

Alimentação, cultura e identidade

Miradas Interdisciplinares



Juliane Conceição Primon Serres
Luciana de Castro Neves Costa
Organizadoras

**Alimentação, cultura
e identidade**

Miradas interdisciplinares

**Juliane Conceição Primon Serres
Luciana de Castro Neves Costa**
Organizadoras

**Alimentação, cultura
e identidade**
Miradas interdisciplinares

E-book



São Leopoldo
2022

© Dos autores – 2022

Editoração: Oikos

Capa: Juliana Nascimento

Revisão: Geraldo Korndörfer

Diagramação e arte-final: Jair de O. Carlos

Conselho Editorial (Editora Oikos):

Avelino da Rosa Oliveira (UFPEL)

Danilo Streck (Universidade de Caxias do Sul)

Elcio Cecchetti (UNOCHAPECÓ e GPEAD/FURB)

Eunice S. Nodari (UFSC)

Haroldo Reimer (UEG)

Ivoni R. Reimer (PUC Goiás)

João Biehl (Princeton University)

Luiz Inácio Gaiger (Bolsista de Produtividade CNPq)

Marluza M. Harres (Unisinós)

Martin N. Dreher (IHSL)

Oneide Bobsin (Faculdades EST)

Raúl Fornet-Betancourt (Aachen/Alemanha)

Rosileny A. dos Santos Schwantes (Centro Universitário São Camilo)

Vitor Izecksohn (UFRJ)

Editora Oikos Ltda.

Rua Paraná, 240 – B. Scharlau

93120-020 São Leopoldo/RS

Tel.: (51) 3568.2848

contato@oikoseditora.com.br

www.oikoseditora.com.br

A411 Alimentação, cultura e identidade: miradas interdisciplinares. E-book. /
Organizadoras: Juliane Conceição Primon Serres e Luciana de Castro
Neves Costa. – São Leopoldo: Oikos, 2022.

202 p.; il.; color.; 16 x 23 cm.

ISBN 978-65-5974-112-0

1. Alimentação - Identidade cultural. 2. Alimentação - Memória afetiva. 3. Segurança alimentar. 4. Patrimônio cultural imaterial. 5 Agricultura urbana. I. Serres, Juliane Conceição Primon. II. Costa, Luciana de Castro Neves.

CDU 613.2:316.7

Catálogo na Publicação: Bibliotecária Eliete Mari Doncato Brasil – CRB 10/1184

Sumário

Prefácio	7
<i>Juliane Conceição Primon Serres</i>	
<i>Luciana de Castro Neves Costa</i>	
Estratégias alternativas de produção e comercialização de alimentos saudáveis em territórios sustentáveis	12
<i>Sidney Gonçalves Vieira</i>	
Modernidad y sustentabilidad en la alimentación de las ciudades: el caso de la AU y Periurbana de la Ciudad de México	27
<i>Ignacio López Moreno</i>	
Sobre artifices, cotidianos e o primado das práticas culinárias	38
<i>Susana Gastal</i>	
<i>Israel Bertamoni</i>	
<i>Chacarrá: festive ritual, reciprocity and commensality</i>	47
<i>José A. Curbelo</i>	
<i>Santiago Amaya-Corchuelo</i>	
Memórias afetivas do cotidiano indígena: as práticas alimentares e os vínculos com o território na literatura de Carmézia Emiliano Macuxi	61
<i>Alessandra Tereza Mansur Silva</i>	
<i>Roberta Barros Meira</i>	
Relação entre produção e consumo alimentar na formação da identidade local: a paisagem gastronômica de Morro Redondo	77
<i>Wagner Halmenschlager</i>	
<i>Francisca Ferreira Michelin</i>	
A gastronomia francesa como patrimônio cultural imaterial e a <i>Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin (CIGV)</i> em Dijon: o restauro do Antigo Hospital Geral	88
<i>Juliana Cavalheiro Rodrighiero</i>	

Práticas alimentares como recursos turísticos: reflexões a partir de chancelas patrimoniais da UNESCO	105
<i>Luciana de Castro Neves Costa</i>	
<i>Juliane Conceição Primon Serres</i>	
O queijo coalho artesanal nordestino: relações entre a contemporaneidade e as iniciativas de valorização	119
<i>Lucas Martinelli</i>	
<i>Flávio Sacco dos Anjos</i>	
<i>Luciana de Castro Neves Costa</i>	
Divulgação e valorização do Patrimônio Cultural Imaterial no contexto de um museu universitário: as tradições doceras e o Museu do Doce de Pelotas/RS	134
<i>Roberto Heiden</i>	
Pratos da Boa Lembrança: a biografia cultural de um objeto de memória	152
<i>Maria Amália Silva Alves de Oliveira</i>	
<i>Lara Passamani Merabet</i>	
Dinâmicas territoriais do patrimônio industrial nas zonas rurais de tradição doceira: casos ibero-americanos	167
<i>Francisca Ferreira Michelin</i>	
YSOTYPE MARCO DE JEREZ 1822-2022: memória do patrimônio alimentar como desenvolvimento sustentável do território – Andaluzia – Espanha	180
<i>João Fernando Igansi Nunes</i>	
<i>Santiago Amaya-Corchuelo</i>	
Sobre os autores e as autoras	197

Prefácio

O ato alimentar é uma necessidade biológica vital, que remete à humanidade como um todo, e que, como tal, nos une. Ao mesmo tempo, comer é um ato social e cultural, herdado e reivindicado, que remete à diversidade cultural. As diferentes formas de fazê-lo, os saberes envolvidos, os significados atribuídos e compartilhados encontram-se estreitamente relacionados com dimensões culturais, de pertencimento e memória, mas também religiosas, econômicas, ambientais e políticas.

As práticas alimentares podem ser consideradas vetores de uma série de valores, comportamentos, crenças, visões de mundo, baseadas em condições físico-climáticas enraizadas no tempo e no espaço e, ao mesmo tempo, mutáveis. Tais práticas são baseadas em saberes, de caráter intergeracional, e memórias, tanto afetivas quanto motoras, em uma atividade ou ofício que se expressa e mantém por meio de um conhecimento pelo corpo, em seus múltiplos sentidos: visual, olfativo, tátil, auditivo e gustativo. Assim, ao falar de comida, estamos ao mesmo tempo falando em estabilidade e mudança; manutenção e adaptação; fixos e fluxos; materialidade e simbolismo; nós e os outros.

Questões como segurança alimentar, a origem dos alimentos, o papel de práticas tradicionais de produção alimentar na manutenção do meio ambiente, a preocupação com a saúde, entre outros temas, passam, cada vez mais, a figurar no discurso acadêmico, político e social, e a refletir-se nas próprias escolhas alimentares. Ao mesmo tempo, diante dos processos de homogeneização de hábitos alimentares, e a crescente distância entre local de produção e consumo, crescem iniciativas de valorização da dimensão cultural das práticas alimentares, e de seu vínculo territorial.

Neste sentido, multiplicam-se chancelas patrimoniais vinculadas a referentes culturais alimentares, tanto em escala global, promovidas pela Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), quanto em escala nacional, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Percebe-se, ainda, uma mobilização da alimentação na esfera do lazer e do turismo, tomada não mais apenas

como refeição, mas como experiência – geográfica, histórica e culturalmente enraizada, e como instrumento de comunicação.

Esta publicação surge como resultado das inquietações que envolvem o ato alimentar na contemporaneidade, e constitui-se em um desdobramento do projeto de internacionalização da Universidade Federal de Pelotas (UFPel/Capes-Print), “Alimentação, Cultura e Identidade”, criado em 2018 e liderado pelo Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, juntamente com outros centros de pesquisa nacionais e internacionais, como a Universidade Autônoma Metropolitana (México), Universidade de Sevilha e Universidade de Cádiz (Espanha), e Universidade de Borgonha (França). Nesta publicação, contamos também com a colaboração de pesquisadores da Universidade de Caxias do Sul (RS), Universidade da Região de Joinville (SC), e Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (RJ).

Nesta jornada, iniciamos nossas discussões com a interface entre alimentação, saúde, sustentabilidade, ética e política. Dentro desta perspectiva, tendo como base o Direito Humano à Alimentação Adequada e a Segurança Alimentar, Sidney Gonçalves Vieira abre esta publicação discutindo estratégias alternativas de produção e comercialização de alimentos saudáveis em territórios sustentáveis, a partir de um ensaio teórico ancorado na Geografia.

Por sua vez, Ignacio López Moreno desenvolve uma análise da agricultura urbana e periurbana a partir de experiências desenvolvidas na América Latina, com caso de estudo na cidade do México, uma das maiores megalópoles mundiais. Busca-se evidenciar a necessidade de abordar a agricultura urbana como uma atividade humana, que envolve aspectos simbólicos, cívicos, ecológicos, urbanísticos e políticos, não podendo esta ser reduzida exclusivamente a uma atividade econômica produtora de alimentos.

Susana Gastal e Israel Bertamoni propõem uma reflexão sobre “práticas culinárias”, na sua centralidade para a discussão sobre fazeres e saberes associados à comida, em detrimento da ênfase histórica de sua inserção a partir da designação “gastronomia”. Para tanto, trazem à luz a figura do “artífice”, como aquele que busca a excelência em suas manualidades, independentemente de sua condição de amador ou de profissional, para associá-la ao exercício da prática culinária. Para os autores, tratar a cozinha

como espaço do artífice significa superar as separações sociais entre profissionais e amadores, associando-os por meios de práticas culinárias orquestradas nestes espaços, e possibilitando a aproximação de *chefs* renomados com os “obscuros heróis do efêmero”.

As práticas alimentares constituem importantes referentes memoriais, afetivos, e que servem igualmente como fator de coesão social e de comunicação das múltiplas filiações identitárias. Ao mesmo tempo, encontram-se estreitamente relacionadas ao meio em que se desenvolvem e transformam. Neste sentido, José Curbelo e Santiago Amaya-Corchuelo buscam identificar e descrever o papel que tradições agrícolas de reciprocidade e comensalidade têm exercido na expressão festiva tradicional de música e dança no extremo sul da Espanha – *Chacarrá* ou *Fandango Tarifeño* –, tradição esta que tem sido fundamental nas dinâmicas de coesão social de comunidades rurais em duas comarcas na província de Cádiz.

A contribuição de Alessandra Tereza Mansur Silva e Roberta Barros Meira vem no sentido de ampliar o reconhecimento entre a estreita relação entre alimentação, paisagem e práticas alimentares, a partir da análise das paisagens culturais e patrimônios alimentares de comunidades indígenas, especificamente o povo Macuxi, no Brasil, a partir da literatura indígena de Carmézia Emiliano Macuxi.

O tema da paisagem cultural é igualmente analisado por Wagner Halmenschlager e Francisca Ferreira Michelin, cuja pesquisa tem como proposta explorar a relação entre produção e consumo alimentar na formação da identidade a partir de processos socioculturais, e seus desdobramentos na consolidação de uma paisagem gastronômica em Morro Redondo (município que integra, junto a outros três, o registro de patrimônio imaterial das tradições doceras de Pelotas e Antiga Pelotas, no Rio Grande do Sul).

O potencial comunicativo da comida e os processos de valorização de referentes culturais alimentares têm levado, na última década, a um aumento exponencial no número de chancelas patrimoniais e de instrumentos de salvaguarda, tanto em escala internacional quanto nacional. Dentro desta perspectiva, Juliana Rodrighiero busca entender os componentes presentes no projeto da Cidade Criativa da Gastronomia e do Vinho de Dijon (França), e seu papel na divulgação do patrimônio alimentar francês, chancelado como patrimônio imaterial pela UNESCO em 2010. Por sua vez, considerando a estreita relação entre a patrimonialização de referentes cul-

turais alimentares e o turismo, Luciana Costa e Juliane Serres buscam analisar como as práticas alimentares são mobilizadas nas experiências turísticas vinculadas a chancelas patrimoniais da UNESCO.

Partindo da compreensão dos produtos alimentares em sua dupla condição de ativos econômicos e ativos culturais, o estudo de Lucas Martinelli, Luciana Costa e Flávio Sacco dos Anjos dedica-se a mapear e compreender as principais dificuldades existentes na cadeia produtivo-comercial do queijo coalho artesanal nordestino, e visualizar, através de determinados dispositivos de valorização e salvaguarda – como os selos de indicação geográfica, o registro de patrimônio imaterial e o selo Arte – potenciais meios de solucioná-los.

A desafiadora relação entre patrimônio imaterial e museus é tratada por Roberto Heiden, a partir da experiência do Museu do Doce, criado em 2011, como parte do processo de patrimonialização das tradições doceras de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçú), que viria a se efetivar em 2018, com o lançamento no Livro do Registro dos Saberes. O Museu do Doce é constituído por coleções formadas por objetos, documentos, fotografias e outros itens da cultura material associados às tradições doceras. Assim, por meio das ações desenvolvidas na instituição, busca-se refletir sobre os desafios e estratégias de transmissão e tratamento do patrimônio imaterial, dinâmico e passível de transformação, como é o caso dos patrimônios alimentares.

A relação entre alimentação, memória e cultura material é também abordada por Maria Amália Oliveira e Laura Merabet, a partir da análise dos Pratos da Boa Lembrança, peça que configura a experiência da realização de uma refeição específica em determinados restaurantes integrantes da Associação dos Pratos da Boa Lembrança. Os pratos, confeccionados por artesãos envolvendo produtos e características do prato consumido, articulam diferentes sentidos aos seus detentores, podendo ser pensados como objetos testemunhos de uma experiência, objetos de ativação de determinada memória e objetos inseridos em coleções particulares, articulando tanto o que as autoras classificam como uma “memória de” quanto uma “memória para”.

Encerrando esta publicação e, ao mesmo tempo, encaminhando perspectivas futuras, temos as propostas de pesquisas dos professores do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, Fran-

cisca Ferreira Michelin e João Fernando Igansi Nunes, que serão desenvolvidas respectivamente na Universidade de Sevilha e na Universidade de Cádiz, na condição de professor visitante, buscando ampliar a rede de intercâmbio interinstitucional da UFPel.

Francisca Michelin busca estudar a relação de desenvolvimento social da região Sul do Rio Grande do Sul com a indústria do alimento, em especial a do doce e com a tradição doceira, que se expressa no saber e fazer artesanal, bem como o contexto histórico no qual se desenvolvem, identificando as relações que reverberam no presente no patrimônio material e imaterial da cidade de Pelotas e dos municípios do entorno. Para tanto, aproxima-se da experiência espanhola no tratamento das Paisagens Históricas da Produção e do patrimônio industrial, que servem de subsídios para a compreensão da realidade brasileira a ser abordada.

Por sua vez, João Fernando Igansi Nunes traz a contribuição da comunicação na abordagem das práticas alimentares, propondo a criação de um sistema de linguagem visual YSOTYPE (*International System of Typographic Picture Education*) para o Marco de Jerez, em Andaluzia (Espanha), com base nos símbolos culturais plasmados nas etiquetas dos seus vinhos, entre o período de 1822 a 2022, buscando contemplar dois contextos: o período anterior à obtenção de certificação de Denominação de Origem, e o período posterior.

O leitor, portanto, tem em suas mãos uma obra que permite percorrer diferentes abordagens sobre o tema da Alimentação. Esse e-book é resultante desses olhares múltiplos, e sua publicação, espera-se, subsidiará novas análises sobre esse importante tema, que nos afeta enquanto espécie e sistema sociocultural. Agradecemos aos autores pela generosidade em compartilhar suas reflexões e à CAPES pelo financiamento do projeto do qual resulta essa obra. Boa leitura.

As organizadoras

Estratégias alternativas de produção e comercialização de alimentos saudáveis em territórios sustentáveis¹

Sidney Gonçalves Vieira

Universidade Federal de Pelotas
sid.geo@gmail.com

1. Introdução

A análise da produção de alimentos saudáveis em territórios sustentáveis, na perspectiva da Geografia, implica necessariamente uma postura teórico-metodológico que lhe dê respaldo. Não se pretende ser dogmático apontando uma perspectiva única e absoluta; aqui o que se busca é a construção de uma proposta que esteja alinhada com um posicionamento crítico em termos da história do pensamento geográfico, tomando por base os pressupostos da análise dialética proposta por Lefebvre (LEFEBVRE, 1975; MARTINS, 1996). Tal fundamentação se mostra extremamente importante do ponto de vista da epistemologia da Geografia, no sentido de que se trata de uma contribuição que poderia ser efetivada em qualquer das nuances paradigmáticas nas quais se tem assentado a ciência geográfica. Nesse sentido, cumpre demarcar a posição assumida, apontando as bases conceituais e analíticas de tal proposição, com vistas a dar sustentação e continuidade à análise proposta.

O trabalho apresentado representa, portanto, o esforço teórico e metodológico que procura fazer da Geografia uma ciência comprometida com a transformação social, e que esteja fundamentada em pressupostos que demonstrem a pertinência dos métodos adotados como eficientes e capa-

¹ O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Professor Visitante Sênior 88887.468322/2019-00, no âmbito do tema PrInter/Ufpel “Alimentos Saudáveis em territórios sustentáveis” e do projeto de colaboração internacional “Alimentação, cultura e identidade”, do PPG em Memória Social e Patrimônio Cultural, junto à Universidad de Buenos Aires.

zes de enxergarem a realidade para além de suas aparências, única forma possível de se alcançar uma sociedade mais justa e igualitária. Como é próprio da dialética, não se pretende ignorar as contradições existentes na sociedade, nem tampouco excluí-las da análise como se não existissem. Isso conduziria à construção de um saber unilateral e, talvez, pior, ideológico. Não é esta a postura do trabalho. Entende-se que “a contradição é constitutiva do real. As contradições, internas e inerentes ao ser social e histórico, provêm do movimento que caracteriza o mundo como devir e não como coisa estática” (BASTOS *et al.*, 2017, p. 253). Apesar dos riscos existentes quando se segue determinados postulados de se adotar uma linguagem própria e restritiva (lefebvriana, no caso) e de transformar o método em um modelo, procurou-se evitar qualquer um deles e, certamente, não se adotou tal aproximação como um objetivo.

Via de regra, os estudos geográficos referidos à análise da agricultura, de modo geral, são associados à distribuição espacial dos sistemas agrícolas, da morfologia e da estrutura fundiária do campo, das práticas agrícolas e de outras manifestações diretamente espaciais, referidas à localização, distribuição e tipologias. Na verdade, às vezes, pensa-se que cabe à Geografia estudar apenas o resultado dessas ações e práticas, depois que elas se manifestam no espaço. Felizmente essa é uma visão superada, posto que a Geografia cada vez mais incorpora nas suas análises justamente os processos constitutivos do espaço que, na grande maioria das vezes, se encontram nas relações sociais. São processos sociais que implicam as transformações espaciais no campo e na cidade. Ainda assim, trata-se de um campo disciplinar no qual a Geografia pode dar maior contribuição e no qual se observa ainda um limitado número de Grupos de Pesquisas, como demonstra o estudo de Prado *et al.* (2011), ao relatar um levantamento acerca da pesquisa sobre alimentação no Brasil.

Este texto se propõe justamente a trazer uma contribuição para o estudo da alimentação em sentido amplo, da produção alimentar entendida enquanto processo para o qual o espaço é tão importante quanto a sociedade que com ele interage: espaço e sociedade são uma realidade socioespacial. Hoje, mais do que em qualquer outra época, já se sabe que o espaço é social não apenas porque a sociedade o habita, mas porque o produz e é produzida por ele.

É nessa perspectiva que se analisam o Direito Humano à Alimentação Adequada e a Segurança Alimentar e Nutricional, mostrando a experiência

brasileira sobre o tema. Aponta-se para práticas tendentes à transformação da realidade por meio de ações alternativas de produção, transporte e comercialização de alimentos, na tentativa de proporcionar uma alimentação saudável em territórios sustentáveis. Na maneira como se organiza a sociedade contemporânea, a garantia desses direitos passa a ser uma conquista que precisa ser buscada pela sociedade.

2. Os circuitos da produção alimentar

Antes de falar sobre a alimentação propriamente dita, é necessário refletir acerca do modo como os alimentos são produzidos, devido às diferentes implicações decorrentes da adoção de determinadas práticas produtivas. É preciso levar em conta que as formas de produção, processamento, distribuição/comercialização e tratamento dos resíduos produzem efeitos que repercutem na justiça social e na integridade do ambiente. Tanto essas formas podem contribuir para a produção de justiça social e proteção do ambiente como podem gerar desigualdades sociais e provocar ameaça aos recursos naturais e à biodiversidade (BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014).

Abstraindo as etapas que antecedem ao plantio, que envolvem questões de preparo do solo, aquisição de insumos e das próprias sementes, de modo geral, podemos dizer que os alimentos iniciam seu ciclo com a produção. É o momento em que a semente é levada ao solo, depois é cultivada com práticas que envolvem cuidados com a terra, controle de pragas, manutenção das plantas e muitos outros, até que se chegue à colheita. A partir daí inicia-se o ciclo do processamento, que envolve o preparo do alimento para ser levado ao consumo. Essa etapa pode envolver diferentes processos que vão desde o simples acondicionamento dos alimentos para consumo *in natura*, como outros que transformam o alimento em diferentes níveis. Na sequência, os alimentos seguem para a distribuição ou abastecimento, quando então são levados à oferta para serem adquiridos pelos consumidores. Esses consumidores serão os responsáveis pela etapa de consumo, a partir de múltiplas formas de utilização do alimento. Finalmente, chega-se à etapa da disposição dos resíduos, que implica a correta destinação das sobras e partes não utilizadas no consumo. Portanto, trata-se de um processo longo e, dependendo do alimento, também demorado desde o início até sua finalização, que em muitos casos representa também o reinício do processo.

Os circuitos alimentares ou agroalimentares serão tão mais curtos quanto menos agentes participarem dos diferentes processos. Quando há pouca participação de intermediários ou quando os alimentos são minimamente processados, os circuitos tendem a ser curtos, uma vez que grande parte dos processos são realizados por poucos sujeitos. É o que se verifica, por exemplo, nas feiras de produtores, onde os alimentos ainda *in natura* ou minimamente processados são vendidos diretamente aos consumidores finais. Por outro lado, quando os alimentos são ultraprocessados e distribuídos por redes de intermediários, a tendência é de que os circuitos sejam longos.

Os circuitos alimentares curtos reduzem as distâncias entre quem produz e quem consome; assim se fortalecem a agricultura familiar e o comércio local e se valoriza a cultura alimentar regional. São circuitos que preservam melhor o meio ambiente e promovem saúde, haja vista que os alimentos tendem a ser agroecológicos. Cabe lembrar que grande parte dos alimentos que consumimos para satisfazer nossas necessidades diárias provém da agricultura familiar. Assim é grande parte da produção de arroz, feijão, mandioca, milho, hortaliças, entre outros. Via de regra, a produção oriunda de estabelecimentos familiares é pequena e depende de transporte para sua distribuição. A presença do transportador nesse processo encarece o preço final do produto, ainda mais quando os produtos necessitam de mais de uma cadeia de transportes, pois os custos vão sendo agregados ao produto sem que isso signifique qualquer vantagem adicional para o produtor. Por isso, é interessante notar que, quanto mais curtos forem os circuitos, melhores serão os resultados positivos na economia local, haja vista que a produção e o consumo de alimentos estando próximos, eles fortalecem esse desenvolvimento.

O impacto social do sistema alimentar pode ser avaliado por uma série de indicadores que informam o melhor aproveitamento da economia local e a proteção do ambiente. Assim, podemos ver que, entre esses fatores, são apontados

tamanho e uso das propriedades rurais que produzem os alimentos; autonomia dos agricultores na escolha de sementes, de fertilizantes e de formas de controle de pragas e doenças; condições de trabalho e exposição a riscos ocupacionais; papel e número de intermediários entre agricultores e consumidores; capilaridade do sistema de comercialização; geração de oportunidades de trabalho e renda ao longo da cadeia alimentar; e partilha do lucro gerado pelo sistema entre capital e trabalho (BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014, p. 19).

Já do ponto de vista do impacto ao meio ambiente as diferentes formas de produção e distribuição de alimentos são avaliadas com relação aos aspectos referentes a uma série de fatores, tais como técnicas empregadas para a conservação do solo; uso de fertilizantes orgânicos ou sintéticos; conservação de florestas e biodiversidade, entre outros que implicam a adoção de ações que podem produzir maior ou menor repercussão na conservação ambiental.

Infelizmente, o que se tem observado ao redor do mundo é o fato de que cada vez mais as práticas agroecológicas e de produção e distribuição alimentar baseada nas pequenas propriedades e na agricultura familiar vêm perdendo força. É cada vez maior a adesão ao agronegócio, diminuindo o caráter autônomo dos agricultores que se tornam dependentes de grandes empresas agrícolas. Isso tem sido desfavorável para a distribuição de riqueza entre pequenos produtores bem como para a sua autonomia. O que surge no lugar desses empreendimentos é um tipo de produção e distribuição de alimentos que depende de grandes investimentos em capital e que, no mesmo sentido que afirma a publicação do Ministério da Saúde (2014, p. 10-20), são

sistemas alimentares que operam baseados em monoculturas que fornecem matérias-primas para a produção de alimentos ultraprocessados ou para rações usadas na criação intensiva de animais. Esses sistemas dependem de grandes extensões de terra, do uso intenso de mecanização, do alto consumo de água e de combustíveis, do emprego de fertilizantes químicos, sementes.

Portanto, fica evidente que a adoção de sistemas alimentares baseados na agricultura de pequenas propriedades, baseada fundamentalmente na produção familiar, exerce um importante papel na distribuição de justiça social, renda e proteção ao ambiente. A utilização de redes curtas de produção e de distribuição incentiva e movimenta uma rede econômica local que ganha também com a autonomia. Incentivam e ativam a produção no campo, haja vista que constituem cadeias produtivas que produzem riqueza. Ao passo que a produção baseada no agronegócio destrói as pequenas iniciativas, dificultando e até impedindo o surgimento de economias locais, tal seja o grau de dependência do grande capital, muitas vezes de origem estranha ao local da produção. E a opção pela produção alimentar baseada na industrialização põe em cena o processamento de alimentos muitas vezes responsável pela destruição das características nutricionais dos alimentos.

O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) são uma nomenclatura nova e correta para tratar a questão alimentar. Entretanto, a questão da alimentação, e também da fome, no Brasil, vem sendo debatida com profundidade há bastante tempo. Já em Josué de Castro se encontrava uma análise profunda do dilema brasileiro, entre as políticas de segurança alimentar e aquelas voltadas para a proteção da indústria de base. O autor, com forte aporte da Geografia e seus princípios tradicionais, apresenta os conceitos de áreas alimentares, áreas de fome endêmica, áreas de fome epidêmica, áreas de subnutrição e mosaico alimentar brasileiro, o que resulta no mapa da fome no Brasil. Já trabalhava com a consideração da relação entre a alimentação e diferentes grupos étnicos e fundamentalmente chama a atenção para o problema nutricional, além do alimentar. Talvez tenha sido dos primeiros a correlacionar os problemas sanitários da população, de natureza alimentar, com os problemas socioeconômicos da sociedade brasileira, concluindo ser a fome um problema político (CASTRO, 1984)².

A luta pela garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e Soberania Alimentar (SA) está diretamente associada ao Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), uma questão fundamental em uma sociedade que assiste cotidianamente à violação de muitos direitos fundamentais. Tais direitos estão garantidos em diversos documentos e tratados internacionais e na legislação brasileira, incluindo a Constituição Federal de 1988.

3. Espaço diferencial e territórios sustentáveis

Um dos fenômenos que mais tem despertado a atenção nos últimos anos com referência aos circuitos produtivos diz respeito às formas alternativas que vêm sendo experimentadas para fugir da lógica hegemônica do grande capital, principalmente representado pelo agronegócio. A busca por uma alimentação sadia e por territórios sustentáveis tem incentivado a formação de grupos de pequenos produtores que se transformam também em transportadores e comerciantes dos alimentos que produzem. Embora isso possa ter um impacto relativamente pequeno na distribuição de alimentos, do ponto de vista do abastecimento alimentar de modo geral, vem se cons-

² A primeira edição do livro *A Geografia da Fome*, de Josué de Castro, é de 1946.

tituindo cada vez mais em um exemplo de como é possível produzir, distribuir e consumir alimentos sem que eles sejam processados pelas indústrias que lhes acrescentam cargas de conservantes e outros químicos para garantir a aparência e a durabilidade, à custa da perda nutritiva dos alimentos. O espaço do agronegócio é sobejamente conhecido, representado pela monocultura, grande propriedade, uso intensivo da terra, de adubos e defensivos agrícolas. Mas, na outra extremidade, começa a aparecer uma tipologia de paisagem marcada pela produção do espaço que nasce justamente da contradição e da insubordinação a essa lógica que expropria a terra daqueles que vivem dela, interferem no equilíbrio ambiental e oferecem uma produção nem sempre confiável em termos de qualidade alimentar e nutricional.

4. A sociedade insurgente na garantia da alimentação

Chega-se, por fim, à análise das manifestações sociais que conduzem a produção do espaço diferencial, os movimentos de grupos delimitados de pessoas, identificados por gênero, cor, etnia e outros elementos que lhes conferem singularidade, e os pobres de modo geral, mas também aqueles que lutam por melhores condições de vida, incluindo produção e consumo alimentar, mesmo sem fazer parte de um grupo específico. Essas pessoas representam o sentido da transgressão, da liberdade, do inconformismo em relação ao *status quo* e demandam mudanças. Não identificamos, necessariamente, uma tipologia a ser investigada como objeto de estudo, que facilmente poderia ser encontrada na agricultura familiar, na agroecologia, no consumo responsável ou nas hortas urbanas. Haja vista que qualquer um desses, e de muitos outros, são exemplos desse inconformismo limitante, pois buscam a superação, através de estratégias que fogem à lógica do capital e sua dominação na sociedade.

O que se aponta, a bem da verdade, é a necessidade de dar sequência a estudos que analisem essas formas espaciais sob a lógica do tensionamento entre o espaço formal e o espaço diferencial, que muitas vezes não caracterizam propriamente uma apropriação, ou uma produção baseada na transformação da forma, que possibilitaria verdadeiramente uma mudança radical. No enfrentamento diário dos problemas, nos seus deslocamentos de casa para o estudo ou para o trabalho, no trabalho cotidiano no campo e na cidade, as pessoas se relacionam com o espaço, um espaço que foi desenhado pelos que concebem o espaço, que possui regras criadas pelos que dirigem a sociedade e, conseqüentemente, dirigem o espaço. Mas, nesse en-

frentamento diário, as pessoas querem exercer a sua liberdade, expressar a sua vontade, e, independentemente da maneira como o espaço tenha sido concebido, as pessoas vivem o espaço. É o espaço da liberdade, da criatividade, da apropriação para a vida cotidiana, da sobrevivência e da produção social. O espaço diferencial nasce do espaço abstrato, mas indica a sua superação.

O espaço diferencial significa também o fim da propriedade privada do espaço e da sua dominação política pelo Estado. (...) Esse espaço surge de um contraprojeto e visa a restituir os diferentes usos possíveis do espaço, isto é, a possibilitar a apropriação espacial contra a homogeneização patogênica de um espaço racionalizado, coercitivo, hierárquico, comandado pela lógica capitalista e estatal. Momento em que o corpo inteiro – restituído à condição de totalidade – assume o protagonismo das invenções (BASTOS *et al.*, 2017, p. 254).

Observem que aqui está a apropriação do espaço pela cidadania que quer viver de forma plena seu espaço, que quer usar a cidade e o campo públicos e não a cidade e o campo privatizados pelo capitalismo e garantidos pelo Estado. É preciso entender as metamorfoses do capital para entender as formas disfarçadas pelas quais ele se mostra (VIEIRA, 2020).

Para Lefebvre (2013), a real apropriação do espaço envolve uma invenção morfológica, isto é, uma nova forma intimamente ligada às novas funções e às estruturas do prazer e da alegria. O espaço será realmente apropriado quando realizar outras formas e estruturas arquitetônicas, urbanísticas e territoriais. As novas ideias e representações, bem como os valores e interesses novos, precisam vir inscritos com um processo criativo total, da criação de um espaço inteiro. O espaço diferencial requer a organização, a disposição dos elementos essenciais que compõem um corpo de outra maneira, tanto quanto necessita de outras estéticas.

As buscas pela apropriação do espaço tendem a ocorrer em variações que combinam elementos ligados a dois formatos de ação política espacial: ou por meio de métodos autonomistas, em fuga de espacialidades sociopolíticas abstratas e hegemônicas; ou por meio do confronto em busca de alterações nas instituições estabelecidas.

5. Em busca da apropriação do espaço

A produção do espaço é social e depende, portanto, das pessoas em suas diversas configurações de grupos societários. Não é uma produção abstrata, posto que as pessoas que compõem a sociedade são, de fato, con-

cretas, vivem em um mundo real e têm uma existência real. São pessoas que vivem um cotidiano de trabalho, produzindo e sendo produzidas pelas relações que estabelecem entre si e com os meios de que dispõem. Afinal, como já ensinavam Marx e Engels (1998, p. 10),

As premissas de que partimos não são bases arbitrárias, dogmas; são bases reais que só podemos abstrair na imaginação. São os indivíduos reais, sua ação e suas condições materiais de existência, tanto as que eles já encontraram prontas, como aquelas engendradas de sua própria ação. Essas bases são, pois, verificáveis por via puramente empírica.

Portanto, resta abordar justamente os processos nos quais diversos indivíduos estão envolvidos buscando maneiras de produção que respeitem as condições ambientais, que permitam a própria sustentabilidade do processo de modo que possa ser usado de maneira contínua sem riscos para a existência humana e ambiental. Isso implica mudanças nas formas de relacionamento entre as pessoas e, no mesmo sentido, nas formas materiais e concretas nas quais se ampara essa produção, distribuição e comercialização. Obviamente, isso implicaria uma mudança radical em vários aspectos das relações sociais e das formas materiais. Processo de transformação difícil em meio à hegemonia monumental de um modo de produção contrário. Afinal de contas, o capitalismo existe para a execução do lucro pelo triunfo da mercadoria e formas novas implicam o seu contrário. Mesmo assim, há pessoas engajadas em formas alternativas que buscam essa transformação, entre permanências e rupturas.

Não é uma tarefa fácil. Como produzir alimentos e competir na sua distribuição com cadeias produtivas gigantes assentadas no agronegócio? Como comercializar alimentos com preço justo em sociedades pobres que mal conseguem o suficiente para comprar o absolutamente necessário para a subsistência?

Por isso, na sequência apresentamos relações sociais que representam a busca por essas alternativas. Não constituem exatamente a apropriação do espaço, na medida em que a transformação completa das estruturas e das próprias formas nem sempre se viabiliza, mas apontam o caminho de um possível, são um *détour* (desvio) do espaço abstrato em direção ao diferencial.

A verdade é que continuamos com a lição de Marx e Engels (1998, p. 19), quando nos mostram que

não partimos do que os homens dizem, imaginam e representam, tampouco do que eles são nas palavras, no pensamento, na imaginação e na representação dos outros, para depois se chegar aos homens de carne e osso; mas

partimos dos homens em sua atividade real, é a partir de seu processo de vida real que representamos também o desenvolvimento dos reflexos e das repercussões ideológicas desse processo vital.

Assim é o exemplo da agricultura urbana que, para alguns, parece desafiar a lógica de produção do espaço urbano, mas, na verdade, porque compreendem o espaço urbano apenas como o espaço concebido pelo modo de produção capitalista. O verdadeiro exercício do direito à cidade, como ensina Lefebvre (2001), nos põe diante de uma proposta política de apropriação da cidade na sua totalidade, para todos os momentos da vida. É o que nos mostra, por exemplo, o estudo de Fernandez e Filho (2019), ao analisarem o processo de agricultura familiar urbana na cidade do Rio de Janeiro. É um exemplo de como a agricultura familiar em meio urbano é uma existência real, difícil de ser entendida, haja vista que não compõe a realidade espacial urbana recorrente. Os autores demonstram que houve um processo crescente de invisibilização da atividade agrícola no município que, mesmo assim, persiste. O relato da experiência nos mostra que

nos anos 2000, os agricultores do Maciço passaram por um processo de conversão à produção orgânica/agroecológica, graças à atuação de mediadores e inserção em projetos, resultando também na entrada em mercados alternativos e fóruns de participação política. O ano de 2010 marcou a aproximação dos agricultores do Maciço da Pedra Branca com a Rede Carioca de Agricultura Urbana (Rede CAU), que neste período se constituía como tal (FERNANDEZ; FILHO, 2019, p. 5).

A experiência que houve mobilização de grupos em torno da agricultura familiar e agroecológica e que, com isso, conseguiram conquistar mercados alternativos e institucionais para agricultores. O resultado desse processo foi o acesso, em 2010, desses grupos às feiras do Rio de Janeiro, com a criação do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas por parte da Prefeitura Municipal.

O exemplo demonstra a possibilidade de pensar a agricultura, inclusive a familiar, como uma possibilidade da cidade, não como um elemento residual ou estranho à lógica do espaço urbano. Almeida e Costa (2014, apud FERNANDEZ; FILHO, 2019, p. 7) apresentam três matrizes teóricas para o entendimento da agricultura urbana. A primeira corresponde à da espoliação urbana, quando a prática agrícola se utiliza como estratégia de sobrevivência das populações mais pobres, acentuando uma visão politizada das desigualdades no modo de produção capitalista. A segunda possibilidade aponta a agricultura urbana em uma perspectiva mais tecnicista,

como um paliativo dos impactos ambientais e de promoção de segurança alimentar e luta contra a pobreza, sem, contudo, enfrentar a desigualdade e a insustentabilidade do desenvolvimento urbano. A terceira é condizente com o aludido pensamento de Lefebvre (2001) mostrando o caráter político da agricultura urbana que se contrapõe à hegemonia do modo de produção capitalista dominante.

A agroecologia, em si, representa também uma forma alternativa de contraposição à produção majoritariamente existente. A produção de alimentos saudáveis e a preocupação com o ambiente e com formas sustentáveis de produção agrícola estão na base de movimentos que valorizam a relação com o espaço não para exauri-lo, mas para mantê-lo produtivo. Hoje, com a existência da Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (BRASIL, 2012), esse reconhecimento já se tornou mais evidente, entretanto ainda constitui um canal de enfrentamento importante com o agronegócio. O texto de Canevesi, Moura e Souza (2016) analisa os avanços, limites e desafios de ações pautadas na agroecologia do ponto de vista das suas dimensões econômica, social, política e ambiental, deixando clara a assimetria existente entre agroecologia e agricultura familiar e agronegócio. Também analisa a inserção da agroecologia nas políticas públicas voltadas para o setor com base nos marcos legais regulatórios entre 2003 e 2012, concluindo que a agroecologia possui potencialidades para assegurar a soberania alimentar e nutricional por meio de práticas mais sustentáveis e inclusivas socialmente, valorizando a importância do papel da agricultura familiar e camponesa. Constitui-se, assim, em mais uma vivência em busca da apropriação do espaço.

O papel das mulheres é inegável quando ligado à questão alimentar e nutricional, tanto por sua participação nos processos produtivos, de distribuição e comercialização, como pela vanguarda de luta que representam em quase todas as sociedades, mesmo onde reina o patriarcado. A capacidade de luta das mulheres é inestimável. Na publicação da Rede Global para o Direito à Alimentação e à Nutrição (2019), esse papel é muito bem salientado. O relatório traz o relato de experiências vividas por pessoas reais mostrando a capacidade e o enfrentamento realizado por mulheres para transformar os sistemas alimentares a fim de garantir o direito humano à alimentação e à nutrição adequadas para todos. Os artigos do *Observatório*

dão visibilidade explícita às mulheres negras, *dalits*, indígenas, migrantes, refugiadas e LGBTIQ. Os artigos também destacam a luta individual e cole-

tiva de mulheres urbanas e rurais, camponesas, trabalhadoras agrícolas, pequenas produtoras, pastoras, pescadoras, consumidoras, mulheres à espera de asilo, refugiadas, mães, irmãs, filhas e esposas. As suas identidades e “posicionalidades” são múltiplas e fluidas ao longo do tempo e do espaço. Como revelado por uma abordagem feminista interseccional e uma perspectiva de direito à alimentação e à nutrição, as vidas e experiências das mulheres e sua relação com e acesso a alimentos adequados (ou falta deles) são moldadas não apenas por seu gênero, mas também pela sua raça, etnia, casta, classe, orientação ou identidade sexual, localização geográfica (urbana/rural, Norte/Sul) e (d)eficiência, entre outros fatores (REDE GLOBAL PARA O DIREITO À ALIMENTAÇÃO E À NUTRIÇÃO, 2019, p. 8).

As mulheres estão cada vez mais presentes e são cada vez mais responsáveis pela construção de lutas que subvertem a lógica dominante e apontam para um caminho de superação para minorias não apenas do gênero, mas para quem vive nas suas sociedades.

O tema do Direito Humano à Alimentação Adequada e da Segurança Alimentar e Nutricional não se esgota aqui. É imprescindível anotar que, no momento em que o mundo enfrenta uma crise sanitária histórica em decorrência da COVID-19, a preocupação com a alimentação se torna ainda mais importante, sobretudo em face ao aumento das dificuldades econômicas resultantes das medidas de proteção em função da doença. Trata-se de um tempo de aumento da insegurança alimentar (OBHA, 2020).

Ainda resta mostrar, além das relações sociais que demonstram a capacidade de transformação existente na sociedade, o resultado de muitos desses processos. A maioria dessas práticas aparecem ainda não como alternativas, mas apenas como modismos e ações restritas a comportamentos próprios de grupos específicos, identificados por sua etnia, raça, gênero e, via de regra, por sua condição de pobreza. É preciso sistematizar tais ações como um movimento consciente e deliberado em busca de melhores condições de vida, de alimentos saudáveis e territórios sustentáveis. O resultado dessas práticas pode ser visto na comercialização de produtos agroecológicos, livres de agrotóxicos e produzidos pela dedicação de agricultores familiares em seus afazeres cotidianos. Também aparece nas feiras livres, principalmente aquelas dedicadas a pequenos produtores que podem exercer livremente seu direito de comercializar o fruto do seu trabalho (RADUNZ; RADUNZ, 2017; SACCO DOS ANJOS; GODOY; VELLEDA, 2005). Também está visível na presença das mulheres em todas as etapas do processo produtivo, evidenciando a capacidade transformativa do gênero em relação às condições de dominação. Há ainda a necessidade de estudos

empíricos que analisem casos específicos, não como exemplares únicos dessas práticas, mas como exemplos de uma transformação em curso. Longe do espaço abstrato concebido pelos estamentos do poder, é preciso mostrar o espaço diferencial vivido pelas pessoas no cotidiano da transformação.

6. Conclusão

Ao longo do texto se demonstrou a perspectiva própria da Geografia na análise da questão referida à produção de alimentos saudáveis em territórios sustentáveis, por intermédio da consideração do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequados e da Segurança Alimentar e Nutricional. Ainda que a Geografia tenha sido marcada por uma análise positivista e neopositivista na construção de seu referencial teórico, e que tal herança ainda permaneça em muitos rincões do ensino dessa ciência no Brasil, fato que não pode ser ignorado pelos defensores de uma Geografia crítica, sob a pena de se “tapar o sol com a peneira”. Para superar esses paradigmas tradicionais que ainda rondam nossas salas de aula e nossas práticas militantes, é preciso buscar a fundamentação epistemológica adequada, para que se estabeleça um pensamento efetivamente crítico não apenas discursivo, mas capaz de se colocar à frente da condução de práticas efetivas.

Nessa perspectiva, a análise do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) se apresenta como a análise de relações sociais capazes de promover resultados objetivos no espaço, e são afetados pelo espaço, em uma relação de interação mútua e constante, de tal forma que sociedade e espaço se integrem em uma realidade socioespacial. As políticas públicas exercem um papel fundamental na realização desses direitos, pois são o fator que faz sobressair o bem comum e a finalidade social sobre a propriedade privada e o lucro do mercado e do capital.

Mas, quando o próprio Estado não consegue, por sua condição de inépcia ou por opção política, desenvolver esse papel público e social, resta à própria sociedade a busca da transformação pela autonomia ou pelo confronto. Em qualquer dos casos há a certeza de que as permanências dão a estabilidade necessária para a realização do cotidiano e representam a segurança para o exercício de uma vida saudável e sustentável, mas que as rupturas são a necessidade de busca por esses direitos quando a realidade que nos é imposta negar seu exercício.

Nestas condições, o acesso à alimentação saudável, exercício do DHAA e SAN, antes de ser efetivamente direito fundamental, é conquista social cuja atenção chega não pela providência de um Estado de Direito que garanta seu cumprimento à sociedade, mas como resultado de uma luta. De outra forma, as pessoas estão submetidas à lógica do agronegócio, dos alimentos processados, da insegurança alimentar.

Referências

ALMEIDA, D. A.; COSTA, H. S. D. M. **Agricultura urbana**: uma aproximação possível entre a questão ambiental e a questão urbana. III Seminário Nacional sobre o tratamento de áreas de preservação permanente em meio urbano e restrições ambientais ao parcelamento do solo. Belém: [s.n.]. 2014.

BASTOS, C. D. *et al.* Entre o espaço abstrato e o espaço diferencial: ocupações urbanas em Belo Horizonte. **Revista Brasileira de Estudos Urbanos e Regionais (RBEUR – on-line)**, Recife, 19, n. 2, p. 251-266, maio/ago. 2017. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=5139/513954272004>>. Acesso em: set. 2020.

BRASIL. Presidência da República. **Decreto nº 7.794, de 20 de agosto de 2012. Institui a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7794.htm>. Acesso em: 01 out. 2020.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CANAVESI, F. D. C.; MOURA, I. F. D.; SOUZA, C. D. Agroecologia nas políticas públicas e promoção da segurança alimentar e nutricional. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, 23, n. esp., p. 1.019-1.030, dez. 2016.

CASTRO, J. D. **Geografia da fome**. O dilema brasileiro: pão ou aço. 10. ed. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

FERNANDEZ, A. C. F.; FILHO, A. C. B. Agricultura familiar urbana. **Cidades (on line)**, s/1, 39, 2019. Disponível em: <<http://journals.openedition.org/cidades/1825>>. Acesso em: 02 out. 2020.

LEFEBVRE, H. **La producción del espacio**. Madrid: Capitán Swing, 2013.

LEFEBVRE, H. **Lógica formal, lógica dialética**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1975.

LEFEBVRE, H. **O direito à cidade**. São Paulo: Centauro, 2001.

MARTINS, J. D. S. **Henri Lefebvre e o retorno à dialética**. São Paulo: Hucitec, 1996.

- MARX, K.; ENGELS, F. **A ideologia alemã**. São Paulo: Martins Fontes, 1998.
- OBHA. Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares. **Cadernos OBHA**, Rio de Janeiro, 1, 2020.
- PRADO, S. D. *et al.* A pesquisa sobre alimentação no Brasil: sustentando a autonomia do campo Alimentação e Nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, 16, 1, p. 107-119, 2011.
- RADUNZ, A. L.; RADUNZ, A. F. O. Feira Agroecológica da ARPASUL, Pelotas, RS: produção, segurança alimentar e comercialização, um estudo de caso. **Revista Espaço Acadêmico**, Maringá, 192, maio 2017.
- REDE GLOBAL PARA O DIREITO À ALIMENTAÇÃO E À NUTRIÇÃO. **Observatório do direito à alimentação e à nutrição**. O poder das mulheres na luta por soberania alimentar. V. 11. Alemanha: Brot für die Welt / FIAN International, 2019.
- SACCO DOS ANJOS, F.; GODOY, W. I.; VELLEDA, N. **As feiras-livres de Pelotas sob o império da globalização**: perspectivas e tendências. Pelotas: Ed. e Gráfica Universitária, 2005.
- VIEIRA, S. G. **A cidade e seu centro**. Curitiba: Appris, 2020.

Modernidad y sustentabilidad en la alimentación de las ciudades: el caso de la AU y Periurbana de la Ciudad de México

Ignacio López Moreno

Universidad Autónoma Metropolitana-Unidad Lerma,
Departamento de Procesos Sociales, Área de Políticas Públicas,
Economía, Sociedad y Territorio
i.lopez@correo.ler.uam.mx

Introducción

El presente capítulo tiene como objetivo dar a conocer la encrucijada de la AU (AU) en Latinoamérica, a partir del análisis de las lógicas que la subyacen y la forma en que se expresa en las prácticas cotidianas. El trabajo toma como caso de estudio la Ciudad de México, una de las megalópolis más grandes del planeta, y que en los últimos años ha estado involucrada en procesos de institucionalización de estas prácticas siguiendo un patrón tecnocrático reduccionista.

Nuestra investigación parte del análisis a las clasificaciones de AU establecidas por la por el Resource Centre on Urban Agriculture and Forestry (RUAF) y la Food and Agriculture Organization (FAO), las cuales se enfocan en el aspecto productivo de este tipo de agricultura omitiendo aquellos proyectos cuyo objetivo principal difiere de la producción, ya sea para autoconsumo o venta de excedentes. Para ello, y a partir de un análisis de diversos proyectos de AU, proponemos una división a partir de dos lógicas que subyacen en la creación, ejecución y análisis de los huertos urbanos: Huertos Institucionales (HI) y Huertos Alternativos (HA).

Los HI son aquellos espacios alineados con el paradigma de la modernidad a partir de los discursos hegemónicos fomentados por instituciones internacionales como la FAO. Estos están incorporados y participan de las políticas públicas de sus respectivos gobiernos desde una práctica reduccionista y tecnocrática que entiende la AU como herramienta de desarrollo económico, seguridad alimentaria y reducción de la pobreza urbana. Para

abordarlos, utilizamos la Teoría Crítica para lograr identificar los aspectos subyacentes de la lógica moderna reproducen en su cotidianidad. Los HA son espacios donde encontramos prácticas cercanas al llamado *every day politics*, como la ecología cívica y el altermundismo, en donde la AU funciona como herramienta de cambio social y político más allá de sus aspectos económico-productivos.

1. La AU como actividad heterogénea y los esfuerzos para clasificarla

La agricultura es una práctica humana cargada de elementos simbólicos que nace de la interacción entre el ser humano con la naturaleza como un acto de coproducción y coevolución (PLOEG, 2008). Desde la revolución que supuso el neolítico a la tóxica revolución verde de los años 50 y 60 del siglo pasado, o la llegada de los transgénicos, la agricultura siempre ha sido un espacio de disputa y poder que va más allá de su valor como recurso. El crecimiento y expansión de la AU, sin ser algo nuevo (DAVIRON; PERLIN; SOULARD, 2019), la ha convertido en un concepto disputado y en constante construcción.

La AU contemporánea nace como respuesta a las crisis alimentarias y ecológicas generadas por el modelo agroalimentario industrial nacido a partir de la “Revolución Verde”. Hoy día está en su momento de mayor auge en cuanto a estudios académicos, difusión práctica, e integración en las agendas públicas nacionales e internacionales; más si cabe tras la crisis sufrida por el régimen agroalimentario tecnocrático durante la pandemia (CLAPP; MOSELEY, 2020; PLOEG, 2020).

A pesar de lo anterior, la AU no ha tomado una forma única, sino que sigue siendo moldeada a partir de los paradigmas y discursos generados por los humanos que la estudian y ponen en práctica. Este trabajo plantea entonces la existencia de diferencias sustanciales en las formas en que se piensa y se pone en práctica la AU; es decir, en sus niveles simbólicos y materiales.

Entendemos de primera mano que la AU se caracteriza en primera instancia por su diversidad y heterogeneidad (WILBERS *et al.*, 2007) y que los diversos contextos a nivel mundial definen los objetivos, funcionamiento, desafíos y oportunidades (WILBERS *et al.*, 2007) a los que se enfrentan los agricultores urbanos. Debido a que es una práctica tan extendida y diversa como el número de ciudades en el mundo, sería imposible pensar dicha actividad a partir de un solo molde que abarque toda la diversidad de

proyectos que existen, los cuales difieren en número y origen de los participantes o agricultores, los objetivos, sus capacidades organizativas, el financiamiento, etc.

A pesar de ello, han existido esfuerzos como los realizados por la RUAF Foundation o la FAO para clasificar a la AU a través de diversos criterios, a saber, origen, tipo y sistema de producción, funciones, grado de especialización, número de miembros, estructura organizativa, liderazgo y estatus legal. A partir de los criterios anteriores, los autores clasifican los proyectos de AU en tres tipos (WILBERS *et al.*, 2007):

- Organizaciones Sociales de Agricultores Urbanos y Periurbanos (OPUP): Incluye a todos los grupos que practican la AU para autoconsumo, a generación de pequeños ingresos extra en las familias. Hace referencia sobre todo a grupos de pobres urbanos, mujeres cuyo principal objetivo es la supervivencia.

- OPUP Económica: Incluye a aquellas organizaciones de AU cuya orientación es el mercado, como Asociaciones de Productores y Cooperativas, se refiere sobre todo a agricultores urbanos de tiempo completo.

