar e lagoa nas atividades extrativistas e no cotidiano da população local que, hoje, tenta conciliar a tradição e o distanciamento causado pelo desenvolvimento urbano. Para além disso, o registro acadêmico da memória de trabalhadores da pesca e agricultura se aplica enquanto medida de salvaguarda e preservação de uma cultura alimentar que, se não compreendida, tende a ser alterada e gradualmente se afastar de suas raízes ancestrais.

REFERÊNCIAS

ALENCASTRO, Luis Felipe. **A Pré-Revolução de 30**. 18ª edição. São Paulo: Centro Brasileiro de Análise e Planejamento (CEBRAP), 1987.

CAMPOS, Rogéria de Almeida Dutra. “Nação, região, cidadania: A construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro”. Universidade Federal de Juiz de Fora. 2004.

CARNEIRO, Henrique S. “Comida e sociedade. Uma história da alimentação”. Rio de Janeiro/RJ: Campus. 2003

CARVALHO, José Murilo. “A Construção da Ordem: A Elite Política Imperial”. Teatro de Sombras: A Política Imperial. Rio de Janeiro: UFRJ/Relume Dumará. 1996.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?**. 3ª edição. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. “Censo Agropecuário, 1977”. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br>. Acesso: 25/09/2022.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo Agropecuário de 2017. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br>. Acesso: 29/09/2022.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Le Cru et le Cuit**. 23ª edição. Paris: Plon, 1964.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2ª edição. São Paulo: Editora Senac, 2013.

MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. **O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha de Ituqui, baixo Amazonas, Pará.** 41° edição. São Paulo: Revista de Antropologia, 1998.

OLIVEIRA, Lúcia Lippi. **Modernidade e Questão Nacional.** 14° edição. Lua Nova: Revista de Cultura e Política, 1990.

RODRIGUES, Marcus da Costa et al. “Sistemas Lagunas do Leste Fluminense. Pesca e Sustentabilidade, Passado, presente e futuro”. 1° edição. AH Edições, Rio de Janeiro. 2021.

SEM AUTOR. **Conheça Saquarema.** Saquarema online, 2022. Disponível em: <https://www.saquaremaonline.net/cidade>. Acesso em: 12/11/2022

RECEITAS COM HISTÓRIAS: EDITAL 006/2020 LEI ALDIR BLANC, ARROIO GRANDE/RS

Franciéle Gonçalves Soares⁷⁵

Lúcio Menezes Ferreira⁷⁶

Palavras-chave: Receitas, Memórias, Histórias, Tradição.

No extremo sul do Rio Grande do Sul está localizado o município de Arroio Grande, que de acordo com o IBGE⁷⁷ (2022) possui cerca de 17.558 habitantes. Segundo Schroeder (2008), foi no final do século XVIII que na região começou a se formar um povoado. No entanto, o marco para a urbanização do município deu-se em 1812, a partir da doação do terreno para construção de uma capela: foi então que começou a se formar um pequeno núcleo, o qual deu origem à cidade. Em 1873, Arroio Grande foi emancipado do município de Jaguarão/RS, conquistando, assim, maior autonomia econômica e política.

O município possui uma gastronomia culturalmente rica e diversa, resultado de uma miscigenação étnica e identitária. Desse contexto surge a iniciativa por parte da Prefeitura Municipal de Arroio Grande, juntamente com a Secretaria Municipal de Cultura, de organizar o edital “Receitas com Histórias”, que teve como objetivo principal reunir receitas culinárias tradicionais do município agregadas a um depoimento ligado ao prato. Ou

⁷⁵ *Graduada em Tecnologia em Gestão do Turismo – Universidade Federal do Pampa. Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, UFPel. Coordenadora do departamento de Memória e Patrimônio do município de Arroio Grande/RS. franciéllisoares805@gmail.com*

⁷⁶ *Departamento de Antropologia e Arqueologia, Universidade Federal de Pelotas. Professor Efetivo do Programa de Pós-Graduação em Arqueologia do Museu Nacional, UFRJ, e do Programa de Pós-graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, UFPel. Bolsista de Produtividade (1C) do CNPq. - luciomenezes@uol.com*

⁷⁷ *Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística*

seja, além do compartilhamento de receitas e modos de preparo, os proponentes também expuseram memórias e histórias que vivenciaram enquanto cozinheiros. Para a participação, existiam alguns requisitos, tais como a elaboração de um material audiovisual de até 3 minutos, narrando-se a memória relacionada à comida, bem como o envio, no programa word, da receita e o modo de preparo.

O edital proposto a partir da Lei Aldir Blanc nº 14.017/20 teve como intuito apoiar os trabalhadores da cultura, os quais foram fortemente afligidos pelas medidas de isolamento social aplicadas em consequência da pandemia mundial Covid-19. Foi inicialmente chamada de Lei de Emergência Cultural e, posteriormente, reconhecida como Lei Aldir Blanc em homenagem ao compositor e letrista da música brasileira, que faleceu em 2020, vítima de coronavírus (SEMENSATO; BARBALHO, 2021).

Nesse cenário, o município de Arroio Grande foi um dos iniciadores na região em relação à aplicação da lei. O recurso de 151 mil reais foi destinado ao setor cultural, com aprovação de projetos dos mais variados segmentos, dentre eles a gastronomia.

Como requisitos, a comissão avaliadora levou em conta diversos fatores, tais como originalidade; relação da comida com as tradições do município; clareza na receita e ingredientes da região; clareza e qualidade do vídeo. Foram cinco premiados com o valor de R\$ 400,00. O resultado do material foi compartilhado no canal do *YouTube* “AGTVWEB” e nas demais mídias sociais da Secretaria de Cultura de Arroio Grande.

A apresentação deste edital no eixo temático “Alimento, Memória e Tradição” tem o intuito de expor os resultados dos projetos aprovados enquanto aliados na preservação das tradições culinárias arroio-grandenses e gaúchas. A justificativa se apoia no fato de que grande parte dos projetos se

refere a pratos tradicionais, de origem campeira, compartilhados por cozinheiros que possuem uma longa relação com a gastronomia. Além disso, será uma oportunidade de compreender qual é a relação entre a formação étnico racial no município e a diversidade cultural e identitária presente na culinária da região.

RECEITAS COM HISTÓRIAS: PRESERVANDO AS TRADIÇÕES CULINÁRIAS DE ARROIO GRANDE/RS

Os projetos aprovados no edital foram os seguintes: mexido campeiro à moda Dutra, por Gilmar de Oliveira Dutra; carreteiro de espinhaço de ovelha, por Silvio Luiz da Silva Nunes; mexido para 100 pessoas, por Jorge Menaidés; carreteiro de charque para 15 pessoas, por Júlio Antônio Machado; e hambúrguer de feijão, por Diana Araújo.

Ressalta-se que, com exceção da última proponente mencionada, todos os outros possuem experiência como cozinheiros, mesmo que de maneira informal e como atividade complementar. Além disso, conservam uma relação longínqua com o preparo dos pratos – alguns desde a infância, como é o caso do Sr. Silvio Luiz, que relata ter aprendido a cozinhar o carreteiro de espinhaço de ovelha aos 7 anos de idade a partir dos ensinamentos da sua mãe. Ele salienta que valoriza o aprendizado em conjunto e a partir de pessoas mais experientes. Essas transmissões de conhecimento demonstram amorosidade e está profundamente ligada à conexão afetiva e a partilha dos saberes também demonstra uma relação de confiança (AMON; MENASCHE, 2008).

As ligações de parentesco criam esse vínculo, pois é uma forma de garantir a continuidade e compartilhar a memória de um grupo ou comunidade. Assim como é o caso do Sr. Jorge Menaidés: ele cozinha há mais de 30 anos, aprendizado que herdou do seu pai; e, conforme lhe foi ensinado,

preserva as formas mais tradicionais de preparar o seu mexido para 100 pessoas, com o uso de panela de ferro, fogo de chão e colher de madeira. No entanto, ao mesmo tempo, traz alguns elementos da modernidade, como o uso de temperos industrializados (caldo de carne, tempero em pó, extrato de tomate), mesmo mantendo os temperos naturais (orégano, folhas de louro, tomate, cebola e alho).

O mais cativante deste projeto é a possibilidade de, juntamente com o compartilhamento de suas receitas, os proponentes dividirem histórias relacionadas ao prato ou à sua ligação com a gastronomia. Alguns rememoraram situações cômicas, como é o caso do Sr. Gilmar, que se divertiu ao relatar a situação de um amigo que participava das “lidas da cozinha”⁷⁸: sua estatura era tão baixa que não conseguia alcançar a panela; assim como o Sr. Júlio Antônio, que contou quando trocou o sal pelo açúcar e deixou a comida doce. Isso demonstra que, apesar de levarem com grande responsabilidade e afago o ato de cozinhar, o momento de preparar os alimentos era também leve, descontraído e, nessas oportunidades, cria e preserva laços de amizade, além de configurar as mais diversas formas de sociabilidade.

O Sr. Gilmar, responsável pelo “mexido à moda Dutra”, ressalta, além disso, sua afeição no preparo de comidas campeiras e salienta que sempre costumou cozinhar em eventos. A comida campeira é um prato voltado ao cotidiano da vida no campo, mas possui uma dualidade, porque também está presente nas celebrações e eventos da comunidade. Inclusive, em Arroio Grande, é comum que, em comemorações que necessitem de almoço ou jantar para muitas pessoas, o prato seja o “mexido” – seja por questões culturais,

⁷⁸ *Expressão utilizada pelo proponente, Sr. Gilmar de Oliveira Dutra.*

pelo sabor do prato ou pelo bom rendimento que proporciona devido à utilização da farinha de mandioca. É importante salientar que no município este alimento é tão tradicional quanto o churrasco e o arroz de carreteiro.

Já o proponente Sr. Julio Antônio, também conhecido como Tuíca, Rei Momo do carnaval de Arroio Grande há mais de 25 anos, divide-se entre a arte de carnavalizar e a de cozinhar. Apesar da receita que passou para o projeto ser para 15 pessoas, ele está habituado a dirigir as panelas para uma grande quantia de pessoas e conquista a todos com seu jeito fraterno, tanto no preparo da comida, quanto através das suas relações sociais. A respeito da elaboração, opta por uma forma prática de cozinhar, destaca que “o importante é o charque ficar bem macio” e garante esse resultado através da sua vasta experiência.

Nesse sentido, os quatro proponentes citados primeiramente possuem diversos traços em comum. Todos se dedicam à comida campeira, possuem uma faixa etária de idade próxima, carregam consigo o que aprenderam na cozinha com os familiares, além de trabalharem com uma gastronomia típica gaúcha – mas cada um tem sua jornada e particularidade, auxiliando na garantia da preservação das tradições culinárias.

Conforme Amon e Menache (2008), a comida pode contar a história de um lugar e ainda auxilia que tal memória seja transmitida para as próximas gerações. No entanto, Zaneti (2016) entende de uma outra forma; de acordo com a autora, mesmo que essas tradições resistam ao tempo, “as receitas, saberes e modos de preparo não estão sendo transmitidos para as novas gerações” (ZANETI, 2016, p. 40).

A autora ainda enfatiza que no Rio Grande do Sul existe certa dualidade a respeito da alimentação. A indústria do turismo e as pessoas mais velhas buscam preservar as tradições, mesmo que de forma ajustada à

contemporaneidade, enquanto processos como “a urbanização, industrialização e o êxodo rural põe em risco a perpetuidade das culturas locais em detrimento a padronização” (ZANETI, 2016, p. 35). Conforme Santos (2005), essas mudanças em detrimento das novas demandas que a pós-modernidade exige acarretaram transformações dos hábitos e práticas alimentares. Mas na expansão de diferentes estilos de vida através da comida, é importante enfatizar que essas modificações nem sempre são negativas.

Como é o caso da proponente Diana Araújo: sua proposta para o projeto foi “Hamburguer de feijão” – tendo como ingrediente principal um alimento basilar no prato do brasileiro, o feijão. Além disso, para preparar o hambúrguer, precisa-se apenas complementar com farinha de trigo e temperos. A receita está ligada ao seu primeiro projeto fotográfico intitulado “vegana da *tatto*”, que consiste em um perfil no Instagram, no qual há cerca de 5 anos divide com seus seguidores sua rotina alimentícia. Nas suas postagens, preserva a mesma estética: uma fotografia segurando o prato, onde aparece o seu pulso, com a tatuagem “*vegan*”. O principal intuito em criar essa rede foi evidenciar a possibilidade de uma alimentação saudável, variada, prática, acessível e sem exploração animal; Diana ainda enfatiza: “eu acredito muito que nosso consumo, em geral, deve ser consciente, nós somos o que consumimos, como nos posicionamos. Nós somos o que comemos. O que sua alimentação diz sobre você?”.

Podemos perceber que o último projeto se difere em alguns aspectos dos demais, mas é tão interessante quanto, já que a proponente demonstra um olhar político e social a partir da sua relação com a comida. É nesse sentido que constrói um estilo de vida e uma forma sustentável de se posicionar no mundo. Santos (2005, p. 12) corrobora esse pensamento: “os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato

social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro”.

