

Renê Birochi, Oscar José Rover e Glauco Schultz

(organizadores)

**Alimentos bons, limpos e justos
da Agricultura Familiar Brasileira**


LETRAS CONTEMPORÂNEAS

Livros & Livros

Copyright © 2019: dos organizadores
Copyright © 2019 das imagens: Nadiella Monteiro

Revisão dos artigos

Renê Birochi, Oscar José Rover e Glauco Schultz

Edição, revisão e preparação de originais

Fábio Brüggemann

Capa e projeto gráfico

Estúdio Semprelo estudiosemprelo@gmail.com
com fotografia de Nadiella Monteiro

Conselho editorial

Ana Lúcia Brizola, Daniel Mayer, Fábio Brüggemann

Gabi Bresola, e Katia Maheirie

B619. Birochi, Renê; Rover, Oscar José; Schultz, Glauco
(organizadores)

Alimentos bons, limpos e justos da Agricultura Familiar
Brasileira – Florianópolis : Letras Contemporâneas, 2019.

224 p.

ISBN 978-85- 94445-03-2

Inclui referências

1. Agricultura familiar. 2. Nutrição – alimentação. 3. Título

CDU: 630

Nenhuma parte deste livro pode ser reproduzida, no todo ou em parte,
por quaisquer meios, sem a autorização expressa dos editores.
Todos os direitos desta edição são reservados aos autores e organizadores.
www.letrascontemporaneas.com.br
Impresso no Brasil, 2019

SUMÁRIO

Apresentação	7
Capítulo 1	
O Movimento <i>Slow Food</i> e os sistemas agroalimentares brasileiros	11
Renê Birochi, Oscar José Rover e Glauco Schultz	
Capítulo 2	
O camaleão ao contrário: as ações políticas em torno do alimento e do consumo	25
Mariana Homem de Mello Reinach e Renê Birochi	
Capítulo 3	
As Fortalezas <i>Slow Food</i> no Brasil	55
Pedro Xavier da Silva; Maria das Graças Brightwell; Luigi Mennella; Oscar José Rover; Silvio Antonio Ferraz Cário	
Capítulo 4	
A Cadeia Solidária das Frutas Nativas e o Movimento <i>Slow Food</i>: estabelecendo interfaces conceituais	75
Jeferson Tonin, José Tobias Marks Machado, Fernanda Castilhos França de Vasconcellos, Caio Bonamigo Dorigon, Marcos Antônio Pereira da Fonseca Maltez, Daniela Garcez Wives e Glauco Schultz	
Capítulo 5	
O Movimento <i>Slow Food</i> no Território Sertão do São Francisco - BA	91
Yan Souza Lima, Eva Monica Sarmento da Silva e Revecca Cazenave-Tapie	
Capítulo 6	
Fortaleza do Cacau Cabruca do Sul da Bahia: uma experiência da aplicação de metodologias	105
Paulo César Cruz Dantas, Mônica de Moura Pires, Andréa da Silva Gomes, Joadson de Jesus Oliveira, Revecca Cazennave Tapie e Aniram Lins Cavalcante	
Capítulo 7	
Desenvolvimento de Produtos Gastronômicos com a Uvaia (<i>Eugenia pyriformis</i>)	

***Cambess): uma estratégia de valorização de frutas nativas e fortalecimento da cadeia de produção e comercialização* 118**

Fabiana Mortimer Amaral, Alice Nogueira Novaes Southgate, Patrícia Matos Scheuer, Fernando Goulart Rocha, Gustavo Adolfo Maresch, Julyetty Crystyne Da Silva, Vitor Mileib, Luiz Toshiyuki Kanamori, Leonardo Yukishigue e Roberto Akitoshi Komatsu

Capítulo 8

Fortalecimento territorial e a cadeia de valor da Castanha-do-Brasil (*Bertholletia excelsa*) na bacia do Rio Negro: O caso do UNINI 137

Ana Laura Machado Módolo, Artur Sgambatti Monteiro, Kiviane Castro Ribeiro, Marcelo Mendes do Amaral e Dionisia Nagahama

Capítulo 9

Conservação pelo uso do pinheiro brasileiro (*Araucaria angustifolia*): estudo de caso da Fortaleza do Pinhão da Serra Catarinense 157

Natal João Magnanti e Oscar José Rover

Capítulo 10

Comunidade do alimento das desfiadeiras de siri em Laguna, Santa Catarina: Caracterização e possibilidades para o desenvolvimento sustentável e preservação da tradição local 175

Evelyn Jacques de Almeida e Patrícia Sfair Sunye

Capítulo 11

Oferta de peixes e frutos do mar em bares e restaurantes de Garopaba, Imbituba e Laguna (SC) e a promoção da tradição pesqueira local 192

Jaqueline Gonçalves e Patrícia Sfair Sunye

Sobre os autores 207

Iconografia 209

Beleza se põe à mesa, sim

Nadiella Monteiro

Dedicamos este livro a
Maria das Graças Brightwell (*in memoriam*)

Graça e amigas falavam sobre a criação de um Convívio em Florianópolis, de nome Desterro. Lugar de amigos e de encontros. De alimentos e estórias. Graça nos fez sonhar com esse Desterro. Com seu doce olhar e sua infinita humanidade. Saudamos Graça no seu desterro.



APRESENTAÇÃO

Este livro apresenta e discute ações e iniciativas realizadas ao longo dos anos 2016 a 2018, relacionadas ao projeto interinstitucional “Alimentos bons, limpos e justos: ampliação e qualificação da participação da agricultura familiar brasileira no Movimento *Slow Food*” (PABLJ). Este projeto teve o apoio financeiro da Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, executado e coordenado pela Universidade Federal de Santa Catarina e pelo Movimento *Slow Food*, em parceria com uma rede de instituições públicas de ensino superior brasileiras e organizações e coletivos da agricultura familiar.

Os capítulos do livro expressam o resultado de uma seleção pública (edital) de artigos ou relatos de experiência de autores vinculados diretamente ou indiretamente ao PABLJ, que estudam as relações entre a agricultura familiar e o Movimento *Slow Food* no Brasil. Foram recebidas quase 50 propostas, no formato de resumos, seguindo-se as boas práticas acadêmicas de avaliação por pares. As propostas abrangeram todas as cinco macrorregiões brasileiras, cobrindo oito diferentes temáticas. Das avaliações dessas propostas e temas, resultaram os atuais dez capítulos que se seguem, acrescidos de um capítulo teórico, desta apresentação e de uma seção de fotografias.

Os capítulos dedicam-se a relatar e analisar as relações entre a agricultura familiar, comunidades camponesas, povos tradicionais e o Movimento *Slow Food*, identificadas como inovações sociais no contexto dos sistemas agroalimentares brasileiros. Os trabalhos caracterizam-se por um esforço exemplar de inclusão de diferentes olhares

e vozes de pesquisadores, bolsistas de cursos de graduação e de mestrado, doutorandos, agricultores, ativistas de movimentos sociais e de coletivos que atuam em redes agroalimentares.

Apesar das dificuldades experienciadas ao longo dos quase três anos de execução do PABLJ, devido principalmente às mudanças políticas ocorridas no contexto nacional brasileiro, os resultados parciais expressos neste livro são encorajadores. São exemplos da resiliência de sistemas socioambientais que se afirmam nos antagonismos aos modelos de padronização agroalimentar e no acirramento das relações sociais e econômicas que os subjazem.

As histórias, retratadas através de relatos e análises encantadoras e instigantes, cobrem grande diversidade de temas atuais de pesquisadores e profissionais que atuam em coletivos agroalimentares brasileiros ou que estudam os sistemas agroalimentares. A leitora e o leitor encontrarão, nos próximos capítulos, análises sobre cadeias produtivas agroalimentares, cadeias de valor, redes de produção, comercialização e consumo, estratégias de conservação da sociobiodiversidade implementadas por agricultoras e agricultores familiares, pescadoras e pescadores artesanais, povos tradicionais e comunidades camponesas. Essas análises e relatos aprofundam a compreensão sobre a constituição e organização de práticas a respeito das Fortalezas e das Comunidades do Alimento do *Slow Food*, suas estratégias e metodologias, assim como sobre a atuação do Movimento *Slow Food* no âmbito local, territorial e nacional. Adicionalmente, tratam da estrutura organizacional do MSF, seus relacionamentos institucionais, seus dilemas, contradições e oportunidades para lidar com os milhares de ativistas engajados na valorização de alimentos bons, limpos e justos, distribuídos por uma rede multidimensional e dinâmica.

Nós, coordenadores do PABLJ e organizadores deste livro, somos gratos às instituições e pessoas que acolheram as propostas ini-

ciais, pelo apoio financeiro para a sua execução e todos aqueles que ajudaram a construir os caminhos que viabilizaram os seus resultados, ainda modestos, mas de grande potencial de continuidade e de inspiração.

Agradecemos à Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário e o seu antecessor, o Ministério do Desenvolvimento Agrário, pelos recursos financeiros disponibilizados e pelo acolhimento, viabilização e suporte a esse Projeto; seus servidores públicos, assessores e consultores; à Universidade Federal de Santa Catarina, pelas contrapartidas oferecidas e pela execução do termo de execução descentralizada (TED), operacionalizado através de sua Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária; à coordenação de diferentes departamentos e coordenadorias de ensino, pesquisa e extensão da UFSC, seus professores, pesquisadores, alunos, bolsistas e funcionários; e à equipe de coordenação executiva do PABLJ. Agradecemos, adicionalmente, ao Movimento *Slow Food* internacional, à Associação *Slow Food* do Brasil, seus gestores, gestoras e colaboradores, e aos Facilitadores *Slow Food* do Projeto. Da mesma forma, somos gratos ao Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD), pelos recursos humanos disponibilizados antes e durante a execução do PABLJ.

Uma rede de instituições públicas federais e/ou estaduais de ensino superior foi formada exclusivamente para a execução do PABLJ. A constituição desta rede, por si mesma, já representa uma importante inovação organizacional, que viabilizou as ações de deste projeto e poderá dar continuidade a outras futuras iniciativas semelhantes. Somos muito gratos à essas instituições, seus professores, estudantes e bolsistas, que colaboraram continuamente por meio das coordenações e apoios regionais. Seguem as 16 instituições:

Do Nordeste: Universidade Estadual de Santa Cruz - Coordenação Regional; Universidade Federal do Vale do São Francisco; Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano; Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.

Do Centro-Oeste: Universidade de Brasília - Coordenação Regional.

Do Norte: Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia - Coordenação Regional; Instituto Federal do Amazonas; Universidade Federal do Amazonas; Universidade Federal do Oeste do Pará; Instituto Federal do Pará;

Do Sudeste: Universidade Estadual de Montes Claros - Coordenação Regional; Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Do Sul: Universidade do Estado de Santa Catarina - Coordenação Regional; Universidade Federal do Paraná; Universidade Federal de Santa Catarina; Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Por fim, um agradecimento muito especial aos jovens, povos do campo, das águas e das florestas e seus respectivos movimentos sociais, que protagonizaram ações fundamentais para a realização do PABLJ.

Gostaríamos de lembrar que todos os capítulos deste livro expressam de forma autônoma e independente a visão de mundo e de ciência de seus autores e autoras, cabendo a cada um deles a responsabilidade pelo conteúdo de cada capítulo.

Os organizadores

CAPÍTULO 1

O Movimento *Slow Food* e os sistemas agroalimentares brasileiros

Renê Birochi, Oscar José Rover e Glauco Schultz

A abordagem dos “alimentos bons, limpos e justos” proposta pelo Movimento *Slow Food* tem como seu pano de fundo o tema da centralidade do alimento. A alimentação é central para a humanidade na medida em que é determinante para nossa condição biológica e de saúde, e também de nossa cultura e organização social. Tal centralidade vem sendo secundarizada, simbólica e praticamente, com a transformação do alimento em mercadoria (*commodity*), o que fez com que muitas dinâmicas e processos a ele ligados não recebessem os necessários cuidados ambientais. Disto derivam escândalos alimentares como o “mal da vaca louca”, a contaminação de alimentos com agrotóxicos, assim como o distanciamento entre os consumidores (os maiores interessados na qualidade dos alimentos) e os agricultores. Do descuido do alimento como central para a vida e a sociedade humana também derivam movimentos sociais como o Movimento *Slow Food*, que se organizaram em contraposição a este cenário.

A produção agroalimentar depende dos ecossistemas para existir e se manter estável. Alterações significativas no clima geral e nas condições de cada agroecossistema exigirão dos processos produtivos capacidade e velocidade de adaptação. A sustentação da produção agroalimentar dependerá da resiliência dos agroecossistemas às mudanças climáticas (UNITED NATIONS, 2015). Isto reforça

a importância de recolocar para a sociedade o tema da centralidade do alimento.

A sustentabilidade dos processos produtivos aparece nos tratados internacionais face à necessidade de contornar riscos ligados ao aquecimento e às mudanças climáticas globais. O acordo internacional sobre o clima, realizado em Paris no final de 2015 e assinado pela maioria dos países do mundo, expressou o propósito de construir modos de produção resilientes às mudanças climáticas, ou seja, capazes de se adaptar a eventos extremos sem perder a sua capacidade produtiva. O acordo evidenciou as vulnerabilidades dos sistemas de produção de alimentos frente às adversidades das mudanças climáticas (UNITED NATIONS, 2015). Uma ecologização dos processos produtivos é necessidade planetária, pois eles geram pressões aos ecossistemas dos quais dependemos, desmatando áreas para a agropecuária, usando intensamente agrotóxicos, etc. Países e instituições internacionais têm-se concentrado sobre a necessidade de transformações estruturais da base econômica global, no sentido de uma economia verde (UNEP, 2011), apontada como importante fronteira de inovação para os próximos anos e décadas. Neste contexto o acordo sobre o clima de Paris indicou o propósito de financiar iniciativas que favoreçam a adaptação a impactos adversos da mudança climática, como maneira de não ameaçar a produção de alimentos.

Ao longo do século XX se desenvolveu o modo convencional de produção agropecuária, pautado na ênfase ao uso de fatores externos e meios técnicos deslocalizados, como centrais para a organização dos sistemas produtivos. Suas principais marcas foram o uso de insumos químicos sintéticos, moto-mecanização e sementes melhoradas geneticamente, com crescente substitucionismo industrial dos produtos rurais e o apropriação das indústrias dos processos de produção rural (GOODMAN et al., 1987). Este modo de produção promo-

veu uma elevação sem precedentes da produção e produtividade dos alimentos, à custa de processos de degradação ambiental e impactos sociais adversos (ALTERI; NICHOLLS, 2012; GLIESSMAN, 2001; SEVILLA GUZMÁN, WOODGATE, 2013; MAZOYER, 2001; MAZOYER; ROUDART, 2008; PLOEG, 2008). Algumas evidências destes processos se referem ao consumo de água doce para a agricultura, que corresponde a 70% do montante global; e ao desmatamento para expandir a agricultura e pecuária, que corresponde a 80% do respectivo montante (FAO, 2017). No caso brasileiro, destacamos que o país se tornou o maior consumidor mundial de agrotóxicos a partir de 2008 (CARNEIRO et al., 2015). Ainda, monitoramentos nas gôndolas dos supermercados têm evidenciado que a não conformidades com relação aos resíduos de agrotóxicos em alimentos, além da presença de agrotóxicos proibidos no território nacional (ANVISA, 2017).

A modernização da agricultura, ao longo do século XX, significou o deslocamento do controle dos processos produtivos das unidades de produção, grupos e empresas locais, para corporações crescentemente deslocalizadas (GOODMAN et al., 1987; ABRAMOVAY, 1992). Na transição para o século XXI vem ocorrendo deslocamentos neste controle para uma participação ativa do setor varejista de alimentos (WILKINSON, 2008; GOODMAN; GOODMAN, 2009; GUIVANT et al., 2010). Tais deslocamentos permitem maior percepção quanto às demandas de consumidores. Derivam assim processos de segmentação dos mercados, visando atender às demandas diversificadas, inclusive respondendo a crescentes reivindicações de qualidade postas pelos consumidores. Para Goodman (2003) vem ocorrendo uma “virada para a qualidade”, entendida como transição, mesmo que parcial, de uma lógica industrial, com convenções centralizadas e produção massificada de mercadorias, para uma lógica doméstica, com convenções de qualidade inseridas em dinâmicas de confiança, tradição e su-

porte diferenciados, conforme territórios e organizações econômicas específicas. Esta virada para a qualidade tem no Movimento *Slow Food* importante ator social internacional, que na demanda por alimentos bons, limpos e justos valoriza a produção oriunda de processos produtivos agroecológicos. Isto remete a produtos com menor pegada ecológica, com proximidade espacial entre produtores e consumidores, sem uso de agrotóxicos, oriundos de sistemas produtivos mais (agro)biodiversos e provenientes de uma agricultura inserida em realidades sociais diversificadas.

O MOVIMENTO *SLOW FOOD* E OS SEUS PRINCÍPIOS

O conceito de “bom” na perspectiva proposta pelo Movimento *Slow Food* está relacionado a produtos de boa qualidade, como forma de promover o prazer do gosto, baseado nos sabores, nos aromas e texturas dos alimentos. Esses parâmetros dependerão das culturas locais e da valorização dos processos artesanais e tradicionais, que são diferentes entre os locais de produção e de consumo. O “bom” expressa uma noção de qualidade ampla, que diz respeito aos atributos intrínsecos e extrínsecos aos produtos. Produtos saborosos, artesanais e que, ao mesmo tempo, ativam as memórias afetivas dos consumidores.

O conceito de “limpo”, por sua vez, vincula-se à noção de preservação e respeito à natureza, seguindo os princípios da produção orgânica, da agroecologia, do bem-estar animal e da saúde humana, tanto de quem consome quanto de quem produz. A definição de alimento limpo, ou mais limpo, pressupõe o não uso ou redução ao mínimo possível de produtos químicos e sintéticos na produção. Além disso, um produto limpo deve ser cultivado em propriedades que implantam processos de melhoria da fertilidade do solo e preservam os recursos hídricos, mantendo métodos tradicionais de produção com conservação da paisagem e da arquitetura tradicional.

O conceito de “justo” diz respeito à comercialização dos produtos, ou seja, justa deve ser a relação entre a produção e o consumo, sendo que os preços devem ser definidos de forma transparente, considerando o trabalho desenvolvido na agricultura (tipo e condições do trabalho) e a qualidade dos alimentos. A remuneração dos produtores e a capacidade de pagamento dos consumidores são levadas em consideração nas transações, distanciando-se, portanto, unicamente dos parâmetros do mercado (oferta e demanda) na definição dos preços. Também as questões relacionadas à não discriminação por gênero, etnia, nacionalidade, posição política ou religião estão presentes na definição de justo pelo *Slow Food*.

O Movimento *Slow Food* é caracterizado como um movimento social e econômico (WILKINSON, 2008) que promove a valorização das esferas ecológica, econômica e social, por meio de alimentos bons, limpos e justos. É autodenominado como “um movimento de ecogastronomia, que se afirma no direito universal ao prazer da alimentação e na importância da convivência” (SLOW FOOD, 2007), que se posiciona numa lógica contrária ao processo de excessiva industrialização do alimento. Para atingir e difundir os seus objetivos, suas principais estratégias orientam-se para a conscientização dos consumidores em práticas fundadas na “educação do gosto”; na identificação e conservação de alimentos, sementes e técnicas produtivas em vias de desaparecimento (Arca do Gosto); no fortalecimento de redes produtivas agroalimentares (Fortalezas), cuja centralidade baseia-se na valorização de produtos da sociobiodiversidade; e na aliança entre agricultores familiares, comunidades camponesas e tradicionais, com renomados *chefs* de cozinha, praticantes da ecogastronomia (Aliança de Cozinheiros). Essa reaproximação entre o campo e a cidade e entre as esferas globais e locais visa, sobretudo, a valorização de produtos da sociobiodiversidade, de técnicas produtivas e saberes ancestrais, e

de práticas agroalimentares enraizadas socialmente e historicamente, num processo e de reaproximação e ressignificação das relações de produção e consumo.

O *Slow Food* é formado por uma rede mundial de pessoas e organizações engajadas na preservação da agrobiodiversidade, tendo como diretriz a promoção de um alimento bom, limpo e justo para todos. Valorização do gosto dos alimentos, defesa da produção agroecológica e promoção do encurtamento das relações entre produção e consumo são os três principais pilares desse Movimento. O engajamento, tanto dos agricultores quanto dos consumidores, tendo como centralidade o alimento, define a essência sobre o que significa o *Slow Food*. Nesse sentido, o consumo torna-se parte da produção e o consumidor atua como um coprodutor. Também o produtor é influenciado pela rede de proximidade com os consumidores, para ofertar um produto de maior qualidade e com responsabilidade. São ações econômicas e também sociais que definem o comportamento dos agentes que formam esse sistema.

O *Slow Food* promove estratégias que privilegiam a auto-organização e a autogestão, com proximidade e maior confiança entre as partes envolvidas em diferentes processos, não somente comerciais, resultando em formas organizacionais inovadoras, tais como os grupos de consumo responsável e as comunidades que sustentam a agricultura.

Essas comunidades propõem novos princípios para a economia agroalimentar, com o objetivo de provocar mudanças nos locais onde os atores do Movimento estão inseridos, contemplando todas as etapas das cadeias produtivas dos mais diversos alimentos. Essencialmente, o *Slow Food* volta-se para a promoção de alimentos artesanais, que sejam bons, limpos e justos, e na construção de um novo modelo (sustentável) de produção, distribuição e consumo.

Ao priorizar a dimensão local de produção, o Movimento *Slow Food* valoriza as cadeias curtas de comercialização e processos de desintermediação mercantil. Essas cadeias curtas são socialmente organizadas por grupos de produtores ou cooperativas de consumidores e atendem os princípios de reciprocidade ou introduzem aspectos de sociabilidade nas relações de troca mercantil. Essa relação face a face é assentada em valores afetivos como o sentimento de reconhecimento, de amizade ou valores éticos: respeito, confiança e fidelidade (SABOURIN, 2011). Nos mercados agroalimentares capitalistas são identificadas interfaces diversificadas, como resultado de práticas articuladas de reciprocidade e de trocas mercantis (SABOURIN, 2012). Nesses mercados de proximidade, uma ampla variedade de modalidades de comercialização por venda direta, como, por exemplo, as feiras agroecológicas, intensificam os laços de sociabilidade entre produtores e consumidores.

As práticas do *Slow Food* fornecem uma perspectiva diferenciada para interpretação dos mercados operados pelos agentes que compõem esse Movimento. A análise da sua dimensão econômica, na perspectiva dos alimentos bons, limpos e justos, requer uma releitura dos significados dos universos da produção (oferta) e do consumo (demanda), bem como das relações de troca (comercialização) no âmbito dos mercados. As escolhas dos consumidores e dos produtores, no âmbito das transações econômicas do *Slow Food*, não são influenciadas somente por parâmetros clássicos da economia, tais como maior satisfação e maior lucro.

A CONSTRUÇÃO SOCIAL DOS MERCADOS

Os mercados e suas definições abarcam uma complexa trama de significações, disputas e controvérsias. A economia (economia neoclássica) como campo de conhecimento hegemônico no sistema capitalista tem prevalecido sobre outros campos que concorrem nessa

disputa. As abordagens clássicas das ciências sociais, por seu lado, têm recebido renovados e diferentes aportes da sociologia econômica, ampliando e ressignificando as definições e a compreensão a respeito da constituição e funcionamento dos complexos mercados contemporâneos.

O resgate do conceito de enraizamento (imbricação) social da atividade e da ação econômica de Karl Polanyi (1980) tem papel central nesse reposicionamento dos campos econômico e social. Situados entre um amplo espectro que compreende as distintas abordagens subsocializadas ou sobresocializadas, encontra-se uma miríade de relevantes contribuições. Nesse espaço, as abordagens dicotômicas que destacam o voluntarismo dos agentes (a sua ação social), ou, contrariamente, a predominância das estruturas (as instituições) sobre esses, são confrontadas com aspectos morais, simbólicos e sociotécnicos, tais como dispositivos, artefatos, redes, valores, crenças, práticas e estruturas cognitivas. Esses aspectos estão presentes nas práticas e ações sociais dos agentes, na constituição de suas organizações sociais e econômicas, e nas mais distintas estruturas institucionais da sociedade.

O conceito de mercados agroalimentares amplia, de forma específica, as controvérsias anteriores sobre os mercados. Não somente pelo fato de se tratarem de “mercados especiais” (STEINER, 2012) nos quais as necessidades humanas e a reprodução da vida está indissociavelmente dependente e vinculada. Mas, também, porque acrescentam novas dimensões e significados ao conceito de mercadoria, constituídas por camadas representacionais, simbólicas e imateriais; novos dispositivos e lógicas, e, principalmente, por valores e crenças indissociáveis às decisões de produção e consumo. Neste sentido, as escolhas econômicas são influenciadas pelo contexto social em que os indivíduos estão inseridos e pelos grupos e organizações aos quais estão vinculados.

O *Slow Food* se fundamenta como movimento social e econômico que reúne pessoas engajadas na preservação da biodiversidade e na transformação dos processos de produção e de consumo. Os tomadores de decisão vinculados ao *Slow Food* interpretam criticamente o ambiente em que estão inseridos e constroem novas concepções sobre o alimento, elegendo assim variáveis que irão influenciar a produção e o consumo, inerentes a cada contexto social onde as transações econômicas ocorrem. Portanto, não existe padronização dos mercados no âmbito *Slow Food*. A arte das trocas, não somente econômicas, cria inúmeras variações de expressões, dependendo das concepções dos envolvidos.

O Convívios, as Fortalezas e as alianças garantem a frequente presença das pessoas nos locais de atuação do Movimento, garantindo diálogos, interação e formação de espaços compartilhados de trocas materiais e simbólicas. As transações econômicas ocorrem, portanto, no âmbito de uma comunidade de pessoas que possuem valores comuns, sentimentos de pertencimento e identidade, que estão imersas em um fluxo de experiências e de conhecimentos, científicos e tácitos. Assim, existem nos mercados relações sociais entre quem compra e quem vende, ou seja, as pessoas se conhecem ou procuram se conhecer. Assim como ocorre em uma peça teatral (comparativamente à TV e ao cinema, por exemplo), não existem somente espectadores como nos mercados convencionais, que recebem informações com o objetivo de estimular a demanda e a oferta. Todos se vêem, se escutam e até mesmo têm a possibilidade de se tocarem. Essa pluralidade de olhares, vozes e gestos possibilita o diálogo entre as partes envolvidas e explica o funcionamento dos mercados que são construídos a partir do Movimento.

As relações de troca no âmbito do *Slow Food* ocorrem de modo a que os mercados funcionem como mais uma dimensão da vida coti-

diana. Formam-se, assim, redes sociais que promovem ações coletivas, sendo a comercialização de produtos artesanais, com tradição e história, fontes adicionais de valor atribuído aos produtos pelos consumidores. O valor dos produtos não está somente na sua exposição, ou de forma intrínseca, mas principalmente na apreciação sobre a sua origem e na crença sobre o significado de um alimento bom, limpo e justo.

SLOW FOOD E AGROECOLOGIA

As agriculturas de base ecológica possuem origem a partir da década de 1920 (biodinâmica, orgânica, biológica, permacultura, etc.), defendendo o uso sustentável dos recursos naturais. Da sua construção histórica de conhecimentos e experiências resultou no que hoje é denominado de agroecologia. Os adeptos da agroecologia apresentam uma contraposição entre uma noção de produção ótima (a agroecológica), relativamente à outra que tem como perspectiva uma produção máxima (a convencional ou produtivista) (GLIESSMAN, 2001), sem os devidos cuidados com suas externalidades negativas.

