

TERRITÓRIOS ALIMENTARES E REINVENÇÃO DAS TRADIÇÕES NA COZINHA COLONIAL DA SERRA CATARINENSE (SC): A EXPERIÊNCIA DA ASSOCIAÇÃO DE AGROTURISMO ACOLHIDA NA COLÔNIA



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

Food territories and reinvention of traditions on Serra Catarinense (SC) colonial kitchen: the experience of the Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia.

Territorios alimentarios y reinvención de las tradiciones en la cocina colonial da Serra Catarinense (SC): la experiencia de la Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia.

RESUMO

O estudo investiga dinâmicas e estratégias articuladas pelo projeto de estruturação do turismo rural na região das Encostas da Serra Catarinense (SC), pela Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia, na busca de reintroduzir práticas, saberes e fazeres alimentares regionais. O texto decorre de pesquisa qualitativa focada na coleta e análise discursiva de reportagens produzidas por diferentes mídias, selecionadas e divulgadas pela associação investigada e traz como resultado a validação da pertinência da adoção tanto do conceito de invenção das tradições, quanto das práticas de agenciamento da memória popular em prol da reconstrução imaginária do território alimentar estudado.

Palavras-chave: Comida Regional; Territórios Alimentares; Tradições

ABSTRACT

The study investigates the dynamics and strategies articulated by the rural tourism structuring project in the region of the Serra Catarinense (SC), by the Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia, in the search to reintroduce regional food preparation practices and knowledge. The text is based on qualitative research focused on the collection and discursive analysis of reports produced by different media, selected and disseminated by the investigated association and results in the validation of the pertinence of the adoption of both the concept of invention of the traditions and the practices of agency of memory popular for the imaginary reconstruction of the food territory under study.

Key words: Regional food; Food territories; Traditions

RESUMEN

El estudio investiga dinámicas y estrategias articuladas por el proyecto de estructuración del turismo en ambiente rural en la región de las Encostas de la Sierra Catarinense (SC), por la

Antonio Hélio Junqueira

Professor Doutor Colaborador do Mestrado Profissional em Gestão de Alimentos e Bebidas da Universidade Anhembi Morumbi (UAM). Coordenador nacional do projeto “Circuitos Curtos de Produção e Abastecimento de Alimentos (CCPAA): integração de agentes, construção social de mercados e revalorização das identidades alimentares territoriais” (UAM). Pós doutorado CNPq/PPGCOM-ESPM.

helio@hortica.com.br

Artigo recebido em:

17/10/2017

Artigo publicado em:

26/06/2018

Asociación de Agroturismo Acogida en la Colonia, en la búsqueda de reintroducir prácticas, saberes y hacer alimentos regionales. El texto deriva de una investigación cualitativa enfocada en la colecta y análisis discursivo de reportajes producidos por diferentes medios, seleccionados y divulgados por la asociación investigada y trae como resultado la validación de la pertinencia de la adopción tanto del concepto de invención de las tradiciones, como de las prácticas de agenciamiento de la memoria popular para la reconstrucción imaginaria del territorio alimentario en estudio.

Palabras clave: Comida regional; Territorios Alimenticios; Tradiciones

INTRODUÇÃO

A alimentação e as relações estéticas, históricas e socioculturais com a comida, com o ato e com os modos de cozinhar e de comer, bem como com os diferentes gêneros alimentícios revestem-se de dimensões complexas, que envolvem e enredam componentes materiais e simbólicos significativos (MONTANARI, 2008; ROSSI, 2013), os quais, quando transpostos para a esfera das atividades turísticas, agregam e conectam um amplo e diversificado conjunto de agentes receptivos locais, turistas viajantes e gestores de destinos turísticos (GIMENEZ-MINASSE, 2015).

No âmbito do turismo em ambiente rural da agricultura familiar, a Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia, na região das Encostas da Serra Catarinense (SC) vem desenvolvendo significativo trabalho de rememoração, reconstrução e reintrodução de práticas alimentares e de receitas da culinária colonial, como elementos de força na atração de turistas ao campo.

A partir de recuperação de informações bibliográficas

sobre a experiência dessa associação, ao longo das já quase duas décadas de sua existência, o presente artigo questiona o conceito de “resgate cultural” explorado pela mídia e pelo senso comum, propondo em seu lugar, como mais apropriada e consistente, a abordagem do imaginário e da invenção da tradição (HOBBSAWN; RANGER, 1984) como chaves metodológicas para o entendimento dessa tática (CERTEAU, 2003) de construção da identidade territorial alimentar pelo grupo social investigado, com propósitos de atração turística. Não por acaso, o conceito de tática aplicado ao comportamento social por Michel De Certeau (2003) é aqui evocado. Para esse pensador francês, a tática configura movimentos de apropriação e de reapropriação do espaço social por aqueles que não estão na posição de detentores do poder. No contexto estudado, o trabalho posto em marcha pela associação de produtores rurais da Serra Catarinense insere-se adequadamente nessa perspectiva, posto que objetiva através dos apelos do turismo rural, recuperar um lugar para a sua existência, produção e reprodução social.

Lugar já não mais existente. Lugar a ser reinventado, a partir da memória transfigurada e transformada, ou seja, a partir da memória das suas próprias tradições.

A culinária tradicional catarinense resulta de uma complexa mestiçagem entre as culturas colonizadoras europeias – principalmente as luso-açoriana, alemã, italiana, e polonesa, entre outras –, com largos reflexos das contribuições dos tropeiros, gaúchos, índios e negros. Na região das Encostas da Serra Catarinense, a cozinha rural à base do fogão de lenha, se destaca no preparo campeiro do arroz, feijão, carne de porco, alimentos derivados do milho, da mandioca e da batata e na introdução do pinhão – fruto da araucária típica da paisagem regional – como ingrediente fortemente identitário.

Entre os pratos regionais típicos encontra-se o entrevero, de origem tropeira, composto por uma mistura de carnes suínas e bovinas picadas, salame, pimentão, tomate, cebola e pinhão, preparado e servido em panelas de ferro. Outros muitos destaques são de origem germânica, como o *kochkäse* (espécie de queijo azedo fervido), a *platen küchen*, (cuca com farofa e fermento de pão) e a *gemüse*, espécie de purê de batatas com couve e carne de porco defumada, que por ser muito apreciada pelas famílias locais acabou por inspirar a *Gemüsefest* da cidade de Santa Rosa de Lima – município sede da Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia –, que acontece a cada dois anos, no mês de maio. Porém, o

componente de maior expressão e apelo na proposta turística da comunidade observada é o café colonial, experimentado de maneira farta e diversificada nas refeições da manhã ou do meio da tarde.