- OPUP Política: Incluye a las organizaciones de agricultores urbanos cuyo principal objetivo es incidir en la formulación de políticas públicas ya sea para obtener recursos, espacios, seguridad en el uso de suelo y apoyo de instituciones gubernamentales.

La FAO, en su Curso en línea “*AU y Periurbana como Herramienta para la Seguridad Alimentaria y la lucha contra el hambre a nivel municipal*”, establece otro tipo de clasificación, basada en los criterios del tamaño de la unidad productiva y el enfoque de producción. A partir de dichos criterios clasifica a la AU de la siguiente forma:

- Micro agricultura en y alrededor del hogar/residencia.
- Horticultura comunal/comunitaria.
- AU institucional.
- Horticultura (semi)comercial a pequeña escala.
- Ganadería y producción acuática (semi)comercial a pequeña escala.
- Granjas multifuncionales.
- Producción especializada de agricultura y forestería urbana.

A pesar de los esfuerzos anteriores por clasificarla, éstos no alcanzan a abarcar toda la complejidad del fenómeno social que representa la AU, ya que omite todos aquellos proyectos cuyos fines son eminentemente sociales, comunitarios, políticos, psicológicos, artísticos, etc. En ambas clasificacio-

nes la AU tiene un fin productivo y es vista únicamente como una práctica productiva para obtener alimentos ya sea para autoconsumo o para venta de excedentes, sin embargo, (como siempre) la realidad ha rebasado a la ciencia y a la academia. La gran diversidad de formas, proyectos y prácticas que ha tomado la AU no pueden clasificarse únicamente a partir de analizarla como actividad productiva de alimentos, sino que debe incluir sus aspectos simbólicos, cívicos, urbanísticos, ecológicos, políticos, etc. La AU es mucho más que sembrar plantas, es recuperar espacios, recuperar ciudades, restablecer ciclos ecológicos, comunidades y tradiciones. Debemos analizarla entonces a partir de su complejidad como actividad humana y no a través de su reduccionismo como actividad económica.

Para ello, el presente trabajo establece una clasificación que difiere de las anteriormente establecidas en tanto que los criterios que proponemos parten del trasfondo discursivo de los diversos proyectos de AU, es decir, nuestra principal preocupación es bajo qué paradigma o discurso están orientados los huertos urbanos o proyectos de AU. Si estos siguen sustentándose en la ideas “modernas” de explotación y control de la naturaleza y el humano para lograr la producción o, si en cambio éstos van más allá, hacia un nuevo paradigma que podría considerarse el paradigma de la sustentabilidad o del buen vivir, basado en una idea de trabajo cooperativo con la naturaleza y las comunidades humanas en donde la producción es importante, pero pasa a un segundo plano, detrás del fomento de mejores relaciones humanas con la naturaleza, la ciudad e inclusive en un aspecto metafísico con la madre tierra o Pachamama como las propuestas del Buen Vivir.

2. La Agricultura Urbana Tecnocrática

Podemos categorizar a la Agricultura Urbana Tecnocrática como aquella que se rige bajo la lógica moderna y responde a un régimen socio-tecnológico economicista (RIP; KEMP, 1998). Según Bolívar Echeverría (2011, p. 70), la modernidad es “el carácter peculiar de una forma histórica de totalización civilizatoria de la vida humana” cuyas principales características son el humanismo, el economicismo, el individualismo, y el urbanismo. Echeverría (2011) define el humanismo a partir de la concepción del hombre como sujeto racional que puede entender y transformar el mundo a través de la técnica para su propio beneficio, convirtiendo así a toda otredad en posibles objetos de conocimiento y transformación, dicha con-

cepción establece al hombre (en masculino, singular) como amo o señor de la naturaleza y el mundo.

En cuanto al economicismo, parte de la concepción de que toda la sociedad humana tiene el objetivo último de producir plusvalor, es decir, de generar crecimiento económico, las sociedades se clasifican a partir de su capacidad de producir y reproducir el capital (ECHEVERRÍA, 2011). El individualismo, según Echeverría (2011), parte de la idea de que el individuo es el átomo de la realidad humana, es decir, que las instituciones políticas y sociales son el resultado de los contratos establecidos entre individuos libres e iguales (igualitarismo). El individualismo rompe con la idea del cuerpo social comunitario estableciendo al individuo como fundamento último de la realidad social.

En cuanto al urbanicismo, este concepto se refiere a la ciudad como representación geográfica territorial de la modernidad. La ciudad pasa a ser el epicentro de la vida moderna y se convierte en el símbolo de éxito de esta. Lo anterior nos da una idea de lo que representa lo lógica moderna, pero ¿cómo es que se expresa ésta en la AUT? Podemos sintetizarlo en el ejemplo de las granjas urbanas tecnificadas, las cuales buscan elevar la productividad de los alimentos a través de la utilización de tecnología de punta como sensores y programas informáticos para otorgar a cada planta la cantidad de luz y nutrientes indicados. Dichas granjas utilizan riego por goteo y paneles solares para producir energía eléctrica que alimenta las lámparas de rayos UV para producir la fotosíntesis.

Lo anterior representa la racionalidad técnica moderna y la concepción que la modernidad tiene de la naturaleza de una manera muy irónica; en donde se utilizan paneles solares (los cuales necesitan materiales que deben ser extraídos del subsuelo a través de la minería, manufacturados por una fábrica que ocupa energía eléctrica probablemente obtenida del petróleo o el carbón, transportados por vehículos potenciados por combustibles fósiles, vendidos e instalados) para emitir una luz artificial que simule la luz solar. El anterior es uno de los ejemplos más extremos, pero en general, representa como las lógicas discursivas influyen directamente en la práctica de la AUT.

Ahora, en cuanto a la forma en que la modernidad conceptualiza a la AU o para definir los Huertos Urbanos Tecnocráticos (HUT), podemos regresar a las clasificaciones establecidas tanto por la FAO como por RUAFA. En tanto que ambas piensan a la AU únicamente a través de su

aspecto productivo, es decir, economicista como menciona Echeverría. El contacto de los agricultores urbanos con la naturaleza es específicamente para la generación de capital (exceptuando el autoconsumo).

La FAO ha propuesto a la AU como una herramienta para combatir la escasez de alimentos provocada por diversos factores como la distribución internacional del trabajo, la falta de apoyos al campo, la desmaterialización de la economía, las crisis ambientales, el modelo agroindustrial, etc. La FAO propone que la AU como una herramienta para permitir la “seguridad alimentaria”, la cual está definida como aquella que “existe cuando todas las personas tienen acceso en todo momento (ya sea físico, social, y económico) a alimentos suficientes, seguros y nutritivos para cubrir sus necesidades nutricionales y las preferencias culturales para una vida sana y activa” (FAO, 2006). Dicho concepto se basa sobre todo en la “estabilidad” en los procesos de disponibilidad, acceso y utilización de los alimentos.

A partir de la introducción de este concepto, los gobiernos locales de las ciudades modernas han iniciado procesos de búsqueda de nuevas opciones para producir alimentos que no dependieran necesariamente de la producción agrícola-industrial realizada en el campo. Es decir, las ciudades modernas empiezan a cuestionar por primera vez la práctica de la agricultura como específicamente rural y comienzan a ver la posibilidad de reintroducir la agricultura en las ciudades.

La AU ha comenzado a ser vista como una posible práctica que podría contribuir a la seguridad alimentaria de las ciudades a través de la producción agrícola dentro de los espacios urbanos. A partir de esto, la FAO comenzó a establecer los lineamientos que las ciudades debían seguir para la reinserción de la agricultura en los espacios urbanos como una herramienta para mantener el crecimiento económico y garantizar la seguridad alimentaria. La FAO ha promovido en los últimos años el reconocimiento de la AU como uso de suelo legítimo en las ciudades buscando su integración en las estrategias de desarrollo agrícolas, así como en políticas públicas para la alimentación y la planificación urbana.

Los principales argumentos que esgrime la FAO y que han servido de pauta para la elaboración de políticas públicas para la AU como en el caso de la Ciudad de México, se basan sobre todo en:

- a) reducir la huella de carbono generada por el transporte y distribución de los alimentos;
- b) generar empleo para los pobres y marginados urbanos;
- c) garantizar la provisión de alimentos en las ciudades.

Por lo tanto, podemos considerar la concepción institucional de la AU se basa en los tres objetivos mencionados. Es interesante recalcar que, en la página principal de la FAO sobre AU, no se menciona en ningún momento sus beneficios ambientales fuera de la reducción de la huella de carbono (FAO, 2006) es más incluso considera que “La AU conlleva riesgos para la salud y el medio ambiente: olores y contaminación acústica, o el uso inadecuado de pesticidas y abonos orgánicos en bruto que puede filtrarse a las fuentes de agua” (FAO, 2006).

La concepción institucional de la AU parte de la lógica moderna, la cual debe ser realizada a través de políticas públicas, es decir, guiada por el Estado o el mercado, se basa en las recomendaciones internacionales y tiene una visión economicista de la misma, es decir, se centra en el concepto de eficiencia y especialización, promoviendo así la constitución de espacios de AU basados en el mercado, la producción agroindustrial (urbana) y la eficiencia económica.

En resumen, los HUT son aquellos cuyo objetivo principal es la producción, independientemente del tamaño, los actores que la integran o del enfoque productivo. Son aquellos proyectos que reciben el financiamiento internacional o nacional, ya sea del gubernamental, de agencias internacionales o de organizaciones de la sociedad civil, ya que tienen el objetivo de producir, ya sea para autoconsumo, generación de ingresos, crecimiento económico, seguridad alimentaria y nutricional etc. Muchos de estos proyectos tienen excelentes intenciones y han realizado grandes cambios en sus localidades la propuesta no es una clasificación ética o moral de buenos o malos (cabe aclarar), sino que simplemente busca establecer una forma de abordar la complejidad del fenómeno de la AU.

3. La Agricultura Urbana Alternativa

En general podemos clasificar como Huertos Urbanos Alternativos (HUA) a todos aquellos proyectos que utilizan a la AU como un medio más que como un fin. En otras palabras, son aquellos huertos cuya finalidad no es la producción, sino brindar un espacio público, generar comunidad, fomentar el arte y la apreciación por la naturaleza, brindar un espacio de ocio, generar autocontención o apoyo emocional o psicológico, etc.

Existen múltiples proyectos de AUA (DIMURO; JEREZ, 2013; SOLER; RENTING, 2007), y algunos observados en la Ciudad de México (Huerto Narnia, Composteras Tlatelolco, Huerto Lombriz en Topilejo) que

aún no cuentan con estudios académicos, en donde la producción es en realidad irrelevante debido a que no representa el objetivo principal. Los rendimientos, la productividad y otros términos economicistas modernos no tienen cabida en ellos, ya que no es el objetivo. En cambio, fungen como espacios de reconexión de la urbanidad con la naturaleza, los participantes asisten no por un ingreso ni por supervivencia, sino por el gusto de hacerlo.

Un ejemplo es el Huerto de las Composteras de Tlatelolco, integrado por 5 mujeres mayores de edad, voluntarias que producen composta y cuentan con un invernadero y algunas hortalizas. Debido a su convenio con el Gobierno Delegacional la composta no puede venderse, por lo tanto, las asistentes no obtienen ningún ingreso y su producción es muy poca incluso para el autoconsumo. Dicho huerto no entra dentro de la clasificación ni de la FAO ni la RUAF debido a que la producción no es de su interés, sino el embellecimiento del espacio, y la convivencia entre ellas.

El ejemplo anterior, nos indica la importancia de nuestra propuesta para incluir a los proyectos de AU que no son eminentemente productivos, y que abarcan muchos más aspectos, pero que no por ello deben excluirse de los análisis y clasificación relacionados con la AU.

Los HUA contrastan con el carácter histórico productivo de los HUT, estableciendo a la producción en un segundo plano “para beneficio de su práctica como actividad lúdica, y de su vivencia como una experiencia de ocio” (RICHTER, 2013). Funcionan como espacios de producción de sentido y significados, fuera de la esfera económico-productiva en donde nacen nuevas reflexiones sobre la ciudad, la naturaleza, el sistema político y económico actual (RICHTER, 2013)

Los HUA se caracterizan por tener un origen a partir de la acción colectiva de los actores sociales, es decir, tiene un origen “desde abajo”, en el cual un conjunto de personas decide tomar, ocupar o utilizar un espacio urbano para dedicarlo a la agricultura con distintas intenciones y objetivos que podrían considerarse como “propios” en diferenciación con los objetivos institucionales. La AUA tiene componente militante y político en su discurso y en su práctica, construyendo relaciones sociales y económicas desde la proximidad, la cotidianidad, y la autogestión para la realización de objetivos definidos colectivamente y no vinculados al beneficio económico.

Los HUA funcionan como espacios de resistencia, pueden identificarse con la llamada *every day politics* (TRIA, 2009) en donde los actores resignifican las normas y reglas a través de la acción del día a día, esto

difiere con las OPEP políticas que propone la RUAF en tanto que los actores no buscan relacionarse con las instituciones gubernamentales, es más, probablemente no saben que están realizando acciones políticas (TRIA, 2009), sin embargo, su acción diaria forma vínculos comunitarios, modifica comportamientos, conductas, significados. Un ejemplo son las jornadas de voluntariado en donde no se exige retribución económica por el trabajo realizado, o la transmisión gratuita de conocimientos donde no se cobra por enseñar (como hacen muchos huertos) sino que se comparten experiencias a través del trabajo y la convivencia y el contacto humano que implica.

Los HUA son espacios de lucha no violenta, resistencia y participación ciudadana (RICHTER, 2013) en donde se imaginan y ponen en práctica nuevos mundos y nuevas formas de relacionarse con la ciudad, la comunidad y sobre todo con la naturaleza. Dichos huertos, buscan en general, una nueva relación entre la naturaleza y la ciudad, no sólo en cuanto a devolver a la naturaleza al espacio urbano, sino a partir de nuevas interacciones con ésta, buscando modificar la relación de dominio/explotación derivada de la lógica moderna y modificándola por otras formas de interacción y aprehensión que pueden relacionarse más con la lógica de la sustentabilidad ambiental o el buen vivir.

La práctica alternativa de la AU se caracteriza por una búsqueda de la sustentabilidad ambiental en las ciudades, procurando el cambio de hábitos de consumo y desecho de sus practicantes e incorporándolos a formas de vida más “sustentables”, amigables con el medio ambiente y las comunidades humanas, sus participantes son, por lo tanto, nuevos actores que buscan articular una nueva idea de sustentabilidad desde la ciudad.

Este tipo de huertos se acercan más a la idea de sustentabilidad ambiental, sobre todo porque intentan romper con las relaciones de explotación del humano hacia la naturaleza y del humano hacia el humano, se caracterizan organizativamente por jerarquías horizontales, suelen ser multidisciplinarios, multiobjetivo y autogestivos, mantienen relaciones de respeto y cooperación con la naturaleza las cuales pueden visibilizarse en sus prácticas, recuperan e incorporan tradiciones indígenas a las prácticas agrícolas y a sus discursos de relación con la naturaleza.

Más allá de que practiquen agricultura ecológica, suelen vincularse más con la llamada permacultura, que se caracteriza por un trabajo con la naturaleza, respetan los ciclos de vida y como ya se mencionó anteriormente inclusive introducen aspectos metafísicos que resignifican la relación con

la naturaleza a través de una conciencia de respeto y amor por la vida.

4. A modo de conclusión

La AU representa un concepto que surge de la diversidad y heterogeneidad de sus contextos y participantes, por ello, no podemos aplicar una visión reduccionista que sólo la vea como una actividad productiva. La gran diversidad de objetivos, actores y tipos de proyectos, desde los huertos urbanos en las prisiones y hospitales psiquiátricos, hasta los huertos tecnificados que utilizan energía solar para simular la energía solar, podemos constatar que se debe profundizar en el estudio y el análisis de la AU, no podemos simplificarla. Como una actividad humana que se relaciona directamente con la naturaleza, debemos entender su complejidad y aportar herramientas para que ésta pueda ser estudiada y reproducida en donde es necesaria.

Al final no podemos concluir que moralmente exista una AU buena y una mala ni que se deprecie una y se favorezca otra. La AU institucional debe cumplir su papel productivo y contribuir a sus objetivos economicistas ya que muchas ciudades del mundo lo necesitan, pero, al mismo tiempo, la AU alternativa cubre necesidades sociales que son generadas por la misma modernidad, y que al final, si queremos que sobrevivan las ciudades y sus habitantes, debemos adecuar los discursos y prácticas de la AU para la generación de espacios urbanos más verdes, inclusivos y humanos.

Referencias

- CLAPP, Jennifer; MOSELEY, William. This food crisis is different: Covid-19 and the fragility of the neoliberal food security order. *The Journal of Peasant Studies*. Inglaterra, v. 47, n. 7, p. 1.393-1.417, 2020.
- DAVIRON, Benoit; PERRIN, Coline; SOULARD, Christophe-Toussaint. History of Urban Food Policy in Europe, from the Ancient City to the Industrial City. In: BRAND, Caroline; BRICAS, Nicolas; CONARÉ, Damien; DAVIRON, Benoit; DEBRU, Julie; MICHEL, Laura; SOULARD, Christophe-Toussaint (eds.). **Designing Urban Food Policies**. Concepts and Approaches. Suiza: Springer, 2019. p. 27-51.
- DIMURO PETER, Glenda; MANUEL JEREZ, Esteban de G.; JEREZ, E. La agricultura urbana como proceso de desarrollo a escala humana. Los huertos urbanos en zonas degradadas de São Paulo. *Boletín CF+S* 54, n. 54, p. 107-120, 2013.

ECHEVERRÍA, Bolívar. **Crítica de la Modernidad Capitalista**. Bolivia: OXFAM, 2011.

FAO. Seguridad alimentaria. **Informe de políticas**, 2. 2006. Disponible en: <ftp://ftp.fao.org/es/esa/policybriefs/pb_02_es.pdf>.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA. **Agricultura urbana y periurbana como herramienta para la seguridad alimentaria y la lucha contra el hambre a nivel municipal**. <https://www.fao.org>. Disponible en: <https://www.fao.org/in-action/capacitacion-politicas-publicas/cursos/ver/es/c/895769/>. Acceso en: 20 mar. 2022.

PLOEG, Jan Douwe van der. **The new peasantries**. Struggles for autonomy and sustainability in an Era of Empire and Globalization. Earthscan: Londres, 2008.

PLOEG, Jan Douwe van der. **Growing Back Stronger**: Choosing resilient food systems in the wake of Covid-19. Transnational Institute: Amsterdam, 2020.

RICHTER, Fernando. La agricultura urbana y el cultivo de sí Los huertos de ocio a la luz de las dinámicas neorrurales. **Encrucijadas. Revista Crítica de Ciencias Sociales**, España, n. 6, p. 129-145, 2013.

RIP, Arie; KEMP, René. Technological Change. In: RAYNER, Steve; MALONE, Elizabeth L. (eds.). **Human Choice and Climate Change**. V. 2. Columbus, Ohio: Battelle Press, 1998. p. 327-399.

SOLER, Marta; RENTING, Henk. Agricultura urbana: prácticas emergentes para un nuevo urbanismo. **Hábitat y Sociedad**, España, n. 6, p. 3-8, 2013.

TRIA KERKVLIT, Benedict. Everyday politics in peasant societies (and ours). **The Journal of Peasant Studies**, Inglaterra, v. 36, n. 1, p. 227-243, 2009.

WILBERS, Joanna; VAN VEENHUIZEN, René; CASTRO, Cecilia. Fortalecimiento de Organizaciones de Productores Urbanos. **Revista Agricultura Urbana**, Países Bajos, n. 17, p. 1-4, 2007.

Sobre artífices, cotidianos e o primado das práticas culinárias

Susana Gastal

Universidade de Caxias do Sul
susanagastal@gmail.com

Israel Bertamoni

Universidade de Caxias do Sul
israel.bertamoni@gmail.com

1. Introduzindo

O papel biológico da alimentação, premência para a manutenção da vida, tem levado a estudos em diferentes áreas de conhecimento, que indicam uma complexidade que envolve da disponibilização dos alimentos em certo ecossistema, à habilidade técnica dos artífices para seu preparo, passando por hábitos culturais e interditos religiosos que impregnem o seu consumo. Significa que o processo de escolha dos alimentos no cotidiano, na maioria das vezes, não é dado por questões nutricionais, mas pelas influências no convívio social dessas condicionantes. Daí Lima *et al.* (2015) concluírem: mais do que um ato de sobrevivência, comer é um comportamento simbólico e cultural

Acrescente-se, assim, que discutir a alimentação sob o prisma das práticas culinárias supõe reportar ao(s) cotidiano(s) e às escolhas que ali se dão. Elas resultam em soluções particulares dentro da lógica cultural e dos limites de cada cozinha, sendo próprias a um grupo ou território. Em decorrência, caracterizam a autenticidade de cada cultura nas suas astúcias, ignorâncias e descobertas.¹

Considerando tais cenários, este capítulo, de teor ensaístico, propõe a acepção “práticas culinárias” como centralidade na discussão sobre fazeres e saberes do artífice, associados à comida, cujo território são os espaços

¹ Conforme Collaço, 2013; De Certeau *et al.*, 2000.

das cozinhas, em detrimentos da ênfase histórica de sua inserção a partir da nomenclatura “gastronomia”. Trata-se de estudo teórico, a partir de diálogos especialmente com De Certeau e Girard (2000) e Sennet (2013). Inicia-se por discutir cotidianos, seguindo-se argumentação sobre a figura do “artífice”, como aquele que busca a excelência em suas manualidades, independentemente de sua condição de amador ou de profissional, para por fim, associá-la ao exercício da prática culinária.

2. Cotidianos

O cotidiano, para De Certeau e Girard (2000), envolveria o que nos é dado ou compartilhado diária e rotineiramente, o que *aprisionaria* os seres humanos na intimidade interior do presente. O meio caminho da história, um tanto íntimo ou velado, de cada um e de nós mesmos. Uma história ‘irracional’, ou uma ‘não história’ recheada de memórias dos sentidos, de lugares, do corpo, dos gestos, dos prazeres. Para o pesquisador, o *invisível* é o que interessa, para o estudo da história dos cotidianos.

As acepções sobre cultura dos cotidianos estiveram postas, tradicionalmente, no âmbito dos estudos associados à cultura popular, segundo De Certeau *et al.* (2000). Tal postura, em muito ainda imbuída das formulações da Escola de Frankfurt em momento de ascensão do nazifascismo europeu na primeira metade do século XX, cujos desdobramentos se seguiram em estudos que, pelo menos até a década de 1970, apresentavam anteposições entre cultura erudita, cultura de massa e cultura popular. Esta última trazia implícitas as tradições orais, a criatividade prática, entre outros atos da vida cotidiana.

A cultura popular, performatizada pela oralidade das e nas culturas tradicionais – a “nossa” cultura – teria sido negligenciada pela Modernidade, quando esta direciona sua ênfase à escrita, à produção e às técnicas especializadas. Implícito está a *racionalidade científica* que abarcaria “o conhecimento do geral, abstração feita do circunstancial e do acidental”.² Anteposta à racionalidade científica, a *cultura ordinária*, nos termos de De Certeau, rearticulária o saber singular, remetendo a situações concretas e particularizantes, não generalizáveis. Daí Morin (1998, p. 14) afirmar que o conhecimento cotidiano seria aquele que leva à

² De Certeau; Girard, 2000, p. 341.

[...] mistura singular de percepções sensoriais e de construções ideo-culturais, de racionalidade e racionalizações, de intuições verdadeiras e falsas, de induções justificadas e errôneas, de silogismos e paralogismos, de ideias recebidas e ideias inventadas, de saberes profundos, de sabedorias ancestrais de fontes misteriosas e de superstições infundadas, de crenças inculcadas e de opiniões pessoais.

A destacar, nesta escrita de Morin, o empirismo resultante de percepções sensoriais (logo, um aqui e agora) e de saberes profundos, herdados de ancestrais (logo, memórias). Em ambos os casos, permeados por verdades e falseamentos, superstições, crenças, opiniões. Assim, o conhecimento cotidiano implicaria a cultura ordinária (ou popular) como sendo “antes de tudo uma ciência prática do singular”³, avessa à racionalidade científica. Constitui-se na diversidade de situações, interesses e contextos, “sob repetição aparente dos objetos de que se serve”⁴.

Importa colocar que o tratado por De Certeau e Girard como *cultura ordinária* não deve ser compreendido no sentido rebaixado que a expressão apresenta, muitas vezes, na língua portuguesa, como associado ao vulgar ou sem qualidade. A cultura ordinária, no sentido de sua utilização pelo sociólogo francês, estaria aproximada ao corriqueiro presente no cotidiano como rotinas sistemáticas ou mesmo assistemáticas. Considerando tal sentido qualificado do ordinário, propomos introduzir, adiante, a figura do artífice.

A cultura ordinária, segundo o mesmo autor, se embasa, portanto, nas **práticas** do cotidiano, nelas considerando o que as sustenta e organiza nas comunidades, como sendo, além do já citado **ordinário**, a marca do **oral** e do **operatório**. No oral, fundador da relação com o outro, a polifonia de sons e sentidos “que se entrecruzam e se respondem”⁵ e que alimentam e cimentam a constituição da comunidade.

O operatório integra o pressuposto de que cultura não é informação, mas “seu tratamento através de uma série de operações em função de objetivos e relações sociais” (p. 339). Apropriar-se das informações, colocá-las em série, montá-las de acordo com o gosto de cada um e apoderar-se de um saber e, com isso, mudar de direção a força de imposição do totalmente

³ Idem.

⁴ Idem.

⁵ Idem, p. 336.

feito e totalmente organizado”⁶, ou ainda, que “a prática cotidiana é relativa às relações de força que estruturam o campo social e o campo de saber”.⁷

2. O artífice

Retomando De Certeau e Girard, para quem a *cultura ordinária* “é antes de tudo uma ciência prática do singular”⁸, avessa à racionalidade científica na sua **oralidade e operacionalidade**, sua pluralização “nasce do uso ordinário, daquela reserva imensa constituída pelo número e pela multiplicidade das diferenças”⁹, na sua diversidade de situações, interesses e contextos “sob a repetição aparente dos objetos de que se serve”.¹⁰

Para propor a prática culinária como centralidade na gastronomia, não só aquela dos profissionais, mas também dos “obscuros heróis do efêmero, pessoas obscuras das cozinhas”¹¹ na discussão no âmbito do presente texto, é importante retomar a figura do *artífice*.

Etimologicamente, a palavra artífice deriva do latim *artifex, icis* como o “que desenvolve uma arte”¹². O mesmo verbete registra que, em definições mais literais, o artífice é o artesão, trabalhador ou operário especializado em qualquer arte, da mecânica ao artístico. Indivíduo inventivo, com trabalho autoral no sentido de colocar sua marca no que faz, mesmo quando produz artefatos por encomendados. Profissional ou amador, vê a oficina ou a cozinha em que trabalha como “sua”, lugar onde sua expertise e excelência dominam.

O ato fundante do artífice se dá quando a mão toca a matéria, seja interagindo com a madeira, no caso do marceneiro, com o barro, no caso do oleiro, com o ferro para o ferreiro, ou com as farinhas, ovos, carnes e temperos para o cozinheiro artífice. Importa destacar, portanto, o processo evolutivo da mão como aquisição cultural, quando o polegar passa a ser posicionado em oposição aos outros quatro dedos, a partir de mudanças sutis nos ossos que reforçam e sustentam os dedos. Essas alterações morfológicas foram fundamentais para o manuseio de ferramentas, permitindo a

⁶ Idem, p. 339-340.

⁷ Idem, p. 339.

⁸ Idem, p. 341.

⁹ Idem.

¹⁰ Idem.

¹¹ Idem, p. 342.

¹² Houaiss, 2001.

empunhadura de força e precisão das mãos¹³. As sutis alterações dos ossos facultaram à espécie humana a experiência única do ato de *pegar* como ato voluntário regido por uma decisão, diferentemente do ato de piscar, por exemplo, exercido involuntariamente.

Estudos etnológicos apontam três maneiras distintas no uso das mãos a partir da anteposição do polegar: o pinçar, a pegada côncava e a pegada com a palma da mão. O pinçar é o pegar com a ponta do polegar e a borda de outro dedo (movimento exclusivos da espécie humana); a pegada côncava, movimento de arredondar a mão, apoiando o objeto na palma e trazendo os dedos polegar e indicador para abraçar o objeto; e o pegar com a palma da mão e movimentar o objeto a partir de fricção e impulso entre os dedos e o polegar. São tais habilidades manuais que fazem do *homo*, o *faber*.¹⁴

O processo evolutivo do manusear especializado iniciado com o ato de pegar foi fundamental para os avanços do *homo faber*, ao capacitar a mão para trabalhar com objetos/materiais de diferentes dimensões, regulares ou irregulares, pesos e texturas. O aprimoramento e a sofisticação da técnica são resultados do envolvimento repetitivo da prática, que demanda ordenar o espaço e persistir para compreender e superar erros e incertezas.¹⁵

Ao processo evolutivo de *humanização das mãos* seguem-se constantes atualizações de usos e de desenvolvimento de técnicas e de instrumentos. Pallasmaa (2013) analisou as mãos, ainda, como prodigiosos instrumentos de precisão e de expressão de inteligência, vontade e desejos, prazeres e emoções. As mãos portam informações e podem transmitir amorosidade e hostilidade, amizade e animosidade, receptividade e rejeição, além de poderem revelar qual a ocupação do artífice. As mãos, portanto, foram e são fundamentais ao processo evolutivo humano, com importantes desdobramentos no desenvolvimento do cérebro, da linguagem e pensamento simbólico. No processo evolutivo, quando os humanos se tornaram bípedes, as mãos ficaram livres para impulsionar os desenvolvimentos culturais que se seguiram.

Em teorias mais recentes prevalece a concepção de que o uso de ferramentas, mesmo as rudimentares, teria levado ao desenvolvimento do cérebro humano como consequência. Mãos e ferramentas, em relação direta

¹³ Pallasmaa, 2013.

¹⁴ Sennett, 2013.

¹⁵ Idem.

entre si, tornam-se extensões importantes do cérebro, permitindo inumeráveis usos, em permanentes adaptações mútuas. A confecção de artefatos, objetos criados com finalidade intencional, acompanha a condição humana, sendo, portanto, inseparável dela.

Pallasmaa (2013) analisa a relação íntima entre o cérebro e o trabalho com as mãos e a conceitua chamando-a de *mão inteligente*. Para o autor, a conquista evolutiva é fruto desta relação, resultante do desenvolvimento de uma capacidade cognitiva elevada, compreensão tridimensional do mundo, coordenação motora exclusiva e o desenvolvimento associado da linguagem. Percebe-se que o uso da mão não se resume a ser uma extensão do corpo, sendo também fundamental como extensão do cérebro. Neste ato, temos a absorção das informações e apropriação dos objetos, conferindo-lhes significados e materialidade. A perfeita conexão entre mãos-olhos-cérebro é necessária ao raciocínio projetual.

4. Práticas culinárias

O trabalho do artífice envolve a ação prática da mão tocando a matéria, na busca por um produto de excelência, transformação só possível por sua expertise. Tratar a cozinha como *espaço artífice* significa superar as separações sociais entre profissionais e amadores, associando-os por meio das práticas culinárias orquestradas nesses espaços. São as práticas que podem aproximar *chefs* renomados e os *obscuros heróis do efêmero, aquelas pessoas obscuras das cozinhas*.

Cozinhar – o ato de transformar o alimento em comida – reproduz-se como prática elementar e obstinada, quer solitária quer compartilhada com outros indivíduos, que se perpetua no tempo pelo sussurro junto aos fogões ou na espetacularização midiática da gastronomia contemporânea. No percurso, alimentam-se histórias e laços sociais ao se processarem lembranças e esquecimentos. Entende-se, assim, porque a “arte da cozinheira[o] é totalmente produção, a partir de uma escolha limitada de ingredientes disponíveis, numa combinação de gestos, de proporções, de utensílios e de meios de transformação ou de cocção”.¹⁶

As práticas culinárias estão presentes em espaços e preparos sofisticados, mas também no cotidiano, e nele, na sua forma mais elementar, neces-

¹⁶ De Certeau; Girard, 2000, p. 339.

sária e, talvez por isso, desprezadas ou invisibilizadas. Quando compreendido como categoria social e histórica, o universo das práticas culinárias revela presenças e exclusões, quer pelas alterações nos sistemas agrícolas e industriais, quer nos comportamentos em termos de consumo. Inovações e aquisições, ou seja, criações e recriações podem significar qualificação do sistema alimentar, mas também perdas e desaparecimentos.¹⁷ Frigo, Saraiva e Lunardi¹⁸, em pesquisa na Quarta Colônia de Imigração Italiana no Rio Grande do Sul, registram:

As netas não tomaram posse e nem demonstram apego pela herança cultural que lhes pertence, representada pelos hábitos, costumes e práticas culinárias de matriz italiana, não lhes dando a devida importância como marcador identitário e símbolo da singularidade regional. O fluxo de transmissão dos saberes e fazeres sofreu solução de continuidade nesta geração. Ainda, baseiam-se no fato de que poderão aprender a fazer essas preparações a qualquer tempo, pois ainda contam com a memória viva de mães e avós.

Na mesma investigação, os resultados indicam que as pessoas mais velhas das famílias de ítalo-descendentes pesquisadas, no caso, mães e avós, buscam preservar as práticas culinárias de seus antepassados, mesmo que haja mudanças nas formas do preparo e substituição ou inserção de ingredientes. “No entanto, o desenvolvimento econômico e social das famílias, o acesso às novas tecnologias, as mudanças no mundo do trabalho, entre outros fatores, têm incentivado, especialmente a terceira geração, a abandonar alguns desses saberes e fazeres.”¹⁹

Tarefa cotidiana, o praticar da culinária envolve gestos sutis ou explícitos, ritos e códigos nos seus ritmos e opções, mas também um acervo de memórias compostos por heranças de costumes repetidos, receitas e comensalidades, “que coloca[m] em cena e em ação um fazer com, aqui e agora, que é um ato singular ligado a uma situação, circunstâncias e atores particulares”²⁰, como mostra a pesquisa citada.

Retomando Girard²¹, a autora vê nos trabalhos cotidianos do cozinhar, como causa e consequência das práticas culinárias, um lugar de invenção, especialmente para as mulheres, mas que na atualidade não seria

¹⁷ Conforme Corção, 2006; Montanari, 2013.

¹⁸ 2021, p. 1.004.

¹⁹ Frigo; Saraiva; Lunardi, 2021, p. 1.004.

²⁰ De Certeau; Girard, 2000, p. 341.

²¹ Girard, 2000, p. 212.

mais prerrogativa do sexo feminino. Ali se dão “coisas da vida que exigem tanta inteligência, imaginação e memória quanto as atividades tradicionalmente tidas como mais elevadas, como a música e a arte de tecer”²². Ou seja, trata-se de artífices que, com expertise e excelência de suas mãos, fazem do cozinhar uma arte.

5. Sintetizando...

Este breve ensaio teve por proposta discutir as práticas culinárias, colocando-as como centralidade no que tem sido genericamente tratado como *gastronomia*. Os fazeres das e nas cozinhas, nos processos de transformar alimento em comida, aproximam a sofisticação dos *chefs* aos práticos anônimos, posição tradicional e rotineiramente ainda exercida de forma majoritária por mulheres. Daí propor-se a figura do artífice para reler processos presentes nas cozinhas e, seguindo De Certeau e Girard, dar realce e tirar da invisibilidade esse trabalho banalizado por situar-se no âmbito da dita cultura ordinária/popular.

O artífice é aquele, segundo Sennet (2013), que aplica suas mãos diretamente sobre a matéria. No caso das cozinhas, significa juntar farinha, água e levedos, para transformá-los em pão. Por isso, as mãos são tratadas como *mãos inteligentes*. Aqui apresenta-se um primeiro momento para discutir as práticas culinárias, pois não seria apenas tal a [de]marcar o artífice. Há, ainda, a expertise como causa e consequência da excelência, construída no ciclo fazer, refazer, acertar, errar, acertar... E, na expertise, portanto, um novo momento associado às práticas do artífice.

O cozinheiro artífice, afiando suas facas ou selecionando ingredientes, enfrenta o mesmo desafio de um regente de orquestra, que, na diversidade de instrumentos e instrumentalistas à sua frente, os faz soar em uníssono. Cozinhar ou reger são fazeres, portanto, práticas que igualmente demandam criatividade e excelência.

Sintetizando o exposto ao longo deste texto, compreende-se por práticas alimentares, portanto, não apenas os diferentes momentos de processamento do alimento que levam a um prato pronto para consumo, mas as implicações mais amplas e profundas desse processo, envolvendo composição em termos de ingredientes utilizados, técnicas e instrumentos de seu

²² Idem.

processamento assim como possíveis rituais que acompanhem seu preparo e consumo.²³

Referências

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista do Instituto Goiano de Pré-história e Antropologia**, v. 11, n. 2, p. 1-26, 2013.

CORÇÃO, Mariana. Memória gustativa e identidade: de Proust à cozinha contemporânea. **Anais XXIV Simpósio Nacional de História**, São Leopoldo, RS, 2006.

DE CERTEAU, Michel; GIRARD, Luce. Uma ciência prática do singular. In: DE CERTEAU, Michel; GIRARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000. p. 335-342.

DE CERTEAU, Michel; GIRARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.

FRIGO, M. S.; SARAIVA, C. N. de O.; LUNARDI, Raquel. Culinária dos imigrantes italianos no Brasil: um legado sem herdeiros? **Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 13, n. 1, p. 1-19, 2021.

GASTAL, Susana; BEBER, Ana Maria Costa. Lazer, práticas alimentares e mediação: discutindo o gastronômico. In: GOMES, C. L.; DEBORTOLI, J. A. O.; DA SILVA, L. P. (org.). **Lazer, práticas sociais e mediação cultural**. Campinas, SP: Editores Associados, 2019. p. 203-218.

GIRARD, Luce. Artes de nutrir. In: DE CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano: 2 morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000. p. 335-342.

HOUAISS, Antônio; VILLAR, Mauro de Salles; FRANCO, Francisco Manoel de Melo. **Dicionário Houaiss de Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Moderna, 2001.

LIMA, Romilda de Souza; FERREIRA NETO, José Ambrósio; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2013.

MORIN, E. **O Método**. 4 v. Porto Alegre: Sulina, 1998.

PALLASMAA, Juhani. **As mãos inteligentes: a sabedoria existencial e corporalizada na arquitetura**. Porto Alegre: Bookman, 2013.

SENNETT, Richard. **O artífice**. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 2013.

²³ Conforme desenvolvido em Gastal; Beber, 2019.

Chacarrá: festive ritual, reciprocity and commensality

José A. Curbelo

Universidade Federal de Pelotas
curbelo@gwu.edu

Santiago Amaya-Corchuelo

Universidad de Cádiz
santiago.amaya@uca.es

Introduction

The objective of this article is to describe the role that traditional regionally-based foodways, collective agropastoral and fishery practices, and commensality has played within a traditional festive music and dance expression from far southern Spain – *chacarrá* or *fandango tarifeño*. It is a tradition that has been central to the dynamics of social cohesion and social reproduction of rural communities in *La Janda* and *Campo de Gibraltar* regions of the province of Cádiz. Employing the methodology of oral history, *in situ* audiovisual documentation, and documentary research, fieldwork was carried out in the interior of the province from 2019-2022. Interview subjects were primarily senior citizens possessing living memory of rural life and of migratory processes related with rural exodus in recent history.

Methodology

Within the methodology employed, *in situ* audiovisual documentation of live performances and events (dance rehearsals, informal family gatherings, holiday performances, impromptu performances in social settings, etc.) was carried out. Documentary research was also conducted in local archives and libraries in the province of Cádiz, such as: municipal public libraries *Manuel de Falla* (Barbate), *Mercedes Gaibrois* (Tarifa), *Cristóbal Delgado* (Algeciras), and *Biblioteca de Humanidades – Universidad de Cádiz*

(Cádiz). Research was carried out from December 2019 to October 2020,¹ and also in January of 2022.

In regards to oral history collection for this article, the criteria for the selection of interview subjects was based on their trajectories of participation in *fiestas* of *chacarrá*. Priority was given to interview subjects of relatively advanced age with living memory of rural life and migratory processes related with rural exodus in recent history. Consultation with academic experts and local community members was carried out first to identify valuable interview subjects within their respective communities.² Oral history collection was realized in the following localities: Algeciras (Barriada de El Cobre), Bolonia, El Almarchal, Tarifa, Dehesa de Los Zorrillos, y Zahara de los Atunes. Location selection was made with the intention to reflect the diverse geographies encompassed within the story of this tradition: rural communities, small coastal communities as well as urban centers that have received population from continuous waves of rural exodus. [Figure 1] [Figure 2].

Figure 1: Map of the Strait of Gibraltar



Source: GoogleMaps.

¹ Supported by CAPES PrInt.

² On suggestion from anthropologist Eva Cote, members of two different groups were interviewed: *Grupo de Fandango Tarifeño Nuestra Señora de la Luz* of Tarifa, and the Heredia family of Zahara de los Atunes, municipality of Barbate.

Figure 2: Detail of map of the Strait of Gibraltar – Rural and coastal places of origin of interviewees



Source: NatGeo MapMaker Interactive

Historical background

The area encompassed within the Strait of Gibraltar, situated at the neuralgic gateway between the Mediterranean and Atlantic Worlds, is a region of Europe and Africa that truly attests to the diverse confluence of a myriad of human cultures and civilizations since Ancient, and even Prehistoric times. Beyond the archaeological vestiges of Paleolithic, Neolithic, Tartessian, Phoenician, Roman, Visigoth, Berber, Moorish cultures (and more) the immaterial elements present in the traditional cultural practices in the area surrounding Tarifa – whether related to popular performing arts, foodways, fishing and agricultural practices, popular religiosity, language, etc. – are also, to some degree, reflections of these multiple, interacting layers of cultural history accumulated over millennia, a true and profound “cultural hybridization”, according to Canclini (1989).

In this article we focus on one specific contemporary festive ritual tradition from this region: *chacarrá* or *fandango tarifeño*, and the commensality practices that are associated with it. It is important to examine this tradition within the context of UNESCO’s 2013 declaration of “The Mediterranean Diet” as Intangible Heritage of Humanity,³ which contemplates this cultural

³ Candidacy jointly submitted by Cyprus, Croatia, Spain Greece, Italy, Morocco and Portugal: <<https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884>>.

heritage as conformed of interlocking foodways, productive traditions, ritual festivities that “highlight acts of shared commensality as fundamentals of the identity of Mediterranean societies” (AMAYA-CORCHUELO, 2021, p. 433).

Chacarrá is a product of the confluence of cultures from other parts of Andalucía, and other regions of Spain, brought together in the movement of population groups (by land and by sea) involved in the economic exploitation of the rich fishing resources of the Gulf of Cádiz and the Strait of Gibraltar throughout modern history (especially the *almadrabas* capturing migrating red tuna). These groups also came for the exploitation of the area’s rural agricultural resources. *Chacarrá* took root in the rural areas of the region and spread throughout the rugged hinterland of its coastal areas (VICENTE, 1982, p. 21; HERNÁNDEZ, 2006, p. 232).⁴

The rural *fiestas* where *chacarrá* has taken place were multi-faceted, all-encompassing social events that, for generations, were the primary entertainment and ludic form of socialization of agrarian communities of this region, encompassed by the *comarcas* of *La Janda* and *Campo de Gibraltar* in the far southern Spanish province of Cádiz (QUERO, 1993, p. 16; HERNÁNDEZ, 2006, p. 235). The *fiestas* involved multi-generational family participation, popular religiosity, traditional foodways, music, dance, improvisational song, comic theatre, rural sports, and various other facets, and they could last a few consecutive days and nights. Often, *fiestas* were timed with the agricultural and Catholic liturgical calendars and were also conducted after completion of collective agropastoral tasks such as hog butchering, cattle branding, and cereal harvests.

Reciprocity and commensality

The values and dynamics of reciprocity and commensality have figured centrally in the *chacarrá* tradition and its cultural environment, a traditionally cash-poor rural economy located in a historically-marginalized region of Spain. Reciprocity is the process of mutual exchange of goods or labor between parties within a community, generating relations of mutual trust and group belonging. Erasmus (1956, p. 445) describes reciprocity as it pertains to farm labor and makes the distinction between “festive” and

⁴ In this article, due to the unique geography and lifeways of the region studied, “rural communities” are conceived as including agricultural, pastoral, and fishing productive activities and sociocultural organization.

“exchange” labor. “Exchange” reciprocal farm labor would be that which would be recompensated by the recipient in the same form at a later date, and “festive” reciprocal farm labor is a group work task that also involves commensality of food and drink amongst the participants, perhaps music and dance, and a general festive atmosphere.

According to the narratives of the interviewees featured in this article, both varieties of reciprocity have traditionally been involved in the *chacarrá* tradition. A parallel can be drawn to rural historian Catherine Wilson’s (2001) description of the centrality of reciprocal collective work “bees” in rural Canada in the 19th century in the creation of structural interdependency of neighbors within a determined rural, agrarian geographic space. Wilson sustains:

The bee provided the mechanism for social integration and bonding. Each and every individual (barn) raising or quilting can be viewed as an interaction episode where patterns of association and meaning were confirmed and sometimes initiated and reshaped (WILSON, 2001, p. 440).

McNeill (1997, p. 47-48) also makes particular note of the ramifications that group participation in collective festive rituals has in fomenting the harmonious realization of reciprocal, collective work amongst a community’s members.

A key factor in human social interaction, commensality is the act of sharing and partaking of food and drink in a social environment. Culturally-conditioned, practices of commensality vary across human cultures, yet the act of sharing food and drink with others is an essential human act of bonding which strengthens a communal and group consciousness and it is present in innumerable rituals of festive and religious significance around the world.

Social scientist Fischler (2011) sustains that commensality among a human group is a fundamental, structuring act that achieves varying purposes: it is distributive of necessary resources among group members, it helps define group membership, produces crucial social bonding, provides the context to gather together family members and friends, promotes reciprocity among group members and assists in the socialization of young people. Fischler (2011, p. 16) writes, “one of the obvious functions of commensality [...] is socializing individuals into specific rules involving cooperation”.

Fandango complex

In regards to our specific object of study, *chacarrá* forms part of a larger *fandango* complex of festive rituals of music and dance that developed in the Spanish Atlantic world in the 17th and 18th centuries and became popularized throughout Spain and its colonies, generating innumerable local variants (MANUEL, 2015; VICENTE, 1982, p. 19). Ethnomusicologist Berlanga (2015) identifies some of the core elements of the foundational *fandango* festive ritual involving music and dance. These elements are: occurring on weekends or festive dates, practiced in domestic spaces, providing opportunity for intermingling of the sexes and courtship, improvised lyrics often regarding local residents and occurrences, as well as presence of internal mechanisms for dealing with inter-personal conflicts that could arise during the festive event (Ibid., p. 176). Structurally, he notes that *fandangos del sur* (with great regional variation) are composed of ternary rhythms and sung accompanied by instruments such as guitar and various percussion instruments (bottle, tambourine, cymbals, etc.). The lyrics are improvised by soloists and are interspersed by strictly instrumental segments (“*falsetas*”), all the while couples dance in the center of the festivities.

While some researchers point to possible origins of the characteristics of rural Tarifa’s *chacarrá* in the historical presence of itinerant agropastoral workers of Moorish descent from the mountainous interior of neighboring Málaga, and the cultural expressions brought by this group (HERNÁNDEZ, 2006, p. 232; GURREA, 1992, p. 20-21), Vicente (1982, p. 20) emphasizes the importance of the maritime population movements produced by the regional *almadraba* fishing industry, as vectors for the introduction of cultural expressions that contributed to the formation of *chacarrá*. According to Vicente:

The continuous movement of these waves of people between Tarifa, Ayamonte, and the Guadalquivir Valley must have forcibly influenced in the formation of *chacarrá* in any of its aspects: music, lyrics, dance, or the traditions associated with its interpretation. [...] The wave of people from different places that came to work in the *almadrabas* on Tarifa’s coast introduced the *fandango* that took root both on the coast and in the countryside, later expanding to the nearby mountainous areas (VICENTE, 1982, p. 21).

In the same vein, in referring to the region’s foodways, Amaya-Corchuelo states:

[...] to state “Mediterranean” is to speak of a space of communication, of movement, a plural context and diverse realities where are great part of its products arrived from other continents (AMAYA-CORCHUELO, 2021, p. 432).

Various authors have emphasized the strong association that the *chacarrá* tradition has had with the rural areas of Tarifa (VICENTE, 1982, p. 21; HERNÁNDEZ, 2006; GURREA, 1992), though Vicente (1982, p. 20) again emphasizes the context of the *almadrabas*, a meeting place for diverse populations of both rural and maritime origin, as formative for the genesis of *chacarrá*, he adds, “We should not forget that the *almadrabas*, especially those of Zahara (de los Atunes) attracted many inhabitants of the interior of the peninsula who sought out honest wages [...]”.

Social role of *chacarrá*

Fiestas of *chacarrá* have historically served as vehicles of social interaction and social cohesion of geographically dispersed communities composed of rural households. Tizón (2009, p. 23) describes, “*fiestas* of *chacarrá* possessed a marked social character in which, in equal fashion, marriages were arranged, livestock was sold, or couples had quarrels”. Also, Quero (1993, p. 16) adds, “for many years *fandango* was the best social connection that existed among the dispersed rural population located between the Guadalmequí River and Zahara de los Atunes”.

For many generations, the social dance aspect of *fiestas* of *chacarrá* had played a central role in the social interaction of young people, and community members in general, in these dispersed rural communities and the formation of friendships, romantic relationships and marriages. (as described in analogous ritual festive traditions in rural Argentina and Uruguay by Curbelo (2020)) In this sense, *chacarrá* traditionally has played a crucial role in the social reproduction of rural communities in this region. Alfonso Alba (b.1946), raised in Dehesa de los Zorrillos, remembers [Figure 3]:

[...] those *fiestas* would last all night, we would spend the whole night there, we got together and that’s when the romances started, boys and girls would start to talk with each other and then form couples, and the majority ended up getting married (Personal communication, 2019).

Figure 3: Alfonso Alba Escribano (Dehesa de los Zorrillos, Tarifa, 2021)



Source: José A. Curbelo.

If not conducted in domestic spaces, *fiestas of chacarrá* were held in rural bars called *ventorrillos* for possessing sufficient space to accommodate a large quantity of attendees. For the families that owned one of these establishments, the celebration at their *ventorrillo* of *fiestas of chacarrá* in the festive periods of the year in spring and summer was an important influx of money for the household economy (RUIZ, 2016, p. 70-71). Such was the case of the family of Andrés Caballero in Las Caheruelas. At the *ventorrillo* at his residence, his mother, who would also sing at the *fiestas*, would sell basics such as:

[...] wine, anise liquor, crackers, coffee [...] When it was snail season, she prepared snails. Sometimes *picadillo de tomate* (finely chopped tomato salad), because we had tomatoes in our garden [...] That's what there was back then, things were very different (Personal communication, 2020).

In the geographies that bordered on both littoral and rural regions, *fiestas* were opportunities for social mixing between members of agrarian and fishing communities. Juan Quero (b. 1917), who grew up in rural Tarifa near Zahara de los Atunes, remembers:

Since I was very young, I remember that each year when the Day of the Cross (May 3rd) arrived, a date that coincided with the start of the *almadraba* season, on that magic day a large number of women from Zahara de los Atunes left their shanties and, taking the paths to El Moro, El Almarchal

and La Zarzuela, would go into the rural areas to go to the celebrations of the Cross in Dehesilla, Tahivilla, Almarchal, and La Canchorrera. Wherever three or four of these women from the sea showed up, the success of the *fiesta* was guaranteed, because they had a wide repertoire, and giving them enough to eat and drink, they would never tire out (QUERO, 1993, p. 15).

Juan Heredia, and his father Curro, remember the interaction and exchange that Curro's mother and other women of coastal Zahara de los Atunes maintained with the nearby agrarian communities of the rural interior, "My grandma would go from Zahara to Tahivilla with a donkey to go sell fish, Tahivilla is about 20 km. away. [...] They would sell the fish or exchange for (rural products such as) milk, bacon, sausage, meat, etc.". [Figure 4] (Personal communication, 2020) .

Figure 4: Juan Heredia (center) and cousins (Zahara de los Atunes, Barbate, 2021)



Source: José A. Curbelo.

Juan's aunt, Francisca "Paca" Heredia (1939-2021), from the coastal community of Bolonia also describes the dynamic relationship that her cousins and sisters maintained with the area's rural interior, "we would go to the *fiestas*, and a lot of people from the countryside would come [...] the ones who animated the *fiesta* was our family" (Personal communication, 2020). She remembers that country people would make a point to attend the *fiestas* once the word got around that she and her family from Bolonia

were to perform. Juan and his father also recall that local fisherman, after long periods of time of fishing at sea, once they reached land, would seek out *fiestas* of *chacarrá* as a way to have fun, let off steam, and drink.