Segundo Siliprandi (2015), as principais concepções da agroecologia, baseadas nas contribuições de Sevilla Guzmán, Miguel Altieri, Stephen Gliessman e, principalmente, em Martinez Alier, recuperaram uma herança agrícola que havia sido deixada de lado pelos processos de modernização agrícola, questionando os meios de produção, as formas de organização social, econômica e política que a originam e a sustentam.

A agroecologia resulta, adicionalmente, de processos conexos que entrelaçam de forma inovadora a produção, comercialização e o consumo, ressignificando a relação entre produtores e consumidores. Esse amplo processo que envolve a realocização das práticas de produção e consumo nos sistemas agroalimentares, pressupõe igualmente a “apropriação coletiva dos valores e imaginários que definem os alimentos agroecológicos” (NIEDERLE e WESZ JR., 2018, p. 228). Se-

gundo os autores, a agroecologia é o resultado de um amplo processo histórico de “articulação entre movimentos sociais rurais e ecologistas, reforçando uma “crítica ética” à industrialização da agricultura nos anos 1980, orientados por um ideal de “democracia alimentar” (NIEDERLE; WESZ JR., 2018, p. 22).

Diversificação é palavra-chave na abordagem agroecológica, visando o redesenho de agroecossistemas sustentáveis, pois maior diversificação permitiria maior resistência das plantas e animais a doenças e eventos negativos, e permitiria aproveitar mais adequadamente o potencial dos recursos naturais disponíveis. Disto resultariam sistemas produtivos menos dependentes de agrotóxicos e outros fatores externos (ALTIERI; NICHOLLS, 2012; SILICI, 2014). A diversificação, como ampliador da capacidade de adaptação dos agroecossistemas (resiliência), permitiria também maior autonomia (autodeterminação) aos agricultores, com uma relação mais integrada aos ecossistemas e menos dependente dos fatores externos. A autonomia relativa dos agricultores, considerados “guardiões dos alimentos” pela perspectiva do *Slow Food*, é fator-chave para o componente justo de sua abordagem.

A agricultura familiar produz a maioria dos alimentos que vai à mesa dos cidadãos em todo o país e também a ampla maioria dos alimentos orgânicos e agroecológicos. A agricultura familiar é o segmento socioeconômico principal da atuação do Movimento *Slow Food*, mesmo que os agricultores não sejam assim denominados em outros países, já que melhor tem respondido historicamente aos desafios de produzir alimentos bons, limpos e justos. A agricultura familiar busca um equilíbrio entre renda e bem-estar familiar, organizando a diversidade na produção e especializando parcialmente seus sistemas produtivos na relação com o contexto ao qual se integra: “the family and the farm are linked, coevolve and combine economic, environmental, social and cultural functions” (FAO, 2013, p. 2). IKERD (2015) indica

que com diferentes famílias se terá diferentes unidades de produção, já que cada família estabelece uma dinâmica própria de organização de seu agroecossistema, gerando diversificação produtiva e paisagística. Ele pondera que “as multifunctional, family farms are essential for food security in the short term and for the sustainability of humanity in the longer term” (idem, p. 13). Construir diversificação dos processos produtivos e autonomia dos agricultores, no sentido de alimentos limpos e justos, simultaneamente, requer produção (agro)biodiversa e agroecológica, e novos modelos de comercialização dos alimentos.

A demanda por produtos agroecológicos e orgânicos segue em crescimento por vários motivos, dentre os quais se destacam a percepção de risco dos consumidores, assim como sua crescente consciência quanto à relação entre a escolha de compra e os impactos ambientais e sociais da mesma (PALTRINIERI; SPILLARE; 2015). Na esteira de décadas de movimentos sociais e de avanço técnico-científico em torno da agroecologia, recentemente se ampliaram os mercados para produtos orgânicos. Isto está vinculado a movimentos mais amplos pela sustentabilidade da agricultura, passando pela “virada para a qualidade” nas práticas agroalimentares. O Movimento *Slow Food* é um importante ator social internacional que propõe uma vinculação maior entre a sustentabilidade e os atos de produzir, comprar e cozinhar.

Nesse contexto, o Movimento *Slow Food* aproxima-se da agroecologia, que o antecede e o inspira, na realização de práticas constituintes de novos mercados agroalimentares, a partir da virada da qualidade (*quality turn*) dos anos 1980 (GOODMAN, 2003). Essa “virada”, em continuidade às práticas desenvolvidas pelas redes alimentares alternativas, reconfigura as relações de produção e consumo agroalimentar, que passam a privilegiar os produtos locais e os saberes e técnicas enraizados no território de origem. O imbricamento da produção e do consumo, assim como de seus aspectos econômicos e sociais,

já se fazia presente, num conjunto harmônico de práticas integradas (holismo, transdisciplinaridade, etc.) da agroecologia. O Movimento *Slow Food* soube identificar na agroecologia um tema agroalimentar emergente e é mais um importante ator social que o impulsiona, num contexto de sociedades crescentemente urbanizadas. Com a expansão desse Movimento, novas pautas foram incorporadas gradativamente: da cidade para o campo, do Norte Global para o Sul Global, do centro para a periferia. Da mesma forma as demandas, conhecimentos ancestrais, iniciativas e práticas organizativas do Sul Global, do campo e da periferia, promovem aprendizados no Movimento e influenciam suas pautas e ações mundo afora. Nesse processo, o *Slow Food* tem conseguido protagonizar modos de articulação social, econômica e organizacional, em sincronia com movimentos de consumidores, de agricultores familiares e de comunidades camponesas e tradicionais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABRAMOVAY, R. *Paradigmas do capitalismo agrário em questão*. São Paulo, Rio de Janeiro, Campinas: Hucitec, ANPOCS, Ed. UNICAMP, 1992.
- ALTIERI, M.; NICHOLLS, C. *Agroecología: única esperanza para la soberanía alimentaria y la resiliencia socioecológica*. Una contribución a las discusiones de Rio+20 sobre temas en la interface del hambre, la agricultura, y la justicia ambiental y social. SOCLA, Junio 2012.
- ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA). Disponível em <http://portal.anvisa.gov.br>, 2017.
- CARNEIRO, F.; AUGUSTO, L.; RIGOTTO, R.; FRIEDRICH, K.; BÚRIGO, A. Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde. Rio de Janeiro: EP-SJV; São Paulo: Expressão Popular, 2015.
- FAO, Food and Agriculture Organization of the United Nations. International Year of Family Farming 2014: Master Plan. Rome: FAO, 2013.
- FAO, Food and Agriculture Organization of the United Nations. Land Degradation Assessment in Drylands (LADA). Disponível em <http://www.fao.org/nr/lada/gladis/gladis/>. Acesso em 27/12/2017.
- GLIESSMAN, S. *Agroecología: processos ecológicos em agricultura sustentável*. 2ª ed. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2001.
- GOODMAN, D. The quality 'turn' and alternative food practices: reflections and agenda. *Journal of Rural Studies*, 19, 2003, p. 1-7.
- _____; SORJ, B.; WILKINSON, J. *From Farming to Biotechnology*. Oxford: Basil

- Blackwell, 1987.
- _____; GOODMAN, M. *Alternative Food Networks*. Elsevier Inc. 2009. Disponível em https://www.academia.edu/1484156/Alternative_Food_Networks .
- GUIVANT, J.; SPAARGAREN, G.; RIAL, C. (Org.). *Novas práticas alimentares no mercado global*. Florianópolis: Ed. UFSC, 2010.
- IKERD, J. Regional Perspectives. In: FAO, Food and Agriculture Organization of the United Nations. *Global dialogue on family farming*, Roma: FAO, 2015.
- MAZOYER, M. *Protéger la paysannerie pauvre dans un contexte de mondialisation*. Roma: FAO, 2001.
- _____; ROUDART, Laurence. *História das Agriculturas no Mundo: do neolítico à crise contemporânea*. São Paulo: Ed. Unesp, 2008.
- NIEDERLE, P.A.; WESZ JR, V.J. *As Novas Ordens Alimentares*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2018.
- PALTRINIERI, R.; SPILLARE, S. *L'Italia del Biologico: Un fenomeno sociale, dal campo alla città*. Milano: Edizione Ambiente, 2015.
- PLOEG, J. D. V. D. *Camponeses e Impérios Alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2008.
- POLANYI, K. Polanyi, Karl. *A grande Transformação: as origens de nossa época*. Rio de Janeiro, Campus, 1980.
- SABOURIN, Eric. Teoria da reciprocidade e sócio-anthropologia do desenvolvimento. *Sociologias*, Porto Alegre, ano 13, no 27, mai./ago. 2011, p. 24-51.
- SABOURIN, Eric. A construção social dos mecanismos de qualificação e certificação entre reciprocidade e troca mercantil. Dossiê de Sociologia econômica: Construção social dos mercados. *REDD – Revista Espaço de Diálogo e Desconexão*, Araraquara, v. 4, n. 2, jan.-jul. 2012.
- SEVILLA GUZMÁN, E.; WOODGATE, G. Agroecología: fundamentos del pensamiento social agrario y teoría sociológica. *Agroecología* 8 (2), 27-34, 2013.
- SILICI, L. *Agroecology: What it is and what it has to offer*. London: IIED. June 2014.
- SILIPRANDI, E. *Mulheres e Agroecologia: Transformando o Campo, as Florestas e as Pessoas*. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2015.
- SLOW FOOD. Filosofia. 2007. Disponível em <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/filosofia>. Acesso em 13/fev/2017.
- STEINER, P. Are Food Markets Special Markets?. In: Augustin-Jean L., Ilbert H., Saavedra-Rivano N. (eds) *Geographical Indications and International Agricultural Trade*. Palgrave Macmillan, London, 2012.
- UNEP (United Nations Environment Programme). *Towards a Green Economy: pathways to Sustainable Development and Poverty Eradication*, www.unep.org/greeneconomy, 2011.
- UNITED NATIONS, Framework Convention of Climate Change. Paris Agreement. Disponível em: <http://unfccc.int/resource/docs/2015/cop21/eng/l09r01.pdf>. Acesso em: 17/12/2015.
- WILKINSON, J. *Mercados, redes e valores: o novo mundo da agricultura familiar*. Porto Alegre: EdUFRGS, 2008.

CAPÍTULO 2

O camaleão ao contrário: as ações políticas em torno do alimento e do consumo

Mariana Homem de Mello Reinach e Renê Birochi¹

1. INTRODUÇÃO

Este artigo tem como objetivo contextualizar historicamente o Movimento *Slow Food* (MSF) nos processos de desenvolvimento do capitalismo e dos mercados, visando situar como o fenômeno do consumo, tratado até certo momento como parte da dimensão da vida privada dos indivíduos, passou, posteriormente, a integrar a agenda estratégica de ações públicas e políticas de organizações e nações. Procuramos investigar alguns pressupostos que sustentam certas ações do MSF e as suas estratégias para alcançar os seus objetivos. Buscamos analisar algumas práticas organizacionais do MSF na perspectiva de um movimento social e econômico, visando compreender como o movimento lida com os seus dilemas e antagonismos. Pois, concomitantemente, valoriza o mercado capitalista em sua dinâmica competitiva e concorrencial, por meio de estratégias de inserção produtiva de produtos da agricultura familiar; posicionando-se, contudo, como defensor de direitos ambientais coletivos e da reprodução social da agricultura familiar não patronal.

O MSF é caracterizado por seus expoentes como um movimento social, econômico e político. Inicialmente um movimento gastronômico,

¹ Este ensaio contou com a participação da bolsista PIBIC da UFSC em 2018/1, Gabriela Rudnick, que apoiou a pesquisa empírica no processo de interpretação das entrevistas.

mico italiano que, nos idos de 1975, buscava expulsar o McDonald's da tradicional *Piazza de Spagna*, ancorado em uma veemente crítica ao *fast-food*. Atualmente é constituído como uma rede internacional, com mais de 100.000 membros e presente em mais de 160 países. O MSF carrega a bandeira do direito universal ao “alimento bom, limpo e justo”, como destaca seu *website* <http://www.slowfoodbrasil.com/>.

O MSF procura proteger e promover alimentos e variedades tradicionais que vêm sendo perdidas com a industrialização da produção alimentar, e propor um modo de vida urbano que resista aos efeitos da modernidade, a que chama de *fast life*: “Somos escravizados pela rapidez e sucumbimos todos ao mesmo vírus insidioso: a *fast life*, que destrói os nossos hábitos, penetra na privacidade dos nossos lares e nos obriga a comer *fast food*” (PORTINARI, 1989).

Suas principais estratégias consistem na conscientização dos consumidores a partir da “educação do gosto”; na catalogação de alimentos em vias de extinção (Arca do Gosto); no fortalecimento de suas cadeias produtivas (Fortalezas); e na aliança entre pequenos produtores e grandes *chefs* de cozinha, praticantes da ecogastronomia (Aliança de Cozinheiros), dentre outras estratégias.

O MSF nasceu na mesma época em que o movimento ecológico e os diversos movimentos de consumidores começaram a ganhar visibilidade, a partir da noção de politização do consumo. Apesar de terem objetivos e estratégias bastante distintas, seu principal idealizador, Carlo Petrini, faz referências recorrentes a movimentos revolucionários do final do século XIX. O imaginário simbólico construído e disseminado pelo MSF reafirma termos e referências históricas nas quais as ações em defesa do alimento almejam a transformação social: a “Internacional da comida”, a “revolução pelo alimento”, e a caracterização da própria organização com a denominação “anarquismo austero”.

Dado que o MSF e seus princípios ganharam notoriedade mundial, e dado que vem realizando diversos projetos em países na periferia e semiperiferia do capitalismo (inclusive no Brasil), torna-se relevante refletirmos sobre que princípios são esses, quais os seus efeitos práticos e em que contexto a sua atuação tem a possibilidade de penetrar no imaginário social, ganhar força política e alcançar o destaque internacional de que dispõe na atualidade.

Para realizar esta análise, utilizaremos o referencial teórico da Teoria dos Gestores, do português João Bernardo (2015), desenvolvida na tradição do marxismo heterodoxo, que procura refletir acerca da natureza e da composição das classes sociais e dos antagonismos de classe modernos, a partir de uma reformulação crítica e atualizada em relação à tradição marxista ortodoxa.

No entanto, é importante demarcar desde o início o lugar em que se situa a discussão proposta neste artigo. Apesar de realizar referências a movimentos sociais que tratam do fenômeno do consumo, não se pretende dialogar diretamente com nenhuma das três categorias teóricas desses movimentos sociais, tais quais aquelas propostas por Portilho (2006), a saber:

- (a) os movimentos de defesa dos direitos dos consumidores, ou consumismo, que surge como reação à situação de desigualdade entre fornecedores e consumidores, construindo a noção de direito do consumidor;
- (b) os movimentos anticonsumo, vinculados à crítica à “sociedade de consumo” e
- (c) os movimentos pró-consumo responsável, que visam a construir uma nova cultura de ação política através das práticas de consumo.

Este artigo possui finalidade ensaística, ao propor discutir o fenômeno do consumo a partir do referencial teórico de Bernardo, com o objetivo de analisar o MSF como sendo um reflexo do processo de evolução do capitalismo e dos mercados de forma mais ampla. Com essa contextualização histórica, visamos aproximar o fenômeno da emergência da noção de “politização do consumo” a uma das diretrizes afirmadas pelo MSF a respeito do consumo como ato político.

A seguir, apresentaremos uma breve análise histórica, evidenciando o surgimento da noção de politização do consumo que está intimamente relacionada às estratégias de países sob a esfera de influência estadunidense, que lançou mão para a recuperação da crise de 1929, marco de uma nova fase do capitalismo, que passou a implementar formas de subsídio e incentivo à expansão do consumo particular.

2. MARCO TEÓRICO: CONSUMO E HETERO-ORGANIZAÇÃO

Partimos do pressuposto de que qualquer sociedade capitalista, apesar de suas diferenças socioculturais, é objetivamente baseada na exploração do trabalho, na propriedade privada, na concentração de poder e de recursos e na produção econômica competitiva, bases estas do próprio sistema capitalista. Essas condições materiais fundamentam a desigualdade e a separação entre pobres e ricos, entre dirigentes e dirigidos, entre exploradores e explorados, e, em última instância, entre as classes sociais.

A tradição marxista heterodoxa reconhece que tais condições afetam e são afetadas pelas dimensões subjetivas e afetivas dos sujeitos, legitimando-se ou não através da dimensão sociocultural e da ideologia corrente nas diversas realidades sociais. Para Bernardo, “a divisão social do trabalho é determinada pelo conflito entre classes sociais no interior do processo produtivo, difundindo-se para todas as esferas da vida social” (MATIAS, 2014). Além de identificarem a sociedade como cindida apenas entre proprietários e não-proprietários dos meios de produção, como fazia Marx, esses intelectuais² apontam para uma classe dominante de segunda ordem, os gestores, responsável pela gestão do processo produtivo como um todo, e que atua através de instituições de controle e de governo.

2 João Bernardo e Paul Mattick, dentre outros.

No livro *O Inimigo Oculto* (1979), Bernardo analisa as estratégias de países sob a esfera de influência dos Estados Unidos, que lançaram mão para a recuperação da crise de 1929, e que vieram a reorganizar todo o sistema capitalista. Segundo ele, tais estratégias são fundamentais para entendermos a ascensão e disseminação de movimentos de consumidores, impulsionados a partir dos anos 1970.

O autor identifica que, ao contrário da Alemanha e da URSS, por exemplo, que basearam a recuperação da crise de 1929 na expansão da indústria pesada e na militarização da atividade produtiva, os Estados Unidos basearam sua recuperação econômica na expansão do mercado de consumo particular e no restabelecimento do nível de vida da classe trabalhadora, que estava abalada pelo desemprego.

Com a instituição do Estado de bem-estar social na década de 1930, tanto o Estado como as empresas privadas passaram a ser mediadoras fundamentais do sistema de expansão do consumo. O Estado, ao sustentar numerosas formas de subsídios, pensões e serviços públicos gratuitos, passou a permitir a canalização de parte significativa dos rendimentos individuais para o consumo de bens duráveis, além de introduzir novos hábitos de consumo por meio da instrução, com a consequente divulgação de hábitos de limpeza ou higiene, por exemplo. Do mesmo modo, as empresas privadas passaram a promover aumentos salariais periodicamente, de forma coordenada com os sindicatos, que por sua vez institucionalizam-se enquanto peça essencial do aparelho econômico estatal e gestorial. Ainda, as empresas privadas aumentaram a oferta de crédito e as vendas a prazo para seus consumidores, estimulando o consumo ainda que em períodos depressivos.

Para além das consequências materiais descritas acima, essa reorganização do capitalismo gerou uma série de mudanças socioculturais e subjetivas. Ao “reconhecer” as lutas sociais em termos jurídicos como “direitos”, o Estado de bem-estar social buscava afastar a ameaça revo-

lucionária de lutas sociais emancipatórias auto-organizadas que marcaram o final do século XIX e o início do século XX. Nesse momento, o Estado passou a integrar algumas das reivindicações dos trabalhadores ao sistema de forma hetero-organizada, criando normas para enquadrá-las dentro da legalidade vigente e passando a influenciar diretamente as modalidades de luta das classes dominadas. A esse mecanismo, Bernardo dá o nome de “recuperação”: o esvaziamento ideológico dos instrumentos e das lutas sociais, e sua conversão pelo capitalismo em novos quadros de opressão e de valorização do capital.

A partir do Estado de Bem-estar social, trabalhadores que antes lutavam pelo fim da concentração de poder e da própria lógica de exploração vigente, passaram a concentrar suas energias na luta por direitos mínimos reconhecidos e suportados pelo Estado e pelos mercados capitalistas. As históricas lutas sociais que partiam da organização autônoma dos trabalhadores, de baixo para cima e da periferia para o centro, cada vez mais passam a ser influenciadas ou mesmo determinadas a partir da direção contrária: de cima para baixo e do centro para a periferia. A auto-organização foi dando lugar, gradativamente, à hetero-organização.

Por outro lado, essa reorganização também transformou, ideologicamente, o campo do consumo no “grande campo de unificação dos interesses sociais do capitalismo contemporâneo” (BERNARDO, 1979, p. 106). Pela primeira vez são criadas instituições específicas para organizar e enquadrar o consumo, fazendo deste “um dos atos públicos centrais da vida econômica e até da vida social em geral” (BERNARDO, 1979, p. 105). Tais instituições, como as de direitos dos consumidores, projetadas ideologicamente no centro do modo de produção, fazem com que indivíduos de classes distintas reconheçam entre si a realidade comum de consumidores, passando a pautar suas ações e reivindicações por esta nova identidade.

Ao contrário da separação entre as classes, que dividem explorados e exploradores em campos sociais radicalmente opostos, a hierarquização entre consumidores é apenas gradual e quantitativa, de acordo com o nível de consumo possível a cada faixa de renda ou capital cultural. Pouco a pouco, cria-se a ideia de que a humanidade não estaria mais dividida pelos antagonismos de classes, mas sim, unida enquanto “fusão de interesses”. Bernardo constata que o tempo de apenas três décadas foi suficiente para que em todos os países sob a esfera de influência estadunidense surgissem intelectuais proclamando que a luta de classes já seria um fenômeno ultrapassado, e que não caberia mais encararem-se os conflitos sociais pela chave da produção³.

Ao longo do tempo, o próprio capitalismo desenvolveu formas mais sofisticadas de exploração, o que contribuiu para a construção desse ideário. Principalmente a partir do toyotismo, por volta dos anos 1970, a exploração do componente intelectual e cognitivo dos trabalhadores ganhou cada vez mais centralidade, aumentando a demanda por qualificação e criando um processo de fragmentação ideológica da classe explorada (MATIAS, 2014). Os trabalhadores passaram a diferenciar-se a partir de sua formação e qualificação, competindo entre si por empregos, *status* e bens de consumo, o que gerou uma ampla diversidade de situações sociais dentro de uma mesma classe de explorados. Entretanto, é possível constatar que não houve qualquer dissolução da propriedade capitalista nem qualquer acesso do trabalhador a essa propriedade; muito menos a dissolução das demarcações de classe entre explorados e exploradores e entre dirigentes e dirigidos.

A grande frustração com os regimes autodenominados “comunistas” contribuiu para reforçar a ideia de um capitalismo não só

3 Veja, por exemplo, a profética e polêmica interpretação de base hegeliana (kojeviana) de Francis Fukuyama (1992) a respeito do fim da história, proporcionada, segundo a penetrante análise de Perry Anderson (1992), pela “combinação da democracia liberal e a prosperidade capitalista num enfático nó terminal”, resultando na “centralidade do hedonismo do moderno consumo”.

“vencedor”, mas também capaz de “humanizar-se” ao reconhecer direitos universais na busca pela “diminuição da desigualdade”, mas nunca pelo seu fim. Acompanhando o movimento ideológico que se seguiu a todas essas mudanças, as lutas sociais também transformaram-se. Surgiram novas pautas, novas estratégias e novas formas de luta. É a partir dessa nova onda que emergem os movimentos de consumidores, dentre os quais surge também o MSF.

Os consumidores começaram, assim, a tentar impor às empresas a melhoria de alguns produtos, procuraram afastar da produção de bens de consumo materiais eventualmente nocivos à saúde, encetaram protestos contra os efeitos de certos tipos de produção no exterior das fábricas etc. (BERNARDO, 1979, págs. 114-115).

Todos esses fenômenos (instituições do consumo, reivindicações de consumidores, ideologias que proclamam a dissolução das classes substituindo-as por “grupos de pressão”), segundo Bernardo, são a própria expressão do movimento capitalista de reorganização do mercado de bens de consumo particulares. Na visão do autor, os movimentos de consumidores constituem apenas um somatório de elementos individualizados e particularizados, unidos justamente pelas relações capitalistas de consumo:

É a extrema individualização do consumidor que permite às instituições do consumo unirem elementos provenientes de todas as classes, e essa mesma individualização não permite mais do que lutas fragmentárias e dispersas no campo do consumo. É impossível neste campo ultrapassar a particularização individual... O caráter subordinado do consumo no interior da esfera econômica torna impossível, no seu campo, a reorganização do processo de produção e, por aí, da sociedade em geral. (BERNARDO, 1979, p.119).

Esta constatação não desmerece os movimentos de consumidores e suas reivindicações que, sem dúvida, são legítimas para a população que vive sob o capitalismo e busca a melhor forma de sobreviver nesse sistema. Porém, cabe refletirmos sobre a incorporação, muitas vezes apressada, de certas abordagens teóricas incongruentes com determinadas práticas de movimentos sociais, sobretudo quando tais

movimentos pretendem lançar-se como “revolucionários”. Neste sentido, o autor pondera: “...essas medidas úteis podem ser satisfeitas pelo capitalismo ou não? (...) No fundo, há uma única medida útil que o capitalismo nunca pode satisfazer: o fim da exploração. Mas é a única a que as organizações dos consumidores não se referem.” (BERNARDO, 1979, p. 119).

A partir desta breve discussão teórica, passaremos a considerar o MSF como herdeiro desse histórico de transformações ocorridas nos países capitalistas centrais, e elegemos como categoria prioritária de análise a politização do consumo, para compreender como se dá a tensão entre o discurso emancipatório do MSF e as suas práticas concretas de atuação, bem como suas relações com o Estado, os mercados e a sociedade civil.

3. ESCOLHAS METODOLÓGICAS

Realizamos uma abordagem qualitativa com seleção de estudo de caso único. Seguimos procedimentos metodológicos prioritariamente dedutivos, no qual privilegiamos o referencial teórico como a lente teórica principal para analisar o fenômeno estudado. Diferentemente de procedimentos metodológicos indutivos ou dedutivos-indutivos, que procuram formar o conhecimento do fenômeno a partir da própria realidade empírica, procuramos encontrar na realidade empírica (entrevistas e documentos) exemplos de nossas premissas teóricas. Neste sentido, este artigo se propõe a realizar um exercício ensaístico com o intuito de problematizar o fenômeno analisado. Neste ensaio, privilegiamos o referencial teórico de Bernardo para nos guiar na compreensão da realidade empírica. Não negamos o viés desta abordagem, pois pressupomos que a realidade social é constituída dialeticamente entre o sujeito do conhecimento e a realidade empírica, ao invés de pressupor a prevalência mecânica da realidade empírica sobre o sujeito do conhecimento; ou, inversamente, como

um processo de significação na qual o sujeito imputa subjetivamente os significados à realidade estudada.

Inicialmente, realizamos uma revisão bibliográfica com leitura sistemática de trabalhos acadêmicos, nos quais o MSF foi objeto de estudo, além de trabalhos sobre consumo e política ou consumo consciente; movimentos sociais e movimentos sociais e econômicos; e estudos organizacionais.

No campo empírico, realizamos levantamento documental e entrevistas com roteiro semi-estruturado com os membros do projeto interinstitucional “Alimentos bons, limpos e justos: ampliação e qualificação da participação da agricultura familiar brasileira no movimento *Slow Food* PBLJ”, durante os anos de 2016 e 2017. Foram realizadas doze entrevistas com ativistas, acadêmicos e colaboradores do MSF que atuam no Brasil e na Itália, e que participaram em Florianópolis do “Seminário de Avaliação e Planejamento e Oficina sobre Comercialização”, entre os dias 27 a 29 de março de 2017, no campus da Universidade Federal de Santa Catarina, em Florianópolis. Essa atividade está inserida no contexto de execução do PBLJ”. As entrevistas duraram cerca de 20 minutos a 1 hora, cada uma. Todas as entrevistas foram gravadas e posteriormente transcritas, mantendo-se o sigilo ético das fontes. Todos os entrevistados são designados neste ensaio como Entrevistado 1, Entrevistado, 2, etc. Por fim, realizamos a triangulação das informações coletadas com o objetivo de enriquecer e aprofundar a compreensão do fenômeno pesquisado.