A FORMAÇÃO DO ARROIO-GRANDENSE: RAÍZES ALIMENTÍCIAS

No dia 24 de março de 2023, Arroio Grande completa 150 anos de emancipação política e econômica. Em celebração à data natalícia, a Prefeitura Municipal de Arroio Grande, juntamente com a Secretaria Municipal de Cultura, propõe como tema norteador a diversidade étnico racial que compõe o arroio-grandense, mais especificamente os povos originários e os povos formadores predominantes: açorianos e africanos. Essa é uma maneira de valorizar e dar visibilidade de forma horizontalizada para os povos que auxiliaram a construir a história, a cultura e a identidade do município.

Vale evidenciar que a diversidade étnico racial presente em Arroio Grande não se difere do restante dos municípios do Rio Grande do Sul. De acordo com Zaneti (2016, p. 33), “foi possível identificar que a população do estado é, em grande parte, formada por descendentes de portugueses, alemães, italianos, africanos e indígenas e em pequena parte por espanhóis, poloneses e franceses, dentre outros imigrantes”. É a partir desses dados que podemos compreender a pluralidade de povos, a qual auxiliou na construção de um estado multicultural e teve como consequência uma gastronomia diversificada.

Vários aspectos das receitas propostas no edital 006/2020 refletem história e formação étnico racial do Arroio Grande. Percebe-se o quanto eles figuram elementos dos povos responsáveis pela formação cultural e identitária da região, como, por exemplo, a utilização de charque nas receitas. Quadrado (2012) menciona que a base econômica do município, em meados do século XIX, foi a atividade charqueadora, mas que se consolidou devido à

exploração de africanos e seus descendentes que foram escravizadas. Ou seja, esses indivíduos tiveram participação direta na integração desse alimento na mesa dos gaúchos, já que nesse mesmo século cerca de 40% da população arroio-grandense era formada por negros(as) escravizados(as)⁷⁹, um número significativo, apesar da historiografia local negar essa exploração.

Além disso, o feijão também foi um alimento frequentemente presente na alimentação dos africanos escravizados. O alimento constitui a base da alimentação do brasileiro e, a partir daí, foram surgindo variações – como o hambúrguer de feijão, mencionado anteriormente.

Já em relação à farinha de mandioca utilizada no mexido, segundo Guedes (2016, p. 1), “manteve seu lugar na alimentação da população nativa, agregando-se também ao paladar da população imigrante colonizadora (de maioria portuguesa) e africana (escravizada)”. Esse alimento é o que Santos (2005, p. 12) chama de resultado de uma “miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais”.

Neste sentido, o município carrega consigo tamanha multiplicidade, que é resultado da diversidade cultural e que consegue contemplar através dos projetos aprovados. Eles são, de certa maneira, um pequeno apanhado de sua cultura, identidade e tradição. Ou, como sintetiza (ZANETI, 2016, p. 33) sobre a gastronomia do Rio Grande do Sul, “um caldeirão gastronômico pautado no saber tradicional dos diferentes povos, no hibridismo cultural e na adaptação da alimentação ao dado contexto histórico”.

CONCLUSÃO

79 Fundação de Economia e Estatística De Província de São Pedro a Estado do Rio Grande do Sul-Censos do RS 1303-1950. Porto Alegre, 1981.

A culinária típica arroio-grandense é extremamente potente e é um fator fundamental para a compreensão de aspectos culturais, sociais, identitários e históricos. Através da gastronomia local, percebe-se quanto o município consegue manter valores tradicionais muito característicos do estado; esses fatores permitem assimilar as interferências étnico raciais que também estão presentes nos ingredientes e modos de preparo.

Conclui-se enfatizando o quanto ações de apoio à cultura são fundamentais, pois, além do suporte financeiro aos artistas locais, através desses projetos conquista-se ainda maior visibilidade e facilita com que eles mesmos se reconheçam como atores culturais. Além disso, proporciona-se o reconhecimento de suas origens e identidades.

O edital 006/2020 foi um importante passo para o reconhecimento da culinária arroio-grandense. Essa, embora tenha valores culturais fortes, ainda carece de registros científicos no que concerne ao tema, principalmente para que essas memórias, técnicas, modos de fazer não caiam em desaparecimento.

REFERÊNCIAS

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura*, Goiânia, v. 11, n. 1, jan./jun. 2008, p. 13-21. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/703/70311103.pdf>. Acesso em: 02 ago. 2023.

ARROIO GRANDE (RS). Edital Secretaria de Cultura nº 006/2020. [Receitas com Histórias]. Arroio Grande: Secult, 20 out. 2020. Disponível em: <https://www.arroiogrande.rs.gov.br/manager/uploads/docs/edital-secretaria-de-cultura-006-2020-receitas-com-hist-rias-40.pdf>. Acesso em: 20 jun. 2023.

GUEDES, Ludmila Barros Rafael. **Na mesa e na terra: a farinha de mandioca e suas permanências do Brasil colonial na baixada fluminense.** Faculdade de filosofia e letras de Duque de Caxias, 2016. Disponível em:

https://pinba.files.wordpress.com/2016/07/14_na-mesa-e-na-terra.pdf. Acesso em: 08 ago. 2023.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Cidades e Estados: Arroio Grande**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rs/arroio-grande.html>. Acesso em: 24 jul. 2023.

PREFEITURA de Arroio Grande é referência na aplicação da Lei Aldir Blanc. **Prefeitura de Arroio Grande – RS**, 28 jan. 2021. Disponível em: <https://www.arroiogrande.rs.gov.br/post/prefeitura-de-arroio-grande-e-referencia-na-aplicacao-da-lei-aldir-blanc/100>. Acesso em: 20 jun. 2023.

QUADRADO, Beatriz Floor. **Clube Guarani (1920-2006):** tempos de luta contra o preconceito racial em Arroio Grande. **Cadernos Clio**, Curitiba, v. 3, p. 93-116, 2012. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/cliio/article/view/40552>. Acesso em: 20 jul. 2023.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A alimentação e o seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4643/3797>. Acesso em: 28 jul. 2023.

SCHRODER, Victor Faria. **A produção do espaço: geografia histórica da cidade de arroio grande**. Arroio Grande: 2008.

SEMENSATO, Clarissa Alexandra Guajardo; BARBALHO, Alexandre Almeida. A Lei Aldir Blanc como política de emergência à cultura e como estímulo ao SNC. **Pol. Cult. Rev.**, Salvador, v. 14, n. 1, p. 85-108, jan./jun. 2021. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/pculturais/article/view/42565/24270>. Acesso em: 20 jul. 2023.

ZANETI, Tainá Bacellar. A Cozinha Gaúcha: um resgate dos sabores e saberes da gastronomia do rio grande do sul. **Àgora: Revista de História e Geografia**, Santa Cruz do Sul, RS, v. 18, n. 1, p. 28-42, jan./jun. 2016. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7433>. Acesso em: 30 jul. 2023.

TRADIÇÕES GASTRONÔMICAS DOS IMIGRANTES ÁRABES PRESENTE NA FRONTEIRA MERIDIONAL BRASIL-URUGUAI

*Dalal Jamal Yousef Dawas*⁸⁰

*Fábio Vergara Cerqueira*⁸¹

Palavras-chave: Árabe, Fronteira, Gastronomia, Imigração, Meridional.

O presente trabalho apresenta minha pesquisa de dissertação de mestrado em andamento, realizada com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior-Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001, desenvolvida no Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Pelotas, que conta com a orientação do professor Fábio Vergara Cerqueira. A pesquisa aborda o tema da imigração árabe na fronteira sul do Rio Grande do Sul, em especial a fronteira meridional Brasil-Uruguai. As cidades a serem estudadas pelo lado brasileiro são Jaguarão, Chuí e Santana do Livramento, e, pelo lado uruguaio, Rio Branco, Chuy e Rivera.

O objetivo principal da pesquisa é apresentar a história da imigração árabe na fronteira meridional Brasil-Uruguai e suas tradições culinárias praticadas pelos imigrantes árabes e seus descendentes. Desse modo, a pesquisa justifica pela necessidade de melhor conhecer a história desses imigrantes árabes na fronteira sul do Rio Grande do Sul, apresentando as práticas e tradições culinárias presentes nesta região. Nesse sentido, esses imigrantes árabes, ao praticarem suas práticas culturais alimentares, mantêm viva a memória e seu sentimento de pertencimento, passando assim seu

80 Estudante de Pós-Graduação / Universidade Federal de Pelotas - dalaldawas11@gmail.com

81 Professor/ Universidade Federal de Pelotas - fabiovergara@uol.com.br

legado cultural para as novas gerações na fronteira meridional Brasil-Uruguai. Serão abordados aspectos relativos a memórias e tradições da culinária, como também à identidade e à cultura árabe praticadas pelos imigrantes árabes e seus descendentes, rememoradas e contadas através da História Oral, que tem papel importante nessa pesquisa. Serão objeto de especial atenção as práticas alimentares presentes no mês do Ramadã, marcado pelo jejum.

O Ramadã acontece no nono mês do calendário islâmico, sendo proibido ingerir alimentos e bebidas, como também fumar e manter relações sexuais, da aurora até o pôr-do-sol. Neste horário, acontece o Iftar, a quebra do jejum, quando primeiramente se consomem algumas tâmaras e água; depois, então, é a vez de uma culinária árabe mais elaborada, que envolve memórias afetivas em relação ao prato e ao modo-de-fazer. Essas práticas culturais gastronômicas fazem com que os imigrantes árabes sintam-se representados em seu país de imigração, passando assim o legado cultural para as novas gerações, pois remetem a memórias de sua Terra Natal. Desse modo, o estudo da imigração árabe é essencial para a compreensão da identidade cultural daqueles imigrantes ou descendentes de árabes, ao envolver assim aspectos do que poderíamos compreender como patrimônio imaterial destas comunidades, representado pela culinária e pelas práticas alimentares ligadas às tradições da cultura árabe presentes na fronteira meridional Brasil-Uruguai.

IMIGRAÇÃO ÁRABE NA FRONTEIRA MERIDIONAL BRASIL-URUGUAI

Esta secção apresenta a história da imigração árabe, como também suas principais atividades desenvolvidas, sendo elas econômicas e culturais, na

fronteira meridional Brasil-Uruguai, principalmente nos pares binacionais de cidades fronteiriças de Jaguarão-Rio Branco, Chuí-Chuy e Santana do Livramento-Rivera. A seguir será abordado o referencial teórico da historiografia árabe no Brasil, principalmente nesta fronteira binacional.

Samira Adel Osman, em seu livro “Imigração árabe no Brasil: Histórias de vida de libaneses muçulmanos e cristãos”, publicado pela editora Xamã em 2011, investiga a presença dos imigrantes libaneses e seus descendentes no Brasil por meio da História oral. Ela retrata a história da imigração e a história de vida desses imigrantes. Entre os temas analisados, estão a sua vinda ao país, relatando as principais dificuldades encontradas no país de imigração, destacando também o papel e a importância da família, baseando-se em depoimentos orais. Ela enfatiza o papel do ofício de mascate, praticado por esses imigrantes libaneses.

O trabalho de conclusão de curso de Dalal Jamal Yousef Dawas, “Festas Árabes em Jaguarão, RS: Memórias, Histórias e Sociabilidades”, defendido em 2018 no curso de Tecnologia em Gestão de Turismo na Universidade Federal do Pampa, Campus Jaguarão, contribui em específico para esta região. A pesquisa aborda a memória de imigrantes árabes na fronteira do Rio Grande do Sul, em Jaguarão, relacionando a história desta cidade, como também as principais atividades desenvolvidas por estes imigrantes como meio de subsistência e formas de sociabilidade. De acordo com Dawas (2018), constata-se que a cidade de Jaguarão contou com a contribuição árabe na questão econômica através do comércio, o que criou empregos na cidade, assim como impulsionou a socialização entre árabes (imigrantes e seus descendentes), brasileiros e uruguaios, constatando-se um fenômeno de binacionalidade entre os imigrantes árabes e seus descendentes.

A tese de doutorado de Denise Fagundes Jardim, intitulada “Palestinos no Extremo Sul do Brasil: identidade étnica e os mecanismos sociais da etnicidade. Chuí/RS”, defendida no ano de 2000, no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio de Janeiro, destaca a questão da imigração árabe no extremo Sul do Brasil, principalmente na fronteira extremo-sul do Rio Grande do Sul, no Chuí. De acordo com Jardim (2000), a década de 1950 marca o fluxo de imigrantes principalmente palestinos muçulmanos na região Sul do Brasil, onde esses imigrantes começaram a desenvolver suas atividades no país de imigração, sendo elas atividades ligadas a meios de subsistência, como também atividades culturais.

O trabalho das autoras Emilia da Silvia Piñeiro e Marcia Esteves de Calazans, intitulado “Imigração de Mulheres Palestinas para a Fronteira Sul do Brasil” (2018), aborda principalmente o fluxo de mulheres palestinas para a fronteira meridional Brasil-Uruguai, nas cidades de Chuí e Chuy. As autoras trabalham com o conceito de diáspora palestina, compreendendo os principais fluxos da imigração palestina na fronteira binacional Brasil-Uruguai, destacando principalmente o fluxo de mulheres palestinas e seu papel e importância na comunidade árabe palestina na fronteira meridional Brasil-Uruguai. Outro ponto estudado é a questão da cultura árabe no país de imigração, que envolve pensar como o sentimento de pertença proporcionado pela memória afetiva em relação a sua Terra Natal permaneceu vivo na fronteira binacional Brasil-Uruguai. Mesmo distante de seu país de origem e se adaptando à cultura do novo país, não deixaram de lado suas origens e raízes.