It can be construed, as McNeill (1997, p. 37) states, that participation of community members in festive rituals – in this case, *fiestas* of *chacarrá* – contributed to group cohesion and mutual trust that fomented collective and reciprocal participation in important community tasks, such as those related to agropastoral production. In rural Tarifa this participation has often occurred as “festive” reciprocal farm labor as described by Erasmus (1956, p. 445). One of the most emblematic events of this phenomenon is the *matanza*.⁵

Described by Ruiz *et al.* (2016, p. 174) as “the fundamental piece of the subsistence economy before the rural exodus”, when a *matanza* was held in a family household in rural Tarifa, “that day was looked forward to and would become a festive event in that all the family members and friends would get together around this precious animal. It was a day of fraternizing that is so lacking in this day and age” (Ibid., p. 175). Alba remembers, “People held *matanzas*, you wouldn’t invite the whole neighborhood, but there were always people to come and help you make blood sausage or salted pork” (Personal communication, 2019).

After the slaughter and processing of the hog to ensure a supply of meat products for an extended period in a context lacking electric refrigeration, it was customary for the hosts to send the participants home with bacon, sausages or meat, an act of commensality (RUIZ, 2016, p. 175). Agustín Barrios (b.1944) of El Amarchal remembers:

[...] in those days you would slaughter a hog, and because there was no refrigerator, you would fry everything and store it in lard. That was a great dish [...] you would eat a piece of meat in lard and you were able to withstand an entire day of work. [...] When you would slaughter a hog, you would get family and friends together and make a big meal for everybody, and what

⁵ Traditional slaughter and processing of a hog within a domestic environment for family consumption. Currently, Spanish public authorities do not permit a *matanza* without inspection by an authorized veterinarian. Amaya Corchuelo *et al.* (2022, p. 352-353) state, regarding commercial modernization and regulation of traditional food ways, “prohibition and homogenization of certain local practices and know-how (occurs) implying a loss of cultural diversity [...] This precise combination between tradition (local uses, techniques and know-how), innovation and technological requirements (of hygiene and public health) is one of the requirements for normative regulations of quality”.

was left over was stored in salt, because there were no refrigerators [...] there was no electricity (Personal communication, 2020).

Andrés Caballero recalls participating in many festivities surrounding *matanzas*, “they used to invite me to many *matanzas* to sing and have a good time” (Personal communication, 2020). Alba states that, in addition to *matanzas*, any rural task could be a motive to have a *fiesta* of *chacarrá*, “after the cycle of (spring and summer) festivities in the countryside, the *fiestas* didn’t end there because there were also cattle-branding events or other tasks that people would take advantage of to have a *fiesta*” (Personal communication, 2019). Ruiz Valverde *et al.* (2016, p. 113) also observes, “Cattle-branding events would turn any day into a festivity in bringing together family members, neighbors, and friends in the important task of branding the cattle born during the past year”.

An important practice of “exchange” farm labor, according to the informants of this paper, occurred during plowing and planting (most often with work animals).⁶ Neighbors’ assistance in this laborious task was reciprocally compensated by conceding a “*pijual*” to them. Alba explains:

In planting the cereal crops, neighbors would help each other out [...] A neighbor would come and help you out and you would plant a *pijual* for him [...] The *pijual* was a plot of land just for him. (You would tell him) “Okay, for helping me out I’ll give you this plot of land, you plant it, and when the time comes you harvest it for yourself” (Personal communication, 2019).

Final considerations

It can be suggested that these traditional practices of reciprocity and commensality in relation to collective tasks of agropastoral production for the subsistence and material gain of agrarian families and their communities in the territory of rural Tarifa were fomented by the social cohesion and integration strengthened through the yearly cycle by *fiestas* of *chacarrá*. These

⁶ Agustín Barrios (b.1944) from the village of El Amarchal recalls, “I was about twenty years old when the first tractor arrived here [...] (before that, plowing was just with) oxen, mules, horses, donkeys, whatever you could get. With a plow, plowing the land, and seeding by hand”. (Personal communication, 2020) Amaya-Corchuelo *et al.* (2022, p. 347), contextualize this period of agricultural mechanization and modernization (arriving relatively late in the Iberian context, in comparison with other Western European nations), which eventually reduced demand for manual labor in rural Spain, additionally fueling processes of rural exodus, “the development experienced by Western Europe after WWII demanded a strong process of technification of agrarian activity to increase productivity and ensure food supply for a population in constant growth”.

forged community relationships will eventually be challenged, unraveled and re-signified in the radically transformative process of rural exodus, beginning in the 1950's and 1960's, which will profoundly change the society of the geography examined in this paper, as well of the rest of rural Spain. The cultural values and practices of rural Tarifa, as well as those of other interior regions of Spain, transmitted via oral transmission for generations, will face the challenge to seek new resilience in maintaining relevance and meaning to rural migrants in diaspora in urban, industrial Spain and be transmitted to their children, grandchildren, and great-grandchildren.

In conclusion, in this article we were able to portray the centrality of traditional, regionally-based rural practices and commensality within the ritual festive tradition of *chacarrá* – an expression that has been central to the dynamics of social cohesion and social reproduction of rural communities in the extreme south of Cádiz for generations, a region – much like rest of rural Spain – that has experienced endemic rural exodus in recent history.

Interviews⁷

ALBA ESCRIBANO, Alfonso. **Interviews [Electronic recordings]**. Tarifa, Cádiz, Spain: Independent research, 2019 (2022).

CABALLERO CRUZ, Andrés. **Interview [Electronic recording]**. Algeciras, Cádiz, Spain: Independent research, 2020.

GARCÍA ALBA, José. **Interview [Electronic recording]**. Algeciras, Cádiz, Spain: Independent research, 2020.

HEREDIA GONZÁLEZ, Francisca and family. **Interview [Electronic recording]**. Bolonia, Cádiz, Spain: Independent research, 2020.

HEREDIA GONZÁLEZ, Juan and family. **Interviews [Electronic recordings]**. Zahara de los Atunes, Cádiz, Spain: Independent research, 2020 (2021).

ROMÁN TRIVIÑO, Isabel. **Interview [Electronic recording]**. Tarifa, Cádiz, Spain: Independent research, 2020.

TRIVIÑO BARRIOS, Agustín. **Interview [Electronic recording]**. El Almarchal, Cádiz, Spain: Independent research, 2020.

⁷ THANKS TO: Eva Cote Montes, Maria Jesús Ruiz Fernández, Alfonso Alba Escribano, Jualili Heredia, CAPES PrInt.

References

- AMAYA-CORCHUELO, S. *et al.* Importancia de la producción alimentaria con calidad diferenciada en el desarrollo de los territorios rurales. In: MOYANO ESTRADA, E. (coord.). **La España rural: retos y oportunidades de futuro**. Almería: Cajamar, 2022. p. 347-364. Available at: <<http://hdl.handle.net/10498/26550>>.
- AMAYA-CORCHUELO, S. La dieta mediterránea desde el ámbito alimentario: salvaguarda y retos actuales, In: RIVERA *et al.* (ed.). **Patrimonio cultural inmaterial**. De los Castells al Camino de Santiago. Valencia: Tirant lo Blanch, 2021. p. 429-439. Available at: <<http://hdl.handle.net/10498/26549>>.
- BERLANGA, M. The Fandangos of Southern Spain in the context of other Spanish and American Fandangos. **Música Oral del Sur**, Sevilla, n.12, 2015. Disponible en: <<http://www.centrodedocumentacionmusicaldeandalucia.es/export/sites/default/publicaciones/pdfs/02-miguel-berlanga.pdf>>.
- CANCLINI, Nestor. **Culturas Híbridas**. São Paulo: Edusp, 1989.
- COLLINS, R. **Interaction Ritual Chains**. Princeton: Princeton University Press, 2004.
- COTE MONTES, E. **Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía**. Fase 3. Zona 2. La Fiesta de Chacarrá en Zahara de los Atunes. Sevilla: Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, 2012. Available at: <<https://guiadigital.iaph.es/bien/inmaterial/238142/cadiz/barbate/la-fiesta-de-chacarra-en-zahara-de-los-atunes->>.
- CURBELO, J.; MAZZUCCHI FERREIRA, L. Paisaje cultural sonoro como escenario de transmisión oral mediatizada: el programa radial El Viejito del Acordeón. In: LEJAVITZER, A.; RUZ, M. **Paisajes sensoriales: un patrimonio cultural de los sentidos – México-Uruguay**. Montevideo: Universidad Católica del Uruguay; México: Universidad Autónoma Nacional de México (ed.), 2020. p. 50-85. Available at: <<https://liberi.ucu.edu.uy/xmlui/handle/10895/1438>>.
- DÍAZ, B.; QUERO, J. **“He tenido la suerte de vivir esa época”**. Memoria de Juan Quero González: Labrador, Pastor, Escritor, Testigo de un siglo de historia en la campaña tarifeña. Tarifa: Asociación Litoral, 2007.
- ERASMUS, C. Culture Structure and Process: The Occurrence and Disappearance of Reciprocal Farm Labor. **Southwestern Journal of Anthropology**, v. 12, n. 4. Chicago: University of Chicago Press, 1956. Available at: <<https://www.jstor.org/stable/3629069>>.
- FISCHLER, Claude. “Commensality, Society, and Culture”. In: **Social Science Information**, August 2011 (Paris, Fondation Maison des Sciences de l’Homme). <<https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/0539018411413963>>.
- GARCÍA CANCLINI, N. **Culturas híbridas: Estrategias para entrar y salir de la modernidad**. Ciudad de México: Editorial Grijalbo, 1989.

GURREA CHALÉ, A. El Chacarrá. **Aljaranda: revista de estudios tarifeños**, Tarifa, n. 4, p. 19-23, 1992. Available at: <<http://www.aljaranda.com/index.php/aljaranda/article/view/938/907>>.

GURREA CHALÉ, A. El Chacarrá (II). **Aljaranda: revista de estudios tarifeños**, Tarifa, n. 5, p. 21-25, 1992. Available at: <<http://www.aljaranda.com/index.php/aljaranda/article/view/927/896>>.

GURREA CHALÉ, A. El Chacarrá (III). **Aljaranda: revista de estudios tarifeños**, Tarifa, n. 6, p. 23-27, 1992. Available at: <<http://www.aljaranda.com/index.php/aljaranda/article/view/909/878>>.

HERNÁNDEZ-PALOMO PEÑA, M. El Chacarrá de Tarifa: Las fuentes de la memoria en la construcción de identidad. In: **Anuario Etnológico de Andalucía 2002-2003**. Sevilla: Junta de Andalucía – Consejería de Cultura, 2006. p. 231-240.

MANUEL, P. The Fandango Complex in the Spanish Atlantic: A Panoramic View. **Música Oral del Sur**, Sevilla, n. 12, p. 163-170, 2015. Disponible en: <<http://www.centrodedocumentacionmusicaldeandalucia.es/export/sites/default/publicaciones/pdfs/01-peter-manuel.pdf>>.

MCNEILL, W. **Keeping Together in Time: Dance and Drill in Human History**. Cambridge: Harvard University Press, 1997.

QUERO GONZÁLEZ, J. El Chacarrá en la costa tarifeña. **Aljaranda: revista de estudios tarifeños**, Tarifa, n. 8, p. 15-17, 1993. Available at: <<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5090329.pdf>>.

RUIZ FERNÁNDEZ, M. **La tradición oral del Campo de Gibraltar**. Cádiz: Diputación, 1995.

RUIZ VALVERDE, R.; GÓMEZ TRUJILLO, L. **Las Tradiciones se Rebelan**. Tarifa (Cádiz): Tipografía La Nueva S.L., 2016.

TIZÓN BERNABÉ, M. **Cancionero de la Tradición Oral Moderna de Tarifa**. Tarifa (Cádiz): Excmo. Ayuntamiento de Tarifa, 2009.

VICENTE LARA, J. **El Chacarrá y sus Tradiciones**. Algeciras (Cádiz): Tipografía Algecireña, 1982.

VICENTE LARA, J.; MARISCAL RIVERA, D. **Tradición Oral en Los Barrios**. Los Barrios (Cádiz): Iltmo. Ayuntamiento de la Villa de Los Barrios, 2005.

WILSON, C. A. Reciprocal Work Bees and the Meaning of Neighborhood. **The Canadian Historical Review**, Toronto: University of Toronto Press, v. 82, n. 3, 2001. Available at: <<https://www.utpjournals.press/doi/abs/10.3138/CHR.82.3.431?journalCode=chr>>.

Memórias afetivas do cotidiano indígena: as práticas alimentares e os vínculos com o território na literatura de Carmézia Emiliano Macuxi¹

*Alessandra Tereza Mansur Silva*²

Universidade da Região de Joinville-Univille
alessandra-mansur@hotmail.com

*Roberta Barros Meira*³

Universidade da Região de Joinville-Univille
rbmeira@gmail.com

1. Aproximações na pesquisa

O 1º Colóquio Internacional de Alimentação, Cultura e Identidade ocorrido em novembro de 2021 apresentou experiências de pesquisas interdisciplinares no âmbito do projeto de internacionalização da UFpel-Capes-Print. As experiências foram apresentadas em 3 (três) mesas, a saber: Mesa 1 – “Alimentação, Cultura, Identidade e Território: Perspectivas de Investigação”⁴; Mesa 2 – “Patrimônio Alimentar, Consumo e Turismo”⁵;

¹ O texto é um recorte da tese de doutorado em andamento, cuja temática encontra acolhida na memória ancestral originária das narrativas dos Povos Indígenas, quando descrevem na literatura a paisagem cultural e o patrimônio alimentar de suas comunidades.

² Doutoranda do PPG Patrimônio Cultural e Sociedade-Universidade da Região de Joinville-Univille-Bolsista Capes. Membro GP Circulação dos Saberes, Natureza e Agricultura (CANA) e GP Colonialidades e Decolonialidades-Univille.

³ Orientadora da Pesquisa. Docente Curso de História e do PPG em Patrimônio Cultural e Sociedade-Universidade da Região de Joinville-Univille, Doutorado em História Econômica-USP, Coordena o GP Estudos e Circulação dos Saberes, Natureza e Agricultura (CANA) e Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros (NEAB)-Univille, vice-coord. do GT Patrimônio Cultural da ANPUH-SC. Experiência na área de História do Brasil, com estudos no campo do Patrimônio Ambiental e Políticas Agrícolas.

⁴ Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=-TpA5rLFdJM&t=3574s>>. Acesso em: 25 jan. 2022.

⁵ Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=b2OBdlivS9A>>. Acesso em: 25 jan. 2022.

Mesa 3 – “Alimentação, Cultura e Território: Interfaces Interdisciplinares”⁶. Diante do exposto, este texto pretende tecer um diálogo com os conceitos e experiências apresentadas no Colóquio em questão, especialmente na Mesa 1, – composta por Jean Louis Tornatore⁷ e Santiago Amaya-Corchuelo⁸ nos quais me apoiarei para tecer aproximações com a pesquisa que venho desenvolvendo com Paisagem Cultural e Patrimônio Alimentar de Comunidades Indígenas no Brasil, a partir da Literatura Indígena. Primeiramente, apresento o quadro construído pelo Professor Jean-Louis, e posteriormente o conceito de Patrimônio Cultural apresentado pelo Professor Santiago. No Quadro 1 a seguir, o Professor Jean-Louis nos aponta um comparativo entre 2 (dois) trios, o trio Gastronomia-Patrimônio-Metrópoles e o trio Alimentação-Ligação-Território; esse último trio tem sido a base estrutural para suas investigações.

Quadro 1: Trios Gastronomia-Patrimônio-Metrópoles versus Alimentação-Ligação-Território

Gastronomia-Patrimônio-Metrópoles	Alimentação-Ligação-Território
O patrimônio com distinção	O patrimônio como um anexo
Economia de mercado	Economia de não mercado
Enriquecimento através de objetos – rendas de monopólio	Enriquecimento relacional
A cidade como um produto valioso	A cidade como um espaço comum
Segmentação e hierarquização dos espaços	Intricidade dos espaços, entrelaçamento de seres e coisas
Excelência e competitividade	Cuidados e atenção
As “artes” da mesa	“Cantina”: boa comida para todos

Fonte: TORNATORE, 2021.

⁶ Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=s1a4md7E-MM>>. Acesso em: 25 jan. 2022.

⁷ Antropólogo, Docente do Instituto Denis Diderot da Universidade de Borgonha-França, Diretor do LIR3S, Pesquisador Associado do Instituto Interdisciplinar de Antropologia Contemporânea, da equipe do Laboratório de Antropologia e História da Instituição de Cultura, Membro correspondente do Centro de Pesquisa de Mediação da Universidade de Lorraine (LIR3S).

⁸ Geógrafo e Historiador, Docente de Antropologia, Área de Sociologia, Departamento de Economia Geral, Universidade Cádiz-Espanha. Membro de Investigação do TRACOSOCO “Transformaciones y Conflictos en las Sociedades Contemporáneas” da Universidade de Cádiz. Linhas de Pesquisa: Democracia, Participação e Movimentos Sociais, Patrimônio, Cultura e Novas Pautas de Consumo, Trabalho, Imo(bilidades) e Gênero, Bem-Estar, Cuidados e Intervenção Social, Relações Socioespaciais, Nova Ruralidade e Conflitos (ORCID).

Na mesma direção, o Professor Santiago nos propõe a refletir sobre o conceito de Patrimônio Cultural de forma mais ampla, a partir de uma visão holística, inclusiva, não restritiva nem elitista, incluindo as categorias de paisagem cultural e patrimônio etnológico (material e imaterial) no entendimento de Patrimônio Cultural⁹. Nesse sentido, para o diálogo proposto apresentarei a Paisagem Cultural e o Patrimônio Alimentar do Povo Macuxi que é descrito na Literatura Indígena de Carmézia Emiliano Macuxi.

O povo Macuxi pertence ao tronco linguístico Karíb e habita a região das Guianas, no extremo norte do Brasil, no estado de Roraima; o território estende-se por duas áreas ecologicamente distintas: ao sul, os campos; ao norte, uma área onde predominam serras em que se adensa a floresta amazônica, com dimensão em torno de 30 mil a 40 mil km². O povo Macuxi ocupa três blocos territoriais: a Terra Indígena Raposa Serra do Sol, a Terra Indígena São Marcos e pequenas áreas com aldeias isoladas nos vales dos rios Ura-ricoera, Amajari e Cauamé. A mais populosa é a TI Raposa Serra do Sol, com uma população estimada em 10 mil habitantes distribuídos em pequenas habitações. A TI Raposa Serra do Sol foi identificada em 1993, demarcada e homologada pelo Presidente da República em abril de 2005 (POVOS INDÍGENAS DO BRASIL, 2022). Carmézia é indígena do povo Macuxi, nasceu na Guiana Inglesa e, adolescente, emigrou para a aldeia do Japó no município de Normandia, inserido na TI Raposa Serra do Sol. A artista é considerada uma expoente da Arte Naïf¹⁰, sendo uma das artistas brasileiras mais premiadas na categoria (SESC-RR, 2020). Segundo o escritor e artista indígena Jaider Esbell in SESC-RR (2020), “A obra de Carmézia reúne com muita precisão a vida plena – fora de tempos e fronteiras –, a artista coloca o Povo Macuxi e as suas cosmologias no centro da existência”.

Paisagem cultural e o perspectívismo ameríndio

A paisagem cultural de uma comunidade se apresenta como um documento ou como um testemunho que expressa as relações existentes entre

⁹ Yussef Campos, num diálogo com Ailton Krenak em seu livro “Lugares de origem” (2021, p. 21-22), nos relembra que “[...] a primeira vez que surge no ordenamento jurídico o imaterial, a partir da identidade, da memória e da ação dos diversos grupos formadores da sociedade brasileira” foi no artigo 216 da CF 1988, e que amplia para além dos edifícios e questões materiais – os saberes, modos de expressão e de fazer de uma comunidade.

¹⁰ Arte Naïf sinônimo de arte “ingênuas”, geralmente produzida por autodidatas fora dos moldes acadêmicos. Descreve modos autênticos e expressivos da vida cotidiana de onde é produzida.

o homem e o seu meio. Os povos indígenas têm uma relação de pertencimento com o espaço onde habitam, ou seja, o conceito de território para esses povos está para muito além de um pedaço de terra, ou de um lote. Consideram a terra como “a grande mãe”¹¹ e, por isso, criam vínculos profundos com ela. Somos filhotes da Terra e temos que respeitar a trilha que esse organismo vivo nos indica para viver melhor, aponta-nos Aílton do povo Krenak (GUDYNAS; KRENAK, 2019, ENTREVISTA). Há entre os povos indígenas um esforço coletivo para a manutenção desses espaços de vida¹². Nessa mesma direção, David Kopenawa do povo Yanomami reafirma o pensamento dos povos indígenas sobre o lugar da floresta como casa, abrigo. “A floresta é fecunda, transbordante de vida; a terra é um ser que tem coração e respira” (KOPENAWA; ALBERT, 2015, p. 468). Os povos indígenas têm um profundo respeito com a terra porque ela os alimenta e dá vida, é dela que tiram todas as coisas que precisam para sua sobrevivência física e cultural (MUNDURUKU, 2010). Os rios, as montanhas, as plantas, os animais, os espíritos e os homens relacionam-se entre si; há um aspecto de natureza relacional entre ambos; essa é a base da ontologia indígena. Eliane do povo Potiguara¹³ nos explica que “[...] a Terra é um organismo vivo que fala conosco através das chuvas, dos trovões, da luz do sol, que faz crescer a vegetação, que ilumina o dia que nos dá o néctar da vida, não só para nós, mas para todos os seres vivos terrestres e marítimos; a Lua é a nossa Avó, e o Sol é o nosso Avô” (VENTOS DO SABER, 2022). Nesse sentido, é relevante trazer para a discussão o conceito de perspectivismo ameríndio dos antropó-

¹¹ “Uma nova consciência [...] surgirá tão somente quando for resgatada a conexão espiritual com a Mãe Terra, percebida e honrada a teia cósmica à qual todos nós pertencemos e assumida a responsabilidade de zelar pelo seu equilíbrio e preservação” (FAUR, 2016, p. 17). Sendo assim, é importante observar o pensamento de Silvia Federici em sua obra *Calibã e a Bruxa*, onde Calibã não apenas representa o rebelde anticolonial, mas também um “símbolo para o corpo proletário como terreno e instrumento de resistência à lógica do capitalismo. A figura da bruxa nesta obra situa-se no centro da cena, enquanto encarnação de um mundo de sujeitos femininos que o capitalismo precisou destruir: a herege, a curandeira, a esposa desobediente, a mulher que ousa viver só, a mulher *obeah* que envenenava a comida do senhor e incitava os escravos à rebelião” (FEDERICI, 2017, p. 24).

¹² A riqueza para o povo Guarani não é ter dinheiro, “[...] a riqueza para nós é vida, é ter saúde, é ter território, ter seu próprio território [...] é viver em harmonia com a natureza, pois ela é o princípio e o fim, isso é riqueza” (POPYGUA, 2017, p. 65).

¹³ Povo Potiguara pertence ao tronco linguístico Tupi-Guarani, mas está em fase de reaprendizado da língua; com uma população de 18.445, ocupam os estados de PB, CE, PE e RN. “A maioria das aldeias Potiguara localizam-se próximas aos rios e riachos, o que possibilita uma economia doméstica, de pesca, coleta de crustáceos e moluscos, e a criação de animais de pequena escala e o extrativismo vegetal” (POVOS INDÍGENAS DO BRASIL, 2022).

logos Eduardo Viveiros de Castro e Tânia Stolze Lima, que trata de uma importante matriz filosófica amazônica no que se refere à natureza relacional dos seres e da composição do mundo (MACIEL, 2019). O perspectivismo ameríndio – ao considerar o outro – nos faz lembrar que o homem não é o único sujeito do universo, embora a ontologia ocidental moderna¹⁴ insista em reforçar esse pensamento ao separar no bojo de seu discurso Natureza de Cultura. E é justamente sob esta perspectiva, uma perspectiva relacional, que a paisagem cultural emerge das narrativas indígenas, possibilitando uma identificação dos vínculos que esses povos têm com a terra e com a “sua” paisagem. Nesse sentido, trago à luz um trecho do conceito de Corpo-Território descrito por Célia do povo Xakriabá na Exposição Mundos Indígenas:

O território é nosso galho, mas também é semente, que nos conecta com nossa matriz mais profunda: da relação com o sagrado. O território é nossa morada coletiva, mas é também a nossa morada interior. O território é útero, porque o corpo é território e o território também é corpo. A nossa relação com o sagrado se faz também nas nossas pinturas corporais. Não exatamente na metade, mas porque o território não é a metade do nosso corpo. O território é a totalidade: é o ser-bicho, é o ser-semente, é o ser-gente, e não deixar ser somente. O território para nós é como se pensar toda totalidade do conjunto do pertencimento daquilo que nos pertence. Por isso que nós dizemos que quem tem território tem lugar para onde voltar. Quem tem território tem mãe, tem casa, e tem cura.

O povo Xakriabá pertence ao tronco linguístico Jê, encontra-se no estado de Minas Gerais e conta com uma população de aproximadamente 8.867 habitantes; o território localiza-se às margens do rio Itacarambi; o cerrado é a vegetação predominante, com árvores de pequi, aroeira, juá, jurema, braúna, pau-d’arco, entre outras. Grande parte da vegetação é nativa com frutos de jabuticaba, maracujá, melão de São Caetano e xixá; entre as carnes de caça, as mais comuns são de veado, cutia, tatu, onça, coelho, raposa, tamanduá, gambá e siriema. A terra indígena do povo Xakriabá foi demarcada e homologada em 1987; é um povo sobrevivente de um intenso e violento contato com bandeirantes, garimpeiros e pecuaristas. Atualmente passa por um processo de valorização cultural de modo a proteger seu patrimônio (POVOS INDÍGENAS DO BRASIL, 2022).

¹⁴ Se a ontologia ocidental moderna “[...] vê a humanidade como erguida sobre alicerces animais, normalmente ocultos pela cultura – tendo outrora sido ‘completamente’ animais, permanecemos, ‘no fundo animais’ –, o pensamento indígena conclui ao contrário que, tendo outrora sido humanos, os animais e outros seres do cosmos continuam a ser humanos, mesmo que de modo não evidente” (VIVEIROS DE CASTRO, 2017, p. 309).

Retomando as palavras de Ailton Krenak, definitivamente os povos indígenas não enxergam o território apenas como um pedaço de terra, a terra fundiária, terra lote, ou terra terreno, mas sim como um organismo da Terra. O território para os povos indígenas é o seu lugar no mundo; eles não pertencem à terra, eles são a terra; território é corpo, é morada, é abrigo, como diz Célia Xakriabá (2020); a Terra-Floresta, a Hutukara, é fecunda, tem coração e respira! (KOPENAWA; ALBERT, 2015). E, nesse sentido, é interessante observar que os debates sobre a importância de assegurar os direitos da natureza não partem de debates acadêmicos ou historiográficos, mas sim de movimentos sociais, populações ribeirinhas e povos indígenas conforme nos chama a atenção Eduardo Gudynas¹⁵ em seu livro “Direitos da Natureza Ética Biocêntrica e Políticas Ambientais (2019).

Nessa mesma direção, Marcos Eduardo Oliveira, em seu livro *Civilização em Desajuste*, nos aponta que os erros praticados pela ‘economia convencional’ tem nos custado a qualidade do projeto de vida e cita Leonardo Boff: “O grande equívoco de todo o projeto da modernidade fundado no paradigma da conquista e da dominação foi não ter levado em consideração a Terra” (OLIVEIRA, 2019, p. 32), a Terra como um organismo vivo, como nos apontou Krenak. Por isso, torna-se urgente refletir e incorporar o conceito de natureza relacional apresentado por Viveiros de Castro advindo do perspectivismo ameríndio; já é passada a hora de superarmos a visão dicotômica¹⁶ de que o homem está separado da natureza, o que “concede” o direito de explorar a natureza.

2. Literatura indígena em diálogo

A literatura indígena é um movimento recente no Brasil; ela toma fôlego mais precisamente a partir da década de 1990, ou seja, após a CF de 1988 – documento que “pretende” assegurar em seus artigos 231 e 232 os direitos dos povos indígenas no Brasil. É importante ressaltar que para ser considerada literatura indígena ela deve ser escrita exclusivamente por es-

¹⁵ Sociólogo uruguaio, trabalha no Centro Latino-Americano de Ecologia Social em Montevidéu, tem papel fundamental no assessoramento de movimentos sociais latino-americanos e da Constituinte do Equador (2008), a primeira Constituição latino-americana que reconhece a natureza como sujeito de direitos.

¹⁶ O pensamento complexo, ao contrário da visão dicotômica, encontra acolhida nas obras de Morin. Ver obra: *A Cabeça Bem-Feita: Repensar a Reforma Reformar o Pensamento* (2000). Edgar Morin aponta para necessidade de “religar” o que foi desligado: Natureza e Cultura, Ciência e Arte, Razão e Emoção.

critores indígenas, segundo Dorrico, Danner, Correia e Danner (2018, p. 2), a literatura indígena é um dos mais importantes fenômenos político- culturais da esfera pública que conta com “[...] engajamento de minorias historicamente marginalizadas e invisibilizadas de nossa sociedade, que assumem o protagonismo público, político e cultural enquanto núcleo de sua reafirmação como grupo-comunidade”.

Atualmente existem no Brasil mais de 60 escritores indígenas de diversas etnias com uma produção que gira em torno de 170 publicações oficiais dentro do mercado editorial. Importa esclarecer que o conceito de literatura para os povos indígenas deve ser entendido dentro de uma perspectiva mais ampliada, porque para os povos de tradição oral a literatura ou narrativas se estendem para além do texto escrito; o livro não é o único suporte. A literatura indígena pode ser encontrada em outros suportes como no grafismo das cestarias, das cerâmicas, no grafismo das pinturas corporais, como nos apontou Célia Xakriabá em seu conceito sobre corpo-território, ou ainda como diz Kaká Werá: há um “alfabeto no corpo”, no repertório dos cantos, nas artes visuais, na potência do audiovisual, nas danças e rituais festivos, nas indumentárias, nas pinturas em tela, e ainda nos sonhos¹⁷. Por isso, é importante ter uma visão ampliada do conceito de literatura indígena, que está para além da palavra escrita nos livros (LITERATURA INDÍGENA CONTEMPORÂNEA, 2021, WEB). Nessa direção, apresento a seguir algumas memórias afetivas expressas na literatura indígena de Carmézia Emiliano Macuxi¹⁸, que constam em seu livro “Visualidades” de 2016, a partir de narrativas pictóricas do cotidiano da paisagem cultural e das práticas alimentares da comunidade macuxi.

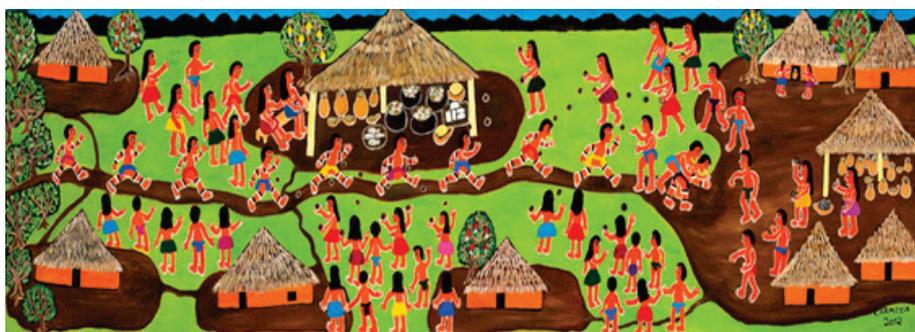
¹⁷ Sugiro consultar Ciclo Selvagem – Ciclo dos Sonhos dividido em quatro encontros a saber: Primeiro encontro: “Caminho-Sonho”. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=D7Z6AZnD9hc&t=5433s>>. Acesso em: 28. abr. 2022. Segundo encontro: “Planta-Sonho”. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=8ZAqAQKuL_>. Acesso em: 28 abr. 2022. Terceiro encontro: “Desenho-Sonho”. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=g92X3G832pY>>. Acesso em: 28 abr. 2022. Quarto encontro: “Vida-Sonho”. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=7VDJGI-49UY>>. Acesso em: 28 abr. 2022. Ver também a leitura de “Escute as Feras” da antropóloga francesa Nastassja Martin (2022).

¹⁸ Carmézia conquistou prêmio na Bienal de Arte Naïf do Salão SESC em Piracicaba-SP quatro vezes, e o prêmio Buriti da Amazônia de Preservação do Meio Ambiente em 1996 na categoria Revelação (FOLHABV, 2016). Carmézia comenta o seu processo de criação: “as ideias vêm da memória, da história como eu vivia lá na maloca, como é que o povo faz a comida, culinária, a bebida, histórias, as lendas... não é que eu vou para escola para desenhar fazer curso, essas coisas eu nunca fui, só as coisas da memória que eu tiro...eu nunca vou esquecer, eu vou continuar retratando o meu Povo Macuxi”. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=GaaJ5gKp6A>>. Acesso em: 20 abr. 2022.

Nesse momento, o que pretendo aqui é tecer um diálogo a partir da obra de Carmézia (Figuras 1 a 12) retomando os apontamentos feitos pelo Professor Jean-Louis Tornatore no quadro anteriormente apresentado, a saber: 1 – O Patrimônio como um Anexo; 2 – Economia de Não Mercado; 3 – Enriquecimento Relacional; 4 – A Cidade como um Espaço Comum; 5 – Intrincidade dos Espaços, Entrelaçamento de Seres e Coisas; 6 – Cuidados e Atenção; 7 – “Cantina”: Boa Comida para Todos.

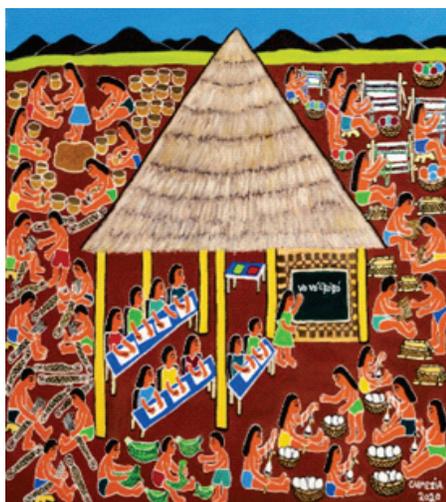
1 – O Patrimônio como um Anexo; 4 – A Cidade como um Espaço Comum

Figura 1: Maloca



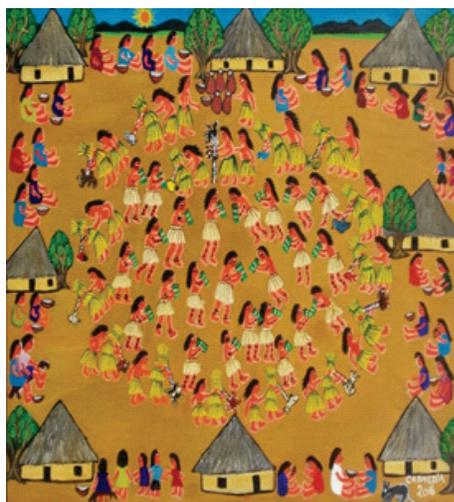
Fonte: MACUXI, Emiliano Carmézia, 2012.

Figura 2: Aprendizagem



Fonte: MACUXI, Emiliano Carmézia, 2020.

Figura 3: Parixara e Tucuí



Fonte: MACUXI, Emiliano Carmézia, 2006.

2 – Economia de Não Mercado; 6 – Cuidados e Atenção

Figura 4: Desfiando Algodão



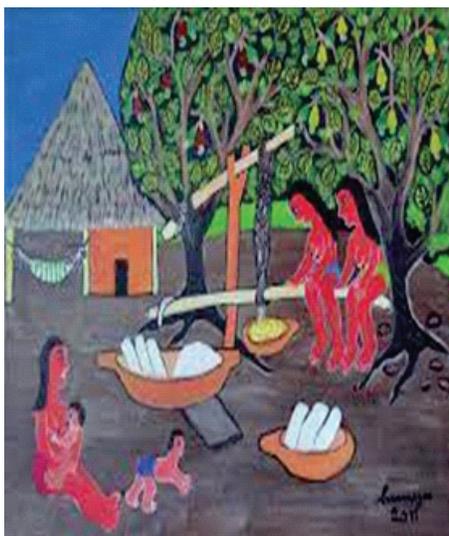
Fonte: MACUXI, Emiliano Carmezia, 2015.

Figura 5: Coletando Castanha do Caju



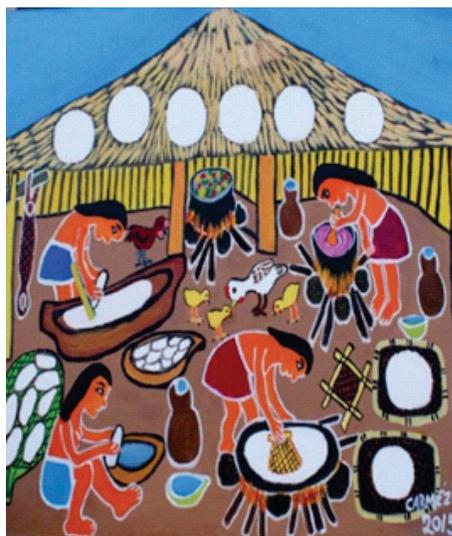
Fonte: MACUXI, Emiliano Carmezia, 2006.

Figura 6: Espremendo Caxiri no Tipiti



Fonte: MACUXI, Emiliano Carmezia, 2015.

Figura 7: Fazendo Beju



Fonte: MACUXI, Emiliano Carmezia, 2015.

3 – Enriquecimento Relacional; 5 – Entrelaçamento de Seres e Coisas

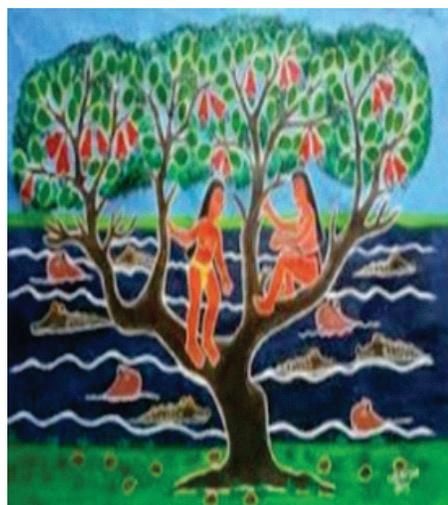
Figura 8: As Sereias



Fonte: MACUXI, Emiliano Carmélia, 2010.

7 – “Cantina”: Comida para Boa Todos

Figura 9: Cajuzeiros



Fonte: MACUXI, Emiliano Carmélia, 2008.

Figura 10: Transportando Cajus

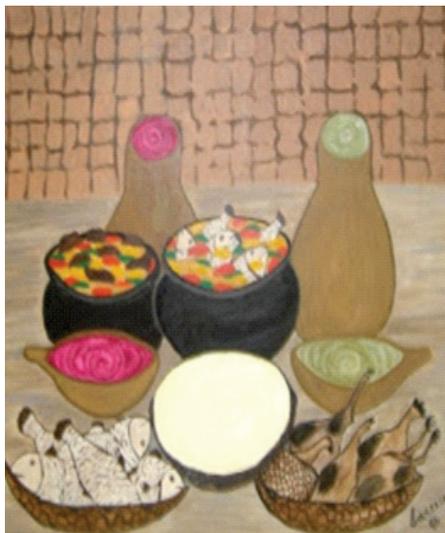


Fonte: MACUXI, Emiliano Carmélia, 2008.

Figura 11: Pescaria



Figura 12: Damurida



Fonte: MACUXI, Emiliano Carmezia, 2018. Fonte: MACUXI, Emiliano Carmezia, 1996.

As obras de Carmezia Emiliano Macuxi nos permitem refletir sobre as paisagens indígenas através das memórias afetivas e dos saberes tradicionais. As suas pinturas documentam as relações de troca entre seres humanos e a natureza contrapondo a visão utilitarista predominante no pensamento europeu às relações mais harmoniosas entre humanos e não humanos defendidas pelos povos indígenas (THOMAS, 1989). A seu ver, o território é entendido como *locus* articulador das práticas culturais ligadas à agricultura, à pesca, à culinária e à religiosidade, mas, igualmente, o habitat de diferentes espécies.

É de se lembrar, como faz Adrián Zarrilli (2014), que muitas vezes a violência que se exerce contra a natureza é a mesma que abre caminho para a violência contra os homens. Nesse sentido, para ele, a crise ecológica explica-se por um processo de longa duração de intervenções nos ecossistemas. Forja-se, assim, uma paisagem em que as narrativas de opressão das populações tradicionais ocorrem *pari passu* às perdas do patrimônio ambiental. Por outro lado, o traço e as cores indígenas da arte de Carmezia Emiliano Macuxi comprovam a impossibilidade de prevalência do cenário monocromático da monocultura, uma vez que o desenho das memórias afetivas para os povos indígenas se constituiu como uma paisagem furta-cor pela ação conjunta de todos os atores que compõem a biosfera.

As pinturas trazem temas que registram o conjunto de experiências ambientais humanas, isto é, ressaltam os saberes das populações indígenas, os espaços femininos e os processos de resistência que passam pela manutenção dos modos de vida tradicionais. Não podemos deixar de considerar aqui que as comunidades indígenas têm se tornado um dos principais baluartes como intelectuais, literatos e cientistas em prol de uma sociedade sustentável (DIEGUES, 2003). O efeito emocional provocado pelos desenhos de Carmézia Emiliano Macuxi acalenta o observador a pensar a necessidade de atuar de forma mais harmônica no mundo biofísico como uma estratégia fulcral para adiar o fim do mundo (KRENAK, 2019).

Considerações finais

Na compreensão de que é urgente estabelecer um diálogo para “escutar outras narrativas”, o Museu de Arte de São Paulo – MASP vem assumindo um compromisso, desde 2017, com o intuito de apresentar e discutir a riqueza das culturas materiais e imateriais indígenas, bem como suas cosmologias. A curadoria do Museu tem feito isso a partir de Seminários sobre Histórias Indígenas, aquisição de obras do acervo em transformação, – pinturas de Carmézia Emiliano Macuxi fazem parte deste acervo –, e de indígenas compondo o corpo curatorial do Museu. Na mesma direção, a Pinacoteca de São Paulo realizou, pela primeira vez, uma exposição intitulada “Vexoá: Nós Sabemos” no ano de 2020, dedicada à produção indígena contando com a presença de 23 artistas/coletivos de várias regiões do país, e também com curadoria da indígena Naine do povo Terena. Em 2021, a 34ª Bienal de Arte de SP, bem como o Museu de Arte Moderna – MAM, contou com a presença de 34 artistas indígenas, sendo que a sua exposição do MAM, com a curadoria de Jaider Esbell do povo Macuxi, teve como título “Moquéem Surarí”, – uma prática alimentar de moquear a carne de caça muito importante para os indígenas –, Carmézia Emiliano, se fez presente com suas obras.

É chegada a hora de conhecer outras ontologias, abrir-se para outras narrativas, caso contrário haverá um empobrecimento dos sujeitos que compõem o mundo. E o objetivo final desse pensamento parece ser a redução de toda uma diversidade à monocultura¹⁹. Antes, um mundo repleto de

¹⁹ É possível aproximar a ideia de monocultura aqui apresentada neste texto, no que diz respeito à dicotomia homem natureza, com a ideia de monocultura desvelada em cinco categorias por

diversidade se transforma em uma única espécie “capaz” de existir à custa e à exaustão de todas as outras partes da vida. As epistemologias hoje dominantes ancoradas em entendimentos forjadores do colonialismo, patriarcalismo e capitalismo, provocam a sistematização de vítimas da injustiça da opressão e da destruição. Tais epistemologias constroem trincheiras de vanguarda sustentando-se por instintos de poder, dominação, ambição, vaidade e prepotência. Boaventura (2019) propõe uma epistemologia de *retaguarda*, construída pela consciência de si, de sua identidade, de sua memória, de sua história, de suas raízes e da presença do outro como complemento indispensável da sua própria essência, que, recusando o pânico, o medo, a fuga e o abandono, redescubra e fortaleça as suas próprias potencialidades.

Ou seja, um olhar interior que se reconstrua numa cartografia de não separação, e sim de compreensão, afetividade e reconhecimento. As narrativas indígenas, nesse caso aqui estudado de Carmézia Emiliano Macuxi, nos demonstram que as práticas alimentares de uma comunidade atuam como um marcador de pertencimento de um grupo. Para as comunidades indígenas, o pertencimento está diretamente relacionado ao território. A preservação dos rios, das florestas e dos rituais possibilita a soberania e segurança alimentar, e o alimento transcende a dimensão do corpo; questões como saberes, memórias, espírito, território e política, estão intrinsecamente ligadas com as práticas alimentares dessas comunidades, ou seja, tanto o patrimônio material como o imaterial compõem o prato.

Referências

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. **Título VIII Da Ordem Social Capítulo VII dos Índios Art. 231 e 232**. Disponível em: <https://www.senado.leg.br/atividade/const/con1988/CON1988_05.10.1988/art_232_.asp>. Acesso em: 20 dez. 2019.

CAMPOS, Yussef; KRENAK, Aílton. **Lugares de Origem**. São Paulo: Jandaíra, 2021.

DIEGUES, Antonio Carlos. **Sociedades e Comunidades Sustentáveis**. São Paulo: NUPAUB/USP, 2003.

Boaventura Souza Santos (2019), quando o autor trabalha o conceito da sociologia das ausências, tais como: 1- A monocultura do saber e do rigor; 2- A monocultura do tempo linear; 3- A monocultura da naturalização das diferenças; 4- A monocultura da escala dominante; 5- A monocultura do produtivismo capitalista.

DORRICO, Julie; DANNER, Leno F.; CORREIA, Heloísa H. S.; DANNER, Fernando. **Literatura Indígena Brasileira Contemporânea**: Criação, Crítica e Recepção. Porto Alegre: Editora fi, 2018.

FAUR, Mirella. **Círculos Sagrados para Mulheres Contemporâneas**. São Paulo: Editora Pensamento, 2016.

FEDERICI, Silvia. **Calibã e a Bruxa**: Mulheres Corpo e Acumulação Primitiva. São Paulo: Editora Elefante, 2017.

FOLHABV. **Livro aborda História da Artista Carmézia Emiliano**. Disponível em: <<https://folhabv.com.br/noticia/VARIEDADES/Cultura/Livro-aborda-historia-da-artista-Carmezia-Emiliano/15498>>. Acesso em: 20 abr. 2020.

GUDYNAS, Eduardo. **Direitos da Natureza Ética Biocêntrica e Políticas Ambientais**. São Paulo: Editora Elefante, 2019.

GUDYNAS, Eduardo; KRENAK, Aílton. **Direitos da Natureza**. Entrevista. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=tScObVI0r7o>>. Acesso em: 22 mar. 2022.

KOPENAWA, Davi; ALBERT, Bruce. **A Queda do Céu**: Palavras de um Xamã Yanomami. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

KRENAK, Ailton. **Ideias para Adiar o Fim do Mundo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

MACIEL, Lucas da Costa. 2019. “Perspectivismo Ameríndio”. In: **Enciclopédia de Antropologia**. São Paulo: Universidade de São Paulo, Departamento de Antropologia. Disponível em: <<https://ea.fflch.usp.br/conceito/perspectivismo-amerindio>>. Acesso em: 15 jan. 2021.

MACUXI, Emiliano Carmézia. **Visualidades**. Roraima: Editora EDUFRR, 2016 .

MACUXI, Carmézia Emiliano. **Maloca**. Pintura, óleo sobre tela. 2012. Portifólio da artista.

MACUXI, Carmézia Emiliano. **Aprendizagem**, 2020. Pintura, óleo sobre tela, 60x70cm. Acervo do MASP. Disponível em: <<https://masp.org.br/acervo/obra/aprendendo>>. Acesso em: 07 out. 2022.

MACUXI, Carmézia Emiliano. **Parixara e Tucuí**. Pintura, óleo sobre tela. 40x50cm, 2006. Portifólio da artista.

MACUXI, Carmézia Emiliano. **Desfiando Algodão**. Pintura, óleo sobre tela. 2015. Portifólio da artista.

MACUXI, Carmézia Emiliano. **Coletando Castanha de Cajú**. Pintura, óleo sobre tela. 2006. Portifólio da artista.

MACUXI, Carmézia Emiliano. **Espremendo Caxiri no Tipiti**. Pintura, óleo sobre tela. 2015. Portifólio da artista.

MACUXI, Carmézia Emiliano. **Fazendo Bejú**. Pintura, óleo sobre tela. 2015. Portifólio da artista.

MACUXI, Carmézia Emiliano. **As Sereias**. Pintura, óleo sobre tela. 70x50cm, 2010. Portifólio da artista.

MACUXI, Carmézia Emiliano. **Cajuzeiros**. Pintura, óleo sobre tela. 70x50cm, 2010. Portifólio da artista.

MACUXI, Carmézia Emiliano; MORENO, Adriana *et al.* (Orgs.). **Transportando Cajus**, 2008. Pintura, óleo sobre tela, 50x70cm. Visualidades. Roraima: EDUFRR, 2015.

MACUXI, Carmézia Emiliano; MORENO, Adriana *et al.* (Orgs.). **Pescaria**, 2009. Pintura, óleo sobre tela, 45x60cm. Visualidades. Roraima: EDUFRR, 2015.

MACUXI, Carmézia Emiliano. **Damurida**. Pintura, óleo sobre tela, 1996. Portifólio da artista.

MARTIN, Nastassja. **Escute as Feras**. São Paulo: Editora 34, 2022.

MORIN, EDGAR. **A Cabeça Bem-Feita: Repensar a Reforma Reformar o Pensamento**. 26. ed. São Paulo: Bertrand Brasil, 2000.

MUNDURUKU, Daniel. **Coisas de Índio**. São Paulo: Callis Editora, 2010.

MUSEU DE ARTE MODERNA DE SÃO PAULO-MAM. **Catálogo Exposição Moquém Surarí: Arte Indígena Contemporânea**. São Paulo, 2021.

OLIVEIRA, Marcos Eduardo. **Civilização em Desajuste com os Limites Planetários**. São Paulo: Editora CRV, 2019.

PINACOTECA DE SÃO PAULO. **Catálogo Exposição Véxoa: Nós Sabemos**. São Paulo, 2020.

POPYGUA. Timóteo da Silva Verá Tupã. **Yvyrupa: A Terra Uma Só**. 1. ed. São Paulo: Editora Hedra, 2017.

POVOS INDÍGENAS DO BRASIL. **Povo Macuxi**. Disponível em: <<https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Macuxi>>. Acesso em: 20 abr. 2022.

POVOS INDÍGENAS DO BRASIL. **Povo Potiguara**. Disponível em: <<https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Potiguara>>. Acesso em: 20 abr. 2022.

POVOS INDÍGENAS DO BRASIL. **Povo Xakriabá**. Disponível em: <<https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Xakriab%C3%A1>>. Acesso em: 20 abr. 2022.

SANTOS, Boaventura Souza. **O Fim do Império Cognitivo**. A Afirmação das Epistemologias do Sul. São Paulo: Autêntica Editora, 2019.

SESCRR. Sesc Roraima. **#ArteAoQuadrado-Artes Visuais-Conheça as obras de Carmézia Emiliano**. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=4fqblZ7IPiw>>. Acesso em: 20 abr. 2022.

THOMAS, Keith. **O Homem e o Mundo Natural**: Mudanças de atitude em relação às plantas e aos animais (1500-1800). São Paulo: Schwarcs, 1989.

TORNATORE, Jean Louis. **1º Colóquio Internacional de Alimentação, Cultura e Identidade**. Experiências de Pesquisa no âmbito do Projeto de Internacionalização da UFPEL CAPES-PRINT, Mesa 1 – Alimentação, Cultura, Identidade e Território: Perspectivas de Investigação, 2021. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=-TpA5rLFdJM>>. Acesso em: 25 jan. 2022.

VENTOS DO SABER. **Literatura Indígena para Crianças e Jovens com Eliane Potiguara**. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=lgccYbSrito>>. Acesso em: 02 maio 2022.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. **A Inconstância da Alma Selvagem e Outros Ensaios de Antropologia**. São Paulo: UBU Editora, 2017.

XAKRIABÁ, Célia. Visita Virtual à Exposição Mundos Indígenas. **Recado de Célia Xakriabá**. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=gh8uHCgsj3o>>. Acesso em: 20 abr. 2022.

ZARRILLI, Adrián. “Argentina, tierra de promisión. Una interpretación historiográfica de las relaciones entre la historia rural y la historia ambiental”. **Revista de Historia IberoAmericana**, v. 7, p. 107-32, 2014.