4. ANÁLISE E DISCUSSÃO

A seguir, apresentamos nossas análises baseadas nas entrevistas realizadas e nos documentos consultados. A categoria de análise principal, a politização do consumo, foi subdividida em três categorias analíticas secundárias: governança; valores; política e consumo.

1. Governança: autogestão x heterogestão

Nesta seção, reunimos um conjunto de questões que foram endereçadas aos entrevistados, procurando compreender o sistema de governança do MSF e o sistema de gestão da Associação *Slow Food* do Brasil (ASFB), que atua como representante institucional (personalidade jurídica) do MSF no Brasil. Neste tópico nos interessou aprofundar a compreensão do sistema de tomada de decisões, do funcionamento e da estruturação do núcleo de poder das organizações (MSL e ASFB), para saber se este está concentrado ou distribuído coletivamente entre os seus ativistas e membros. Além disso, procuramos compreender como o MSF lida com alguns dilemas em relação a essas questões.

A governança do MSF no Brasil é um processo ainda em consolidação. Segundo o entrevistado 5, a sociobiodiversidade brasileira teria chamado a atenção do MSF internacional, cujas potencialidades estariam sendo subaproveitadas. A partir daí, o movimento italiano teria se aproximado do Estado brasileiro, propondo uma parceria com o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), em 2004. As primeiras ações do MSF na sua base parecem ter ocorrido de forma isolada, por meio da iniciativa de alguns ativistas no Rio de Janeiro que se identificaram com os seus princípios. As primeiras ações institucionais entre a organização italiana e o governo brasileiro ocorreram a partir de 2005 com a inauguração do Salão das Comunidades do Alimento, primeiro grande evento organizado pelo MSF em Belo Horizonte. Em 2006, ocorreram ações institucionais entre o MSF internacional e o governo brasileiro através de acordo de cooperação com o MDA, resultando no surgimento das primeiras Fortalezas no Brasil, assim como, também, de alguns Convívios. Em 2013 foi fundada a ASFB e, por fim, em 2015 foi assinado o Acordo de Cooperação Técnica entre o MSF e o MDA, a partir do qual foi

firmado o “compromisso de trabalhar a política do ministério sob a ótica da proposta ideológica do movimento” (Entrevistado 5), por meio de um projeto institucional envolvendo o MSF e uma rede de universidades públicas, apoiada por uma consultoria dentro do MDA, financiada com recursos do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD). É possível perceber, portanto, que desde a sua origem o MSF no Brasil foi impulsionado por meio de uma relação entre a organização internacional e o Estado brasileiro, em um movimento de cima para baixo – em que a institucionalidade procurou ampliar a sua base no contexto local através do Estado – ao invés de uma ação de baixo para cima, em que os ativistas se auto-organizam ou buscam a institucionalidade como forma de garantir direitos ou ampliá-los.

Desde o início da institucionalização no país pela via organizacional, em 2013, com a criação da ASFB, suas atividades caracterizaram-se por ações difusas organizacionalmente, seja em relação à sua militância, capilarizada entre ativistas no campo e, prioritariamente, na cidade, seja pela ligação do movimento brasileiro com a organização italiana, incerta e com presença inconstante.

Problematiza-se aqui os dilemas decorrentes da estrutura organizacional burocrática e heterônoma do MSF⁴. Ou seja, como acolher a fluidez e a dispersão/coesão de um movimento social (as manifestações de seu “organizar”) com a rigidez usual de organizações burocráticas (estrutura organizacional hierárquica, *locus* de autoridade e sistemas de decisão centralizados)?

A ASFB mantém vínculo formal (estatutário) com o MSF Internacional, que prevê em seu estatuto que a “diretoria nacional”

4 Para uma discussão aprofundada sobre as abordagens organizacionais de movimentos sociais a partir do campo organizacional sugerimos consultar: MISOCZKY, M. C.; FLORES, GOULART, S. “Estudos organizacionais e movimentos sociais: o que sabemos? Para onde vamos?”; e MISOCZY, Maria Ceci. MORAES, Joysi. “Práticas organizacionais em escolas de movimentos sociais”.

(Estatuto Internacional, *Slow Food*, s./d.), no caso, a ASFB, deve “respaldar o *Slow Food* em âmbito político e financeiro”. Apesar disso, as transações econômicas diretas entre as partes são escassas e eventuais, concentrando-se através de subsídios diretos da matriz italiana, apesar de o estatuto italiano prever o fluxo contrário, através de pagamentos à matriz. Nota-se, também, ausência de mecanismos de transparência e controle social, apesar de previsão estatutária. De forma geral, quando ocorrem subsídios da Itália para o Brasil, esses nem sempre são conhecidos pela rede de ativistas, que ignora os valores, a destinação e as deliberações envolvidas, que está a cargo do núcleo organizacional da ASFB. No entanto, o que nos parece mais relevante neste aspecto refere-se ao desafio do MSF em constituir mecanismos organizacionais suficientemente coesos e coerentes com os seus valores, que possam representar e suplantar a heterogeneidade de interesses de seus participantes (socioeconômicos, políticos, etc.).

A ASFB, criada por uma ativista brasileira MSF, líder do Convívio São Paulo, Cenia Salles, logo foi incorporada formalmente por um reduzido grupo de cerca de dez ativistas, que participaram do Terra Madre em 2012, na Itália. Os participantes desse grupo assumiram a diretoria e o conselho da ASFB. Esse grupo começou a moldar a estrutura organizacional da ASFB, que representa institucionalmente o MSF no Brasil. No entanto, a ASFB é só uma pequena parte da rede de ativistas que dá vida ao MSF no Brasil. Atualmente cerca de 1.000 associados da ASFB tem, virtualmente, voz ativa na organização. São esses associados que constituem a rede de ativistas do MSF no país, consolidada pelos denominados “nós” da rede. Esses nós são formados por cerca de 60 Convívios, dezenas de Comunidades do Alimento, 10 Grupos de Trabalho (GTs), integrantes da Rede Jovem,

um representante do MSF internacional, Facilitadores⁵, que fazem parte da assembleia geral, e representantes das Fortalezas. Além de representarem o MSF por meio de suas ações no campo e na cidade, eles também mobilizam a ASFB para demandas de interesse comum, além de influenciarem (seja pelo voto ou através de ações indiretas) seus representantes junto ao núcleo duro do MSF, representado por sua diretoria. A estrutura organizacional da ASFB é composta por órgãos de deliberação, direção, fiscalização e orientação, representados pela assembleia geral, diretoria, conselhos fiscal e consultivo (3ª Alteração do Estatuto Social, da Associação *Slow Food* do Brasil, 2017).

Alguns entrevistados (1, 2 e 5) destacaram a falta de horizontalidade nas decisões organizacionais da ASFB, assim como, também, a tênue legitimidade da rede cuja representação nas decisões da ASFB é questionada. A ausência de protagonismo de agricultores familiares de alimentos orgânicos/agroecológicos e/ou de comunidades tradicionais no sistema de decisão organizacional é sinal da predominância de determinados segmentos do MSF, oriundos de estratos urbanos e elitizados, sejam eles *chefs*, donos de restaurantes, pesquisadores, consultores, nutricionistas ou empresários da cadeia do alimento. Esse traço urbano é um remanescente significativo da própria história do MSF, que a partir das cidades passou a incorporar gradativamente os agricultores familiares e pequenos produtores no movimento, evidenciando a dominância e influência de uma “agenda” conduzida por ativistas urbanos em relação aos trabalhadores rurais.

5 Os Facilitadores são ativistas recrutados pelo MSF que possuem histórico consolidado de atuação nas principais regiões brasileiras, segmentos e atividades, aderentes aos princípios e valores do movimento. Os Facilitadores atuam como especialistas do MSF vinculados sua estratégia de atuação do MSF, realizando parcerias, fomentando ações de consolidação da rede e apoiando e executando ações institucionais no país; como, por exemplo, a execução do PBLJ, com apoio financeiro da MDA/SEAD e executado pela UFSC entre os anos de 2016 a 2018.

Essas características heterogestionárias do MSF decorrem não somente da ausência de agricultores e ativistas da base rural no sistema de decisão, mas também de uma divisão do trabalho no interior do MSF entre aqueles que planejam sua organização e aqueles que a executam. Cabendo aos primeiros a maior parcela do valor produzido, seja ele simbólico ou econômico, seja de forma direta ou indireta, através de negócios e parcerias decorrentes de seus posicionamentos na organização. Veremos a seguir, com mais detalhes, as implicações dessa estrutura organizativa.

2 - Valores: os antagonismos com a ação

Nesta seção reunimos um conjunto de questões que foram endereçadas aos entrevistados procurando explorar dois aspectos principais:

a) Compreender a extensão e abrangência dos valores que norteiam o MSF, expressos através de seus princípios mais gerais, tais como: o alimento bom, limpo e justo para todos; a defesa da socio-biodiversidade; a ampliação do empoderamento e da emancipação socioeconômica de agricultores familiares e populações tradicionais; e compreender se (e como) o seu posicionamento frente às desigualdades socioeconômicas é integrado nos seus princípios e ações;

b) Compreender as limitações e potenciais contradições decorrentes dos dilemas e antagonismos confrontados entre os valores norteadores do MSF e as práticas realizadas por seus ativistas. Neste aspecto, pretendemos analisar os antagonismos impostos pelo próprio sistema capitalista, produtor de desigualdades socioeconômicas insuperáveis.

Desde o início percebe-se alinhamento e convergência em torno dos valores principais que orientam o MSF em busca de seus objetivos: “Do ponto de vista político, [o objetivo] é se tornar uma organização mundial que garanta o direito dos alimentos bons, limpos e justos para todos”. (Entrevistado 3). Os valores em relação ao alimento

bom e limpo são facilmente identificáveis por estratégias mais gerais apoiadas por seus ativistas, propostas pelo manifesto “Bom, Limpo e Justo: O Manifesto *Slow Food* pela Qualidade” (<https://slowfood.com>). Essas estratégias concretizam-se por meio de ações direcionadas à “educação do gosto”. Como, também, por meio da conservação de ecossistemas e da biodiversidade, em consonância com a agroecologia: “Não ter produção de agrotóxicos no mundo. Reconhecer que a forma de produzir alimentos é a agroecologia. Valorizar alimentos tradicionais e nativos e trazê-los de volta para a mesa” (Entrevistado 5).

Uma das formas de ação priorizadas pelo MSF dirige-se aos processos de conscientização pelo alimento, principalmente entre os consumidores. Atribui-se capacidade transformadora na mudança de hábitos alimentares, em conjunto com ações educativas⁶: “Consumidor consciente. Não estar dependente da indústria e da grande agricultura, que define o que você come. Poder plantar e cozinhar é, também, geração de autonomia” (Entrevistado 5).

No entanto, se a diversidade de interesses (políticos e socioeconômicos) entre os diferentes ativistas parece conseguir superar, momentaneamente, antagonismos e visões de mundo por uma espécie de “fusão de interesses”, expressas nos valores “bons e limpos”, como suplantar o desafio de justiça social (o alimento justo), num sistema que privilegia e concentra poder socioeconômico em uma reduzida parcela da sociedade? Como superar tais desafios sem abdicar de privilégios de classe, sem desfazer a subordinação da agricultura familiar em relação aos interesses do mercado consumidor?

6 Tais como: “... hortas escolares, degustações guiadas, visitas a fazendas, trocas de conhecimento intergeracionais, oficinas e jantares com produtores. Trabalhando com escolas e produtores locais, organizando conferências com autores e especialistas” (<https://slowfood.com>)

Podemos ilustrar esse conflito de interesses pelo exemplo da estratégia da ecogastronomia, através da qual renomados *chefs* de cozinha utilizam os produtos *Slow Food* em seus restaurantes. Até que ponto o valor repassado para o agricultor é condizente com o valor cobrado nos restaurantes? Até que ponto o restaurante beneficia-se prioritariamente da marca da sociobiodiversidade e da produção local como forma de valorização de seu negócio? Essa assimetria em relação à agricultura familiar é apontada por um dos entrevistados, que afirma que o eco-cozinheiro na realidade segue tratando o agricultor como um fornecedor qualquer, o que contribui para a reduzida efetividade dessa estratégia:

Se for pensar a ideia de ecogastronomia eu pensaria que precisaria ter uma convivência maior, de participar, pensar o processo de produção, fazer planejamento conjunto... mas acho que os cozinheiros também não tem esse tempo nem essa habilidade, vem de mundos diferentes (...) O *Slow Food* reconhece esse lado muito urbano...que o cozinheiro se apropria do condimento, mas nem sabe direito... eu já perguntei, de onde vem, quem é o produtor? E o cara nem sabe na verdade... então que “local” é esse? (...) Para o cozinheiro basta um fornecedor, não precisa ter muitos. Percebi isso em algumas discussões de como vê o produtor (...) O movimento está querendo o resgate, a preservação, da extinção de alguns sabores da biodiversidade... se for olhar na ótica da emancipação, é pequena (Entrevistado 10).

Possibilitar o protagonismo de agricultores familiares na governança da rede de ativistas é um desafio que deveria ir mais além dos esforços da chamada coprodução. Percebemos que o MSF segue reproduzindo uma relação historicamente desigual em prejuízo dos menos favorecidos, ou seja, dos agricultores familiares, que participam de forma hetero-organizada na organização, tendo sua autonomia reduzida em ações que priorizem os seus próprios interesses. Neste sentido, reproduz-se a subordinação do rural em relação ao urbano, característica das relações de produção capitalistas. Nesse contexto, cabe novo questionamento sobre o significado da expressão “valorizar o agricultor familiar”:

[No Brasil] não vejo o movimento como democrático, mas pessoas que tem grana em cidades, que compram os produtos dos “coitados” do interior. Percebo isso pelo local que mais tem associados, que é São Paulo. E, neste aspecto, é possível perceber claramente o insucesso do MSF em São Paulo. Representados por grupos urbanos que não têm a mínima ideia em como chegar nas pessoas no campo... Apesar do mercado consumidor em São Paulo ser extremamente poderoso... (Entrevistado 11)

As recentes afirmações públicas de Carlo Petrini em defesa de uma elevação nos preços dos produtos da agricultura familiar, apesar de polêmicas, parecem mirar como alvo a elevação da renda econômica dos agricultores familiares, numa ação de redistribuição de renda da cidade para o campo, cabendo aos consumidores o pagamento da parcela maior dessa conta altamente desigual em relação aos primeiros. As polêmicas subjacentes a essa declaração são devidas ao reforço de segmentação de mercado e de elitização dos produtos da sociobiodiversidade pelo viés econômico dominante (“pegada gastronômica”, segundo o Entrevistado 1); resultando, também, numa supervalorização desses produtos em relação ao setor convencional de alimentos; dificultando, por sua vez, o acesso a esses alimentos por grandes parcelas da população. Ou seja, essa ação tende a criar um nicho de mercado restrito a quem pode pagar pelos produtos *Slow Food*, reforçando, e não superando, a desigualdade social (agora entre os próprios consumidores); contradizendo o princípio de igualdade contida na expressão “para todos”. Além disso, as ações de redistribuição de renda pela via do mercado, no contexto de aprofundamento do sistema capitalista, reforçam o privilégio de práticas mercantis em detrimento de todas as outras (de reciprocidade, por exemplo), esgarçando ainda mais os vínculos sociais precariamente mantidos entre a cidade e o campo. A nosso ver, isso escamoteia os debates essenciais a respeito da propriedade da terra e de ampliação de políticas públicas inclusivas para a agricultura familiar, dentre inúmeros outros aspectos, decorrentes da subordinação da produção em relação ao consumo.

Por fim, percebemos que o MSF acaba por reforçar a desigualdade entre os próprios agricultores familiares. Um dos entrevistados ilustra esta questão, apontando que o MSF não discute a questão fundiária. O entrevistado cita o caso de uma Fortaleza recém implementada, em que agricultores sem terra arrendam a propriedade de terceiros para produzir. O mesmo entrevistado também aponta para a seletividade de fornecedores:

(...) Vejo uma questão mais pragmática do *Slow Food* de buscar produtores com mais referência, mais consolidados... não pega alguém do zero...É interessante pegar pessoas de referência naquela região, que tenha habilidades, que vai viajar (...) Tanto é que os procedimentos pra Fortaleza são muito rápidos... então acaba não atuando mais diretamente nas questões das desigualdades (...) No longo, médio prazo vai empoderando alguns líderes...Então também acaba entrando desigualdade de poder, alcançar determinados espaços de poder, dar voz... isso vai acontecendo ao longo do processo, acho que isso acontece sim. (Entrevistado 10)

A tendência parece ser a de fortalecer os agricultores mais consolidados em nome da viabilidade econômica, que através do MSF crescem ainda mais e ganham mercado, além de ganhar voz e liderança. Nesse caso, novamente vemos em ação o funcionamento da dinâmica dos mercados capitalistas, em que inevitavelmente alguns agricultores irão se sobressair a outros na concorrência para atender a esse restrito nicho aberto pelo MSF junto a consumidores urbanos abastados, ou competindo entre si para serem fornecedores de *chefs* de cozinha renomados.

Muitos dos entrevistados reconheceram que a maior crítica que o MSF recebe, de forma geral, é a de que se trata de um movimento elitizado. Para tentar mitigar essa situação, foi acrescentada recentemente a designação “para todos” ao final dos valores “bom, limpo e justo”. Percebemos que os participantes do MSF têm consciência de que sua atuação deve ir além da formação de nicho de mercado, para que todos tenham acesso a esses alimentos. Porém, as estratégias utilizadas contradizem essas expectativas, evidenciando a insuficiência na

reformulação dos princípios iniciais. Neste caso, não basta declarar a universalização do acesso e dos benefícios daí decorrentes para toda a cadeia de produção e consumo, se as estratégias fundamentais de atuação do MSF o alinham aos mecanismos de reprodução do mercado capitalista, que é inerentemente desigual.

É frequente entre os ativistas da rede a manifestação de descontentamento e discordância com as deliberações institucionais do núcleo duro da organização no Brasil, ou aquelas advindas da matriz italiana⁷. Percebe-se que o MSF consegue se beneficiar de uma relativa coesão de princípios, apesar dos antagonismos da rede e da dispersão de posicionamentos e decisões institucionais. Isto se deve, em parte, à concordância dos ativistas com os princípios e valores mais gerais, independentemente da incongruência de interesses de seus participantes. Porém, não nos parece suficiente e perene no longo prazo a adoção de estratégias baseadas em valores que não tocam o cerne do antagonismo socioeconômico. Percebe-se que a amplitude das ações baseadas na defesa dos alimentos “bons” e “limpos”, apesar de encobrir certas contradições e posicionamentos divergentes, não é suficiente para superar os seus antagonismos em relação aos alimentos “justos” e “para todos”. A nosso ver, as alternativas mercantis escamoteiam debates essenciais a respeito da propriedade da terra, da concentração fundiária e da criação de políticas públicas efetivamente mais amplas para a agricultura familiar, em contraposição ao empresariado urbano e ao agronegócio, dentre inúmeros outros aspectos decorrentes da subordinação da produção em relação ao consumo. A explicitação dos interesses e propósitos, entre os ativistas locais, de seus posicionamentos políticos e socioeconômicos pode contribuir

⁷ Citamos, por exemplo, a atuação do coletivo “Levante” formado por ativistas do MSF, que tem realizado posicionamento político ativo em relação aos rumos do movimento no Brasil e na Itália. Em 07/11/2017 o coletivo entregou um manifesto para Carlo Petrini na UFSC, em Florianópolis, com críticas diretas às ações do MSF. Atuações como essa foram realizadas em São Paulo, Manaus e várias outras cidades brasileiras.

para legitimizar e fortalecer o MSF, obrigando-o a tomar posição em relação aos diversos interesses de classe já presentes de forma velada.

3 - Política e Consumo

Nesta seção, procuramos explorar três aspectos principais relacionados com os temas da política e do consumo:

a) Se os entrevistados percebem a existência de posicionamento político no MSF, e como isto ocorre;

b) Se há diferenças nas perspectivas de atuação política do MSF no Brasil e na Itália;

c) E, se os consumidores têm força política por meio de suas ações, e como isto ocorre.

O MSF é reconhecido entre os entrevistados como um movimento político com características marcantes. Desde a sua origem, na qual os seus fundadores mantiveram vínculos com o Partido Comunista Italiano, até as mais recentes declarações de Carlo Petrini sobre o ato de se alimentar como um ato político, o MSF é identificado por suas ações e posicionamentos. Os entrevistados afirmam que o MSF é apartidário e que congrega um largo espectro de posicionamentos políticos, desde mais à esquerda, até mais à direita: “A origem do movimento tem um posicionamento político claro, a do alimento como central. Mas como o movimento é uma rede... Dentro do movimento há divergências” (Entrevistado 5). Ou de forma mais contundente:

Há posicionamento político... Desde o chefe de cozinha que cozinha para a burguesia..., porque o burguês tem o tempo, de comer alguma coisa *slow*. Mas o trabalhador não tem mais... o produtor... Tem as pessoas que valorizam olhar para um processo produtivo que vai contra a lógica hegemônica que industrializa tudo, ainda que isso se associe a uma lógica burguesa há algum tempo. Não dá para negar que não existe essa crítica. (Entrevistado 8)

É importante destacar que muitos ativistas do MSF parecem reproduzir frases emblemáticas do movimento, tais como a sua origem comunista e o seu legado anarquista, como forma de imprimir uma

vinculação crítica ao MSF. Porém, em geral, essas designações são descontextualizadas de seus significados históricos, organizacionais e políticos. Apesar de certa crítica à cadeia alimentar hegemônica e a indústria de alimentos convencionais, percebemos que o MSF em nada se assemelha a essas vertentes anticapitalistas, coerentes com os seus posicionamentos de classe. O uso indiscriminado dessas designações para caracterizar um movimento social e econômico como o MSF ilustra de forma exemplar o mecanismo de “recuperação”, definido por Bernardo anteriormente⁸.

Apesar de o MSF afirmar o caráter político de suas ações, os seus integrantes dispersam-se amplamente por matizes ideológicos diversos e antagônicos. Fato este que reforça a ambiguidade desse “camaleão ao contrário”, valendo-se aqui de uma conhecida frase de Millôr Fernandes, ao referir-se ao poder, onde “todos tomam a sua cor”. Um exemplo dos efeitos dessa apropriação discursiva⁹ do MSF pode ser observado pela continuidade do PBLJ, que obteve apoio financeiro, inicialmente, do extinto MDA, em um governo de centro-esquerda, e continuado pelos seus opositores, através da Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (SEAD). Ou seja, se essa capacidade de adesão tão ampla por posi-

8 Sobre anarquismo e autonomismo, recomendamos a leitura introdutória das seguintes obras:

FERREIRA, A.; TONIATTI, T. (orgs) *De baixo para cima e da periferia para o centro: textos políticos e filosóficos de teoria sociológica de Mikhail Bakunin*; FERREIRA, A. (org), *Pensamento e práticas insurgentes: anarquismo e autonomias nos levantes e resistências do capitalismo no século XXI*; e BRUNO, L. *O que é autonomia operária?*.

9 Poderíamos aqui pensar em termos de “deslizamentos semânticos” como nos coloca Evelina Dagnino (2004) quando analisa a sociedade civil brasileira. Pois trata-se da disputa de projetos políticos antagônicos no âmbito do Estado: “A disputa política entre projetos políticos distintos assume então o caráter de uma disputa de significados para referências aparentemente comuns: participação, sociedade civil, cidadania, democracia. Nessa disputa, onde os deslizamentos semânticos, os deslocamentos de sentido, são as armas principais, o terreno da prática política se constitui num terreno minado, onde qualquer passo em falso nos leva ao campo adversário. Aí a perversidade e o dilema que ela coloca, instaurando uma tensão que atravessa hoje a dinâmica do avanço democrático no Brasil.” (DAGNINO, 2004, p. 97).

cionamentos políticos distintos é uma virtude do MSF, que tem sido refletida no seu crescimento esplendoroso nos últimos trinta anos, devemos também refletir sobre as suas consequências, conquistadas ao preço de tanta amplitude de valores e dispersão de posicionamentos políticos; e refletir, também, sobre a capacidade do MSF oportunizar temas apropriados, e se moldar sincronicamente com os acontecimentos históricos de seu tempo, sem se deixar abalar por seus antagonismos e dilemas.

A título de exemplo, podemos citar a recente adesão ao tema do aquecimento global, como mais um novo eixo de atuação do MSF, após a realização do 7^o Congresso Internacional *Slow Food* na China, entre 29/09 a 1/10/2017. Não há opositores para um tema tão amplamente aclamado entre os mais diferentes públicos, porém tão difuso que até mesmo os grandes causadores dos danos ambientais podem se sentir compelidos no plano individual a aderir a pequenas ações na defesa do meio ambiente. Diante desse desafio global, o MSF parece seguir investindo na capacidade de escolhas individuais para enfrentar os grandes temas ambientais e socioeconômicos: “Todas as nossas escolhas farão a diferença, pois são todas as nossas ações individuais juntas que constituem o motor da mudança” (<https://www.slowfood.com/network/pt-pt/da-china-slow-food-lanca-um-apelo-toda-rede-presente-90-paises-mudar-sistema-alimentar-parar-mudanca-climatica/>). Nesse caso, a ação individual poderá até contribuir com a mitigação do problema de forma localizada, mas a transformação estrutural não pode se furtar a encarar os interesses hegemônicos do capital.

Em relação às semelhanças e diferenças de atuação política do MSF no Brasil e na Itália, nota-se bastante dispersão no entendimento desse tema. “No Brasil isto aparece por uma via mais ambientalista [salvaguarda da biodiversidade]” (Entrevistado 2). “Na Itália, percebo que

há uma real preocupação em melhorar a qualidade de vida do produtor e isso eu não vejo aqui no Brasil”. Ou, ainda: “São realidades distintas... uma espécie de neocolonialismo... discurso que vem de lá é um discurso exógeno, de fora pra dentro, pautado na realidade italiana, europeia, que se relaciona com o terceiro mundo de uma forma assimétrica. De um olhar bastante de cima para baixo”. (Entrevistado 8)

O acirramento dessas assimetrias é destacado criticamente por um entrevistado que ressalta a predominância na Itália de posicionamentos mais coerentes com os valores do MSF, com vistas a fortalecer o pequeno produtor. Enquanto no Brasil, parcelas do movimento têm procurado extrair vantagens competitivas dos produtos da sociobiodiversidade, independentemente da busca pela redução das desigualdades socioeconômicas dos produtores às margens dos mercados.

Na Itália busca-se realmente resolver o problema do produtor, para associar o produtor ao território e manter os produtos que são cultivados naquele território. No Brasil o movimento é mais superficial. É um movimento que favorece com que as pessoas entrem em contato com os produtores e comprem um produto diferenciado. Mas não vejo o movimento efetivamente resolvendo os problemas, nem uma proximidade grande com o produtor... (Entrevistado 11)

Quase todos os entrevistados afirmam que o MSF consegue extrair força política dos consumidores, com vistas à construção de mercados mais justos, com capacidade de transformar as relações desiguais com os pequenos produtores, alterando, por consequência, a própria dinâmica do sistema capitalista, seja mitigando-a, seja transformando-a. O entrevistado abaixo, no entanto, distingue a atuação política do consumidor, subjacente às decisões de consumo, em relação àquelas capazes de gerarem a transformação social:

A força política viria na hora em que esses diversos grupos se conectassem de alguma forma (...). Não podemos esquecer que as grandes transformações vêm de movimentos maiores (...). Não podemos confundir com essa força política que há na tomada de decisão na gôndola do supermercado de escolher o que vai consumir”. (Entrevistado 10)

Apesar disso, não se problematiza a heteronomia (subordinação) dos produtores aos consumidores: “Sim, os consumidores têm força política. O consumidor tem um poder de decisão sobre aquilo que ele quer comer... que pode modificar a cadeia de produção e consumo, que pode resultar na própria mudança do sistema.” (Entrevistado 4).