A tradição do café colonial apresenta-se coesamente aderida às regiões de colonização alemã, não apenas em Santa Catarina, mas também no Rio Grande do Sul. Esse conjunto alimentar é frequentemente reportado como elemento de sustentação do trabalhador em suas árduas lidas no campo. Porém, não se pode deixar de observar que sua expressão regional também se conecta com o imaginário colonial italiano – frequente e expressivo na região estudada – posto que a fartura posta à mesa no âmbito do café colonial representa simbolicamente a superação da miséria dos desbravadores, dos colonos pioneiros. Trata-se de um ritual que celebra “a conquista da cocanha (*cuccagna*), ou seja, do paraíso, da terra prometida, da abundância (SAVOLDI, 2001, p.108).

O longo processo de sedimentação e evolução da produção agrícola familiar na região das Encostas da Serra Catarinense, em marcha desde o século 19, foi marcado por períodos de conformações, crescimentos, esvaziamentos, declínios e recuperações constantes de atividades nem sempre complementares e sinérgicas e, muitas vezes, em diferentes períodos, até mesmo, contraditórias e mutuamente excludentes. Certamente, durante esse percurso, as práticas, saberes e fazeres culinári-



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

os, os gostos e preferências e as memórias das cozinhas se perderam, se alteraram, se sobrepuseram, se anularam, se amalgamaram em diferentes sincretismos e mestiçagens. Pouco ou quase nada se manteve intocado.

Neste contexto, a proposta de revigoração da economia endógena regional a partir da dinamização do turismo em espaço rural da agricultura familiar – iniciado em 1999 – se defrontará com a necessidade permanente da reconstrução identitária da cozinha colonial campestre, projeto este que vem demandando grande esforço de recuperação de memórias de práticas, receitas, saberes e fazeres alimentares, em grande parte de historicidade incerta e até mesmo improvável, mas de significativo vigor para a produção de “efeitos do real” (BARTHES, 1988. p.145) socialmente críveis e constitutivos de um novo Real, a partir do fenômeno que Hobsbawm e Ranger (1984) identificaram como “invenção das tradições”. As dinâmicas e estratégias discursivas desse fenômeno social constituíram-se no objeto dessa pesquisa.

TURISMO RURAL: EM BUSCA DE UM CONCEITO

O termo turismo rural é controverso, posto que reflete tensões complexas entre diferentes abordagens possíveis para o tema (BRASIL, 1994, 2006, 2008, 2010; OXINALDE, 1994; CALS; CAPELLÀ; VAQUÉ, 1995; TULIK, 1997, 2003; CANDIOTO, 2010;

SOUZA; ELESBÃO, 2011). Em realidade, o próprio rural é contemporaneamente objeto de disputa de sentidos, tendo se transformado em arena na qual ainda se buscam fixar novos conceitos e fronteiras frente ao espaço urbano. No Brasil, desde meados dos anos 1990, teóricos propõem a adoção do termo rurano para designar as zonas funcional e economicamente mistas entre o que tradicionalmente se definiam como campo e cidade (SILVA; VILARINHO; DALE, 1998). O espaço rurano, mais do que pelos seus aspectos geográficos, se delimita por suas densidades demográficas, níveis e tipos de trabalho, ocupação, renda, mobilidade e consumo diferenciados em relação ao rural típico (CAMPANHOLA; SILVA, 1997; IICA, 2000). No entanto, certas características identitárias e organizadoras do ambiente campestre nelas sobrevivem: predomínio econômico da atividade agropecuária, presença da paisagem e dos elementos naturais e, em nível social, prevalência das redes primárias de socialização e sociabilidade (IRVING; AZEVEDO, 2002). Seguindo esta orientação, a conceituação contemporânea do rural parte da visão de que a ruralidade diz respeito à forma pela qual se organiza a vida social e leva em conta, especialmente, “o acesso aos recursos naturais e aos bens e serviços da cidadania, a composição da sociedade rural em classes e categorias sociais, os valores culturais que sedimentam e particularizam os seus modos de vida” (MIRANDA, 2017, p.34).



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES

Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

Contemporaneamente, diferentes autores (PIRES, 1998; VARENNES, 2004) vêm propondo a divisão do campo do turismo de natureza rural em setores diversificados e complementares, que podem ser identificados como: i) o turismo rural propriamente dito, enquanto conceito definidor mais amplo e abrangente, capaz de incluir o conjunto das atividades de lazer e estadia externas ao âmbito urbano (SILVA; VILARINHO; DALE, 1998); ii) o ecoturismo, turismo “verde” ou ecológico, focado essencialmente na apreciação do ambiente natural ou protegido, das manifestações da cultura popular, ou dos modos de vida, saberes e fazeres de populações tradicionais (PIRES, 1998); iii) o agroturismo, no qual prevalece a acolhida, a prestação direta de serviços e o compartilhamento das atividades dos agricultores com os turistas, diretamente em suas propriedades (VARENNES, 2004; GUZZATTI, 2003, 2010).

No Brasil, este último grupo tem sido designado, também, como turismo rural na agricultura familiar, definição adotada tanto pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário (BRASIL, 2004), quanto pelo Ministério do Turismo (BRASIL, 2008). Destaca-se que, nesta visão, o compartilhamento do modo de vida dos agricultores, o resgate e revalorização das culturas, identidades e tradições do local e a preservação dos patrimônios culturais, paisagísticos e ambientais adquirem centralidade. Tal vitalidade é e deve ser permanentemente garantida pela ma-

nutenção ativa da ação produtiva e pela organização cotidiana da existência dos agricultores e de suas famílias no espaço rural, as quais tornam-se compartilháveis com o turista (GUZZATTI, 2003, 2010). A estruturação, oferta e sobrevivência dessa modalidade turística passa a ser garantida pelo trabalho associativista dos produtores familiares, o que lhe confere características próprias do turismo de base comunitária (BARTHOLO; SANZOLO; BURSZTYN, 2009; IRVING, 2009).

Frente à complexidade desse quadro, diversos pesquisadores têm preferido adotar a expressão turismo em espaço rural, para designar a crescente procura e interesse pelas paisagens, pelos modos de vida e existência cotidiana no campo por parte de populações urbanas, em busca de relaxamento, repouso, paz e tranquilidade pela fuga da vida estressante e apressada das poluídas e barulhentas cidades contemporâneas. Em uma visão mais abrangente, essa modalidade turística não se limita apenas ao espaço geográfico entendido como rural, mas implica o estabelecimento de estreitas relações com as populações locais (GARCÍA CUESTA, 1996), em suas atividades e vivências cotidianas.