O artigo dos autores Cinara Neumann Alves e Marco André Cadoná, “Imigração Árabe e Comércio de Fronteira: Uma análise da influência da

cultura nas atividades comerciais desenvolvidas por imigrantes e descendentes árabes na Fronteira entre Santana do Livramento (Brasil) e Rivera (Uruguai)”, publicado na *Redes. Revista do Desenvolvimento Regional*, em 2015, aborda a questão da imigração árabe na fronteira meridional Brasil-Uruguai. Os autores propõem uma periodização, com base na cronologia dos três fluxos de imigração árabe no Brasil, formada por imigrantes e seus descendentes, observando-a principalmente na fronteira binacional de Santana do Livramento e Rivera, onde os autores abordam aspectos relacionadas às diferenças geracionais relacionadas a esse processo migratório na região Sul do Brasil.

MEMÓRIA SOCIAL, RAMADÃ E CULINÁRIA ÁRABE

Está secção discute o conceito de memória social, Ramadã e culinária árabe. A seguir será abordado o referencial teórico sobre o tema memória social, Ramadã e gastronomia com ênfase na memória da culinária árabe.

Segundo Joel Candau (2011), a relação entre memória e identidade se dá com o reconhecimento desses valores. A abordagem antropológica da memória visa a uma perspectiva sobre a relação entre o indivíduo e o coletivo acerca do compartilhamento de suas práticas e representações. As obras de Joel Candau analisam como se manifesta a relação entre os indivíduos e grupos na sociedade em relação ao seu nível de compartilhamento da memória.

Conforme Eric Hobsbawm (1997, p. 09), a repetição da tradição, da cultura e identidade faz com que a memória fique viva e seja passada de geração em geração. A culinária, para os imigrantes árabes e seus descendentes, representa uma manifestação da cultura, relacionada como um fator social, que remete à cultura gastronômica e à religiosidade.

Para Dominique Poulot (2012), o patrimônio está relacionado às manifestações culturais e às tradições das comunidades, que por sua vez contribuem para a memória e identidade, para que elas se mantenham vivas. As práticas culturais gastronômicas árabes presentes na fronteira meridional Brasil-Uruguai colaboram para manter vivo o sentimento de pertença desses imigrantes árabes e seus descendentes. Segundo Poulot (2012), o patrimônio possui uma grande evocação na área cultural, dando visibilidade às manifestações de diversas práticas culturais e sociais. Nesse caso, pode-se citar o exemplo das práticas da culinária árabe presentes na fronteira sul do Rio Grande do Sul. A gastronomia permite esse contato cultural através das práticas culinárias onde estão envolvidos os saberes, o modo-de-fazer que representa um elemento principal para que a memória fique viva.

A gastronomia expressa a cultura e a memória, e é uma manifestação da tradição de um povo, envolvendo a memória afetiva – para os imigrantes e seus descendentes, é uma forma de transmissão de conhecimentos e de lembranças relacionadas a sua Terra Natal. Segundo Guta Chaves e Dolores Freixa (2013), a gastronomia envolve a imaterialidade de modo a compartilhar memórias que se tornam comuns; ela representa como que uma dada comida é preparada, sendo herança cultural passada de geração em geração. Assim, o preparo específico de pratos para cada comemoração manifesta os significados e simbologias inerentes a cada momento e situação.

De acordo com Juliana Santilli (2015), a gastronomia representa a memória social e o patrimônio intangível que se expressam, no caso de nosso estudo, por meio das tradições de culinária árabe, presentes na fronteira sul do Rio Grande do Sul. A gastronomia representa o patrimônio imaterial, como também o patrimônio alimentar, pois constitui o conhecimento das manifestações culturais e das práticas de culinária, em que estão

representados os significados das comemorações, dos encontros, das histórias e como também dos compartilhamentos das tradições que são passadas de geração em geração. Desse modo, essa troca cultural permite que as próximas gerações tenham acesso a essa herança cultural.

Segundo Bárbara Ahnert Azeredo (2020), o Ramadã estabelece regras e comportamentos. Segundo a autora, as práticas religiosas do período do Ramadã remetem a uma reflexão espiritual e a afazeres religiosos característicos da sociedade muçulmana. O Ramadã é um mês de reflexão espiritual, mês importante para todos muçulmanos.

De acordo com Eliza Paz Dalla Porta, Deise Busnelo Prestes e Aline Prestes Roque (2016), a gastronomia árabe segue os preceitos islâmicos, estabelecendo regras de consumo de alimentos e bebidas considerados lícitos e ilícitos. “Haram”, ilícito (pecado), aplica-se ao consumo de carne suína e derivados do porco, assim como às bebidas alcoólicas. Já o “Halal” é o lícito, abrangendo os alimentos permitidos no Islam.

A seguir são apresentados dois pratos tradicionais árabes. A figura 01 representa um prato tradicional, *falafel* e *honus* acompanhado com uma salada feita com *tahine* que significa uma pasta de gergelim, ao lado azeitonas e pimenta como molho, azeite de oliva e o tradicional pão árabe, observando-se também a tâmara, consumida na quebra do jejum. A figura 02 representa o *maamoul*, doce típico árabe feito com farinha de semolina e recheado com tâmaras ou nozes, consumido geralmente nos Eid, que corresponde ao Natal árabe, que acontece no final do Ramadã que se chama Eid Al-Fitr e ao outro dia, que acontece cerca de dois meses depois do Ramadã que marca a peregrinação a Meca, que se chama Eid Al-Adha. As figuras 01 e 02 que representam os pratos árabes foram feitos pela mãe da autora Dalal Jamal Yousef Dawas, na cidade de Jaguarão, a primeira figura que representa o

prato falafel e homus foi feito no mês do Ramadã de 2022, para a quebra do jejum que primeiramente foi feito com tâmaras e água, logo depois o prato tradicional, falafel e homus. Já a segunda figura que representa o prato maamoul foi feito no final do Ramadã de 2023, para então comemorar e festejar o Eid Al-Fitr. Esses pratos tradicionais árabes possuem significados afetivos relacionados a memória e a identidade dos imigrantes árabes e seus descendentes na fronteira meridional Brasil-Uruguai.

Figura 01: Prato tradicional falafel e homus



Fonte: Acervo pessoal dos autores (2022).

Figura 02: Maamoul, doce típico árabe



Fonte: Acervo pessoal dos autores (2023).

Desse modo, o panorama ampliado da historiografia da imigração árabe no Brasil é fundamental para a compreensão dos principais períodos da imigração árabe no país e do que foi mais marcante nestas ondas migratórias. Os imigrantes árabes deixaram a marca das suas atividades na fronteira Brasil-Uruguai, contribuindo para o desenvolvimento da região sul do país, inicialmente, com o ofício de mascate, mas também por meio de suas práticas culturais, aqui adaptadas e desenvolvidas, relacionadas às suas memórias e identidades. Essas atividades propiciaram conhecimento dessas tradições relacionadas à cultura, à culinária e ao patrimônio, que têm como intuito salvaguardar essas tradições culturais e gastronômicas presentes na região Sul. Desse modo, é essencial para nossa pesquisa a contextualização e registro de bens culturais que comporiam o patrimônio cultural desta imigração,

envolvendo aspectos da identidade e da memória em âmbito material e imaterial.

As práticas religiosas e culturais relacionadas à memória e à gastronomia, bem como seus significados festivos na comunidade árabe na fronteira meridional Brasil- Uruguai, são elementos importantes da identidade desses imigrantes árabes e descendentes, ao cultivarem essas atividades culturais e gastronômicas relacionadas a sua Terra Natal. Os imigrantes árabes na fronteira sul do Rio Grande do Sul procuram meios para manifestar sua cultura, conforme valores e práticas que eram realizadas em sua Terra Natal, concernentes à memória, à cultura, à tradição e à gastronomia. A prática dessas atividades faz com que esses imigrantes se sintam nelas representados, mesmo estando fora de sua Terra Natal. A relação de pertencimento busca cultivar as memórias relacionadas às práticas culturais, para que elas não sejam esquecidas, mesmo estando fora do país de origem.

O sentimento de pertença dos imigrantes árabes na fronteira meridional é fundamental para compreender a presença árabe e sua identidade, e como se dão suas expressões culturais no país de imigração. Por fim, a contribuição dos estudos das manifestações culturais e religiosas que envolvem a culinária, com suas práticas sociais e significados, tem por função compreender a identidade cultural desta comunidade, disposta em um espaço binacional, por meio de aprofundar o conhecimento das práticas culturais que envolvem e entrelaçam gastronomia, religião e memórias étnicas.

REFERÊNCIAS

ALVES, Cinara Neumann; CADONÁ, Marco André. Imigração Árabe e Comércio de Fronteira: Uma análise da influência da cultura nas atividades comerciais desenvolvidas por imigrantes e descendentes árabes na Fronteira entre Santana do Livramento (Brasil) e Rivera (Uruguai). **Redes. Revista do Desenvolvimento Regional** (Universidade de Santa Cruz do Sul), vol. 20, núm. 3, septiembre-diciembre, 2015, pp. 63-89. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/redes/article/view/6719> Acesso em: 7 ago. 2022.

AZEREDO, Bárbara Ahnert. **O quarto pilar da Fé Islâmica: A prática do jejum no período do Ramadã**. Dissertação (Mestrado em Ciências das Religiões). Programa de Pós- Graduação em Ciências das Religiões. Faculdade Unida de Vitória, 2020.

CANAU, Joel. **Memória e Identidade**: São Paulo: Contexto, 2011.

CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. São Paulo: SENAC, 2013.

DAWAS, 342 Jamal Yousef. **Festas Árabes em Jaguarão, RS**: Memórias, Histórias e Sociabilidades. (Trabalho de Conclusão de Curso) - Tecnologia em Gestão de Turismo, Universidade Federal do Pampa, 2018.

HOBSBAWM, Eric. Introdução: a invenção das tradições. In: HOBSBAWM, Eric. RANGER, Terence. **A Invenção das Tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

JARDIM, Denise Fagundes. **Palestinos no Extremo Sul do Brasil: identidade étnica e os mecanismos sociais da etnicidade**. Chuí/RS. 498 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro. 2000.

OSMAN, Samira Adel. **Imigração árabe no Brasil**: Histórias de Vida de Libaneses Muçulmanos e Cristãos. São Paulo: Xamã, 2011.

PIÑEIRO, Emilia da Silva; CALAZANS, Marcia Esteves. A Imigração de Mulheres Palestinas Para A Fronteira Sul Do Brasil. In: **VII Seminário Corpo, Gênero e Sexualidade, III Seminário Internacional Corpo, Gênero e Sexualidade, III Luso-Brasileiro Educação em Sexualidade, Gênero, Saúde e Sustentabilidade, Resistências e Ocupações Nos**

Espaços de Educação, setembro, 2018 Universidade Federal do Rio Grande -FURG. Disponível em:
<https://7seminario.furg.br/images/arquivo/201.pdf> Acesso em :11. abri.2023.

PORTA, Elisa Paz Dalla; PRESTES, Deise Busnelo; ROQUE, Aline Prestes. Um Resgate da Culinária árabe em São Borja-RS. In: **2º Encontro Missioneiro de Estudos Interdisciplinares em Cultura**. vol. 2, agosto 2016. Disponível em: <http://omicult.org/emicult/anais/wp-content/uploads/2016/10/UM-RESGATE-DA-CULIN%C3%81RIA-%C3%81RABE-EM-S%C3%83O-BORJA-%C2%AD-RS-2.pdf> Acesso em: 16.ago.2022.

POULOT, Dominique. A razão patrimonial na Europa do século XVIII ao XXI. **Revista do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, n. 34, 2012. Disponível em:
<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Numero%2034.pdf> Acesso em: 8. set.2021.

SANTILLI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. In.: **Demetra – Alimentação, Nutrição & Saúde**. V. 10, nº 3, 2015. Disponível em:
<https://www.publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16054/13752> Acesso em: 2. set. 2022.

COZINHA, MEMÓRIA E DOCE: A HISTÓRIA DO TACHO DE COBRE NA TRADIÇÃO DOCEIRA DE MORRO REDONDO

*Carlos Eduardo Ávila Bauer*⁸²

*Andréa Cunha Messias*⁸³

*Diego Lemos Ribeiro*⁸⁴

Palavras chaves: Doce, Tacho de Cobre, Morro Redondo, Patrimônio, Cozinha

Esse texto tem como propósito seguir os rastros memoriais impressos pelo uso de tacho de cobre na cidade de Morro Redondo-RS. Observa-se o tacho não em isolamento, mas em suas tessituras e nexos com a cozinha e o saber fazer doceiro, em seus trânsitos de sentidos e considerados os laços afetivos que são criados, tanto nos usos domiciliares quanto nas indústrias conserveiras na cidade. Propõe-se, assim, uma abordagem que segue um caminho inverso ao convencional, na medida em que desloca o olhar do tacho para as pessoas que mobilizam e são mobilizadas por este. Imaginar o tacho não como substância, mas como mediadores; não como fato, mas como fluxos, na medida em que, além do cobre, o tacho também é composto por performances sociais, por cheiros, por gestos, por sabor e por outros ingredientes que remetem aos afetos e aos sentidos.