Relação entre produção e consumo alimentar na formação da identidade local: a paisagem gastronômica de Morro Redondo

Wagner Halmenschlager

Universidade Federal de Pelotas
schilager@hotmail.com

Francisca Ferreira Michelin

Universidade Federal de Pelotas
fmichelon.ufpel@gmail.com

1. Introdução

O presente trabalho que vem sendo desenvolvido tem como proposta explorar a relação entre a produção e consumo alimentar na formação da identidade através de processos socioculturais, criando assim uma leitura de paisagem gastronômica para o município de Morro Redondo. Contextualizando o município investigado, Morro Redondo pertencente ao distrito de Pelotas. Criado em 12 de maio de 1988, sob a lei nº 8.633, tendo a sua emancipação decretada em 1989, localizando-se na região Sul do Rio Grande do Sul, distante 285 km da capital do Estado e a 42 km do município pólo da região, que é Pelotas. A área total do município é de 244,6 km², apresentando os seguintes limites territoriais: ao norte, com o município de Pelotas; ao sul, com o município do Capão do Leão; a leste, com os municípios de Pelotas e Capão do Leão; e a oeste, com os municípios de Pedro Osório e Canguçu. Morro Redondo/RS conta com uma área total de 16.979 hectares; a densidade demográfica no ano de 2010 era de 25,5 hab/km². Segundo o Censo de 2010, o município possui 6.227 habitantes. Deste contingente, 2.648 pertencem à população urbana e 3.579 pertencem à população rural (Morro Redondo, 2022).

Depois de familiarizar o leitor com o campo em questão, o município de Morro Redondo, partimos para entender quais motivos levaram o pesquisador à escolha deste tema. Tudo começa a partir de uma pergunta

básica: De onde vem o alimento que a gente come? Não sendo suficiente esse questionamento, vamos um pouco além. É possível dizer que somos o que comemos, ou que a comida é parte da identidade e cultura de determinada localidade? Quem são os produtores e quais os processos utilizados para garantir a qualidade da comida que chega às mesas das nossas casas e restaurantes? Os produtores consomem aquilo que produzem, ou é só para gerar uma renda? Quanto mais nos debruçamos sobre este tema, mais nos questionamos e logo nos damos conta de que muitas destas perguntas não possuem uma resposta óbvia, o que nos deixa mais intrigados. Para que o leitor fique mais tranquilo, ao longo deste trabalho desvendaremos alguns destes mistérios que giram em torno da alimentação.

2. Desenvolvimento

Para chegarmos ao foco desta pesquisa, e começar a responder os tantos questionamentos feitos ao leitor, é essencial pensar o entendimento do alimento enquanto cultura e como elemento essencial na formação da identidade do povo. Conforme dito por Beluzzo (2005),

A tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas contribuem para a formação das culturas regionais. Observa-se uma tendência da sociedade à valorização patrimonial de sua cozinha, bem como o resgate da culinária tradicional em várias partes do mundo, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais (p. 242).

Partindo deste pressuposto e com o mote central sendo o município de Morro Redondo, relacionando a produção ao consumo na formação da identidade, é possível entender que os pequenos produtores de alimentos são sábios detentores de técnicas tradicionais, que têm como contraponto à lógica massiva da agroindústria. Isso se faz de extrema importância para um modo de vida mais consciente e sustentável, onde é possível gerar comida e bebida sem agrotóxicos, mantendo a floresta em pé, evitando desbastar grandes áreas.

A ida a campo se faz necessária quando entendemos que a cultura permeia tanto os alimentos quanto os produtores, que são os grandes detentores das técnicas tradicionais que exprimem a sua identidade. Isso faz com que estes elementos sejam grandes potencializadores da cultura e identidade de uma determinada localidade, conforme explica Ikeda (1999) e Millan (2002):

É na alimentação humana que se materializa a estrutura da sociedade, que se atualiza a interação social, sócio ambiental e as representações sócio-culturais dos que têm em comum uma mesma cultura. A abstração conceitual da cultura se concretiza no prato (IKEDA, 1999, p. 289-292; MILLÁN, 2002, p. 277-278).

O tema da alimentação, cada vez mais em voga, invade o campo da memória e o patrimônio, impulsionando cada vez mais o seu diálogo, trazendo a característica importante do curso como a multidisciplinaridade. Desta maneira se faz com que cada vez mais haja investimento nesta área, ganhando assim visibilidade e abrindo o campo para pesquisas no meio acadêmico. A importância dos estudos da alimentação na atualidade está diretamente relacionada a fatores primordiais para a construção das identidades de determinada localidade. A proposta deste trabalho é justamente aliar o alimento, a produção e o consumo aos conceitos de paisagem, bem como trabalhar com o as memórias individuais e coletivas, que servirão de base para que assim se possa discutir a formação da paisagem gastronômica de Morro Redondo, que servirá de material para definir a identidade culinária do município.

A alimentação no período contemporâneo tende a uma prática automática de repetição e rapidez que não assimila as inovações inerentes à indústria alimentícia. O gosto tende a ser homogeneizado, devido à produção que atende à dinâmica global, incluindo também elementos fragmentários e descontextualizados de tradições culinárias regionais. Nesse sentido, o estranho que outrora era tido como elemento de identificação social é instantaneamente incluído na cultura global, o que pode resultar na adaptação da tradição em um sentido que diverge da constituição da identidade social (DOS SANTOS, 2005; CORÇÃO, 2007). Somos nossas memórias; quando as perdemos, junto com elas se vai nossa identidade.

As tecnologias prometem, hoje, mecanismos poderosos de preservação dos conhecimentos, seja através de meios acervos digitais ou até mesmo imagens que serviram como suporte de memórias. Como a nossa sociedade avança rapidamente, torna-se cada vez mais comum o estado de esquecimento, e os saberes e fazeres tradicionais vão desaparecendo em meio à globalização acelerada; com isso, surge a ideia de propor um diagnóstico da paisagem gastronômica de Morro Redondo que também poderá servir como um suporte de memória com base nos conceitos e nós familiares capazes de armazenar e transmitir este conhecimento para que o mesmo não se perca, mantendo vivo assim o alimento como um agente perpetuador do

conhecimento como a identidade de um povo transformando-o em um patrimônio cultural.

Segundo Brillat-Savarin (1995), a gastronomia, de uma forma geral, pode ser compreendida como o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem à medida que ele se alimenta. Diez Garcia (2003) fala da desterritorialização de alimentos e serviços. O consumo foi afetado pela característica relacionada à redução do tempo de preparação das refeições, pelo avanço tecnológico, pela transformação e conservação, pela crescente oferta de produtos provenientes de várias partes do mundo, pelo arsenal publicitário, pela flexibilização dos horários, e a crescente individualização e redução dos rituais alimentares. Mais um, dentre tantos motivos, que faz deste e outros trabalhos de extrema importância. Ao falarmos de território, é imprescindível trazermos Guattari com seu conceito inicial de desterritorialização, que inicialmente foi proposto para o entendimento de processos psicanalíticos, sendo posteriormente ampliado para toda a filosofia desenvolvida por ele e Deleuze; nós a encontramos na sua obra *Mil Platôs*, que é por onde podemos fazer a ponte para ligar o tema à área da alimentação. Muitos autores defendem a tese de que a desterritorialização é a marca da chamada sociedade pós-moderna, dominada pela mobilidade, pelos fluxos, pelo desenraizamento e pelo hibridismo cultural (MULLER; FIALHO, 2011). Justifica-se, assim, a oferta de tantos produtos importados e oriundos de outras culturas, podendo ser adaptado à cultura local interferindo diretamente na construção da identidade de determinada região devido à globalização.

Há, hoje, uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa. Neste sentido, a questão da alimentação prende a atenção quando fazemos as reflexões acerca da identidade culinária. As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais, como podemos ver através de Muller, Amaral e Remor (2010):

As elaborações típicas não se limitam somente a receitas diferentes, mas envolvem ingredientes, métodos, preparações, formas de sociabilidade e sistemas de significados que se baseiam, sobretudo, na experiência vivida. Sendo assim, estudar as características de uma gastronomia típica é uma atividade complexa, pois a mesma não se encontra uniformemente distribuída em todo o país. No Brasil, por exemplo, as origens, influências e hábitos

culinários manifestam-se diferentemente em cada região (MULLER; AMARAL; REMOR, 2010, p. 6).

Os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as Ciências Humanas a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. 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 (DOS SANTOS, 2005). Reforçando o que foi dito até o presente momento, nos dias atuais as pessoas estão cada vez com mais pressa, sem tempo para preparar uma alimentação para si ou para sua família. Assim, a alimentação acaba por ser uma refeição rápida, industrializada, solitária e sem sentimentos envolvidos.

Neste contexto surgem movimentos para valorizar a volta das pessoas para as cozinhas, as festividades em torno de determinado alimento ou preparo que identifique a região, o que se relaciona às histórias de vida, fazendo com que o ato de comer deixe de ser apenas um ato nutricional e passe a ser um ato sentimental, cheio de histórias, temperos frescos e memória (GULARTE, 2016).

No intuito de diagnosticar a paisagem gastronômica e torná-la um agente potencializador de valorização da cultura alimentar, adiciona-se o conceito de paisagem ou “*foodscapes*” ao conteúdo deste trabalho. Este termo traz sua definição do campo da geografia e dos estudos urbanos para se referir aos ambientes alimentares. O conceito aqui será ampliado para incluir arranjos institucionais, espaços culturais e discursos que medeiam nossa relação com a comida. A paisagem alimentar nunca é fixada dessa forma, e suas fronteiras mudam dependendo da relação com o ambiente alimentar; como resultado, se expande ou contrai (MACKENDRICK, 2014). Paisagem, nesse sentido, irá referir-se à construção dinâmica social da comida em relação a lugares, pessoas, significados e processos materiais conforme descreve Costa (2018).

A complexidade e a polissemia do termo levam a que a paisagem seja objeto de estudo de diferentes áreas. A paisagem apresenta uma dimensão morfológica, ou seja, constitui-se em um conjunto de formas criadas pela natureza e pela ação humana, e uma dimensão funcional, ou seja, uma função determinada pelas relações entre suas diversas partes. Entendida como um pro-

duto da ação humana ao longo do tempo, a paisagem apresenta uma dimensão histórica. Na medida em que ocorre ou se manifesta em determinada área da superfície terrestre, apresenta uma dimensão espacial. A paisagem ainda é portadora de significados, expressando valores, crenças e mitos, apresentando assim uma dimensão simbólica (COSTA, 2018).

A paisagem cultural apresenta-se sob a forma de sistema em que é indissociável, uma união dos elementos. Os objetos que existem juntos na paisagem estão interconectados. São tudo o que não pode ser expresso considerando as partes separadamente (SAUER, 1998). Também está incluída a relação dinâmica entre comida, prazer, estrutura social, ecologia e paisagem (BENEMANN, 2021). Sua estrutura e função são determinadas pelos integrantes e dependentes. Esta combinação de elementos visíveis e invisíveis só pode ser percebida através de uma análise, indicando que a identificação da paisagem está indissociavelmente ligada à combinação dos elementos presentes. O meio natural apresenta-se de fundamental importância para a configuração da paisagem cultural fornecendo os materiais e dispositivos, sendo a paisagem configurada pela ação humana. A área natural representa o meio no qual determinado grupo, com sua respectiva cultura, se desenvolverá, sendo a paisagem cultural o resultado da apropriação do meio pela ação humana (SAUER, 1998; COSTA, 2018)

A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que, sobre determinados alimentos, buscam recuperar os tempos da memória, possibilitando as desejáveis articulações entre identidade e a gastronomia. Segundo Flandrin e Montanari (1996), as cozinhas de comidas típicas são elementos de valorização da cultura regional, de perpetuação da memória culinária das famílias, e podem oferecer ganhos de recursos econômicos tanto para a indústria como para o comércio local.

Pode-se dizer, então, que a gastronomia permite simbolizar uma cultura. Para que o alimento ou o prato típico 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. Seja por conta da mundialização dos mercados, da homogeneização das cozinhas, de uma alimentação mais barata, mais rápida ou pela facilidade de aquisição de novas mercadorias estranhas à cultura de origem (MULLER; AMARAL; REMOR, 2013). O relativo excesso de misturas das preparações gastronômicas, como resultado de um processo desenfreado de crescimento global, intensifica o interesse em estudar a ali-

mentação e as suas relações com a formação da identidade local com o intuito de identificar a paisagem gastronômica da região e a relação entre os processos de produção e consumo, avaliando as possibilidades de novos potenciais patrimônios alimentares, transformando-os em um bem cultural, valorizando, assim, a culinária de determinada região, desenvolvendo um grande retorno à comunidade através da valorização do conhecimento e sua perpetuação.

3. Metodologia

Conforme já aqui colocado, tem-se o objetivo geral de contribuir com a identificação da paisagem gastronômica do município de Morro Redondo. O intuito desta análise é a preservação de hábitos alimentares que formam práticas culturais, sociais, sua relação direta entre consumo e os meios de produção na formação da identidade local, proporcionando a perpetuação do conhecimento, as práticas do saber fazer, bem como a descoberta potencial de novos patrimônios alimentares.

Dentre os objetivos específicos, pretende-se contribuir com o resgate da história da culinária da região de Morro Redondo. Realizar entrevistas com famílias locais e produtores rurais para identificação dos pratos da culinária local. Investigar a relação entre produção local e consumo na formação da identidade e cultura alimentar. Correlacionar o processo de valorização e patrimonialização dos doces coloniais com o propósito de valorizar os pratos da cultura local e, através das festividades locais, observar a formação dos hábitos alimentares e valorização dos produtos coloniais. Identificar possíveis influências que os imigrantes trouxeram para a gastronomia local e, por fim, verificar a existência de novos patrimônios alimentares para presentear o município com um livro de receitas de Morro Redondo.

Esse estudo se justifica em virtude de salvaguardar o conhecimento oriundo dos processos de preparação e elaboração das cozinhas locais ou regionais e tudo a elas relacionado. A preservação do saber fazer relacionado às cozinhas locais ou regionais se faz importante por serem elementos de valorização cultural e regional. A perpetuação desses conhecimentos é percebida como um marcador étnico, aquele que identifica e resulta da aliança cultural da formação, colonização ou da própria evolução de determinada localidade. São cozinhas que conservam a influência da cultura gastronômica na vida social e nos costumes, estando associadas a povos em particular,

constituindo aspectos da identidade e sendo a chave simbólica dos costumes. A preservação e perpetuação desse conhecimento pode suscitar em ganhos de recursos econômicos, tanto para indústria, quanto comércio local, bem como auxiliar na descoberta de novos patrimônios alimentares.

Para a realização desta pesquisa, os procedimentos metodológicos constituíram-se, inicialmente, de revisão bibliográfica, especialmente sobre os temas ligados à alimentação, produção e consumo, bem como agentes culturais fazendo parte intrínseca da identidade de determinada localidade. Faz parte também a pesquisa documental, buscando documentos, acervos e fotografias que ajudem a contar a história de Morro Redondo e como isso impactou diretamente na cultura, produção e consumo na formação de hábitos alimentares e na identidade do local.

Infelizmente, devido à pandemia de Covid-19 e os protocolos de segurança instituídos durante este período, ainda não foi possível realizar a pesquisa de campo, a qual está prevista para acontecer neste ano de 2022.

Diante disso, já é prevista para o projeto desta pesquisa a realização de entrevistas com produtores locais do município de Morro Redondo a fim de identificar a relação entre produção e consumo na formação da identidade local. Será utilizado o método de entrevistas semiestruturadas, onde caberá ao doutorando elaborar um questionário para as entrevistas, que visa coletar as informações sobre a produção e consumo de determinada localidade. Essa etapa tem a finalidade de entender como se dá a formação da identidade local, prevendo a identificação e valorização da gastronomia local, auxiliando na paisagem gastronômica da região, além de possibilitar o surgimento de novos patrimônios alimentares.

A gastronomia é um símbolo que pode expressar diversas territorialidades ou, como podemos denominar em alguns países, *terroir*¹. A comida constitui uma referência cultural que nos define como grupos sociais, como coletivos que se identificam de forma única com outros grupos e que nos enraízam em um determinado lugar. A gastronomia faz parte do patrimônio das sociedades, um patrimônio vivo, dinâmico e mutante, que se reflete nas relações de produção com o nosso meio e com as práticas sociais cotidia-

¹ Terroir: o significado abrange toda a gama de aspectos referentes ao clima, propriedades do solo, temperaturas, umidade e incidência solar, que tornam o local único, produzindo, assim, alimentos únicos em suas características. Esta palavra inicialmente era só utilizada para a viticultura, porém hoje em dia seu uso se ampliou para outros alimentos. Usa-se também a expressão produtos de terroir para designar um produto próprio de uma área limitada.

nas ligadas ao consumo, semelhantes entre culturas e, ao mesmo tempo, muito diversas. Comer com ou sem talheres, em família ou separado por gênero; considerar a carne de um animal como tabu ou considerar o sangue de outro como “fonte de vida”, são fatos que dependem de cada cultura e de sua identidade.

Este projeto foi dividido em quatro capítulos: o primeiro capítulo expõe alguns conceitos e reflexões que ajudarão a situar o leitor: O primeiro capítulo começa com um breve histórico sobre alimentação, passando pela invenção da cozinha, e, por último, serão trabalhados os conceitos de gastronomia local e paisagem dando um panorama geral do que será desenvolvido no decorrer desse trabalho. Já no segundo capítulo, o cerne da discussão estará voltado para os patrimônios alimentares, onde abordaremos a comida como cultura, as ruralidades, discutindo a produção local e como ela é importante na formação da identidade local. No terceiro capítulo, os objetos de estudo serão: o município de Morro Redondo, toda sua história, passando por sua emancipação, as práticas do saber fazer doceiro, a importância do doce colonial e os seus processos de patrimonialização. Já o quarto capítulo, e último capítulo, consiste na análise da paisagem gastronômica de Morro Redondo, fazendo um apanhado das informações e correlacionando a produção local com o consumo na formação da identidade, revelando a possibilidade de existência de outros patrimônios alimentares.

Dessa forma, pretende-se desenvolver uma pesquisa que possibilite analisar as práticas e discursos que estão presentes na área da alimentação relacionando-as com questões de identidade social dentre os aspectos mais fundamentais da alimentação humana. O ato de alimentar-se vai muito além da necessidade fisiológica de manutenção da vida; não comemos com o único intuito de sobreviver, mas por razões complexas, como reproduzir sua existência, nutrir-se, e indo muito além.

4. Considerações finais

Este trabalho busca aprofundar a discussão das relações possíveis entre comida, cultura e paisagem, a partir das tradições e atividades culinárias de construir e comunicar sua identidade. Objetiva-se com este trabalho compreender o universo gastronômico como formador de paisagens gastronômicas, explorando novos meios de enriquecer e preservar o potencial patrimonial local, disseminando e valorizando as memórias e os hábitos ali-

mentares que dão origem à gastronomia de uma determinada região. Faz-se necessário discutir as formas de identificação, sistematização e disseminação de seus saberes e fazeres dentro das universidades, escolas de gastronomia e nas comunidades detentoras do conhecimento tradicional para que estes possam ser patrimonializados. As comidas nos remetem às memórias, não só do que comemos, mas do como, onde, com quem e quem prepara o alimento.

A alimentação humanizada e humanizadora são providas de significação, o que implica cultura. Podemos abordar/ver/enxergar a comida como um poderoso símbolo cultural, como uma herança dos nossos antepassados. Já a gastronomia representa um potencial determinante na manifestação cultural em torno da qual uma comunidade identifica seu território. Deste modo, este trabalho visa a contribuir para a descoberta de novos patrimônios alimentares bem como trazer narrativas e perpetuar o conhecimento, valorizando a gastronomia e a identidade territorial, que estão diretamente ligadas às produções locais, à arte, ao patrimônio cultural, aos livros de cozinha, ao turismo, entre outras inúmeras possibilidades. Com isso, espera-se contribuir para a identificação de novos patrimônios alimentares e a valorização da gastronomia como um bem cultural para o município de Morro Redondo.

Referências

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

BENEMANN, Nicole Weber. **Ingredientes, práticas e transformações**: uma etnografia de perto e de dentro da cozinha profissional. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2021, p. 119.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CORÇÃO, Mariana. Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea. In: XXIV Simpósio Nacional de História – SNH, 24, 2007, São Leopoldo. **Anais...** São Leopoldo: SNH, 2007.

CORREIA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny (org.). **Paisagem, tempo e cultura**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1998.

COSTA, Luciana de Castro Neves. **Paisagem Cultural**: desafios na construção e gestão de uma nova categoria de bem patrimonial. Tese (Doutorado em Memória

Social e Patrimônio Cultural) – Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2018, p. 338.

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.

FLANDRIN, Jean-Louis *et al.* **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. **A comida, a dieta, o gosto: mudança na cultura alimentar urbana**, 1999.

GULARTE, Jamile Paes do Amaral. Memória gustativa: comida, um caminho até uma lembrança querida. Ficha catalográfica, 2016, p. 64.

IKEDA, Joanne. Culture, food, and nutrition in increasingly culturally diverse societies. **A sociology of food and nutrition: the social appetite**, v. 2, 1999.

MACKENDRICK, Norah. Foodscape. **Contexts**, v. 13, n. 3, p. 16-18, 2014.

MORRO REDONDO, Prefeitura Municipal de. Disponível em: <<https://morroredondo.rs.gov.br/>>. Acesso em: 03 maio 2022.

MILLÁN, Amado. Malo para comer, bueno para pensar: crisis en la cadena socioalimentaria. In: **Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España**, Ariel, p. 277-296, 2002.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. **Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul**. Caxias do Sul, 2010.

MULLER, Silvana Graudenz; FIALHO, Francisco Antonio Pereira. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. **Travessias**, v. 5, n. 1, 2011.

MÜLLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; PELAEZ, Nicole. Identidade Gastronômica: a extensão acadêmica na preservação dos Patrimônios Culturais. **Raízes e Rumos**, v. 1, n. 2, 2013.

SAUER, Carl. A morfologia da paisagem. In: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny (org.). **Paisagem, tempo e cultura**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1998.

A gastronomia francesa como patrimônio cultural imaterial e a *Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin (CIGV)* em Dijon: o restauro do Antigo Hospital Geral

*Juliana Cavalheiro Rodrighiero**

Universidade Federal de Pelotas
Université de Bourgogne Franche-Comté
juliana.rodrighiero@gmail.com

“Arte de comer e beber bem”, “arte de cozinhar”, “gastronomia como prática social” são elementos que simbolizam a gastronomia francesa e a sua representatividade não só para os franceses, mas também para os interessados por gastronomia por todo o mundo. A culinária francesa é uma referência e uma inspiração para diversas outras gastronomias mundiais. Essa prática recorrente levou, em 2010, a gastronomia francesa ser registrada como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, em que o dossiê de candidatura foi elaborado pela Missão Francesa para o Patrimônio e Culturas Alimentares.

Desde então, o estado francês vem propagando ações para difundir essa prática. Por meio da Rede de Cidades da Gastronomia, quatro cidades foram escolhidas para a divulgação em torno da gastronomia: Dijon, Lyon, Tours e Paris-Rungis. As “cidades da gastronomia” denotam equipamentos culturais cuja finalidade é propagar, transmitir e assegurar a prática social da culinária francesa.

Cada uma das quadro cidades apresentam uma abordagem conforme o seu contexto. Dijon, por exemplo, que é o objeto de análise deste

*Conservadora-Restauradora. Técnica em Edificações. Mestra em Arquitetura e Urbanismo (PROGRAU/UFPel). Doutoranda em Memória Social e Patrimônio Cultural (UFPel/Brasil) na modalidade de cotutela internacional de tese no domínio de Antropologia, junto a Université de Bourgogne Franche-Comté (UBFC/França) e integrante do projeto CAPES Print – Alimentos, Cultura e Identidade.

artigo, tem como tema a gastronomia e o vinho, sendo intitulada *Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin* (CIGV) (Figura 1). A implementação desta cidade da gastronomia contempla o processo de restauração e reabilitação do Antigo Hospital Geral de Dijon, assim como uma requalificação urbana do bairro.

Figura 1: Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin, à Dijon



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

Considerando a relevância desta temática para os franceses, este trabalho busca entender os componentes presentes neste projeto complexo e de que maneira eles podem colaborar com a divulgação deste patrimônio diante da popularidade e tradição dos restaurantes, cafês e bistrôs presentes nas ruas francesas. Para isso, pretende-se compreender os elementos que pautaram a inscrição da gastronomia francesa como patrimônio imaterial e, posteriormente, aprofundar a importância deste equipamento cultural para a propagação desta gastronomia, tendo como foco o restauro do Antigo Hospital Geral em Dijon.

1. A gastronomia francesa como patrimônio imaterial da humanidade e as cidades da gastronomia: Tours, Paris-Rangis, Lyon e Dijon

A Missão Francesa do Patrimônio e das Culturas Alimentares (MFPCA) é uma associação sem fins lucrativos cuja finalidade é agir em prol do reco-

nhecimento de diferentes elementos do patrimônio alimentar como “essenciais à diversidade e criatividade cultural” (UNESCO, 2010, p. 8, tradução nossa). A MFPCA é reconhecida como um órgão unificador que busca acompanhar as medidas de salvaguarda e é responsável por implementar as ações que concerne às condições propostas pela Convenção de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial¹ (UNESCO, 2010).

A MFPCA foi o organismo responsável pelo dossiê de candidatura e pela inscrição da *repas gastronomie des Français* – ou então, a refeição gastronômica dos franceses – à lista de patrimônio cultural imaterial da humanidade no ano de 2010 (REPAS GASTRONOMIE DES FRANÇAIS, s.d.). Segundo Sanner (2019), o conselho de administração da MFPCA foi composto por historiadores, geógrafos, representantes gastronômicos e especialistas da área do patrimônio.

Para oficializar a candidatura da gastronomia francesa, foi feita uma prévia junto à comunidade e com diferentes segmentos ligados à área, a fim de solicitar o consentimento para a candidatura. O documento “*Preuves du consentement libre, préalable et éclairé de la communauté à la candidature*” elaborado em 2009 traz o parecer de pelo menos 26 entidades, sendo elas o Ministério da Cultura e Comunicação, associações de prefeituras de grandes e pequenas cidades e associações do campo gastronômico. Todos os pareceres foram favoráveis ao encaminhamento da candidatura.

O dossiê de candidatura nº 00437 foi discutido no Kenya e versa sobre a representação da gastronomia para os franceses, descrevendo-a como “uma prática social que reúne um grupo para marcar festivamente momentos importantes na vida de indivíduos e grupos” (UNESCO, 2010, p. 2, tradução nossa). Ainda, o dossiê destaca que essa prática, além de estar presente no cotidiano dos franceses, também o acompanha nas mais variadas festividades, perpassando gerações:

A refeição gastronômica dos franceses é uma prática social habitual destinada a celebrar os momentos mais importantes da vida de indivíduos e grupos (nascimentos, casamentos, aniversários, sucessos, reencontros). É uma re-

¹ A Convenção descreve como patrimônio imaterial: “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente” (UNESCO, 2003, p. 4).

feição festiva que reúne convidados que praticam juntos, para esta ocasião particular, “a arte de comer bem e beber bem”. Esta prática, muito popular e familiar a todos os franceses, vem se desenvolvendo na França há séculos. Ela é transmitida e está em constante evolução (UNESCO, 2010, p. 3, tradução nossa).

Este documento também ressalta que os franceses reconhecem a sua gastronomia como parte do seu patrimônio, e tais informações são elencadas por meio de uma pesquisa anual sobre a Alimentação Francesa. A realizada em 2009, aponta:

Para 95,2% dos franceses ela é um elemento de seu patrimônio cultural e de sua identidade, e 98,7% deles querem salvá-la e transmiti-la às gerações futuras. O Estado o incluiu no Inventário do Patrimônio Cultural Imaterial da França (UNESCO, 2010, p. 4, tradução nossa).

O mesmo dossiê ainda aponta quais são os posteriores desdobramentos de propagação e transmissão desta prática. A ideia proposta estava pautada na criação de espaços direcionados à prática da gastronomia que concomitantemente proporcionasse o conhecimento, a divulgação e a transmissão do saber-fazer gastronômico francês. Após a inscrição da refeição francesa à lista de patrimônio imaterial, na primavera de 2012, foi lançada uma chamada de projetos para a criação das Cidades da Gastronomia (MFPCA, 2012). Estes espaços, conforme Sanner (2019), foram anunciados em 2013 pelo governo francês, por meio da criação de uma rede de equipamentos culturais direcionados ao grande público:

A Cidade da Gastronomia, entendida como um lugar vivo inteiramente dedicado às culturas culinárias da França e do mundo, é o resultado de um estudo cuidadosamente realizado pelo MFPCA (MFPCA, 2012, p. 7, tradução nossa).

A MFPCA recebeu cinco candidaturas de cidades para sediar estes equipamentos culturais (SANNER, 2019): Dijon, Lyon, Paris-Rungis, Tours e Beaune. A seleção dos projetos tinha como critério os seguintes elementos: a natureza nacional e internacional, a conformidade com os valores da UNESCO e com a inscrição da gastronomia francesa como patrimônio imaterial, o respeito aos pré-requisitos da UNESCO no que diz respeito às ambições educativas e culturais, a propagação do patrimônio gastronômico, a capacidade de atração de diferentes públicos, a viabilidade econômica e o respeito aos cronogramas (MFPCA, 2012).

Segundo o *Ministère de l’Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire* (2013), a candidatura de Beaune foi recusada, pois foi considerada muito

difícil de realizar, e, por isso, foram selecionadas as cidades de Dijon, Lyon, Paris-Rungis e Tours. Por uma recomendação do governo, a MFPCA instruiu os arquivos das cidades candidatas e recomendou a criação de uma rede: *réseau des cités de la gastronomie* (REPAS GASTRONOMIE DES FRANÇAIS, s.d.).

Esta rede representa o elo de diálogo entre as quatro cidades e consiste em uma ferramenta de propagação e divulgação por meio de lugares que são totalmente dedicados ao conhecimento e transmissão do patrimônio imaterial gastronômico francês. Com a criação já prevista no dossiê, estes equipamentos se configuram por meio da necessidade de uma sensibilização e informação, através da “criação de um equipamento cultural pluridisciplinar de dimensão nacional e internacional” que contribua na sensibilização do público e melhore o conhecimento em torno da prática cultural e social que envolve a gastronomia francesa (UNESCO, 2010, p. 9, tradução nossa).

Cada um dos polos das cidades da gastronomia apresenta um segmento gastronômico dinâmico, sendo eles: Dijon – com a valorização da cultura da vinha e do vinho, Lyon – através do tema alimentação e saúde, Paris-Rungis – com a promoção da alimentação sustentável e gastronomia responsável por meio das práticas sociais, Tours – gastronomia e ciências sociais através da criação de uma Universidade de Ciências e Culturas Alimentares (REPAS GASTRONOMIE DES FRANÇAIS, s.d.). Com exceção de Paris-Rungis, todas as outras três cidades incluem a reabilitação e restauração de edifícios históricos como parte do projeto Cidade da Gastronomia.

Na cidade de Dijon, por exemplo, o projeto contempla a restauração e requalificação do Antigo Hospital Geral de Dijon, bem como a requalificação do espaço urbano e do seu entorno. A escolha da cidade de Dijon para sediar a cidade da gastronomia, além do projeto, também está pautada pela relação que a cidade tem com o tema: a *Foire Internationale et Gastronomique* de Dijon, que, no ano de 2021, completou a marca de 100º aniversário, pelos vinhedos da região de Borgonha e pela mostarda de Dijon que deriva de uma receita do século XVIII. Segundo Sanner (2019), a CIGV à Dijon também tem interesse na inclusão dos climas de Borgonha na Lista de Patrimônio Mundial da Unesco.

Em paralelo, desde 2008, Dijon possui o selo de “*Ville d’art et d’histoire*”, que representa um selo nacional de “Cidade da Arte e da História”.

ria”. Concedido pelo Ministério da Cultura desde 1985, este selo visa qualificar territórios que, conscientes dos desafios representados pela apropriação da sua arquitetura e do seu patrimônio pelos habitantes, se envolvem num processo ativo de conhecimento, conservação, mediação e apoio à qualidade arquitetônica e ao ambiente de vida (MINISTÈRE DE LA CULTURE, s.d.).

2. O contexto da CIGV em Dijon: o Antigo Hospital Geral

O Antigo Hospital Geral de Dijon teve diversas construções ao longo do tempo, assim como sua própria nomenclatura, podendo ser fragmentado em cinco períodos: entre 1204 a 1629, como Hospital do *Saint-Esprit*; entre 1629 ao fim do século XVIII, com as instituições de assistência e caridade; século XIX, com a extensão e a modernização; o século XX, com as novas necessidades; século XXI, com a Cidade da Gastronomia (CENTRE D’INTERPRÉTATION DE L’ARCHITECTURE ET DU PATRIMOINE, 2022).

De acordo com Chopelain (2014), a fundação mítica do hospital de Dijon é narrada por meio de um manuscrito do século XV com cerca de vinte imagens, que está sob propriedade do CHU (*Centre Hospitalaire Universitaire*). Este manuscrito considera que a motivação da criação do hospital começou em Roma, com um pedido do Papa Inocêncio III ao duque Eudes III de Bourgogne:

O Papa Inocêncio III foi alertado pelos pescadores do Tibre que pescavam crianças abandonadas jogadas no rio em suas redes. Ele decidiu então fundar uma ordem hospitalar, a Ordem do Espírito Santo, para recebê-los. Algum tempo depois, ele recebeu a visita do Duque Eudes III da Borgonha, que havia prometido criar uma fundação religiosa depois de sobreviver a uma forte tempestade durante uma travessia para Jerusalém. O papa sugeriu-lhe de fundar, em sua cidade de Dijon, um hospital especialmente dedicado a cuidar de crianças abandonadas (CHOPELAIN, 2014, p. 6, tradução nossa).

Apesar do hospital ter sido inaugurado em 1204, segundo Chopelain (2014), a vista mais antiga que se tem do hospital é datada somente de 1649. Ao longo do século XIV, a estrutura do hospital pouco evoluiu, mas, no meio do mesmo século, o hospital de Dijon foi o responsável por acolher diversas pessoas doentes com a peste negra (CHOPELAIN, 2014).

O hospital é: – por um lado, um estabelecimento destinado a cumprir funções particulares “para aliviar a humanidade sofredora” que implica uma

organização própria capaz de assegurar a vida cotidiana em todos os seus detalhes: suprimentos, manutenção, pessoal; – ele representa, por outro lado, como veremos, um importante patrimônio fundiário, quase – no princípio da sua formação – inalienável; dizemos: “bens dos pobres”, “patrimônio dos pobres” (DELAU, 1973, p. 43, tradução nossa).

No decorrer de 1629, Dijon enfrentou novamente sucessivos episódios de peste e de fome (MAINGARD, 1939). Com isso, novos espaços dedicados à saúde precisavam ser construídos. Estes novos espaços eram, respectivamente: Hospital *Notre-Dame-de-la-Charité* – criado em 1629 pelo município, e o orfanato *Saint-Anne* – fundado em 1633 (CENTRE D’INTERPRÉTATION DE L’ARCHITECTURE ET DU PATRIMOINE, 2022). No entanto, os novos espaços intitulados por “Hospital *Notre-Dame-de-la-Charité*” representavam a finalização das obras que estavam em andamento desde 1502.

Em 1683, os religiosos da ordem do *Saint-Esprit* foram julgados por indisciplina e foram substituídos, mas as condições climáticas intensas em 1698 causaram grandes problemas ao hospital: os cofres estavam vazios, e era necessário a reconstrução da sua fachada e da sala dos doentes, visto que ela poderia vir a ruir (CHOPELAIN, 2014). O hospital passou por novas construções, mas, a partir de 1780, sucessivas demolições foram executadas (CENTRE D’INTERPRÉTATION DE L’ARCHITECTURE ET DU PATRIMOINE, 2022): em 1780, a igreja do *Saint-Esprit* foi demolida, liberando espaço para a construção de novos espaços, e a destruição de outros espaços promove a construção de novas dependências entre 1782 e 1783 (CHOPELAIN, 2014).

Já o século XIX é marcado pelo ensino de medicina: em 1836, um decreto imperial ordenou a criação de uma escola de medicina e uma farmácia em Dijon, as quais foram instaladas em construções situadas na borda do *l’Ouche* (CENTRE D’INTERPRÉTATION DE L’ARCHITECTURE ET DU PATRIMOINE, 2022). O arquiteto Pierre-Pau Petit reorganizou o espaço, redesenhou o antigo banheiro em uma capela e ergueu uma nova fachada com a arcada e a torre, que se mantém até hoje (Figura 2) (MONUMENTUM, s.d.). Tais modificações permitiram que o hospital pudesse usufruir de novos serviços (MAINGARD, 1939).

Figura 2: Cartão postal do início do século XX, ilustrando o Antigo Hospital de Dijon



Fonte: DRAC Bourgogne, CRMH, coleção Bernard Sonnet [consultado em 2022].

A ausência de um lugar para a criação de um serviço específico para o tratamento de câncer e o desejo da direção em atualizar os tratamentos de braquiterapia (*curiethérapie*) no hospital levaram a equipe especial a desenvolver essas atividades em outros espaços em 1946 (HUGONNET-BERGER, 2014). De acordo com Hugonnet-Berger (2014, p. 40, tradução nossa), a partir de setembro de 1946, foi decidida a construção de um novo centro hospitalar, e em 1947 começa o processo para o fechamento do hospital geral: “foi nessa data que o local é considerado muito dilapidado e muito apertado para acomodar o número cada vez maior de pacientes e fornecer um bom treinamento para estudantes de medicina”.

Entre a construção do novo hospital até a mudança dos pacientes, equipamentos e estruturas decorreram muitos anos. O hospital geral encerrou suas atividades oficialmente em 2014, e a mudança para o novo hospital durou até 2015 (HUGONNET-BERGER, 2014). O prédio do hospital e alguns elementos internos são considerados como classificados ou inscritos como Monumento Histórico (MH), isto é, ensejam um nível

de proteção² por parte do estado. Entre os elementos protegidos estão: a capela Santa Cruz de Jerusalém dentro do hospital (classificação em 1908), a fachada da capela (inscrição em 1930), a estátua representando a Virgem e o menino, a estátua de um religioso, a estátua do diácono e a cópia do poço de Moisés do jardim (todos inscritos em 1937) (MONUMENTUM, s.d.). Além disso, outros elementos do hospital geral também são inscritos em 2007, assim como

As fachadas e telhados dos edifícios do hospital geral, o altar-mor e o recinto do coro da grande capela, a farmácia em sua totalidade, as fachadas e o portão do pátio Henry Grangier, as fachadas e telhados das antigas dependências do século 18 e do depósito do século 19, a coifa e a superestrutura do século 17 no pátio Berrier, os dois muros de contenção, os parapeitos que margeiam as margens do antigo curso e *l'Ouche* e o terraço sul, conhecido como Presidente Berbisey, os dois pilares do portal fechando a ponte sobre o antigo curso de *l'Ouche* e a dita ponte (não estarão sujeitos a uma medida de proteção como monumentos históricos: o edifício entre o pátio Morelet e a rue de *l'Hôpital*, as paredes ao longo da rue du *l'Hôpital*, as câmaras funerárias e a sala de autópsia, a antiga escola médica e edifícios e adições do século XX, ver plano anexo ao decreto) (cad. ES 13): inscrição por decreto de 11 de abril de 2007 (MONUMENTUM, s.d., tradução nossa).

Após o encerramento das atividades e o início da desocupação do Antigo Hospital, o sítio – que corresponde a seis hectares no total, sendo 40.000 m² classificados ou registrados como MH – tornou-se um objeto de especulação imobiliária desde 2011, cuja ideia inicial era abrir um hotel com 500 acomodações (JOLY, 2011). Em 2014, quando o hospital encerrou suas atividades, o espaço já tinha um possível projeto: ser vendido para a *Grand Dijon* (ARQUEVÊQUE DE DIJON, 2015) e sediar a *Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin*, caso o dossiê de candidatura de Dijon fosse aprovado.

3. O projeto e implementação da *Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin*

Conforme citado anteriormente, após a inscrição da gastronomia francesa como patrimônio imaterial, no início de 2012 foi lançada a campanha de projetos para a criação das cidades da gastronomia. Em junho de 2012,

² Na França existem dois tipos de proteção dispostos no *Code du Patrimoine* (2004) para bens considerados como Monumentos Históricos: a classificação e a inscrição. Ambos os níveis de proteção devem estar justificados pelo interesse histórico ou artístico da edificação. Enquanto a inscrição consiste em um primeiro nível de proteção, a classificação é um nível superior.

Dijon se inscreveu para sediar este equipamento cultural e, um ano após, se inseriu como membro da *réseau des cités de la gastronomie* (Groupe Eiffage, 2022). Dijon apresentou um projeto ambicioso associando a gastronomia e o desenvolvimento urbano por meio da reabilitação e restauração do Antigo Hospital Geral, buscando a preservação do sítio histórico e a construção de novos espaços (MFPCA, 2012):

O Antigo Hospital, não podemos destruí-lo, porque ele é preservado, ele faz parte do patrimônio. Como ele faz parte do patrimônio, teve de ser reabilitado. E depois no resto do terreno, foi finalmente necessário construir novos edifícios e por isso foram os edifícios que respeitam uma construção contemporânea em toda a obra. Foi feito para jogar entre esses prédios novos e esses prédios antigos (ARGOULLON, 2022, informação verbal, tradução nossa).

Com a ideia estruturada, a cidade de Dijon lançou uma chamada para selecionar um operador para a realização do projeto, sendo que foram apresentados apenas dois dossiês, e, no ano de 2014, a cidade de Dijon selecionou o Grupo Eiffage como o operador da CIGV:

No âmbito deste enquadramento, em um consórcio constituído pela *Eiffage Aménagement* para a parte do desenvolvimento do local, pela *Eiffage Immobilier* para a parte de promoção do local e pela *Eiffage Construction* para a construção do local. O arquiteto que escolhemos para trabalhar conosco foi a *Agence Béchu*, que cuidou de tudo relacionado ao plano diretor (GARCIA, 2022, informação verbal, tradução nossa).

No código de meio ambiente, no artigo L122-1, para a autorização de construções e modificações urbanísticas, está prevista a necessidade da realização de um estudo de impacto bem como uma consulta de público no que diz respeito a projeto, obras e instalações (CODE DE L'ENVIRONNEMENT, 2022). De acordo com Argoullon (2022, informação verbal, tradução nossa), foi realizada uma “consulta obrigatória do público” para instrução das autorizações de urbanismo.

Essa consulta foi de maneira voluntária. Além das autoridades locais consultadas, a consulta pública foi realizada durante o período de 22 de junho a 25 de julho do ano de 2016; participaram 272 pessoas: 186 observações foram registradas e foram enviadas 8 cartas à comissão, sendo que 111 se mostraram a favor do projeto, 22 foram favoráveis, mas com ressalvas, e 22 foram desfavoráveis (VILLE DE DIJON, s.d.)

As especificações dispostas pela MFPCA para a criação dos equipamentos orientavam para uma parceria desejável entre as autoridades

locais (*les collectivités territoriales*), empresas do setor privado e do estado (MFPCA, s.d.). A montagem financeira da CIGV, por exemplo, se caracteriza por uma parceria público-privada em relação à função e destinação dos espaços, ou seja: atividades de serviço público, atividades mista e atividades estritamente comerciais (MFPCA, 2012). Com isso, a cidade de Dijon ficou responsável pelo financiamento dos espaços comuns e os espaços destinados à cultura:

Há uma pequena parcela de financiamento público para espaços que, em última análise, pertencem à comunidade: os espaços públicos em sentido lato, os átrios, as ruas, as praças dentro deste sítio. Porque seis hectares não é só construção, obviamente, há bastantes espaços, circulações, agrupamentos, espaços verdes. E depois, por isso também em toda esta parte de criar espaços culturais que pertencem à Cidade (BLUMENFELD-CHIODO, 2021, informação verbal, tradução nossa).

Este projeto não se caracteriza sob o viés democrático, mas sim do ponto de vista consultivo. Isso porque todas as ações, decisões e medidas que iam sendo desenvolvidas tinham como aporte a relação da cidade de Dijon junto ao grupo Eiffage:

Foi a Eiffage que foi procurar os vários parceiros privados para assumir as várias componentes do sítio que ia funcionar. Então é um projeto emblemático de parceria público-privada em um grande projeto e um projeto complexo em sua diversidade. Mas não é um projeto participativo no sentido clássico do termo, na minha opinião (BLUMENFELD-CHIODO, 2021, informação verbal, tradução nossa).

Ainda, a CIGV contou com a participação de um Comitê de Orientação Estratégica (*Comité d’Orientation Stratégique – COS*), que era composto por pesquisadores, membros de outros comitês ligados à gastronomia e empresários do âmbito gastronômico de Dijon e de outros lugares da França. O dirigente da *Moutarderie Falot* e presidente da Associação *Vive la Bourgogne Franche-Comté* descreve que o COS tinha uma característica de consulta:

Reunimo-nos com bastante regularidade sobre temas e questões muito, muito específicas. É uma estrutura que é destinada a dar ideias aos gestores desta cidade gastronômica. É apenas consultivo, ou seja, não é um órgão decisório ou um órgão administrativo da Cidade da Gastronomia (DESARMENIEN, 2022, informação verbal, tradução nossa).

Sendo um ambiente integrado entre a preservação do sítio histórico do Antigo Hospital e a construção de novos espaços contemporâneos para suprir as necessidades do projeto, o sistema organizacional do projeto combina os seguintes elementos: centro cultural, centro de interpretação da ar-

quietura e patrimônio, centros de formação gastronômica [*École Ferrandi*], espaços empresariais, cinema, hotel de luxo e habitação de alta qualidade próxima ao centro histórico (MÉTROPOLE DE DIJON, 2021).

Além disso, inclui espaços para debates, centro de recursos, espaços expositivos, mercados cobertos – dentre eles bares, padarias e restaurantes, comércios temáticos, uma vinoteca, uma escola de vinho, livraria *gourmet* e entre outros: “a programação e ocupação das superfícies respeitam um equilíbrio entre atividades culturais, científicas e pedagógicas e superfícies com vocação comercial e mercantil” (MFPCA, 2012, p. 17, tradução nossa).

A restauração do sítio histórico buscou respeitar o código do Patrimônio e as características originais, visto que alguns elementos eram classificados e outros inscritos como Monumento Histórico. Sendo assim, o espaço do Antigo Hospital pode ser categorizado em três partes neste projeto, dentre eles o polo cultural: a grande capela, a pequena capela e as edificações que datam da extensão dos séculos XVII e XVIII do Antigo Hospital – que integram o hotel.

Figura 3: Projeto da CIGV e a relação do espaço. Em vermelho, o patrimônio classificado



Fonte: *Accueil du CODIR*, documento fornecido pela *Direction Immobilière Groupe Eiffage*, 2022.

O polo cultural é composto por exposições de longa duração (pagas), sendo: “*Le petit Théâtre du bien manger et du bien boire*”, que versa sobre o saber-fazer da gastronomia francesa e “*C’est pas du gâteau! Les secrets de la pâtisserie française*”, que expõe sobre a confeitaria francesa, e a “*Chapelle des Climats des Territoires*” (*Grand Chapelle*), que aborda sobre os vinhos da região.

A *Grand Chapelle*, em 2015, passou por um processo de “*exécration*”, isto é, uma dessacralização cuja finalidade era reduzir o valor sagrado a uma usagem profana (ARQUEVÊQUE DE DIJON, 2015). Segundo o decreto de “*Exécration*”, a idéia inicial era transformar o espaço em uma vinoteca, mas, diante dos diversos protestos dos habitantes de Dijon, a municipalidade propôs a inserção de um museu ligado à história do Vinho, pois “esta solução permite conceber um uso da capela que não é incompatível com o respeito devido a este lugar de oração e sofrimento, inscrito na memória coletiva dos habitantes de Dijon durante séculos” (ARQUEVÊQUE DE DIJON, 2015, tradução nossa).

Ainda, o polo possui outros dois espaços gratuitos e de livre acesso, a pequena Capela e o Centro de Interpretação de Arquitetura e do Patrimônio³. A pequena capela Santa Cruz de Jerusalém (*Sainte-Croix de Jérusalem*), era uma capela funerária e contém diversos elementos que foram restaurados. Esta capela (Figura 4) é o remanescente mais antigo atribuído ao hospital construído na época medieval.

³ Este Centro de Interpretação está inserido como uma das missões e ações de propagação da arquitetura e do patrimônio oriundo do selo de “*Ville d’art et d’histoire*”.

Figura 4: Capela restaurada



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

Já o Centro de Interpretação de Arquitetura e do Patrimônio, intitulado por “*Le 1204*”, apresenta as evoluções urbanas da cidade bem como as características arquitetônicas da região e uma apresentação da história do Antigo Hospital. Ali constam o antigo boticário, breves depoimentos de antigos funcionários e de pessoas que tiveram alguma relação com o Hospital e o processo de restauração e reabilitação do espaço.

A inauguração da CIGV foi entre os dias 6,7 e 8 de maio de 2022, por meio de duas modalidades sob inscrição gratuita e paga — onde havia a oportunidade de degustar pratos de chefes estrelados e vinhos. Além disso, a CIGV também oferece – de forma paga – acesso às degustações de vinhos e diferentes receitas francesas e, ateliês, de forma regular.

4. Considerações finais

A cidade de Dijon, assim como a França, tem como característica os bistrôs, restaurantes, bares e comércios populares dispersos pelo centro da cidade. Essa relação que o francês tem com a sua gastronomia e com a arte de comer e beber é peculiar e é a motivação para a inserção da refeição francesa como patrimônio imaterial da humanidade.

A *Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin* cumpre a sua função no quesito de propagação e valorização da refeição francesa. Com a proposta de ser um espaço totalmente voltado para a gastronomia, a CIGV em Dijon é um espaço de convivência que aborda diversos elementos que permeiam a temática, como padarias, livrarias e comércios de temperos e da mostarda de Dijon. O ambiente se associa com a divulgação do conhecimento por meio da escola de formação, com as exposições temporárias, as exposições de longa duração e com o Centro de Interpretação de Arquitetura. Além disso, a CIGV também cumpre uma função local-regional que busca firmar a cidade de Dijon no âmbito da gastronomia.

Apesar do processo não ser considerado participativo, no sentido da palavra, a participação da construção deste projeto perpassa por diversas opiniões e consultas com profissionais, pesquisadores e pessoas inseridas no contexto da gastronomia. O espaço, inaugurado no corrente ano, ainda teve pouco tempo para se consolidar como um ambiente gastronômico. No entanto, a ideia é que a CIGV se integre com outros espaços da cidade de Dijon e siga promovendo atividades e atraindo a atenção do público nacional e internacional em torno da gastronomia francesa.

Referências

ARGOULLON, Sebastien. **Chefe de Projeto da Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin** (Groupe Eiffage) entre 2015 a 2017. Entrevista concedida a Juliana Cavalheiro Rodrighiero, de forma digital, pela plataforma WebConf, em 15 de fevereiro de 2022.

ARQUEVÊQUE DE DIJON. **Décret d'exécution de la Chapelle de l'Hôpital Général de Dijon**. Dijon, 2015.

BLUMENFELD-CHIODO, Zoe. **Diretora da "Valorisation du patrimoine à la Ville de Dijon"**. Entrevista concedida a Juliana Cavalheiro Rodrighiero, de forma presencial, em 13 de dezembro de 2021.

CENTRE D'INTERPRÉTATION DE L'ARCHITECTURE ET DU PATRIMOINE. **EXPOSITION LE 1204**. Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin. Dijon, 2022.

CHOPELAIN, Patrick. 13^e siècle, Fondation de l'Hôpital du Saint-Esprit, 14^e siècle, L'Hôpital du Saint-Esprit, 15^e siècle, Le cimetière de l'hôpital. In: RIVIÈRE, Adeline (coord.). **L'Hôpital Général de Dijon – 8 siècles d'histoire hospitalière**. Dijon: Centre Hospitalier Universitaire de Dijon, 2014. p. 6-17.

CODE DE L'ENVIRONNEMENT. 2022. Disponível em: <<https://codes.droit.org/PDF/Code%20de%20l'environnement.pdf>>. Acesso em: 19 jul. 2022.

CODE DU PATRIMOINE. 2022. Disponível em: <<https://www.legifrance.gouv.fr/codes/id/LEGITEXT000006074236/>>. Acesso em: 19 jul. 2022.

DELAU, François. **L'hôpital général de Dijon pendant la période révolutionnaire – 1788 – An XII**. Mémoire de Maîtrise. Université de Bourgogne. Faculté des lettres et des Sciences Humaines 1973.

DESARMENIEN, Marc. **Diretor da “Moutarderie Fallot” e membro do “Comité d’Orientation Stratégique” CIGV**. Entrevista concedida a Juliana Cavalheiro Rodrighieruio, de forma digital, Google Meet, em 25 de março de 2022.