O turismo no espaço rural tem sido apontado por diversos estudiosos do tema como atividade portadora de potencial dinamizador do crescimento e desenvolvimento socioeconômico endógeno (CAVACO, 1996), capaz, portanto, de estancar ou reverter processos de

êxodo rural, empobrecimento e perda da identidade sociocultural das populações do campo, ao mesmo tempo em que favorece a gestão territorial (SILVA; VILARINHO; DALE, 1998; ALMEIDA; FROEHLICH; RIEDL, 2000) e a preservação da paisagem do campo (CALS; CAPELLÀ; VAQUÉ, 1995). Ao enfatizar o cotidiano, os saberes e fazeres de populações tradicionais em suas lidas diárias com o trabalho campesino e em suas correlações socio-históricas de existência e convivência com o meio natural, o turismo em meio rural converte-se, também, em potente elo estratégico para a proteção do meio ambiente e da biodiversidade, para a valorização da produção, distribuição e consumo locais dos gêneros alimentícios, em circuitos curtos de produção e abastecimento de alimentos (CCPAA) e favoráveis à reconfiguração política, educativa, estética e cultural das conexões entre o campo e a cidade (JUNQUEIRA; GIMENEZ-MINASSE, 2017). Internacionalmente, ações desta mesma natureza têm sido incentivados e promovidos pelo *Slow Food*, movimento criado na Itália, em 1986, pelo ativista das causas alimentares, Carlo Petrini, e que hoje já se espalha por 160 países. A entidade, presente no Brasil desde o ano 2000, defente as diferenças culturais territoriais e regionais intimamente relacionadas às heranças alimentares, revalorizando a história e a cultura dos diferentes grupos sociais, estimulando a construção de redes de trocas recíprocas e equilibradas (SLOW FOOD BRASIL,

2013), geralmente associadas aos assim chamados circuitos curtos de produção e de abastecimento alimentar (CCPAA), que acolhem feiras de produtor, entregas domiciliares ou empresariais de cestas de alimentos preferencialmente orgânicos, comunidades que sustentam a agricultura - CSAs (WORDEN, 2004), pequenas lojas de produtores locais, restaurantes em empreendimentos de turismo no meio rural, programas governamentais e/ou institucionais de aquisição de alimentos, entre outros (DAROLT 2012; DAROLT; LAMINE; BRANDENBURG, 2013; DAROLT et al, 2016). Distinguem-se dos circuitos longos tradicionais massivos e globalizados por comportarem informações e elementos de qualidade, padrões e valores simbólicos de natureza estética (HAUG, 1997) (WILKINSON, 2002, 2008, 2010, 2011), política e social demarcadores da dimensão do local (BECKERT; ASPERS, 2011).

No contexto dos circuitos curtos de produção e abastecimento alimentar (CCPAA), entram em cena não apenas necessidades, demandas e expectativas dos consumidores quanto à oferta de alimentos mais saudáveis, íntegros, frescos e naturais, mas também formas alternativas de organização dos circuitos de distribuição agroalimentar e expressões políticas ativas e modos relativamente autônomos de organização associativa entre agentes do mercado. Trata-se do alinhamento de novas táticas de produção e consumo alimentar, em boa medida desassociadas das grandes super-



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES

Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

fícies e plataformas logísticas, organizadas e operadas a partir da intensa padronização de produtos e processos, da gestão industrial das cadeias de suprimento e da maximização do lucro (CASTRO, 2017).

Na dimensão ambiental da sustentabilidade, destaca-se que o turismo em meio rural está apto a comportar ações de: i) ocupação, produção e preservação da paisagem campesina; ii) conservação dos ecossistemas e da biodiversidade; iii) produção de recursos naturais, cada dia mais escassos, como água limpa; iv) combate à poluição da água, do ar e do solo e recuperação das áreas degradadas (LABAT; PEREZ, 1994; LEAL, 1995; SILVA; VILARINHO; DALE, 1998).

Neste contexto, o Ministério do Turismo brasileiro, com base na Organização Mundial de Turismo (OMT), passou a definir o turismo sustentável como uma atividade que “satisfaz as necessidades dos turistas e as necessidades socioeconômicas das regiões receptoras, enquanto a integridade cultural, a integridade dos ambientes naturais, e a diversidade biológica são mantidas para o futuro” (BRASIL, 2010, p.30).

A EXPERIÊNCIA DA AGRICULTURA FAMILIAR NO TURISMO NO ESPAÇO RURAL

No Brasil, a agricultura familiar responde por pouco mais de 84 % dos cerca de 4,5 milhões de estabelecimentos rurais existentes e pela ocupação de 74,5% das 16,5 milhões

de pessoas que vivem do trabalho no campo. Observa-se, que, apesar de ocuparem apenas cerca de 24% do total da área agrícola cultivada, os estabelecimentos familiares são importantes absorvedores de mão de obra, comportando, em média, o trabalho de 15 pessoas a cada 100 hectares cultivados, quantidade mais de quatro vezes superior ao da agricultura empresarial, ou não familiar (BRASIL, 2009). Agregam no seu universo tantos os agricultores que produzem para o mercado, trabalhando por conta própria e contando ou não com a ajuda de trabalhadores assalariados, quanto aqueles que apenas produzem para sua subsistência e de sua família ¹.

Respondendo por 38% do valor bruto da produção agrícola brasileira, o trabalho familiar rural é fundamental na garantia da segurança alimentar do País. Responde por 87% de toda a mandioca produzida, por 70% do feijão, 59% dos suínos, 58% do leite e 50% das aves, entre outros alimentos da cesta básica alimentar. Além disso, os estabelecimentos familiares brasileiros detêm importante participação nas receitas geradas pela comercialização de húmus (64%), produtos não agrícolas como artesanato e tecelagem (57%), produtos da agroindústria (49%), prestação de serviços (47%) e comércio de animais (43%) (BRASIL, 2009).

Apesar de todos esses indicadores que comprovam a sua relevância sócio-econômica, a agricultura familiar no Brasil é marcada por profundas vulnerabilidades sociais e pela precarização das suas

1 - A Lei n.º 11.326, de 24 de julho de 2006 considera a possibilidade do trabalho contratado no âmbito da agricultura familiar, sem que este fato venha a descaracterizá-la sob qualquer ponto de vista ou para qualquer fim.

condições de vida, dadas a persistente instabilidade na renda, a frágil inserção nas relações de mercado e a dependência da ação de intermediários no processamento e comercialização de sua produção. Iniciativas sociais focadas na rearticulação e na reorganização das conexões diretas entre produção e consumo de alimentos têm ocorrido com frequência e regularidade crescentes em múltiplos continentes e países, ao longo das últimas décadas, sendo, também, registradas no Brasil. Nelas, nitidamente se reconhecem tanto elementos de resistência dos consumidores urbanos aos modelos tradicionais, globais, massivos, impessoais e padronizados em larga escala da produção e do suprimento dos gêneros alimentícios (CASTRO, 2017), quanto movimentos de construção de possibilidades da reconexão local entre o rural e o urbano, em suas múltiplas dimensões agroecológicas e socioculturais.