O uso do tacho de cobre na produção de doces no Brasil é uma prática tradicional que remonta a muitas gerações, pois era responsável pela alimentação de numerosas” famílias do Brasil nos meados do século XIX”

82 Estudante do Curso de Bacharelado em Museologia, Universidade Federal de Pelotas - e-mail: edubauerayeshua@yahoo.com.br

83 Museóloga, Universidade Federal de Pelotas - andreacunhamessias@gmail.com

84 Professor do Curso de Bacharelado em Museologia, Universidade Federal de Pelotas - dlrmuseologo@hotmail.com

(MARQUES,2017). Esses tachos são conhecidos por sua capacidade de distribuir o calor de maneira uniforme, o que é fundamental para a preparação de doces com consistência e sabor perfeitos. Na zona rural, especialmente, são reconhecidos também por serem objetos que unem pessoas e criam vínculos de afetos, uma vez que o preparo dos alimentos, nomeadamente o doce, geralmente é feito em pátios abertos e costuma durar horas a fio. Assim, tanto o tacho de cobre como o mexedor de madeira, perpetuam um modo de fazer tradicional associados a um saber transmitido ao longo das gerações familiares (RIETH; SILVA; KOSBY, 2015), apresentado na figura 1.

Figura 1: Tacho de cobre: o saber fazer doce



O tacho de cobre era utilizado não apenas na produção de doces, mas também em outros pratos e alimentos, como compotas, geleias, goiabadas, brigadeiros, cocadas e diversos tipos de caldas e xaropes. Além do doce e

outros alimentos eram produzidos no tacho de cobre durante o período do Brasil colonial, como nos relata Marques, que a “preparação de angu, canjiquinha e polenta para alimentação dos escravos e posteriormente dos imigrantes, que faziam o trabalho pesado das lavouras de cana-de-açúcar e café, que contribuíram para o desenvolvimento do Brasil” (MARQUES,2017).

Ao longo dos séculos, a tradição do uso do tacho de cobre na culinária brasileira foi passada de geração em geração, tornando-se parte integrante da cultura alimentar do país. Em muitas comunidades, especialmente no interior do Brasil, ainda é possível encontrar doceiras e cozinheiras tradicionais que continuam a utilizar tachos de cobre na produção de doces e outros alimentos, mantendo vivas as técnicas tradicionais dos mais vários produtos alimentares.

Essa valorização vai além da sua eficiência culinária, pois muitas regiões, o Tacho é considerado um símbolo de tradição e cultura, despertando a curiosidade de pessoas que buscam conhecer e passar adiante as tradições alimentares produzidas através desse material forjado em cobre. Como já mencionado, observar o tacho em movimento traduz a ideia de um processo simbiótico, que une a cozinha familiar, fabricas, o quintal, pessoas, economia, saberes, gestos e outros objetos – é em grande medida um rito que enlaça todas as dimensões da vida social. São performances que fazem a conexão entre o mundo invisível (memória ou lembranças) com o visível (materialidades), este que Halbwachs (2004) descreve como “quadros sociais de memórias, descreve como “quadros sociais da memória”, uma vez que as memórias se ancoram em um ambiente imediatamente concreto.

É importante considerar que esses objetos ocupam um espaço, um lugar, não apenas físico, mas também simbólico, político e memorial. Além disso, é mais útil pensá-los como movimentos e fluxos, e não como

concretude de estaticidade, a depender por onde circulam e como são utilizados. Estes objetos, pois, tendem a possuir vários significados em diversos contextos nas lembranças do sujeito, pois tanto o objeto como o sujeito estão ligados numa complexa rede de relações sociais, como sugere Bruno Latour (2012). Caminhando por esta linha de pensamento, sobre o potencial de conexão que o objeto tem em relação aos quadros memoriais, Candau (2009) afirma que nossa memória é orientada em três dimensões: protomemória, memória propriamente dita e a metamemória. A última, segundo o autor, está ligada às memórias compartilhadas, as quais “membros de um grupo vão produzir a respeito de uma memória supostamente comum a todos os membros desse grupo” (CANDAUI, 2009, p.24).

Uma vez que a memória é substrato da constituição do self, pode-se supor que a construção de uma memória individual ou coletiva, na qual as materialidades assumem protagonismo, configura-se como elemento de identidade. Por outros termos, os objetos que evocam nossas memórias servem como a moldura pela qual nos retratamos socialmente, ou mesmo onde desenhamos aquilo que nós gostaríamos de ser. O tacho, como objeto memorial, atua como reminiscência que conecta o passo no presente, além de oferecer sentido mais satisfatório à nossa vida (THOMSON, 1997).

Por este entendimento, os rastros deixados pelo tacho de cobre, tanto nas cozinhas domiciliares quanto nas fábricas da cidade de Morro Redondo, criam ainda mais vínculos quando as memórias são encenadas de forma compartilhada. Ou seja: o tacho não serve apenas para ser admirado em uma vitrine de museu; ele é bom para cozinhar, para encenar performances sociais e pensar melhor; o tacho é bom para agir. Em certa medida, as pessoas não apenas fazem o tacho, o tacho também faz pessoas, na medida em que subjetividades são constituídas nessa relação. Conforme afirma Bizello, os

objetos também nos possuem quando os mobilizamos socialmente (BIZELLO, 2017). Diversos moradores morroredondenses usavam o tacho no quintal de casa, como local apropriado para compartilhar alegrias, tristezas e os saberes durante o fazer do doce; não se faz apenas doce, faz-se a si próprio.

Nestes espaços de convívio familiar e de vizinhança encontramos diversos pontos que nos conectam a um plano não palpável das relações, com o imaginário. Conforme nos explica Bachelard que “é graças à casa que um grande número de nossas lembranças estão guardadas; e quando a casa tem um porão, um sótão, cantos e corredores, nossas lembranças têm refúgios cada vez mais bem caracterizados (BACHELARD, 1993, p. 28). No caso de Morro Redondo, a prática do fazer doceiro não se encerra apenas no interior da casa, mas sobretudo nos pátios e áreas abertas, confundindo-se com a paisagem da própria cidade.

De modo a acompanhar os rastros memoriais do tacho, esta pesquisa se utilizou de entrevistas semiestruturadas realizadas durante a IV Festa do Artesanato e dos Produtos Coloniais, o II Seminário das Tradições Doceiras e a V do Doce Colonial em Morro Redondo, todas acontecidas em 2023. Nessas ocasiões, houve potente atuação do tacho de cobre que pertencente ao acervo do Museu Histórico de Morro Redondo.

Por intermédio desses eventos, observa-se potente conexão das pessoas com o artefato, que se revela em depoimentos autobiográficos e afetivos e emocionais, assim como se expressa em gestos e reações fisiológicas, como olhos marejados. A essa altura, ao manuseá-lo no momento em que o doce é feito, em campo aberto, o próprio espaço de interação se transforma em um museu, ampliando o campo de ação da instituição, conforme a figura 2 e 3.

Figura 2: Atividade fazer doce no tacho com o público visitante



Figura 3 Oficina do saber fazer passas de pêsego



Com base na análise de levantamentos de dados e interpretação aplicados a partir das ferramentas usadas da etnografia no sentido dado por PEIRANO (2014), enquanto uma “formulação teórico-etnográfica”, onde o pensamento reflexivo é construído através do diálogo da experiência com a teoria. A aplicação desse conceito se deve pelo fato de estar alicerçado em três pilares metodológicos que são: ouvir, olhar (são as experiências práticas no campo) e o escrever (é a reflexão do aprendizado adquirido durante a aplicação das disciplinas).

Além das conversas museológicas empreendidas com o tacho nos eventos da cidade, o MHMR propõe atividades colaborativas dentro da instituição. Como exemplo o “café com memória” e a “caminhada da percepção”. Estas atividades educativas têm como escopo a ideia de tornar os objetos em lugares de memória (NORA, 1993), realizando registros que transformam o próprio sujeito depoente em patrimônio.

Outra ação que merece destaca que a proposta de museu itinerante. Nesta, o propósito é fazer com que o museu circule em espaços não convencionais, por intermédio da circulação de parte do acervo do museu. Sair do seu lugar de origem, a casa que abriga o Museu, abre a possibilidade de dialogar com o espaço externo, com a própria paisagem, além de aumentar o alcance da instituição, uma vez que se consegue ir até onde as pessoas estão, sobretudo aquelas que não conseguem se deslocar até a instituição. Com isso a distância entre museu e público esmaece, como sugere Pizarro: “As exposições itinerantes trazem o novo e isso aguça a curiosidade. [...]ampliam o raio de atuação do elemento difusor de informações (PIZARRO, 2007).

A atividades anteriormente mencionadas, que inserem em cena o tacho de cobre como mediador entre os moradores da cidade com a memória

das tradições doceira da região, geram o que poderíamos chamar de híbridos. São formas de tecer na mesma rede tempos aparentemente distantes, além de mesclar atores humanos e não humanos em uma espécie de transubstanciação. Gera-se, assim, um novo pensar sociocultural, em que se crê que as “coisas”, ou atores não humanos, interferem na ação humana realizando a modificação de objetivos e planos de ação (LATOURE, 2001).

Conclui-se que o valor na qual o tacho de doce recebe é atribuído a sua importância para o indivíduo ou sociedade que lhe atribui. O historiador francês Dominique Poulot (2009), diz que: “o valor é uma construção de caráter relativo, porque não parte dos objetos em si, mas das pessoas que os observam, levando em consideração suas influências culturais, sociais, econômicas e estéticas”. Este objeto patrimonial obtém a sua condição de valorização dentro do quadro social que lhe atribui tornando-se um monumento simbólico, em que “uma obra criada pela mão do sujeito e edificada com o propósito preciso de conservar presente e viva, na consciência de gerações futuras, a lembrança de uma ação ou destino (ou combinação de ambos)” (RIEGL, 2006, p. 43).

O estudo em tela documentação museológica e comprovaram que o saber-fazer dos doces coloniais artesanais no tacho de cobre é uma prática utilizada no início da chegada dos primeiros moradores da cidade de Morro Redondo e que serve de conexão entre esses dois universos – o passado e o presente. Isto se deve através das materialidades existentes e das narrativas memoriais coletadas, onde os entrevistados relataram o surgimento das tradições doceiras a partir do trabalho doméstico.

O tacho proporciona uma teia de sentidos que conecta pessoas, materialidades, paisagem, gestos, cheiros e sabores em uma mesma rede, na mesma medida em que mobiliza memórias individuais e sociais – estas,

ingredientes fundamentais da identidade individual e social. Por outros termos, ao influenciar indivíduos e os lugares, o tacho não somente possui uma biografia, como também imprime a biografia das pessoas no tacho.

Ao vivenciar o fazer do doce, utilizando o objeto, o público entrevistado não apenas “refletem” sobre o patrimônio, eles os produzem e o consomem, sendo orientado pelo museu – neste caso o museu-conceito, e não o museu físico. Assim, este referencial de patrimônio a substância, a matéria imediatamente observada, e invade o terreno dos afetos e das emoções

O trabalho realizado apresenta a importância das exposições museológicas colaborativas na medida em que propiciou que os atores sociais definissem as materialidades que conectam ao patrimônio cultural imaterial e às memórias sociais. Discutiu-se a importância da aproximação dos atores humanos e não humanos para a preservação das tradições doceiras em Morro Redondo, eminentemente inserida no cotidiano dos moradores da cidade, revelando-se como um saber-fazer enraizado na memória social do município.

REFERÊNCIAS

BACHELARD, Gaston. **A poética do espaço**. São Paulo: Martins Fontes, 1993.

CANDAU, Joel. Bases antropológicas e expressões mundanas da busca patrimonial: memória, tradição e identidade. **Revista Memória em Rede**, Pelotas, v. 1, n.

1, p. 43-58, jan./jul. 2009.

HALBWACHS, Maurice. **Les cadres sociaux de la memorie**. Paris: Moutoun, 1976

_____. **A memória coletiva**. Rio de Janeiro: Vertice, 1990.

LATOURE, B. Reagregando o social. Salvador: EDUFBA, 2012.

_____. **A esperança de Pandora: ensaios sobre a realidade dos estudos científicos.** Bauru: EDUSC, 2001.

MARQUES, Evandro.Tacho: desde a antiguidade presente na história brasileira **O portal Coisas da Roça**, 2017. Disponível em:<https://www.coisasdaroca.com/coisas-antigas-da-roca/tacho.html>, acesso em: 02/08/2023.

NORA, P. **Entre memória e história: a problemática dos lugares.** Projeto História, v. 10, p. 7-28, 1993.

PEIRANO, Mariza. Etnografia não é método. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 20, n. 42, p. 377 - 391, 2014.

PIZARRO, C. I. Exposições temporárias e itinerantes. In: reunión de la red de popularización de la ciencia y la tecnología em américa latina y el caribe, 10., 2007, san josé; taller “ciencia, comunicación y sociedad”, 15., 2007, san josé. **Anais... San josé, costa rica: red pop/unesco**, 2007

POULOT, Dominique. **Uma história do patrimônio no Ocidente, século XVIII-XXI: do monumento aos valores.** Trad. Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

RIETH, Flavia; SILVA, Tiago Lemões da; KOSBY, Marília Floôr. **Linhagens da produção, disseminação e atualização do saber-fazer doceiro: a tradição dos doces coloniais na zona rural de Pelotas.** IN: _____. MENASCHE, Renata. **Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo rural.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015, p. 73 – 86.

RIEGL, Alois. **O Culto moderno dos monumentos, sua essência e sua genese.** Goiânia: Ed. da UCG, 2006.