A única voz dissonante destaca: “Consumidores têm força política, mas não é transformadora. Não é uma força política que pode fazer frente a quem produz. A transformação se dá através do processo produtivo.” (Entrevistado 8)

Em concordância com a abordagem adotada neste ensaio, a afirmação anterior alerta para o cerne do problema, segundo o referencial teórico proposto por João Bernardo. Ou seja, independentemente do poder político dos consumidores, a transformação socioeconômica não ocorrerá sem alterar os antagonismos presentes nas forças produtivas, capital, terra, meios de produção e trabalho, que subordinam as relações sociais de produção para atender os interesses de classe do capital. Atualmente, esses antagonismos não são mais reconhecidos com clareza pelos trabalhadores, pois com a ideologia do consumo consolidada, estes parecem acreditar que a transformação socioeconômica só pode ser conquistada através de mais direitos ou de mais justiça social a partir dos mercados consumidores e não imaginam alternativas para além destas possibilidades. O acirramento advindo dos processos de politização do consumo, ao invés de atacar o cerne dessa problemática, parece somente reforçar as desigualdades e assimetrias socioeconômicas numa espécie de fusão de interesses que fragmenta ainda mais os trabalhadores, sem atender a mais completa transformação que o capitalismo nunca poderá satisfazer plenamente, o fim da exploração.

5. SÍNTESE DOS RESULTADOS

Em consonância com os nossos objetivos iniciais, os resultados analisados indicaram que:

1 – Há ambivalências decorrentes da representação do MSF através de sua estrutura organizacional burocrática e heterônoma, representada no Brasil pela ASFB, em estreita relação com o aparelho estatal e com as organizações empresariais. Há falta de horizontalidade nas decisões organizacionais da ASFB, como, também, ausência de legitimidade da rede, cuja representação na ASFB é questionada por vários de seus ativistas. Os dilemas podem ser sintetizados na seguinte problemática: como acolher a fluidez e a dispersão/coesão de um movimento social (as manifestações de seu “organizar”) com a rigidez usual das organizações burocráticas?

2 – Parece existir um equilíbrio frágil em torno do MSF refletido pela tensão entre seus valores e seus interesses. Os ativistas do movimento estão bastante unidos em torno dos valores que orientam o movimento, simbolizados nos princípios: “bom, limpo e justo para todos”. Porém, o MSF não parece conseguir compatibilizar os diferentes interesses (políticos, socioeconômicos, etc.) de participantes com origens sociais distintas e mesmo antagônicas, em uma estrutura organizacional efetivamente coerente com seus valores, sem tocar no cerne da questão da justiça social, em um sistema capitalista que reproduz a exploração do trabalho e a concentração de recursos econômicos.

3 – Há presença de características heterogestionárias no MSF. Destacamos a falta de organicidade do MSF, desde a sua origem, em relação aos novos movimentos sociais rurais, tais como o Movimento dos Trabalhadores Sem Terra, Movimento de Mulheres Camponesas, Movimento dos Atingidos por Barragens, dentre outros. Assim como, ausência de protagonismo de agricultores familiares orgâni-

cos/agroecológicos e/ou de comunidades tradicionais no sistema de decisão organizacional. Os grandes eixos que orientam a expansão do MSF revelam a trajetória de sua própria história: desde a matriz italiana até o contexto brasileiro; do Estado para a base; e da cidade para o campo. Ou seja, de cima para baixo e do centro para a periferia, em direção diametralmente oposta à autogestão ou em relação ao anarquismo/autonomismo, cujas trajetórias orientam-se em sentido contrário: de baixo para cima e da periferia para o centro.

4 – Não nos pareceu suficiente e perene no longo prazo a adoção pelo MSF de estratégias baseadas em valores amplos e consensuais que não toquem no cerne do antagonismo socioeconômico. Apesar de o movimento conseguir transitar com muita desenvoltura entre antagonismos políticos e ideológicos díspares, moldando-se com os acontecimentos históricos de seu tempo, e atraindo para si ativistas e apoiadores de um amplo espectro político, colocamos em questão a perenidade dessa atuação. Denominamos essa atração de apoiadores divergentes no MSF e sua capacidade de moldagem política e institucional, como a capacidade do “camaleão ao contrário”.

5 – A politização do consumo, ao invés de atacar o cerne dos antagonismos do sistema capitalista, opera numa espécie de fusão de interesses entre os seus ativistas, que parece reforçar ainda mais a fragmentação dos trabalhadores decorrente da exploração pelo capital, em consonância com os interesses da classe de gestores empresariais e estatais.

6. CONCLUSÕES

Ao longo deste ensaio procuramos identificar e discutir algumas das principais contradições de um dos expoentes contemporâneos dos movimentos sociais e econômicos de consumidores, o MSF. Perguntamo-nos se seria possível compatibilizar a busca pela criação e proteção de direitos ambientais, sociais e econômicos, implícitos

nos princípios dos alimentos bons, limpos e justos para todos, por meio do fortalecimento de mercados alternativos, inseridos no mercado capitalista, competitivo e concorrencial. Percebemos que essa tentativa de abarcar tão amplo espectro de ativistas, de todas as classes sociais, com interesses socioeconômicos e políticos divergentes e antagônicos, evidencia as suas próprias contradições. A centralidade do alimento, em torno da qual se reúnem esses ativistas, não é suficiente para superar as desigualdades socioeconômicas intrínsecas entre esses grupos. Isso se evidencia na diferenciação social e cultural dos consumidores mais ricos em relação aos mais pobres; entre os consumidores/ativistas urbanos e os produtores/ativistas rurais; entre aqueles que planejam (o núcleo duro que dirige o movimento) e aqueles que executam (localizados na base do movimento); entre os agricultores familiares consolidados e os mais vulneráveis ou sem terra; entre *chefs* de cozinha e os seus fornecedores; e assim por diante.

Concluimos, de forma preliminar, que o MSF é herdeiro da expansão do mercado capitalista de bens de consumo particulares. Esse fenômeno expressa a centralidade que o consumo passou a ter na vida social desde a criação do Estado de Bem-Estar Social e a reorganização do sistema capitalista após a crise de 1929, quando as classes dominantes passaram a determinar fortemente a modalidade de organização política das classes dominadas. De acordo com as análises realizadas, a atuação do MSF evidencia coerência e compatibilidade com o modo corrente de produção capitalista. Apesar de o movimento polemizar com a produção agrícola convencional, que se reorganiza modernamente com o surgimento da Revolução Verde, não toca em elementos estruturais do sistema no qual está inserido. Neste sentido, o seu impacto torna-se bastante localizado, restrito à insatisfação de consumidores em relação a determinados setores produtivos, ou na busca pela consolidação de mercados alternativos e de nicho.

Acreditamos que no longo prazo, o MSF tende a reforçar as desigualdades inerentes ao sistema capitalista, ao invés de transformá-las, incorporando os produtos da sociobiodiversidade e o conhecimento de produtores familiares e/ou tradicionais em mais um nicho para acumulação do capital. Apesar de se afirmarem como um movimento de “autogestão minimamente organizado” (Entrevistado 7), sua forma de organização é a heterogestão, que reproduz hierarquias e formas de funcionamento interessantes às classes dominantes, compatíveis com o mercado e com o Estado, de forma oposta à auto-organização das classes dominadas. O fato de o MSF autodenominar-se anarquista e fazer referências à Internacional da comida ou à revolução pelo alimento, expressam o mecanismo de recuperação, através do qual há apropriação, conjugada com o esvaziamento ideológico, de concepções e instrumentos de lutas sociais revolucionárias, o que contribui para ocultar a sua conversão em novos quadros de valorização do capital. Pelos motivos expostos em nossa análise, acreditamos que será muito difícil o MSF garantir efetivamente o alimento bom, limpo e justo para todos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANDERSON, Perry. *O Fim da História: de Hegel a Fukuyama*, Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor, 1992.
- ASSOCIAÇÃO INTERNACIONAL SLOW FOOD. Bra (CN), Itália. Estatuto Internacional, s./d., p. 1-20.
- ASSOCIAÇÃO SLOW FOOD DO BRASIL. São Paulo, S.P. 3ª ALTERAÇÃO DO ESTATUTO SOCIAL, no dia 28 de abril de 2017, p. 1-17.
- BERNARDO, João. *O inimigo oculto - ensaio sobre a luta de classes*. Porto: Afrontamento, 1979.
- BERNARDO, João. *Labirintos do Fascismo: na encruzilhada da ordem e da revolta*. Ed. Afrontamento, 2015.
- BRUNO, Lúcia Barreto. *O que é autonomia operária*. Editora Brasiliense, 1990.
- COUTINHO, Joana Aparecida. *ONGs e políticas neoliberais no Brasil*. Florianópolis, Editora UFSC, 2011
- DAGNINO, Evelina. ¿Sociedade civil, participação e cidadania: de que estamos falando? Daniel Mato (coord.), Políticas de ciudadanía y sociedad civil en tiempos de globalización.

- Caracas: FACES, Universidad Central de Venezuela, pp. 95-110, 2004.
- FERREIRA, A.; TONIATTI, T. (orgs). *De baixo para cima e da periferia para o centro: textos políticos e filosóficos de teoria sociológica de Mikhaíl Bakunin*. Niterói, RJ: Ed. Alternativa, 2014.
- FERREIRA, Andrey Cordeiro (org). *Pensamento e práticas insurgentes: anarquismo e autonomias nos levantes e resistências do capitalismo no século XXI*. Ed. Alternativa, 2016.
- MATIAS, Iraldo. *Projeto e Revolução: Do Fetichismo à Gestão, uma crítica à teoria do design*. Editoria Em Debate, UFSC, Florianópolis, 2014.
- MISOCZKY, Maria Ceci; FLORES, GOULART, S. Estudos organizacionais e movimentos sociais: o que sabemos? Para onde vamos? Cadernos Ebape.br, v. 6, p. 1-14, 2008.
- MISOCZY, Maria Ceci. MORAES, Joysi. *Práticas organizacionais em escolas de movimentos sociais*. Porto Alegre: Dacasa Editora, 2011.
- PETRINI, Carlo. BOGLIOTTI, Carlo. RAVA, Rinaldo. SCAFFIDI, Cinzia. A Centralidade do Alimento. Documento do Congresso 2012-2016.
- PORTILHO, Fátima. Novos atores no mercado: movimentos sociais econômicos e consumidores politizados. *Revista Política e Sociedade*, v. 8, p.199-224, 2009.
- _____. Ambientalização do consumo: alianças entre movimentos ambientalistas e movimentos de defesa dos consumidores. Paper apresentado no GT1 do III Encontro Nacional da ANPPAS. Brasília, 2006.
- PORTINARI, Folco. Manifesto Slow Food. 1989. Disponível em <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/manifesto>. Acesso em 13/fev/2017
- SLOW FOOD. Filosofia. 2007. Disponível em <http://www.slowfood-brasil.com/slowfood/filosofia>. Acesso em 13/fev/2017.

CAPÍTULO 3

As Fortalezas *Slow Food* no Brasil

Pedro Xavier da Silva, Maria das Graças Brightwell,
Luigi Mennella, Oscar José Rover e Silvio Antonio Ferraz Cário

1 INTRODUÇÃO

O projeto Alimentos Bons, Limpos e Justos: ampliação e qualificação da participação da agricultura familiar brasileira no Movimento *Slow Food* (PABLJ), em uma de suas metas, visou a “Criação de 13 novas Fortalezas *Slow Food* (FSF) e [o] fortalecimento de outras 8 já existentes”.

Dentro da racionalidade do projeto, foram realizadas atividades com as comunidades previamente selecionadas, visando identificar instrumentos para a prática da conservação da biodiversidade e buscando aproximar os agricultores dos princípios do Movimento *Slow Food* (MSF). Além disso, o projeto buscou apoiar esses produtores na escolha de produtos carro-chefe de forma a qualificar os mesmos e conectá-los a mercados alternativos sensíveis ao seu contexto e à qualidade de seus produtos.

Este texto reflete as observações iniciais de uma pesquisa que vem sendo conduzida acerca dos impactos da institucionalização desses grupos/comunidades de agricultores familiares – que compõem parte da amostra de grupos indicados como beneficiários do PABLJ – como componentes da Rede *Slow Food* no Brasil. Nos parece pertinente trazer um olhar mais abrangente sobre o conjunto das comunidades selecionadas para o projeto antes do início de sua consolidação como uma FSF.

Para tal, buscamos organizar a discussão a partir de três principais temas: a) os produtos das Fortalezas e os métodos de produção empregados; b) as formas de governança que estruturam as redes nas quais as comunidades estão envolvidas, e; c) distância entre produtores. Estes temas derivam de características chave das abordagens de Redes Agroalimentares Alternativas (RAA), quais sejam: os produtos e métodos de produção alternativos, as estruturas de governança não convencionais e a proximidade entre consumidores e produtores, respectivamente (MARSDEN, BANKS e BRISTOW, 2000; RENTING et al., 2003; SAGE, 2003; WHATMORE et al., 2003; ILBERY e MAYE, 2005; SONNINO e MARSDEN, 2006; MORGAN et al., 2006; JAROSZ, 2008).

Para Gazzola e Schneider (2017), a natureza alternativa dos alimentos e dos grupos de produtores se demonstra à medida que suas práticas se contrapõem àquelas identificadas nos sistemas agrícolas convencionais. Neste sentido, o MSF é considerado um exemplo de contestação ao modelo convencional de produção e distribuição alimentar, atuando na construção de significados alternativos para a qualidade dos alimentos e contrapondo-se à forma como o modelo convencional de produção, distribuição e consumo promove a padronização e deslocalização desses produtos (BRUNORI, 2007). Ressaltamos que não é o objetivo do presente texto aprofundar a discussão acerca da aderência teórico-empírica entre as FSF e as RAA. No entanto, indicamos que essa discussão corresponde ao escopo de outros textos que estão sendo construídos pelos mesmos autores.

O capítulo objetiva apresentar uma primeira análise descritiva, de caráter quantitativo, dos dados secundários provindos de relatórios de campo do projeto acima citado. Tais dados resultam da aplicação, com membros das comunidades, de um questionário com enfoque na sistematização de informações referentes a aspectos agroambientais, socioculturais e econômicos.

O Questionário Socioeconômico Ambiental em Tempo Zero (T0), que terá sua concepção abordada na seção “Procedimentos Metodológicos”, é uma ferramenta utilizada na fase de diagnóstico de projetos que objetivam a criação de FSF. Com caráter de ferramenta de extensão rural, a posse de seus resultados permite dar suporte ao planejamento de atividades de capacitação e articulação com os indivíduos dessas Fortalezas. Embora a seleção das comunidades beneficiárias tenha ocorrido a partir de levantamentos anteriormente realizados e vínculos com o próprio, analisar seus contextos antes do início do PABLJ torna-se importante para verificação, posterior, dos próprios resultados alcançados.

O texto está estruturado em cinco partes. Após esta introdução, apresentamos a metodologia utilizada para a coleta e análise de dados. Na terceira seção, discorremos sobre a ferramenta Fortalezas *Slow Food* e, na quarta, apresentamos a análise dos dados com base em três categorias: produtos e métodos, distância entre produtores e consumidores, e formas de governança. A seção cinco apresenta as considerações finais que, dentre outras questões, aponta para os desafios na construção de mercados mais distantes e na consolidação das redes de governança envolvendo diferentes coletivos no escopo do MSF.

2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS: O T0 E SUA APLICAÇÃO NO PABLJ

Com enfoque sobre os aspectos relacionados às comunidades selecionadas como postulantes a FSF, a estrutura de coleta e análise dos dados ocorreu a partir dos levantamentos realizados na fase de diagnóstico de coletivos de agricultores beneficiários do PABLJ. Nesse sentido, este texto é baseado em uma análise de dados secundários provindos dos relatórios das atividades realizadas nessa fase do projeto.

O T0, questionário utilizado, se baseia em ferramentas de pesquisa que vêm sendo desenvolvidas para a compreensão da com-

plexidade e heterogeneidade dos objetivos prosseguidos através do Projeto Fortalezas (descrito na seção 3) ao redor do mundo. O MSF, por meio da Fundação *Slow Food* para a Biodiversidade e com a contribuição de instituições acadêmicas, desenvolveu uma metodologia que aborda um conjunto de indicadores para avaliar o impacto do desenvolvimento das FSF. Esses indicadores visam traduzir os critérios de seleção sobre os quais se baseiam as Fortalezas (gosto, história, cultura e vínculo com o território, pequena escala, risco de extinção, sustentabilidade ambiental e sustentabilidade econômica).

A metodologia proposta para construção desses questionários se sustenta na elaboração de uma grade articulada de indicadores, a fim de avaliar os diferentes objetivos das FSF, que envolvem aspectos de natureza social, cultural, ambiental e econômica. Um dos estudos mais densos, neste sentido, leva em consideração uma amostra representativa das fortalezas europeias, com um total de 47 produtos, 22 plantas e 25 animais (PEANO e SOTTILE, 2012). Neste estudo, os autores consideram uma grade de cerca de 50 indicadores - número que pode variar de acordo com o tipo de produto - agrupados em três distintos níveis:

- Sociocultural: considera as características intrínsecas do produto, seu valor cultural e as oportunidades de criar e desenvolver relações internas e externas com a comunidade de referência; são estruturados a partir de componentes vinculados ao produto, às relações internas e externas, à cultura e ao território.
- Agroambiental: analisa a capacidade do sistema em atuar como um modelo de ações virtuosas para a manutenção e gerenciamento de recursos não renováveis; seus componentes referem-se à biodiversidade, terra, solo e água, proteção de culturas (apenas produtos vegetais), criação e processamento (somente produtos animais) e energia.

• Econômico: avalia o impacto do ponto de vista do desenvolvimento e eficiência dos sistemas ao longo dos anos; faz referência a eficiência produtiva e comercial.

O objetivo principal deste aparato metodológico é avaliar o impacto do desenvolvimento desses empenhos, comparando os resultados no momento em que a instituição da Fortaleza se inicia (Tempo 0, portanto) e em um momento posterior (Tempo 1 ou T1). Aqui, embora tenhamos empregado indicadores dos mesmos três níveis, como não dispomos de dados significativos de Questionários em Tempo 1, essa análise comparativa entre momentos distintos da evolução das Fortalezas não foi possível fazê-la.

No caso da utilização do T0 no PABLJ, a proposta visou permitir a compreensão do *status* sociocultural, econômico e agroambiental dessas comunidades no momento em que é iniciado um movimento que se finda com a consolidação de uma FSF. A amostra do estudo corresponde à parte das comunidades selecionadas para a composição de beneficiários das ações de extensão do PABLJ. Este estudo preliminar contou com informações provindas de dezenove diferentes coletivos, sendo que, destes, apenas dezessete se tornaram Fortalezas¹.

O questionário foi aplicado pelos técnicos facilitadores responsáveis pela institucionalização dessas FSF². Esses profissionais tiveram liberdade para adaptar a forma de coleta de informação conforme as características de cada uma das redes que compunham a amos-

1 A proposta inicial do PABLJ era de “Criação de 17 novas Fortalezas *Slow Food* e fortalecimento de outras 10 já existentes”. Contudo, após replanejamento operacional e financeiro realizado no final do ano de 2017, esta proposta foi reduzida para “Criação de 13 novas fortalezas *Slow Food* e fortalecimento de outras 8 já existentes”. Dois coletivos que estão representados na amostra não tiveram o processo de consolidação em FSF concluído.

2 Os facilitadores *Slow Food* que realizaram os trabalhos de consultoria para o PABLJ, inclusive com a realização das atividades de campo, aplicando o T0 e demais instrumentos de diagnóstico foram: Bernardo Simões e Giselle Miotto (região Sul), Marcelo Podestá (região Sudeste), Rebecca Cazanave-Tapie (região Nordeste), Carlos Demeterco (região Norte) e Denise Barbosa (região Centro-Oeste).

tra de comunidades beneficiadas pelo PABLJ. Embora entrevistas semiestruturadas com os líderes comunitários tenham sido utilizadas em mais de uma oportunidade, a prática de aplicação mais empregada se deu por meio de dinâmicas coletivas junto aos membros das Fortalezas. Este levantamento também permitiu a construção de um banco de dados que subsidiará análises futuras sobre os efeitos do desenvolvimento das Fortalezas em território brasileiro.

Dos relatórios de campo, foram selecionados 40 diferentes indicadores cujas características contemplam informações que consideramos importantes para a ativação da descrição proposta. Da compreensão das categorias se derivaram os 40 indicadores que estão expressos nos Quadros 1, 2 e 3, com a distribuição dos resultados em três categorias - produtos e métodos de produção; formas de governança e distância entre produtores e consumidores - assim como sua frequência na amostra.

Em decorrência de complementaridade, o indicador “Certificação” se repetiu nas categorias 1 e 2. Os indicadores específicos “Rotação”, “Tratamento Pós-Colheita”, “Herbicidas com métodos tradicionais” e “Irrigação” fazem referência somente às Fortalezas cujos produtos são de origem vegetal ou que dependem de pastagem (queijo). Sua frequência é expressa em relação a um número amostral de 14 Fortalezas (e não das dezenove presentes na amostra). Além disso, dados recebidos de relatórios provindos de outras duas FSF não foram utilizados para análise por considerarmos que não havia informações suficientemente concretas para a compilação de seus dados³.

Os dados quantitativos apresentados foram triangulados com dados qualitativos presentes nos relatórios de campo do PABLJ. Isso nos permitiu tecer comentários acerca dos indicadores, propor

³ São elas: FSF do Mel de Abelha Mandaçaia e FSF dos Milhos Crioulos de Minas Gerais. Os levantamentos estavam sendo retificados pelos facilitadores no momento da escrita deste texto.

conexões e contextualizar o trabalho realizado por esses grupos, assim como suas atuações. Vale reforçar que três dos autores participaram da coordenação do projeto, acompanhando regularmente a atuação dos facilitadores nas regiões, por reuniões virtuais e presencialmente em visitas de monitoramento nas atividades de campo.

3. A FERRAMENTA FORTALEZAS *SLOW FOOD*

O MSF desenvolveu, ao longo de sua atuação, diferentes ferramentas de salvaguarda da biodiversidade (Comunidades do Alimento, Mercados da Terra, campanhas para conscientização, etc.), com o objetivo de preservar e aproximar os produtores e os consumidores mais conscientes. Uma das principais ferramentas são as Fortalezas, que tiveram início em 1999. As Fortalezas podem ser criadas por pequenos grupos de produtores rurais que produzem matéria-prima e/ou de alimentos processados artesanalmente, seguindo procedimentos tradicionais.

Geralmente, esses produtores cultivam espécies domésticas (vegetais ou animais), espécies selvagens (quando ligadas a técnicas específicas de colheita, processamento e usos tradicionais), e/ou produtos tradicionalmente processados. No entanto, as Fortalezas também podem representar práticas tradicionais de produção e preservação de paisagens rurais ou ecossistemas. Por exemplo, a Fortaleza da *Tonnarella de Camogli* (Liguria-Itália) protege um antigo sistema de pesca e a Fortaleza do *Aceite Extra-Virgem de Olivos Milenários do Maestrat* (Comunidade Valenciana-Espanha) preserva uma paisagem com oliveiras com mais de 800 anos e que correm o risco de desaparecer. As características que os unem são o risco de extinção (real ou potencial), a forte identidade com o território de produção e/ou o uso de técnicas e conhecimentos tradicionais.

Esses projetos são caracterizados por uma visão holística, ao considerar aspectos ambientais, técnicos, sociais e econômicos em toda a cadeia de produção. Uma FSF deve, sobretudo, respeitar os

princípios do bom, limpo e justo: produtos com bom gosto e, especialmente, com um sistema de produção que assegure a sustentabilidade ambiental, social e econômica. Isto ocorre por meio de sistemas de produção que buscam minimizar o impacto sobre o meio ambiente, alcançar um preço justo e estabelecer sistemas de cooperação entre produtores.

Existem diretrizes para cada categoria de produto (doces, azeite extra-virgem, queijos, etc.), que devem inspirar e guiar o Protocolo de Produção de cada FSF. As diretrizes foram elaboradas pela Fundação *Slow Food* para Biodiversidade, em colaboração com técnicos e produtores e são regularmente atualizadas e melhoradas com base em sugestões de referências locais e produtores (Fonte: www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/i-presidi/per-saperne-di-piu/linee-guida/). Atualmente, existem 529 fortalezas em diferentes países, sendo 288 na Itália, envolvendo mais de 13.000 agricultores (Fonte: www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/).

4. AS FORTALEZAS *SLOW FOOD* BRASILEIRAS: UMA ANÁLISE PRELIMINAR

A seção apresenta análise descritiva preliminar de 19 comunidades rurais em um recorte temporal que remete ao momento inicial da institucionalização da ferramenta Fortaleza, a partir do escopo do PABLJ. No Quadro 1, apresentamos as Fortalezas analisadas neste capítulo. Em termos de localização das comunidades da amostra, cinco são da região Sul, uma do Centro Oeste, quatro do Norte, seis do Nordeste e outras três da região Sudeste. Quanto aos produtos centrais que aproximaram os produtores ao MSF, seis são de origem animal (três tipos de mel de abelhas nativas, dois de molusco e um de queijo), e treze de origem vegetal (sendo dez oriundos, principalmente, de processos de extrativismo).

Quadro 1. Fortalezas *Slow Food* no Brasil por região

NORTE	Fortaleza do Mel de Abelhas Canudo Sateré-Mawé - Amazonas*
	Fortaleza do Waraná Sateré-Mawé - Amazonas*
	Fortaleza do Cubiu – Amazonas
	Fortaleza da Farinha Bragantina e Derivados da Mandioca – Pará
NORDESTE	Fortaleza do Umbu - Bahia*
	Fortaleza do Licuri - Bahia*
	Fortaleza do Maracujá da Caatinga - Bahia*
	Fortaleza do Mel da Abelha Jandaíra – Rio Grande do Norte
	Ostra Nativa do Quilombo Kaonge – Bahia **
	Fortaleza do Cacau Cabruca do Sul da Bahia – Bahia
CENTRO-OESTE	Fortaleza do Pequi do Xingu – Mato Grosso
SUL-ESTE	Fortaleza do Cambuci – São Paulo
	Fortaleza do Coco Macaúba de Jaboticatubas – Minas Gerais
	Fortaleza do Pequi do Norte de Minas – Minas Gerais
SUL	Fortaleza do Butiá do Litoral Catarinense – Santa Catarina
	Fortaleza do Queijo Artesanal de Leite Cru de Seara – Santa Catarina
	Ecossistema Marinho de Portobelo – Santa Catarina **
	Fortaleza dos Engenhos de Farinha Polvilhada – Santa Catarina
	Fortaleza do Pinhão da Serra Catarinense – Santa Catarina *

Fonte: Elaborado pelos autores.

Obs.: *Fortalezas existentes antes do início do projeto; **Comunidades cujos dados foram analisados, contudo, não tiveram o processo de consolidação de Fortaleza Slow Food finalizado.