Neste contexto, o consumo alimentar se reinscreve como arena de disputa política por novas práticas e sentidos sociais, agregando diferentes possibilidades de organização e de modelos de negócios, em que se destacam o formato associativo, o fortalecimento dos laços sociais, a pequena escala, o baixo nível de capitalização, o uso preferencial da mão de obra familiar e o estabelecimento da confiança como atributo estruturante das relações entre produtores e consumidores.

ASPECTOS METODOLÓGICOS

Para a consecução dos objetivos propostos, a presente pesquisa se utilizou de abordagem qualitativa, focada na coleta e análise sistemática de excertos de textos midiáticos reproduzidos na página de apresentação da Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia na internet (<http://acolhida.com.br/>), especialmente reportagem produzida pelo programa Globo Repórter, da Rede Globo de Televisão (“Vale Europeu”, exibido em 19 de fevereiro de 2016), e matérias publicadas nas revistas “Época Negócios”, “Globo Rural” e “Tam nas nuvens”. Utilizaram-se, ainda, textos dos livros “Culinária colonial de Santa Catarina”, volumes I e II (ASSOCIAÇÃO; BRASIL, s/d).

A construção do *corpus* da pesquisa seguiu os princípios da relevância e da homogeneidade discursiva e textual, conforme propostos por Barthes (1971), que prioriza a experiência e o conhecimento prévio do pesquisador na seleção dos materiais considerados pertinentes aos propósitos do estudo. Os excertos de textos assim coletados, devidamente selecionados, foram interpretados com o suporte teórico-metodológico da análise do discurso (ORLANDI, 2003).

TURISMO DE EXPERIÊNCIA NO ESPAÇO RURAL: A ASSOCIAÇÃO DE AGROTURISMO ACOLHIDA NA COLÔNIA (SC)

No Brasil, o chama-



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES

Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

do turismo de experiência no espaço rural da agricultura familiar consiste especialmente em uma adaptação do *Slow Travel*, conforme proposto pela Organização Não Governamental francesa “Accueil Paysan”, originária da região dos Alpes franceses e atuante desde 1987 (<http://www.accueil-paysan.com/en/>). Concentra-se, desde 1999, nas regiões da Encostas da Serra Catarinense e nos polos regionais de Ibirama, Vale dos Imigrantes e Ituporanga, no Estado de Santa Catarina, onde agrega 180 famílias de agricultores familiares participantes, no âmbito do projeto “Acolhida na Colônia”. Esses agentes encontram-se organizados na Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia (<http://acolhida.com.br/>).

No âmbito desse projeto os hóspedes – denominados de acolhidos – são recebidos nas próprias residências dos agricultores, com os quais dividem as principais refeições cotidianas – cafés da manhã, almoços e jantares produzidos quase que totalmente com produtos extraídos da propriedade – bem como parte das atividades de cultivo, manejo e colheita de produtos agrícolas, sempre em estrito respeito e observância das rotinas da vida rural (ACOLHIDA NA COLÔNIA, 2000, 2010). Existem projetos de expansão da modalidade para os Estados de São Paulo e Rio de Janeiro, nos quais se registram cerca de 100 municípios interessados.

O projeto tem, como instituições parceiras: Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA; Ministério do

Turismo - MTur; Secretaria de Estado do Turismo, Cultura e Esporte de Santa Catarina; Santa Catarina Turismo S.A. - Santur; Ashoka Brasil; Inter-American Foundation – IAF; Fundação Diacomina; TAM Linhas Aéreas; Bovespa Social & Ambiental; Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI; Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC; Associação de Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral - AGRECO; Centro de Formação em Agroecologia das Encostas da Serra Geral de Santa Catarina - CEFAE; Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo - CEPAGRO

Participam da experiência 25 municípios catarinenses, a saber: Rancho Queimado, Anitápolis, Santa Rosa de Lima – município sede da Associação –, Rio Fortuna, Gravatal, Grão Pará, Urubici, São Joaquim, Leoberto Leal, Imbuia, Ituporanga, Aurora, Vidal Ramos, Presidente Nereu, Witmarsun, Apiúna, Rio do Sul, Agrolândia, Agronômica, Imbituba, Atalanta, Vitor Meireles, Ibirama e Presidente Getúlio.

A experiência originou-se a partir das crises simultâneas da fusicultura e da exploração regional do carvão vegetal, que fez minguar as oportunidades de renda, trabalho e sobrevivência de um grande número de pequenos agricultores familiares, intensificando o empobrecimento e o êxodo rural da população. O processo de esvaziamento econômico e demográfico do território decorrente dessas crises só passou a ser contido e, em certa medida, revertido com

o início da produção alimentar em base orgânica para atender a um contrato com supermercado da cidade de Florianópolis, pertencente à família oriunda do município de Santa Rosa de Lima, que resultou, em 1996, na criação e posterior consolidação da Associação dos Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral (Agreco), com a participação de 12 famílias de pequenos produtores familiares locais (GUZZATTI, 2003, 2010). Segundo seu próprio estatuto, a Associação Acolhida na Colônia tem como objetivo principal,

a promoção da integração entre pessoas e organizações do meio rural e da cidade, estimulando a troca de experiências, valorizando a cultura e os modos de vida, estabelecendo relações comerciais justas e preservando o meio ambiente. A entidade [...] deseja ser reconhecida pela sociedade como uma organização que promove o desenvolvimento rural sustentável através do agroturismo e que contribui, com seu trabalho, para permanência digna dos agricultores e agricultoras familiares no campo (ACOLHIDA NA COLÔNIA, 1999).

Entre seus objetivos específicos, o documento destaca os seguintes:

Contribuir para a melhoria da qualidade de vida dos agricultores familiares, pela organização de atividades de agroturismo enquanto fonte complementar de renda; valorizar as atividades dos agricultores familiares, oferecendo alternativas para que permaneçam no meio rural, resgatando sua história e sua cultura e fortalecendo uma prática produtiva dentro dos

princípios da agroecologia, de proteção e de recuperação do ambiente natural; organizar, em parcerias, o desenvolvimento de produtos agroturísticos baseados em circuitos locais e regionais; resgatar a identidade cultural dos agricultores familiares, enquanto forte ingrediente de cidadania, propiciando-lhes um clima favorável para exposição de seus valores de cultura para a sociedade em geral (ACOLHIDA NA COLÔNIA, 1999).

Do ponto de vista gastronômico, o projeto “Acolhida na Colônia” desenvolve, desde a sua criação, intensos e significativos trabalhos de reconstituição da culinária rural tradicional catarinense, que conforme consta na sua página de apresentação na internet (<http://acolhida.com.br/receitas/>)² “está intimamente ligada ao fogão à lenha, que por sinal é o coração da casa, aquece no inverno garante a água quente nas torneiras e o aroma da cozinha. Marca um tempo diferente, um tempo sem pressa... um prazer cotidiano”. Para isso, produziu e disponibiliza gratuitamente dois livros digitais de receitas regionais, estimulando o público a experimentar executá-las em seus domicílios e a compartilhar suas avaliações e experiências na fanpage da Associação no Facebook (<https://www.facebook.com/Acolhida-na-Colonia-310255658989002/>) ACOLHIDA NA COLÔNIA, MINISTÉRIO DO TURISMO, s/d).