SCHEINER, Teresa Cristina. museologia e patrimônio: interfaces disciplinares entre a França e o Brasil. **Ciência & Trópico**, v.33, n.314. Recife, 2009.

THOMSON, Alistair. Reconstituo a mem6ria: quest6es sobre a rela76o entre a hist6ria oral e as mem6rias. **Projeto Hist6ria. 6tica e Hist6ria Oral**. S6o Paulo, (15), abril de 1997. p. 57.

TESOURO HUMANO VIVO DA TRADIÇÃO DOCEIRA DA ANTIGA PELOTAS - MORRO REDONDO/RS: IDENTIFICAÇÃO E PROTEÇÃO

Giane Trovo Belmonte⁸⁵

Francisca Ferreira Michelin⁸⁶

Palavras-chave: Patrimônio Imaterial, Tesouro Humano Vivo, Salvaguarda, Conflitos, Morro Redondo.

A necessidade de salvaguardar e proteger o patrimônio cultural imaterial, é um grande desafio nos dias de hoje. Manifesta, não somente garantir sua proteção, mas identificar e saber o que fazer com aqueles que detêm esse conhecimento. Alguns fatores colaboram para o esquecimento e extinção de costumes e tradições e, como resultado, a perda de referências culturais e identitárias. Este trabalho é um resumo da pesquisa de mestrado intitulada “Tesouro Humano Vivo: os guardiões do saber-fazer da tradição doceira de Morro Redondo/RS” (Belmonte, 2023), realizada no período de abril de 2021 à abril de 2023 e se insere no contexto do patrimônio cultural imaterial. A pesquisa envidou salvaguardar aquela que é a manifestação e expressão do intangível, que possui na memória oral o seu meio de preservação e transmissão. A escolha do tema surgiu com o cruzamento e motivação de uma afinidade com a cidade de Morro Redondo, território da pesquisa, o polo da Cátedra UNESCO-IPT Humanidades e Gestão Integrada do Território, através da Gestão Integrada do Patrimônio Cultural de Morro Redondo/RS (GIPC) cujo objetivo é elaborar projetos no âmbito da memória,

85 Mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas (UFPel) - gicabelmonte@gmail.com

86 Professora Doutora da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, Rio Grande do Sul fmichelon.ufpel@gmail.com

do patrimônio e do processo de desenvolvimento local e pelo reconhecimento e Registro no livro dos saberes pelo Instituto do patrimônio Artístico Nacional (IPHAN), da tradição doceira de Pelotas e Antiga Pelotas como Patrimônio Cultural e Imaterial (PCI) do Brasil.

A tradição doceira da antiga Pelotas é fruto cultural de grande importância para a memória e identidade da população. Para muitas doceiras e doceiros que pertencem ao meio rural, espaço de vivência, trabalho e dedicação, o fazer doce é a continuidade da trajetória de sua família. É o conhecimento deixado em cada utensílio e na propriedade por várias gerações. É o ponto do doce reconhecido pelo olhar ou pelo cheiro que exala pela casa. É mexer o doce com a pá de madeira fazendo movimentos muito peculiares, apreendidos só de ver os mais velhos fazer. Reconhecer a tradição como PCI requer muito mais. Demanda garantir que ela tenha continuidade. Portanto, o reconhecimento dessa tradição exige políticas de salvaguarda como forma de realizar ações concretas em benefício do bem reconhecido como parte da tradição cultural. Um dos objetivos centrais da salvaguarda é garantir a continuidade e o acesso ao bem cultural pelas pessoas e comunidade que detêm e transmitem esse saber-fazer — o Tesouro Humano Vivo (THV) —, além da ampla divulgação e promoção das manifestações culturais registradas como forma de valorizá-las junto à sociedade brasileira. O IPHAN adota as recomendações da Convenção de 2003 para a Salvaguarda do PCI, publicada pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco). Dentre as cidades de tradição de doces coloniais citadas no Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas/RS (2018), Morro Redondo teve destaque por apresentar intensa participação e interatividade da comunidade com o poder público em atividades de resgate das memórias culturais e por desenvolver projetos educacionais que

valorizam a cultura e a história local. A proposta da pesquisa foi verificar a prática da tradição doceira na comunidade de Morro Redondo a fim de reconhecer quem são os detentores dessa tradição e potencializar as ações que irão valorizar a cultura local a partir da transmissão e promoção deste saber-fazer, protegendo essa tradição.

Imagem: Modo de fazer as passas de pêssgo



Fonte: Giane Belmonte

IDENTIFICAÇÃO E PROTEÇÃO

A salvaguarda do patrimônio traz em sua essência a preservação dos valores culturais, sociais e econômicos. São responsáveis por nortear a identidade dos povos. O patrimônio é fonte de inspiração, de sentimentos, de pertencimento, que são essenciais para a valorização das gerações futuras.

As ações de salvaguarda, recomendadas para a proteção das tradições doceiras da antiga Pelotas estão discriminadas no dossiê e no inventário de registros. No Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) das

Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Turuçu) (FREIRE, 2018) foram propostos encaminhamentos que visam a produção e reprodução cultural por meio de ações de transmissão do saber utilizando-se de formas associativas; promoção e fomento do cultivo da fruticultura; ações que debatam as políticas sanitárias contemplando a produção artesanal; a regulamentação da produção e comercialização dos doces patrimonializado e ações que visem o reconhecimento desta tradição como PCI (FREIRE, 2018).

Alguns encaminhamentos relacionados às ações indicadas no dossiê, a partir do INRC podem ser observados na comunidade de Morro Redondo. Algumas já realizadas antes mesmo do reconhecimento da tradição com PCI, por ser característica dos moradores realizarem ações em detrimento à cultura, como por exemplo, festas do doce e a criação do museu local.

Todas as recomendações no dossiê para salvaguarda são provenientes de recorrências observadas nas trajetórias descritas durante a realização do processo de investigação, com base na metodologia do INRC, que se utilizou de um levantamento bibliográfico para catalogar as obras de referência dos doces, a identificação realizada através de entrevistas proporcionando a compreensão da dinâmica da tradição, as transformações e modificações dos saberes e a documentação, etapa onde foram organizados os registros obtidos durante todo o processo (FREIRE, 2018). Entre essas observações, se destacam os saberes compartilhados entre grupos de pessoas, a transmissão do saber-fazer pela experiência acumulada durante os anos e a relação com a memória identitária e familiar que são essencialmente propagadas por meio da educação formal e não formal.

Segundo a UNESCO (2006) a preservação e a salvaguarda do PCI é amplamente reconhecida pela comunidade mundial. Uma maneira de

proteger o patrimônio é garantir que essa cultura tenha continuidade, permaneça e se multiplique através dos conhecimentos e das técnicas transmitidas por aqueles que detêm esse conhecimento. Ao observar as recomendações do dossiê e as ações que vêm sendo realizadas no município, verificou-se que a identificação de quem são os THV ou mestres doceiros não está contemplada entre as ações sugeridas para a Salvaguarda da tradição dos doces coloniais o que despertou o interesse desta pesquisa.

Imagem: Origones



Fonte: Rayza Roveda

A PESQUISA E O CAMPO

O estudo identificou quem é(são) o(s) THV que a comunidade e o poder público reconhecem como tal, além das reflexões acerca de ações de proteção desse detentor, garantindo a viabilidade desse PCI. Para tanto, a

pesquisa foi realizada junto às famílias produtoras de doces tradicionais coloniais, residentes no meio rural (colônias) e na área central da cidade de Morro Redondo/RS. A metodologia adotada foi do tipo aplicada, qualitativa, descritiva e de campo, e a coleta de informações foi realizada através de entrevistas semiestruturadas com a intenção de “compreender os participantes em seus próprios termos e como eles dão sentido às suas vidas, experiências e processos cognitivos” (BRENER, 2006, p. 357, apud YIN, 2016, p. 120). Teve como fonte as informações disponíveis no Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas, entrevistas realizadas pelo grupo de estudos GIPC, além de pesquisas bibliográficas e revisões teóricas. Fizeram parte do estudo, as entrevistas *in loco*, observações, áudios e registros de imagens realizadas durante visitas nas propriedades de famílias produtoras de doces tradicionais. Integraram a amostragem, atores entrevistados pelo grupo de pesquisa do GIPC. Entre eles, os gestores e secretários do município, representantes de instituições e grupos locais, agricultores, jovens, quilombolas, professores, produtores de doces coloniais de Morro Redondo e famílias tradicionais da cidade. Dessa amostragem, foram relacionadas àquelas entrevistas que estavam intimamente ligadas ao doce colonial, visto que “quando se considera grande número de eventos da mesma categoria, emerge um comportamento estável” (GIL, 2021, p.103). Paralelamente às análises das entrevistas já disponíveis, realizou-se pesquisa bibliográfica e documental em busca de material com referências sobre os THV. A intenção foi de conhecer e embasar o referencial teórico bem como a problemática quanto à origem, conceito, experiências práticas realizadas de outros lugares, políticas de reconhecimentos desses guardiões, ações de salvaguarda, entre outros. Faz-se saber que a base documental da pesquisa foram as publicações da Unesco e do Iphan pela importância dessas instituições no contexto da

patrimonialização da cultura nacional e no mundo. Outro movimento foi recorrer às propriedades e entrevistar os produtores de doces coloniais tradicionais, selecionados das entrevistas e indicados/as pelos gestores municipais, a fim de conhecer os locais e as pessoas que fazem e compartilham seus saberes e o modo de fazer dos doces coloniais. O contato se deu de modo informal, visto que o objetivo era deixar as pessoas à vontade para que se estabelecesse um diálogo, provocando-os a contarem suas vivências, aprendizados, experiências e histórias. Considerando o objetivo do estudo e o problema de pesquisa, foram analisadas 07 (sete) entrevistas cedidas pelo GIPC; 07 (sete) entrevistas realizadas junto às famílias produtoras de doce colonial e 08 (oito) entrevistas realizadas com sujeitos que possuem algum tipo de relação com as famílias e/ou a patrimonialização dos doces coloniais de Morro Redondo. Com esse número de entrevistados, foi possível obter narrativas que possibilitaram análise da situação em que se encontra o saber-fazer da tradição doceira na cidade de Morro Redondo e destacar a importância de salvaguardar o seu THV.

Imagem: Preparo de schimier em tacho de cobre, com pá de madeira, em fogo de chão.



Fonte: Giane Belmonte

ANÁLISES, RESULTADOS E CONCLUSÕES

O contato com os moradores das localidades se deu de maneira descontraída, o que fez com que sentissem liberdade para expressarem-se livremente. Esse contato *in loco* teve a intenção de identificar o contexto ambiental das famílias, a posição de cada membro no processo de produção do doce e suas características. As impressões a respeito da tradição do doce por parte dos gestores públicos e da comunidade, suas perspectivas,

facilidades e impedimentos que norteiam o objeto de estudo também foram evidenciadas nas discussões e resultados da pesquisa. Por meio das narrativas e percepções dos sujeitos envolvidos no processo de transmissão e de salvaguarda desse bem, foi possível perceber o potencial vetor de transmissão do conhecimento e os modos como ele opera, além das dificuldades enfrentadas por estes sujeitos, elementos importantes para subsidiar ações de salvaguarda da tradição do doce colonial de Morro Redondo.

A busca de famílias que não somente da área central e das colônias Santo Amor e Açoita Cavallo — já verificado pelo INRC —, mas em outras colônias, pelo fato de se ter maior concentração populacional na área rural da cidade, revelou que existem outras localidades, como a Colônia São Domingos, por exemplo, onde famílias preservam a feitura do doce de maneira tradicional, fabricados artesanalmente tanto para consumo familiar como para serem vendidos aos turistas, em período de feiras, sem a pretensão de formalizar a produção.

Averiguou também que as famílias mostraram-se receosas a darem continuidade ao fabrico do doce em suas propriedades devido o temor relatado pelas constantes visitas de fiscais da vigilância sanitária, exigindo adaptações e modificações no modo de fazer o doce, bem como na proibição do uso dos utensílios tradicionais, provocando nas famílias a incerteza em prosseguir com a tradição da qual tanto se orgulham. Verificou-se a falta de ações e programas por parte do Estado que assegurem essa prática, garantindo o bem-estar destes detentores e o direito de manterem a tradição. Quanto às ações que devem proteger o bem reconhecido, observou-se que, para o executivo de Morro Redondo, atividades desenvolvidas culturais, educativas, turísticas e sociais na cidade têm sido um pilar para que a tradição seja

mantida. Contudo, são atividades isoladas, segmentadas conforme as funções da municipalidade e sem a participação daquele que detém o saber.

Por fim entende-se que há um desconhecimento do que, efetivamente, é salvaguardar; a rede pública de ensino desenvolve projetos escolares com seus alunos envolto ao tema tradição doceira, porém não aproxima da comunidade escolar o detentor do saber. Já nas falas dos produtores sobre a tradição doceira como patrimônio imaterial, percebe-se que há um entendimento desse bem como cultura e, sobretudo, como identidade daqueles atores que, mesmo enfraquecida à espera de políticas públicas, se mostram presentes no âmbito familiar.

Logo, entende-se que os THV existem tanto quanto a tradição. Tudo é muito real, tão real quanto a falta de diálogo entre os grupos que estão envolvidos nesse processo, além da falta de coerência destas pessoas com as suas crenças quando se contradizem por suas falas e pelo entendimento entre o que é o patrimônio das pessoas e o patrimônio da cidade, dos interesses no turismo e não propriamente na sustentabilidade das famílias doceiras.