Dentre as primeiras comunidades selecionadas para composição do grupo de coletivos que se tornariam FSF, algumas não se mantiveram até a fase final do PABLJ. Isso ocorreu por motivos de

distanciamento da relação entre o MSF e o grupo indicado, ou por ser identificado que o processo de institucionalização da Fortaleza precisaria ser conduzido em período superior à vigência do PABLJ, respeitando prerrogativas internas aos coletivos de agricultores. Esse é o motivo pelo qual duas das comunidades presentes no Quadro 1 não estão representadas com a alcunha de Fortaleza.

Como primeira categoria para análise expõe-se “Produtos e Métodos de Produção” (Quadro 1). Ela é expressa na bibliografia das RAAs por meio da evidência de estruturas que promovem a valorização de produtos alimentares de acordo com critérios de qualidade vinculados ao sabor, aroma, textura, a construção de relações de confiança entre produtores e consumidores com relação às qualidades diferenciadas dos produtos que dizem respeito às características do local e das técnicas utilizadas para a produção, a questões socioeconômicas e ambientais relativas aos agentes envolvidos e à segurança alimentar dos alimentos (Cruz, 2012).

Quadro 2. Frequência dos indicadores do T0 na amostra de Fortalezas: produtos e métodos de produção

Indicadores	Frequência na Amostra (%) + (valor absoluto)
Técnicas de conservação dos produtos	100% (19/19)
Identificação do produto – Território	100% (19/19)
Paisagem	95% (18/19)
Salvaguarda	89% (17/19)
Processamento Tradicional	79% (15/19)
Qualidade organoléptica	79% (15/19)
Variedade/Raças	79% (15/19)
Diversificação de Produção	79% (15/19)
Consortiação	79% (15/19)
Material Genético- sem/mudas/matrizes	63% (12/19)
Tratamentos Pós-Colheita	50% (7/14)

Rotação 50%	50% (7/14)
Certificação	47% (9/19)
Fertilização Org/ Fonte Alimentação Nat	42% (8/19)
Produtos de defesa natural	37% (7/19)
Embalagem	37% (7/19)
Herbicidas com métodos naturais	35% (5/14)
Irrigação 35%	35% (5/14)
Patrimônio Arquitetônico	26% (5/19)
Energias renováveis	10% (2/19)

Fonte: Elaborado pelos autores.

Em relação aos produtos e métodos de produção empregados nos coletivos da amostra, percebe-se uma resistência às práticas convencionais para a produção agrícola brasileira caracterizadas por monoculturas, produções em grandes escalas e uso intensivo de agrotóxicos e de material genético com tecnologia transgênica (GAZOLLA e SCHNEIDER, 2017).

No que se trata de manutenção de práticas e processos tradicionais, todas (100%) as Fortalezas possuíam, antes do início do processo de consolidação dos coletivos, práticas tradicionais de conservação dos produtos e 79% de processamento. Essas práticas puderam ser constatadas na produção de geleias, doces e conservas em distintas Fortalezas, tais como Umbu, Licuri, Cubiu e Waraná. A Fortaleza do Waraná Satere-Mawé (guaraná), por exemplo, mantém em seu protocolo de produção métodos de defumação ancestrais característicos de sua etnia.

Da mesma forma, 100% dos grupos analisados apresentavam algum componente de tradicionalidade em suas práticas, além de se demonstrarem diretamente vinculados ao território em que estavam localizados. As particularidades do ambiente no qual essas comunidades estão inseridas tornam-se, portanto, componentes do inventário de itens valorativos desses produtos. Produtos das Fortalezas do

Maracujá da Caatinga e do Butiá do Litoral Catarinense são exemplos que transmitem em seus próprios nomes uma mensagem que faz com que os consumidores possam perceber aspectos geográficos dos locais onde são produzidos.

Em contrapartida, apenas 26% dos grupos haviam realizado restauração ou melhorias em prédios e construções com apelo histórico-cultural. Duas Fortalezas que manifestaram a realização de restaurações arquitetônicas foram a dos Engenhos da Farinha Polvilhada de Santa Catarina e a da Farinha Bragantina e Derivados da Mandioca. Engenhos de farinha e casas de farinha, construções para fins de transformação da raiz da mandioca em farinha, são prédios cujas características arquitetônicas possuem apelo cultural e, no caso dessas duas FSF, esses empreendimentos possuem interesse em desenvolvimento de atividades de turismo rural.

Além disso, quanto aos métodos produtivos que se sustentam na valorização da relação com a paisagem, quanto às práticas de salvaguarda das espécies e/ou produtos, a utilização de variedades vegetais ou raças tradicionais, e quanto aos processos de preservação de material genético, verificou-se frequências de 95%, 89%, 79% e 63%, respectivamente. Estes indicadores são mais evidentes em Fortalezas que atuam, sobretudo, com práticas extrativistas. As FSF do Pequi, no Norte de Minas Gerais, e do Waraná Sateré-Mawé (guaraná), por exemplo, estão situadas em territórios que abrangem Parques Nacionais (PN) – áreas com objetivo de preservação de ecossistemas naturais de grande relevância ecológica (PN das cavernas do Peruaçu e PN da Amazônia, respectivamente). Essas Fortalezas apresentam em seus protocolos de produção práticas de multiplicação e reflorestamento de espécies nativas.

Quanto à melhoria da qualidade organoléptica dos alimentos, 79% (mesma frequência verificada para Fortalezas cujos produtores praticavam diversificação produtiva) realizam alguma técnica com esta

finalidade. Nesses casos, instituições parceiras apresentam papel fundamental. Esse aspecto foi verificado na FSF do Cubiu e do Licuri, que contaram com auxílio de estudantes e pesquisadores para melhoria e desenvolvimento de técnicas de branqueamento e controle do período de torra, respectivamente, para permitir melhor textura e apresentação.

No que tange a questões de caráter ambiental, apenas 10% apresentavam pelo menos um produtor com utilização de energias renováveis, 50% utilizavam tratamentos naturais pós-colheita e 37% já haviam iniciado a prática de utilização de embalagens cujos materiais poderiam ser recicláveis. Nota-se que essa demanda é vigente nas comunidades beneficiárias do PABLJ, visto que tais coletivos de agricultores, em sua maioria, estão localizados em regiões com infraestrutura deficiente e com dificuldades de atuação de sistemas de coleta e tratamento de resíduos. A capilarização, entre as Fortalezas, de tecnologias como biodigestores com reaproveitamento de gás (presente em propriedades de membros da FSF do Queijo Colonial de Leite Cru de Seara) e placas solares fotovoltaicas (em fase de implantação na FSF do Pequi do Xingu) tenderá a aumentar sua autonomia produtiva.

Em relação aos métodos agrícolas, 50% dos coletivos realizavam rotação de cultura, 35% possuíam algum sistema de irrigação, 35% realizavam alguma prática de capina ou herbicida natural e 37% aplicavam algum produto de defesa natural das lavouras. Ademais, 80% desses grupos consorciavam suas culturas com outras. Neste quesito, optou-se por considerar como práticas de consorciação, além daquelas que ocorrem em cultivos vegetais, as realizadas nas duas FSF de méis (FSF do Mel de Abelha Canudo Sataré-Mawé, FSF do Mel de Jandaira), por conduzirem sua produção junto a outros cultivos vegetais, e nas duas comunidades de cultivo de moluscos (Ostra Nativa do Quilombo Kaonge e Ecossistema Marinho de Portobelo), por também cultivarem mais de uma espécie.

Relacionados à segunda categoria proposta, “Formas de Governança”, os indicadores do questionário selecionados estão no Quadro 2. Ao utilizar uma abordagem que analisa tanto a governança de cadeias produtivas quanto os processos de tomada de decisão inseridos nessas cadeias, Pascucci (2010) demonstra casos nos quais a valorização de atributos dos alimentos exige maior confiança do consumidor sobre a produção (comércio justo, sustentável, etc...), o que leva a uma organização social diferenciada do *mainstream* das cadeias agroalimentares.

A análise dos dados mostrou que 100% dos coletivos eram representados por alguma organização institucionalizada de produtores (associação, cooperativa, grupo, etc.). Nota-se que todos os grupos, com média de 62 produtores cada, possuíam relações de parceria com instituições públicas e/ou privadas. Em análise ao questionário, esse indicador foi considerado a partir de diversas naturezas, tais como instituições de assistência técnica e fomento rural, organizações não governamentais, cooperativas de crédito, etc...

O indicador “Certificação” também foi inserido no escopo dessa categoria, uma vez que, além de referir-se a determinada forma de estruturar o sistema produtivo, representa um elo de conexão entre diferentes produtores. No que se refere à existência de algum tipo de certificação coletiva ou participativa, a amostra apresenta 47% do seu total. Aqui merece destaque a atuação da Rede Ecovida de Agroecologia junto à FSF do Butiá do Litoral Catarinense e à FSF dos Engenhos de Farinha Polvilhada de Santa Catarina. Parte dos produtores membros dessas Fortalezas está inserida na Rede que, por meio de um sistema participativo de avaliação da qualidade orgânica, certifica suas produções. Além do supracitado caso da Rede Ecovida no Sul do Brasil, outras FSF demonstraram possuir processos de certificação por terceira parte. É o caso, por exemplo, da certificação *fair trade*, na FSF do Waraná Sateré-Mawé, e certificação de produção orgânica na FSF do Cacau Cabruca do Sul da Bahia.

Em ambas as situações os produtores eram organizados em consórcios produtivos e compartilhavam as práticas de cultivo.

Quadro 3. Frequência dos indicadores do T0 na amostra de Fortalezas: Formas de Governança

Indicadores	Frequência do Indicador na Amostra (%) (valor absoluto)
Relação Inst. Público/Privadas	100% (19/19)
Organização de produtores	100% (19/19)
Estrutura de tomada de decisão	89% (17/19)
Transmissão vertical do conhecimento	84% (16/19)
Relações com a Rede Slow Food	79% (15/19)
Compartilhamento (Reuniões)	79% (15/19)
Treinamento	79% (15/19)
Transmissão horizontal do conhecimento	74% (14/19)
Papel das mulheres	74% (14/19)
Poder contratual	52% (10/19)
Certificação	47% (9/19)
Papel dos Jovens	42% (8/19)
*Número médio de produtores	62

Fonte: Elaborado pelos autores.

Em relação às formas de transmissão do conhecimento tradicional, foram avaliados dois tipos: a transmissão horizontal (para não membros do coletivo) e a transmissão vertical (interna ao coletivo e que ocorre de forma intergeracional). Entre as Fortalezas da amostra, 74% promoviam práticas de transmissão horizontal e 84% promoviam práticas de transmissão vertical. Cabe ressaltar que, ainda fazendo-se referência a formas de aprendizagem, 79% haviam participado de treinamentos específicos às suas realidades.

Ainda sobre aspectos estruturais dos grupos, 42% e 74% apresentavam representação relevante de jovens e mulheres, respectiva-

mente. A FSF do Mel de Jandaira é um empreendimento emblemático nesse sentido, devido ao papel central da Associação dos Jovens Agroecologistas Amigos do Cabeço na sua gestão. Quanto ao papel de relevância de mulheres, destacamos o caso da comunidade de extrativistas de ostra nativa do Sul da Bahia, cuja Associação central é conduzida por um grupo de marisqueiras artesanais.

Do total da amostra, 89% expressavam formas participativas em suas estruturas de tomada de decisão, sendo que 79% praticavam reuniões habituais. Contudo, referente às questões que envolvem a comercialização de seus produtos, apenas 52% da amostra detinham poder contratual – que, conforme o detalhamento dado no Questionário T0, significa a capacidade do produtor em determinar o preço de venda – e 63% já haviam acessado novos canais de venda.

No que se refere à terceira categoria, “Distância entre Produtores e Consumidores” (Quadro 3), em termos de capilaridade de escoamento, ao aplicar-se uma escala na qual 0 seria comercialização local e 4 seria exportação, a média das comunidades foi 1,89. Com isso, pode-se inferir que, mesmo existindo um movimento em direção à abertura de novos canais de comercialização, parte significativa dos grupos atuava em mercados locais e regionalizados. Essas formas de cadeias agroalimentares curtas endossam a responsabilidade e a aproximação entre campo e mesa, produção e consumo. Nesse sentido, a forma mais curta da cadeia agroalimentar seria a comercialização direta para o consumidor final (Scarabelot e Schneider, 2012), sendo esta modalidade praticada pela maioria da amostra.

Quadro 4. Frequência dos indicadores do T0 na amostra de Fortalezas: distância entre produtores e consumidores

Indicadores	Frequência do Indicador na Amostra (valor absoluto)
Eventos Gerais	95% (18/19)

Eventos <i>Slow Food</i>	74% (14/19)
Novos canais de comercialização	63% (12/19)
Alianças Econômicas	58% (11/19)
Relação com consumidores	52% (10/19)
Divulgação na imprensa	52% (10/19)
Desenvolvimento Turismo (Eventos específicos sobre o produto e território)	37% (7/19)
Diversificação de Mercado	1,89

Fonte: Elaborado pelos autores.

O indicador “Diversificação de Mercado” corresponde: a) Ao número médio extraído de uma escala de zero a quatro, no qual zero seria comercialização na propriedade, um a venda no município de produção; dois, no Estado; três, no território nacional e quatro via exportação.

Mesmo com a relevância identificada dos mercados de proximidade, apenas 52% das comunidades relataram possuir vínculos consolidados com os consumidores e 58% afirmaram ter desenvolvido parcerias econômicas antes do processo de formação da FSF. No escopo do PABLJ, a disponibilização de participação dos agricultores em eventos tem objetivo de permitir uma maior aproximação entre os produtores e os consumidores, além de ser um espaço de intercâmbio e aprendizado. Das comunidades participantes, 95% haviam participado de eventos diversos relacionados às questões rurais, 74% haviam participado de eventos específicos do MSF (denotando uma aproximação anterior com a organização).

Quanto a eventos específicos voltados para a promoção, divulgação e celebração dos produtos e tradições centrais das FSF, registrou-se que 37% possuíam um evento turístico relativo ao seu produto central e/ou território vinculado. Dois deles são a Feira da Mandioca de Imbituba, Santa Catarina – com envolvimento da FSF

dos Engenhos de Farinha Polvilhada de Santa Catarina – e o Festival do Umbu, em Uauá (Bahia), cuja organização é feita por membros da FSF do Umbu. Além disto, formas de divulgação na mídia estão presentes em 52% dos grupos, sendo que as principais são textos e publicações elaborados pela Associação *Slow Food* Brasil.

5. Considerações Finais

No âmbito do PABLJ se propôs a consolidação de um conjunto de FSF, espalhadas por todo o território brasileiro. Utilizando as informações oriundas de aplicação de questionário na fase de diagnóstico inicial dessas comunidades, foram apresentadas informações referentes às formas organizacionais, métodos e produtos, relação com parceiros e consumidores, e tipos de comercialização.

É sabido que a frieza de dados coletados via questionários não permite a elaboração de maiores inferências sobre um grupo tão heterogêneo de comunidades, organizações e redes sociais. Contudo, ficam explícitas algumas tendências que permitem um entendimento conjunto dessas FSF. Ao passo que se visualizaram impactos positivos do PABLJ, são evidentes os desafios em manutenção e avanço desses resultados para a sustentabilidade das atividades iniciadas.

A análise dos dados evidencia que as comunidades selecionadas trabalham com produtos únicos e representativos da sociobiodiversidade brasileira, utilizando técnicas “alternativas” ao sistema agroalimentar hegemônico. No entanto, tradição e inovação tornam-se complementares, uma vez que nos coletivos analisados evidenciam-se processos inovativos de melhorias de beneficiamento dos produtos, de forma que suas qualidades organolépticas sejam adequadas às exigências de novos consumidores.

Percebeu-se que os canais de comercialização, para a maioria dos coletivos, ainda são regionalizados. Ainda que de certa forma isso

mostre que os produtos estão vinculados à cultura alimentar regional, nem sempre estes mercados conseguem absorver a escala de produção e remunerar os produtores de forma justa. A busca por canais mais distantes, mas que ainda carreguem uma proximidade relacional entre produtores e consumidores, apresenta alguns desafios, dentre eles a presença de intermediários e as dificuldades na regularização das produções artesanais de grande parte das FSF frente às demandas legais brasileiras.

Diferentemente das fortalezas italianas, as quais são compostas por um número pequeno de produtores, as Fortalezas brasileiras analisadas estão vinculadas a coletivos de agricultores com um número médio de 62 produtores. No que tange à governança, este número coloca o importante desafio de conciliar a vinculação dos produtores de uma Fortaleza a diferentes coletivos e associações. As diferentes Fortalezas terão sucesso na medida em que os objetivos destes diferentes coletivos forem construídos coletivamente e compartilhados.

A partir deste estudo se vê espaço para novos estudos e projetos, com enfoques variados, que possibilitem a consolidação das Fortalezas e de suas redes e, sobretudo, a ampliação das iniciativas e de seus impactos positivos percebidos. Acreditamos que a complexidade desses grupos exigiria abordagens mais específicas a cada território, levando em consideração a articulação de aspectos geográficos, culturais, conjunturais, institucionais, entre outros.

Conforme mencionado, este estudo corresponde a parte de uma pesquisa maior, que vem explorando uma aproximação teórico-empírica entre RAA e FSF. Acreditamos que essa relação é relevante, já que a amostra evidencia que na maioria das Fortalezas há componentes que definem RAAs como: práticas agrícolas tradicionais e produtos não convencionais, grande representatividade de vendas di-

retas dentre as estratégias de comercialização e estruturas de tomada de decisão participativa.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRUNORI, G. Local food and alternative food networks: a communication perspective. In: *Anthropology Of Food*, S2, march 2007.
- CRUZ, F.T. Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra – RS. 2012. 292f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2012.
- GAZOLLA, M. SCHNEIDER, S. Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas. In: _____. *Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar*, Porto Alegre: UFRGS, p. 9-24, 2017.
- ILBERY, B.; MAYE, D. Food supply chains and sustainability: Evidence from specialist food producers in the Scottish-English borders. *Land Use Policy*, v. 22 n. 4, p. 331-344, 2005.
- JAROSZ, L. The City in the Country: Growing Alternative Food Networks in Metropolitan Areas. *Journal of Rural Studies*, v. 24 n. 3, p. 231-244, 2008.
- MARSDEN, T. K.; BANKS, J.; BRISTOW, G. Food supply chain approaches: exploring their role in rural development. *Sociologia Ruralis*, v. 40 p. 424 – 438, 2000.
- MORGAN, K.; MARSDEN, T.; J., M. *Worlds of Food: Place, Power and Provenance in the Food Chain*. Oxford: Oxford University Press, 2006.
- PASCUCCI, S. Governance Structure, Perception and Innovation in Credence Food Transactions: The Role of Food Community Networks. *Int. J. Food System Dynamics*. P. 224-236. 2010.
- PEANO, C.; SOTTILE, F. (a cura di). I presidi Slow Food, in *Europa, un modello di sostenibilità: Valutazione dei risultati socioculturali, agroambientali ed economici, 2000, 2012*. Slow Food, Fondazione Slow Food per la Biodiversità, 2012.
- RENTING, H.; MARSDEN, T. K.; BANKS, J. Understanding Alternative Food Networks: Exploring the Role of Short Food Supply Chains in Rural Development. *Environment and Planning A: Economy and Space*, v. 35, n. 3, p. 393-411, 2003. Disponível em: < <http://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1068/a3510> >.
- SAGE, C. Social embeddedness and relations of regard: alternative ‘good food’ networks in south-west Ireland. *Journal of Rural Studies*, v. 19, p. 47-60, 2003
- SONNINO, R.; MARSDEN, T. Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe. *Journal of Economic Geography*, v. 6, n. 2, p. 181-199, 2006. ISSN 1468-2702. Disponível em: < <http://dx.doi.org/10.1093/jeg/lbi006> >.
- WHATMORE, S.; STASSART, P.; RENTING, H. What’s Alternative about Alternative Food Networks? *Environment and Planning A: Economy and Space*, v. 35, n. 3, p. 389-391, 2003. Disponível em: < <http://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1068/a3621> >.

CAPÍTULO 4

A cadeia solidária das frutas nativas e o movimento *Slow Food*: estabelecendo interfaces conceituais

Jeferson Tonin, José Tobias Marks Machado,
Fernanda Castilhos França de Vasconcellos,
Caio Bonamigo Dorigon, Marcos Antônio Pereira da Fonseca
Maltez, Daniela Garcez Wives e Glauco Schultz

1 INTRODUÇÃO

Nos últimos tempos, o tema referente às frutas nativas tem sido objeto de estudo de diversos pesquisadores que se debruçam a compreender as dinâmicas de uma cadeia que, mesmo recente, possui uma ascensão importante no contexto agrário do Rio Grande do Sul. As frutas nativas estão presentes em todo o estado. Não obstante, para o escopo deste trabalho será dada especial atenção para sua inserção nos Campos de Cima da Serra.

Essa região, localizada no nordeste do Rio Grande do Sul, se caracteriza como um território rural – o Território dos Campos de Cima da Serra – que foi reconhecido pela então Secretaria de Desenvolvimento Territorial, ligada ao extinto Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA). Como será elucidado adiante, do ponto de vista dos aspectos ambientais, a região abrangida pelo território está posicionada em uma área de tensão ambiental, ou melhor, em uma zona de transição entre dois biomas, a saber, o bioma Pampa e a Mata Atlântica (COELHO-DE-SOUZA et al., 2015).

Nos Campos de Cima da Serra, dadas as condições ambientais específicas dessa região, as frutas nativas têm tido uma crescente importância. Além de serem saudáveis e nutritivos para o autoconsumo das famílias, esses alimentos também possibilitaram a constituição de uma cadeia produtiva direcionada à valorização de produtos da socio-biodiversidade até então negligenciados economicamente, a Cadeia Solidária das Frutas Nativas (CSFN). É preciso destacar, no entanto, que a cadeia se encontra também em municípios que vão além da abrangência dos Campos de Cima da Serra, posto que se trata de um processo que inclui, além da produção, o processamento e a comercialização das frutas.

Em paralelo à construção e fortalecimento da cadeia, outra iniciativa tem ganhado notoriedade: o movimento denominado *Slow Food*. Esse movimento internacional busca fazer uma reconexão da alimentação com a produção, na medida em que são valorizadas as tradições e culturas que fazem parte desse processo e tem por base a filosofia segundo a qual o alimento deve ser bom, limpo e justo. Trata-se, portanto, de um contraponto à tendência hegemônica do *fast food*.

Essa configuração, brevemente destacada aqui, é composta por elementos que permitem pensar em uma estratégia com vistas ao desenvolvimento territorial que, inclusive, tem sido defendida por diversos atores e instituições presentes na dinâmica do território e que, de uma forma ou de outra, entendem que o potencial das frutas nativas aliado à filosofia do *Slow Food* configuram uma oportunidade para o desenvolvimento do território. O objetivo deste trabalho é estabelecer algumas interfaces conceituais entre a Cadeia Solidária das Frutas Nativas e o movimento *Slow Food* sob a ótica do desenvolvimento territorial.

Para isso, o trabalho está dividido em quatro partes, além desta introdução e das considerações finais. Inicialmente, são feitas al-

gumas considerações a respeito do território no qual a cadeia está inserida. A segunda e a terceira parte são compostas por reflexões acerca do *Slow Food* e da Cadeia Solidária das Frutas Nativas, respectivamente. Por fim, na quarta parte, há uma tentativa de explicitar a relevância de se pensar a articulação entre o *Slow Food* e a Cadeia Solidária das Frutas Nativas à luz do desenvolvimento territorial.

2. O TERRITÓRIO CAMPOS DE CIMA DA SERRA

O Território Rural Campos de Cima da Serra é composto por um total de 13 municípios (Brasil, 2015) e, dada a diversidade interna desse território, Coelho de Souza et al. (2015) identificam três microrregiões com maior afinidade identitária, as quais apresentam características socioambientais, dinâmicas, problemas e problemáticas de desenvolvimento comuns. Segundo os autores, a microrregião Campos, microrregião Colonial e microrregião Transição compõem o território (Figura 1).

Figura 1 – Localização e divisão do Território dos Campos de Cima da Serra em suas microrregiões



Fonte: Adaptado de Ramos et al. (2015).

Do ponto de vista ambiental, a microrregião Campos é composta por uma formação majoritariamente campestre, que permite a

produção extensiva de gado de corte, atividade econômica tradicional e de grande importância nessa microrregião (ANDREATA; WAQUIL; MIGUEL, 2016). Além disso, a distribuição regular de chuvas e o clima frio permitem a produção de frutas nativas de clima temperado. Embora tenha a maior extensão territorial dos Campos de Cima da Serra, essa microrregião detém apenas 6,89% da população total (TONIN et al., 2016). Tratando-se da dinâmica agrária, desde os anos 1960 a região tem passado por modificações importantes, as quais têm acentuado a diferenciação social entre agricultores, em especial os pecuaristas e agricultores familiares (AMBROSINI, 2007; RIBEIRO, 2012). Nesse sentido, o aumento do plantio extensivo de espécies silvícolas, como pinos e eucalipto, bem como da soja, tem posto em risco a reprodução social de alguns agricultores familiares.

Em termos ambientais, o que é denominado como microrregião Transição, por Coelho de Souza et al. (2015), diz respeito à parte do território localizado às margens das paisagens de campo e de floresta, ou seja, entre a microrregião Colonial e Campos. Essa microrregião detém 17,07% da população total dos Campos de Cima da Serra, de modo que a maior parte desta é residente da zona urbana (TONIN et al., 2016). Analisando a dinâmica agrária desse local, Ribeiro *et al.* (2012) destacam as dificuldades históricas do desenvolvimento da agricultura familiar, sendo que a baixa demografia do meio rural pode ser reflexo da pauperização dessa categoria.

Ao contrário da microrregião Campos, a microrregião Colonial é hegemonicamente marcada pela presença de florestas. A disponibilidade de áreas florestadas fez com que essa microrregião recebesse projetos para o assentamento de imigrantes europeus durante o século XIX (MIGUEL, 2009), processo que influenciou em grande medida a dinâmica agrária e agrícola local, onde é possível notar um protagonismo da agricultura familiar no desenvolvimento rural (SILVA

NETO; OLIVEIRA, 2008). A microrregião se caracteriza por ser a mais populosa, detendo mais de 76% de toda a população dos Campos de Cima da Serra. Essa característica decorre do fato da microrregião abrigar o município de Caxias do Sul, centro urbano mais populoso do interior do Rio Grande do Sul (FEE, 2015).

Por fim, tanto as dificuldades pelas quais vem passando parte da agricultura familiar dos Campos de Cima da Serra, como também a proximidade a centros urbanos numerosos fazem com que iniciativas relacionadas à promoção de cadeias curtas de comercialização sejam estratégicas para o desenvolvimento regional, visto que tendem a estimular dinâmicas locais de desenvolvimento.

3. A CADEIA SOLIDÁRIA DAS FRUTAS NATIVAS

O que chamamos aqui como Cadeia Solidária das Frutas Nativas (CSFN) diz respeito a uma iniciativa que objetiva a implementação de um desenho de produção, processamento e distribuição de alimentos que se consolide como uma cadeia produtiva organizada. Desse modo, essa cadeia é pautada, principalmente, pela conservação da biodiversidade local e pelo estímulo à construção e fortalecimento de empreendimentos rurais e urbanos de economia solidária (CETAP, 2015).