GARCIA, Christopher. **Diretor do “Immobilier Groupe Eiffage”**. Entrevista concedida a Juliana Cavalheiro Rodrighiero, de forma presencial, em 01 de fevereiro de 2022.

GROUPE EIFFAGE. **Accueil du CODIR Direction Immobilière B Eiffage Immobilier**. 2022. [Documento fornecido pela Direction Immobilière Groupe Eiffage]

HUGONNET-BERGER, Claudine. 16^e siècle, Développement de l'Hôpital du Saint-Esprit, 17^e siècle, L'hôpital Sainte-Anne et l'Hôpital Notre-Dame de la Charité, 18^e siècle, La fin de l'Ordre du Saint-Esprit, 19^e siècle, Début de la modernisation des soins. In: RIVIÈRE, Adeline (coord.). **L'Hôpital Général de Dijon – 8 siècles d'histoire hospitalière**. Dijon: Centre Hospitalier Universitaire de Dijon, 2014. p. 18-33.

JOLY, Frédéric. **Quel avenir pour l'hôpital?**. 2011. Disponível em: <<https://www.bienpublic.com/grand-dijon/2011/02/03/quel-avenir-pour-l-hopital>>. Acesso em: 06 jul. 2022.

MAINGARD. **L'Hôpital Général de Dijon depuis son origine à nos jours**. Mémoire de Diplôme d'études supérieures Lettres Dijon. Dijon, 1939.

MÉTROPOLE DE DIJON. **GUIDE DE LA VISITE**. 2021. Disponível em: <<https://www.metropole-dijon.fr/Grands-projets/La-Cite-internationale-de-la-gastronomie-et-du-vin2>>. Acesso em: 03 dez. 2021.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE. **“Cité de la gastronomie”**: Aurélie FILIPPETTI, Stéphane LE FOLL et

Guillaume GAROT favorables à la constitution d'un réseau des Cités de la Gastronomie. Disponível em: <<https://agriculture.gouv.fr/cite-de-la-gastronomie-aurelie-filipetti-stephane-le-foll-et-guillaume-garot-favorables-la>>. Acesso em: 20 jul. 2022.

MINISTÈRE DE LA CULTURE. **Label “Ville et Pays d’art et d’histoire”**. s.d. Disponível em: <<https://www.culture.gouv.fr/Aides-demarches/Protections-labels-et-appellations/Label-Ville-et-Pays-d-art-et-d-histoire>>. Acesso em: 19 jul. 2022.

MISSION FRANÇAISE DU PATRIMOINE ET DES CULTURES ALIMENTAIRES (MFPCA). **Cité(s) de la Gastronomie**: Conclusions de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires, 2012.

MISSION FRANÇAISE DU PATRIMOINE ET DES CULTURES ALIMENTAIRES (MFPCA). **Preuves du consentement libre, préalable et éclairé de la communauté à la candidature**, 2009.

MONUMENTUM. **Carte des Monuments Historiques français**: Hôpital général, ancien hospice du Saint-Esprit à Dijon. s.d. Disponível em: <<https://monumentum.fr/hopital-general-ancien-hospice-saint-esprit-pa00112275.html>>. Acesso em: 03 dez. 2021.

REPAS GASTRONOMIE DES FRANÇAIS. **Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires**. s.d. Disponível em: <<https://repasgastronomiquedesfrancais.org/quest-ce-que-le-rgf/la-mission/>>. Acesso em: 23 jul. 2022.

SANNER, Pierre. Le Réseau des Cités de la gastronomie, un outil innovant et fédérateur dédié à la mise en valeur des cultures culinaires. In: **situ – Revue de Patrimoine**, 41, p. 1-12, 2019.

UNESCO. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**, 2003.

UNESCO. **Dossier de Candidature n° 00437 pour l’inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel en 2010**, 2010.

VILLE DE DIJON. **Informations prévues à l’Article L. 122-1 du Code de l’Environnement concernant la décision de permis d’aménager**. Dijon, s.d.

Práticas alimentares como recursos turísticos: reflexões a partir de chancelas patrimoniais da UNESCO¹

Luciana de Castro Neves Costa

Programa de Pós-Graduação em Memória Social
e Patrimônio Cultural/UFPel
lux.castroneves@gmail.com

Juliane Conceição Primon Serres

Programa de Pós-Graduação em Memória Social
e Patrimônio Cultural/UFPel
julianeserres@gmail.com

Introdução

Para além de um elemento indispensável na viabilização dos fluxos turísticos, cada vez mais a alimentação vem assumindo protagonismo na estruturação dos recursos culturais dos territórios, por meio de rotas, de bens patrimoniais, eventos, espaços museológicos, entre outras manifestações. Isso se dá porque as práticas alimentares constituem importantes referentes identitários e, igualmente, formas de comunicação destas identidades, em escala de coletividades, mas ainda de territórios, estabelecendo-se no contato, adaptação e transformação dos recursos do meio pelos grupos.

Esse interesse crescente no consumo de produtos estreitamente identificados com um território se manifesta não apenas no turismo, mas em diferentes esferas do cotidiano. Essa eclosão da gastronomia, nas palavras de Contreras (2005), seria motivada, entre outros fatores, pela consciência de uma erosão de complexos alimentares animais e vegetais, e pela progressiva homogeneização e globalização de hábitos alimentares. Como conse-

¹ Esta pesquisa contou com o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) para sua realização. Está inserida no Projeto Alimentação, Cultura e Identidade – Capes Print, e no Projeto PATERLIM, financiado por La Région Bourgogne-Franche-Comté.

quência, desenvolve-se um sentimento de “nostalgia” relacionada aos modos de se alimentar, e aos pratos e práticas em processo de desaparecimento. Assim, multiplicam-se iniciativas de valorização do fenômeno culinário, destacando o aspecto hedonista, estético e criativo da comida, bem como de produtos e matérias-primas locais e regionais (CONTRERAS, 2005).

Ao mesmo tempo, a distância cada vez maior entre local de produção e de consumo, escândalos alimentares, mudança nos padrões de trabalho e suas relações de gênero, e o crescimento da alimentação fora de casa, reforçam essa busca por conhecer o que se come, tendência refletida ainda pelas preocupações e representações sobre saúde, estética, e mesmo com o meio ambiente e suas interfaces com a produção alimentar.

Como uma das consequências deste processo, multiplicam-se iniciativas relacionadas à valorização do vínculo espacial e cultural da comida, que se traduz no surgimento de diferentes sinais distintivos de qualidade, como as indicações geográficas, bem como nos processos de patrimonialização de referentes culturais alimentares, diante da ampliação da noção de patrimônio cultural. Percebe-se ainda a aproximação cada vez maior da alimentação com o âmbito do lazer e o turismo, utilizando as práticas alimentares como elemento central na composição de experiências turísticas, diante de sua capacidade de mobilização sensorial, comunicativa e afetiva.

Dentre os diversos agentes que influenciam os processos de patrimonialização de referentes culturais alimentares, a Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO) vem desempenhando um papel importante, que se inicia na década de 1990 e se expande até a atualidade. Tal atuação em escala internacional nos leva a considerar dois elementos: a) a influência das chancelas patrimoniais conduzidas pela instituição no enquadramento de bens como patrimônio cultural, dentro do que Smith (2006) classifica como discurso autorizado do patrimônio (*authorized heritage discourse*); b) a visibilidade que os sítios chancelados recebem a partir de sua inscrição na Lista do Patrimônio Mundial, e que pode contribuir para aumentar o grau de atratividade e mobilização dos fluxos turísticos, tendo em vista que o recurso cultural é, ao mesmo tempo, recurso econômico, no caso da alimentação.

Neste sentido, busca-se analisar os reflexos ou efeitos da patrimonialização de referentes culturais alimentares no turismo, tomando por base a experiência da UNESCO. A metodologia utilizada é estudo exploratório baseado em pesquisa bibliográfica e documental.

De alimento a recurso: a mobilização simbólica da comida no turismo

Apesar da relação entre turismo e alimentação ser uma constante histórica (diante da necessidade do viajante alimentar-se durante os deslocamentos), o enfoque dado a esta relação modificou-se, passando de papel coadjuvante a central na composição de experiências turísticas. Reflexo deste processo é a consolidação de novas categorias ou segmentos, como o chamado turismo gastronômico, que, na última década, passou a contar com estudos e programas internacionais de fomento, como aqueles conduzidos pela Organização Mundial do Turismo (UNWTO).

Turismo gastronômico pode compreender visitas a produtores de alimentos primários ou secundários, festivais gastronômicos, restaurantes e instalações de alimentos e bebidas, bem como locais específicos onde a degustação e o conhecimento do processo de produção alimentar seja a razão principal da viagem (MILLÁN; AGUDO, 2010). Considerado ora como segmento específico, ora como um segmento vinculado ao turismo cultural, o que cabe destacar, no turismo gastronômico ou quaisquer experiências vinculadas à alimentação, é que o que está no cerne da motivação, para além dos aspectos técnicos de produção, é o conjunto de informações que este produto carrega e, mais do que isso, expressa.

Isso se dá porque as práticas alimentares constituem uma importante fonte de informações sobre determinada coletividade em determinado período histórico, não apenas no que se refere aos produtos e técnicas de preparo, mas também “como reflexo dos fluxos migratórios, representações ligadas ao alimento e a própria estruturação da economia, no que se refere à produção e troca de produtos” (GÂNDARA; GIMENES; MASCARENHAS, 2009, p. 181). De acordo com Maciel (2011), cada grupo tem um modo particular de comer, de classificar os alimentos e ordená-los de uma determinada forma, constituindo as *cozinhas*. As cozinhas, assim, são consideradas fortes marcadores identitários, pois

[...] o que se come, como, quando, com quem, enfim, os aspectos que envolvem esse comer para o grupo configuram um conjunto que traz em si uma reivindicação identitária. Constituída de elementos histórica e culturalmente articulados entre si, as cozinhas revelam mais do que hábitos e maneiras de se alimentar, constituem sistemas alimentares – conjunto de práticas alimentares diversificadas, que compreendem não apenas itens produzidos e consumidos de determinada maneira, mas relacionam-se às crenças, às representações coletivas e ao imaginário social relacionados ao grupo envolvido (MACIEL, 2011, p. 58).

Tais sistemas alimentares se encontram, por sua vez, estreitamente associados ao meio onde se manifestam e reproduzem. Por este motivo, pode-se afirmar que uma das formas de identidade comunicadas pelos sistemas alimentares é a do território, no que Montanari (2008) designa como “comer geográfico”, ou seja, identificar ou exprimir uma cultura por meio de uma cozinha. Ainda de acordo com o autor, assim como a língua (idioma), o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, bem como sua(s) identidade(s). Por este motivo, constitui-se em veículo de autorrepresentação e de troca cultural: é instrumento de identidade e, ao mesmo tempo, o primeiro modo de contato com culturas diversas, “uma vez que comer a comida dos outros é mais fácil – pelo menos aparentemente – que decodificar sua língua” (MONTANARI, 2008, p. 183-184).

A alimentação (em seus saberes e formas de fazê-lo, em seus suportes materiais e simbolismos) exerce um importante papel no fenômeno do estranhamento, da distância física, mas principalmente simbólica, que separa o visitante de seu cotidiano. Dentro desta perspectiva, as culturas alimentares são mobilizadas em diversos projetos turísticos, seja por meio de rotas, de eventos, de museus, como elemento principal de um destino, ou mesmo como oferta complementar, em visitas a parques nacionais, por exemplo.

Neste 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, havendo uma estreita (e reforçada) imagem territorial a partir de determinado produto, como o apelo à uva, à oliva, ao arroz, a produtos cárneos ou lácteos, ou a determinados rituais e simbolismos. O que cabe destacar, conforme sinaliza Espeitx (2004), é que o patrimônio alimentar de uma determinada coletividade é uma seleção de parte de sua cultura alimentar, e que sofre influência de uma série de atores, como administrações públicas, agentes turísticos, produtores, cozinheiros, artesãos e as próprias instituições patrimoniais. Da mesma forma, sofre adaptações para o devido enquadramento no entendimento e nas tipologias de patrimônio cultural, que são mutáveis.

Apesar de não haver uma definição proposta pela UNESCO de patrimônio alimentar (e, sim, seu reconhecimento em tipologias existentes), podemos compreender que este engloba “além dos alimentos, objetos, espaços, práticas, representações, expressões, conhecimentos e habilidades, fruto da ação histórica continuada de comunidades e grupos sociais” (GON-

ZÁLEZ-TURMO, 2010, p. 197, tradução nossa). Para Cano (2019), qualquer que seja a abordagem, a gastronomia entendida em seu sentido amplo, como fato social total, fala com o visitante e o engaja em uma relação pessoal com o patrimônio.

Isso se dá pela capacidade multissensorial deste tipo de patrimônio, que é capaz de envolver múltiplos sentidos, engajando o sujeito em uma experiência corporal. Por meio do consumo de determinada comida, é possível aceder a uma série de informações de cunho cultural, ecológico, político e afetivo, o que dota as práticas alimentares de uma forte carga simbólica que contribui para sua inclusão no âmbito do lazer e do turismo. Por este motivo, tais bens se compram não apenas para comer, mas para presentear, ou mesmo para ativar memórias e vivências da viagem no retorno a casa (ESPEITX, 2004; MURGADO, 2013).

Neste sentido, a UNESCO vem desempenhando um papel ativo na valorização de referentes culturais alimentares, e que influem no desenvolvimento de iniciativas turísticas vinculadas a experiências gastronômicas, como veremos a seguir.

A patrimonialização de paisagens alimentares

Seria por sua vinculação à paisagem que as práticas alimentares – e, principalmente, os cultivos agrícolas – seriam integradas às políticas patrimoniais em uma escala internacional, a partir da tipologia de Paisagem Cultural, criada em 1992. Tal adesão à figura da paisagem na materialização patrimonial do tema da alimentação dá-se pela estreita vinculação entre as culturas alimentares e o conjunto de formas que configura a paisagem.

Cabe destacar ainda a influência do movimento de preocupação com o meio ambiente e com a noção de sustentabilidade sobre as políticas patrimoniais, que viria a refletir na consideração do caráter sistêmico da paisagem, entre as quais aquelas vinculadas à alimentação (COSTA, 2018). A partir da leitura do conjunto de formas que configura a paisagem, têm-se múltiplas camadas de informação, que incluem desde o conhecimento de espécies vegetais e animais, modos de cultivo e manejo, até sua transformação em produtos, e sua vinculação a rituais, práticas e simbolismos historicamente atribuídos pelas coletividades ao processo produtivo. Dentro desta leitura, uma das primeiras inscrições de Paisagem Cultural na Lista do Patrimônio Mundial foram os Terraços de Arroz das Cordilheiras Filipinas, em 1995, representando o processo de adaptação da humanidade, e os

conhecimentos associados ao cultivo de arroz em terraços de arroz acompanhando o contorno das montanhas.

Paisagem Cultural foi definida como o trabalho combinado da natureza e dos indivíduos, envolvendo técnicas de uso sustentável da terra, considerando as características e limites do ambiente natural nas quais estão estabelecidas. Dentro desta chave de leitura, várias paisagens alimentares ingressaram na Lista do Patrimônio Mundial. Muitos destes sítios estão associados ao vinho, reafirmando destinos consolidados por práticas de enoturismo, como Douro (Portugal), Borgonha (França), bem como ao café, na Colômbia, ao arroz, nas Filipinas e na China, à tequila, no México, ao tabaco, em Cuba, e inclusive à produção de carne, em um caráter já extinto, mas passível de representação do processo produtivo, como no caso da Paisagem Industrial de Fray Bentos (Uruguai).

A Paisagem Agaveira com as Antigas Instalações Industriais de Tequila² foi inscrita na Lista do Patrimônio Mundial em 2006, e traz como eixo narrativo da paisagem a fabricação da tequila de agave azul. A área situa-se no Estado de Jalisco e contempla plantações de agave azul, cultivada desde o século XVI, bem como fazendas e destilarias em áreas rurais e núcleos urbanos como Tequila, Arenal e Amatitlán, assim como vestígios arqueológicos como Guachimontones (UNESCO, 2006).

No que se refere ao turismo, uma das principais iniciativas consolidadas refere-se à estruturação da Rota da Tequila, um projeto de desenvolvimento regional que envolve os municípios de Amatitlán, El Arenal, Magdalena, Tequila, Teuchitlán, Ahualulco de Mercado, Etzatlán e San Juanito de Escobedo. O projeto foi desenvolvido com apoio do Banco Interamericano de Desenvolvimento e da Fundação José Cuervo, e executado pelo Conselho Regulador da Tequila, com vinculação às secretarias de Turismo e Cultura do Estado de Jalisco. O projeto envolveu assistência técnica, assessoria e capacitação para micro, pequenas e médias empresas para valorizar os atrativos culturais da região classificada como Patrimônio Mundial, em uma rede que contabilizou cerca de 152 empresas e artesãos (TRUJILLO, s.d.). Para além da rota, outros atrativos turísticos compõem esta narrativa da tequila em sua dimensão territorial, como o Museu Nacional da Tequila, no município de Tequila, que aborda a história da produção e con-

² Maiores informações sobre o sítio podem ser consultadas na página eletrônica da UNESCO em: <<https://whc.unesco.org/en/list/1209>>. Acesso em: 15 mar. 2021.

sumo da bebida; o Mundo Cuervo, complexo criado pela companhia José Cuervo que conta com hotel, visita à destilaria mais antiga da América Latina (La Rojeña), centro de eventos e um trem turístico, entre outras atrações.

Nota-se, assim, que o produto – tequila – abre margem para a mobilização de diferentes elementos desta paisagem, envolvendo o processo de cultivo e as plantações, as instalações fabris antigas e modernas, a arquitetura dos centros urbanos, os elementos intangíveis, como a figura do *jimador* (que colhe as pinhas de agave que dão origem à bebida), entre outros.

No caso do vinho, há uma série de Paisagens Culturais inscritas na Lista do Patrimônio Mundial, como Saint Emilion e Borgonha (França), Douro e Ilha do Pico (Portugal), Tokaj (Hungria), Lavaux (Suíça), e Piemonte (Itália). Muitas delas, assim como o caso da tequila mexicana e do café colombiano, possuem registros de indicação geográfica, o que consolida uma imagem territorial promovida pelo turismo associada ao elemento gastronômico, além de agregar valor aos produtos e, indiretamente, ao território enquanto destino turístico (COSTA, 2018). Percebe-se, assim, por vezes, a sobreposição de sinais distintivos de qualidade (como as indicações geográficas e chancelas patrimoniais), e o reforço desta construção simbólica associada à especificidade do produto.

Iniciativas vinculadas ao turismo gastronômico têm, como um de seus efeitos, a possibilidade de fidelização ou a captação de novos consumidores para os produtos, a partir da qualidade das experiências turísticas vividas (MURGADO, 2013). Ao conhecer de modo mais aprofundado, e ao mesmo tempo lúdico, o processo de produção de determinados alimentos, bem como os produtores (e seus saberes e rituais de comensalidade), abre-se margem para uma mobilização afetiva, por meio das sensações vivenciadas, que contribuem para consolidar o caráter memorável da viagem.

Por este motivo, muitos empreendimentos oferecem a possibilidade de um envolvimento ativo dos visitantes no processo produtivo, seja por meio da colheita de cultivos agrícolas (da uva, da oliva), da lida dos animais (como tirar leite de vacas ou cabras), ou do processo de fabricação, ou investem em estruturas físicas que possibilitem o contato próximo do visitante com o processo produtivo. A mobilização da paisagem permite essa contextualização do bem, e as múltiplas possibilidades de explorar toda a carga informacional que as práticas alimentares concentram.

Da materialidade da paisagem ao patrimônio imaterial: novos desafios?

A tipologia de Patrimônio Imaterial igualmente viria a concentrar uma série de práticas alimentares. De acordo com a Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial³, tal tipologia de patrimônio envolve práticas, expressões, representações, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhe são associados – que as comunidades e grupos reconhecem como patrimônio cultural.

Até o momento, a Lista do Patrimônio Imaterial Mundial concentra cerca de 26 bens relacionados à alimentação, tais como a refeição gastronômica dos franceses; a cozinha tradicional mexicana da região de Michoacán; a dieta mediterrânea (Itália, Espanha, Marrocos, Grécia, Portugal, Croácia e Chipre); *Washoku*, sistema alimentar dos japoneses; Lavash, preparação, significado e aparência do pão tradicional como expressão da cultura na Armênia; café arábico, símbolo de generosidade (Emirados Árabes, Arábia Saudita, Oman e Qatar); *Ceebu Jën*, a arte culinária do Senegal; entre outros. Percebe-se que a abordagem da dimensão cultural da alimentação assume diferentes contornos de representação de coletividades, envolvendo desde regiões dentro de um mesmo país, a vários países no mesmo recorte patrimonial.

Um dos primeiros bens imateriais alimentares chancelados pela UNESCO foi a refeição gastronômica dos franceses, em 2010. De acordo com a candidatura, a comunidade francesa é o produto de misturas culturais e sociais, pluralidade regional e contribuição de imigrantes, sendo unificada como comunidade por suas práticas compartilhadas como a gastronomia. A refeição gastronômica seria uma prática social que reúne um grupo para marcar, de modo festivo, importantes momentos da vida individual ou coletiva, como nascimentos, casamentos, aniversários (UNESCO, 2010).

Cabe destacar que a associação do turismo com a promoção das especificidades gastronômicas regionais e locais na França remonta à década de 1920, quando, com o desenvolvimento do turismo automobilista, se vêem facilitados os deslocamentos pelo interior do território. Neste processo, também exerceu importante papel a institucionalização dos guias de viagens, uma vez que tais publicações consolidaram as particularidades culinárias

³ Mais informações sobre a Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, bem como a Lista do Patrimônio Imaterial, podem ser obtidas em: <<https://ich.unesco.org/en/convention>>. Acesso em: 12 jan. 2022.

em representações estereotipadas, alçando-as a pontos de interesse, impondo-as como “parte integrante do patrimônio, no mesmo nível do mirante, da arquitetura, e dos personagens que, daí em diante, pontuam as paisagens e histórias locais” (CSERGO, 2018, p. 817).

Para além dos inventários nacionais realizados ao longo do século XIX, o tema da alimentação na França se vê representado ainda na inscrição de Paisagens Culturais como Saint-Emilion (1999), a paisagem agropastoral mediterrânea de Causses e Cevénnes (2011), os vinhedos, casas e bodegas de Champagne (2015), e os *Climats, terroirs* de Borgonha (2015). No caso da refeição gastronômica dos franceses como patrimônio imaterial, diante da amplitude da escala de uma chancela nacional relacionada à alimentação (e das múltiplas possibilidades de mobilização deste bem), uma das ações propostas relacionadas à promoção deste patrimônio e ao turismo refere-se à criação da rede de cidades internacionais da gastronomia, em uma iniciativa do governo francês e da Missão Francesa do Patrimônio e das Culturas Alimentares, envolvendo as cidades de Dijon, Lyon, Paris-Rugis e Tours. Tal projeto contempla a construção de espaços dedicados ao tema da alimentação (francesa, mas também mundial), bem como a restauração e a articulação com patrimônios edificadas. Compreende desde espaços expositivos, escolas de gastronomia, laboratórios para *workshops*, lojas, cinemas, hotéis. Cabe destacar que, apesar da chancela ter sido obtida em 2010, e a rede ter sido criada em 2013, apenas Lyon e Dijon encontram-se em funcionamento.

A cidade internacional da gastronomia de Lyon cobre uma área de 3.930m², sob o tema “gastronomia no cruzamento entre alimentação e saúde”. As principais atrações encontram-se no Hôtel-Dieu, um antigo hospital reformado, situado às margens do rio Reno. Entre elas, uma exposição permanente sobre a história da gastronomia de Lyon e de seus *chefs*, bem como sobre a história e arquitetura da edificação, assim como um espaço digital caracterizando o reconhecimento da gastronomia francesa como patrimônio imaterial e seus *terroirs*. Apresenta ainda um espaço dedicado aos desafios nutricionais do futuro, uma sala interativa com um Atlas da Gastronomia Mundial, e um espaço lúdico, para introduzir as crianças aos prazeres de comer bem. O restante da área construída do Hôtel-Dieu (51.500m²) foi renovado e inclui hotel, centro de convenções, lojas, restaurantes, cafeterias, escritórios, apartamentos, estacionamento, além de uma passarela coberta e jardins históricos (LYON CITÉ INTERNACIONALE DE LA GASTRONOMIE, 2021).

Dijon, em colaboração com a cátedra da UNESCO “cultura e tradições do vinho”, constituiu-se em polo de referência em termos de valorização e promoção da cultura do vinho, reafirmada pela inscrição do sítio *Climats de Bourgogne* na Lista do Patrimônio Mundial em 2015 como Paisagem Cultural. A cidade internacional da gastronomia e do vinho de Dijon abrange uma área de seis hectares na entrada do centro histórico da cidade, na rota dos *grand crus*. A área conta ainda com espaço para exposições, a escola de gastronomia Ferrandi Paris, a escola de vinhos do *Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne*, lojas de alimentação, cozinha experimental, adega, restaurantes, além de cinemas (DIJON CITÉ INTERNACIONALE DE LA GASTRONOMIE, 2021).

Com previsão de inauguração em 2026, Paris-Rungis utilizará como eixo temático da cidade internacional da gastronomia a “alimentação sustentável e gastronomia responsável ao redor da prática social e festiva da alimentação” (PARIS-RUNGIS CITÉ INTERNACIONALE DE LA GASTRONOMIE, 2021). Já Tours buscará representar a gastronomia alinhada com questões ecológicas, uma vez que a cidade é reconhecida como Jardim da França (TOURS CITÉ INTERNACIONALE DE LA GASTRONOMIE, 2021).

Outro caso interessante da amplitude da noção de patrimônio alimentar e suas interfaces turísticas pode ser compreendido pela inscrição da Dieta Mediterrânea, que envolve não um recorte nacional, mas sim vários países. O recorte territorial, inclusive, foi um dos elementos que sofreu alteração após a inscrição, que abrangia Itália, Espanha, Marrocos e Grécia e, posteriormente, passou a contemplar ainda Portugal, Croácia e Chipre, a pedido dos países, conforme Santilli (2015).

Sob tal denominação, compreendem-se conhecimentos e práticas (agropecuárias, pesqueiras), valores do sistema alimentar (formas de conservar, transformar, cozinhar, compartilhar e consumir alimentos), no qual se destacam os atos de comensalidade compartilhada como fundamentos da identidade das sociedades mediterrâneas (AMAYA-CORCHUELO, 2017). Tais elementos estão assentados no uso de determinados ingredientes e condimentos, dentre os quais um se tornou emblema da alimentação saudável: o azeite de oliva.

A dimensão produtiva e cultural do azeite de oliva é explorada em várias iniciativas relacionadas ao turismo. No que se refere a espaços museológicos, segundo informações do Conselho Oleícola Internacional

(COI, 2021), existem cerca de 36 museus, a maioria na Espanha (19), e os demais distribuídos entre Portugal, França, Turquia e Grécia, que variam em formas de abordagem do tema. Dentre eles o *Terra Oleum: Museo Activo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad*⁴, um moderno espaço destinado à difusão do conhecimento relacionado ao cultivo da oliveira e produção do azeite.

Os usos turísticos do azeite de oliveira consolidam-se ainda por meio de rotas, como as *Routes of the Olive Tree* ou Rotas das Oliveiras⁵, um itinerário cultural chancelado em 2005 pelo Conselho da Europa envolvendo 15 países. Além da Dieta Mediterrânea, uma nova candidatura foi elaborada envolvendo o cultivo da oliveira pela Espanha, principal país produtor e exportador de azeite de oliveira no mundo: a “Paisagem Cultural de Oliveiras em Andaluzia: história milenar de um mar de oliveiras” envolvendo as províncias de Jaén, Córdoba, Sevilha, Cádiz, Málaga e Granada, na Espanha (DISPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN, 2021).

Considerações finais

Ao considerarmos o patrimônio cultural como uma construção, sujeita a mudanças, diferentes foram as formas de caracterizá-lo, e de usufruí-lo, no que se refere ao turismo. De um entendimento vinculado aos valores de monumentalidade e excepcionalidade, materializados em exemplares arquitetônicos e acervos, passa-se a enquadrar, igualmente, como patrimônio, práticas dinâmicas, vivas, e que se manifestam (e reproduzem) no âmbito do cotidiano. Assim, detida no visual, na visita a determinados conjuntos arquitetônicos, a experiência turística passa a envolver outros sentidos, mobilizando sensações na formação de uma vivência memorável.

Tendo em vista o patrimônio alimentar constituir-se como um referente identitário e, ao mesmo tempo, como um recurso econômico, compreende-se que os processos de ativação patrimonial respondem a ações de salvaguarda, mas, ao mesmo tempo, a ações relacionadas com a promoção dos produtos e produtores na esfera econômica, com agregação de valor aos mesmos, e aos destinos e empreendimentos nos quais são produzidos. Entre tais ações consta o turismo, que, ao mesmo tempo que mobiliza eco-

⁴ Maiores informações podem ser obtidas na página eletrônica do museu. Disponível em: <<http://www.terraoleum.es/default4.aspx#.YIR1fcjMLIU>>. Acesso em: 20 set. 2021.

⁵ Maiores informações podem ser obtidas em: <<https://www.coe.int/en/web/cultural-routes/the-routes-of-the-olive-tree>>. Acesso em: 16 set. 2021.

nomicamente os destinos durante a permanência dos visitantes, amplia a rede de comercialização dos produtos, a partir da qualidade da experiência vivenciada.

Tal tendência de valorização das práticas alimentares – e seu aproveitamento turístico – manifesta-se, ainda, em outras iniciativas, como a Rede de Cidades Criativas da Gastronomia, proposta também pela UNESCO em 2004, vinculada aos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável da Organização das Nações Unidas (ONU). Neste recorte, a valorização das práticas alimentares encontra-se estreitamente relacionada à noção de tradição, mas ao mesmo tempo enfoca na inovação e na sustentabilidade.

Apesar do grande potencial que referentes alimentares apresentam na mobilização de experiências turísticas, não se pode desconsiderar que o patrimônio constitui-se em um instrumento de poder, e de representação de uma parte das culturas alimentares (e seus sujeitos) – ou seja, de uma seleção. Cabe questionar, assim, quais sujeitos e quais narrativas estão sendo representados a partir do patrimônio alimentar, e de que modo se traduzem em seu aproveitamento turístico.

Referências

- AMAYA-CORCHUELO, Santiago. **La dieta mediterránea desde el ámbito alimentario**: salvaguarda y rectos actuales. 2017, p. 429-437.
- CANO, Delphine. La fabrique du patrimoine gastronomique dans les musées départementaux de l’Ain: une aventure croisée entre botanique, histoire, ethnologie et arts. In: **Situ Revue des Patrimoines**. França, n. 41, p. 01-20, 2019. Disponível em: <<https://journals.openedition.org/insitu/26190>>. Acesso em: 23 abr. 2020.
- CONTRERAS, Jesús. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. (org.). **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005 (E-book).
- COSTA, Luciana de Castro Neves. **Paisagem Cultural**: desafios na construção e gestão de uma nova categoria de bem patrimonial. 2018. Tese (Doutorado em Memória Social e Patrimônio Cultural) – Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, UFPEL, Pelotas, 2018.
- CSERGO, Julia. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, Jean-Loius; MONTANARI, Massimo (ed.). **História da Alimentação**. Tradução de Guilherme João de Freitas Teixeira; Luciano Vieira Machado. 9. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018. p. 806-824.

DISPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN. **Los Paisajes del Olivar en Andalucía, historia milenaria de un mar de olivos:** propuesta para la inscripción en la Lista del Patrimonio Mundial. Espanha: Jaén, 2021. Disponível em: <<https://www.paisajesdelolivar.es/candidatura/>>. Acesso em: 21 ago. 2021.

ESPEITX, Elena. Patrimonio Alimentario y Turismo: una relación singular. In: **PASOS, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, v. 02, n. 02, p. 193-213, 2004. Disponível em: <<https://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>>. Acesso em: 15 out. 2021.

GÂNDARA, José Manuel Gonçalves; GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; MASCARENHAS, Rubia Gisele Tramontin. Reflexões sobre o turismo gastronômico na sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETO, Alexandre; ANSARAH, Marília (org.). **Segmentação do mercado turístico:** estudos, produtos e perspectivas. Barueri: Manole, 2009. p. 179-191.

GONZÁLEZ-TURMO, Isabel. La dieta mediterranea como objeto patrimonial. **Quaderns de la Mediterrània**. Barcelona, n. 13, p. 197-201, 2010. Disponível em: <https://www.iemed.org/publicacions/quaderns/13/qm13ESP_pdf/6.pdf>. Acesso em: 13 fev. 2020.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco, comida e emblema dos gaúchos. In: POSSAMAÍ, Ana Maria de Paris; PECCINI, Rosana (org.). **Turismo, história e gastronomia:** uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul, RS: Educs, 2011. p. 57-73.

MILLÁN, Maria Genoveva; AGUDO, Eva. El turismo gastronómico y las denominaciones de origen en el sur de España: un estudio de caso. In: **Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, PASOS**, n. 8, v. 1, p. 91-112, 2010. Disponível em: <<http://ojsull.webs.ull.es/index.php/Revista/article/view/2454>>. Acesso em: 27 ago. 2021.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MURGADO, Eva María. Turning food into a gastronomic experience: olive oil tourism. In: ARCAS, N. *et al.* (ed.). **Present and future of the Mediterranean olive sector**. Zaragoza: CIHEAM/IOC, 2013. p. 97-109. Disponível em: <<https://om.ciheam.org/om/pdf/a106/a106.pdf>>. Acesso em: 23 abr. 2021.

RIVERA, Maria Teresa Carballeira *et al.* (ed.). **Patrimonio cultural inmaterial:** de los Castells al camino de Santiago. Valencia: Tirant lo blach, 2021. Disponível em: <<https://rodin.uca.es/handle/10498/26549>>. Acesso em: 13 fev. 2022.

SANTILLI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, v. 10, n. 3, p. 585-606, 2015. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16054>>. Acesso em: 07 jun. 2020.

SMITH, Laurajane. **Uses of Heritage**. London: Routledge, 2006.

TRESSERAS, Jordi. El efecto turístico de los sellos UNESCO relacionados con la gastronomía en el espacio cultural iberoamericano: paisajes culturales, patrimonio cultural inmaterial y ciudades creativas. In: NORRILD, Juana Alejandrina (coord.). **Gastronomía y turismo** – destinos con sal y pimienta. Argentina: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2017.

TRUJILLO, Martha Irene Venegas. La Ruta del Tequila en el Paisaje Agavero. **Patrimonio cultural y turismo**: cuadernos. n. 18. México: Coordinación Nacional de Patrimonio Cultural y Turismo. Disponível em: <https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno18.pdf>. Acesso em: 07 fev. 2022.

UNESCO. **Nomination file nº 000437 for inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage in 2010**. Disponível em: <<https://ich.unesco.org/en/5com#participants-summary-records-and-decisions>>. Acesso em: 22 jul. 2020.

UNESCO. **Agave Landscape and Ancient Industrial Facilities of Tequila Nomination File**. UNESCO, 2006. Disponível em: <<http://whc.unesco.org/uploads/nominations/1209.pdf>>. Acesso em: 19 jul. 2021.

Páginas consultadas

DIJON CITÉ INTERNACIONALE DE LA GASTRONOMIE. Disponível em: <<https://www.citedelagastronomie-dijon.fr/>>. Acesso em: 22 jan. 2022.

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL. Olive Museums and Routes. Disponível em: <<https://www.internationaloliveoil.org/olive-world/olive-museums-routes/>>. Acesso em: 16 de set. 2021.

LYON CITÉ INTERNACIONALE DE LA GASTRONOMIE. Disponível em: <<https://www.lyon-france.com/Archives/Culture/la-cite-de-la-gastronomie-a-lyon>>. Acesso em: 23 jan. 2022.

PARIS RUNGIS CITÉ INTERNACIONALE DE LA GASTRONOMIE. Disponível em: <<https://citegastronomie-parisrungis.com/la-cite>>. Acesso em: 23 jan. 2022.

TOURS CITÉ INTERNACIONALE DE LA GASTRONOMIE. Disponível em: <<https://www.tours.fr/decouvrir-tours/447-gastronomie.htm>>. Acesso em: 24 jan. 2022.

O queijo coalho artesanal nordestino: relações entre a contemporaneidade e as iniciativas de valorização

Lucas Martinelli

Universidade Federal de Pelotas
lucasmartinelli.mart@gmail.com

Flávio Sacco dos Anjos

Universidade Federal de Pelotas
saccodosanjos@gmail.com

Luciana de Castro Neves Costa

Universidade Federal de Pelotas
lux.castroneves@gmail.com

1. Introdução

Os queijos artesanais trazem consigo aspectos que transcendem as características organolépticas e relacionam suas produções, comercialização e degustação a fatores ligados à cultura e à sociedade em que estão inseridos. Destacados por Fernando Cavalcante como produtos que apresentam qualidade sensorial elevada, esses exemplares remetem a sabores e aromas antes presenciados, mas que atualmente não mais se encontram nos produtos industrializados. São iguarias que evocam ancestralidades e identidades culturais, através da presentificação de diferentes técnicas e formas de preparo (*savoir-faire*/saber-fazer), passadas muitas vezes de geração para geração (CAVALCANTE *et al.*, 2017).

É através dessas relações que a cultura do queijo coalho existe. Sendo um produto intrinsecamente relacionado ao seu território e à subsistência de sua população, Menezes (2009) nos apresenta este vínculo através de um trecho retirado de uma entrevista realizada em Cachoeirinha/PE, agreste nordestino:

O queijo é o sustento da minha família. Ele é o meu patrão. Trabalho na minha terra, crio poucos animais, vendo o queijo e com o soro tenho nas precisões a venda do porco. Esse é o meu modo de vida, e de muitos dos meus parentes e vizinhos. A vida é dura por aqui nesse tempo de seca. Sem o queijo não teria como viver nessa terra (MENEZES, 2009, p. 132).

Com esta perspectiva, ouvimos Ulisses (2017) quando nos diz: “Lembrando que, quando saboreamos uma iguaria como os queijos artesanais, estamos, na verdade, provando um sabor ligado à sua história familiar, ao espaço geográfico e ao tempo geracional” (ULISSES, 2017, p. 29). Essa multirrelação serve como base para o apontamento de uma identidade cultural entre o queijo coalho com sua população nativa, onde podemos dizer que “a construção de uma identidade social [...] é feita de afirmativas e de negativas diante de certas questões [...] leis; poder político; religião e moralidade; artes; comida e prazer em geral” (DAMATTA, 1986, p. 12). O mesmo autor relaciona a ideia de que nossa identidade é moldada tanto por dados quantitativos, estatísticos e demográficos, como também qualitativos, onde somos a comida deliciosa, a música envolvente, etc. A comida em específico “se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa” (DAMATTA, 1986, p. 13-37).

Na corrente dos tempos atuais, através de relações cada vez mais urbanizadas, globalizadas e industrializadas, as identidades dentro das sociedades se tornam cada vez mais fluidas, onde fatores como o estabelecimento da era digital e a popularização de um consumo desterritorializado se tornam mais e mais evidentes. “O sujeito ainda tem um núcleo ou essência interior que é o ‘eu real’, mas este é formado e modificado num diálogo contínuo com os mundos culturais ‘exteriores’ e as identidades que esses mundos oferecem” (HALL, 2006, p. 11). O sujeito, portanto, inserido em dinâmicas contemporâneas, põe em diálogo sua essência interior com as diferentes culturas às quais tem acesso, modificando e se adaptando por diálogo tanto de forma construtiva ou, e especialmente, como ruptura (HALL, 2006).

A cultura do queijo coalho artesanal nordestino não se destaca deste panorama e vivencia na atualidade um cenário conturbado como o resultado de dificuldades existentes na sua cadeia produtivo-comercial. Neste contexto, estabelecemos como objetivo deste trabalho apresentar as principais dificuldades existentes na cadeia produtivo-comercial do queijo coalho artesanal nordestino, assim como visualizar, através de determinados dispo-

sitivos de valorização e salvaguarda, potenciais formas de solucioná-los. Para cumprir este objetivo, a metodologia utilizada se ateve a um levantamento bibliográfico sobre diferentes temas, a saber, as características socio-culturais do coalho artesanal na região, o contexto contemporâneo alimentar e os regimes de valorização e salvaguarda. Todos eles foram pesquisados nas principais bases de dados existentes, assim como na identificação e mapeamento de referências nas obras utilizadas.

Ademais, foram realizadas oito entrevistas semiestruturadas qualitativas com intelectuais vinculados ao estudo do queijo coalho artesanal nordestino e dos queijos artesanais brasileiros. A seleção dessas pessoas se deu através da identificação de autoria nos principais livros sobre o tema e recomendação. As entrevistas foram realizadas de forma síncrona e *online* através da plataforma *Google Meet* durante o período de agosto a outubro de 2021, sendo posteriormente transcritas e corrigidas com o intuito de garantir sua fidedignidade com o material gravado. A coleta dos dados foi realizada através da aplicação da análise de conteúdo segundo Laurence Bardin (1977), onde, seguindo os passos propostos pelo método, surgimos com a categorização das dificuldades aparentes.

Iniciamos desta maneira nosso percurso discursivo buscando apresentar de forma clara e objetiva as principais características que tornam o queijo coalho um dos alimentos mais nordestinos da atualidade (ULISSES, 2017).

2. Dos engenhos a mesa: uma breve revisão sobre o queijo coalho artesanal nordestino

A história do queijo coalho remete à sua origem séculos atrás. Com pouca precisão nas datas e locais, estima-se que os primeiros exemplares desse queijo, como o conhecemos hoje, tenham sido produzidos durante o século XVII. Robert Southey (1810) nos fala que, nessa época, vacas importadas de Cabo Verde se multiplicavam prodigiosamente na região nordestina, com o crescente aumento da produção de manteiga e queijo. Além dos produtos provenientes do leite bovino, também eram produzidos bens de consumo vindos de cabras e ovelhas, todas vindas de Cabo Verde. O mesmo autor cita o que é possivelmente o primeiro relato de um queijo brasileiro e o antepassado do queijo coalho: “Eles tiravam leite de vacas e cabras, [...] um trabalho que era realizado pelo homem; e eles faziam quei-

jo, o qual é excelente quando fresco, mas se torna duro depois de quatro ou cinco semanas” (SOUTHEY, 1819, p. 775. Tradução nossa).

De fato, o surgimento de bens de consumo lácteos tardou a iniciar na colônia. Sua maior recorrência e dependência se deve ao fato da necessidade da interiorização do gado bovino no território brasileiro. Autores como Marcelo Corrêa da Silva (2012), Aldo Rebelo (2011) e Costa Porto (1959) vinculam a primeira inserção de gado no Brasil durante os anos de 1533 e 1534, na então capitania de São Vicente. A partir de sua introdução ao território, houve uma irradiação das criações pelo litoral brasileiro, algo que Câmara Cascudo (2011, p. 239) retrata ao caracterizar a cidade de Olin-da/PE, já nas primeiras décadas do século XVII, como um espaço semelhante a uma pequena Lisboa, com “[...] criações sem conto de gado, cabras, ovelhas, porcos, muitas aves [...]”.

Inicialmente, esse gado possuía uma utilização subsidiária na colônia, servindo de força motriz nos engenhos e de tração para arar o solo das roças de subsistência, além de transporte, carne, couro e lubrificante para as engrenagens das moendas (SCHLESINGER, 2010; Vêras *et al.*, 2017). Ao longo do tempo e com o crescimento dos currais, surgem conflito de espaço com os lavradores de cana, gerando a necessidade do deslocamento desses animais pelo território (BOMENY; RAPOSO; ABI-RAMIA, 1995-2018). É criado, assim, o movimento de interiorização da pecuária. Este deslocamento possui como principais pontos de irradiação as capitanias de São Vicente, Bahia e Pernambuco (SIMONSEN, 2005), sendo o rio São Francisco a porta de entrada do gado no sertão nordestino (PAQUEREAU, 2016). Relata-se que a formação do nordeste se deu em dois planos: “O canal dominando o litoral, o pastoreio respondendo pela ocupação do interior”. O pastoreio era visto como retaguarda aos engenhos, assegurando-lhes sobrevivência e firmeza, e como fator de fixação dos colonos no sertão nordestino (PORTO, 1959, p. 34). A partir desses pontos de irradiação, tem-se a expansão do movimento pecuarista por grande parte do território nacional, incluindo outras regiões nordestinas como partes do Maranhão, Piauí, Rio Grande do Norte e Ceará, como mostra a Figura 1.

Figura 1: Arquipélagos econômicos do período colonial

Fonte: Organização político-administrativa do Brasil por Yuri Saboia.

É neste movimento que o leite e seus derivados passam a ter um papel de maior importância na dieta alimentar dos colonizadores e moradores das fazendas. Pratos como o xerém e o cuscuz, assim como manteiga, requeijão, queijo fresco, queijo manteiga e o “queijo do sertão” são listados por Costa Porto (1959, p. 37) como populares na época. Desta maneira, tanto o leite como seus derivados desenvolvem uma relação fundamental com as populações locais e passam a cumprir um importante papel na sobrevivência dessas sociedades através do seu alto valor nutritivo, promovendo sua consolidação na dieta popular local em toda a região.

Apesar disso, engana-se o leitor que pensa que todo queijo coalho é igual. Produzido em diferentes regiões e originariamente feito com leite cru, aquele que não sofreu processo de pasteurização (CAVALCANTE, 2017), desenvolve características próprias ligadas ao *terroir*¹ de cada locali-

¹ Termo que trata em linhas gerais sobre os aspectos do meio natural (clima, solo e relevo) e dos fatores humanos (saber-fazer) que geram características singulares aos produtos cultivados em determinada região (TONIETTO, 2007).

dade. É na singularidade de cada espaço que fatores como o pasto, a água, o clima, a prensagem e a manipulação do leite modificam e influenciam os resultados finais, criando sabores, texturas e sensações completamente singulares (MENEZES, 2017, p. 192). Essa leitura conversa com Vêras (2017, p. 82) que apresenta em seu trabalho dizeres baseados no senso comum da região do Seridó, localizado no sertão entre Paraíba e Rio Grande do Norte: “tão logo nasçam as primeiras gramíneas, fruto das primeiras chuvas de janeiro e fevereiro, o sabor do leite e, conseqüentemente, do queijo, mudam”. Vemos, assim, que a produção do queijo coalho artesanal nordestino transborda especificidades mediante cada região que o produz, da mesma forma que compartilha uma gênese comum no território.

Ademais, sua alta inserção na dieta nordestina, mais do que um processo com início séculos atrás, se dá também pela sua integração no espaço público e privado das sociedades. Seja nos bares, nas praias e nos restaurantes, ou nas casas, no dia a dia e em datas comemorativas, o queijo coalho se faz presente nos hábitos alimentares das populações de diferentes maneiras. Além do consumo como aperitivo e no palito com mel de engenho, também integra diversos pratos típicos da região como o baião de dois, o rubacão, acompanhando a carne de sol e o cuscuz de milho. Também recheia as típicas tapiocas, os pastéis, as pamonhas, os bolos e compõe a tradicionalíssima cartola pernambucana (doce de banana frita, açúcar, canela e queijo de coalho) (Vêras *et al.*, 2017), garantindo-se, assim, na mesa, no paladar e na memória de diferentes gerações da região.

2.1 O coalho dentro do contexto alimentar contemporâneo

A produção de queijo coalho, assim como de outros queijos e derivados do leite, está sob hierarquia de uma lei promulgada na década de 1950, época em que, no Brasil, se vivenciava e construía um cenário industrial até então incipiente. Neste viés, a primeira legislação a regulamentar a produção queijeira no país segue o cenário em construção, focando suas definições em inspeção e fiscalização e demarcando os órgãos responsáveis por tal (FERREIRA, 2013). Buscando estimular a industrialização do setor leiteiro no país, essa legislação acaba estabelecendo os menores produtores, aqueles sem recursos para a conversão e regulamentação das produções, a um contexto de ilegalidade. Durante os anos subsequentes, novas leis e decretos são promulgados e demonstram tendências semelhantes, favorecen-

do o processo industrial e inviabilizando certas produções artesanais de atingirem a legalidade.

Este cenário brasileiro está em compasso com as tendências contemporâneas alimentares, onde tanto a industrialização alimentar como a globalização dos gostos evoluíram a níveis alarmantes nas últimas décadas. A partir de um distanciamento gradual entre o consumidor e o produtor, o referencial alimentar pós-moderno passa a ser definido pela grande diversidade e desterritorialização dos alimentos. Carnes, peixes congelados, conservas e enlatados, **queijos** e bebidas, são exemplos de itens comumente comercializados pelas empresas agroalimentares, superando as restrições de distância e de sazonalidade. A indústria alimentícia favorece o estabelecimento e a irradiação de determinados tipos de alimentos ao aplicar técnicas de processamento, compostos químicos e manipulações genéticas, possibilitando a extensibilidade do tempo de prateleira e o rompimento do vínculo com a natureza, transformando as funções sociais da cozinha e desconectando parcialmente o comedor do seu universo biocultural (POULAIN, 2004, p. 50).

Apesar disso, é evidente que a globalização e a “revolução industrial” do setor alimentício também possuem méritos. Listada por Jesus Contreras (2005), Mabel Arnaiz (2005) e Claude Fishler (1979), temos um aumento de disponibilidade, a facilitação de acesso a diversos itens antes restritos às elites, a ampliação do repertório alimentar e o negar de certa monotonia gastronômica, além de garantir um maior acesso ao espectro de macro e micronutrientes necessários a uma vida saudável em uma dieta convencional. Entretanto, vale ressaltar que esses mesmos movimentos contemporâneos alimentares propagam malefícios, como, por exemplo, a persistência paradoxal de insegurança alimentar na “sociedade da abundância” (ARNAIZ, 2005), a homogeneização das práticas alimentares, o desaparecimento crescente de diversas variedades de vegetais e animais, entre outros (POULAIN, 2004, p. 51; CONTRERAS, 2005). O comensal contemporâneo, a partir dessas tendências, se estabelece em um sistema de gastro-anomia².

Entendemos, assim, que a cadeia produtivo-comercial do queijo coelho artesanal está inserida dentro do contexto alimentar global atual, em especial no que tange às relações industriais. Esta inserção, que caracteriza

² Sobre *Gastro-anomia* conferir o trabalho “*Gastro-nomie et gastro-anomie*” de Claude Fischler (1979).

um eixo de dificuldade existente dentro da cadeia deste produto, apresenta-se como parte de um contexto mais amplo que será apresentado na próxima seção. Passamos, assim, à exposição de alguns resultados desta pesquisa desenvolvida.

3. Confluências entre os dispositivos de valorização e as principais dificuldades na cadeia produtivo-comercial do queijo coalho artesanal nordestino

A partir das transcrições das entrevistas, seguindo preceitos propostos por Laurence Bardin em seu livro *Análise de Conteúdo* (1977), realizamos a pré-análise do material bem como sua codificação em unidades temáticas, abordando especificamente neste trabalho a que trata sobre as principais dificuldades encontradas na cadeia produtivo-comercial do queijo coalho artesanal nordestino. A partir desta definição, passamos a categorizá-las seguindo as qualidades de exclusão mútua, homogeneidade, pertinência e produtividade como propõe a autora (BARDIN, 1977).

Objetivamente, definimos três categorias a partir do procedimento por milha (BARDIN, 1977), tendo a primeira delas outras duas subcategorias. Suas classificações e divisões podem ser vistas na tabela 1, 2 e 3, junto às respectivas dificuldades.

Tabela 1: Esfera política

Esfera Política	
Desvinculação do campo com a política	
Política que não abre caminhos	
Escala ampliada	Escala localizada
Legislação sanitária e ambiental	Fiscalização
Sanidade e indenização ao produtor	Assistência Técnica
<i>Lobby</i> das indústrias	Capacitação (profissionalização)
	S.I.M, S.I.E e estrutura para testagem

Fonte: Autor, 2022.

Tabela 2: Esfera sociocultural

Esfera Sociocultural	
Atravessadores	Baixa escolaridade
Organização coletiva	Falta de reconhecimento
Sistema integrado de produção e comercialização	Modificação dos saberes-fazeres e perda de identidade
Assédio das indústrias ao produtor	Falsificação

Fonte: Autor, 2022

Tabela 3: Esfera Territorial

Esfera Territorial	
Clima e alimentação	Água
Infraestrutura das estradas	Higienização na produção

Fonte: Autor, 2022.

A partir desse estabelecimento, a categoria referente à esfera política, em uma perspectiva ampliada, trata sobre as dificuldades ligadas ao campo das leis e regulamentações sanitárias e ambientais, assim como a necessidade de iniciativas que respaldem o produtor que busca se enquadrar na legislação quanto à sanidade animal e o seu patrimônio econômico. Em uma escala localizada, dão-se as dificuldades relacionadas à inspeção, fiscalização e assistência técnica, assim como a falta de laboratórios capazes de realizar a testagem das produções de leite e seus derivados na região nordeste.