A região das Encostas da Serra Catarinense compõe importante cenário no imaginário do turismo brasileiro no Sul do país, especialmente por suas baixas temperaturas no inver-

2 - Acesso em 12 de junho de 2017.



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES

Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

no e por sua excepcionalidade enquanto local de incidência de neve no Brasil, ainda que se considere a raridade do fenômeno. No âmbito do turismo em meio rural, desperta interesse pela concentração agrícola no cultivo da maçã, especialmente na região da pacata cidade de São Joaquim, e pela produção dos chamados vinhos de altitude. Nesta atividade, a região atualmente já reúne 32 empresas vinícolas, congregadas pela Associação Catarinense dos Vinhos de Altitude (Acavitis). Grande parte desses empreendimentos agrega aos vinhedos e vinícolas, restaurantes rurais, com menu compacto e operado essencialmente à base de produtos frescos e sazonais, de origem local.

ALIMENTAÇÃO E IDENTIDADE TERRITORIAL: REINVENTANDO TRADIÇÕES

Nos processos permanentes de construção e de reconstrução da identidade territorial da região abrangida pelo projeto Acolhida na Colônia, a cozinha tradicional das Encostas da Serra Catarinense adquire grande expressão e dimensão táctica relevante, no sentido proposto por Michel De Certeau (1998). Neste contexto, a produção identitária se dá como processo socio-histórico e político articulado em sua temporalidade própria, ao qual se somam as dimensões e componentes geográficos espaciais associáveis ao fenômeno. Pra Iná Castro (1997, p. 177), “todo imaginário social, da mesma forma que possui componen-

te político, possui também um forte componente espacial, pelo poder simbólico atribuído aos objetos geográficos naturais ou construídos que estão em relação direta com a existência humana”. Assim, “todo imaginário social pode revelar-se em imaginário geográfico” (CASTRO, 1997, p.177).

Note-se que a produção identitária alimentar a que aqui se busca reportar ocorre em diferentes contextos socio-históricos, culturais e espaciais – que juntos amalgamam a construção imaginária do território –, no interior dos quais se processam progressivamente, no tempo e no espaço, acúmulos, superposições, perdas, exclusões, esquecimentos e releituras de práticas, processos, produtos, saberes e fazeres ligados à alimentação popular. A sua investigação exige, portanto, a reconstrução de cartografias sociais que permitam, tanto a localização espacial dos fenômenos correlacionados às dietas e práticas de cultivo, preparo e consumo de alimentos, quanto a identificação das relações de poder e das representações simbólicas constitutivas dos grupos sociais e das culturas inscritas no território (SANTOS; SILVA, 2015).

Ainda que frequentemente, nas linguagens da mídia e do cotidiano, se busque associar a ideia contemporânea de “resgate” para o fenômeno da reinstalação de determinadas práticas alimentares no interior de comunidades estimuladas para o turismo na agricultura familiar, tal terminologia se mostra inadequada. De fato, Flores (1997) chama a atenção

para o fato de que o resgate ou a recuperação de elementos culturais é fenômeno complexo, senão mesmo inacessível, posto que a própria cultura – dimensão viva da sociedade humana – constrói-se, desconstrói-se e reconstrói-se dinamicamente e incessantemente, alterando-se e reconfigurando ordens, significados e sentidos sociais.

Assim, a cultura alimentar da região catarinense investigada decorre tanto das possibilidades geográficas e repertórios ancestrais que participaram da conformação das condições materiais e simbólicas de existência cotidiana dos primeiros colonos, quanto das forças socio-históricas e econômicas posteriores que lhes impuseram constantes reformulações, transformações e recriações. Nessa direção, destacam-se não apenas as alterações da base agrícola da agricultura familiar regional – com a introdução de novos produtos e sistemas de produção, como a integração na carne suína e o cultivo comercial do fumo e da exploração do carvão vegetal, entre outras –, mas também as mudanças decorrentes do empobrecimento e da perda do dinamismo econômico endógeno que lhes seguiram.

Ao aderirem à proposta do agroturismo, as comunidades envolvidas acreditam poder superar suas contradições, incompletudes e mestiçagens alimentares contemporâneas, na busca do “resgate” de saberes e fazeres culinários e gastronômicos ancestrais “puros”, que imaginariamente sobrevivem intocados à passagem do tempo socio-histórico. Por isso,

acreditamos que o tratamento do tema sob as perspectivas do imaginário e da representação identitária social e territorial configura-se como opção metodológica apropriada, aderente e consistente.

O propósito visado por tais investimentos sociais é o da construção da imagem da região como destino, representando o conjunto das expectativas, percepções e projeções que o turista em potencial concebe sobre o lugar visitável. Tais imagens são construídas por conteúdos midiáticos, trocas de informações em redes sociais *on* e *offline*, comunicações de agentes e operadores turísticos, entre outras fontes.

Na busca pela reconstrução da culinária regional, como elemento tático (CERTEAU, 1998) da produção identitária e territorial, a comunidade envolvida tem sido estimulada a revisitar as dietas e práticas alimentares dos primeiros colonos cultivadores da terra pelo sistema de coivaras – derrubadas permanentes de novas áreas e implantação da rotação dos cultivos – no interior do qual se destacavam originalmente as culturas do milho e abóbora, sequencialmente, adicionados da mandioca e da batata – especialmente produzidos para a alimentação de porcos e outros animais domésticos, base da economia familiar territorial de então. Do ponto de vista da alimentação familiar, os alimentos produzidos concentravam-se em poucos itens como: feijão, amendoim e cará (MULLER, 2001).

Tal sistema se manterá relativamente estável até início



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

da década de 1960, quando a companhia Souza Cruz introduziu o cultivo integrado do fumo na região, cultura essa que atingiu o seu apogeu nos anos 1990 (PAULILO, 1990) e que veio a carrear, também, em seu bojo, a exploração econômica do carvão vegetal. Essa alteração da base agrícola regional trouxe impactos consideráveis sobre o meio ambiente e culminou em forte derrocada socioeconômica com a crise que se instalou na indústria fumageira, nos anos da década de 1990, com o crescimento da competitividade da fumicultura asiática, trazendo pobreza, êxodo rural, perda de identidade e de autoestima aos pequenos produtores familiares desta região catarinense.

O estancamento e até mesmo certa reversão desse processo de esvaziamento socioeconômico e cultural só chegou anos mais tarde, conforme visto, com a introdução de modelos agroecológicos de produção, capitaneados pela Agrego.