De acordo com mapeamento realizado por Silva (2014), os principais municípios que compõem a CSFN localizam-se na metade leste do estado do Rio Grande do Sul e, dentre outras regiões, abrange também o território Campos de Cima da Serra. Segundo a autora, os seguintes municípios do território fazem parte da cadeia: Bom Jesus, Ipê, Monte Alegre dos Campos, Pinhal da Serra e Vacaria. Não obstante, vale mencionar que pelo menos 32 municípios do Rio Grande do Sul são considerados prioritários para tal cadeia. Além disso, um estudo conduzido por Kohler (2014) registrou iniciativas de produção, beneficiamento e/ou comercialização de 20 espécies, como goiaba-serrana, butiá, pitanga, jabuticaba e araçá, por exemplo.

Uma das organizações responsáveis por orientar as atividades da CSFN é o CETAP (Centro de Tecnologias Alternativas Populares), que, com base no potencial de frutas nativas de cada região, auxilia na construção e na estruturação de cadeias produtivas (CETAP, 2015). A CSFN é composta por três etapas: a produção, o processamento e a distribuição e comercialização dos produtos oriundos dessa cadeia, ou seja, trata-se de uma articulação que busca conectar produção e consumo através do fortalecimento de cadeias curtas.

A terceira etapa (distribuição e comercialização) é considerada a mais vulnerável de todo o processo e, além disso, é operada por “diversos agentes promotores dos produtos e articuladores de comercialização” (SILVA, 2014). De acordo com esta mesma autora, com o intuito de facilitar a comercialização desses produtos, surge o “Encontro dos Sabores”, sediado na cidade de Passo Fundo/RS, que disponibiliza os produtos oriundos das etapas anteriores da cadeia, ou seja, da produção (para o caso do consumo *in natura*) e do processamento (quando da fabricação da bebida, geleia, picolé, polpa).

Para os agentes que compõem a CSFN, a aproximação entre o rural e o urbano é fundamental, e parece ser interessante para o conjunto da sociedade, uma vez que essa aproximação “leva a um círculo virtuoso capaz de alavancar desde a conservação de recursos genéticos ancestrais até a promoção da soberania alimentar e nutricional para consumidores e agricultores” (CETAP, 2015). Além disso, a CSFN é importante no sentido de que permite um complemento de renda às famílias rurais e, em função disso, possui grande potencial para dinamização socioeconômica do meio rural, além de auxiliar na qualidade da alimentação das famílias e dos consumidores e, por fim, contribuir na preservação dos ecossistemas e da biodiversidade.

4. O MOVIMENTO *SLOW FOOD*

O movimento *Slow Food*, criado na Itália em 1989, se caracteriza por ser uma organização mundial sem fins lucrativos, que tem como objetivo defender produtos de valor histórico, artístico ou social que formam parte da nossa herança alimentar. O movimento nasceu como resposta à padronização alimentar provocada pelo *fast food*, ao desaparecimento das tradições culinárias regionais e ao decrescente interesse das pessoas por sua alimentação (UFSC, 2015). De acordo com Petrini (2009), um dos fundadores do movimento, o *Slow Food* parte da premissa de que o alimento é o principal fator de definição da identidade humana, pois o que se come sempre é um produto cultural. Atualmente existem mais de 100 mil associados ao *Slow Food*, abrangendo cerca de 160 países.

Para o *Slow Food*, como anteriormente citado, o alimento deve contemplar três dimensões: ser bom, limpo e justo. Tais dimensões correspondem respectivamente à valorização do sabor, do aroma e das características organolépticas superiores que o alimento deve possuir; à sustentabilidade ecológica que os sistemas de produção do alimento devem empregar; e à justiça social e respeito aos atores envolvidos no processo de produção desse alimento. Levando em consideração essas três dimensões, Petrini (2009) destaca que o *Slow Food* considera a produção de alimentos um ato gastronômico, e o comer como um ato agrário. De modo que isso significa assumir que o consumidor norteia tanto o mercado quanto a produção, criando-se, por consequência, uma nova relação entre produção e consumo, em que este se torna parte de um ato produtivo. Pode-se dizer que o consumidor se torna um coprodutor e corresponsável pela produção e reprodução do próprio mercado (UFSC, 2016).

A expansão do *Slow Food* para o Brasil aconteceu no ano 2000 (Gentile, 2016), sendo que, atualmente, os principais projetos desen-

volvidos dizem respeito à Arca do Gosto, às Fortalezas e às Comunidades do Alimento. A Arca do Gosto caracteriza-se por ser um catálogo mundial que identifica, localiza, descreve e divulga sabores que estejam em processo de desaparecimento, que ainda não tenham sido extintos e que apresentem potenciais produtivos e comerciais reais. Na Arca do Gosto estão catalogadas centenas de produtos que fazem parte da cultura, da história e das tradições de todo o planeta.

As fortalezas são projetos em pequena escala que ajudam os produtores de alimentos artesanais a preservarem seus métodos de processamento tradicional e seus produtos finais. As fortalezas funcionam também como braço executor da Arca do Gosto. A criação de uma fortaleza se dá em contextos geográficos específicos e objetiva promover a produção artesanal, estabelecer padrões de produção e de qualidade e, finalmente, garantir um futuro viável aos alimentos que a compõem. As Fortalezas possuem a finalidade de auxiliar os pequenos produtores a resolver suas dificuldades, reunindo produtores isolados e conectando-os com mercados alternativos.

As Comunidades do Alimento são entendidas como grupos identificáveis, que possuem valores, interesses e propósitos comuns. Assim, possuem engajamento com a proteção das sementes, colheita, produção, cultivo, pesca, processamento e distribuição de alimentos, *marketing*, educação e outras atividades ecogastronômicas, fazendo a conexão entre os consumidores e os produtos artesanais produzidos em pequena escala (UFSC, 2016). Uma Comunidade do Alimento é constituída por todos os sujeitos que operam no setor agroalimentar, desde a produção de matérias-primas à promoção de produtos acabados, e que necessariamente se caracterizam pela qualidade e a sustentabilidade das suas produções.

A importância socioeconômica desempenhada por boa parte da agricultura familiar no Brasil faz com que esta seja aderente aos pre-

ceitos preconizados pelo *Slow Food*. Desse modo, no âmbito do movimento há um potencial real de valorização dos alimentos produzidos pela categoria, quer seja por meio do reconhecimento de sua importância no dia a dia da alimentação dos brasileiros, quer seja por uma maior aproximação com o segmento de bares e restaurantes, gerando renda e desenvolvimento local e regional, e aumentando a oferta de alimentos de qualidade aos consumidores (UFSC, 2015).

5. SLOW FOOD E A CADEIA SOLIDÁRIA DAS FRUTAS NATIVAS

Feita a exposição sobre o Movimento *Slow Food*, sobre a CSFN e sobre a região a respeito da qual se debruça esse trabalho, nesta seção serão realizadas algumas reflexões sobre a aderência entre a cadeia e o movimento, tentando elucidar as principais interfaces conceituais que permeiam estas duas iniciativas, a saber: 1) é possível compreender a cadeia como uma comunidade do alimento e uma fortaleza no âmbito do *Slow Food*; 2) há um forte incentivo às cadeias curtas de produção, aproximando o rural do urbano; 3) a filosofia do *Slow Food* converge com o ambiente institucional da cadeia produtiva. Além disso, serão destacadas algumas características que podem ser interessantes do ponto de vista do desenvolvimento territorial.

O primeiro ponto refere-se a um processo que já se encontra em andamento, uma vez que a aproximação entre CSFN e o *Slow Food*, nos Campos de Cima da Serra, tem sido realizada desde o ano 2016 e, atualmente, a Cadeia Solidária encontra-se dentro do movimento como uma Comunidade do Alimento. Essa interface foi articulada a partir da ação da assessoria territorial por meio do projeto MDA/*Slow Food*, com recursos do NEDET/UFRGS. Levando-se em consideração que um dos princípios básicos da CSFN remete à busca da conservação da biodiversidade local e ao estímulo aos empreendimentos de economia solidária, torna-se clara a proximidade dessa perspectiva com a definição de Comunidade do Alimento priorizada

pelo movimento *Slow Food*. Embora essa primeira aproximação seja importante, cabe salientar que, quando reconhecidas as problemáticas enfrentadas pela CSFN e os projetos desenvolvidos pelo *Slow Food*, é possível perceber que ainda existe um campo de possibilidades a ser explorado.

Desse modo, Tonin *et al.* (2017) argumentam que uma problemática enfrentada pelos agricultores que processam produtos no âmbito da CSFN diz respeito à normatização e à padronização para adequação à legislação sanitária, que, em linhas gerais, não é atenta às especificidades dos processos envolvidos na produção artesanal de pequena escala. Essa normatização é, por vezes, inviável do ponto de vista econômico, pois as agroindústrias que fazem parte da CSFN são de pequeno porte e, não raramente, têm restrições financeiras. Ademais, tal inviabilidade também se manifesta no âmbito das características organolépticas, sensitivas e do *savoir-faire* intrínseco a todo processo de produção, visto que os métodos rígidos impostos por tal normatização tendem a não reconhecer as práticas tradicionais utilizadas, fazendo com que haja uma descaracterização do produto final. Nesse sentido, a construção de uma Fortaleza para a CSFN poderia ser interessante, uma vez que garantiria a qualidade nos procedimentos de processamento, via estabelecimento do protocolo de produção¹, e também contribuiria para a conservação e o reconhecimento das características do alimento.

Por sua vez, o segundo ponto que aproxima o movimento *Slow Food* da Cadeia Solidária das Frutas Nativas diz respeito ao incentivo às cadeias curtas de comercialização. Uma das ideias centrais defendidas na cartilha elaborada pelo CETAP sobre frutas nativas

¹ Cabe destacar que o protocolo de produção, no âmbito das Fortalezas, define com precisão a área de produção, registra a história do produto e descreve detalhadamente todas as fases de cultivo (ou produção animal) e processamento, garantindo assim a qualidade do produto.

(CETAP, 2015) remete à aproximação entre o rural e o urbano, ou seja, é o reencontro da produção de alimentos com o consumo e, no extremo, do produtor com o consumidor. Conforme destacado anteriormente, do ponto de vista da filosofia do *Slow Food*, há, inclusive, certo sombreamento dessas duas figuras, na medida em que o movimento, por exemplo, considera o consumidor como um coprodutor.

Uma das principais pautas da Cadeia Solidária das Frutas Nativas dialoga com a ideia recém-exposta, ou seja, trata-se da aproximação entre um conjunto de agentes do rural e agentes do urbano. De acordo com a cartilha do CETAP, “envolver estes dois públicos é uma forma de, gradativamente, transferir o protagonismo exercido atualmente pelas grandes empresas do setor dos alimentos para quem realmente interessa: trabalhadores rurais e urbanos” (CETAP, 2015). Cabe ressaltar que aproximar agricultores e consumidores, por si só, não resulta em justiça social. Mesmo assim, como a comercialização nos mercados convencionais, grosso modo, é controlada por grandes empresas e redes varejistas (PLOEG, 2008), a aproximação entre agricultores e consumidores é fundamental para estabelecer relações cada vez mais equitativas e igualitárias, de acordo com a noção de justiça social, visto que na medida em que o protagonismo desses atores aumenta, sua autonomia na tomada de decisão também é incrementada.

Um dos momentos em que isso se materializa é na realização do “Encontro de Sabores”, em Passo Fundo/RS, cuja importância, mais do que simplesmente ser um canal de comercialização, está relacionada justamente a essa aproximação entre consumidor e produtor, não apenas como dois agentes isolados, mas o produtor consciente do alimento que está colocando à disposição do consumidor, e este, por sua vez, compreendendo que o produto em questão é oriundo

de determinado contexto social, econômico e cultural. Ademais, participam também agroindústrias locais que processam os produtos e buscam agregar valor a esses produtos da sociobiodiversidade, como já relatado, historicamente negligenciados.

Assim, o vínculo em construção entre o movimento *Slow Food* e a Cadeia Solidária das Frutas Nativas pode fortalecer ambas as iniciativas, uma vez que dá visibilidade e incentiva a produção e o consumo de alimentos saudáveis e nutritivos. Além disso, o fato de privilegiar cadeias curtas de produção e distribuição implica em incentivar e valorizar os produtos locais e, sobretudo, saudáveis.

Em relação ao terceiro ponto, destaca-se a consonância entre a filosofia do *Slow Food* (que, reitera-se, considera três dimensões: alimentos bons, limpos e justos) e o ambiente institucional da cadeia produtiva, dado o reconhecimento e a importância dos valores e das tradições que constituem e, de certa forma, sustentam a cadeia produtiva. A respeito de ambiente institucional, North (1990) descreve-o como sendo formado por regras (instituições) – sejam elas formais (leis) ou informais (crenças, valores) – que regulam as ações, ou seja, condicionam o funcionamento de determinada rede de relações².

Além disso, há uma discussão referente à justiça social que pode ser intensificada a partir da aproximação do *Slow Food* à CSFN, principalmente por conta de que pode trazer maior reconhecimento para a cadeia e, por consequência, maior valorização dos atores que compõem o contexto agrário dos CCS (Campos de Cima da Serra) e que estão envolvidos nessa cadeia. Destaca-se ainda que a aproximação entre CSFN e o movimento *Slow Food* dialoga diretamen-

² Deve-se destacar que não é o objetivo deste trabalho avançar na discussão sobre a definição de instituições e ambiente institucional em uma ou outra abordagem (Institucionalismo da escolha racional, institucionalismo sociológico, institucionalismo histórico), mas apenas conceituar tais termos em um sentido amplo.

te com os preceitos do desenvolvimento territorial endógeno, os quais, dentre outros fatores, dizem respeito à melhoria da qualidade de vida, ao estímulo à permanência do homem na sua região e à preservação e à recuperação do meio ambiente (COREDE CAMPANHA, 1999).

Isso pode ser percebido a partir de alguns aspectos evidenciados neste trabalho, por exemplo, a renda oriunda das frutas nativas, de acordo com os agentes que compõem a cadeia, é importante quando considerada a reprodução social das famílias que habitam essas regiões e tem reflexos diretos na melhoria da qualidade de vida e na permanência das famílias no campo. Acrescenta-se que, além de se tratar de produtos da sociobiodiversidade, essas culturas têm contribuído, pelo menos em parte, para frear o avanço de monoculturas, como a produção de grãos, que, via de regra, têm sido implantadas em regiões onde antes havia espécies e campo nativos. Assim, mais do que fornecer renda e estimular o consumo de frutas nativas, a Cadeia Solidária, juntamente ao *Slow Food*, reproduz uma prática de recuperação e preservação do meio ambiente.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da discussão realizada neste trabalho é possível perceber que tanto o *Slow Food* quanto a Cadeia Solidária das Frutas Nativas são iniciativas importantes quando se pensa em movimentos contra-hegemônicos e, por essa razão, são reflexo de uma série de articulações entre os diferentes agentes que protagonizam esse espaço. Além disso, embora não sejam compostas por estruturas e filosofias idênticas, as iniciativas apresentam similitudes que permitem um diálogo, ou melhor, uma relação fundamental do ponto de vista do desenvolvimento territorial.

Destacam-se três pontos pelos quais as duas iniciativas podem estabelecer uma relação vantajosa para a sociedade como um todo,

visto que podem potencializar-se e contribuir com o desenvolvimento regional. São estes pontos: as características da CSFN permitem sua identificação como sendo uma Comunidade do Alimento, no *Slow Food*; ambas têm como ponto central a ideia de incentivar e fortalecer as cadeias curtas de comercialização e distribuição de alimentos; a filosofia de um alimento bom, limpo e justo (do *Slow Food*) em muito se aproxima das características dos produtos oriundos da Cadeia Solidária das Frutas Nativas.

De modo geral, pode-se afirmar que um dos pontos que devem ser destacados refere-se à aproximação entre consumidores e produtores, considerado que pode haver certo sombreamento entre essas duas figuras. Tal situação é especialmente importante em um contexto com dinâmicas produtivas e mercantis cada vez mais concentradas, principalmente por conta de que essa aproximação tende a estabelecer uma condição de maior igualdade, isto é, tanto consumidor como produtor possuem mais autonomia na hora de decidir e planejar suas ações.

Cabe destacar que se trata de um caso recente e ainda pouco abordado pela literatura. Mesmo assim, o diálogo entre o *Slow Food* e a Cadeia Solidária tem produzido resultados para os atores envolvidos na medida em que logra êxito em valorizar os produtos oriundos da sociobiodiversidade ao mesmo tempo em que proporciona renda e disponibiliza alimentos saudáveis e nutritivos para o conjunto da sociedade.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AMBROSINI, L. B.; MIGUEL, L. A.; FILIPPI, E. E. Evolução e diferenciação dos sistemas agrários nos Campos de Cima da Serra: origem dos pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano. *Desenvolvimento e Meio ambiente*, Curitiba, v. 26, n. 1, p. 171-187, jan. 2012.
- ANDREATTA, T.; WAQUIL, P. D.; MIGUEL, L. de A. A organização dos estabelecimentos de pecuária de corte de base familiar no Rio Grande do Sul. In: WAQUIL, P. D. et al. (Org.). *Pecuária Familiar no Rio Grande do Sul: história, diversidade social e dinâmicas de desenvolvimento*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016. p. 65-86. (Série Estudos Rurais).

- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA. Secretaria de Desenvolvimento Territorial – SDT. Comissão Geral de Monitoramento e Avaliação – CGMA. *Perfil Territorial: Território Rural Campos de Cima da Serra*. 2015. Disponível em: <http://sit.mda.gov.br/download/caderno/caderno_territorial_226_Campos%20de%20Cima%20da%20Serra%20-%20RS.pdf>. Acesso em: 27 de abril de 2018.
- CENTRO DE TECNOLOGIAS ALTERNATIVAS POPULARES – CETAP. *Frutas Nativas: alimentos locais, sabores e ingredientes especiais*. Passo Fundo: Centro de Tecnologias Alternativas Populares, 2015. 19 p.
- COELHO-DE-SOUZA, G. et al. Novos Territórios Rurais no Rio Grande do Sul: os Campos de Cima da Serra e Litoral e suas microrregiões. In: SEMINÁRIO OBSERVATÓRIOS, METODOLOGIAS E IMPACTOS, 5., São Leopoldo. *Anais*. São Leopoldo: Unisinos, 2015.
- COREDE CAMPANHA. *Regimento Interno do Conselho Regional de Desenvolvimento da Região da Campanha*. Bagé: CRD Campanha, 1999.
- FUNDAÇÃO DE ECONOMIA E ESTATÍSTICA – FEE. *FEEDADOS*. Porto Alegre: FEE, 2015. Disponível em: <<http://feedados.fee.tche.br/feedados/>>. Acesso em: 27 de abril de 2015.
- GENTILE, C. *Slow Food na Itália e no Brasil: história, projetos e processos de valorização dos recursos locais*. 2016. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) – Universidade de Brasília, Centro de Desenvolvimento Sustentável, Brasília, 2016.
- KOHLER, M. *Diagnóstico Preliminar da cadeia das frutas nativas do estado do Rio Grande do Sul*. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Ciências Biológicas) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Biociências, Porto Alegre, 2014.
- MIGUEL, L. A. Origem e evolução dos sistemas agrários no Rio Grande do Sul. In: MIGUEL, L. A. (Org). *Dinâmica e Diferenciação de Sistemas Agrários*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. p. 133-147.
- NORTH, D. C. *Institutions, institutional change and economic performance*. Cambridge: Cambridge University Press, 1990.
- PETRINI, C. *Slow Food: Princípios da nova gastronomia*. São Paulo: Editora SENAC, 2009.
- PLEOG, J. Do. van der. *Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Trad. Rita Pereira. Porto Alegre: UFRGS, 2008.
- RAMOS, J. D.; COELHO-DE-SOUZA, G. Território Rural dos Campos de Cima da Serra: caracterização socioecológica, microrregiões e gestão territorial. In: SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 27., 2015, Porto Alegre/RS. *Anais...* Porto Alegre: UFRGS, 2015.
- RIBEIRO, C.; MIGUEL, L. A. Evolução e diferenciação de Sistemas Agrários: o caso do distrito de Vila Seca - Caxias do Sul/ RS. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO, 9., 2012, Luziânia/GO. *Anais...* Luziânia: SBSB, 2012.
- SILVA NETO, B.; OLIVEIRA, A. Agricultura familiar, desenvolvimento rural e formação dos municípios do Estado do Rio Grande do Sul. *Estudos sociedade e agricultura*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 83-108, abr. 2008.
- SILVA, A. L. O. *Agentes contemporâneos: uma análise a partir da participação de consumidores de passo fundo na cadeia produtiva das frutas nativas do Rio Grande do Sul*. 2014. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2014.
- TONIN, J. et al. Aspectos Históricos Evolutivos da Agricultura nos Territórios dos Campos de Cima da Serra e do Litoral. In: SEMINÁRIO OBSERVATÓRIOS, METODOLO-

GIAS E IMPACTOS, 6., 2016, São Leopoldo. *Anais...* São Leopoldo: Unisinos, 2016.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA – UFSC. Alimentos, bons, lim-
pos e justos: ampliação e qualificação da participação da Agricultura Familiar brasileira
no movimento Slow Food. Florianópolis: UFSC, 2015.

CAPÍTULO 5

O Movimento *Slow Food* no Território Sertão do São Francisco - BA

Yan Souza Lima, Eva Monica Sarmiento da Silva
e Rebecca Cazenave-Tapie

1. INTRODUÇÃO

A atuação da *Slow Food* junto a disseminação do conceito de eco-gastronomia vem se tornando cada vez mais importante, principalmente quando voltado a alimentos endêmicos e tradicionais, enaltecendo a biodiversidade e a gastronomia local. Martins *et al.* (2016) afirmam que o movimento se transfigura como uma voz ativa sobre conhecimentos gastronômicos relacionados à política, à agricultura e ao ambiente, conjugando prazer e alimentação com consciência e responsabilidade. A riqueza do movimento propõe modos originais de agrupar pessoas, saberes e fazeres em torno da ecologia na alimentação (CARVALHO, 2008).

O movimento está presente na região Nordeste do Brasil, conhecida pela grande diversidade cultural e de ingredientes. No estado da Bahia, o *Slow Food* auxilia na proteção de alimentos nativos encontrados no bioma Caatinga. Segundo Leal et al. (2005), a Caatinga já foi descrita como um ecossistema pobre em espécies e endemismo, entretanto, estudos têm desafiado esse ponto de vista e demonstrando a significância do bioma para conservação da biodiversidade brasileira.

Com a finalidade de amparo aos alimentos nativos e presentes na Caatinga, foram inseridas Fortalezas *Slow Food* em municípios no interior estado da Bahia. As Fortalezas são projetos da *Slow Food* com

objetivo de ajudar pequenos produtores a resolverem suas dificuldades, valorizando seus produtos de modo que os reúnem e conectam com mercados alternativos, acompanhando suas dificuldades e auxiliando no desenvolvimento da sua cadeia produtiva, desde o campo até o beneficiamento e comercialização dos produtos (*SLOW FOOD*, 2013). As Fortalezas do Maracujá-da-Caatinga e Umbu presentes no Território Sertão do São Francisco, BA, contam com uma rede de cooperativas, associações, comunidades e grupos de agricultores familiares difundidos em dez municípios. Devido a atuação da organização junto a consciência política, social e ecológica dos integrantes das Fortalezas pode-se observar um crescente no comércio de alimentos nativos e orgânicos na região.

O presente estudo tem o objetivo de realizar uma análise sobre a influência dos frutos endêmicos na rede que compõe as Fortalezas *Slow Food* presentes no Território Sertão do São Francisco.

2. O TERRITÓRIO SERTÃO DO SÃO FRANCISCO, BA

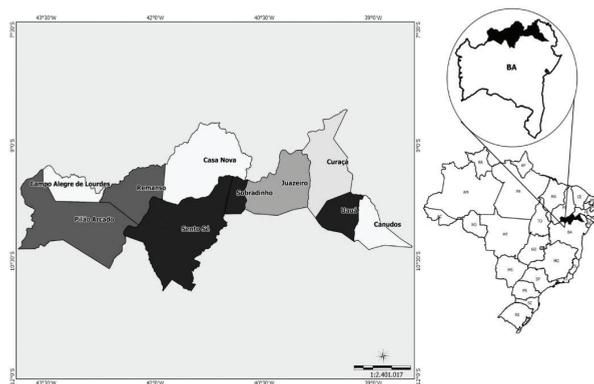
Entre os diversos sentidos para a palavra território, todos compartilham da ideia de apropriação de uma parcela geográfica por um indivíduo ou uma coletividade, assim como de identidade cultural, considerando um conjunto de elementos que configuram sua fisionomia, resultando em processos sócio-históricos de ocupação da região, suas tecnologias produtivas, formas de sociabilidade, convívio e produção (KARINA, 2018).

O Território Sertão do São Francisco é uma região do interior do estado da Bahia, composta por dez municípios (Campo Alegre de Lourdes, Canudos, Casa Nova, Curaçá, Juazeiro, Pilão Arcado, Remanso, Sento Sé, Sobradinho e Uauá), que apresenta clima, topografia, fauna e flora similares. O Território denota uma área média de 61.609 quilômetros quadrados e uma população de aproximadamente 500 mil habitantes (Figura 1). Segundo Villarosa (2016), uma característica relevante do Território é a grande extensão de alguns

municípios, onde se encontram comunidades isoladas mais vulneráveis, sem acesso à informação e políticas públicas.

De acordo com o projeto Bem Diverso, nos dez municípios que compõem o Território de identidade geográfica há uma grande diversidade de comunidades, formadas por indígenas, remanescentes de quilombos e comunidades fundo de pasto. Em sua maioria, são agricultores familiares responsáveis pela prática extrativista na região, além de manterem as pequenas criações de caprinos e ovinos. Essas comunidades ao longo dos anos vêm desenvolvendo técnicas de convivência com o semiárido, justificado por longos períodos sem chuvas. Como uso de técnicas, manejos tradicionais e conhecimentos relacionados a fauna e flora que ajudam no incremento alimentar e de renda, principalmente nos períodos mais secos do ano.

Figura 1. Mapa do Território Sertão do São Francisco - BA



Fonte: MDA, 2015.

Inseridos no território de clima semiárido e bioma predominante de Caatinga, existe uma diversidade de alimentos oriundos da agricultura familiar e de natureza endêmica. Entre eles, os frutos que titulam duas das Fortalezas *Slow Food* na região Nordeste do Brasil: a Fortaleza do Maracujá-da-Caatinga e a Fortaleza do Umbu.

3. FORTALEZA DO MARACUJÁ-DA-CAATINGA

A Fortaleza criada em 2016 atua com uma das dez espécies de maracujazeiros encontradas no semiárido brasileiro, o maracujá-da-caatinga (*Passiflora cincinnata* Mast.), conhecido popularmente como maracujá-do-mato, maracujá-de-boi e maracujá-de-casca-verde (ARAÚJO, 2007).

A espécie é uma trepadeira com caule em formato cilíndrico, folhas simples de coloração verde-escura, geralmente utilizada em chás. Possui as flores com morfologia bem característica (Figura 2), valendo como mecanismo de atração para seus polinizadores (KILL *et al.*, 2010). Seus frutos podem variar de tamanho, mas uma das principais características é sua casca, que permanece verde após o amadurecimento (WONDRACEK, 2009).

Estes são comercializados em pequenas cidades do Brasil, isentos de agrotóxicos e utilizados na industrialização em pequenas fábricas caseiras (SANTOS *et al.*, 2012b). O produto processado em forma de geleia chega a ser exportado para a Alemanha e Itália, também consumido na merenda escolar dos municípios de Uauá, Curaçá e Canudos, na Bahia, caracterizando um mercado promissor na região (ARAÚJO, 2007; KILL *et al.*, 2010).