REFERÊNCIAS

BELMONTE, Giane Trovo. **Tesouro Humano Vivo: os guardiões do saber fazer da tradição doceira de Morro Redondo/RS**. 2023. 111f. Dissertação de Mestrado em Programa de pós-graduação em memória social e patrimônio cultural. UFPel, 2023.

FREIRE, B. M., et al.(coord). **Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu)/RS**. IPHAN, 2018. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_%20tradicoes_doceiras_de_pelotas_antiga_pelotas.pdf> (Acessado em: 18 de março de 2022)

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7ª ed. [2. reimpr.]. São Paulo: Atlas, 2021.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Inventário nacional de referências culturais**: manual de aplicação. Brasília:

DID, 2000a. Disponível em:
http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Manual_do_INRC.pdf
(Acessado em: 15 de março de 2022)

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Conferência de Nara**. Brasília, 1994. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Conferencia%20de%20Nara%201994.pdf>>. (Acessado em: 19 de fev. de 2022)

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Carta de Fortaleza**, 1997. Brasília. Disponível em:
<<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Carta%20de%20Fortaleza%201997.pdf>>. (Acessado em 20 fev. 2022)

UNESCO. **Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural 2003**, Brasília, 2006. Disponível em:
<<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ConvencaoSalvaguada.pdf>>. (Acessado em: 17 de fev. 2022)

YIN, Robert K. **Pesquisa qualitativa do início ao fim**. Porto Alegre: Penso, 2016.

O SALVAGUARDAR DE SABORES: O ANTIGO É MODERNO, AS POSSIBILIDADES PARA OS SEQUILHOS SEM GLÚTEN DE TORRES/RS

*Juliana Mohr dos Santos⁸⁷
Francisca Ferreira Michelin⁸⁸*

Palavras-chave: História, Comida, Glúten, Torres

A criação de hábitos alimentares se inicia na infância sob a influência de familiares que nos apresentam sabores. Os anos seguintes trazem, muitas vezes, uma maturidade alimentar que, mesmo quando o paladar não aceita, em primeiro momento um novo sabor, a consciência de necessidade de ingestão de determinadas vitaminas nos isentiva a acrescentar outros sabores ao cotidiano. Mas, muitas vezes, nossos hábitos alimentares necessitam serem adaptados por necessidades médicas. Esse é o caso de muitas pessoas que se descobrem durante a vida intolerantes ao glúten, celíacos, e necessitam restringir o seu consumo.

O impacto de uma mudança alimentar, pode ser de maior ou menor intensidade, dependendo daquelas influências iniciais de sabores, hábitos alimentares e receitas descobertas na tenra infância. Nesse motriz, o presente artigo pontua sobre receitas tradicionais familiares na região do litoral norte do Rio Grande do Sul. Como elas surgiram, como tem se adaptado a urbanização e as possibilidades de manutenção. Ou seja, compreender de que

87 Mestranda em Memória Social e Patrimônio Cultural/ UFPel, bolsista pela Coordenação de Pessoal de Nível Superior-Brasil (CAPES) – Finance Code 001 – jumohr_poa@yahoo.com.br

88 Professora Doutora, membro titular do Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas (UFPel).- fmichelon.ufpel@gmail.com

forma o tradicional e local pode contribuir se como um elemento alimentar que contribui para a saúde pública global.

Apesar de inicialmente delimitáramos a análise ao município de Torres, que está localizado no extremo norte do litoral do estado do Rio Grande do Sul, esclarecemos que essa é apenas a cidade que concentra o maior poder econômico na paisagem cultural alimentar local. A cidade de Torres atual tem dimensões muito menores em relação a que consideramos nessa análise de formação populacional e cultural, pois o município de hoje mantém, praticamente, somente o que pertencia originalmente ao seu primeiro núcleo de povoação.

Assim, apresentaremos inicialmente os elementos históricos que criaram uma paisagem cultural alimentar, que prioriza e dissemina na região receitas por base de polvilho e farinha de milho, ou seja, sem glúten, para depois estabelecer possibilidades para elas tornar-se uma possibilidade de aumento econômico para as famílias locais.

A cidade de Torres passou a existir no ano de 1878, resultante do desmembramento da região mais ao norte da cidade de Osório, criada em 1857. Entretanto, originalmente toda essa região fazia parte do município de Santo Antônio da Patrulha, criado em 1809, como um dos primeiros quatro do estado. É sob a administração ainda de Santo Antônio da Patrulha que o primeiro núcleo de povoamento se forma a beira mar, sobre as montanhas das três torres, no entorno do forte militar que o rei de Portugal, D. José, mandou construir como posto de defesa nas disputas com o reinado da Espanha.

Em datas oficiais, temos que o povoamento de Torres inicia em 1761 quando há a concessão de sesmarias entre a Itapeva e o Rio Mampituba. As terras mais próximas das montanhas não foram ocupadas, mas eram trilhadas por tropeiros em seus deslocamentos. Em 1818, é despachada a

autorização para a formação do povoado de Torres com a criação de um templo religioso e 1820 inicia-se oficialmente a povoação. A partir do primeiro núcleo, que contava com militares e prisioneiros começa o movimento de povoamento da região com a entrega de datas a migrantes portugueses oriundos das Ilhas do Açores, aportados inicialmente na atual cidade de Laguna, no estado de Santa Catarina.

Um segundo momento importante de ocupação das terras de Torres se dá com a chegada de imigrantes de origem alemã, no ano de 1826 e, posteriormente, há a chegada de imigrantes origem italiana, em 1890. Os grupos alemães que chegaram foram divididos segundo sua religião, católicos e protestantes. Os colonos criaram comunidades, que se transformaram em distritos, que no final do século XX se emanciparam e hoje são municípios independentes – Dom Pedro de Alcântara, Mampituba, Morrinhos do Sul, Três Cachoeiras, Três Forquilhas, Itati e Arroio do Sal.

Existem diversas configurações do que seria o território da “antiga Torres”, decorrentes dos apogeu econômicos desses distritos ora eles faziam parte de Torres ora a cidade então cidade lindeira, Osório. Mas o que delimitamos aqui como nosso espaço de estudo é a região que vai do pé da serra em alinhamento a Lagoa da Itapeva até as margens do rio Mampituba em sua margem gaúcha, compondo uma paisagem marcada pela produção agrícola de hortaliças, frutas da estação, produção de arroz, cachaça, farinhas de milho e mandioca. Uma região aonde pessoas com características culturais distintas em conjunto desenharam uma nova cultura alimentar para seus descendentes.

Mapa com a região da cidade de Torres.

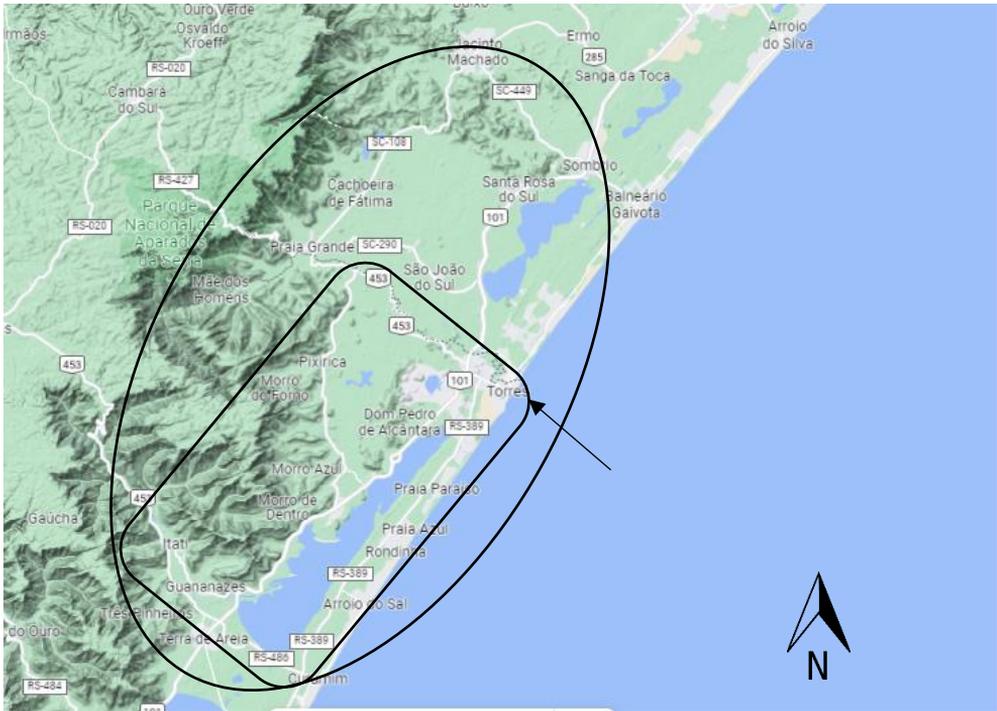


Imagem Google Maps, 2023.

No mapa acima, a seta indica a atual cidade de Torres, o quadrado o território que nomeamos de antiga Torres e a demarcação ovalada, que se estende pelo estado de Santa Catarina, é a região que possui intenso fluxo comercial e cultural com a antiga Torres. Percebe-se que a paisagem geográfica das regiões de Santa Catarina e Rio Grande do Sul são muito parecidas. É a encosta da Serra do Mar e sua planície costeira com lagoas de diferentes proporções, que quase formam uma barreira aquática entre os moradores da serra com os da costa do litoral, que usavam principalmente o transporte lacustre para realizar o transporte dos produtos produzidos e consumidos. Numa distância intermediária entre o que viriam a ser as capitais dos dois estados, Porto Alegre e Florianópolis.

Os povoadores da antiga Torres, açorianos, alemães e italianos, assim como tanto outros recém chegados ao Brasil, logo foram apresentados ao uso das farinhas de mandioca e de milho, aprendidas com o contato com os povos originários, como ingredientes para a formulação das suas comidas. Na região não se perdeu o hábito do uso da farinha de trigo na produção dos pães e sequilhos caseiros, mas como não havia produção em grande quantidade local, e o que chegava era em elevado valor e por vezes com a qualidade prejudicada pelo transporte. Assim, as famílias acostumaram-se a deixar as receitas com preparos de trigo para ocasiões especiais e passaram a criar receitas de bolos, pães e sequilhos a base de farinha de milho e de polvilho de mandioca. Além, é claro, de consumir as frutas ali produzidas. Dessa forma, uma paisagem cultural alimentar ali foi construída, pois

[...] a alimentação demanda atividades de seleção e combinação (de ingredientes, modos de preparo, costumes de ingestão, formas de descarte etc.), que manifestam escolhas que uma comunidade faz, concepções que um grupo social tem e, assim, expressam uma cultura. O que se come, com quem se come, quando, como e onde se come, são definidos na cultura. “O homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence” (Garine, 1987, p. 4).

Em toda a região o mais comum é encontrar refeições como café da manhã ou da tarde com a presença de angu e pães de farinha de milho, cuscuz torrado, beiju e diferentes tipos de roscas e broas usando polvilho doce e azedo. As roscas são assadas ou fritas, de polvilho puro ou misturado com a farinha de milho. Muitas roscas assadas ainda de forma tradicional, em forno de barro e sobre folha de bananeira. Algumas dessas receitas assadas já são encontradas em estabelecimentos, como padarias e mercados com fornos industriais, outras receitas ainda são feitas nas casas, pois o ponto da combinação da massa e forno, ainda não foi ajustado.

No café da manhã das famílias da região, que em sua maioria trabalham como agricultores familiares, é comum consumir angu, feito de farinha de milho, ou cuscuz torrado (uma mistura de farinha de mandioca, farinha de milho e especiarias) ou ainda pão de milho torrado com leite morno. Ou ainda consumir bananas fritas que depois são empanadas em farinha de mandioca no final do preparo.

Como sequilhos ainda existem as roscas de polvilho assadas que, pelo preparo do forno, costumam ser mais vistas nos cafés ao longo do dia ou ainda como acompanhamento na refeição principal. Nas festas comunitárias é tradicional se comprar um pedaço de carne assada (gado, frango ou porco) que venha acompanhado de uma rosca como prato principal.

Já nos cafés da tarde, o elemento doce pode ser tanto uma broa de polvilho, que possui uma decoração características feitas com os dentes de garfos, quanto as roscas “ladinas”, que devem ser fritas e consumidas logo na sequência. Diferente das roscas assadas, que são preparadas em porções grandes, conforme o tamanho dos fornos de barro, as roscas fritas são preparadas em receitas de porções pequenas, pois a massa exposta ao tempo perde o ponto, o que exige uma maior habilidade das cozinheiras.

O consumo dessas comidas tradicionais da região, atualmente se mescla com as possibilidades trazidas pelos produtos industrializados. Bem como por outras receitas utilizando a farinha de trigo que hoje é de fácil acesso. As rosquinhas ladinas já possuem uma versão industrializada e congelada disponível nos maiores mercados da região urbana de Torres, entretanto é uma variação que não agrada o paladar de muitos dos moradores. Sempre que a família recebe uma visita e quer trazem o aconchego da comida tradicional são os sequilhos de polvilho e milho caseiros que são os trazidos a mesa.