Já a categoria que trata das dificuldades de cunho sociocultural relaciona as dinâmicas que envolvem os cidadãos dentro do território, suas histórias e as construções identitárias e educacionais desenvolvidas ao longo dos anos. A desilusão com sistemas organizados e cooperativos para a produção e comercialização estabelece a individualização do setor queijeiro na região. Criam-se espaços onde o produtor se vê atado a relações exploratórias de comercialização, falsificação de queijos e assédio dos grandes laticínios para a comercialização de matéria-prima.

As dificuldades de cunho territorial são aquelas que estão ligadas às características impostas pelo espaço. Específico de certas regiões, o clima visto a partir da seca e da escassez de água, gera dinâmicas complexas para o produtor superar, como a sobrevivência do gado, a necessidade de alimentação externa e problemas na higienização das produções. A condi-

ção estrutural das estradas também é um fator que dificulta a coleta de matéria-prima entre os produtores locais de determinadas regiões, dificultando certas produções de queijo.

A partir desta apresentação, indicamos as dificuldades e as vinculamos aos dispositivos de valorização e salvaguarda brasileiros³ de ordem alimentar. Essa relação busca identificar quais as dinâmicas mais compatíveis ao unir dificuldades e ações, buscando gerar soluções reais para o contexto apresentado.

3.1 Perspectivas potenciais de solução às dificuldades a partir dos dispositivos de salvaguarda e valorização brasileiros

Os dispositivos de proteção, salvaguarda e valorização de bens alimentares são responsáveis na atualidade por garantir continuidade a certas práticas e saberes tradicionais, destacar modos e alimentos singulares dentro do contexto alimentar contemporâneo, e prover aumento de renda aos produtores e seus colaboradores. Ademais, são ferramentas que podem ser utilizadas na contestação de normas e diretrizes impostas pelas diferentes legislações brasileiras regulamentadoras. Nossa proposta, portanto, parte da busca de sinergias dentro desse contexto, relacionando as principais difi-

³ Os dispositivos de valorização considerados nesse trabalho são a Patrimonialização Cultural Imaterial a partir do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), os selos de Indicação Geográfica (IG) segundo o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) e o selo Arte vinculado primariamente ao Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O primeiro, com definições nacionais a partir do decreto 3.551/2000, registra como patrimônio cultural brasileiro as práticas alimentares que sejam referência, que apresentem uma continuidade histórica e que possuam relevância para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira. A seleção dos bens aptos a patrimonialização parte tanto de uma perspectiva técnica, como social e política (SANTILLI, 2002). O segundo dispositivo abordado tem uma vasta tradição no velho continente. No Brasil, porém, deu seus primeiros passos através da lei 9.279/1996 que estabelece os dois níveis de uma IG, a indicação de procedência (IP) e a denominação de origem (DO). A saber, ambos conceitos se diferenciam em um ponto chave, onde as IPs fazem referência aos nomes geográficos que tenham se tornados conhecidos centros de extração, produção ou fabricação de determinado produto; enquanto que as DO se referem aos nomes geográficos cujo produto ou serviço detenha qualidades e características exclusivas ou essenciais ao meio, incluindo fatores naturais e humanos (BRASIL, 1996). Por fim, o selo arte é uma iniciativa bem mais recente, tendo sua primeira visualização na lei 13.680/2018. Este dispositivo surge como um certificado capaz de assegurar que determinado produto alimentício de origem animal foi concebido de forma artesanal, seguindo receitas e processos tradicionais, regionais ou cultural. Seu alcance se dá àqueles produtos artesanais que já sejam fiscalizados por algum serviço de inspeção oficial, garantindo agregação de valor a cadeia produtiva e a expansão de mercados consumidores. Um produto certificado com o selo arte, independente da sua esfera de fiscalização oficial, pode ser comercializar em todo o território nacional (MAPA, 2020).

culdades do sistema produtivo-comercial com os dispositivos de proteção e valorização mais adequados. De forma organizada e objetiva, seguindo a categorização anteriormente proposta, avançamos.

a) Esfera política

O campo da esfera política, visto sob os olhos da patrimonialização cultural imaterial, possui pontos capazes de serem solucionados, ou ao menos questionados. Com o estabelecimento do queijo coalho artesanal nordestino como um patrimônio cultural brasileiro, em uma escala ampliada, se estabeleceriam discursos capazes de contestar as legislações em vigência, que de certa forma estrangulam as menores produções, assim como evidenciar a relevância cultural deste produto e de suas produções ante um cenário industrial contrário. Ademais, em um nível localizado, tanto a assistência técnica como a capacitação e profissionalização do setor poderiam ser estimulados a partir do plano de ação de salvaguarda que prevê o processo de patrimonialização. As diretrizes para análise e fiscalização devem buscar um caráter multidisciplinar, conciliando tanto uma visão sanitária como também ambiental e cultural.

Dentro do campo dos selos de distinção, visto pelas indicações geográficas, a contribuição ficaria restrita à iniciativa local e privada na promoção de capacitação para inclusão de novos produtores dentro de determinado selo. Já o selo Arte, como exposto pela legislação 13.680/18, em seu artigo segundo, parágrafo quarto, diz que “A inspeção e a fiscalização da elaboração dos produtos artesanais com o selo ARTE deverão ter natureza prioritariamente orientadora”. Desta maneira, estabelece-se como lei a necessidade de uma fiscalização e inspeção com caráter orientador, suprindo a demanda local. No mais, poderiam ser utilizados para atrair olhares e popularizar os produtos artesanais dentro do cenário nacional, estimulando a resistência ao *lobby* e industrialização do setor.

b) Esfera sociocultural

Dentro da esfera sociocultural, somente a baixa escolaridade surge como dificuldade sobre a qual a patrimonialização teria pouca influência. Apesar disso, o plano de ação deste processo poderia contemplar direcionamentos que estimulassem as práticas e os sistemas integrados de produção e comercialização, elegendo centros de referência e captando produtores interessados em fortalecer suas práticas comerciais. Essas iniciativas pos-

suiriam o intuito de fortalecer o setor queijeiro artesanal regional e combater práticas exploratórias dos pequenos produtores individualizados, seja através das falsificações ou dos atravessadores. Ademais, como principal contribuição em nível sociocultural, a patrimonialização poderá empoderar toda a cadeia produtiva e comercial, demonstrando e reafirmando a importância deste modo-de-fazer regionalmente estabelecido. Assim, a outorga em patrimônio detém o potencial de estimular a valorização do modo artesanal de fazer queijo de coalho no nordeste, garantindo maior valor e reconhecimento ao produto e produtor, tal como a proteção dos saberes-fazeres tradicionais, desestimulando a perda de identidade do povo com o produto e o assédio dos grandes laticínios.

Quanto aos selos de diferenciação, tanto IGs como selo Arte, têm o potencial de estimular a criação de sistemas integrados e de organização coletiva, também estimulando o combate de práticas abusivas de exploração, assédio e falsificação no cenário comercial queijeiro na região. Dentro desta categoria, talvez a maior contribuição promovida pela expansão desses selos seja a possibilidade de o produtor alcançar novos mercados capazes de absorver seus produtos a um maior preço. Desta maneira, potencializa o desenvolvimento econômico da cadeia produtiva e comercial da região, composta pelos pequenos e médios produtores, fornecedores, vendedores, etc.

c) Esfera territorial

Nesta esfera, a patrimonialização cultural imaterial exerceria pouca influência sobre as dificuldades. Especialmente nas questões que envolvem o clima e o acesso à água, bem como a infraestrutura das estradas da região. Potencialmente, a aferição de título a este modo-de-fazer tradicional poderia estimular, em nível estadual e municipal, a destinação de verba pública a ações que visem a dinamização de partes desta cadeia, como melhorias em estradas, infraestrutura comercial e linhas de crédito voltadas aos produtores. Esta ação em específico se mostra bastante relevante ao se considerar a necessidade em garantir o acesso à alimentação aos bovinos em tempos de crise hídrica.

Para os selos de diferenciação se demonstra um cenário semelhante. De forma análoga, vislumbrando a necessidade de acumular recursos capazes de sustentar as produções em tempos de crise, a existência de cooperativas e sistemas integrados de produção, dentro de um nível privado, poderiam assumir este papel de suporte.

Considerações finais

Dentro das perspectivas apresentadas, entendemos que tanto a patrimonialização cultural imaterial como os selos de diferenciação, visto neste trabalho pelas indicações geográficas e pelo selo arte, detêm potencial de contribuir na resolução de diferentes dificuldades encontradas dentro da cadeia produtivo-comercial do queijo coalho artesanal nordestino. Dentro de seus respectivos campos de ação, a patrimonialização cumpriria um papel especialmente voltado ao empoderamento do setor, onde a salvaguarda das práticas e saberes tradicionais e a valorização cultural e identitária deste produto serviriam como base para o questionamento discursivo das diretrizes atuais de regulamentação e as práticas exploratórias hoje presentes neste território. Ademais, o plano de ação proposto no registro é o caminho direto para o suprimento das principais necessidades identificadas pelos detentores deste conhecimento tradicional.

Quanto os selos de diferenciação, torna-se evidente seu potencial em estimular a união de produtores de uma mesma região em cooperativas e sistemas integrados, como forma de obter facilidades e melhorias dentro do mercado. Através destas associações, aplicadas e exercidas de forma responsável, as regiões detentoras de selos de diferenciação passam a ter potencial maior em alavancar sua valorização econômica, tanto através da comercialização dos produtos como também do estímulo a práticas turísticas gastronômicas.

Entendemos, portanto, que a continuidade dos saberes-fazeres tradicionais, a valorização social, cultural e econômica do queijo de coalho artesanal, será melhor e mais facilmente alcançada através de iniciativas que convirjam ambos os cenários de forma responsável. Em nível de discurso, a patrimonialização possibilitará que todos os produtores artesanais, independentemente de seu tamanho de produção, possam aferir sua importância e ter seu reconhecimento no setor. Aos que buscam uma maior profissionalização e a expansão de suas atividades comerciais, os selos de diferenciação possibilitariam o alcance de novos mercados, a popularização de suas marcas e o estabelecimento como referência às práticas turísticas da região.

Referências

ARNAIZ, Mabel Gracia. Em direção a uma Nova Ordem Alimentar? Traduzido por Ana Maria Canesqui. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p.

BARDIN, Laurence. **Análise de Conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BOMENY, Helena; RAPOSO, Ana Maria; ABI-RAMIA, Jeanne. América Portuguesa e Brasil Monárquico. História do Brasil. **MultiRio**. Empresa Municipal de Múltiplos Ltda. Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de Educação, 1995-2018. Disponível em: <<http://www.multirio.rj.gov.br/index.php/estude/historia-do-brasil/america-portuguesa/8749-introdu%C3%A7%C3%A3o>>. Acesso em: março/2022.

BRASIL. **Decreto nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996**. Altera o decreto nº 30.691/52 que aprova o regulamento da inspeção industrial e sanitária de POA, alterado pelo decreto nº 1.255/62. Brasília: Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1996/d1812.htm>. Acesso em: mar. 2021.

BRASIL. **Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018**. Altera a lei nº 1.283/50 para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal de forma artesanal. Brasília: Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/113680.htm>. Acesso em: mar. 2021.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Editora Global. São Paulo, 2011.

CAVALCANTE, José Fernando Mourão; BASTOS, Maria do Socorro Rocha; FONTENELE, Maria Alves. Queijo Coalho artesanal no estado do Ceará. In: CAVALCANTE, José Fernando Mourão (org.). **O queijo coalho artesanal no nordeste do Brasil**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A., 2017.

CONTRERAS, Jesus. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. Traduzido por Ana Maria Canesqui. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Editora Rocco Ltda., 1986. 86 p.

FERREIRA, Rafael Grassi P. As leis do queijo. **Slowfood Brasil**. Disponível em <<https://slowfoodbrasil.org/2013/01/as-leis-do-queijo/>>. Acesso em: mar. 2021.

FISCHLER, Claude. Gastro-nomie et gastro-anomie. In: **Communications**, 31, p. 189-210, 1979. Doi: <<https://doi.org/10.3406/comm.1979.1477>>.

HALL, Stuart. **A Identidade Cultural na Pós-Modernidade**. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. **SELO ARTE. Tradição, Cultura e Regionalismo**. Brasília, 2020.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. 359 f. Tese (Doutorado em Geografia), Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2009.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Queijo coalho artesanal no estado de Sergipe. In: CAVALCANTE, José Fernando Mourão (org.). **O queijo coalho artesanal no nordeste do Brasil**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A., 2017. p. 163-196.

PAQUEREAU, Benoit Pascal Dominique; MACHADO, Maria Giseuda de Barros; CARVALHO, Sonia Romualda Napoleão. **O queijo de coalho em Pernambuco: histórias e memórias**. Garanhuns: Engenho Comunicação, 2016.

PORTO, Costa. **O pastoreio na formação do nordeste**. Departamento de Imprensa Nacional: Rio de Janeiro/RJ, 1959.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação: Os comedores e o espaço social alimentar**. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: Editora UFSC, 2004.

REBELO, Aldo. **Mulheres do Brasil**. Associação Universitária Interamericana. Escola Vera Cruz, 2011

SABOIA, Yuri. **Organização político-administrativa do Brasil**. Disponível em: <<https://docplayer.com.br/5390146-Expansao-do-territorio-brasileiro.html>>. Acesso em: nov. 2020.

SANTILLI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. **Demetra**, v. 10, n. 3, p. 585-606, 2015. DOI: <10.12957/demetra.2015.16054>.

SCHLESINGER, Sergio. **Onde Pastar? O gado bovino no Brasil**. Rio de Janeiro: FASE, 2010.

SILVA, Marcelo Corrêa da; BOAVENTURA, Vanda Maria; FIORAVANTI, Maria Clorinda Soares. História do povoamento bovino no Brasil central. **Revista UFG**, ano XIII, n. 13, dez. 2012.

SIMONSEN, Roberto, C. **História Econômica do Brasil 1500-1820**. 4. ed. Brasília: Senado Federal, 2005.

SOUTHEY, Robert. **History of Brazil: Part the First**. Londres. 1810.

SOUTHEY, Robert. **History of Brazil: Part the Third**. Londres. 1819.

TONIETTO, Jorge. Afinal, o que é o Terroir?. **Revista Bon Vivant**, Rio Grande do Sul, v. 8, n. 98, p. 8, 2007.

ULISSES, Ivaneide Barbosa. História do queijo coalho do nordeste do Brasil. In: CAVALCANTE, José Fernando Mourão (org.). **O queijo coalho artesanal no nordeste do Brasil**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A., 2017.

VÉRAS, Ítala Viviane; MARINHO, Fábio Daniel Pereira; GOMES, Maria Marluce; SANTOS, Resenilson da Silva. Queijo coalho artesanal no estado do Rio Grande do Norte. In: CAVALCANTE, José Fernando Mourão (org.). **Queijo coalho artesanal do nordeste do Brasil**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A., 2017. p. 79-106.

Divulgação e valorização do Patrimônio Cultural Imaterial no contexto de um museu universitário: as tradições doceiras e o Museu do Doce de Pelotas/RS

Roberto Heiden
(DMCOR/ICH-UFPel)
heidenroberto@gmail.com

1. A delimitação de um bem cultural e a conformação de um museu temático

O título de “Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Turuçu)” indica o registro junto ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) para este Patrimônio Cultural Imaterial (PCI) do Brasil¹, ocorrido no ano de 2018 por meio de inscrição do bem no Livro de Registro dos Saberes². Esta titulação, por abranger um conjunto de localidades e sobretudo de bens, apresenta uma diversidade e complexidade que torna singular tal reconhecimento. Foram duas as tradições identificadas pela metodologia do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) – Doces de Pelotas: a tradição dos doces finos ou de bandeja e a dos doces coloniais ou

¹ IPHAN. Tradições Doceiras de Pelotas (RS) se tornam Patrimônio Imaterial. Publicada em 10 de maio de 2018, às 14h32. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4642>>. Acesso em: 17 mar. 2022.

² Cabe destaque ao fato de que, conjuntamente ao reconhecimento das tradições doceiras, também ocorreu o tombamento do “Conjunto histórico de Pelotas”. Esse conjunto foi inscrito no Livro do Tombo Histórico, no Livro do Tombo de Belas Artes e no Livro do Tombo Arqueológico, etnográfico e paisagístico. O edifício que sedia o Museu do Doce, uma importante edificação eclética de fins do século XIX, integra esse conjunto, localizando-se em frente da Praça Coronel Pedro Osório. IPHAN. Conjunto Histórico de Pelotas (RS) agora é Patrimônio Cultural do Brasil. 15 de maio de 2018. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4652/conjunto-historico-de-pelotas-rs-agora-e-patrimonio-cultural-do-brasil>>. Acesso em: 12 abr. 2022.

de frutas³. De acordo com o INRC (IPHAN, s/d), cada uma dessas duas vertentes patrimoniais desdobra-se na prática em diversas receitas, iguarias, modos de preparo, comercialização e consumo, que foram se conformando de modo diretamente relacionado aos processos históricos, sociais, econômicos e culturais de Pelotas, o que pode ser observado na própria origem dessas tradições: a dos doces finos como consequência da crise da economia saladeril que foi o motor econômico e social mais importante da cidade e a dos doces coloniais como um dos resultados de processos de imigração – em particular de pomeranos e franceses – que ocorreu na segunda metade do século XIX para as localidades nomeadas como Antiga Pelotas.

Esse conjunto de expressões culturais que integra as tradições doceiras de Pelotas e região são o tema central do Museu do Doce, unidade vinculada ao Instituto de Ciências Humanas (ICH) da Universidade Federal de Pelotas (UFPeL)⁴. Este museu foi criado no ano de 2011 e, já em sua origem, apresentou-se como um dos produtos apontados pelo INRC específico e do próprio IPHAN, como uma indicação para que as tradições doceiras tivessem então um lugar de expressão através de um aparelho cultural que é o museu. Nessa perspectiva, é possível afirmar que, embora recente, a existência do Museu do Doce pode ter sido fundamental para o registro das tradições doceiras junto ao IPHAN, uma vez que traz consigo um papel fundamental no processo de transmissão desses saberes e fazeres, o que o constitui como um dos dispositivos fundamentais da salvaguarda (CERQUEIRA, 2021; FERREIRA, 2021).

O Museu do Doce é constituído por coleções nas quais predominam objetos, documentos, fotografias e outros itens da cultura material associados ao fazer doceiro e à consolidação de uma cultura doceira⁵. De imediato, configura-se um desafio: como criar estratégias de transmissão da me-

³ De acordo com Ferreira (p. 193-194), a realização do INRC deu-se a partir de iniciativa da Câmara de Dirigentes Lojistas/CDL e da Secretaria Municipal de Cultura de Pelotas/ SECULT que se associaram a UFPeL para a proposição dos doces tradicionais pelotenses a Edital do Ministério da Cultura em parceria com o Banco Interamericano de Desenvolvimento e a UNESCO. FERREIRA, M. L. M. As tradições doceiras de Pelotas e Antiga Pelotas. Gestão integrada do patrimônio cultural: humanidades, sociedade e ambiente [recurso eletrônico] / Luiz Oosterbeek *et al.* (org.). Pelotas: Ed. da UFPEL, 2020.

⁴ Website do Museu do Doce. Disponível em: <<https://wp.ufpel.edu.br/museudodoce/>>. Acesso em: 18 mar. 2021.

⁵ Atualmente seis coleções compõem o acervo do Museu do Doce. Mais informações disponíveis em: <<https://wp.ufpel.edu.br/museudodoce/acervos-e-colecoes/>>. Acesso em: 08 abr. 2022.

mória dessas tradições doceras por meio de diferentes tipos de objetos e suportes, ou seja, como lidar com questões que são inerentes aos processos de patrimonialização do imaterial que, por natureza, é dinâmico, fluido e passível de transformações? Carvalho (2011, p. 89) problematiza os limites institucionais dos museus e de que forma essas instituições poderiam relacionar-se com o tema ou bens reconhecidos enquanto PCI(s) considerando suas tipologias e limites institucionais; dentre eles, a autora cita os museus de arte, ciências, história e outros. Nesse sentido, entende-se que o fato de o Museu do Doce focar o tema de um PCI específico, com sua missão institucional voltada para a salvaguarda dos “[...] saberes e fazeres da tradição doceira de Pelotas e região, bem como a pesquisa e comunicação desse patrimônio”⁶, em parte o liberta de possíveis limitações conceituais percebidas em museus vinculados, por exemplo, às tipologias acima citadas. Carvalho (2011) também expressa que,

Sendo certo de que não existem modelos de actuação no que concerne ao PCI, mas sim boas práticas, caberá a cada museu encontrar as soluções que mais se ajustam à sua realidade. As expressões do PCI são diversas (dança, ritual, tradição oral, etc.), estão associadas a contextos específicos e ancoradas a territórios diferenciados. Nesse sentido, a implementação de medidas de salvaguarda não pode ser entendida de forma padronizada, requer quase sempre uma visão pragmática e, portanto, a necessidade de avaliar caso a caso. Diante da emergência de novas exigências é possível reconhecer aos museus um papel válido na valorização integrada do patrimônio cultural que inclui o imaterial, através do inventário e documentação, da investigação, da educação, da exposição, interpretação e divulgação (CARVALHO, 2011, p. 91).

Nessa perspectiva, considerando-se o exemplo do Museu do Doce, entende-se que é intrínseco no trabalho da instituição a ativação da memória das tradições doceras de Pelotas e região por meio de estratégias que podem incluir itens e objetos relacionados ao fazer doceiro, bem como outros diferentes tipos de suportes. A transmissão dessa memória ocorre a partir de estratégias diversas, desde a realização de exposições, até ações temáticas na internet, o que será o foco da segunda metade deste texto. Tal como afirma Candau (2006, p. 111), a transmissão da memória é também a produção no receptor dessa memória, já que em todos os fenômenos que se relacionam com a memória os grupos e sujeitos que as adquirem também

⁶ De acordo com a missão institucional do Museu do Doce no artigo n. 2 do seu regimento.

as transmitem e mesmo as recriam. Sob essa perspectiva, o Museu do Doce, ao atuar junto ao seu público por meio de diferentes iniciativas e projetos, trabalha com a memória das tradições doceras e, conseqüentemente, a sua transmissão, o que tem implicações positivas para a sua salvaguarda. Portanto, a partir da apresentação desses elementos iniciais, relatamos nesse texto algumas experiências de como as tradições doceras de Pelotas e da Antiga Pelotas são desenvolvidas em projetos realizados no âmbito do Museu do Doce. Nessa perspectiva, assume-se o conceito de sociotransmissor de Candau (2006)⁷, ou seja, a compreensão de que os objetos possuem a propriedade de agenciar a comunicação e conexões entre as pessoas, favorecendo o estabelecimento de memórias, ou seja, os elementos que compõem exposições, ações e o espaço do Museu do Doce, articulados entre si, colaboram para que sejam transmitidas e presentificadas essas memórias em torno das tradições doceras de Pelotas e região.

2. O PCI no espaço museológico

Um museu dedicado ao PCI, considerando as particularidades desse tipo de bem, não esgota a apresentação do seu tema em estratégias unicamente centradas em peças de acervo, o que faz com que no presente, de uma forma geral, esse tipo de museu atente para a importância da articulação de diferentes meios e estratégias para tornar mais eficaz o processo de transmissão. Ferreira (2020, p. 200) aponta para a ambivalência de origem no contexto do museu no que diz respeito à necessidade da instituição em “preservar/disseminar” o PCI por ela representado, quando se trata da sua musealização, considerando-se o PCI como algo dinâmico e potencialmente em risco. Ou seja, coloca-se o dilema sobre como, nas palavras da autora, “no processo de proteção do PCI, são dispostos vários mecanismos destinados a ampliar ao máximo a “perda durável”, inerente aos bens culturais de natureza imaterial” (FERREIRA, 2020, p. 196-197). No PCI, cruzam-se as dimensões materiais e imateriais do patrimônio, que na prática não são dissociadas, pois, considerando-se o pensamento de Bromberger (2014, p. 143-144), qualquer forma de separação entre objetos e técnicas, entre o

⁷ De acordo com “O Museu das Coisas banais entrevista o Antropólogo Joel Candau” realizado pelas entrevistadoras Daniele Borges Bezerra e Juliane Conceição Primon Serres. Disponível em: <<https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/expressaextensao/article/view/5077/5391>>. Acesso em: 11 abr. 2022.

material e o imaterial, na prática soa como artificial, dado que existiriam “expressões materiais de cultura”, e não o contrário, ou seja, uma dimensão material da cultura que se oporia a outra imaterial. Nesse sentido, a manifestação de Paz (2004) pode complementar nosso olhar sobre o PCI nos museus e os possíveis limites sobre como esse tipo de instituição pode atuar com o tema, em que pese os dilemas do museu para com esse tipo de bem, mas também os avanços vividos pelo museu quanto à sua forma de atuação:

Un museo nunca ha sido un simple expositor de objetos. De entrada, siempre ha tenido que atender a las constricciones propias de su calidad de institución cultural, ineludiblemente relacionadas con las directrices políticas de cada lugar y momento determinados; sin olvidar el desenvolvimiento conceptual y metodológico específico de estos centros, y la progresiva ampliación de la consideración patrimonial, todo ello cambiante en el decurso de la historia (PAZ, 2004, p. 131).

Se, de fato, os museus lidam com muitos desafios diversos desde suas origens, também essas instituições têm sabido passar por transformações mais abrangentes em termos de suas práticas e conceitos. Sob essa perspectiva, reportamo-nos a Carvalho (2009; 2011), que discute o papel fundamental que instituições e iniciativas fomentadas por organismos internacionais tiveram para que o PCI fosse circunscrito por medidas que o valorizassem e para que pudesse ser contextualizado a partir de critérios próprios, relacionados à sua especificidade. A autora cita, por exemplo, a Convenção da UNESCO para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de 2003, além da Carta de Shanghai (2002) e a Declaração de Seoul (2004), capitaneadas pelo International Council of Museums (ICOM), documentos que conferiram legitimidade quanto à ação dos museus em relação à temática do PCI, apesar dos desafios que o campo apresenta aos seus profissionais (CARVALHO, 2011, p. 74-82).

Os museus que exploram os temas associados ao PCI podem articular registros documentais, depoimentos, peças de acervo e ações que presentificam diferentes formas de memórias vinculadas a esses patrimônios (CARVALHO, 2009; PAZ, 2004). O Brasil possui exemplos de museus dedicados ao tema do PCI, dentre os quais se podem citar o Museu do Círio⁸ dedicado à memória da festa popular religiosa que se realiza anualmente

⁸ Website do Museu do Círio disponível em: <<https://museus.pa.gov.br/museus/1/museu-do-cirio>>. Acesso em: 18 mar. 2021.

em Belém do Pará e o Memorial das Baianas de Acarajé⁹, espaço voltado para a memória da iguaria popular baiana. Há também museus que dedicam parte de seus esforços para bens culturais imateriais – tais como museus históricos, antropológicos e de outras tipologias – e que frequentemente dedicam ações voltadas aos temas dessa categoria de bem, em que pese a diferença de foco de suas missões institucionais.

A partir desses exemplos e questões, percebemos aspectos singulares das tradições doceiras de Pelotas, particularmente quando as comparamos com outras expressões culturais brasileiras que disfrutam do mesmo nível de reconhecimento patrimonial pelo IPHAN. Ao compararmos o Ofício das Baianas de Acarajé¹⁰ e o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas¹¹ – ambos com sua abrangência centrada nos meios e processos necessários para a obtenção da iguaria destacada no próprio título dos bens, as tradições doceiras de Pelotas e da antiga Pelotas se diferenciam pelo leque amplo de ingredientes e formas de fazer que as caracterizam. No caso dos doces finos, por exemplo, encontram-se desde doces baseados em ovos, em específico as gemas, o que indica uma forte influência da doçaria conventual portuguesa, alguns com predominância de amêndoas, nozes, ameixas, tais como as fatias de Braga, os bem-casados, os ninhos, os camafeus, os pastéis de santa-clara, as ameixas recheadas, os amanteigados, os camafeus e os quindins. Por sua vez, os chamados doces coloniais, originários de técnicas e receitas de origens francesas e germânicas, apresentam diferentes formas de uso das frutas como as pastas, os cristalizados, em calda, caramelizadas. Nessa segunda vertente, destacam-se receitas como a marmelada, a pessegada, frutas cristalizadas, as passas de pêsego e as *schmiers*, que são variações das geleias de frutas. Destaca-se o fato de que a maneira como se conformou tal tradição, e as próprias especificidades locais que sustentam a existência do bem, não excluem possíveis transformações e inclusões de novas receitas para a abrangência conferida pelo reconhecimento emitido pelo IPHAN (CERQUEIRA, 2021; FERREIRA, 2021; IPHAN, S/D).

⁹ Website do Memorial das Baianas de Acarajé disponível em: <<https://www.salvadorbahia.com/experiencias/o-memorial-das-baianas-de-acaraje/>>. Acesso em: 18 mar. 2021.

¹⁰ IPHAN. Ofício Baianas do Acarajé. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/58>>. Acesso em: 11 abr. 2022.

¹¹ IPHAN. Queijo artesanal de Minas vira patrimônio cultural. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/2033/queijo-artesanal-de-minas-vira-patrimonio-cultural>>. Acesso em: 11 abr. 2022.

O que se pode inferir a partir da comparação acima é que as tradições doceras de Pelotas, no contexto do Museu do Doce, e por suas diversas formas de reconhecimento, tornam possíveis abordagens igualmente diversas em torno das memórias compartilhadas sobre essas tradições. O acervo do museu não consegue esgotar essa riqueza em termos de diversidade e desdobramentos. Por outro lado, o acervo possibilita pontos de partida para que se possa estabelecer diálogos com esse universo cultural. É nesse sentido que relatamos na segunda metade do texto algumas iniciativas realizadas no Museu do Doce na perspectiva de um museu universitário que explora a temática do PCI.

3. Mobilizar a memória a partir da articulação entre objetos, documentos, histórias e tradição

Um conjunto de expressões e bens culturais que somados permitem o reconhecimento das tradições doceras de Pelotas e região é, portanto, o centro das ações realizadas pelo Museu do Doce. Essas ações se configuram a partir da realização de projetos surgidos nos departamentos, cursos de graduação e pós-graduação da UFPel, por meio dos seus professores, técnicos e estudantes. Por se tratar de manifestação que ocorre no âmbito da vida de uma cidade que construiu para si o título de “Capital Nacional do Doce”, busca-se a partir de agora relatar algumas dinâmicas de inserção no Museu do Doce dos temas relativos à tradição na história e as formas como esse bem circula na sociedade.

Inicialmente, considerando o tema dos doces finos de mesa, como visto, sabemos que os mesmos têm sua história vinculada às famílias aristocráticas pelotenses constituídas no contexto da indústria do charque e que essa riqueza acumulada gerou uma sociabilidade elegante, marcada por influências estrangeiras. A crescente disseminação ao longo do século XX do consumo desses doces delicados feitos com ingredientes que requerem domínios específicos, transmitidos e multiplicados por sucessivas gerações, fez com que essas receitas pudessem ser apreciadas por um número cada vez maior de pessoas, fenômeno que fez disso um elemento marcante da culinária local (CERQUEIRA, 2021; FERREIRA, 2021; IPHAN, S/D).

Essas movimentações históricas são reverberadas pela exposição de longa duração do Museu do Doce, tanto em espaço expositivo que recu-

pera o passado das antigas confeitarias existentes em perímetro urbano, como também com a menção ao caráter elegante desses ambientes aristocráticos do século XIX, palco da manifestação do talento tanto nas formas de preparo quanto nos modos de servir dessas iguarias. Como bem imaterial multifacetado, conforme discutido no início desse texto, tanto um conjunto de objetos, documentos e itens expográficos é recurso para a apresentação dessa narrativa, como também a realização de ações decorrentes de projetos acadêmicos que geraram diferentes engajamentos com o público interno e externo da universidade. Em relação ao primeiro aspecto, na sala expositiva do Museu do Doce que remete ao passado das confeitarias (Figura 1), são destaque objetos oriundos do acervo da família Nogueira, e que pertenceram à Confeitaria Nogueira, considerada o mais longo dos empreendimentos do gênero em Pelotas (Figura 2). Esses itens expostos dão a dimensão da importância das confeitarias para a popularização de certos hábitos de consumo, bem como permitem dimensionar o conjunto de empreendimentos e como foi a importância dos mesmos para a história, a cultura e a economia da cidade, sobretudo no que diz respeito à sociabilidade local¹².

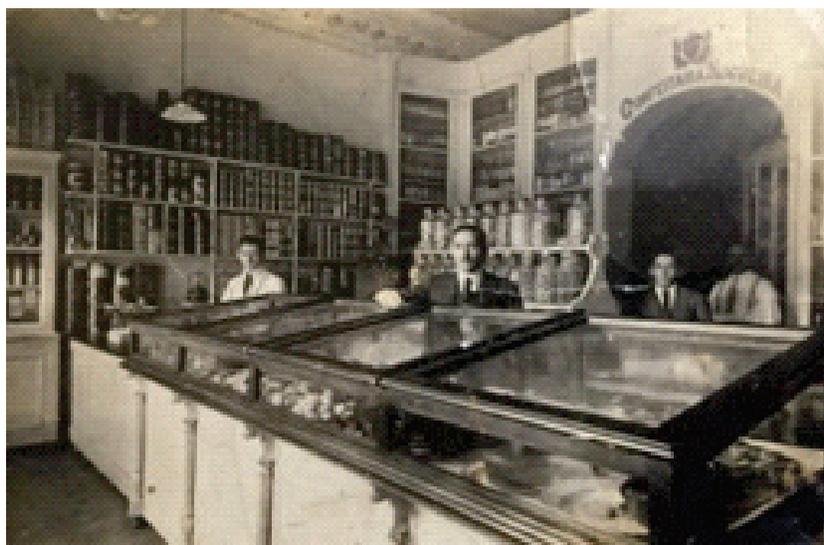
¹² A monografia de Sandra Regina Xavier Cavalheiro intitulada “História e memória da Confeitaria Nogueira (Pelotas-RS) no contexto das Tradições Doceiras locais e seus espaços de sociabilidade” apresenta um panorama sobre as confeitarias urbanas em Pelotas ao longo do século XX. Trabalho de Conclusão de Curso. Bacharelado em Conservação e Restauração de Bens Culturais Móveis, Universidade Federal de Pelotas, 2021, 74 páginas.

Figura 1: Sala expositiva do Museu do Doce com foco no passado das antigas confeitarias urbanas



Fonte: Roberto Heiden, 2022.

Figura 2: Antiga fotografia com imagem de um dos balcões, prateleiras, funcionários e ambientação da Confeitaria Nogueira em seus primórdios



Fonte: Acervo do Museu do Doce.

Quanto ao ambiente que remete ao passado aristocrático da cidade de Pelotas (Figura 3), são destaque pequenas peças de papel expostas: as pelotinas ou base de doces (Figura 4). Essas delicadas rendas em papel, feitas individualmente a mão e com o auxílio de pequenas tesouras, eram uma típica expressão de arte popular que complementava o requintado aspecto dos doces finos de mesa. Com a industrialização da produção de pelotinas em papel, muito mais baratas e rápidas para serem utilizadas, as pelotinas artesanais caíram em desuso (IPHAN, s/d). Esses subtemas dentro da história das tradições doceiras foram explorados para além da organização de uma sala expositiva. As pelotinas expostas no Museu do Doce foram doação de familiares da doceira Anna Maria Rousselet, confeccionadas provavelmente na década de 1950, e chegaram ao museu com necessidade de realização de ações de conservação preventiva. Durante a 13ª Primavera dos Museus (2019), as pelotinas, após terem sido restauradas por estudantes e professores do Curso de Conservação e Restauração da UFPel, passaram a estar disponíveis para a visualização do público, considerando que a equipe criou também *displays* especiais para esses delicados objetos. Concomitantemente isso foi realizada a “Oficina de confecção de pelotinas”, momento no qual o público visitante do museu foi convidado a reviver a técnica e dispor o resultado do seu experimento em um varal no qual as pelotinas confeccionadas foram expostas. Todas essas ações, tendo como ponto de partida as pelotinas, mobilizaram pessoas de diferentes lugares e gerações, projetos e ações acadêmicas, potencializando a presentificação de aspectos da memória das tradições doceiras no contexto do museu.

Figura 3: Sala expositiva do Museu que remete ao passado aristocrático dos doces finos de bandeja



Fonte: Roberto Heiden, 2022.

Figura 4: Pelotinas restauradas e expostas em vitrines do Museu do Doce



Fonte: Roberto Heiden, 2022.

A maioria dos itens do acervo que constitui as coleções do Museu do Doce tem origem em doações espontâneas de diversos objetos e documentos feitas pela comunidade. Muitos desses itens chegam e deixam consigo memórias de quem os doa, memórias essas que ficam registradas junto da documentação museológica das peças. Um museu como esse se configura de imediato como um espaço no qual a comunidade é um dos atores mais importantes para sua constituição. Há doações em diversos formatos, seja como objetos individuais ou por coleções em torno de um eixo temático, tal como é o caso da Subcoleção Nogueira (com itens que pertenceram à histórica e já citada Confeitaria Nogueira) e a origem da Coleção Fábricas de Doces em Conserva¹³.

As coleções temáticas são fontes de pesquisa e externalização de períodos históricos, como a das fábricas coloniais, o que gerou a organização de uma sala expositiva que contempla o tema do parque industrial voltado para a produção de doces em conserva da cidade de Pelotas (Figuras 5 e 6), um dos maiores da América Latina. Essa coleção, devido não somente à sua singularidade temática, é em grande parte resultado das pesquisas do professor Alcir Ney Bach (2009; 2017), que devido ao seu envolvimento pessoal e profissional com o tema, com destaque para seus estudos em nível de mestrado e de doutorado, coletou, a partir do contato que pôde estabelecer com inúmeros atores locais, um importante conjunto de documentos gráficos, notoriamente antigos rótulos de doces das mais de cinquenta fábricas que existiram em diferentes épocas e pontos das zonas urbana e rural de Pelotas e cidades próximas, ou seja, da antiga Pelotas. A coleção de rótulos de doces em Conserva do Museu do Doce está tanto em processo de documentação museológica, bem como vários de seus itens já passaram por tratamentos de conservação preventiva, ou mesmo receberam intervenções restaurativas, ambos projetos realizados por equipes compostas por professores, técnicos e acadêmicos da universidade¹⁴.

¹³ Mais informações sobre as coleções que integram o acervo do Museu do Doce estão disponíveis em: <<https://wp.ufpel.edu.br/museudodoce/acervos-e-colecoes/>>. Acesso em: 12 abr. 2022.

¹⁴ Foi apresentado no VI Fórum de Museus Universitários, de autoria de Matheu Cruz e Roberto Heiden, em texto ainda não publicado, o trabalho intitulado “Processos Artísticos e Expográficos: Memória e Educação a partir da Exposição da Coleção de Rótulos de Doces em Conserva do Museu do Doce (UFPel)”, cujo texto explora as ações desenvolvidas no Museu do Doce a partir de projetos acadêmicos e ações culturais realizadas pelo Museu do Doce.

Figuras 5 e 6: Imagens de sala expositiva dedicada ao tema das fábricas de doce em conserva de Pelotas e região



Fonte: Roberto Heiden, 2021.

O tratamento museológico recebido pelo conjunto de rótulos foi resultado de projetos como o de documentação museológica do acervo desenvolvido por professores e estudantes do curso de Museologia da UFPel. Este projeto exemplifica uma das formas de inserção das diferentes áreas de conhecimento no funcionamento do Museu do Doce que se converte em uma espécie de laboratório de ensino dos cursos de graduação da UFPel, envolvendo ainda outros cursos, tais como Conservação e Restauração de Bens Culturais Móveis, História, Turismo, Gastronomia, Terapia Ocupacional, Arquitetura. Percebe-se, assim, que o Museu do Doce é um espaço em que uma memória sobre essa tradição se organiza também com as ações de diferentes atores acadêmicos, ou seja, a memória das tradições que sobrevive em suportes e lembranças tem, a partir dessas ações, elementos preservados por meio de um trabalho que cria algumas das bases para a sua transmissão.

Em outra frente de trabalho, o Museu do Doce tem dedicado parte de seus esforços a ações voltadas para a comunicação virtual. Em seus primeiros anos, a manutenção de seu *website* institucional, bem como de perfil institucional em redes sociais, apresentava caráter mais informativo. Desde 2019 a relação museu/internet vem se aprofundando, de modo que é possível perceber o espaço virtual sendo progressivamente ocupado pelo museu como uma extensão de seu espaço físico. Foi nesse sentido que o projeto “Foto do Mês” se desenvolveu: a ação, realizada durante todo o ano de 2019, consistiu na curadoria e exposição em destaque durante cada mês de uma fotografia do acervo do museu: a exposição ocorria tanto no espaço físico do Museu do Doce como também nas páginas do museu nas

redes sociais Facebook, Instagram e na webpágina oficial do museu. Destacamos que o espectador encontrava o mesmo conteúdo no espaço físico e no espaço virtual do Museu do Doce, ou seja, a fotografia em destaque, um texto com a devida contextualização histórica de cada foto escolhida e uma audiodescrição da imagem elaborada a partir do mesmo texto (ver Figura nº 7). No espaço físico do museu, a audiodescrição estava acessível a partir de fones de ouvidos. Na *internet*, o *link* para o áudio estava disponível para acesso juntamente do texto e de uma imagem da fotografia. Destaca-se que, se no espaço físico do museu as fotos hoje já não mais se encontram acessíveis, nas redes sociais e no website do museu elas continuam a gerar acessos¹⁵.

Figura 7: Público do Museu do Doce interage com o material do projeto Foto do Mês em totem expositivo



Fonte: Roberto Heiden, 2019.

¹⁵ Realizamos um texto que relata a experiência e faz algumas reflexões sobre os resultados obtidos, conforme a referência: CRUZ, M.; HEIDEN, Roberto. A Foto do Mês no Museu do Doce: musealização e fotografia acessível. In: Semana dos Museus 2020, 2020, Pelotas. Anais da Semana dos Museus da UFPel 2020. Pelotas: Editora da UFPel, 2020. v. 4. p. 257-268.

A Foto do Mês conseguiu proporcionar ao visitante do Museu do Doce acesso ao mesmo conteúdo cultural, em meio físico e virtual, independentemente de como o mesmo se aproximava da instituição. No entanto, a partir do mês de março de 2020, o Museu do Doce deparou-se com o desafio global que foi a adoção de medidas preventivas de combate à epidemia de Covid-19. Em decorrência desse fato, o museu, em conformidade com a política de enfrentamento da pandemia adotada pela UFPel e autoridades sanitárias brasileiras, manteve suas portas fechadas por quase dois anos. Foi nesse contexto que a internet e as redes sociais foram ainda mais exploradas como estratégia de continuar a tornar acessível a memória das tradições doceras locais, mesmo com a instituição com suas portas físicas fechadas. Para as redes sociais foram produzidas especialmente séries temáticas que exploraram diferentes abordagens em torno do tema das tradições doceras locais, tais como a história das fábricas de doces; relatos sobre o funcionamento e os resultados de projetos de ensino, pesquisa e extensão realizados no âmbito do museu, histórias de vida de atores locais considerados agentes de transmissão dos saberes doceiros, a divulgação de objetos de acervo do museu devidamente contextualizados¹⁶, etc.

Eventos temáticos, tais como edições anuais da Semana dos Museus, o Dia do Patrimônio, a Primavera dos Museus, também foram objeto para a elaboração de ações culturais durante a pandemia. Uma iniciativa de destaque foi a realização de uma exposição inteiramente virtual e sediada na página oficial do Museu do Doce na Internet intitulada “Percurso Remoto, Tradição e Memória nas Fábricas de Doces em Conversa de Pelotas-RS”, exposição essa que integrou a programação do Museu do Doce durante a edição do Dia do Patrimônio – 2020. A iniciativa organizou um percurso virtual a partir de recursos de geolocalização pelo qual os visitantes poderiam ter uma compreensão da ocupação dos diversos empreendimentos fabris voltados para a produção de doces em conserva na zona urbana de Pelotas, considerando tanto empresas ainda em funcionamento como também aquelas que já tiveram atividades encerradas. Essa disposição foi complementada com informações históricas, imagens de acervo e outras formas de conectar o público com o tema¹⁷.

¹⁶ Essas séries continuam acessíveis no perfil do Museu do Doce nas redes sociais, a exemplo de seu perfil no Instagram, acessível em: <<https://www.instagram.com/museudodoce/?hl=pt>>. Acesso em: 12 abr. 2022.

¹⁷ Realizamos relato e reflexões sobre as ações virtuais realizadas pelo Museu do Doce no período pandêmico em trabalho apresentado durante a Semana dos Museus da UFPel – 2021, conforme

A própria importância da adoção de medidas preventivas, bem como outros temas de caráter mais global foram também objeto de atenção. A necessidade de isolamento social gerou novas tendências comportamentais na população, dentre elas maior permanência da cozinha e maior tempo dedicado ao preparo dos alimentos no âmbito do lar. Dessa forma, algumas receitas de doces populares, dentre elas a *schmier*, foi um assunto explorado em postagens, por exemplo, na rede social Instagram, quando o Museu do Doce convidou a público a produzir uma *schmier* de abóbora para ser consumida acompanhada de pão e café. Essas receitas geraram engajamento espontâneo por parte do público, que interagiu com o museu publicando os resultados.

4. Aspectos conclusivos

Mobilizar o público em torno da memória de uma tradição patrimonializada e que tem um espaço para sua transmissão mantido por uma universidade e um museu universitário é o tema desse texto que se relaciona ao campo de estudos sobre o PCI, e que teve como foco as Tradições Doceiras de Pelotas e da antiga Pelotas. O texto buscou pautar algumas questões centrais, dentre as quais aspectos históricos sobre essa tradição, suas dimensões materiais e imateriais, bem como alguns dos elementos dessa tradição que chegam ao museu, mas que não a resumem a isso. Ao se abordarem situações que exemplificaram tanto a atuação de atores acadêmicos como a realização de projetos no Museu do Doce e diferentes relações que se estabelecem com o público do museu a partir de seu espaço e desses projetos, foi possível evidenciar alguns caminhos pelos quais a memória das tradições doceiras tem passado por processos de transmissão.

Nesse sentido, se o registro e reconhecimento das tradições doceiras foi um processo com dinâmica própria, e a constituição e consolidação/funcionamento do museu foi outro, no presente, é provável que o Museu do Doce de Pelotas cada vez mais possa convergir com o necessário e contínuo processo de estudo e registro dessas tradições, sobretudo considerando-se que o IPHAN prevê a renovação do reconhecimento dos bens imate-

referência que segue: HEIDEN, Roberto; CRUZ, M. Atividades remotas para museus pandêmicos: ações virtuais do Museu do Doce (UFPel) no ano de 2020. In: Semana dos Museus 2021, 2021, Pelotas. Anais da Semana dos Museus da UFPel 2021. Pelotas: Editora da UFPel, 2021. v. 5. p. 327-339.

riais no Brasil passados dez anos de sua legitimação institucional. Logo, o Museu do Doce conforma-se como uma importante ferramenta que se une ao conjunto de atores que valorizam as tradições doceras locais como PCI, e deverá seguir buscando mais e melhores formas de transmissão dessa memória.

Referências

BACH, Alcir N. **O patrimônio Industrial Rural: as fábricas de compotas de pêssego em Pelotas, 1950 a 1970.** Dissertação (Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural), UFPel, 2009. Disponível em: <<https://wp.ufpel.edu.br/ppgmp/files/2016/11/Alcir-Bach.pdf>>. Acesso em: 11 abr. 2022.

BACH, Alcir N. **Patrimônio Agroindustrial: Inventário das fábricas de compotas de pêssego na área urbana de Pelotas (1950-1990).** Tese, Programa de Memória Social e Patrimônio Cultural – UFPel, Pelotas, 2017. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/ppgmp/files/2017/05/TESE_ALCIR_NEI_BACH_OUT2017_opt-V.1.pdf>. Acesso em: 11 abr. 2022.

BROMBERGER, Christian Bromberger, **“Le patrimoine immatériel” entre ambigüités et overdose**, L’Homme, 209, 2014. Disponível em: <<https://journals.openedition.org/lhomme/23513>>. Acesso em: 11 abr. 2022.

CANDAU, Joel. **Antropología de la memoria.** 1. ed., 1. reimp. Buenos Aires: Nueva Visión, 2006.

CARVALHO, Ana. Os Museus e o Patrimônio Cultural Imaterial. Algumas Considerações. In: SEMEDO, Alice; COSTA, Patrícia (ed.). **Ensaio e Práticas em Museologia**, 1:73-100. Porto: Universidade do Porto, 2011. Disponível em: <<http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/8935.pdf>>. Acesso em: 11 abr. 2022.

CARVALHO, Ana Alexandra Rodrigues. **Os museus e o patrimônio cultural imaterial: estratégias para o desenvolvimento de boas práticas.** Dissertação (Mestrado em Museologia) – Universidade de Évora, Departamento de História, Évora, p. 223, 2009. Disponível em: <<http://rdpc.uevora.pt/bitstream/10174/18979/1/Ana%20Alexandra%20Rodrigues%20Carvalho%20-%20Tese%20de%20Mestrado%20-%2020171%20853.pdf>>. Acesso em: mar. 2022.

CERQUEIRA, Fábio Vergara. Entrevista com Fábio Vergara Cerqueira. **Museu do Doce**, 2021. Disponível em: <<https://wp.ufpel.edu.br/museudoce/entrevista02/>>. Acesso em: 11 abr. 2022.

FERREIRA, Maria Leticia Mazzucchi. Entrevista com Maria Leticia Mazzucchi Ferreira. **Museu do Doce**, 2021. Disponível em: <<https://wp.ufpel.edu.br/museudoce/entrevista01/>>. Acesso em: 11 abr. 2022.

FERREIRA, Maria Leticia Mazzucchi. As tradições doceras de Pelotas e Antiga Pelotas. In: OOSTERBEEK, Luiz *et al.* (org.). Gestão integrada do patrimônio cultural: humanidades, sociedade e ambiente. Pelotas: Ed. da UFPEL, 2020. 268 p.

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: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_%20tradicoes_doceiras_de_pelotas_antiga_pelotas.pdf>. Acesso em: 12 abr. 2022.

PAZ, Esther Fernández de. Museos y Patrimonio intangible: una realidad material. **Mus-A. Revista de los museos de Andalucía**, 4, 129-137. 2004. Disponível em: <<http://nuevamuseologia.net/wp-content/uploads/2016/01/ArteGraficoyLenguaje.pdf>>. Acesso em: abr. 2022.

Pratos da Boa Lembrança: a biografia cultural de um objeto de memória

Maria Amália Silva Alves de Oliveira

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)
maria.oliveira@unirio.br

Lara Passamani Merabet

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ)
larapassamani@hotmail.com

1. Introdução

Por ser uma prática vital aos seres humanos e, ao mesmo tempo, exercida de forma distinta pelos grupos sociais, Woortmann e Cavignac (2016) destacam que a “alimentação é um tema antropológico por excelência” (p. 10). Nesse contexto, ainda de acordo com as autoras, antropólogos e antropólogas têm se dedicado a várias temáticas envolvendo o âmbito cultural da alimentação, e, em tal perspectiva, a partir dos estudos sobre alimentação, tem sido possível a produção do conhecimento acerca das dinâmicas sociais manifestados através de processos de patrimonialização, de fortalecimento e/ou construção de identidades, processos de mercantilização, rituais, conhecimentos tradicionais, entre outros. A amplitude de possibilidades de exploração do tema alimentação o torna fértil a inúmeras análises.

Gonçalves (2004) contribui com o debate sinalizando que as formas de preparação e consumo dos alimentos estão assentadas na distinção entre a fome e paladar. A fome, enquanto necessidade natural, é satisfeita com qualquer tipo de alimento, e o paladar estaria associado a formas específicas de preparação, apresentação e consumo dos alimentos, e, neste contexto, os grupos sociais se distinguem entre si. Na fronteira entre natureza e cultura, a alimentação envolve uma série de valores e significados, em decorrência de processos de escolhas, classificações, representações sociais

acerca de tal processo. A configuração desse processo resulta no que Gonçalves (2004) denomina como sistemas culinários.

Considerando a alimentação enquanto sistema simbólico, observamos que a produção e a transformação de matérias-primas em alimentos está assentada em imbricada relação entre elementos da cultura material e da cultura imaterial que, organizados em diversificados sistemas, revelam processos de atribuição de valores, sentidos e significados. Assumir a existência de um agrupamento de bens materiais e imateriais no âmbito dos sistemas culinários implica o reconhecimento de que aparatos materiais presentes nos sistemas culinários são também receptores e produtores de valores, pressupondo que pessoas e coisas são igualmente significativas para os estudos sobre alimentação. Assim sendo, esses sistemas estão aqui sendo denominados como sistemas alimentares.