No semiárido do Nordeste brasileiro a espécie está ameaçada de extinção, pois a fragmentação de habitats e ações antrópicas têm ocasionado perda da diversidade genética na região, diminuindo drasticamente o número de plantas no bioma (ARAÚJO *et al.*, 2008). Além do uso insustentável do bioma, características da espécie, como alta resistência em clima árido, a torna alvo em programas de melhoramento genético vegetal, com objetivo de realizar cruzamentos entre a espécie nativa e espécies cultivadas em grande escala (ARAÚJO *et al.*, 2006).

Figura 2. Flor e fruto do maracujazeiro-da-caatinga (*Passiflora cincinnata*).



Fotos: Yan Lima.

4. FORTALEZA DO UMBU

A Fortaleza surgiu em 2006 com objetivo de proteger o umbuzeiro (*Spondias tuberosa* L.), árvore com copa esparramada, galhos retorcidos e ramificados. Ela desenvolve-se em regiões com baixa pluviosidade e clima quente, como no bioma Caatinga. Os frutos conhecidos popularmente como umbu ou imbu (Figura 3) são arredondados, de tamanhos variados e coloração que vão do verde ao amarelo, dependendo do grau de maturação (SILVA et al., 1987), e geralmente possuem aroma e acidez acentuados (NETO et al., 2012). Segundo Melo e Andrade (2010), o fruto tem grande potencial nutritivo, rico em vitamina C, contendo substâncias biologicamente ativas que podem contribuir para uma dieta saudável, como a clorofila, carotenóides, flavonóides e outros compostos fenólicos.

A época de safra do umbu é bastante delimitada, e vai de janeiro a abril, na qual há abundância de frutos (GALVÃO et al., 2011). Em muitas regiões, no período da colheita, chega-se a produzir entre 28 e 32 mil frutos por árvore, geralmente vendidos em feiras livres e para o beneficiamento de polpas, geleias e doces (CAVALCANTI et al., 2000).

De acordo com Barreto e Castro (2010), o extrativismo do fruto do umbuzeiro é de grande importância para as populações rurais, garantindo fonte de renda extra aos agricultores. Apesar de beneficiar famílias e contribuir para conservação da biodiversidade, ainda enfrenta grandes desafios. Trata-se de uma das plantas mais preservadas pelas comunidades locais, porém, suas populações vêm diminuindo devido à expansão da agropecuária e da pressão do extrativismo predatório. Com auxílio do *Slow Food*, foram construídas pequenas fábricas nas regiões de colheita, melhorando as condições de produção e aumentando o volume produzido, realizado pelos grupos participantes de cooperativas locais (BARQUERO, 2001; ALVES, 2010).

Figura 3. Umbuzeiro e umbu (*Spondias tuberosa*)



Fotos: Fernanda Birolo; Julceia Camillo.

5. METODOLOGIA

Os procedimentos metodológicos foram realizados de forma assíncrona no ano de 2017, nos municípios de Juazeiro e Uauá, BA, junto às Fortalezas do Maracujá-da-Caatinga e Umbu, respectivamente.

Realizou-se uma análise a partir de informações obtidas com o diagnóstico F.O.F.A. (Forças, Oportunidades, Fraquezas e Ameaças),

que elucidam informações sobre o equilíbrio entre os fatores internos e externos, como quais as principais dificuldades e alternativas potenciais para enfrentar tais ameaças (BACKES et al., 2011). A estratégia para obtenção das informações se deu em forma de rodas de conversas com participação de representantes das comunidades que compõem as Fortalezas. Deu-se atenção a relatos de diferentes temporalidades, com agricultores presentes no Território antes da atuação do *Slow Food*, até os atuais.

As conversas/entrevistas foram livres, de forma que os temas e discussões fluíram, porém, sempre associadas ao maracujá-da-caatinga e ao umbu. No momento das discussões, foram tomadas notas das problemáticas expostas pelas comunidades e posteriormente associadas aos quatro pontos da matriz F.O.F.A., as forças, oportunidades, fraquezas e ameaças das Fortalezas, relacionadas com a obtenção, beneficiamento e comercialização dos frutos.

6. RESULTADOS

6.1. Forças e Oportunidades

A comercialização de frutos tão significativos de uma determinada região deixa clara a ideia de representatividade. O fornecimento de alimentos nativos para o mercado auxilia em sua legitimidade, resultando em um maior quantitativo de consumidores, estimulando o crescimento do mercado regional.

A realidade das Fortalezas se intercepta, pois os frutos estão ameaçados de extinção. Considerando os agricultores que obtêm os frutos a partir do extrativismo, tornou-se cada vez mais raro encontrá-los na Caatinga, expondo o risco de desaparecimento. Agricultores experientes na colheita do umbu definem o fruto como raiz, atrelado a lembranças de seus primeiros produtos, produzidos por um pequeno grupo de

mulheres na região conhecida como CUC, que integra os municípios de Curaçá, Uauá e Canudos. Estas utilizavam a memória afetiva junto a técnicas simples e tradicionais para preparo de doces, sucos e geleias, culminando em um pequeno comércio local. Com a expansão da atividade, diversas famílias são responsáveis pelo beneficiamento do fruto, e detêm renda extra a partir da atividade.

O maracujá-da-caatinga, como o nome popular, traz a simbologia de um bioma ainda visto como pobre em biodiversidade, porém, os que beneficiam o fruto mostram o inverso, trazendo uma alternativa para os que não querem abandonar o semiárido baiano. Também conhecido como maracujá-de-boi, por já ter sido utilizado exclusivamente na alimentação animal, ao decorrer do tempo, a curiosidade e as trocas de informações trouxeram aos agricultores a oportunidade de utilizar o fruto em diversos preparos, como sucos, doces, chás e as geleias, que hoje são exportadas para Europa. As forças das Fortalezas estão justamente na biodiversidade que o Território abriga, pois os frutos e seus produtos abrangem paulatinamente a gastronomia local. Trabalhar com alimentos nativos traz aos agricultores a realização de continuidade a partir das técnicas e métodos tradicionais, estabelecendo seus produtos no mercado orgânico, que vem se expandindo e levando os sabores da Caatinga para outras regiões.

Junto aos alimentos, a agricultura familiar necessita de subsídios, que já é realidade com a inclusão dos produtos oriundos do umbu e maracujá-da-caatinga nas chamadas do PAA (Programa de Aquisição de Alimentos) e PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), trazendo maior segurança aos agricultores quanto ao beneficiamento dos frutos. De acordo com Santos et al. (2012a), o PAA e PNAE articulam ações voltadas para melhorias quanto ao acesso aos alimentos, geração de renda, mobilização e

fortalecimento da agricultura familiar. Tal modalidade destina-se a promover a articulação entre a produção de agricultores familiares e as demandas locais de escolas, creches, abrigos e outros, tendo em vista o segmento dos agricultores familiares, sua importância na produção de alimentos, e na geração de emprego e renda no campo (CARVALHO e SILVA, 2014).

É nítida a consciência social e política dos produtores do Território, quando parte deles nega mudas e sementes de espécies melhoradas geneticamente, o que teoricamente facilitaria o cultivo das espécies. Ambos os frutos, por serem endêmicos do semiárido, trazem características interessantes para este processo. De modo geral, as espécies endêmicas são muito resistentes a pragas e possuem uma baixa exigência hídrica, diferente das espécies utilizadas em monocultivos. Por mais disponibilidade e facilidade de manejo que as espécies melhoradas tragam, há consciência do que as nativas representam para região.

Com a formação das Fortalezas *Slow Food*, as comunidades dispuseram da oportunidade de se capacitarem em relação ao beneficiamento e comércio dos frutos, em razão das atividades serem realizadas a partir da realidade das Fortalezas, levando em consideração de que trata-se de uma rede de agricultores que tem o cultivo e beneficiamento em comum, tornando mais acessível atender à necessidade geral. Junto às reuniões, protocolos, diagnósticos e intervenções nas comunidades, realizam-se oficinas a fim de sanar as necessidades reais dos agricultores, desde técnicas básicas referentes à formação dos produtos, até capacitações sobre associativismo e cooperativismo, objetivando a qualificação dos integrantes.

Entender os trâmites administrativos tornou-se tão importante quanto o beneficiamento propriamente dito, compreender a formação e continuidade de associações está diretamente ligado à

organização de um conjunto de agricultores que precisam de uma dada segurança para a comercialização de suas colheitas. Além disso, o termo associativismo está cada vez mais forte na rede, pois entender a importância da junção de informação e compartilhamento auxilia na permanência da atividade local. Alves *et al.* (2011) reconhecem que diante das dificuldades no âmbito de políticas públicas voltadas à agricultura familiar, o associativismo se apresenta como uma forma de organização dos agricultores familiares para melhor garantir seus direitos, enfrentando os desafios com grandes potencialidades.

Como exemplo de sucesso no âmbito do cooperativismo, a COOPERCUC (Cooperativa de Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Canudos) anualmente realiza o festival do umbu na cidade Uauá, BA, o evento envolve diversos parceiros, incluindo o *Slow Food* Brasil, trazendo notoriedade e difusão do fruto pela região. O evento é realizado no fim da colheita do fruto, quando os agricultores expõem e comercializam seus produtos, atraindo visitantes de diversas regiões.

6.2. Fraquezas e Ameaças

Dentre as fragilidades dos agricultores, a central está relacionada à diminuição das espécies no bioma, já que os frutos em sua maioria são obtidos por meio extrativista. Diversos fatores podem ser incumbidos dessa problemática, como o uso insustentável e predatório da Caatinga, queimadas, áreas desmatadas e baixos índices pluviométricos na região durante um longo período, além de pouco se conhecer sobre aspectos da biologia reprodutiva das espécies nativas, no geral, há pouco aparato científico sobre os cultivos de forma sustentável.

Agricultores que cultivam o maracujazeiro desconhecem a importância dos polinizadores. Sabe-se que espécies de maracujazeiros necessitam de polinização cruzada, ou seja, de um agente polinizador

que facilite a reprodução da planta. Com base em estudos científicos, esse processo é realizado por abelhas de grande porte, como as mamangavas. Contudo, os agricultores desconhecem destas informações e acreditam que essas abelhas são pragas, e alguns acabam destruindo seus ninhos, diminuindo drasticamente a produtividade das plantas. No município de Sento Sé não há colheita de maracujá-da-caatinga há cerca de dois anos. A ausência de matéria-prima para o beneficiamento faz comunidades deste município dependerem diretamente de outras associações para fabricação dos produtos para comercialização.

Por tratar-se de uma espécie de maior porte, o umbuzeiro é desmatado de forma mais incisiva para desocupação de áreas, visando aumento para o cultivo de outras espécies, geralmente exóticas. Não é realidade dos agricultores a disponibilidade de áreas e recurso financeiro para compra de insumos para o plantio. Lockeretz (1989) afirmou que barreiras econômicas podem impedir a adoção de tecnologias básicas, mesmo quando a informação está disponível e os resultados potenciais são comprovadamente positivos.

Há desinteresse em tratar as espécies como monocultivos, isto é, muitas comunidades procuram formas tradicionais e sustentáveis, porém as informações disponíveis sobre métodos de cultivo geralmente são voltadas a espécies melhoradas geneticamente, que exigem alta disponibilidade de água, e manejos que não propõem o uso ecológico dos recursos naturais. Para os que pretendem cultivar o umbuzeiro, a situação se agrava pelo longo período de crescimento, contudo, há áreas de recaatingamento no território, com objetivo de proteger diversas espécies nativas, como as frutíferas endêmicas. Com todas as ameaças a partir da diminuição das espécies no bioma, os agricultores atentam para necessidade de mais projetos de recaa-

tingamento, considerado uma boa alternativa para os que temem o desaparecimento das plantas ao decorrer dos anos.

Ausência de assistência técnica e políticas públicas são grandes entraves para agricultura familiar brasileira que, historicamente, receberam pouco apoio público para realização da atividade, tornando-se um segmento negligenciado ao longo do processo de modernização da agricultura brasileira (SILVA, 2003; CAMPOS, 2014). É notória a necessidade de mais projetos que auxiliem os integrantes das Fortalezas, tanto em recurso quanto em conhecimento técnico-científico. Uma delicada problemática exposta pelos mesmos é a falta de continuidade de projetos no Território, levando em consideração a necessidade de tempo e assistência para melhoria de atividades rurais específicas, ocasionando no desestímulo de produtores.

Mesmo com as adversidades enfrentadas, a rede se mantém fortalecida pelo interesse em minimizar a dificultosa situação atual no Território, com trocas de informações, ideias e experiências. Com auxílio do *Slow Food*, os agricultores recebem capacitações a partir de suas necessidades de forma coletiva. Com isso, as comunidades tornam-se cada vez mais unidas, mobilizando-se constantemente para que o maracujá-da-caatinga, o umbu e seus subprodutos não sejam extintos.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

São diversos os entraves que favorecem o desaparecimento dos frutos na região, como fatores climáticos e antropogênicos, e a dificuldade em realizar o cultivo sustentável e agroecológico das espécies, devido a ausência de informações sobre suas particularidades e aspectos botânicos. No entanto, há interesse dos integrantes das Fortalezas em reverter a situação, pois os mesmos enxergam no auxílio do *Slow Food* a oportunidade de aprimorar as técnicas tradicionais junto a consciência da produção boa, limpa e justa, atuando em rede,

de forma acessível e vantajosa no desempenhar das atividades com o maracujá-da-caatinga e o umbu. Contudo, não se trata apenas da renda alternativa com a comercialização dos frutos, mas a consciência da biodiversidade nativa como representatividade do Território Sertão do São Francisco, BA.

8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ARAÚJO, F. P.; KIILL, L. H. P.; SIQUEIRA, K. M. M. *Maracujá do mato: alternativa agroindustrial para o Semi-Árido*. Petrolina: Embrapa-Semiárido, 2006. 6p.
- ARAÚJO, F. P. *Caracterização da variabilidade morfoagronômica de maracujazeiro (Passiflora cincinnata Mast.) no Semiárido brasileiro*. 2007. Tese (Doutorado em Horticultura) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Botucatu, São Paulo, 2007.
- ARAÚJO, F. P.; SILVA, N.; QUEIROZ, M. A. Divergência genética entre acessos de *Passiflora cincinnata* Mast. com base em descritores morfoagronômicos. *Revista Brasileira de Fruticultura*, v. 30, n. 3, p. 723-730, 2008.
- ALVES, C. A. *Agricultura familiar e gestão de custos: um estudo de caso na região do semiárido baiano*. 2010. Dissertação (Mestrado) - Centro de ciências agrárias, Universidade Federal de São Carlos, Araras, 2010.
- ALVES, V. O.; VIEIRA, N. S.; SILVA, T. C.; FERREIRA, P. R. O associativismo na agricultura familiar dos estados da Bahia e Minas Gerais: potencialidades e desafios frente ao programa de aquisição de alimentos (PAA). *Administração Pública e Gestão Social*, v. 3, n. 1, p. 66-88, 2011.
- BACKES, D. S.; COLOMÉ, J. S.; ERDMANN, R. H.; LUNARDI, V. L. Grupo focal como técnica de coleta e análise de dados em pesquisas qualitativas. *O Mundo da Saúde*, v. 35, n. 4, p. 438-442, 2011.
- BARQUERO, A. V. *Desenvolvimento endógeno em tempo de globalização*. Tradução: Ricardo Brinco. Porto alegre: Fundação de Economia e Estatística, 2001. 11p.
- BARRETO, L. S. E.; CASTRO, M. S. *Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável do umbu*. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2010. 64p.
- GALVÃO, M. S.; NARAIN, N.; SANTOS, M. S. P.; NUNES, M. L. Volatile compounds and descriptive odor attributes in umbu (*Spondias tuberosa*) fruits during maturation. *Food Research International*, v. 44, p. 1919-1926, 2011.
- CAMPOS, J. N. B. Secas e políticas públicas no semiárido: ideias, pensadores e períodos. *Estudos Avançados*, v. 28, n. 82, p. 65-88. 2014.
- CARVALHO, A. S.; SILVA, D. O. Perspectivas de segurança alimentar e nutricional no Quilombo de Tijuacu, Brasil: a produção da agricultura familiar para a alimentação escolar. *Interface - Comunicação, Saúde, Educação*, n. 18, v. 50, p. 521-532, 2014.
- CARVALHO, I. C. M. Slow Food e a Educação do Gosto: Um Movimento Social Sem Presença. *Revista Práxis*, v. 1, p. 101-107, 2008.
- CAVALCANTI, N. B.; RESENDE, G. M.; BRITO, L. T. L. Processamento do fruto de umbuzeiro. *Ciência e Agrotecnologia*, v. 24, n. 1, p. 252-259, 2000.
- KARINA, M. Território Sertão do São Francisco. *O Território*. Disponível em: <<http://>

- territoriosertaosofrancisco.blogspot.com.br/p/o-territorio-sertao-do-sao-francisco.html>. Acesso em: 12/04/2018.
- KIILL, L. H. P.; SIQUEIRA, K. M. M.; ARAÚJO, F. P.; TRIGO, S. P. M.; FEITOZA, E. A.; LEMOS, I. B. Biologia reprodutiva de *Passiflora cincinnata* Mast. (*Passifloraceae*) na região de Petrolina. *Oecologia Australis*, v. 14, n. 1, p. 115-127, 2010.
- LEAL, I. R.; SILVA, J. M.; TABARELLI, M.; LACHER JR.; T. E. Mudando o curso da conservação da biodiversidade na Caatinga do Nordeste do Brasil. *Megadiversidade*, v. 1, p. 139-146, 2005.
- LOCKERETZ, W. Problems in evaluating the economics of ecological agriculture. *Agriculture, Ecosystems and Environment*, v. 27, p. 67-75, 1989.
- MARTINS, U. M. O; GURGEL, L. I.; MARTINS, J. C. O. Experiências com a gastronomia local: um estudo de caso sobre movimento Slow Food e o turismo gastronômico na cidade de Recife - Brasil. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, v. 14, p. 229-241, 2016.
- MELO, E. A.; ANDRADE, R. A. M. S. Compostos bioativos e potencial antioxidante de frutos do umbuzeiro. *Alimentos e Nutrição*, v. 21, n. 3, p. 453-457, 2010.
- NETO, E. M. D. F. L.; PERONI, N.; MARANHÃO, C. M. C.; MACIEL, M. I. S.; ALBUQUERQUE, U. P. D. Physical and Chemical Characterization of *Spondias tuberosa* Arruda Fruit from Different Caatinga Landscapes in Altinho - PE. *The Natural Products Journal*, v. 2, p. 1-5, 2012.
- PROJETO BEM DIVERSO. *TC Sertão de São Francisco (BA)*. Disponível em: <www.bemdiverso.org.br/territórios/tc-sertão-de-são-francisco-ba>. Acesso em: 14/08/2018.
- SANTOS, A. R.; VIEIRA, N. S.; FERREIRA, P. R.; CASTRO, T. T. S. Agricultura familiar e segurança alimentar e nutricional: análise dos resultados do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA Doação Simultânea) nos estados da Bahia e Minas Gerais. *Cadernos Gestão Social*, v. 3, n. 1, p. 9-24, 2012a.
- SANTOS, T. C.; JÚNIOR, J. E. N.; PRATA, A. P. N. Frutos da Caatinga de Sergipe utilizados na alimentação humana. *Scientia Plena*, v. 8, n. 4, p. 1-7, 2012b.
- SILVA, C. M. M. S.; PIRES, I. E.; SILVA, H. D. Caracterização dos frutos do umbuzeiro. Petrolina: Embrapa Semiárido, 1987. 17p.
- SILVA, R. M. A. Entre dois paradigmas: combate à seca e convivência com o semiárido. *Sociedade e Estado*, v. 18, n. 1, p. 339-360, 2003.
- SLOW FOOD. *As Fortalezas Slow Food*. Itália: Fundação Slow Food para Biodiversidade, 2013. 36p.
- VILLAROSA, F. D. *Território do Sertão do São Francisco (IRPAA) – Fomento às Atividades Rurais*. Brasília: World Without Poverty. 2016. 28p.
- WONDRACEK, D. C. *Caracterização e diversidade genética de acessos de maracujá do cerrado com base no perfil de carotenóides*. 2009. Dissertação (Mestrado em Agronomia) – Universidade de Brasília, Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, 2009.

CAPÍTULO 6

Fortaleza do Cacau Cabruca do Sul da Bahia, Brasil: uma experiência da aplicação de metodologias participativas

**Paulo César Cruz Dantas, Mônica de Moura Pires,
Andréa da Silva Gomes, Joadson de Jesus Oliveira,
Rebecca Cazennave Tapie e Aniram Lins Cavalcante**

1. INTRODUÇÃO

O território do Sul da Bahia, região Nordeste do Brasil, é conhecido internacionalmente pela produção de cacau, em especial pelo modo como é conduzido o sistema produtivo, denominado de cabruca, no qual o cacau é plantado sob a sombra das árvores, muitas delas nativas da Mata Atlântica. Isso tem permitido a gestão sustentável e sobrevivência da biodiversidade local, em uma convivência harmônica com mais de 200 espécies nativas de fauna (SAMBUICHI et al., 2012) e flora, como, por exemplo, o mico-leão-de-cara-dourada, que está sob ameaça de extinção.

O fruto do cacauzeiro apresenta forma elipsoidal, semelhante a uma bola de futebol americano, mede entre 15 e 30 centímetros de comprimento e, quando maduro, e dependendo da variedade, possui coloração amarelada ou vermelha (NOGUEIRA, 2015). De casca dura e bastante resistente, o interior do fruto é formado por uma polpa branca de sabor adocicado e sementes (amêndoas), que são utilizadas no preparo de variados produtos, dentre os quais o mais conhecido mundialmente é o chocolate.

No Sul da Bahia, o cacau encontrou um ambiente “perfeito” para se desenvolver, pela elevada umidade, por uma temperatura anual oscilando entre 22 e 28 °C e por chuvas bem distribuídas ao longo do ano. A fácil adaptação da planta levou a Bahia a se tornar o principal produtor de cacau do país, atingindo no ano de 1986, 460 mil toneladas de amêndoas, segundo dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Essa produção até hoje não foi superada, pois boa parte dos cacauais da Bahia foram infestados com a vassoura de bruxa, reduzindo significativamente a produção. Em 2016 ela atingiu 115 mil toneladas de amêndoas, 1/4 da produção obtida no ano de 1986.

A lavoura do cacau tornou-se tão impregnada à região, que passou a ser retratada nas mais variadas formas: literatura, filmes, novelas, e, especialmente, na economia local, dando origem ao que se denomina Região Cacaueira da Bahia. Tudo isso fez com que o cacau fosse conhecido como o “ouro verde”, tamanha a expressividade econômica para o Sul da Bahia.

Na Figura 1 nota-se a exuberância de um plantio de cacau em sistema cabruca na Bahia, uma paisagem com o cacaueiro sobre a sombra de diversas espécies do bioma Mata Atlântica local. Tais características produtivas demonstram afinidade com o movimento *Slow Food*, o que ainda é reforçado pelos atributos do fruto do cacau, simbolizados pelo sabor, pela história, pela paisagem, pela cultura local, tornando o Sul da Bahia uma região ímpar na produção de cacau no Brasil, quiçá do mundo.

A lavoura de cacau da Bahia está inserida na filosofia do movimento *Slow Food*, por ser um produto bom, pela convivência nas áreas de plantio com espécies nativas, e limpo, por preservar a biodiversidade local e adotar o sistema cabruca. Além disso, pelo seu papel na dinâmica da economia local e pela presença de cooperativas, associações e pequenos produtores oriundos de assentamentos de reforma agrária na sua cadeia produtiva. Esse mercado vem ganhando cada

vez mais relevância com a produção de chocolate, estando já disponíveis no mercado 51 marcas locais, segundo Dantas *et al.* (2017).

Figura 1 – Mosaico da plantação de cacau, planta, frutos, município de Barro Preto, Sul da Bahia, Brasil, 2017



Acervo dos autores

Dentro desse contexto, as iniciativas locais que dialogam com a filosofia do *Slow Food* motivaram a inclusão, em 2016, da Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC), em Ilhéus, na região Sul da Bahia, no Projeto Alimentos Bons, Limpos e Justos: Ampliação e Qualificação da Agricultura Familiar Brasileira no Movimento *Slow Food*, construindo uma parceria com a Secretaria Especial da Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (SEAD) do Ministério de Desenvolvimento Agrário (MDA), a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e o Movimento *Slow Food*. Dessa cooperação interinstitucional, a UESC participou ativamente das atividades na região Nordeste do Brasil, envolvendo a indicação de 30 produtos para a Arca do Gosto, 25 comunidades do alimento e construção da fortaleza do Cacau Cabruca no Assentamento

Dois Riachões, localizado no município de Ibirapitanga, Sul da Bahia. Para atingir esses números, a equipe da UESC contou com a participação de três professoras e dois estudantes de graduação, auxílio da facilitadora do *Slow Food* da região Nordeste e da equipe gestora (UFSC), além da rede de universidades e colaboradores do projeto.

Dessa experiência, apresentamos a seguir o relato do nosso trabalho e os diálogos com os mais variados atores que fizeram parte desse percurso de aprendizado. Expomos, também, os desafios enfrentados pela equipe UESC, especificamente na aplicação das metodologias propostas no projeto e nas estratégias adotadas para superá-los na etapa de aplicação junto à comunidade alvo.

2. METODOLOGIAS

No âmbito do projeto em questão, a etapa de construção da Fortaleza *Slow Food* do Cacau Cabruca do Sul da Bahia foi baseada no uso de três ferramentas: a Matriz FOFA (também conhecida como SWOT, em inglês), o Questionário T0 e o Protocolo de Produção. Essas ferramentas são metodologias que dialogam com o público-alvo, daí a grande importância da participação de todos no processo de construção dos resultados a serem obtidos.

2.1. Matriz FOFA

A matriz FOFA foi criada por professores da Universidade de Stanford entre 1960 e 1970 (SILVA, 2016), com o objetivo de identificar a competitividade de uma organização, baseando-se na análise do ambiente interno e externo, no qual essa organização encontra-se inserida. A sua aplicação permite revelar quatro fatores: forças, fraquezas, oportunidades e ameaças, que envolvem tal organização.

Os resultados de sua aplicação permitem à organização conhecer-se melhor, identificando como se estabelece a combinação de fatores externos (ameaças e oportunidades) e fatores internos (forças e fraquezas). Esse conhecimento é um instrumento importante para se estruturar um planejamento e na tomada de decisão, pois permite potencializar forças e oportunidades, e também corrigir ou dar mais atenção aos fatores que ameaçam ou tornam a organização mais fragilizada.

2.2. Questionário T0

Outra ferramenta utilizada foi o questionário T0, o qual permite avaliar inicialmente a comunidade no que diz respeito aos aspectos sociocultural, agroambiental e econômico. Esse questionário é composto de 110 perguntas, as quais envolvem toda a cadeia de produção, abordando desde a forma de adubação da terra até a comercialização do produto, identificando técnicas de manejo, impactos ambientais e relações humanas concernentes à produção e comunidade, conforme as diretrizes do alimento bom, limpo e justo.

Assim, a partir do questionário T0, faz-se a caracterização inicial da comunidade e, após dois anos, aplica-se o questionário T1, que avalia as transformações ocorridas ao longo do tempo decorrente da criação da Fortaleza. Daí, é possível identificar quais foram os efeitos da Fortaleza no âmbito socioeconômico e ambiental, delineando o que precisa ser melhorado, adaptado e o que deve continuar da mesma forma. Tem-se assim um conjunto de informações relevantes para se realizar um planejamento adequado e tomar decisões mais acertadas, haja vista que todo esse processo envolve a participação da comunidade.