Hábitos alimentares dependem, por certo, das possibilidades e condições de acesso a alimentos, o que deriva, em boa medida da posição ocupada no processo de produção. (Araújo et al, 2010, p.467)

Deve-se atentar para o fato de que a alimentação de cada cidadão não pode ser deslocada da sociedade. A inclusão de novas práticas alimentares pode significar uma ruptura com a identidade individual e cultural. (Araújo et al, 2010, p.473)

Nesse sentido, a crescente urbanização da antiga Torres, com a própria transformação das antigas comunidades em novos municípios, trouxe as famílias rotinas ligadas a trabalhos que afasta os indivíduos do preparo de seus alimentos e das refeições em família. As gerações mais novas das famílias já possuem uma alimentação industrializada pungente e as receitas sem glúten, anteriormente descritas, passaram a ser as comidas de fim de semana, dos encontros de família.

Quando essas receitas são transportadas para as novas rotinas sofrem as adaptações de manuseio que alteram o sabor. Como o caso de assar as roscas em fornos a gás e não usar, como forma, as folhas de bananeira. A receita é feita, é saborosa, mas não traz o sabor presente nas memórias. Por isso, muitas das novas gerações mantêm os hábitos alimentares, sem glúten, como receitas dos sabores de infância, as receitas especiais da família e não como as refeições de rotina.

Os gostos são construídos de acordo com o que a cultura estabelece como aceitável. As pessoas tendem a rejeitar sabores aos quais não estão acostumadas e permanecem restritas às preparações características de sua cultura. Tais particularidades provavelmente justifiquem a dificuldade que indivíduos possam apresentar de adesão às novas práticas e hábitos alimentares, determinadas por situações fisiológicas específicas. (Araújo et al, 2010, p.21-22)

Os aspectos emocionais que envolvem a alimentação ganham força nas escolhas alimentares. A memória gustativa interfere tanto pelo paladar adaptável quando por questões emocionais. Esse é ponto crucial diferencial

para aqueles indivíduos moradores da região que recebem o diagnóstico de celíacos.

Segundo os estudos de Araújo et al (2010), entre as grandes reclamações dos pacientes celíacos está o fato que há uma baixa oferta de alimentos sensorialmente agradáveis, e que gera uma dieta monótona e difícil de ser seguida. Outra constante das reclamações dos pacientes é uma auto restrição a fazer viagens, mais de quarenta por centos dos pesquisados afirmaram escolherem não viajar por dificuldade de acesso a alimentos não contaminados por glúten. A cultura alimentar regional, que expõe os moradores a alimentos com uma gama de comidas que não se utiliza da farinha de trigo, é um ativo positivo, uma vez que o tratamento para doença celíaca é, quase que exclusivamente, dietético.

É na comida rotineira, bem como em outras dimensões de manifestação da cultura material no cotidiano, que melhor podemos perceber a afirmação e as mudanças de identidades pela convivência entre comunidades de diferentes origens e culturas – característica não só de processos migratórios, mas também da globalização. (Amon; Menasche, 2008, p.19)

Assim, receber o diagnóstico de restrição celíaca traz grande impacto a vida social, caso você não tenha memórias felizes anteriormente ligadas a comidas sem glúten. O que não ocorre com os moradores da antiga Torres que possuem a ausência de farinha de trigo nas receitas como algo rotineiro.

Acredita-se que entre 0,3% a 1% da população brasileira possui a doença celíaca, assim as receitas sem glúten da antiga Torres podem ter sua força para além de felizes memórias nas famílias da região. Elas devem ser lembradas como elementos da memória afetiva familiar, mas também podem ser ressignificadas como elemento econômico regional, pois podem ser oferecidas como pratos típicos atrativo aos visitantes da cidade.

É o que já se é realizado, por exemplo, quando há o festival de balonismo da cidade de Torres. O festival criado há mais de trinta anos para valorizar as paisagens da região, hoje é considerado um dos maiores da América Latina, possui uma área de alimentação conhecido como “Espaço Rural”, nesse espaço é possível saborear a comidas regionais feitas em modo tradicional.

Três etapas tradicionais da produção de roscas de polvilho



Fotos do acervo da autora, Torres/RS e São João do Sul/SC, 2023.

Como ilustrado nas imagens, nele há um equilíbrio entre elementos da produção de alimentos, há aspectos de preparo tradicionais como: o forno de barro, a folha de bananeira, o resfriamento no varal de taquara. E há questões contemporâneas, como: o uso de luvas, tocas, vasilhas de alumínio. A continuidade dessa ação é de grande impacto para fomentar a revitalização do uso das receitas tradicionais para além do conhecimento das famílias.

Um celíaco nesse espaço pode encontrar uma diversidade de sequilhos oferecidos sem glúten, sem colocar esse ingrediente como tópico central nas escolhas da dinâmica social da atividade de passeio e visitação.

A alimentação é componente prioritário nas sociedades contemporâneas e tem repercutido, de forma crescente, na área de saúde. A mesa é o centro das relações; simboliza organização, crítica familiar, alegrias, dissabores, novidades. Os efeitos socializantes de alimentar-se em grupo harmonizam, fortalecem vínculos, estabilizam estruturas de convívio. (Araújo et al, 2010, p.21)

Portanto, aumentar ações de divulgação das receitas de sequilhos sem glúten tradicionais da região da antiga Torres pode ser uma estratégia de manutenção e valorização das memórias da região e fomento econômico. Além que oportunizar para um grupo social externo, a comunidade celíaca, possa disfrutar de um sentimento de normalidade junto a sociedade. É resolver uma questão de saúde pública com a ação simples de divulgação de comidas tradicionais e rotineiras. É resgatar o sentimento de acolhimento de fazer uma refeição em grupo.

REFERÊNCIAS

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. *Comida como Narrativa da Memória Social*. Sociedade e Cultura, v.11, n.1, jan/jun. 2008. p. 13- 21

ARAÚJO, Halina Mayer Chaves et al. *Doença celíaca, hábitos e práticas alimentares e qualidade de vida*. Revista de Nutrição, Campinas, 23(3): 467-474, maio/jun., 2010.

ELY, Nilza Huyer (Org.) *Torres tem História por Ruy Rubens Ruschel*. Porto Alegre: EST, 2004.

MACIEL. Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In.: CANESQUI. Ana Maria; GARCIA. Rosa Wanda Diez (org). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. In.: O Correio da Unesco, Rio de Janeiro, 15(7), p.4-7, 1987.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória*. História: Questões & Debates, Curitiba: Editora UFPR, n. 42, p. 11-31, 2005.

SANTOS, Ivan Domingos Carvalho. Memória alimentar de adro-descendentes, descendentes poloneses e italianos na cidade de Curitiba. 2006. 236f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2006.

SILVA, Tomaz Tadeu. A produção social da identidade e da diferença. In: SILVA, Tomaz Tadeu (Org.). *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis: Vozes, 2000. p. 73-102.

WOORTMANN, Klass. *A Comida, a Família e a Construção do Gênero Feminino*. Revista Dados. Vol.29 n.1 RJ, 1986. p. 102 -130

AS MÚLTIPLAS EXPERIÊNCIAS EM TORNO DO PATRIMÔNIO RURAL GASTRONÔMICO: O EXEMPLO DA CASA E MUSEU GRUPPELLI, PELOTAS/RS

*Maurício André Maschke Pinheiro*⁸⁹

*Diego Lemos Ribeiro*⁹⁰

*José Paulo Siefert Brahm*⁹¹

Palavras-chave: Patrimônio rural, Ruralidades, Gastronomia.

Nos recônditos das regiões rurais, onde a tradição se entrelaça com a culinária, emerge uma riqueza de sabores que transcende o paladar. O patrimônio rural gastronômico é um importante elemento cultural que ressoa com as histórias das comunidades que o cultivaram ao longo das gerações. Esta jornada culinária nos leva por caminhos que unem tradição e inovação, conectando o passado ao presente enquanto celebramos a diversidade de múltiplas experiências em torno desse legado gastronômico. Das fazendas aos mercados locais, das técnicas artesanais aos toques contemporâneos, exploraremos as nuances e os aromas que fazem do patrimônio rural gastronômico uma fonte inesgotável de inspiração e sabor. Nesta exploração, desvendaremos as histórias que cada prato conta e a maneira pela qual ele une as pessoas, perpetuando (ou assim imaginado) tradições que são tão intrinsecamente ligadas à terra quanto aos corações daqueles que a cultivam.

A GASTRONOMIA NA CASA GRUPPELLI

⁸⁹ Estudante de Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural/ Universidade Federal de Pelotas- mauriciopinheiro685@gmail.com

⁹⁰ Professor/ Universidade Federal de Pelotas - josepaulobrahm@gmail.com

⁹¹ Professor/ Universidade Federal de Pelotas - dlrmuseologo@yahoo.com.br

Nos dias de hoje, o patrimônio apresenta diversas categorizações, como o patrimônio arquivístico, patrimônio digital, patrimônio paisagístico, entre outras. Trata-se de diversas designações que retratam a permeabilidade desta categoria atualmente.

Entre essas tantas tipologias de patrimônios podemos incluir, ainda, a de natureza rural. A categoria de patrimônio rural é o cerne deste estudo. A pesquisa aqui desenvolvida tem como objetivo principal identificar o patrimônio gastronômico rural na Casa e Museu Gruppelli que se localizam no Sétimo Distrito de Pelotas/RS.

A família Gruppelli, oriunda de Mantova, norte da Itália, se estabeleceu em Pelotas por volta de 1876, adquirindo terras na Colônia Municipal, 7º distrito, onde juntamente com as atividades agrícolas, instalou uma casa comercial e restaurante para viajantes, local que desde então se tornou um ponto de encontro de imigrantes italianos e alemães. Característica que ainda hoje se mantém. (VIEIRA, 2007, p. 62)

O Restaurante Gruppelli é um estabelecimento que tem como proposta servir, especialmente nos finais de semana almoços coloniais para as pessoas que moram na colônia e na cidade de Pelotas.

Cada visitante da zona urbana ou não, vem adquirir algum dos produtos coloniais comercializados ali, como frutas, pães, bolachas, vinhos e salames. O estabelecimento conta com cabanas para a estadia de visitantes, um museu – em que são exibidos objetos que lembram a história da família, do restaurante e da comunidade –, o restaurante propriamente dito, além de um amplo espaço de área verde, com árvores frutíferas, animais e um arroio. Todo o ambiente do Restaurante Gruppelli é caracterizado por uma atmosfera familiar. Dona Norma Gruppelli (dona do restaurante e mãe de Ricardo Gruppelli), sua nora e algumas parentas são responsáveis pelo manejo da cozinha. Ricardo administra o restaurante e atende no Armazém. E é nessa atmosfera familiar, marcada de hospitalidade, que a comida, classificada

como caseira, a paisagem e o sossego, atribuídos ao rural, se configuram como os principais atrativos para as pessoas que vem até o Restaurante Gruppelli.

Neste contexto, Ricardo Gruppelli (2021), fala dos motivos que levam as pessoas a visitarem o local:

Geralmente, quando a pessoa tá na cidade e resolve sair pra colônia, eles já abrem um *link* na cabeça deles com laranja, com pão, cuca, linguiça, entendeu?! Já abre um *link* lá e a pessoa já visualiza no mental dele esses tipos de produtos porque, na verdade, o carro chefe do turismo rural no interior de Pelotas é **a gastronomia**. (GRUPPELLI, 2021, grifo nosso).

Segundo Schneider (2010, p. 6), percebe-se que ao valorizar a forma caseira de preparar os alimentos se tem a intenção de distinguir das comidas industrializadas do centro urbano. Tanto as comidas servidas no almoço do Restaurante, quanto os produtos vendidos no armazém, carregam, em grande medida, essas características associadas aos produtos naturais.

A Casa Gruppelli traz para o visitante inúmeros alimentos cultivados na região. No armazém por exemplo, estão dispostos em caixas de madeiras verduras, frutas e legumes colhidos pelos agricultores que moram na localidade. Ao vislumbrarmos o balcão e os armários com o estilo característico do período de fundação (inaugurado em 1930), podemos observar nesses históricos armários bolachas, cucas coloniais, bolo de mel, biscoitos amanteigados, todos esses se entrelaçam em meio aos outros produtos dispostos para a venda.

Figura 1: Alimentos da Casa Gruppelli



Fonte: Acervo Museu Gruppelli, 2022.

Ao adentrarmos o restaurante de comida colonial temos um *buffet* livre que é servido todos os dias da semana. Os pratos são preparados valorizando os produtos cultivados na região. Podemos destacar o *rivelsback* (bolinho de batata), massa caseira estilo italiano com molho de tomate da casa, queijo, linguiça caseira entre muitos outros.