Como o processo de implantação do agroturismo ou do turismo na agricultura familiar veio a se dar no contexto da reconversão agrícola, tornou-se em boa medida compreensível que os alimentos orgânicos, frescos e naturais viessem a adquirir centralidade material e simbólica e que a cozinha rural se transformasse em elemento de força na reconfiguração imaginária deste território. Contudo, ao contrário do propagado pela mídia e pelo senso comum, não se trata aqui de um fenômeno natural ou espontaneamente empreen-

dido pelos agricultores. Pelo contrário, o avanço nesta direção passou a exigir grandes esforços e dedicação dos acolhedores turísticos na rememoração, reconstrução e reintrodução de saberes e fazeres alimentares tradicionais, muitos deles perdidos no tempo, outros já transformados pela miscigenação e aculturação. Neste processo, emergem, inclusive, elementos construtores de uma ancestralidade imaginária de gêneros alimentícios de importância dietética local, receitas, práticas, saberes e fazeres cuja historicidade é questionável, senão mesmo improvável. Trata-se da emergência de um “efeito de real” (BARTHES, 1988.p.145), que se torna discursiva e socialmente crível e que permite a construção de um novo Real.

Neste contexto imaginário, a cozinha da região das Encostas da Serra Catarinense se tornará abundante, farta e até mesmo redundante, especialmente na montagem e apresentação de seus afamados cafés coloniais, no interior dos quais se destacam e se avolumam incríveis variedades de pães (*brot*), de trigo, milho e cará, doces, bolos, cucas (*kuchen*) – especialmente as de açúcar (*streuselkuchen*), as com cobertura de frutas da estação (*obstruchen*) e as de cobertura de nata – biscoitos, geléias, embutidos – salames, morcelas, presuntos e salsichas –, conservas, sucos e bebidas estimulantes como cafés, chás – com destaque para os de erva-cidreira (*zitronengas*) e de hortelã (*minze*) – e chocolates, entre outros itens.

Nesta reconstrução imaginária do Real, ou de invenção da tradição, os fios condutores da mesa serão, por um lado, as tipicidades das cozinhas coloniais germânica, italiana, luso-açoriana, gaúcha e indígena, principalmente e, por outro, os alimentos mais acessíveis aos primeiros habitantes e lavradores; alimentos esses responsáveis pela miscigenação cultural alimentar primitiva, que veio a impor substituições relevantes aos gêneros inacessíveis ou de difícil cultivo regional. Assim, mandioca, milho, cará e abóbora tomam largas parcelas do lugar ancestralmente reservado ao trigo e a outros cereais mais conhecidos e valorizados no continente europeu de origem dos primeiros imigrantes regionais.

A construção simbólica dos territórios alimentares se dá em contexto de disputas entre tradições. Baseada na validação e valorização do seu sincretismo constituinte, a cozinha das Encostas da Serra Catarinense não padecerá, contudo, dos atritos internos entre as suas diferentes fontes de influência – germânica, italiana, luso-açoriana, gaúcha, entre outras – como contemporaneamente ocorre em muitas outras regiões do Estado de Santa Catarina, onde pode se observar ao longo dos últimos anos, tentativas de reforço e destaque para determinadas influências culinárias, ao mesmo tempo em que se busca o apagamento de outras. Em territórios típicos da colonização alemã, por exemplo, registram-se esforços de por em relevo seus alimentos, pratos, preparados

e bebidas, em contraposição aos trabalhos do esquecimento intencional das tradições gaúchas (churrasco e chimarrão) e italiana (massas alimentícias, frango com polenta, saladas e outras).

Cabe destacar que a tradição é uma construção simbólica (HOBSBAWN; RANGER, 19824) permeada por narrativas históricas continuadas e descontinuidades (HANDLER; LINNEKIN, 1984). No seu interior predomina o trabalho comunicativo da naturalização das estéticas e das práticas comunitariamente incentivadas. Nesse sentido, a criação das tradições recebe uma orientação seletiva quanto aos seus elementos constitutivos. Fazem parte dos elementos selecionados não apenas determinados ingredientes considerados tradicionais, campestres, rústicos, mas também nomes de pratos, especialmente quando conotados por estrangeirismos e alusões a procedências e modos de preparo que remetem às matrizes linguísticas multiculturais da região. Há uma preocupação, por exemplo, em vincular às receitas o nome de determinadas pessoas da comunidade, que imaginariamente se tornam os zeladores e mantenedores das tradições ancestrais.

Para Leff (2016, p.311),

os imaginários sociais compreendem processos nos quais estão arraigadas as inscrições mais originárias da vida – e para a vida – como disposições mais duradouras que se expressam em habitus: em modos de pensar, em esquemas de práticas, em gestos e comportamentos, em formas

de vida instituídas dentro de uma ordem cultural em suas condições ambientais.

No processo da reinstalação das práticas, saberes e fazeres não são apenas os alimentos e os pratos culinários que entram em movimentos de centralização e de descentralização, de memorização e de esquecimento. O próprio sujeito e os coletivos sociais também são reinterpretados. A denominação “colono”, por exemplo, apontada como discriminatória e aviltante para denotar pessoas rústicas, simplórias, sem traquejo social, neste novo contexto ganha *status* e valor simbólico dignificante, contribuindo para a recuperação da autoestima (SAVOLDI, 2001) dos agricultores familiares regionais.

Na ordem dos desafios, há que se por em relevo que a regularidade dos fluxos turísticos ao ambiente rural da agricultura familiar acaba por impor pressões de demanda sobre determinados gêneros, o que vem a contrariar a acomodação tradicional alimentar dos ciclos sazonais naturais, provocando necessidades de importações de produtos de fora do âmbito da produção local (milho verde, morango e outras frutas sazonais, por exemplo). Observa-se que os alimentos reservados às festas, cerimônias e aos domingos familiares ganham cotidianidade e impõem novos ritmos não apenas ao trabalho na cozinha, mas também à produção agrícola. Os pratos desprezados, por denotação de pobreza, recuperam-se com o valor do orgulho e da tradição, como é,

por exemplo, o caso da polenta e de outros preparados à base do milho.

Para Leff (2016, p. 415), “as identidades se reconstituem em um processo de ressignificação e de reapropriação do mundo”. Trata-se, portanto, de reconhecer que o processo identitário posto em marcha pela associação em estudo é, antes e acima de tudo, um processo de retomada do seu território, de recuperação de um lugar de vida e de existência tanto material, quanto simbólica. Para esse autor, as identidades são reinventadas no interior mesmo do processo de reterritorialização cultural.