Os estudos antropológicos sobre alimentação têm dedicado pouca atenção aos aspectos materiais dos sistemas alimentares, sendo essa a proposta do presente capítulo. Objetivando relacionar alimentação, memória e cultura material, utilizaremos o caso dos Pratos da Boa Lembrança, isto é, uma peça exclusiva em cerâmica que o consumidor leva para casa após a realização de uma refeição específica em um dos restaurantes integrantes da Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança (ARBL). A proposta surgiu no Brasil inspirada na Unione Ristoranti Buon Ricordo, associação italiana idealizadora da ação. De acordo com dados coletados através de pesquisa documental, a missão do Prato da Boa Lembrança é simbolizar uma experiência gastronômica única, sendo o Prato, sua representação material. Inicialmente, além da recordação da experiência, os Pratos objetivavam estimular o turismo gastronômico nacional e desempenhavam também o papel de souvenir; entretanto, ao longo do tempo, os Pratos ingressaram no rol de objetos de coleção, e, ainda de acordo com informações constantes no site da ARBL, o número de colecionadores cresce a cada ano, à medida que novos restaurantes ingressam na Associação.

Os Pratos da Boa Lembrança são objetos materiais cujo recebimento está atrelado ao consumo de uma refeição específica, não podendo ser comercializados, e o fato de ser imprescindível a degustação da refeição no restaurante para ganhar o brinde torna as peças exclusivas. Tais objetos, quando analisados pela perspectiva de Appadurai (2010), nos ajuda a pensar a partir das coisas trocadas e não apenas para as formas, funções ou consequências destas trocas, evidenciando as condições sob as quais obje-

tos podem circular em diferentes regimes de valor no tempo e no espaço. O objetivo deste trabalho consiste em explorar como os pratos da boa lembrança circulam ao longo de uma trajetória onde processos de memorização revelam valores atribuídos a esse processo.

Cabe destacar que o presente trabalho é resultado de um projeto de pesquisa relativo à construção de identidades culturais através da alimentação, ainda em andamento. Neste sentido, a metodologia que norteou todo o trabalho de pesquisa que abriga a presente reflexão pautou-se, além da revisão bibliográfica, que em parte está referenciada neste artigo, no referencial teórico da Antropologia dos Objetos e da Memória Social e pesquisa de campo.

Em perspectiva antropológica, a noção de trabalho de campo implica o pesquisador estar onde se desenrola o fenômeno em estudo e/ou observação. Tal noção foi repensada quando o ‘campo’ foi estendido para espaços onde o fenômeno é compreendido a partir de documentos, acervos e mesmo do patrimônio, ou seja, espaços onde além dos ‘nativos’ a cultura material se impunha trazendo vozes através de registros, sendo essas, muitas vezes, de ‘nativos’ não mais presentes. Atualmente, a noção de ‘campo’ tem alcançado também o ambiente denominado por Silva (1999) como “Redes e Serviços Telemáticos”, das quais a internet é a mais conhecida, e é nesta perspectiva que utilizamos a expressão trabalho de campo, enquanto uma das técnicas de pesquisa que compuseram a metodologia definida para o projeto de pesquisa que abriga a presente reflexão.

Em decorrência da excepcionalidade do período de pandemia de Covid-19, deslocamos a coleta de dados para a internet, que se apresentou como recurso de extrema valia. Amaral (2018) destaca que, a partir do computador, é possível consultar bibliotecas de todas as partes do mundo, e, utilizando-se de distintos sistemas de pagamento, o pesquisador pode transferir o documento e/ou obra para sua própria máquina favorecendo consultas em momentos oportunos, não limitados pelos da biblioteca. A autora acrescenta às bibliotecas os *sites* de instituições, onde na maioria das vezes estão depositados documentos que informam sobre histórico, atas, realizações, atualização de ocorrências, entre outras de interesse do pesquisador.

Neste sentido e concordando com a autora, “todo tipo de informação está acessível na Net ou através dela” (p. 4), e, para a presente reflexão, a Internet foi o meio de obtenção dos dados em substituição à “pesquisa de campo tradicional”. O “campo” apresenta-se aqui como ‘campo digital’,

conforme definem Ferraz e Alves (2017) ao defenderem que pelo acesso à conexão online é possível realizar observações, realizar entrevistas em profundidade através de plataformas específicas, acompanhar encontros/reuniões e, sobretudo, salvar todo esse material em pastas digitais para posteriores análises sobre as articulações, proporções e relações dos fatos sociais diagnosticados.

A pesquisa em campo digital foi composta por seleção e análise de oito horas de entrevistas disponibilizadas no canal youtube com *chefs* de cozinha, empresários do setor de gastronomia e colecionadores de pratos da boa lembrança; coleta e análise de matérias jornalísticas produzidas e veiculadas na internet pela Associação de Restaurantes da Boa Lembrança (ABRL), e; documento técnico da candidatura de ingresso na Associação de Restaurantes da Boa Lembrança.

2. Pratos da Boa Lembrança

2.1 Entrelaçando objetos e memórias

Compreender a lógica de atribuição de valores simbólicos a um objeto não inserido em uma rede mercantil clássica configura-se em um desafio no qual nos parece ser necessário considerar as reflexões de Maurice Halbwachs, que, no início do século XX, estabeleceu o conceito de quadros sociais da memória. Inserido na tradição da Sociologia francesa, Halbwachs considera a precedência do “fato social” e do “sistema social” sobre fenômenos de ordem psicológica, individual. Assim sendo, o autor não se debruça sobre a memória e, sim, sobre os ‘quadros sociais da memória’.

A partir dos quadros sociais da memória, Halbwachs (1990) apresenta sua premissa fundamental para a memória: o indivíduo nunca está só, e as lembranças permanecem coletivas mesmo que sejam referentes a momentos vividos sem a companhia de outras pessoas. E, sobre isto, discorre:

Mas nossas lembranças permanecem coletivas, e elas nos são lembradas pelos outros, mesmo que se trate de acontecimentos nos quais só nós estivemos envolvidos, e com objetos que só nós vimos. É porque, em realidade, nunca estamos sós. Não é necessário que outros homens estejam lá, que se distingam materialmente de nós: porque temos sempre conosco e em nós uma quantidade de pessoas que não se confundem (HALBWACHS, 1990, p. 26).

Para o autor, a memória é abordada como produção ativa dos grupos. A lembrança das experiências do passado não seria, portanto, revivida, mas reconstruída e repensada através da perspectiva do indivíduo do

presente. A memória seria, portanto, um trabalho consciente de memoração. E, sendo produção ativa dos grupos, Halbwachs (1990) admite a existência de tantas memórias quantos grupos sociais existam. A pluralidade de tal concepção abre portas para que se compreenda a memória coletiva como o substrato fundamental dos processos de atribuição de valores a objetos materiais.

Os pratos da boa lembrança podem ser pensados enquanto objetos testemunhas de uma experiência, objetos de ativação de uma memória e objetos inseridos em coleções particulares. Nesse contexto, Appadurai (2010) contribui ao apresentar a perspectiva de uma nova compreensão de agência dos objetos em contato com os indivíduos.

A introdução da coletânea organizada por Appadurai (2010) intitulada 'A vida social das coisas' busca a construção de uma nova concepção dentro da qual os objetos passariam a ser vistos a partir da delimitação de regimes de valor, que surgem da circulação destas no tempo e no espaço. O autor apresenta, então, sua abordagem na qual as mercadorias seriam vistas "como coisas em uma determinada situação, situação esta que pode caracterizar diversos tipos de coisas, em pontos diferentes de suas vidas sociais" (APPADURAI, 2010, p. 27).

A proposta do autor, então, resume-se à necessidade de que se acompanhe toda a trajetória de circulação das coisas, da produção, passando pela troca/distribuição, até o consumo para que se compreenda em que fase de sua vida a coisa se encontra, em vez de caracterizá-la como algo estático. Kopytoff (2010) acrescenta ao debate proposto por Appadurai a perspectiva metodológica de análise dos objetos através da "biografia cultural das coisas", onde todo o processo de circulação de bens inseridos na cultura material revelaria valores, sentidos e significados atribuídos aos objetos. Os pratos da boa lembrança ancoram trabalhos conscientes de memoração, aspecto que os torna suportes de memórias. A circulação desse objeto, aqui recuperado através de sua biografia cultural, revela o trabalho de memória que acompanha o processo de atribuição de valores a tais objetos.

2.2 A biografia cultural dos pratos da boa lembrança

Ao mesmo tempo que o prato da boa lembrança busca distinguir os restaurantes que integram a Associação de Restaurantes da Boa Lembrança, busca-se estimular a prática do colecionismo, pois, como consta em matéria do site/blog quegostoso.tur.br, o prato é definido como

O Prato da Boa Lembrança é o troféu de todo colecionador. É feito em louça de alta qualidade, resistente, produzido especialmente para ser pendurado e exposto como uma peça de arte. Cada prato possui um desenho original e exclusivo... (Disponível em: <<https://quegostoso.tur.br/2021/02/13/prato-do-donna-pinha-entra-na-boa-lembranca/>>).

Entretanto, conforme esclarece Gonçalves (2007), os objetos de coleção pública ou privada, circularam antes de ingressarem no universo do colecionamento, em outras categorias. O deslocamento dos objetos para os espaços de coleções ou de museus pressupõe que anteriormente seus usos estavam centrados nas categorias de objetos de uso cotidiano ou de mercadorias. Pelo exposto, o método da biografia cultural das coisas, proposto por Kopytoff (2010), nos permite considerar a possibilidade de captação de facetas passíveis de serem ignoradas quando coisas e/ou objetos não são analisados através dos distintos significados a eles atribuídos.

No intuito de recuperar e remontar as fases que compõem a biografia cultural do prato da boa lembrança, esta parte do trabalho se apoiou em matérias de jornais digitais, sendo eleita a reportagem produzida por Flávio Flarys e vinculada no G1 Região dos Lagos, como base documental para a reflexão que segue. Cabe destacar que, para Oliveira (2007), pesquisa documental caracteriza-se “pela busca de informações em documentos que não receberam nenhum tratamento científico, como relatórios, reportagens de jornais, revistas, cartas, filmes, gravações, fotografias, entre outras matérias de divulgação” (p. 69), e Cellard (2008) esclarece que, ao privilegiar uma abordagem mais ampla de documento, a Escola de Annales, uma das linhas teóricas da História, estende a noção de documento para além do texto dos arquivos oficiais. Desta forma, segundo o autor anteriormente citado, “Tudo o que é vestígio do passado, tudo o que serve de testemunho, é considerado como documento ou ‘fonte’” (CELLARD, 2008, p. 296).

2.2.1 Fase da produção

No conteúdo apresentado na reportagem de Flarys, é detalhado o processo técnico de elaboração das fases que compõem a produção dos pratos. De acordo com as informações contidas na reportagem, todo o processo de elaboração dos pratos é produzido em atelier de cerâmica localizado no município de Petrópolis, que produz desde a matéria-prima da confecção do prato até sua etapa final.

Os restaurantes são responsáveis pelo envio das receitas que irão servir de inspiração para as modelagens a serem estampadas nos pratos. De posse da receita, os ingredientes, as formas de fazer e demais elementos configuram as ilustrações que devem sempre ser produzidas evidenciando leveza, cores diversas e bom humor. A etapa de pintura é comandada por uma artista plástica que coordena os profissionais que executam manualmente a pintura e os traços de cada prato.

Ainda de acordo com a reportagem, o silêncio e a concentração marcam o local onde os artesãos imprimem os traços e cores nas peças, pois o trabalho é interpretado como produção de uma peça que representa a memória de uma experiência especial, destinada a apreciadores que valorizam a peça enquanto objeto de coleção. A reportagem destaca ainda a raridade das peças produzidas, tendo em vista que, a despeito da produção anual de cerca de setenta mil pratos, o fato da produção ser manual não faculta a possibilidade de dois pratos exatamente iguais.

A análise das informações coletadas acerca da produção dos pratos da boa lembrança evoca questões que permeiam o debate sobre arte e artesanato, e, nesse contexto, Marinho (2006) ressalta que o artesanato tende a se afastar da arte, apesar de ser possível identificar nesta sua origem. O artesanato possui “raízes na arte primitiva, comungando das mesmas fontes de inspiração, embora se diferencie desta pela possibilidade de replicação ... A arte, por sua vez, cria peças únicas e exclusivas” (p. 14-15).

De acordo com a reportagem, os pratos da boa lembrança são produzidos enquanto obras de arte devido à exclusividade e ao caráter único que particularizam a sua produção. Enquanto obra de arte, evocam emoções a serem processadas no âmbito da memorização da experiência gastronômica, e, assim, na fase da distribuição, inicia-se a construção de “memórias de” e “memórias para”, conforme veremos nas próximas seções.

2.2.2 Fase da troca/distribuição

A reportagem anteriormente citada nos fornece elementos para refletir acerca da fase de troca/distribuição dos pratos da boa lembrança. Conforme exposto neste documento, esses objetos não são comercializados, pois sua distribuição está atrelada ao consumo da refeição cuja receita está expressa na pintura que particulariza o prato da boa lembrança. Desta forma, funcionários dos ateliês de cerâmica que produzem os pratos e os restaurantes que integram a Associação estão proibidos de realizarem tal co-

mércio. O pacto que sustenta a não inserção dos pratos da boa lembrança no circuito econômico assenta-se na manutenção desses objetos na categoria de bens inalienáveis, onde o valor social reside não na dimensão econômica e, sim, simbólica.

Ainda de acordo com a reportagem, há uma forte disputa para ingressar na Associação de Restaurantes da Boa Lembrança, pois o ingresso e permanência na ARBL é interpretado como status de qualidade e seletividade que é atestado pela autorização da Associação para que o restaurante conceda o prato da boa lembrança a seus clientes. O valor social que envolve esse processo de ingresso e permanência na ABRL implica investimento econômico relacionado ao pagamento da inscrição, da mensalidade, da produção dos pratos da boa lembrança que é custeado pelos restaurantes associados que mantêm ainda o compromisso de não repassar esse custo para os clientes. A noção de investimento presente nesse processo consiste na percepção de que a marca ABRL garante visibilidade, distingue os serviços prestados e gera uma relação que extrapola a do âmbito comercial com os clientes.

A busca por imprimir a uma ação baseada na troca comercial elementos que vão além desta situa-se no acionamento da afetividade que, no caso dos pratos da boa lembrança, reportam a memórias da experiência vivida. Woortmann (2016) define como memória alimentar a que está atrelada memória de pessoa(s) ou grupos que incide e leva a práticas recorrentes de consumo positivas ou negativas. Segundo a autora, a elaboração dessas memórias incide sobre práticas alimentares do cotidiano ou rituais, e, retomando argumentação defendida em trabalhos anteriores, a autora retoma a distinção entre “memória de” e “memória para”.

A “memória de” estaria situada no que se aproximaria da noção de nostalgia, retido pela “memória alimentar do passado no passado”. Conforme palavras de Woortmann,

Essas memórias alimentares “de” se situam numa perspectiva de tempo/ espaço irreversível, supõe como que uma linha de tempo na qual o grupo ou pessoa seletivamente mantém, ou melhor ainda retém, memórias de algo, como que passivo, “estático”. Remete, no mais das vezes, a alguma colheita excepcional, alguma festa particularmente farta ou sofisticada, algum evento, local ou ritual marcante pela comida etc. Com frequência são associadas a lembranças e retidas com alguma ênfase saudosista e idealizadora do passado. São parte do passado e parte de um quadro alimentar que já pode estar fora do universo atual; não implica práticas atuais... (2016, p. 66).

Já a memória para é definida como

a memória alimentar ‘para’ projeta o passado no presente. Ela, numa perspectiva de tempo, é constantemente acionada e atualizada. O tempo e espaço são acionados, emergem recorrentemente, atualizados. Essa memória alimentar no mais das vezes implica a realização de práticas alimentares evidentes... (p. 66).

Considerando as colocações trazidas por Woortmann (2016) no intuito de refletir sobre a fase de distribuição dos pratos da boa lembrança, entendemos o investimento dos restaurantes como uma ação que busca agregar valor não comercial à experiência gastronômica vivenciada por seus clientes e, ao empreender essa ação, valem-se de um objeto testemunha para estimular uma “memória de” e uma “memória para”, conforme observa Bosi (1994):

na maior parte das vezes, lembrar não é reviver, mas refazer, reconstruir, repensar, com imagens e ideias de hoje, as experiências do passado. E, nesse jogo de construção da memória, os objetos são “re-vistos”, ao evidenciar a relação de afetividade existente (p. 17).

Ao receber o objeto testemunha, caberá ao cliente a forma como irá se relacionar com prato da boa lembrança, ou seja, construir “memórias de” ou “memórias para”.

2.2.3 Fase do consumo

Antes de dar continuidade à reflexão aqui proposta, cabe esclarecer o conceito de consumo adotado no presente trabalho. O debate antropológico revela, conforme atesta Miller (1995), uma certa negligência com estudos sobre consumo. Na década de 1970, o tema aparece na literatura antropológica evidenciando um olhar para os objetos. Data dessa época, e no âmbito de uma discussão sobre cultura material, a delimitação do que se convencionou como Antropologia do Consumo, reunindo estudiosos preocupados em demonstrar como, numa sociedade qualquer, os objetos podem servir para criar e manter relações sociais. Desta forma, a noção de consumo não se reduz à venda de mercadorias e obtenção das respectivas mais-valias; consumo implica uma relação entre objetos e pessoas.

Considerando consumo como uma relação entre objetos e pessoas, no que tange aos pratos da boa lembrança, o consumo destes pelos clientes que vivenciaram a experiência gastronômica chancelada pelo recebimento do prato pode ser interpretado conforme proposto por Woortmann (2016).

Assim sendo, quando tomamos o caso dos pratos da boa lembrança, a “memória de” remete ao objeto enquanto souvenir e a “memória para” remete ao objeto enquanto item de coleção.

Objetivando iluminar relações entre objetos e pessoas na construção de “memória de”, apresentaremos um relato coletado no tripadvisor¹, onde uma consumidora fez o seguinte relato: *Visitei o Rio de Janeiro e, como sou colecionadora dos pratos da boa lembrança, liguei para alguns restaurantes associados para saber a disponibilidade dos pratos (pois às vezes falta a porcelana). Liguei para o Restaurante X² e me informaram que tinha o prato, SIM, chamado ‘Vieiras cariocas 450’. Então, descartei as outras opções e fui ao restaurante. Ao chegar lá, o senhor que nos atendeu informou “olha, está faltando Vieira, mas podemos substituir por camarões”. Ao questionar sobre a combinação dos ingredientes, e que, era um prato da BL, ele desdenhou e afirmou ‘É só um prato de colocar na parede, não faz diferença’. Achei isso uma OFENSA a uma associação que eles fazem parte. Bom, jantamos lá mesmo, pois já estávamos ali. A comida é boa, mas fiquei bastante insatisfeita em comer um prato chamado ‘vieiras’ em que foi servido camarão.”*

Freire-Medeiros e Castro (2007) destacam a multiplicidade de funções atribuídas aos souvenirs, pois estes seriam testemunhos de viagens empreendidas, provas materiais das experiências vividas no destino, e dádivas ofertadas como presentes a amigos e familiares no retorno ao lar. Segundo os autores, o souvenir encerra em si a capacidade de manifestar-se como um recurso de memoração. Já Graburn (2009) trata os souvenirs como objetos carregados de uma ampla gama de significados. Os souvenirs sempre possuem conexão direta com o destino visitado e possuem mais referência quando adquiridos diretamente de um habitante local. Ainda, “podem ter emblemas ou mensagens ideológicas sobre etnicidades ou sobre a nacionalidade do lugar [...], podem também simbolizar uma ocasião, uma companhia, um grupo social ou alguma coisa da idiosincrasia” (GRABURN, 2009, p. 24).

A despeito do exemplo apresentado incidir sobre uma ocorrência vivenciada no contexto de uma viagem turística, cabe destacar o valor dado à experiência, pois a autora do relato registra seu desconforto ao consumir

¹ Tripadvisor é uma plataforma norteada pela lógica da colaboração, voltada para a atividade turística. Configura-se em um site de viagens que fornece informações e opiniões relativas a produtos e serviços de viagens por parte dos viajantes.

² Seguindo a tradição antropológica, optamos por omitir o nome do restaurante, entendendo que a relevância para fins da pesquisa e elaboração do presente capítulo reside no relato coletado.

um prato que deveria ter como ingrediente principal as vieiras, sendo esse substituído por camarões. A insatisfação da cliente remete a algo que vai além do recebimento do prato, evoca a quebra da possibilidade de construção de um processo de memorização ancorado no que está retratado na pintura do prato e seu respectivo consumo. O desconforto da cliente coloca o objeto souvenir não somente como uma lembrança da experiência e, sim, como um suporte de uma memória que está fora ou distante do universo atual. Pelo exposto, a “memória de” quando ancorada em objetos souvenirs remete a uma conexão de passado e presente onde a lembrança retida reside na existência do objeto.

A reportagem que tem servido como dados etnográficos para a presente reflexão aponta um aspecto que nos ajuda a entender a “memória para” quando se trata de memória alimentar no âmbito da análise dos pratos da boa lembrança. Consta na referida reportagem o seguinte fato: *“Certa vez, nos foi oferecido por um colecionador 2 passagens de avião e uma semana em um hotel em Miami por 3 pratos que faltavam em uma coleção. Mas, como nosso contrato com a associação não permite este tipo de negociação, não fizemos os pratos”*, recorda-se H³.

O relato exposto chama a atenção para o empenho de determinado colecionador em obter os pratos que faltavam em sua coleção. O investimento que esse colecionador é capaz de empreender envolve um valor que não se insere na lógica comercial, assim como a recusa do responsável pela produção das peças. A lógica do colecionamento é discutida por Gonçalves (2007), que destaca a ocorrência de atividade de colecionamento em toda e qualquer sociedade humana. O autor pontua que, em tais processos, variam os objetos colecionados, onde são armazenados, os objetivos e os valores agregados aos sistemas de classificação que norteiam o processo. Ainda de acordo com Gonçalves (2007), algumas sociedades colecionam no intuito de redistribuir ou destruir os bens colecionados; entretanto, no ocidente moderno, a atividade de colecionamento está fortemente associada à acumulação (p. 24).

Retomando o pensamento de Krzysztof Pomian (1987), Gonçalves (2007) coloca:

³ Optamos por omitir o nome do entrevistado com o intuito de preservar a fonte que não é nossa e, sim, do jornalista responsável pela matéria. Contudo, cabe destacar que H. é um dos responsáveis pela produção dos pratos da boa lembrança.

[...] O caráter universal da coleção deriva, segundo o autor, do papel mediador que ela desempenha entre os espectadores e o mundo “invisível” do qual falam os mitos, as narrativas e as histórias. Essa mediação, cabe sublinhar, é realizada especificamente através dos objetos da coleção, uma vez que, segundo seu entendimento [referindo-se a Pomian], eles existem para serem ‘expostos ao olhar’. Realizam assim uma mediação entre os dois termos de uma oposição igualmente universal: o visível e o invisível...

Gonçalves (2007) critica a ênfase atribuída por Pomian à função sociológica de mediação entre o visível e o invisível, pois esta não ilumina “[...] o conjunto de práticas sociais e culturais por meio das quais as coleções vêm a se constituir e se transformar...” (p. 47) e, por fim, acrescenta:

[...] O que estou sugerindo é que, assumindo essa perspectiva, o autor [Pomian] parece se deixar enfeitiçar pela própria ideologia da coleção, a partir da qual esta é concebida como um espaço auto-suficiente, infenso às contingências históricas, suprimindo-se assim os processos históricos econômicos, políticos de produção que a tornaram possível... (p. 47).

Isso posto, considerando que a análise dos pratos da boa lembrança está aqui assentada no método da Biografia Cultural das Coisas, onde importa acompanhar a trajetória deste objeto, concordamos com Gonçalves (2007) ao afirmar que

[...] É um pressuposto epistemológico das coleções e dos museus que o ato de olhar (objetos expostos) equivale a conhecer algo que está além dos próprios objetos e que estes de algum modo evocam... Esse processo não é absolutamente natural... (p. 50).

Desta forma, reside no olhar dos espectadores a decodificação desses pratos, sendo essa experiência uma construção histórico-cultural que torna um objeto ordinário em extraordinário. Pelo exposto, consideramos que, ao ingressar na categoria de objeto de coleção, os pratos da boa lembrança evocam a “memória para” é mediada pelo olhar do proprietário da coleção, assim como pelo olhar daqueles a quem é permitido compartilhar da exibição, sendo a “memória para” uma atualização constantemente acionada no presente.

3. Considerações finais

Conforme mencionado no início desse trabalho, a produção e a transformação de matérias-primas em alimentos estão assentadas em imbricada relação entre elementos da cultura material e da cultura imaterial que, organizados em diversificados sistemas, revelam processos de atribuição de

valores, sentidos e significados. No intuito de analisar aspectos da cultura material que permeiam os sistemas alimentares, escolhemos nos debruçar sobre os pratos da boa lembrança. Assim sendo, partimos da noção de que objetos habitam, assim como nós, um mundo social, e que existe uma relação indissociável entre o mundo material e os humanos, de modo que o inseparável universo que contém pessoas e objetos é pensado na dialética destas relações.

O referencial teórico da Antropologia dos objetos e do método da Biografia cultural das coisas defendido por Kopytoff contribuiu para o entendimento de que os pratos da boa lembrança têm seus significados inscritos não em suas formas e funções e, sim, em seus usos e seus diversos percursos sociais; buscamos evidenciar o quanto a circulação dos mesmos é capaz de elucidar contextos sociais. Tais objetos, ao percorrerem distintas fases, revelam o lugar social que a comida ocupa na sociedade atual. Produzidos para celebrar uma experiência gastronômica interpretada como digna de ser retida pela memória, o trabalho de memoração dos clientes recai na construção de “memórias de” e de “memórias para”.

As “memórias de” foram aqui analisadas sob a noção de objetos testemunhos apresentados como suvenires. A despeito da experiência gastronômica a ser memorada ter ocorrido ou não durante uma viagem, a noção de souvenir foi aqui empregada como representação de poder evocativo de um passado onde as emoções emergem de forma saudosista que, conforme Woortmann (2016) pontua, “[...] São parte do passado e parte de um quadro alimentar que já pode estar fora do universo atual; não implica práticas atuais...” (p. 66). Já a análise sobre os pratos da boa lembrança enquanto objeto de exibição alocados em coleções particulares nos remeteu ao conceito de “memórias para”, pois, em tal condição, os pratos são percebidos como bens inalienáveis cuja circulação ocorre para serem guardados e mantidos sob o controle de determinadas pessoas. A “memória para” reconfigura nesse processo o passado no presente, sendo a mediação do olhar dos espectadores fundamental para a sustentação da memória.

Encerramos o presente capítulo, ressaltando que seu objetivo consistia em explorar como os pratos da boa lembrança circulam ao longo de uma trajetória onde processos de memoração constituem-se em instâncias socioculturais privilegiadas em termos analíticos. Quando analisados enquanto souvenir ou item de coleção atrelados a processos de memoração, tais pratos favorecem o entendimento dos valores culturais que permeiam

os sistemas alimentares. Assim sendo, consideramos que os que os pratos da boa lembrança, não são somente artefatos destinados a recepção de alimentos e sim, objetos que vinculam memórias, afetos, colecionismo, entre outros valores que demonstram a rentabilidade analítica dos sistemas alimentares enquanto sistemas de valores passíveis de iluminar as relações sociais e culturais a partir da alimentação.

Referências

- AMARAL, Rita. Antropologia e Internet – Pesquisa e Campo no meio virtual. **NAU-USP Núcleo de Antropologia Urbana da Universidade de São Paulo**. 2018. Disponível em: <<https://www.n-a-u.org/amaral1-a.html>>. Acesso em: 20 jul. 2020.
- APPADURAI, Arjun. Introdução: Mercadorias e a política de valor. In: APPADURAI, Arjun (org.). **A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural**. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2010.
- BOSI, Ecleia. **Memória e sociedade: lembrança de velhos**. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
- CELLARD, André. A análise documental. In: POUPART, J. *et al.* **A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos**. Petrópolis: Vozes, 2008.
- FERRAZ, Cláudia Pereira; ALVES, André Porto. Da etnografia virtual à etnografia online: deslocamentos dos estudos qualitativos em rede digital. In: ENCONTRO ANUAL ANPOCS. 41. ed. **Anais do 41º Encontro Anual da ANPOCS**. Caxambu, 2017.
- FREIRE-MEDEIROS, Bianca; CASTRO, Celso. A cidade e seus souvenirs: o Rio de Janeiro para o turista ter. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 1, n. 1, p. 34-53, 2007.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, 2004.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios**. Coleção Museu, memória e cidadania. Rio de Janeiro, 2007.
- GRABURN, Nelson. Antropologia ou antropologias do turismo?. In: GRABURN, Nelson *et al.* **Turismo e antropologia: novas abordagens**. Campinas, SP: Papirus, 2009. p. 13-52.
- HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.
- KOPYTOFF, Igor. A biografia cultural das coisas: a mercantilização como processo. In: APPADURAI, Arjun (org.). **A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural**. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense. 2010.

MARINHO, H. **Por uma teorização das organizações de produção artesanal: habilidades produtivas nos caminhos singulares do Rio de Janeiro**. 178f. Tese (Doutorado em Administração) – Escola Brasileira de Administração Pública e de Empresas, Fundação Getúlio Vargas. Rio de Janeiro, 2006.

MILLER, Daniel. Consumption and commodities. **Annual Review of Anthropology**, Londres, v. 24, p. 141-161, out. 1995.

OLIVEIRA, Maria Marly. **Como fazer pesquisa qualitativa**. Petrópolis: Vozes. 2007.

POMIAN, Krzysztof. Coleção. In: **Enciclopédia Einaudi**. 1. Memória e História. Lisboa: Imprensa Nacional; Casa da Moeda, 1984, p. 51-86. Disponível em: <<http://flanelografo.com.br/impermanencia/biblioteca/Pomian%20%281984b%29.pdf>>.

SILVA, Lídia Oliveira Loureiro. Comunicação: A Internet – a geração de um novo espaço antropológico. **Biblioteca On-line de Ciências da Comunicação**. 1999. Disponível em: <<http://bocc.ubi.pt/pag/silva-lidia-oliveira-Internet-espaco-antropologico.html>>. Acesso em: 23 jul. 2021.

WOORTMANN, Ellen. Memória alimentar: prescrições e proscricões In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie (orgs.). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRRN, 2016. p. 57-90.

Dinâmicas territoriais do patrimônio industrial nas zonas rurais de tradição doceira: casos ibero-americanos

Francisca Ferreira Michelin

PPG Memória Social e Patrimônio Cultural, ICH/UFPel
francisca.michelon@ufpel.edu.br

1. O projeto

O projeto que se descreve nesta introdução foi apresentado como um dos documentos exigidos no edital interno da Universidade Federal de Pelotas para seleção de professor visitante em universidades estrangeiras, dentro do Programa CAPES PrintUFPel. Portanto, ele apresenta duas características convergentes: a origem da proposta em pesquisas que já vinham acontecendo e o alinhamento com o projeto Alimentação, Cultura e Identidade. A seguir, desenvolve-se cada uma.

A origem encontra-se em dois projetos de pesquisa em andamento desde o ano de 2020, ainda que os antecedentes sejam mais antigos. O primeiro: “Modelos e instrumentos de dinâmicas territoriais aplicadas ao patrimônio industrial: o caso de Pelotas/RS”¹ é vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, e o segundo, “Memórias dos lugares de produção de Pelotas e suas possibilidades de pesquisa a partir do trabalho com as comunidades”,² é vinculado ao Programa de Pós-Graduação em História. Ambos observam questões que vinculam o patrimônio industrial com a economia e com a produção de alimento em comunidades específicas e abordam conteúdos inerentes aos conceitos de desenvolvimento, territórios sustentáveis e paisagens históricas da produção. Ainda, os dois primeiros conceitos constituem o epicentro do trabalho do Polo Morro Redondo³ da Cátedra Unesco-IPT de Humanida-

¹ Disponível em: <<https://cobalto.ufpel.edu.br/projetos/coordenacao/projeto/2117>>.

² Disponível em: <<https://cobalto.ufpel.edu.br/projetos/coordenacao/projeto/editar/1634>>.

³ Disponível em: <<https://wp.ufpel.edu.br/gipc-morroredondo/>>.

des e Gestão Cultural Integrada do Território do Instituto Politécnico de Tomar⁴. O Polo é um programa – no qual a autora coordena as ações locais – que articula diferentes projetos decorrentes do Acordo de Cooperação estabelecido entre a Universidade Federal de Pelotas, por meio do PPG em Memória Social e Patrimônio Cultural, o Instituto Politécnico de Tomar, a Universidade Católica de Pelotas e a Prefeitura de Morro Redondo.

Por sua vez, a Cátedra estrutura-se como um programa transdisciplinar, fundamentalmente conceituado nas ciências humanas e que tem como núcleo a Gestão Integrada das Paisagens Culturais enquanto vetor de sustentabilidade. Portanto, vincula ações integradas com as ciências naturais e sociais⁵. A principal contribuição dessa cátedra aos parceiros, em especial no hemisfério Sul, é a soma de esforços e estruturas na proposição de estratégias de integração entre as governanças e os diferentes segmentos da comunidade.

Ainda, importa destacar o ingresso da autora na *Red de Investigación y Gestión de Paisajes Históricos de la Producción* da Universidade de Sevilha (US)⁶ (Figura 1) que se constitui como uma plataforma de pesquisa colaborativa, coordenada pelo Prof. Dr. Enrique Larive López com a participação do Prof. Dr. Julián Sobrino Simal. A Red APPLab foi implantada em 2019, com o objetivo de identificar e documentar as paisagens da Produção na América. No documento de adesão encaminhado à Red, a autora apresentou os elementos de interesse nos estudos sobre patrimônio industrial, com ênfase para a identificação das indústrias desativadas e os seus vestígios fabris, os processos de esquecimento que recaem, muito frequentemente, sobre este patrimônio e as possibilidades de requalificação e reutilização destes lugares. Interessa-se em estudar a relação do desenvolvimento social da região sul do Rio Grande do Sul com a indústria do alimento, em especial a do doce e com a tradição doceira, que se expressa no saber e fazer artesanal, bem como o contexto histórico no qual se desenvolveram, identificando as relações que reverberam no presente no patrimônio material e imaterial da cidade de Pelotas e dos municípios do entorno, sobretudo os emancipados.

Sobre as dinâmicas territoriais, as duas abordagens que estão sendo apresentadas no tema desta proposta são: 1) a que se situa no marco das

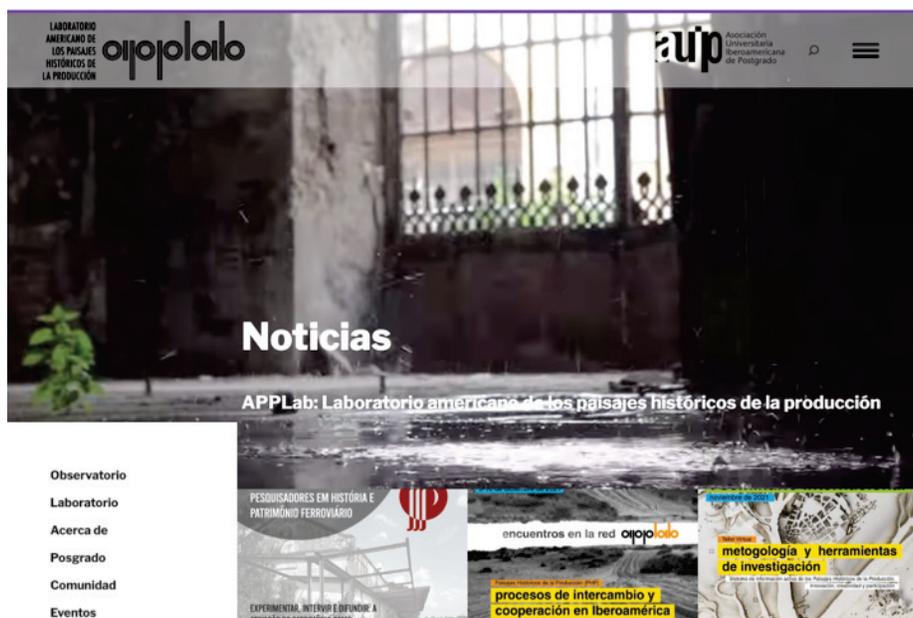
⁴ Disponível em: <http://portal2.ipt.pt/pt/i_di/catedra_de_humanidades_e_gestao_cultural_integrada_do_territorio/>.

⁵ Disponível em: <[projeto europeu Apheleia / www.apheleiaproject.org](http://projeto.europeu.apheleia/www.apheleiaproject.org)>.

⁶ Disponível em: <<https://www.redapplab.com/francisca-ferreira/>>.

paisagens históricas da produção (PHP). Cabe lembrar que conceito e metodologias convergem para estratégias inovadoras no trato de questões do patrimônio industrial. Em novembro de 2021, houve o primeiro evento⁷, no qual se reuniram pesquisadores para discutir metodologias e ferramentas de investigação nesse âmbito.

Figura 1: *Print do site da Red de Investigación y Gestión de Paisajes Históricos de la Producción*



Fonte: <<https://www.us.es/laUS/cultura-y-patrimonio>>.

No que diz respeito ao *Laboratorio Americano de Paisajes Históricos de la Producción* (APPLab), destaca-se a experiência com o conjunto Histórico *Minas de la Reunión* do *Ayuntamiento de Villanueva del Río y Minas*, iniciada em 2018. E, ainda, os conceitos de “Cartografias de Investigación Digital Colaborativa” e “gestão ativa” (SIMAL *et al.*, 2014; SIMAL, 2018) que se empenham na identificação das muitas variáveis que atuam sobre o patrimônio. 2) A que se define como Gestão Cultural Integrada (OOSTERBEEK, 2020).

⁷ Disponível em: <<https://www.redapplab.com/metodologias-y-herramientas-de-investigacion-applab/>>.

A combinação dessas estratégias inspira-se no enunciado de Milton Santos que diz sobre “[...] o encontro de conceitos tirados da realidade, fertilizados reciprocamente por sua associação obrigatória e tornados capazes de utilização sobre a realidade em movimento” (SANTOS, 2008, p. 19) e que, aqui usado, esclarece a concretude do patrimônio industrial como um objeto de estudo necessariamente interdisciplinar e movente. Sendo esse uma tipologia do patrimônio cultural, apresenta-se, tal de acordo com Oosterbeek (2012), como uma reunião de dados em contínua reestruturação, tanto quanto é a identidade coletiva que nele se fundamenta.

Sobre o patrimônio industrial, há de se evidenciar a atualidade das reflexões sobre o seu uso. Não que seja uma discussão nova, mas permanece necessária. No Portfólio fotográfico do Patrimônio Industrial de Andaluzia, publicado em 2006, observa-se a preocupação de um registro que legitima a existência do acervo de modo que se veja contemplado pelo reconhecimento da sua condição. Por outro lado, essa discussão não floresce resultados consistentes se não estiver acompanhada de estratégias de reativação desse patrimônio, tal como discutem Simal e López (2013) ao apresentarem a ação SEVLAB-TEAM Projects. Outro projeto, também de autoria de ambos os pesquisadores, que adensa o debate sobre o uso do patrimônio industrial, é *Luces sobre la Memoria*⁸, desenvolvido em 2010. Um dos resultados do projeto foi a formação de um grupo de trabalho especializado com a finalidade de estudar os novos usos para o complexo de edificações.

2. A Universidade de Sevilla

A Universidade de Sevilla (US), Espanha, ocupa patrimônios industriais da cidade e da região, inclusive o coração administrativo da instituição encontra-se em uma antiga fábrica de Tabaco, que, pela sua trajetória e monumentalidade, porta o título de Bem de Interesse Cultural desde 1959. É uma universidade antiga, grande e orgulhosa de estar onde se encontra, daí o *slogan*: uma cidade dentro da cidade. Poderíamos, com alguma imaginação, estabelecer paralelos com a Universidade Federal de Pelotas. Também essa se distribui em edifícios que se localizam em distintos lugares da cidade, igualmente sua sede administrativa ocupa uma extinta fábrica: o frigorífico Anglo, que do mesmo modo, proporcionalmente à população

⁸ Disponível em: <<https://investigacioncontemporanea.com/proyectos/luces-sobre-la-memoria/>>.

fixa da cidade, pode ser considerada uma instituição grande. No entanto, o orgulho que podemos ter desse lugar onde trabalhamos está pautado por hesitações que advêm de serem suas estruturas muito jovens, de constar sua origem como resultado de uma não bem-vista reforma universitária e de uma trajetória que não consegue, ainda, assumir, para além do senso comum das frases cansadas, o seu lugar na cidade.

Por isso, a Universidade de Sevilha inspira. Há outras tantas que inspiram, em outros tantos países. Porém, a US soma-se à inspiração da região onde se encontra. Andaluzia é uma das comunidades autônomas da Espanha. Vasta, faz fronteira com as comunidades de Extremadura e de Castilla-La Mancha e divide um considerável contorno com Portugal. Água não lhe falta, tanto o alongado oceano Atlântico como o cálido mar Mediterrâneo a banham. Não lhe falta gente: é a comunidade mais populosa do país. E, nela, não carece deparar-se com marcas de muitos passados que se firmam como exemplos de uma região de encontro entre oriente e ocidente. Diferentes culturas disputaram suas terras durante séculos e, talvez, nunca tenha havido encontros amigáveis por ali. Não se duvida que muito sangue tenha manchado sua terra, nem que muitos sons se produzido, muitas cores se misturado, muitas línguas se mesclado e muito de tanto foi dando o tom de sua forma presente.

Para aqueles conscientes do tempo longo da história andaluz, as ruínas ou os restos das extintas fábricas são marcos significativos da história social e do trabalho que se foi constituindo na região. Por isso, há um turismo industrial que, sendo de toda a Espanha (AOTI, 2021), apresenta um rol de 13 atrativos em Andaluzia. E em publicação mais antiga (COPT, 2006), listam-se 32 patrimônios industriais na mesma região. Dentre eles, oito são antigas fábricas de alimentos⁹. Essas últimas interessam, sobre as demais, ao projeto que se apresenta neste texto.

Portanto, nenhuma surpresa causa o fato de que a US assume como compromisso a recuperação e conservação do patrimônio sob sua guarda: o histórico-artístico, o científico, o bibliográfico e documental (Figura 2). Em cada uma dessas tipologias há várias subcategorias. Tal investimento é um compromisso com a própria nação e nele se inscreve o reconhecimento de todas as formas do patrimônio, inclusive o industrial.

⁹ Azucarera del Guadalfo, Fábrica de açúcar El Tarajal, Fábrica de Cervezas Alhambra, Harinera La Alianza, Fábrica de Harinas Nuestra Señora del Rosario, Almazara Núñez del Prado, Fábricas de Conservas Auamonte e Isla Cristina e Bodega San Patricio de Garvey.

Figura 2: Print do site da US. Tela do Patrimônio Histórico-Artístico da Universidad de Sevilla



Fonte: Disponível em: <<https://www.us.es/laUS/cultura-y-patrimonio>>.

A breve apresentação é capaz de justificar porque a proposta do trabalho de pesquisa apresentado para a concorrência no edital interno CapesPrint UFPel teve a US, com suas competências culturais, como instituição de destino,

3. Os objetivos

O projeto, a partir do trabalho na US, pretende observar a paisagem histórica da produção na área que conforma a zona rural das cidades emancipadas de Pelotas, que foram contempladas com a inscrição das Tradições Doceiras no Livro de Registro do Patrimônio Imaterial, na categoria dos Saberes, em aprovação unânime do Conselho Consultivo do IPHAN em reunião do dia 15 de maio de 2018. Em tal paisagem, o movimento entre a produção das agroindústrias doceiras familiares (Figura 3) e o das fábricas doceiras constitui um dos fluxos característicos desse território, do qual,

mesmo sob um diagnóstico breve, identificam-se os traços próprios da ruralidade, como a evasão dos jovens, a dificuldade em manter as culturas de frutas ameaçadas pelas monoculturas e as restrições e mudanças impostas pelos órgãos de vigilância. Trata-se de um território em que a paisagem histórica vincula a produção com a memória e a cultura com os modos de vida. As metodologias, para tratar dessas paisagens históricas da produção, bem experimentadas na Andaluzia e sobretudo nas pesquisas e na produção desenvolvida na US, indicarão possibilidades de salvaguarda do patrimônio imaterial da tradição doceira e do patrimônio material dos espólios das fábricas doceiras rurais.

Figura 3: Amostra da produção da fábrica de doces coloniais João de Barro, Morro Redondo/RS



Fonte: Fotografia da autora, 2021.

Pretende-se, desse modo, estabelecer uma sequência de procedimentos que devem sistematizar tanto a coleta quanto a análise dos dados e, para tanto, primeiramente será necessário identificar os exemplares de patrimônio industrial alimentar que serão observados em campo para, então, afinar os instrumentos de coleta dos dados experimentando categorias de aná-

lise, quais sejam: técnica, temporalidade, historicidade, produção, tradição e memória. Sobretudo, entende-se necessária a posterior descrição dos processos observados: paisagem, território, espaço produtivo e processos de globalização.

De igual modo, pretende pôr em prática a ideia de combinação da visão global com a local na observação dos elementos que podem ser constitutivos da paisagem industrial – históricos, internos e externos –, no caso espanhol, para, na sequência, desenvolver um estudo comparativo com os casos brasileiros (em ao menos um exemplar que ainda não passou por esse processo). E, na sequência, identificar, nos mesmos campos observados, os condicionantes de territórios específicos que levem em conta a dimensão física, social e histórica do contexto. Entende-se que será possível, em cada território ainda não estudado pela metodologia, aplicar o sistema integral da paisagem da produção, de modo que fosse possível distinguir as fases dos processos produtivos ao longo da existência de cada fábrica, buscando aplicar as categorias apresentadas por Simal (2018): paisagem estrutural, articuladora e funcional da produção.

Estando na Espanha, será possível conhecer os mecanismos e instrumentos de reconhecimento e proteção do patrimônio cultural, empregados nos exemplares das instalações fabris do conjunto Histórico *Minas de la Reunión* do *Ayuntamiento de Villanueva del Río y Minas*, que deu início ao novo Laboratório de Investigação sobre Patrimônio Industrial da US. O conjunto foi declarado bem de interesse cultural em 2002, e o município, apesar de sua história ser muito própria de países europeus, apresenta características de ruralidade que interessam muito para a melhor compreensão dos territórios a serem estudados nos limites geográficos da região da Antiga Pelotas. Para tanto, há de se considerar que “descrição e explicação são inseparáveis” (SANTOS, 2008, p. 18), se é primeiramente descritiva, será, necessariamente, ao final, explicativa dos modos como se articulam dialeticamente os elementos de uma paisagem da produção. Em casos europeus, a observação se combina com a pesquisa documental e de campo. A metodologia a ser empregada é a observação das possibilidades ou resultados da prática instrumental e de gestão ativa.

Na etapa explicativa, busca-se combiná-la com a Gestão Integrada do Território – GIT (OOSTERBEEK, 2006, 2007, 2012, 2020) empregando os quadros esquemáticos do Ciclo Temporal da Percepção do Território (OOSTERBEEK, 2012, p. 48), o quadro do Sistema territorial (2012, p. 49)

e o Fluxo Processual da Gestão Integrada do Território (2012, p. 58). Também converge com a GIT a Metodologia Transversal, empregada pelos dois Laboratórios de US tanto porque se trata de investigação ativa como porque preconiza que as ações devem estar em sincronia com as demandas das comunidades. Empregam-se as seguintes categorias analíticas: técnica, temporalidade, historicidade, produção, tradição e memória. Constam os processos a serem observados: paisagem, território, espaço produtivo e processos de globalização.

4. As expectativas

O trabalho que se pretende levar a termo na US deve constituir uma oportunidade de orientação de novos projetos interinstitucionais, bem como o compartilhamento de resultados advindos de pesquisa. Ainda, no que diz respeito à produção no Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural (PPGMP), é possível que docentes de diferentes instituições, participantes da RED, possam tornar-se parceiros da Proposta, inclusive, em coorientação de dissertações e teses nos temas da proposta, bem como participar de bancas de defesa dos trabalhos, de missões vinculadas ao projeto e de publicações do PPGMP. Há, ainda, a possibilidade de desenvolvimento de conteúdos específicos em disciplinas do pós-graduação que possam contar com a participação de pesquisadores estrangeiros. No contexto do PPGMP, o estudo sobre a indústria alimentar, em especial a da área rural, poderá ser desenvolvido sob diferentes objetos que virão a reforçar a inserção regional do Programa. Como o estudo do patrimônio industrial se desenvolve atento tanto ao espaço rural como ao urbano, buscam-se aspectos que caracterizam o território e a paisagem cultural na qual essas fábricas surgiram, o que imbrica os resultados com a economia cultural, turismo e sustentabilidade. Portanto, tal como os resultados, já em curso, nas ações do Polo Morro Redondo, entende-se que os avanços que se possam obter por meio deste e dos estudos decorrentes impliquem o surgimento de novos conteúdos dentro das linhas de pesquisa do PPG.

Ainda, a RedAPPLab está inserida na relação de redes de investigação da *Asociación Universitaria Iberoamericana de Postgrado* (AUIP)¹⁰ cujo principal objetivo é incentivar ações de formação técnica e científica dos

¹⁰ Disponível em: <<https://www.auiip.org/es/presentacion/fines-y-objetivos>>.

pós-graduandos e pesquisadores, facilitando intercâmbio e cooperação com Colômbia, Espanha, México e Argentina. Esses são os países com o maior número de instituições associadas. Os editais de bolsas para pós-graduação são frequentes, e desde 2011 a AUIP concede apoio às redes. Há editais para prêmios de qualidade e sustentabilidade além de divulgação sistemática dos editais dos programas envolvidos. Todas as áreas do conhecimento são contempladas pela Associação. Portanto, além de intensificar a participação do PPGMP na RedAPPLab, intenciona-se que a UFPel possa vir a integrar o rol dos membros da AUIP e, conseqüentemente, participar das suas atividades e da integração com os programas dos demais membros.

É também expectativa consolidar uma trajetória que já se vem desenhando há alguns anos. A Universidade de Sevilha já era, desde 2013, uma instituição com a qual o PPG em Memória Social e Patrimônio Cultural vinha desenvolvendo cooperação. Nesse ano, foi apresentado ao professor Vicente Julián Sobrino Simal o trabalho sobre o patrimônio industrial que estava em desenvolvimento, sob minha coordenação, com o acervo da UFPel. Foi, então, que iniciou o trabalho de colaboração entre os programas de pós-graduação. O Prof. Julián, Doutor em História da Arte, hoje aposentado, continua atuando como colaborador no Pós-graduação em Arquitetura e Patrimônio e no de Arquitetura. Na ocasião do estabelecimento do acordo, era Professor Titular da *Escuela Técnica Superior de Arquitectura* da Universidade de Sevilha e desenvolvia projetos com os temas paisagens industriais, patrimônio cultural e transformações territoriais a partir das atividades produtivas na Espanha.

O primeiro resultado desse contato foi o estabelecimento do acordo de cooperação entre a UFPel e a Universidade de Sevilha para estudo de projetos de patrimônio industrial. Em 2014, promoveu-se uma missão que trouxe o Prof. Julián Sobrino para participar do VIII Seminário Internacional de Memória e Patrimônio, com o tema “Lugares de Memória”. Na ocasião, ministrou a conferência “*Patrimonio, memoria y olvido en los lugares de trabajo*”, além do curso no qual apresentou a metodologia empregada no Projeto para Valorização do Patrimônio Industrial Espanhol. Ainda em 2014, o Prof. Julián passou a integrar, como convidado, o conselho editorial da Revista Expressa Extensão, da qual a autora era editora executiva. No segundo número da revista no seu novo formato eletrônico – um dos avanços do periódico na ocasião – publicou-se um artigo assinado pelos professores Julián, Enrique López e integrantes do Grupo de Pesquisa *Ciudad*,

Arquitectura y Patrimonio Contemporáneos no qual está exposta a metodologia aplicada aos espaços públicos da Andaluzia (SIMAL *et al.*, 2014). Em 2018, foi inaugurado o *Laboratorio de Investigación sobre Patrimonio Industrial* (VRM-LAB Pozo 5), coordenado por ele e por Enrique López e, em 2019, o *Laboratorio Americano de los Paisajes Históricos de la Producción* que propôs e implantou a plataforma colaborativa de pesquisa sobre territórios industriais históricos na América e Península Ibérica.

A relação cultural, social e econômica que existe, desde longa data, entre Andaluzia e Ibero-América e que constitui uma característica importante de um passado em comum, manifesta-se em diversos aspectos. E, dentre esses, um de grande impacto é a paisagem cultural, tratada como testemunho da memória que permanece viva em vestígios materiais e nas manifestações memoriais. Ainda, destaca-se que a apresentação do livro “Patrimônio Industrial da UFPel” (2019), listado no documento “produções de destaque”, foi escrita pelo Professor Julián cuja presença se fez como membro da banca avaliadora da tese “Da fábrica para patrimônio: estudo comparativo da condição de remanescentes industriais no Rio Grande do Sul / Brasil” (COELHO, 2021).