Figura 2:



Fonte: Casa Gruppelli

Na Casa Gruppelli podemos encontrar diversas formas de bebidas. Entre elas está o licor artesanal feito com vários produtos coloniais, como por exemplo, o licor de laranja e morango. O mais tradicional dos licores encontrados na Casa Gruppelli, denomina-se Chá de Maio. Para a sua confecção coloca-se uma erva por dia em um vidro com cachaça até o final do mês. O vinho artesanal produzido na região e pela família Gruppelli é também outra bebida encontrada para venda no armazém. Frisamos que essa bebida tem forte sentido de tradição por ser produzido há décadas pela família Gruppelli. Sobre isso podemos citar um relato de Ricardo Gruppelli:

É algo que identifica bem aquela região, porque era uma região produtora de vinho, ali faziam 10, 15 ou até mais mil litros de vinho e outros tipo também, alguns fermentados alcoólicos...Então, eu acho que o prédio (em que está situado o museu) é o mais importante que deve ser preservado, a não ser que faça um museu muito mais moderno e retirem aquelas peças daquele lugar, porque realmente essas peças se identificam com

o prédio, nele se faziam cerca de 15 mil litros de vinho, jurupinga, vinho de laranja, vários fermentados. (GRUPPELLI, 2021)

No armazém a maior parte dos produtos têm origem em propriedades do entorno da Casa Gruppelli, ou seja, que são oriundos de produtores rurais locais. A maior parte dos visitantes que almoçam no Restaurante Gruppelli são moradores da zona urbana, mas que guardam algum tipo de relação com o rural, guardando na memória relatos dos avós, pais, tios, primos, amigos e conhecidos que viviam no campo. Exemplos disso, é o cheiro de comida de casa que sempre é relatado, a produção dos alimentos preparados de forma simples com temperos da região, a sobremesa depois do almoço que remete aos domingos de reunião em família e a emoção de estar em um espaço que remete a relembrar esses momentos. Percebemos que o patrimônio gastronômico funciona como mediadores entre o visível e o invisível. Podemos considerá-los como semióforos. segundo Pomian (1997). Os semióforos, segundo o autor, são mediadores entre o visível e o invisível. Possibilitam com que as pessoas por meio de suas percepções museais criem conexões com pessoas, tempos, mundos e lugares distantes da percepção, que se presentificam simbolicamente. Em outros termos, ao se relacionarem com esses espaços e com os objetos, os sujeitos podem trazer o que está longe para perto, o ausente para o presente, a morte para a vida, o que estava apagado, lançado as águas do esquecimento, para a luz das lembranças e recordações.

A GASTRONOMIA PRESENTE NO MUSEU GRUPPELLI

O Museu Gruppelli está localizado no Sétimo Distrito de Pelotas/RS em uma localidade denominada Colônia Municipal, foi fundado no dia 30 de Outubro de 1998 por uma vontade de memória da comunidade local que percebeu a necessidade de se criar um espaço que preservasse suas

lembranças para que não fossem esquecidas. A partir dessa vontade de memória decidiram reivindicar um Museu na região que salvaguardasse as lembranças e a identidade do mundo rural a partir de relatos e objetos tendo como missão falar sobre os modos de vida e de trabalho do morador da zona rural de Pelotas e cidades vizinhas. Então Margareth Vieira que era professora na época, seu amigo e fotógrafo Neco Tavares e a família Gruppelli reuniram os objetos e formaram o primeiro Museu da zona rural de Pelotas.

Pelo período de dez anos o Museu funcionou com gestão da comunidade. Porém, percebeu-se que era necessário um olhar mais técnico-científico para o acervo. Desse modo, elaborou-se em 2008, o Projeto de Extensão Revitalização do Museu Gruppelli em parceria com a Universidade Federal de Pelotas (UFPel). A equipe do projeto reorganizou o espaço expositivo em vários cenários que são eles: barbearia, gabinete dentário, armazém, trabalho rural, cozinha, costura, exposição temporária, vinícola e hospedaria. O projeto funciona desde 2008 de forma ininterrupta. Atualmente o projeto é coordenado pelos Professores da UFPel José Paulo Brahm e Diego Lemos Ribeiro. O projeto conta com a participação de diversos alunos do Curso de Museologia da UFPel. Atualmente a equipe do projeto vem trabalhando em diversas ações como por exemplo: organização da expografia, mediação, ações educativas, conservação preventiva, realização de exposições temporárias e eventos.

Entre os diversos nichos temáticos do Museu, temos o do trabalho rural que demonstra através dos objetos como o alimento era cultivado pelas pessoas no campo. O nicho possui objetos como plantadeira, semeadeira, fumigador, enxada, foice, entre outros. Depois de colhidos os alimentos eram transportados em carroças de madeira até as casas dos agricultores, sendo

utilizados para o consumo próprio de suas famílias e/ou comercializados em armazéns da região rural e urbana.

No nicho da cozinha podemos destacar alguns objetos importantes para a culinária local, como por exemplo, o tacho de cobre. O tacho de cobre é muito utilizado pelos moradores locais para a produção de doces coloniais como: pêssego, banana, melancia de porco, abóbora, e etc. Como forma de reforçar os elos memoriais e identitários da região em 2018 no Dia do Patrimônio foi realizada uma exposição temporária no Museu Gruppelli denominada: “Melancia de porco: do plantio ao consumo”. Na exposição falamos sobre a cadeia de produção do doce de melancia de porco, uma fruta bastante comum na região para a produção de geleias. A exposição foi um grande sucesso de público. Para relembrar essa tradição da zona rural repetimos a prática de fazer o doce no tacho no dia do aniversário de 20 anos do Museu em 2018. Destacamos que a repetição do doce no tacho foi pedida pela comunidade local.

Figura 3: Nicho da cozinha no Museu Gruppelli



Fonte: Vinicius Kusma

Nesse dia também foi comercializado o doce feito no tacho do Museu para o público poder provar e terem a possibilidade de levarem para sua casa. Muitas pessoas presentes no evento destacaram a emoção de verem a doceira mexendo o tacho, lembrando da produção quando era ainda realizada por seus antepassados demonstrando terem saudade desses momentos e a intenção de voltarem a realizar a prática em casa para consumo ou mesmo para complemento de renda, ou seja, como fala Gonçalves (2003, p. 27, grifo nosso).

o patrimônio é usado não apenas para simbolizar, representar ou comunicar: é bom **para agir**. Essa categoria faz a mediação sensível entre seres humanos e divindades, entre mortos e vivos, entre passado e presente, entre o céu e a terra, e entre outras oposições. Não existe apenas para representar ideia e valores abstratos e para ser contemplado. **O patrimônio de certo modo, constrói, forma as pessoas.**

Esse ano o Museu Gruppelli está comemorando 25 anos de história. Para celebrar esse momento foi realizada uma exposição itinerante no Casarão 6, situado na zona urbana de Pelotas em alusão ao Dia do Patrimônio de 2023. Um senhor ao ver o tacho em exposição se emocionou ao lembrar do doce feito neste mesmo tacho no aniversário do Museu Gruppelli em 2018. Ele disse que comeu o doce de melancia de porco que foi produzido no tacho no dia da festa. Disse que ficou muito emocionado ao rever o objeto e trazer à tona essa memória afetiva. Comentou conosco que essa foi a primeira e única vez que comeu esse doce.

A culinária é muito forte na zona rural e por ser um tipo de doce que ele ainda não havia experimentado por residir na zona urbana de Pelotas. Então, podemos ver que a exposição foi importante para construir novas

identidades, reafirmar laços memoriais das pessoas que moram na zona urbana com as que moram na zona rural.

A cozinha também nos traz à lembrança de tomar o café preparado pela mãe e que carrega toda uma memória afetiva desses momentos, o ambiente é um espaço de sociabilização, geralmente a mesa é farta e de diversos produtos coloniais como o biscoito amanteigado, a cuca com linguiça, o queijo colonial, o suco de frutas da região como laranja, uva, goiaba, entre outros.

Ao nos aventurarmos pelas múltiplas experiências em torno do patrimônio rural gastronômico, somos levados a reconhecer a importância profunda dessa herança cultural. Essa jornada através dos sabores rurais nos mostrou como a comida vai além de uma mera necessidade física, transformando-se em uma narrativa viva que conecta o passado, o presente e o futuro.

Podemos considerar o patrimônio gastronômico rural o conjunto de produtos cultivados na região rural pelotense e que se estabelecem relações de memória e lembranças de pratos e receitas preparados por seus antepassados na zona rural e passados de geração em geração.

A riqueza gastronômica das áreas rurais não é apenas um testemunho da criatividade humana, mas também um elo inquebrável com a terra e a natureza. Essa conexão é expressa na escolha de ingredientes locais, nas técnicas artesanais transmitidas de geração em geração e nas histórias que ecoam em cada sabor.

Portanto, à medida que celebramos o patrimônio rural gastronômico, convidamos a todos a explorar, valorizar e preservar essa riqueza culinária única. Cada refeição compartilhada é uma oportunidade de celebrar a diversidade, a criatividade e a conexão humana que transcendem as fronteiras

geográficas e temporais. Que o patrimônio rural gastronômico continue a ser uma fonte de inspiração e um lembrete de nossa ligação intrincada com a terra e uns com os outros.

Nossa pesquisa continua investigando as categorias de patrimônio rural presentes na região da Casa e Museu Gruppelli, acreditamos que esse estudo contribui no reconhecimento dos produtos e receitas que podem ser considerados patrimônio rural gastronômico, isso fará com que novos estudos possam vir a reconhecer a culinária típica da localidade como importante de ser preservada

REFERÊNCIAS

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. O patrimônio como categoria de pensamento. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mario (Org.). **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro: DP&A: Faperj: Unirio, 2003b. p. 21-29.

GRUPPELLI, Paulo Ricardo. Entrevista realizada on-line. Pelotas, 15 mai, 2023

POMIAN, Krzysztof. Coleção. In: Enciclopédia Einaudi, volume 1, **Memória-História**. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1997.

SCHNEIDER, Maurício; MACHADO, Carmen Janaína Batista; MENASCHE, Renata. **A comida na colônia e as percepções do rural: notas de pesquisa**. In: COLOQUIO IBÉRICO DE ESTUDIOS RURALES, 8. 2010. Anais eletrônicos... Cáceres (Espanha), 2010.

VIEIRA, Margareth Acosta. **Uma rua chamada Gruppelli: memórias reveladas pela fotografia**. 2009. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Pelotas.

ÍNDICE ONOMÁSTICOS DE AUTORES

- Adriana Brambilla – 5, 11
- Adriana Paula Slongo Marcussi – 7, 308
- Alcides dos Santos Caldas – 5, 6, 91, 102
- Alcides Gomes Neto – 7, 267
- Alice Leoti Silva – 5, 64
- Aline Montagna da Silveira – 6, 12
- Amanda Mensch Eltz – 4, 6, 135, 193
- Andréa Cunha Messias – 7, 342
- Anna Luiza Azevedo Rocha – 6, 223
- Ariane de Paula Fucilini – 7, 275
- Beatriz Carvalho Tavares – 5, 7, 84, 275
- Brunno Machado Barbosa – 6, 223
- Bruno Feijó dos Santos – 7, 283
- Carla Rodrigues Gastaud – 6, 7, 186, 245
- Carlos Eduardo Ávila Bauer – 7, 342
- Carolina Gomes Nogueira – 6, 146
- Caterine Henriques Mendes – 6, 136
- Cecilia Vieira Pereira das Neves – 7, 258
- Christian Dennys Monteiro de Oliveira – 7, 291
- Cibelle Burdulis da Motta – 7, 283
- Cláudia da Costa Martins – 7, 234
- Claudia da Silva Nogueira – 4, 6, 211
- Claudia Maria Fiuza Alves – 7, 234
- Claudia Musa Fay – 5, 22

Cristiane Brauer Zaicovski – 5, 53
Cristiane Dittgen Miritz – 5, 7, 33, 267
Daisiane Santos Robaina Iglécias – 6, 176
Dalal Jamal Yousef Dawas – 7, 330
Diego Lemos Ribeiro – 7, 8, 342, 375
Elaine Cristina Silva Fernandes – 5, 75
Eliza Furlong Antocchevis – 6, 113
Erick do Nascimento Targin – 5, 66
Fábio Vergara Cerqueira – 7, 330
Franciéle Gonçalves Soares – 7, 320
Francisca Ferreira Michelin – 3, 4, 6, 7, 8, 10, 123, 211, 353, 364
Giane Trovo Belmonte – 4, 6, 7, 123, 256, 353
Gladis Rejane Moran Ferreira – 6, 186
Gustavo Oliveira de Moraes – 5, 85
Isadora Baptista Alves – 5, 12
José Paulo Siefert Brahm – 8, 375
Juliana Mohr dos Santos – 3, 4, 8, 364
Laiana Pereira da Silveira – 4, 6, 146, 155, 176
Laise Cedraz Pinto Matos – 5, 91, 102
Lanna Almeida Mariano – 7, 308
Leon Mclouis Borges De Lucas – 6, 202
Lucas Martinelli – 6, 7, 223, 308
Luiza de Motta Klockner – 7, 275
Márcia Filgueiras Rebelo de Matos – 5, 6, 91, 102
Maria Leticia Mazzucchi Ferreira – 6, 113
Maurício André Maschke Pinheiro – 8, 375
Mayara Roberta Martins – 5, 66

Millena Farias Garcia – 5, 43, 53
Nathalia Vieira Ribeiro – 7, 245
Nicole Weber Benemann – 7, 256
Norberto Nuno Pinto dos Santos – 5, 75
Olivia Silva Nery – 6, 155
Paulo Roberto Sette Cerqueira – 7, 234
Priscila Ervin Saval – 5, 22
Priscila Vasconcellos Chiattonne – 5, 11
Renata Tomaz do Amaral Ribeiro – 7, 256
Rossanna Prado Perez – 6, 164
Silvia Heleny Gomes da Silva – 7, 291
Tailize Pires da Cruz – 5, 43, 53
Vanessa Ribeiro Pestana Bauer – 5, 43
Wagner Halmenschlager – 6, 7, 123, 256