Assim como as tradições, os territórios são também reinventados com o concurso da força imaginativa, coletiva e dialógica dos imaginários sociais. Para Boudieu (1989), a construção identitária de uma região dá-se, discursivamente, como performance coletiva. E, como afirma Leff (2016, p. 336), “os imaginários sociais são a raiz a partir de onde se reinventam as identidades, a fonte de onde os seres culturais se transformam em atores sociais para a reconstrução de seus mundos de vida”. Para a operação plena dos imaginários sociais é imprescindível a apropriação do patrimônio cultural, a partir do que se instaura o “processo reflexivo de recriação e reconfiguração contínuas da trama da vida” (LEFF, 2016, p. 334).

Entendemos, como proposto por Roger Chartier (2001), que o fenômeno da apropriação pode ser conceituado segundo duas



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

dimensões. Na primeira delas, o sentido está na tomada de posse sobre algo, conforme utilizado por Foucault (1979) na descrição dos dispositivos utilizados para o controle das formas materiais da difusão e circulação dos discursos. Na outra, está o sentido hermenêutico, “que consiste no que os indivíduos fazem com o que recebem, e que é uma forma de invenção, de criação e de produção desde o momento em que se apoderam dos textos ou dos objetos recebidos” (CHARTIER, 2001, p.67). Para o autor, a partir desta tensão entre os dois sentidos possíveis, apropriação pode então significar e misturar controle e invenção, articulando a imposição de um sentido, ou a produção de novos sentidos.

Nesse contexto, ao tornar cotidianos determinados alimentos e pratos rituais ou comemorativos, a demanda turística pode contribuir para a intensificação do uso da mão de obra familiar rural, permanentemente exigida na produção do que antes era confinado a determinados contextos sociais, nos quais, muitas vezes, o trabalho era compartilhado na forma de mutirões, como por exemplo, na preparação de alimentos à base de milho verde – curau, bolo, pamonha, ou nas preparações dos banquetes nupciais, nas quais se somavam, nas vésperas dos casamentos, as múltiplas mãos das mulheres da família dos nubentes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No percurso empreendido no âmbito desta pesquisa, consideramos que as identidades se reconstituem em um processo de ressignificação e de reapropriação das práticas sociais cotidianas e da permanente luta pela reterritorialização cultural. Nesse sentido, propusemos reconhecer – e acreditamos ter atingido tal propósito pretendido – que o processo identitário posto em marcha pela Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia é, antes e acima de tudo, um processo de retomada do seu território, de recuperação de um lugar de vida e de existência tanto material, quanto simbólica.

Assim como as tradições, os territórios são também reinventados com o concurso da força imaginativa, coletiva e dialógica dos imaginários sociais, processo esse que exige, para sua plena operação, a apropriação do patrimônio cultural que, no caso estudado, concentrou-se sobre as práticas, saberes e fazeres da cozinha colonial ancestral da região das Encostas da Serra Catarinense (SC).

Apontamos, portanto, pela pertinência e propriedade da articulação dos conceitos da invenção das tradições e do agenciamento da memória e do imaginário pela coletividade agrícola estudada na reconstrução territorial de sua existência, como método consistente e produtivo para o estudo da reconfiguração e reinstalação dos saberes, fazeres, cultura e identidade alimentar na produção do espa-

ço do turismo em ambiente rural na agricultura familiar no Brasil.



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSOCIAÇÃO DE AGROTURISMO ACOLHIDA NA COLÔNIA (AAAC). Caderno de Normas da Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia. Santa Rosa de Lima, SC: AAAC, 2010.

_____. Estatuto da Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia. Santa Rosa de Lima, SC: AAAC, 1999.

_____. Regimento Interno, Anitápolis, SC: AAAC, 2000.

_____. BRASIL. Ministério do Turismo. Culinária colonial de Santa Catarina, v. I e II. (s/l). Ministério do Turismo, s/d.

ALMEIDA, J. A.; FROELICH, J. M.; RIEDL, M. (orgs). Turismo rural e desenvolvimento sustentável. Campinas, SP: Papirus, 2000. (Coleção Turismo).

BARTHES, R. Elementos de semiologia. São Paulo: Cultrix, 1971.

BARTHOLO, R.; SAN SOLO, D.G.; BURSZTYN, I. (Orgs). Turismo de Base Comunitária: diversidade de olhares e experiências brasileiras. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009.

BECKERT, J; ASPERS, P. The Worth of Goods: Valuation and Pricing in the Economy. New York: Oxford University Press, 2011.

BRASIL. Ministério da Indústria, Ciência e Tecnologia – Embratur. Turismo rural: manual operacional. Brasília: EMBRATUR, 1994.

_____. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Censo Agropecuário 2006 e a Agricultura Familiar. Brasília: MDA, 2009.

_____. Ministério do Turismo. Diretrizes para o Desenvolvimento do Turismo Rural no Brasil. Brasília, 2008.

_____. Plano Nacional de Turismo 2007/2010: uma viagem de inclusão. Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

_____. Programa de regionalização do turismo – Roteiros do Brasil: Segmentos do Turismo. Brasília: Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, 2006.

BOURDIEU, P. Identidade e representação: elementos para uma reflexão crítica sobre a ideia de região. In: BOURDIEU, P. O poder simbólico. Rio de Janeiro: Bertrand-Brasil, 1989, p. 107-132.

CALS, J., CAPELÀ, J., VAQUÉ, E. El turismo en el desarrollo rural en España. Madrid: Min. de Agricultura. 1995.

CAMPANHOLA, C.; SILVA, J.G. O novo rural brasileiro. Campinas: Instituto de Economia da Universidade Estadual de Campinas - Unicamp, 1997.

CANDIOTTO, L. Z. P. Elementos para o debate acerca do conceito de turismo rural. Turismo em análise, São Paulo, v. 21, p. 3-24, abr. 2010.

CASTRO, I.E. Imaginário político e território: natureza, regionalismo e representação. In: CASTRO, I.E. et al. Explorações geográficas. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997, p. 155-196.

CASTRO, N. La dictadura de los supermercados. Cómo los grandes distribuidores deciden lo que consumimos. Madrid: Ediciones Akal, 2017.

CAVACO, C. Turismo rural e desenvolvimento local. In: RODRIGUES, A. Turismo e geografia: reflexões teóricas e enfoques regionais. São Paulo: Hucitec, 1996. p.94-121.

DAROLT, M.R. Conexão Ecológica: novas relações entre agricultores e consumidores. Londrina: IAPAR, 2012.

____; LAMINE, C.; BRANDENBURG, A. A diversidade dos circuitos curtos de alimentos ecológicos: ensinamentos do caso brasileiro e francês, *Agriculturas*, v.10, n.2, 8-13, jun. 2013.

____; ____; ____; ALENCAR, M.C.F.; ABREU, L.S, Redes alimentares alternativas e novas relações produção-consumo na França e no Brasil, *Ambiente & Sociedade*, v. XIX, n.2, p. 1-22, abr./jun. 2016.

CERTEAU, M. A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 2003.