Portanto, inserida nessa rede peninsular e americana de pesquisadores, gestores e agentes institucionais que atuam sobre e com as manifestações materiais e imateriais das paisagens da produção, foi proposto, em 2020, o projeto de pesquisa “Modelos e instrumentos de dinâmicas territoriais aplicadas ao patrimônio industrial: o caso de Pelotas/RS”, já exposto no item 1 deste texto. A ele está vinculada uma pesquisa de doutorado orientada pela autora e concluída em 2021, outra em andamento e uma dissertação de mestrado, ambas já citadas, vinculadas ao Polo da Cátedra UNESCO-IPT Humanidades e Gestão Cultural Integrada do Território.

Por fim, Sevilha é uma cidade com atenção rigorosa ao patrimônio da região e, para tanto, basta ver o *Catálogo Bibliográfico de Patrimonio en Andalucía* (2013) que lista eventos, estudos e outras produções que informam os numerosos atores do campo da preservação do patrimônio.

Referências

- AOTI, Associação de Operadores de Turismo Industrial. **Guia de Turismo Industrial da Espanha**. Espanha: AOTI, 2021.
- COPT, Consejería de Obras Públicas y Transportes. **Patrimonio Industrial de Andalucía**: Portfolio fotográfico. Sevilla, 2006.

ANASTÁCIO, R. F. Instrumentos de Gestão Integrada do Território. In: SCHEUNEMANN, I.; OOSTERBEEK, L. (orgs.). **Gestão Integrada do Território: economia, sociedade, ambiente e cultura**. Rio de Janeiro: IBIO, 2012. p. 241-252.

COELHO, J. P. **De fábrica para patrimônio: estudo comparativo da condição de remanescentes industriais no Rio Grande do Sul / Brasil**. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural. Universidade Federal de Pelotas, RS, 2021.

CONSEJÍA DE OBRAS PÚBLICAS Y TRANSPORTES. **Patrimonio industrial de Andalucía: portfolio fotográfico**. Sevilla, 2006.

GALLARDO, C. R.; LÓPEZ, E. L.; SIMAL, J. S. La ciudad amable: propuesta de evaluación transversal. In: **VIII Seminario Internacional de Investigación en Urbanismo**, Barcelona-Balneário Camboriú, Junio 2016. Barcelona: DUOT, 2016.

INSTITUTO ANDALUZ DE PATRIMONIO HISTÓRICO. Consejería de Cultura y Deporte. **Catálogo Bibliográfico de Patrimonio en Andalucía**. Sevilla: Biblioteca del IAPH, 2013.

OOSTERBEEK, L. Turismo, patrimônio e o impacto do Covid-19 na mudança de paisagens culturais à escala global. In: FIGUEIRA, L. M.; OOSTERBEEK, L. (orgs.). **Turismo Mundial, Crise Sanitária e Futuro: visões globais partilhadas**. Instituto Politécnico de Tomar, p. 141-154, 2020. Disponível em: <<http://www.cda.ipt.pt/download/ebooks/CRENT-ebook-17.6.2020-turismo-crise-global.pdf>>. Acesso em: 30 maio 2021.

OOSTERBEEK, L. Princípios da Gestão Integrada do Território. In: SCHEUNEMANN, I.; OOSTERBEEK, L. (orgs.). **Gestão Integrada do Território: economia, sociedade, ambiente e cultura**. Rio de Janeiro: IBIO, 2012. p. 35-62.

OOSTERBEEK, L. **Arqueologia, patrimônio e gestão do território: polémicas**. Erechim: Hábilis, 2007.

OOSTERBEEK, L. Gestão Integrada do Território e do Patrimônio Cultural. In: GUIMARÃES ESPÍNDOLA, H. S.; OOSTERBEEK, L. (orgs.). **Revista Area Domeniu**, Tomar: CEIPHAR, v. 3, p. 11-18, 2006.

SANTOS, M. **A Natureza do Espaço: Técnica e Tempo, Razão e Emoção**. 4. ed., 4. reimpr. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008.

SERRES, J. C. P. Projeto Alimentação, cultura e identidade. **CAPES/PRINT Projetos**. Disponível em: <<https://wp.ufpel.edu.br/print/files/2019/02/Food-Culture-and-Identity.pdf>>. Acesso em: 15 jun. 2021.

SIMAL, J. V. S. Buenas prácticas en patrimonio industrial: El caso de Andalucía. In: Buenas prácticas en protección del patrimonio cultural y natural: buena praxis en patrimonio industrial. **IIº Encuentro de asociaciones de protección del patri-**

monio local. Sevilla: 2014. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/291338023_pdf>. Acesso em: 12 jun. 2021.

SIMAL, J. V. S. *et al.* Sistema de información activa de los espacios públicos de Andalucía. In: **Expressa Extensão**, Pelotas, v. 19, n. 1, p. 29-47, 2014. Disponível em: <<https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/expressaextensao/article/viewFile/4429/3363>>. Acesso em: 10 jun. 2021.

SIMAL, J. V. S. Entrevista (Pía Acevedo). **Revista Planeo**, Sevilla, n. 37, p. 38-45, set. 2018. Disponível em: <https://issuu.com/revistaplaneo/docs/planeo_37>. Acesso em: 10 jun. 2021.

SIMAL, J. V. S. Prefácio: El Patrimonio es como un Río: Entre Lete y Mnemosine. Patrimônio Industrial da Universidade Federal de Pelotas. In: MICHELON, F. F. (org.). **O patrimônio industrial da Universidade Federal de Pelotas**. 1. ed. Pelotas: Editora da UFPel, 2019. p. 09-15.

SIMAL, J. V. S.; LÓPEZ, E. L. A laboratory for reactivating industrial areas in Seville: Sevlab-Team Project. In: **TICCIH Bulletin**, n. 59, 1st quarter, 2013. Disponível em: <https://www.researchgate.net/profile/Julian-Simal/publication/256352691_pdf>. Acesso em: 10 jun. 2021.

VIEIRA, S. G. **A cidade fragmentada**. O Planejamento e a segregação social do espaço urbano em Pelotas: Ed. da UFPEL, 2005.

ISOTYPE MARCO DE JEREZ 1822-2022: memória do Patrimônio Alimentar como desenvolvimento sustentável do território – Andaluzia – España

João Fernando Igansi Nunes

Universidade Federal de Pelotas
igansi@ufpel.edu.br

Santiago Amaya-Corchuelo

Universidade de Cádiz
santiago.amaya@uca.es

1. Atualidade e relevância do tema a abordar

ISOTYPE MARCO DE JEREZ 1822-2022 dedica-se à construção de uma linguagem figurativa visando a registrar, preservar e promover a cultura simbólica do patrimônio alimentar, vitivinicultura, Marco de Jerez, entre 1822 e 2022. Referências visuais de um território, signos do nível simbólico determinados pela cultura, formatam novas maneiras de pensar o lugar e, conseqüentemente, de representá-lo. O atual estado de emergência imposto pela Covid-19, além de gerar novos comportamentos (regras sanitárias, isolamento social e uso de máscaras), exige o uso de termos e o reconhecimento de lugares, objetos e comportamentos, resultando num sistema de linguagem específica, a exemplo das soluções visuais simbólicas para representações que visam a sinalizar regras de afastamento ou sanitárias como o uso de álcool gel, máscaras e lavar as mãos, constituindo uma escrita figurativa, linguagem visual representativa do seu contexto social. Essa “escrita”, sistemática linguagem pictográfica, tem a potência de antecipar o objeto, assumindo seu estatuto de presença, de comportamento, função, tradição e história em acelerada transformação. Dessa maneira, registra, preserva e promove o território a partir dos seus símbolos.

Nessa esteira, a proposta de criação de um sistema de linguagem visual ISOTYPE (*International System of Typographic Picture Education*) para o Marco de Jerez, com base nos símbolos culturais plasmados nas etiquetas dos seus vinhos – Andaluzia – Espanha, entre o período de 1822 a 2022 –, resultará em uma família de produtos representativos dos duzentos anos de cultura vitivinícola do Marco de Jerez.

Conforme posicionamento da historiadora Carmen Borrego Plá (2019), as etiquetas (rótulos) de vinho desse território, por meio da representação de sua paisagem, produtos e sujeitos, cidadãos comuns e/ou personalidades (Carlos V., Cristóbal Colón, etc.), nos fazem recordar um passado histórico pungente e digno de ser preservado e promovido.

Recorte de uma expressão cultural local que identifica seu produto, sua origem e a reinterpreta com um sentido próprio de lugar, a partir das narrativas visuais de suas etiquetas que veiculam e, assim, comunicam e funcionam como instrumento de educação à preservação da memória do patrimônio alimentar, conseqüentemente, ISOTYPE MARCO DE JEREZ 1822-2022 objetiva ainda contribuir para o desenvolvimento sustentável do território, preservando e promovendo seu capital cultural patrimonial, nesse caso: a cultura vitivinícola.

O referido recorte abrange dois específicos contextos: o período anterior à regulação de produto de Denominação de Origem, e o período posterior à sua regulação. Em tese, possui distintos valores e, conseqüentemente, distintas representações para preservar e promover um alimento saudável em um território sustentável. Destaca-se a expansão da viticultura de Jerez no início das primeiras décadas de 1800, aproximadamente entre o período de 1820 a 1870, idade de ouro, com um crescimento espetacular entre 1822 e 1834 (HIGUERA, 2013).

A proteção legal desse patrimônio alimentar, o vinho de Jerez, seguindo processos tradicionais determinados e cumprindo com condições específicas, foi definida pelo Conselho Regulador das Denominações de Origem “Jerez-Xérès-Shery” e “Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda” registradas em 1933, delineadas pela sua origem de território, especificidades ambientais e seus respectivos processos e técnicas de produção. O Conselho Regulador das Denominações de Origem (CRDO) é uma Sociedade de Direito Público representativa dos interesses econômicos e sociais, órgão descentralizado do Ministério da Agricultura e Pescas da Junta de Andaluzia. Representa, como dimensão privada, os interesses privados de todos os

vitivinicultores e vinícolas cadastradas e, assim, atua por delegação da Administração em uma série de questões diretamente relacionadas à gestão, como proteção de um bem de dimensão pública, ou seja, a própria Denominação de Origem. O CRDO é o primeiro a publicar o Regulamento de Denominação de Origem de acordo com as disposições do Estatuto do Vinho espanhol de 1933: o de “Jerez-Xérès-Sherry”. É a Denominação de Origem mais antiga da Espanha¹.

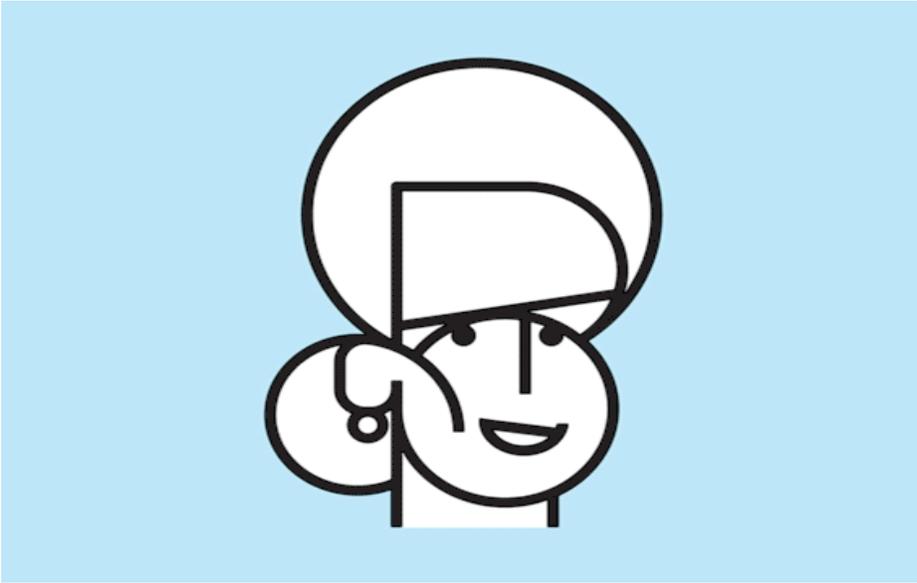
O ISOTYPE, modelo de um sistema de linguagem pictórica, criada pelo cientista social Otto Neurath (1882-1945), influenciou significativamente a maneira como se projeta visualmente a informação. Jan Tschichold, com sua Nova Tipografia (1920), revolucionou o moderno design gráfico, inovando padrões de diagramação para indústria gráfica. Na mesma época, Otto Neurath iniciou suas experiências no âmbito da linguagem pictórica. Segundo Michael Twyman, em *The Significance of ISOTYPE* (1975), Neurath é um dos pioneiros do moderno design gráfico, pois o ISOTYPE fez para a linguagem pictórica o que a Nova Tipografia fez para a linguagem verbal. Ou seja, Tschichold atualizou a tipografia para as necessidades do mundo moderno, enquanto Otto Neurath e sua equipe modernizaram a representação pictórica.

Como exemplo de uma linguagem pictórica voltada à memória e identidade de um território, pode-se observar os pictogramas [símbolos] criados pelo grupo Nobrand – Argentina², que constitui uma linguagem pictográfica voltada à preservação e promoção dos valores simbólicos culturais do território argentino, a exemplo das Figuras 01, 02 e 03 respectivamente:

¹ Mais informações em: <<https://www.sherry.wine/es/marco-de-jerez/el-consejo-regulador>>.

² Ver: <<https://www.behance.net/gallery/5119481/Nobrand-Argentine-icons>>.

Figura 1: Representação icônica de Evita Peron



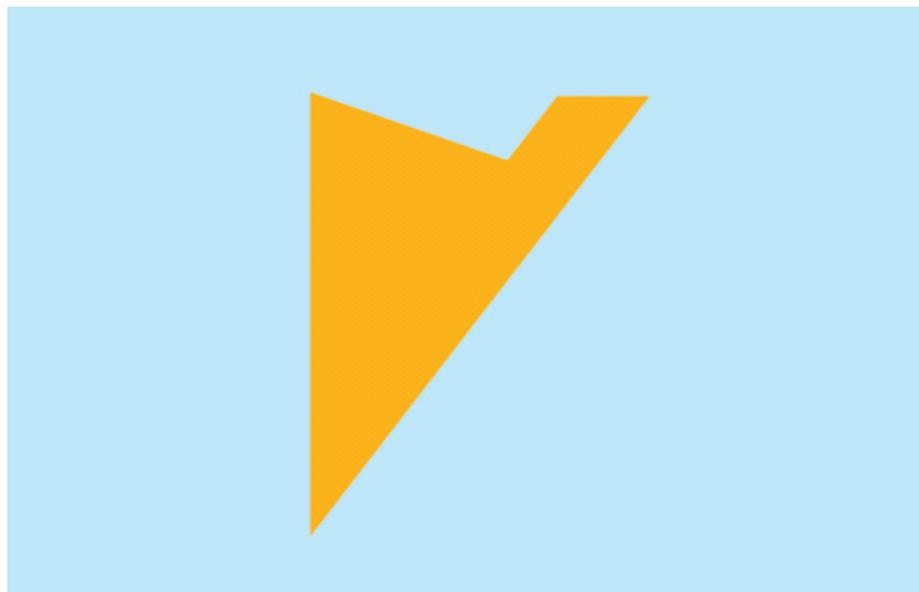
Fonte: Acervo NOBRAND. Disponível em: <<https://www.behance.net/gallery/5119481/Nobrand-Argentine-icons>>.

Figura 2: Representação icônica da vaca



Fonte: Acervo NOBRAND. Disponível em: <<https://www.behance.net/gallery/5119481/Nobrand-Argentine-icons>>.

Figura 3: Representação icônica do território da Argentina



Fonte: Acervo NOBRAND. Disponível em: <<https://www.behance.net/gallery/5119481/Nobrand-Argentine-icons>>.

Essa análise cuidadosa da identidade da Argentina resultou em um vasto repertório de ícones que sintetizam e comunicam de forma assertiva as idiossincrasias do “eu” nacional, aspectos sociais. Em sincronia, a proposta ISOTYPE MARCO DE JEREZ 1822-2022 encontra antecedente no Projeto de Pesquisa Memória Gráfica de Pelotas: 100 anos de design. Como principal resultado desse projeto, com o objetivo de promover o diálogo com as instituições e liderar pesquisadores em Artes Gráficas, em 2011 foi criado o Seminário Internacional de Design, Tradição e Sociedade – SIDTS. Evento multidisciplinar cuja 5ª edição ocorreu em setembro de 2021, apoiado com recurso Edital AOE FAPERGS, desenvolvido pelo seu grupo de pesquisa Memória Gráfica, Tradição e Sociedade (CNPq) que se estabeleceu como uma estratégia de debate e formação pública sobre o legado do design gráfico latino-americano, devido à sua expressiva contribuição na formação da cultura visual e da economia da sociedade, dedicando-se a fomentar questões sobre processos criativos, técnicas de produção, autoria e respectivos resultados estéticos. Assim, conseqüentemente, a estratégia de preservação e promoção da memória cultural do território, por meio da

comunicação visual do seu patrimônio de “efêmeros”, é o foco de interesse dos proponentes deste Plano de Trabalho.

Com a institucionalização de um protocolo de Cooperação Interinstitucional entre a Universidade Federal de Pelotas, a Universidade Católica de Pelotas, a Câmara Municipal de Morro Redondo (Brasil) e o Instituto Politécnico de Tomar (Portugal), os interesses sobre o tema resultaram na compreensão do novo paradigma de sustentabilidade, tratado por Luiz Oosterbeek (2020), designado como Gestão Cultural Integrada do Território apontando, entre outros vetores, o valor da Comunicação como estratégia de diálogo e educação para o patrimônio cultural.

Como integrantes da equipe do Projeto Morro Redondo: Gestão Integrada do Território, os proponentes desta proposta reiteram que a comunicação do projeto integra-se e envolve-se com a comunidade, construindo valor ao patrimônio cultural alimentar, preservando e promovendo o “saber fazer”, “saber viver” e o “saber transmitir”.

Considerando os conceitos da antropologia simbólica do antropólogo norte-americano Clifford Geertz (2021), influenciados pela hermenêutica de Paul Ricoeur (2011), ISOTYPE MARCO DE JEREZ 1822-2022 potencializa uma compreensão coletiva das ações, dos discursos, dos símbolos, do meio ambiente, das instituições e do próprio povo, apresentando a cultura vitivinícola a partir de seu próprio sistema de sinais, incluindo a sua dimensão visual para a sua consequente interpretação, estabelecendo uma comunicação que extrai, divulga e consolida o objeto como verdadeiro extracto de memória e reconhecimento como bem patrimonial. Maurizio Quagliuolo enfatiza a importância da comunicação para frisar que “se temos um valor que se preserva ao longo do tempo, tudo isso não faria sentido se não tivéssemos o cuidado de comunicar sua mensagem e suas mensagens” (QUAGLIUOLO, 2020, p. 132).

2. Ferramentas metodológicas

Preservar a memória do patrimônio alimentar do território do “Marco de Jerez”³, reconhecido e amplamente aceito como lugar de produção vitivinícola, por meio da criação de um sistema de linguagem visual ISO-

³ Território constituído pelas cidades de Sanlúcar de Barrameda, Porto de Santa Maria e Jerez da Frontera.

TYPE MARCO DE JEREZ, como expressão de uma cultura territorial que identifica seu produto, sua origem e a reinterpreta com um sentido próprio de lugar a partir da comunicação visual que veiculam, bem como identificar métodos e processos de Certificação de Denominação de Origem, perpassam os procedimentos específicos da metodologia em Comunicação, organizada a partir das seguintes atividades:

a) Inventariar os valores simbólicos, signos visuais, plasmados nas etiquetas de vinhos do Marco de Jerez 1822-2022;

b) Analisar os valores simbólicos, signos visuais, plasmados nas etiquetas de vinhos do Marco de Jerez 1822-2022;

c) Inventariar a anatomia formal e de produção técnica das etiquetas de vinhos do Marco de Jerez 1822-2022;

d) Analisar a anatomia formal das etiquetas de vinhos do Marco de Jerez 1822-2022;

e) Propor um sistema de linguagem pictográfica ISOTYPE MARCO DE JEREZ 1822-2022;

f) Desenvolver uma família de produtos ISOTYPE MARCO DE JEREZ 1822-2022, incluindo o desenvolvimento de uma cartografia digital dos símbolos inventariados;

g) Integrar e desenvolver ações junto ao Instituto de Investigación Vitivinícola e Agroalimentar (IVAGRO) e ao Grupo de investigación Territorio, Cultura y Desarrollo (TECUDE);

h) Produzir e publicar resultados;

i) Organizar seminários relacionados ao tema Design e Desenvolvimento Territorial;

j) Identificar método e processos para Certificação de Denominação de Origem,

l) Construir Rede de Pesquisa em Preservação e Promoção do Patrimônio Alimentar, integrando o Instituto de Investigación Vitivinícola e Agro-Alimentar (IVAGRO), Conferência Espanhola de Conselhos Reguladores do Vinho (CECRV), com o Conselho Regulador das Denominações de Origem (CRDO) e o Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural.

Abordagem qualitativa e quantitativa, de natureza aplicada e com objetivo exploratório, sustenta-se pelos procedimentos que serão desenvolvidos a partir da pesquisa bibliográfica, documental e com coleta de dados primários a ser realizada em Jerez da Fronteira, Andaluzia – Espanha. Pre-

cisamente, será desenvolvida nas dependências do Dpto. Economía Geral, Área de Sociología. Faculdade de Direito, Universidade de Cádiz, abrangendo a chamada região Marco de Jerez, seus Museus, Bibliotecas, setores administrativos e de investigação – a citar o Instituto de Investigación Vitivinícola e Agroalimentar, o Centro Andaluz de Pesquisa Vitivinícola, o Ministério Regional de Economía, Inovação e Ciência Andaluzia, o Câmpus de Excelência Agroalimentar Internacional, o Instituto Universitario de Pesquisa para o Desenvolvimento Social Sustentável, bem como, principalmente, a participação integral nos grupos de investigação *Transformações e conflitos nas sociedades contemporâneas (Universidade de Cádiz)* e *Território, Cultura e Desenvolvimento (Universidade de Sevilha)*.

Mantendo a integridade das relações entre os símbolos contidos na visualidade plasmada nos rótulos de vinhos do Marco de Jerez, representações características da paisagem cultural do território, consideramos a visão deste “lugar” como um campo sistêmico, constituído também pelas suas dimensões políticas, sociais e econômicas.

Os intercâmbios de experiências com as informações veiculadas nas etiquetas sobre o patrimônio alimentar vitivinícola, a partir de suas possíveis representações, se farão instrumento indiciário às análises.

As etapas metodológicas seguirão os passos propostos por Lopes (1990) para a pesquisa científica em comunicação, a saber: definição do objeto, observação, descrição e interpretação. A metodologia em Comunicação, respeitando a necessária ruptura epistemológica, estrutura-se em três específicas fases: identificação do objeto⁴, caracterização (tipologias) e análise (interpretação dos dados a partir de instrumentos específicos para aferir os resultados).

Os registros serão fotográficos, a coleta de dados em campo incluirá o preenchimento de fichas catalográficas construídas a partir da adaptação do método de Salomon (2009). Assim, obter-se-ão as fichas para os registros dos dados sobre os rótulos de vinhos do Marco de Jerez 1822-2022 – com possíveis campos para preenchimento dos dados de identificação do rótulo, data, dados do produtor com geolocalização, campo para as infor-

⁴ Conforme referência da *Exposición de etiquetas de vinos (1870-1930) y conferencia de Carmen Borrego Plá: “El regusto de aquellos vinos que ya no están”. exposición de etiquetas pertenecientes al coleccionista Francisco Otero Álvarez*, além das etiquetas encontram-se alguns documentos relacionados com o processo vitivinícola. Ver: <<http://www.losvinosdecadiz.es/2014/02/exposicion-de-etiquetas-de-vinos-1870.html>>.

mações sobre sua narrativa visual, estilo gráfico, dados sobre o projeto/ autoria, bem como demais dados que se julgarem necessários para atender as narrativas simbólicas.

A revisão teórica para este tratamento será devidamente qualificada mediante a atuação do supervisor e da produção acadêmica do departamento envolvido e, sistematicamente, pelas referências advindas dos saberes dos produtores de vinho locais, verdadeiros Tesouros Humanos Vivos (AMAYA-CORCHUELO, 2020).

A análise dos resultados terá como base os critérios estabelecidos por BAINES, Phil & DIXON, Catherine (2003) – material, escala, contexto e forma – para avaliação da aplicação métrica/formal: planilha cromática, usos de clichês, estilos tipográficos, ilustrações e demais elementos narrativos visuais/verbais da informação nos seus níveis conotativos e denotativos. Como instrumento para as análises, para que se possa estabelecer relações entre signos de nível simbólico e o contexto cultural no qual se situam, será utilizado o campo teórico da antropologia simbólica do antropólogo americano Clifford Geertz, bem como as dimensões semióticas para o tratamento dos níveis simbólicos da linguagem visual: semântico, sintático e pragmático. A antropologia simbólica emprega a metodologia vigente na antropologia, na qual seus diferentes autores possuem, também, estratégias com focos diversos.

Assim, inicialmente, a amostra do estudo será composta pelos resultados das análises durante as atividades da proposta previstas para acontecer de 01 de junho de 2022 a 31 de maio de 2023.

3. Logística dos espaços, infraestrutura e setores envolvidos

O presente Plano de Trabalho será desenvolvido no âmbito da Faculdade de Ciências Sociais e Comunicação da Universidade de Cádiz (UCA), centro universitário público localizado no Câmpus de Jerez. Formada por um grupo humano comprometido e especializado nas ciências sociais e na comunicação que, por meio do ensino, da pesquisa e da gestão de recursos, oferece formação universitária a futuros profissionais e cidadãos, investigando processos de geração de riquezas sociais, econômicas e tecnológicas em seu ambiente. Um centro vanguardista de referência pelo seu ensino e investigação de qualidade, formando profissionais qualificados na área das ciências sociais e da comunicação. Além das Bibliotecas setoriais dos *campi* de Puerto Real, Jerez e Bahía de Algeciras, as Bibliotecas do câmpus Cádiz

(Biblioteca Histórica, de Ciências Sociais e a de Humanas) detêm fontes primárias de significativa relevância.

A Universidade de Cádiz possui, ainda, o Instituto de Investigação Vitivinícola e Agroalimentar (IVAGRO), voltado à investigação científica e técnica sobre aspectos relacionados com a viticultura e o agroalimento.

O IVAGRO possui duas sedes: 1) Centro Andaluz de Pesquisa Vitivinícola (CAIV), localizado no Câmpus de Puerto Real da UCA: um centro misto de pesquisa, vinculado à UCA e ao Ministério Regional de Economia, Inovação e Ciência Andaluzia, no âmbito do II Plano Andaluz de Pesquisa; 2) Sede do Câmpus Jerez. Dirigido pelo Prof. Dr. Miguel Palma Lovillo, com equipe formada por especialistas do Instituto de Pesquisa Vitivinícola e Agroalimentar, no qual o Supervisor Santiago Amaya-Corchuelo é membro. Instituição de excelência, possui produção na linha de investigação *Estudios históricos, culturales, económicos e jurídicos de productos vitivinícolas*, com produtividade científica de excelência.

O CAIV, localizado no Câmpus de Puerto Real, conta com equipamento de informática e sala para usos múltiplos apta para o desenvolvimento de tele-ensino e/ou videoconferências, compartilhados com a Andaluz Center of Marine Science and Technology (CACYTMAR). Distribuídos numa área de aproximadamente 300 m² destinada à gestão e investigação, no CAIV encontram-se os gabinetes do Câmpus de Excelência Agroalimentar Internacional (Ceia3)⁵, com mapas e documentos de identificação do Território do Marco de Jerez.

Complementar ao CAIV, a presente proposta se desenvolverá mediante levantamento de dados da Conferência Espanhola de Conselhos Reguladores do Vinho (CECRV), desde 1991 – uma associação sem fins lucrativos que representa as denominações de origem dos vinhos espanhóis perante o Governo do país e perante os organismos ou entidades públicas ou privadas, internacionais, nacionais ou regionais cuja atividades ou competências são direta ou indiretamente relacionadas ao mundo do vinho. O CECRV inclui atualmente 54 denominações de origem, das 70 que hoje existem na Espanha. Instituído em 1991 como foro de diálogo entre os responsáveis das denominações de origem para intercâmbios de experiências e conhecimentos sobre o setor, o CECRV objetiva impulsionar e defender os interesses comuns das Denominações de Origem frente às administra-

⁵ Ver: <<http://www.ceia3.es>>.

ções públicas e, assim, proteger e promover o vinho de qualidade. A partir do Conselho Regulador das Denominações de Origem (CRDO), desde 1933, a cultura viticultura da Espanha passa a ser protegida com o selo de Denominação de Origem. Em 2008, a organização foi registrada como associação nacional sem fins lucrativos, adquirindo personalidade jurídica própria e tornando-se organização profissional.

Com a investigação presencial no Instituto Universitário de Pesquisa para o Desenvolvimento Social Sustentável (INDESS)⁶, que surge em resposta a uma necessidade existente em 2010 da comunidade científica que trabalha a sustentabilidade e o bem-estar social nas Ciências Sociais, serão desenvolvidos os agenciamentos necessários para as atividades técnico-científicas, favorecendo a transferência e a disseminação dos saberes sociais, fundamentais para responder aos objetivos propostos. O INDESS nasceu com uma visão clara para o desenvolvimento local, com vocação para estender seus serviços à comunidade nacional e internacional. Esse instituto é, ao mesmo tempo, um espaço físico (com excelentes instalações contendo instrumentos de última geração) e um espaço virtual, que serve aos seus investigadores como plataforma para identificar e desenvolver novas oportunidades de cooperação e financiamento, promovendo a implementação de projetos colaborativos. Por esse motivo, a presença e a interação com esse instituto possibilitarão buscar encaminhamentos acadêmicos para, com base em resultados conjuntos, estabelecer vínculo com o Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural da UFPEL, formando redes de formação e pesquisa em áreas do conhecimento, tais como: Ciências Sociais Aplicadas, Linguística, Letras e Artes, e Humanidades.

4. Objeto da pesquisa

Etiquetas, uma categoria de artigos de papelaria como Artefatos de Design e Suprimentos Efêmeros, são matrizes [documentos] que influenciaram as fontes no Brasil, como Jules Martins em São Paulo e Laemmert (Typographia Universal) e a Typographia G. Leizinger & Filhos no Rio de Janeiro, como afirmam Francisco Lellis e André Bocatto, “Entre a Arte e o Design” publicado no livro “Os Banquetes do Imperador” (LELLIS; BOCATTO, 2013).

⁶ Ver: <<https://indess.uca.es>>.

Nesse universo, trataremos as etiquetas de Vinho do Marco de Jerez 1822-2022 como objetos que partilham histórias, com narrativas de uma época, técnicas e cultura [estilos de vida], temporalidades e memórias por meio do sistema de signos que regista e transmite. É o rótulo o nosso centro de interesse, pela prova tangível dos processos de criação, técnicas de produção e dos resultados estéticos atingidos, memória conforme a Figura 04 que mostra uma etiqueta dedicada a Alfonso XII que homenageia sua viúva María Cristina de Habsburgo, Rainha Regente.

Figura 4: Etiqueta Amontillado Finisimo. Jerez



Fonte: Iconografia de etiquetas antigas do vinho do Marco de Jerez, Xérès, Sherry. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/jatsRepo/4695/469554838024/html/index.html#gf28>>.

O rótulo potencialmente antecipa a experiência. Recorrente é o ato de, após a degustação de um vinho, ir direto ao rótulo e procurar o que justifica/ilustra, dá sentido ao sabor experimentado. A experiência do gosto somada à interpretação dos valores visuais são, portanto, complementares na interpretação e produção de sentidos da memória: “Não é crime obter receitas a partir do nosso património cultural. Não é crime gozar um museu pela sua riqueza cultural, mas também pelo prazer de se sentar, tomar um café, comprar um guia ou uma lembrança” (QUAGLIUOLO, 2020, p. 133).

Orientado pelos princípios do Design Gráfico e da comunicação visual, o ISOTYPE MARCO DE JEREZ 1822-2022 justifica-se como estratégia para a preservação da memória do Patrimônio Alimentar e o desenvolvimento sustentável do território, representados pelos seus valores simbólicos.

Em meados do século XIX, o vinho de Jerez foi considerado um produto reconhecido internacionalmente, representando uma parte importante das exportações espanholas (10% de todas as exportações espanholas), a produção de vinho local fez de Sherry da Fronteira um território reconhecido por seu empreendedorismo na Espanha.

A vitivinicultura promoveu diversos setores da técnica florestal (desenvolvimento do corpo de bombeiros para o combate aos frequentes incêndios nos alambiques), sistema de produção e distribuição de energia eléctrica, expansão das redes ferroviárias e desenvolvimento da Indústria Gráfica. A Espanha de 1800-1900 foi protagonista nas artes gráficas, com princípios estilísticos da *Art Nouveau* e da decoração, como as obras de Alfons Mucha (1860-1939). A cultura visual do vinho promoveu, sem dúvida, o aprimoramento das técnicas de impressão: da litografia à linotipia. Conforme a Figura 05, na etiqueta do vinho Anís Seco da bodega Fuentes Parrilla, que representa a entrega das chaves da cidade de Granada por Boabdíl aos Reis Católicos, o ilustrador copia o famoso quadro de Francisco Pradilla pintado em 1885.

Figura 5: Etiqueta Anís Seco de la bodega J. De Fuentes Parrilla, Jerez



Fonte: Iconografia de etiquetas antigas del vino del Marco del Jerez, Xérès, Sherry. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/jatsRepo/4695/469554838024/html/index.html#gf28>>.

Em 1878, no Congresso Internacional de Marcas, foi criada a Liga Internacional para a Propriedade Mútua da Propriedade Industrial cuja primeira reunião foi realizada em Paris, no ano de 1883. Em 14 de abril de 1891, o Acordo de Madrid tornou-se a norma. Os acordos e intenções foram declarados na reunião de Paris, iniciando o reconhecimento internacional do vinho Sherry como um produto de origem geográfica.

Após alguns movimentos internacionais como a fundação da Sherry Shippers Association (Londres, 1910) ou durante a ditadura de Primo de Rivera, pela consequente concessão da propriedade da marca “Jerez” à prefeitura de Jerez da Fronteira (1924), somando a chegada da Segunda República Espanhola, mediante Conselho Regulador das Denominações de Origem Jerez-Xérès-Sherry, o Marco de Jerez passa a ser um patrimônio territorial protegido em 1933.

5. Universidade de Cádiz, por quê?

A UCA é reconhecida como um centro de excelência sobre o tema Patrimônio Alimentar, com relevante produção acadêmica acerca da valorização e preservação de bens patrimoniais, em específico, sobre o Vinho de Jerez.

Vinculado ao Programa CAPESPRINT, o supervisor Santiago Amaya-Corchuelo integra os grupos de investigação *Transformações e conflitos nas sociedades contemporâneas* e Territorio, Cultura y Desarrollo (TECUDE). Anteriormente denominado PERSES (Patrimônio Etnológico, Recursos Socioeconômicos e Simbolismo), O TECUDE foi criado em 1995 vinculado ao Departamento de Antropologia Social da Universidade de Sevilha. É composto por antropólogos, pertencentes ao Departamento de Antropologia Social da Universidade de Sevilha, ao Departamento de Ciências Sociais da Universidade Pablo de Olavide, ao Departamento de Sociologia II da Faculdade de Ciências Políticas e Sociologia da UNED, ao Departamento de Economia Geral da Universidade de Cádiz e do Instituto de Ciências Agrárias e Rurais e, por fim, à Universidade Autônoma do Estado do México. Conta, ainda, com membros do Ensino Médio, bem como técnicos do Patrimônio Etnológico vinculados às Delegações de Cultura e ao Instituto Andaluz de Patrimônio Histórico.

Com experiências no campo do Patrimônio Alimentar, o Professor Santiago atua como colaborador do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural da UFPEL, alinhado ao proposto neste Plano de Trabalho, conforme explicita:

La propuesta está en consonancia con los estudios que se están desarrollando en América y Europa. En este sentido, destacamos la consolidada relación con Jim Bingen (Michigan S. U.), con el equipo de Flavio Sacco (U. F. Pelotas, R.G.S), los grupos de Gerardo Torres y Adolfo Álvarez (UNAM), de Irene Velarde (U. La Plata) en Argentina, así como de Carmen Bueno en México (U. Iberoamericana). A nivel europeo coincidimos con el análisis de la “rural web” del grupo de Jan Douwe van der Ploeg (U. de Wageningen). Destacar también nuestra pertenencia a la red Syal, nos ha permitido incorporar la contribución del grupo del Institut National en Recherche Agronomique (INRA. Montpellier), especialmente de Denis Sautier (CIRAD), y de Denis Requier-Desjardins (U.Toulouse), así como la aplicación de la aproximación Syal a las producciones de calidad territorializadas, de ahí nuestra colaboración con Giovanni Belletti (U. Florencia), con Paulina Rytönen (Stockholm U.), así como con el grupo portugués de la U. Tras o Monte, liderado por Artur Chistovao. También resulta de gran interés el enfoque sobre las relaciones entre sistemas alimentarios y nuevas tecnologías que aportan nuestra relación con Domenico Secondulfo (U. Verona) y Maria Fonte (U. Nápoles). Coincidimos con perspectiva de desarrollo territorial

de Eduardo Moyano y Fernando Garrido (CSIC) y de Javier Esparcia (U. Valencia), el enfoque de la nueva ruralidad del grupo de Luis Camarero (UNED) y de Manuel González (UPO. Sevilla), así como los estudios acerca del papel de las mujeres rurales de Rosario Sampedro (U. Valladolid). En el ámbito de la alimentación nuestra perspectiva posee numerosos puntos de confluencia con las investigaciones de Jesús Contreras (U. Autónoma de Barcelona), Marta Rivera (UAB), Xavier Medina (U. Obrera de Catalunya) y Paloma Herrera (U. Politécnica de Valencia). Finalmente, resaltar las importantes colaboraciones con los estudios vinculados a la economía agroalimentaria desarrollada por Manuel Parras (U. de Jaén), Javier Sanz (CSIC), Manuel García Brenes y Daniel Coq (U. de Sevilla).
Santiago Amaya-Corchuelo, 16 de junho de 2021.

A partir da consequente Rede de Pesquisa que os proponentes desta ação criarão, como resultado final, além do registro, preservação e promoção da cultura vitivinícola, se desenvolverá uma família de produtos Marco de Jerez 1822-2022, contemplando sua interface digital, catálogo e cartografia dos símbolos da cultura vitivinícola do Marco de Jerez, de 1822 a 2022.

Referências

AMAYA-CORCHUELO, Santiago. Tesoros Humanos Vivos, patrimonio alimentario y desarrollo territorial. In: **Gestão Integrada do Patrimônio Cultural: Humanidades, Sociedade e Ambiente**. Editora UFPEL, 2020.

BAINES, Phil; DIXON, Catherine. **Signs: lettering in the environment**. London: Laurence King, 2003.

EERTZ, Clifford. **La interpretación de las culturas / The Interpretation of Cultures**. Madrid: Gedisa Editorial S.A., 2021.

HIGUERA, Miguel Ángel Aramburu-Zabala; ORIA, Consuelo Soldevilla. **Jándalos: arte y sociedad entre Cantabria y Andalucía**. Santander: Ediciones de la Universidad de Cantabria, 2013.

LELLIS, Francisco; BOCATTO, André. **Os Banquetes do Imperador**. São Paulo: Editora Senac, 2013.

LOPES, Maria Immacolata Vassalo. **Metodologia em Comunicação**. São Paulo: Loyola, 1990.

NUNES, João Fernando Igansi (org.). **Histográfica Pelotense I**. Pelotas: Editora UFPEL, 2016.

NUNES, João Fernando Igansi Nunes. Interfaces comunicacionais do Patrimônio Cultural. In: **Gestão Integrada do Patrimônio Cultural: Humanidades, Sociedade e Ambiente**. Pelotas: Editora UFPEL, 2020.

NUNES, Thais Sehn; BANDEIRA, Ana da Rosa; NUNES, João Fernando Igansi (orgs.). **Histográfica Pelotense II**. Pelotas: Editora UFPEL, 2020.

OOSTERBEEK, Luiz. A Cátedra Humanidades e Gestão Cultural Integrada do Território: um contributo em rede para um novo paradigma de sustentabilidade. In: **Gestão Integrada do Patrimônio Cultural: Humanidades, Sociedade e Ambiente**. Pelotas: Editora UFPEL, 2020.

PLÁ, Carmen Borrego. **Relación de gastos para la armada de Fernando de Magallanes (1518-1519)**. Reflexiones y Transcripción. Sevilla: Ed. Bodega el Maestro Sierra, 2019.

QUAGLIUOLO, Maurizio. Gestão do Patrimônio Cultural materialismo um meio para o desenvolvimento sustentável. In: **Gestão Integrada do Patrimônio Cultural: Humanidades, Sociedade e Ambiente**. Pelotas: Editora UFPEL, 2020.

RICOEUR, Paul. “Hermenêutica e simbolismo”. In: **Escritos e Conferências 2**. São Paulo: Loyola, 2011.

RICOEUR, Paul. **Teoria da interpretação**. Porto-Portugal: Porto Editora, 1999.

RICOEUR, Paul. **O conflito das interpretações**. Porto: RÉ S Editora, 1988.

SALOMON, A. X.; GOUVEIA, A. P. S.; FARIAS, P. L. Fichas de pesquisa de campo para estudo da tipografia nominativa na arquitetura carioca. **InfoDesign**, v. 6, n. 2, p. 7-16, 2009.

SANTANA, Alberto Ramos Santana. Iconografia de etiquetas antigas del vino del Marco del Jerez, Xérès, Sherry. **Revista RIVAR**, Ed. Universidade do Chile, v. 5, n. 14, 2018.

TSCHICHOLD, Jan, **A Forma do Livro: ensaios sobre tipografia e estética do livro**. Cotia, SP: Ateliê Editorial, 2007.

TWYMAN, Michael. Using pictorial language: a discussion of the dimensions of the problem. In: DUFTY, T. M.; WALLER, R. (eds.). **Designing usable texts**. Orlando: Academic Press, 1985.

TWYMAN, Michael. The significance of Isotype. In: TWYMAN, M. **Graphic communication through ISOTYPE**. Reading: University of Reading, 1975.

Sobre os autores e as autoras

Alessandra Tereza Mansur Silva

Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural e Sociedade, pela Universidade da Região de Joinville (UNIVILLE). Mestre em Saúde e Meio Ambiente e graduada em Design de Produto (UNIVILLE). Tem experiência com projetos interdisciplinares na área de arte-educação ambiental, direitos humanos, meio ambiente, questões étnico-raciais, e responsabilidade socioambiental.

Flávio Sacco dos Anjos

Professor e pesquisador dos Programas de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, e em Sistemas de Produção Agrícola Familiar. Doutor em Agroecología, Sociología y Estudios Campesinos, pela Universidade de Córdoba (Espanha). Mestre em Sociologia (UFRGS) e bacharel em Agronomia (UFPEL). Pesquisa principalmente os seguintes temas: agricultura familiar, segurança alimentar, políticas públicas, pluriatividade, redes agroalimentares alternativas e agroecologia.

Francisca Ferreira Michelin

Professora e pesquisadora do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, e dos cursos de bacharelado em Museologia e Conservação e Restauração de Bens Culturais Móveis (UFPEL). Doutora em História, pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS). Mestre em Artes Visuais (UFRGS). Coordenou o projeto para implantação do polo Morro Redondo da Cátedra UNESCO-IPT (2020-2022). Membro da RED APPLAB – Laboratorio Americano de los Paisajes Históricos de la Producción de la Universidad de Sevilla. Atualmente realiza estágio pós-doutoral na Universidade de Sevilla (Espanha). Atua principalmente nos seguintes temas: fotografia, patrimônio cultural, patrimônio industrial, memória social, gestão de acervos, conservação de fotografias, educação e acessibilidade em museus.

Ignacio López Moreno

Professor e pesquisador do Departamento de Processos Sociais da Universidade Autônoma Metropolitana – Unidade Lerma (México). Doutor em Ciências Sociais pela Universidade de Wageningen (Holanda). Mestre em Antropologia do Desenvolvimento e Transformação Social pela Universidade de Sussex (Inglaterra) e licenciado em Antropologia Social e Cultural pela Universidade de Sevilha (Espanha). Trabalha principalmente com os temas desenvolvimento territorial e transições agroalimentares.

Israel Bertamoni

Mestrando no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, da Universidade de Caxias do Sul (UCS). Graduado em Gastronomia pela Universidade do Vale dos Sinos (UNISINOS) e sommelier internacional de vinhos, formado pela Escola de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul (UCS), em parceria com a FISAR – *Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori*, na Itália. Tem experiência na área de gastronomia, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia regional, pessoal chef, finger food, além de treinamentos.

João Fernando Igansi Nunes

Professor e pesquisador do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural e do Curso de Bacharelado em Design Gráfico, da Universidade Federal de Pelotas (UFPel). Doutor em Comunicação e Semiótica pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC/SP). Mestre em Comunicação e Informação (UFRGS) e licenciado em Artes Visuais (UFPel). Coordenador adjunto do projeto para implantação do Polo Morro Redondo da Cátedra UNESCO-IPT. Pesquisa principalmente os seguintes temas: design e desenvolvimento territorial, comunicação, semiótica, artes, interfaces computacionais, memória social e patrimônio cultural.

José Andreas Tabare Curbelo

Doutor e mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural, pela Universidade Federal de Pelotas (UFPel). Membro do Projeto “EcoMusic – Práticas Sustentáveis: um estudo sobre o pós-folclorismo em Portugal no séc. XXI” da Universidade do Aveiro e o Instituto de Etnomusicologia da Universidade de Nova Lisboa (Portugal). Coordenador de projetos sobre cultu-

ra imaterial na Smithsonian Institution e no Ministério de Educação e Cultura do Uruguai.

Juliana Cavalheiro Rodrighiero

Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, da Universidade Federal de Pelotas (UFPeL). Mestre em Arquitetura e Urbanismo e graduada em Conservação e Restauração de Bens Culturais Móveis (UFPeL). Membro do comitê brasileiro do Conselho Internacional de Monumentos e Sítios (ICOMOS) e da Associação de Conservadores e Restauradores de Bens Culturais Móveis do Rio Grande do Sul (ACOR-RS).

Juliane Conceição Primon Serres

Professora e pesquisadora do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, e do Curso de Bacharelado em Museologia, da Universidade Federal de Pelotas (UFPeL). Doutora em História, pela Universidade do Vale dos Sinos (UNISINOS). Mestre em Museologia (Universidade de Granada/Espanha), mestre em História (UNISINOS) e bacharel em História (UFES). Pesquisa principalmente os seguintes temas: história da saúde pública, museus e patrimônio, e patrimonialização e sofrimento.

Lara Passamani Merabet

Professora do Curso Técnico em Hospedagem da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR – UFRRJ). Doutoranda em Memória Social pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO). Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFFRJ), e graduada em economia doméstica (UFRRJ) e em tecnologia em gastronomia (UNISUAM).

Lucas Martinelli

Mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas (UFPeL). Graduado em Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Pesquisa principalmente os seguintes temas: patrimonialização alimentar, memória social, tradições alimentares, queijos artesanais brasileiros.

Luciana de Castro Neves Costa

Doutora em Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas (UFPel). Mestre em Turismo (UCS) e Bacharel em Turismo (UFPel). Atualmente desenvolve estágio pós-doutoral na Universidade Federal de Pelotas. Membro do corpo editorial da Revista Memória em Rede. Pesquisa principalmente os seguintes temas: turismo; patrimônio cultural; gestão patrimonial; paisagem cultural; patrimonialização de referentes culturais alimentares, turismo gastronômico.

Maria Amália Silva Alves de Oliveira

Professora e pesquisadora do Departamento de Turismo e Patrimônio da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro nos Programas de Pós-Graduação em Memória Social e em Ecoturismo e Conservação (UNIRIO). Doutora em Ciências Humanas (Antropologia), mestre em Antropologia e graduada em Ciências Sociais (UFRJ) e graduada em Turismo (UNESA). Pós-doutora pela Fundação Getúlio Vargas. Lidera o grupo de pesquisa Turismo e Sociedade (GETS). Pesquisa principalmente os temas: patrimônio, memória e alimentação.

Roberta Barros Meira

Professora e pesquisadora do Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural e Sociedades, e do Departamento de História, da Universidade da Região de Joinville (UNIVILLE). Doutora e mestre em História Econômica pela Universidade de São Paulo (USP). Bacharel e licenciada em História (UFF). Coordena o grupo de pesquisa Estudos sobre Circulação de Saberes, Natureza e Agricultura (CANA) e o Núcleo de Estudos Afrobrasileiros da Univille (NEAB). Tem experiência na área de história do Brasil, com estudos no campo do patrimônio ambiental e políticas agrícolas.

Roberto Heiden

Professor e pesquisador dos cursos de bacharelado em Museologia e Conservação e Restauração de Bens Culturais Móveis, da Universidade Federal de Pelotas (UFPel). Doutor e mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural e licenciado em Artes Visuais (UFPel). Atualmente ocupa o cargo de diretor do Museu do Doce (Pelotas). Pesquisa principalmente os seguintes temas: políticas públicas para o patrimônio cultural, patrimônio imaterial, memória da arte e arte urbana.

Santiago Amaya-Corchuelo

Professor e pesquisador do Departamento de Economia Geral da Universidade de Cádiz (Espanha). Doutor em Antropologia Social, pela Universidade de Sevilha (Espanha). É licenciado em Geografia e História (Universidade de Sevilha) e mestre em Arquitetura e Patrimônio Histórico. Investigador do grupo TCSO (Transformaciones y Conflictos en las Sociedades Contemporáneas), da Universidade de Cádiz (Espanha). Pesquisa principalmente os seguintes temas: patrimônio cultural, produções alimentares com selos de qualidade e problemas de gênero nas sociedades complexas.

Sidney Gonçalves Vieira

Professor e pesquisador do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural e do Programa de Pós-Graduação em Geografia, da Universidade Federal de Pelotas (UFPel). Pós-Doutor pelo Departamento de Geografia da Universidade de Barcelona, na Espanha (CAPES/FUNDACIÓN CAROLINA) e doutor em Geografia (Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho). Mestre em Planejamento Urbano e Regional (UFRGS). Licenciado em Geografia (UFPel). Bolsista de Produtividade em Pesquisa (PQ-2) do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). Coordenador do Laboratório de Estudos Urbanos e Regionais (LEUR/UFPel). Membro da Rede Brasileira de Estudos Geográficos sobre Comércio e Consumo (ReBECCA). Pesquisa principalmente sobre os seguintes temas: geografia urbana, teoria e história da geografia, paisagem, memória social e patrimônio cultural.

Susana Gastal

Professora e pesquisadora do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, da Universidade de Caxias do Sul (UCS). Estágio pós-doutoral pela Universidade Católica Portuguesa (Porto/Portugal). Doutora em Comunicação Social pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS). Mestre em Artes Visuais (UFRGS) e graduada em Comunicação Social (PUCRS). Bolsista de Produtividade em Pesquisa (1D), do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). Atua na área de turismo e na área cultural como editora, curadora e produtora.

Wagner Halmenschlager

Professor do Curso de Bacharelado em Gastronomia, da Universidade Federal de Pelotas (UFPel). Doutorando no Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural (UFPel). Mestre em Nutrição e Alimentos (UFPel) e graduado em Gastronomia (UNISINOS). Atua principalmente nos seguintes temas: unidades de alimentação e nutrição, sustentabilidade e boas práticas ambientais.

A alimentação pode ser considerada um fato social total, na definição do antropólogo Marcel Mauss. Envolve aspectos econômicos, sociais, culturais, religiosos e jurídicos. Em tempos de homogeneização identitárias, marcadas pelas práticas mercadológicas globalizantes, a alimentação também pode ser um ato de resistência, com a valorização dos produtos, saberes e fazeres locais. O patrimônio entra como uma tentativa de preservar esses traços que singularizam e enriquecem as sociedades humanas, permitindo guardar e transmitir esses conhecimentos. Promover o diálogo entre Alimentação, Cultura e Identidade vem sendo uma das linhas do Projeto de Internacionalização da Universidade Federal de Pelotas, do qual o Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural participa. Junto com pesquisadores de outras universidades brasileiras e estrangeiras, buscou-se nessa obra promover o diálogo e reflexões, trazendo “miradas” para o tema, deste e do outro lado do Atlântico.

As organizadoras