____; GIARD, L.; MAYOL, P. A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar; tradução Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. 8 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008

FLORES, M. B. Oktoberfst – turismo, festa e cultura na estação do chopp. Florianópolis, *Letras Contemporâneas*, 1997. (Coleção teses. v. III).

FOUCAULT, M. Microfísica do poder. Rio de Janeiro: Graal, 1979.

GARCÍA CUESTA, J. El turismo rural como factor diversificador de rentas em la tradicional economia agrária, *Estúdios Turísticos*, n.132, p.51-66, 1996.



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES

Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

GIMENES-MINASSE, M. H. Para turista ver (e provar): dos usos do patrimônio gastronômico no contexto do turismo, *Tessituras*, v. 3, n.2, p.175-194, 2015.

GUZZATTI, C. T. O agroturismo como instrumento de desenvolvimento rural: sistematização e análise das estratégias utilizadas para a implantação de um programa de agroturismo nas encostas da Serra Geral. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção. Centro Tecnológico, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.

GUZZATTI, C. T. O agroturismo elemento dinamizador na construção de territórios rurais: o caso da Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia em Santa Rosa de Lima (SC). Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Geografia. Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2010.

HANDLER, R.; LINNEKIN, J. Tradition, genuine or spurions, *Journal of American Folklore*, v.97, n. 385, p. 273-290, 1984.

HAUG, W.F. Crítica da estética da mercadoria. São Paulo: Editora da Unesp, 1997.

HOBSBAWN, E.J.; RANGERS, T. A invenção das tradições. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERAÇÃO PARA A AGRICULTURA -IICA. Nueva ruralidad. San Jose: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, 2000.

IRVING, M.A. Reinventando a reflexão sobre turismo de base comunitária: inovar é possível? In: BARTHOLO, R.; SANSOLO, D.G.; BURSZTYN, I. Turismo de Base Comunitária: diversidade de olhares e experiências brasileiras. Rio de Janeiro: Editora Letra e imagem, 2009, parte I, p.108 - 121.

IRVING, M. A.; AZEVEDO, J. Turismo: o desafio da sustentabilidade. São Paulo: Futura, 2002.

JUNQUEIRA, A.H.; GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Gastronomia no turismo rural: oportunidades e desafios para os circuitos curtos de produção e distribuição de alimentos (CCPAA) no Brasil. *Anais ANPTUR*, Balneário Camboriú, SC, setembro de 2017.

LABAT, J.L., FERNANDEZ-CAVADA, PEREZ, S.F. Ortuño. Mercado de trabajo agrario y desarrollo rural, *Revista de Estudios Agro-Sociales*, Madrid. v. 169, p. 89-118. 1994.

LEFF, E. A aposta pela vida: imaginação sociológica e imaginários sociais nos territórios ambientais do Sul. Petrópolis, RJ: Vozes, 2016.

MARECHAL, G. Les circuits courts alimentaires: bien manger dans les territoires. França: Ed. Educagri, 2008.

MIRANDA, C. (Org.). Tipologia regionalizada dos espaços rurais brasileiros: implicações no marco jurídico e nas políticas públicas. Brasília: Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura – IICA, 2017. (Série Desenvolvimento Rural Sustentável; v.22).

MONTANARI, M. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac SP, 2008.

MULLER, J. M. Do tradicional ao Agroecológico - as Veredas das Tradições: o caso dos agricultores familiares de Santa Rosa de Lima/SC. 2001. 207f (Dissertação) Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Universidade de Santa Catarina, Florianópolis, 2001.

ORLANDI, E.P. Análise do discurso: princípios e procedimentos. Campinas, SP: Pontes, 2003.

OXINALDE, M. R. Ecoturism: nuevas formas de turismo en el espacio rural. Barcelona: Bosch Casa Editorial. 1994.

PAULILO, M. I. Produtor e Agroindústria: consensos e dissensos. Florianópolis: UFSC, 1990.

PIRES, P. S. A dimensão conceitual do ecoturismo. Turismo: visão e ação, Itajaí, v. 1, n. 1, p. 75-91, jan./jun. 1998.

ROSSI, P. Comer: necesidad, deseo, obsesión. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, 2013.

SANTOS, J.J.; SILVA, G. M. Cartografia social: o mapa como construção cultural e exercício do poder. Revista Geografares, n. 20, p. 21-29, agosto/dezembro 2015.

SAVOLDI, A. A reconstrução da italianidade no Sul do Estado de Santa Catarina. p. In: BANDUCCI JÚNIOR, A.; BARRETOS, M. (Orgs.). Turismo e identidade local: uma visão antropológica. Campinas, SP: Papirus, 2011, p. 89-116.

SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE. Retrato do turismo rural no Brasil com foco nos pequenos negócios. Brasília: Sebrae, 2013.

SILVA, J.G.; VILARINHO, C.; DALE, P.J. Turismo em áreas rurais: suas possibilidades e limitações no Brasil, Caderno CRH, Salvador, n.28, p. 113-155, jan./jul. 1998.



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

SLOW FOOD BRASIL. Manual do Slow Food, 2013. Disponível em <http://www.slowfoodbrasil.com/publicacoes> Acesso em 19 de junho de 2017.

SOUZA, M; ELESBÃO, I (Org.). Turismo rural: iniciativas e inovações. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 2011.

TULIK, O. Do conceito às estratégias para o desenvolvimento do turismo rural. In: RODRIGUES, A. (Org.). Turismo - desenvolvimento local. São Paulo: HUCITEC, 1997.

TULIK, O. Turismo Rural. São Paulo: Aleph, 2003.

VARENNES, F. Guide juridique et fiscal du tourisme rural. 2. ed. Paris: Ed. Ipso Facto, 2004.

WILKINSON, J. Economic and Agrofood studies en Brazil, Economic Sociology, The European Electronic Newsletter, v. 11, n. 2, p. 3-9, mar-2010.

WILKINSON, J. "From fair trade to responsible soy: social movements and the qualification of agrofood markets", Environment and Planning A, v. 43, p. 2012 – 2026, 2011.

WILKINSON, J. Mercados, redes e valores: o novo mundo da agricultura familiar. Porto Alegre: UFRGS, 2008.

WILKINSON, J. Sociologia econômica, a teoria das convenções e o funcionamento dos mercados: inputs para analisar os micro e pequenos empreendimentos agroindustriais no Brasil, Ensaios FEE, Porto Alegre, v. 23, n 2, p. 805-824, 2002.

WORDEN, E.C. Community-supported Agriculture: land tenure, production systems, social context and grower perspectives. Dissertação (Mestrado). School of Forestry and Environmental Studies. Yale University, New Haven, Connecticut, 2000.

WORDEN, E.C. Grower perspectives in Community-supported Agriculture, HortTechnology, v. 14, n. 3, jul./set. 2004.