2.3. Protocolo de Produção

O Protocolo de Produção da Fortaleza *Slow Food* foi estruturado originalmente na temática frutas e hortaliças, sendo um requisito

fundamental para o desenvolvimento da Fortaleza (*Slow Food*, s.a.). Esse Protocolo deve exprimir o mais fielmente a área de produção, a história do produto, a relação com a comunidade, a descrição detalhada do produto e as formas de produção e beneficiamento no local. Assim, é constituído de linhas-guia, as quais propiciam detectar a coesão dos processos de produção local com a filosofia do movimento.

Esse é constituído de um questionário com 12 tópicos, abordando os seguintes elementos: variedade do produto, solo e clima da área de produção, técnicas de cultivo, tipo de adubação, formas de colheita, estocagem e venda. Esses tópicos, portanto, englobam a cadeia produtiva do produto, e revelam os elementos componentes dos processos produtivos e comerciais para que os produtos sejam definidos como Fortalezas *Slow Food*.

3. RELATO DE EXPERIÊNCIA DA UESC NA APLICAÇÃO DAS METODOLOGIAS

As metodologias participativas adotadas na construção das Fortalezas *Slow Food* permitem agregar diferentes olhares à análise do produto, do produtor e da produção, propiciando aos distintos atores desse processo, em especial os integrantes da comunidade, refletir sobre sua realidade, externando como se veem e percebendo como são retratados por aqueles que não fazem parte da comunidade.

Essa reflexão não é algo simples, pois cada indivíduo é resultado de suas próprias experiências, vivências, culturas, conhecimentos, que fazem parte do seu ser. Essas diferenças podem, portanto, delinear formas desiguais de compreensão dessas metodologias participativas, mas, ao mesmo tempo, representam uma riqueza de informação.

Tal fato pode ser constatado na comunidade participante do projeto e é um dos desafios a ser enfrentado. Para superá-los, foi concebido um ambiente transparente para o debate, em que cada um

poderia expor seu conhecimento e experiência, e, a partir daí, foram sendo construídos os saberes do local.

Para a construção da Matriz FOFA, foi necessário estabelecer duas etapas. Primeiramente apresentou-se a metodologia e seu objetivo e, em seguida, como utilizá-la e quais resultados poderiam ser obtidos a partir das trocas entre os diferentes atores. Para tanto, foi feita a capacitação da comunidade e sua aplicação de forma participativa, a fim de obter um conjunto de informação capaz de delinear a matriz. Para otimizar as discussões, foram estruturados quatro grupos de trabalho, os quais foram auxiliados por um membro da Equipe UESC ou pela facilitadora do *Slow Food* no Nordeste.

Após as discussões e os apontamentos, cada grupo produziu uma matriz FOFA, com os tópicos julgados por eles como pertinentes. Nessa etapa, o facilitador não podia direcionar as discussões, apenas ajudar na classificação dentro da matriz (por exemplo, se tal elemento era uma força, oportunidade, fraqueza, ou ameaça).

Na etapa final, cada grupo apresentou a sua matriz aos presentes e passou, então, a discutir cada ponto exposto. O debate era mediado por um membro da equipe, a fim de identificar clareza, pertinência e concordância entre os grupos com os pontos abordados. Essas discussões possibilitaram retratar o mais fielmente possível a comunidade e sua produção. Várias questões foram levantadas durante o debate e o processo de construção da FOFA, além de se salientarem outros elementos não apontados como certificação de produto e estratégias de mercado, por exemplo. Essa foi uma experiência muito rica de conhecimento, pois foram compartilhados distintos conhecimentos e saberes entre os presentes.

A aplicação do Questionário T0 foi relativamente simples, pois contava apenas com duas pessoas, um representante da comunidade (entrevistado) e um membro da equipe (entrevistador), utilizando

uma plataforma *online*. Porém, deparamo-nos com a dificuldade de acesso à internet na comunidade. Como, então, atender a essa etapa do projeto? Isso apontou para a necessidade de maior flexibilidade na aplicação desse tipo de ferramenta, especialmente frente a realidades tão distintas das comunidades rurais brasileiras no que diz respeito ao acesso à internet. Optou-se, assim, por imprimir o material e aplicá-lo de maneira manual.

Notou-se, também, que muitas das perguntas contidas no questionário estavam distantes da realidade da agricultura familiar analisada. Isso pode induzir o entrevistado a fornecer respostas imprecisas, quicá incorretas, além de retratar inadequadamente a realidade estudada. Para suplantar esse problema, foram feitas reuniões com a facilitadora *Slow Food* da região, a fim de identificar ambiguidades e equívocos. Daí, sugeriu-se ao *Slow Food* Brasil uma atualização no questionário original de avaliação das Fortalezas – Hortaliças e Frutas T0.

As adaptações consistiram em uma melhor definição geográfica e temporal das perguntas, adoção de “não se aplica” como resposta, exclusão de perguntas semelhantes, substituição de respostas subjetivas por objetivas com possibilidade de resposta numérica e adoção de novos questionamentos (Quadro 1). Essas mudanças visaram a garantir melhor compreensão do entrevistado e tornar, assim, mais eficiente o uso dos recursos financeiros e de pessoal envolvidos no projeto.

A última etapa na criação de uma Fortaleza consistiu na elaboração de um Protocolo de Produção. Esse é um processo muito importante e que demanda grande número de informações a respeito da comunidade. É uma das etapas mais complexas da criação de uma Fortaleza, pois engloba desde o ambiente de troca de conhecimentos e discussão construído junto à comunidade pela elaboração da Matriz FOFA, Questionário T0 e capacitações. Apesar dessa complexidade, essa foi superada sem grandes obstáculos.

Quadro 1 – Propostas de mudanças no Questionário de Avaliação das Fortalezas – Hortaliças e Frutas T0 (*Slow Food*) pela Equipe UESC, Ilhéus, Bahia, Brasil, 2017

QUESTÃO	
ORIGINAL	MODIFICADA
Antes do início da Fortaleza tinha transmissão de conhecimentos dos produtores aos utilizadores externos?	Há disseminação de conhecimentos dos produtores para os interessados sobre o produto/comunidade?
Os produtores tinham relações com as instituições (...) Independente do <i>Slow Food</i> ?	Os produtores têm relações com as instituições (...) Independente do <i>Slow Food</i> ?
Que tipo de irrigação estava prevista? [] Escoamento, [] Localizada, [] Emergência, [] Nenhum tipo.	Que sistema de irrigação é utilizado? [] Gotejamento, [] Pivô central, [] Aspersão, [] Microaspersão, [] Outro, qual?, [] Nenhum.
Especifique quais os produtos naturais de defesa utilizados (cobre, enxofre, etc.).	Especifique quais são os tipos de controle biológico.
Especifique quais métodos naturais de capina eram utilizados (acolchoado, enxada etc.)	Especifique quais métodos naturais de capina são utilizados (cobertura morta, capina etc.)

Fonte: Elaborado pelos autores

O primeiro desafio consistiu em ajustar a ferramenta à realidade local, garantindo uma abordagem completa do sistema produtivo e em consonância com as linhas-guia do Protocolo. Para isso, a equipe identificou a necessidade de se compreender a ferramenta, por isso foram feitas reuniões com a facilitadora, leituras de materiais (em especial, livretos do *Slow Food*) e protocolos de outras Fortalezas de Cacau existentes no México, Colômbia e Equador, além de visitas à comunidade. Nessa etapa, foi primordial o apoio dispensado pela equipe gestora do projeto e do *Slow Food* Internacional na estruturação dos ajustes necessários.

Como o cacau da comunidade é cultivado no sistema cabruca, foi necessário alterar o que se referia a adubo à cultura, inserindo

uma abordagem de integração de sistemas, já que o sistema cabruca envolve outros elementos. Ademais, por se tratar de um fruto que apresenta diferentes períodos de colheita durante o ano, houve necessidade de acrescentar essa informação. Além disso, foi adicionado o controle de qualidade às formas de colheita, pois, no caso do cacau, há etapas feitas ainda nas áreas de plantio, como a quebra do fruto e retirada das amêndoas e polpa.

Avançando no processo produtivo, uma das partes mais importantes na produção de cacau é a fermentação da amêndoa, pois, nessa etapa, são ressaltadas as características organolépticas (aroma e sabor). Por isso, alterou-se o item processos pós-colheita denominando-o de “Beneficiamento e Estocagem”. Foram incluídos, também, tópicos com abordagem sobre a organização do trabalho, gestão da produção, comercialização e atividades não agrícolas realizadas na comunidade.

Feitas as adequações assinaladas anteriormente, surgiu um novo desafio: como garantir a participação de todos os produtores na construção do protocolo? A estratégia adotada para a matriz FOFA (grupos de trabalho) não era aplicável, pois isso implicaria muito tempo para a execução da atividade.

Dessa forma, primeiramente, foram apresentadas aos produtores as linhas-guia do Protocolo de produção, suas etapas, sua composição, como é feito e quais resultados são esperados. Após orientar a comunidade para construir o protocolo de forma a empoderá-la durante o processo, a equipe optou por auxiliá-la nessa atividade, mas de uma forma passiva, ou seja, apenas quando demandada pela comunidade. Fez-se, então, um debate, em que um membro da equipe era responsável por indagar os produtores sobre os assuntos abordados nas linhas guias; outros três membros anotavam o que estava sendo discutido após se chegar a um consenso. Quando havia divergência

sobre determinado tema, esse era discutido até se chegar a uma consonância, conforme a realidade de produção e vivência na comunidade. No entanto, em algumas situações não houve consenso, pois existe no Assentamento de Ibirapitanga área em comum e individual. Assim, optou-se por incluir as duas respostas no protocolo.

Notou-se ao longo do trabalho que o mais importante foi a construção coletiva e a definição de como trabalhar o cacau cabruca de forma coletiva, com os mesmos princípios e objetivos, dialogando com os princípios do alimento bom, limpo e justos, objetivo do protocolo de produção. Além disso, o conhecimento é uma construção de diferentes saberes, os quais devem ser respeitados como um retrato da cultura de um povo e que se perpetuarão ao longo do tempo à medida que haja benefício para a comunidade. Nota-se também o quanto é importante essa interação entre universidade e esses saberes populares, pois, assim, pode-se construir uma identidade local com melhor qualidade de vida para todos.

4. CONCLUSÕES

O uso de metodologias participativas tem por finalidade integrar a comunidade e, dessa forma, torná-la protagonista de sua história. Essa é a grande contribuição que esse tipo de metodologia permite, pois agrega diferentes olhares em todas as etapas de sua construção. Entretanto, aplicar tais metodologias é desafiador, especialmente quando envolve pessoas com diferentes vivências, idade e escolaridade. Isso demanda dos participantes compreender a realidade e discutir estratégias que sejam acessíveis e factíveis aos envolvidos.

Para a construção da Fortaleza *Slow Food* do Cacau Cabruca do Sul da Bahia, além dos desafios administrativos, que se referem a adequar as demandas burocráticas a atividades de campo, muitas vezes, em locais sem internet, telefone ou linha de ônibus diária, exigiu-se adaptar as ferramentas ao contexto local.

Pode-se constatar, também, que a aplicação da Matriz FOFA e do Protocolo de Produção, a partir dos grupos de trabalho, delineou diferentes matrizes da comunidade, as quais compuseram um quadro de distintas perspectivas, que pode auxiliar a comunidade no planejamento e na tomada de decisões. Foi interessante notar que o projeto proporcionou uma capacitação, ou intercâmbio, para solucionar uma das principais fraquezas identificadas pela comunidade, que foi a falta de conhecimento técnico em manejo e poda agroecológica do cacaueiro. Essa capacitação foi realizada na área com cabruca da UESC em agosto de 2017, com a presença de representantes do *Slow Food*, UFSC, da comunidade alvo, cooperativas e produtores locais, além de representantes de uma marca fabricante de chocolates interessada em conhecer a realidade desses produtores, para que se tornassem parceiros.

Em relação ao Questionário T0, as adaptações propostas permitiram maior apropriação à ferramenta, além de evitar respostas equivocadas e imprecisas. Nessa alteração, a proposta de exclusão do termo “Antes da Fortaleza” nas questões deveu-se ao entendimento de que a ferramenta utilizada era para a implementação da Fortaleza, e, portanto, não haveria outro tipo de resposta, bem como o uso de perguntas em tempo passado.

Sugere-se a adoção de uma plataforma *offline* integrada à online, a fim de permitir o uso da ferramenta em localidades sem acesso à internet e evitar que o material seja impresso para sua posterior digitalização, após serem colhidas as respostas. Dessa maneira, o retorno à comunidade para a aplicação do questionário T1 não enfrentaria as mesmas dificuldades.

De maneira geral, pode-se perceber a fundamental importância de se considerar o contexto e o local onde será aplicado esse tipo de metodologia, respeitando assim as especificidades e singularidades

do espaço e do ser humano. Além disso, cabe também entender o quão é necessário o diálogo franco e aberto com a comunidade, pois, assim, conhece-se a realidade e suas potencialidades. O T0, a matriz FOFA e o Protocolo de Produção foram ferramentas importantes para a construção da Fortaleza do Cacau Cabruca na comunidade Dois Riachões.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Produção Agrícola Municipal. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 23 abr. 2018.
- DANTAS, P.C.C. et al. Levantamento Preliminar dos Fabricantes de Chocolate no Sul da Bahia. In: 4º Simpósio de Ensino, Extensão, Inovação, Pesquisa e Pós-Graduação e 23º Seminário de Iniciação Científica. ANAIS. Ilhéus, 2017. Disponível em: <http://propp.uesc.br/sisres/resumos/anais7.php>. Acesso em: 18 jun. 2018.
- NOGUEIRA, B. L. Processamento do cacau: avaliação nutricional do chocolate e dos outros derivados do cacau. 2015. 47 f. TCC (Graduação) - Curso de Engenharia Bioquímica, Departamento de Biotecnologia, Universidade de São Paulo, Lorena, 2015. Disponível em: <<http://sistemas.eel.usp.br/bibliotecas/monografias/2015/MBI15007.pdf>>. Acesso em: 23 abr. 2018.
- SAMBUICHI, R. H. R. et al. Cabruca agroforests in southern Bahia, Brazil: tree component, management practices and tree species conservation. *Biodiversity And Conservation*, [s.l.], v. 21, n. 4, p.1055-1077, 31 jan. 2012. Springer Nature. <http://dx.doi.org/10.1007/s10531-012-0240-3>. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/257538231_Cabruca_agroforests_in_southern_Bahia_Brazil_Tree_component_management_practices_and_tree_species_conservation>. Acesso em: 23 abr. 2018.
- SILVA, D. P. Planejamento Estratégico: Proposta de Metodologia. In: CONGRESSO NACIONAL EM EXCELÊNCIA EM GESTÃO, 12., 2016, Rio de Janeiro. Anais. Rio de Janeiro: Cneg, 2016. v. 12. Disponível em: <http://www.inovarse.org/sites/default/files/T16_M_026.pdf>. Acesso em: 23 abr. 2018.
- SLOW FOOD. As Fortalezas Slow Food: Como criar uma Fortaleza, estabelecer relações com os produtores, organizar as atividades do projeto. 201-. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/slowfood-livreto-fortalezas.pdf>>. Acesso em: 23 abr. 2018.

CAPÍTULO 7

Desenvolvimento de Produtos Gastronômicos com a Uvaia (*Eugenia pyriformis Cambes*): uma estratégia de valorização de frutas nativas e fortalecimento da cadeia de produção e comercialização

**Fabiana Mortimer Amaral, Alice Nogueira Novaes Southgate,
Patrícia Matos Scheuer, Fernando Goulart Rocha,
Gustavo Adolfo Maresch, Julyetty Crystyne Da Silva,
Vitor Mileib, Luiz Toshiyuki Kanamori, Leonardo Yukishigue
e Roberto Akitoshi Komatsu**

1. INTRODUÇÃO

A flora brasileira é rica em frutas silvestres comestíveis, as quais constituem patrimônio genético e cultural de inestimável valor (DONAZZOLO, 2012). Dentre as frutas silvestres de ocorrência na Região Sul do Brasil, destaca-se a uvaieira, cujo nome científico é *Eugenia pyriformis Cambes*. Trata-se de uma espécie arbórea que pertence à família *Myrtaceae*, mede entre 6 e 13 m de altura e possui frutos comestíveis (MIYAZAWA, 2009).

O fruto da uvaieira, conhecido popularmente como uvaia (figura 1), apresenta coloração amarela ou alaranjada, e é piriforme, carnoso, piloso e de sabor ácido levemente adocicado. As sementes têm tegumento de coloração castanha e cotilédones carnosos e justapostos que oxidam rapidamente após a despolpa. (ANDRADE; FERREIRA, 2000; DELGADO; BARBEDO, 2007).

As primeiras descrições do uso da uvaia como alimento pelos índios guaranis datam de 1639 e foram realizadas pelo sacerdote jesuíta Antonio Ruiz de Montoya. Etimologicamente, a palavra uvaia vem da alteração da palavra guarani *ybaaia* (*ybá*: fruto, fruta; *ai*: azedo; *a*: sufixo usado para formar substantivos), que significa “fruta azeda”. Seu sabor ácido está diretamente associado à presença de ácido ascórbico na fruta (LAMARCA et al., 2012).

Figura 01: Fruta da *Eugenia pyriformis* Cambess



Foto dos autores

A uvaia é uma fruta nativa da Mata Atlântica brasileira (FRANZON, 2004, p. 252-265), cujo cultivo começa a despertar o interesse em sistemas agroflorestais devido a sua versatilidade de uso. A fruta pode ser consumida *in natura* (ANDERSEN, 1989; DONAZOLO, 2012), beneficiada na agroindústria (ALVES et al., 2008) e empregada como insumo na Gastronomia (AMARAL et al., 2016). Além disso, possui aplicação na indústria farmacêutica, devido aos altos índices de antioxidantes e propriedades antimicrobianas (HAMINIUK et al., 2011).

Apesar das potencialidades associadas à fruta, a *E. pyriformis*, espécie mais comum, está em risco de extinção. O risco de desapare-

cimento da uvaia está vinculado ao recuo das áreas de Mata Atlântica nas regiões Sul e Sudeste, que apresentam acentuada pressão antrópica. A expansão das cidades e fatores como a ampliação de área de pastagem de rebanhos bovinos, exploração agrária e baixo Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) da população nas áreas da mata, têm reduzido as áreas destinadas ao cultivo da uvaieira (NEVES, 2006).

Conforme dados da Fundação SOS Mata Atlântica (2018), em 2018 a área restante do bioma de Mata Atlântica em boa conservação era de 12,5%. Atualmente é considerada a Floresta mais ameaçada do país (MORELLATO; HADDAD, 2000).

Outro fator de risco associado à extinção da uvaia no Brasil está ligado à perda dos saberes tradicionais alimentares locais, que está atrelada, por sua vez, ao modelo de agricultura adotado no país.

Diferentemente da maior parte dos países latino-americanos, desde a metade do século passado o Brasil se voltou a um modelo de agricultura em larga escala, majoritariamente intensivo, com vistas à exportação e ao abastecimento do mercado interno. O efeito desse direcionamento ocasionou, de um lado, o desenvolvimento desigual entre as regiões, de outro, reduziu, substituiu e selecionou as variedades cultivadas em favor da elevação da produtividade.

O pouco conhecimento das formas de utilização e benefícios nutricionais da uvaia pela população brasileira, sua precária aplicação na alimentação e a baixa oferta de produtos da indústria de alimentos com base na fruta causam o descarte da uvaia no meio rural. Essa situação contribui com os alarmantes dados nacionais de desperdício de alimentos que, em 2016, alcançou 41 mil de toneladas de comida desperdiçada (CRUZ, 2016).

Devido à vulnerabilidade produtiva da uvaia, o movimento *Slow Food* incluiu em 2016 a fruta na Arca do Gosto, espaço desti-

nado à identificação e catalogação de alimentos pertencentes à sociobiodiversidade e às tradições alimentares locais, ameaçadas pela padronização alimentar, pela agricultura industrial e pela degradação ambiental.

O *Slow Food* surgiu na Itália, em 1986, liderado por Carlo Petrini. O movimento foi oficializado em 1989 por meio do Manifesto *Slow Food*, que se opunha publicamente ao modo de produção de alimentos em grande escala e oferecidos pelas franquias de *fast food*. Atualmente, o movimento se constitui como uma rede que se estende por mais de 160 países e vincula o prazer da comida com o comprometimento e a responsabilidade social em defesa da agrobiodiversidade e da cultura alimentar.

As ações do *Slow Food* buscam, também, promover a educação alimentar e do gosto, reconhecendo e valorizando um alimento bom, limpo e justo para todos (Associação *Slow Food* do Brasil, 2018). Oliveira (2014, p.2) acrescenta que o *Slow Food* vai além de um movimento social, sendo mesmo uma nova ideologia alimentar:

O *Slow Food* pode ser entendido como uma proposta de um novo estilo de vida que questiona o processo de racionalização e padronização alimentar que busca a produtividade a qualquer custo, principalmente quando ela resulta na perda das tradições culinárias, da naturalidade e do sabor do alimento. Assim, O *Slow Food* nasce voltado, principalmente, para a valorização do prazer hedonista da alimentação, que tinha ficado em segundo plano ou não existia nos tradicionais movimentos sociais de críticas ao sistema agroalimentar. Por outro lado, o próprio *Slow Food* que, em sua origem, concentrava sua atenção no prazer alimentar, estaria se aproximando dos “velhos” movimentos ao incluir as dimensões do “limpo” e do “justo” na tradicional dimensão do “bom”, ou seja, estaria se afastando da lógica hedonista, central na sua gênese, para assumir uma lógica mais ascética, relacionada aos aspectos da saúde, meio ambiente e justiça social, relacionados à alimentação.

Na perspectiva do Movimento *Slow Food*, este trabalho tem como objetivo demonstrar as potencialidades alimentícias da uvaia, através do desenvolvimento de produtos gastronômicos como entra-

das, pratos salgados, sobremesas, bombom, extrato hidroalcoólico da uvaia, geleia e bebidas.

A divulgação do potencial alimentar da uvaia pretende ampliar as formas de utilização da fruta na alimentação: fortalecer os espaços produtivos vinculados a identidade tradicional local; contribuir com as políticas de sustentabilidade na produção de alimentos e minimizar o desmatamento do bioma Mata Atlântica incentivando o uso sustentável da floresta.

Futuramente, espera-se uma ampliação das áreas de preservação de Mata Nativa, incentivada pelo plantio de árvores frutíferas com vistas a comercialização; após vencido os desafios da inserção econômica e social dos produtos elaborados com as frutas nativas, assunto debatido ao longo do trabalho.

O trabalho também fomenta ações educacionais e de pesquisa na área da Gastronomia, corresponsabilizando os profissionais da área para o papel estratégico, no uso sustentável da biodiversidade brasileira na alimentação e para o desenvolvimento social do país.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

O trabalho foi elaborado em duas etapas: a primeira, de desenvolvimento de produtos gastronômicos à base de uvaia, e a segunda, de ações de capacitação e divulgação dos produtos elaborados.

2.1. Amostragem

As uvaia empregadas na pesquisa foram coletadas nos municípios de Lages e Urupema, na região Serrana de Santa Catarina. A coleta aconteceu durante os meses de março e abril dos anos de 2016 e 2017. As frutas foram lavadas em água corrente, armazenadas em sacos de polietileno e congeladas a -15°C até o momento do uso.

2.2. Desenvolvimento de Produtos Gastronômicos

O desenvolvimento de produtos gastronômicos com a uvaia foi realizado com base na metodologia de desenvolvimento de produtos (Faria *et al.*, 2008). Foram definidas ações a partir das necessidades da proposta, das possibilidades e restrições tecnológicas. Por fim, chegou-se às especificações de um conjunto de produtos e processos de produção. A proposta teve as seguintes fases:

- Fase 0 – Avaliação de conceito: definição de critérios e técnicas.
- Fase 1 – Planejamento e especificação: elencados os produtos a serem elaborados, modos de apresentação e aplicação.
- Fase 2 – Desenvolvimento: elaboração dos produtos levando em consideração os critérios preestabelecidos na fase 0.
- Fase 3 – Teste e avaliação: avaliação gustativa dos produtos.

A fase 2, que inclui o desenvolvimento de produtos, foi realizada nos laboratórios de Cozinha e de Confeitaria do Campus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina.

2.3. Estratégias de capacitação e divulgação das potencialidades das frutas nativas

As estratégias desenvolvidas envolveram ações de capacitação de diferentes atores sociais: agricultores, chefes de cozinha, merendeiras, professores de escolas públicas, profissionais vinculados à área da Gastronomia e população em geral. Essas ações abordaram as potencialidades alimentares das frutas nativas, em especial da uvaia. Ademais, foram realizadas ações de aproximação entre produtores e coprodutores.

As atividades desenvolvidas ocorreram na forma de mostra de produtos gastronômicos, oficinas de preparação e degustação em escolas públicas, oficinas de preparação e degustação com agricultores

e alunos dos cursos de Gastronomia e Agroecologia. Houve ainda a produção de material audiovisual para a internet.

3. DESENVOLVIMENTO

O Brasil é o terceiro maior produtor de frutas do mundo, sendo superado apenas pela China e pela Índia. Entre as principais frutas cultivadas no país estão a laranja, a banana, a melancia, o coco-da-baía, o abacaxi, o mamão, a uva e o melão. Apenas essas frutas respondem por 80% da produção nacional. Além disso, em 2013, o Brasil produziu cerca de 43 milhões de toneladas de frutas, das quais aproximadamente 24 milhões (56%) foram processadas pela indústria. O processamento de frutas atende principalmente os segmentos de sucos, néctares, drinques de frutas e polpas (SEBRAE, 2015).

A constatação da pequena variedade de frutas cultivadas na composição do volume total produzido, bem como o fato de mais da metade das frutas ser destinada à indústria, deixa claro o entrelaçamento entre a direção das políticas públicas para a fruticultura brasileira, e a relação da produção no campo com as necessidades da indústria processadora.

A opção pelo gigantismo do volume produzido em detrimento da variedade de espécies cultivadas foi fator decisivo na restrição do número de espécies tecnologicamente adaptadas ao manejo intensivo. Esse cenário resultou no atual estágio de relativo abandono das variedades menos “aptas” para a produção em larga escala e vem contribuindo para a redução das áreas preservadas dos biomas no país.

Esse modelo de produção direcionada, bastante difundido em países de grande extensão territorial e/ou de alta concentração populacional, como os Estados Unidos e os países do sudeste asiático, está ancorado basicamente no desenvolvimento tecnológico aplicado à fruticultura, que, a fim de elevar a produtividade nas propriedades, necessita apostar na maior especialização possível.

Convém frisar que a fruticultura de larga escala está sustentada por um pacote tecnológico (de fertilizantes, de defensivos, de maquinários e de implementos mecânicos) que resulta na redução do tempo despendido na produção e eleva a produtividade das lavouras. Contudo, a adoção desses insumos tecnológicos contribui para acelerar a degradação ambiental e privilegiar economicamente grandes produtores, deixando os pequenos à margem do processo de emancipação social e econômica.

Como em todo setor de produção de alimentos, a fruticultura depende, para se tornar viável, de garantia de comercialização e de uma cadeia bem estruturada de consumidores. Disso resulta a dependência das propriedades produtoras de fruta da indústria processadora, as quais oferecem alguma certeza no escoamento da produção.

A fruticultura é uma atividade agrícola que depende de condições ambientais ótimas para a produção, além de trabalhar com produtos de alta perecibilidade e com escassa possibilidade de estocagem. Tais fatores refletem na necessidade de desenvolver produtos que ampliem o tempo de utilização da fruta, ao mesmo tempo que agregue valor ao produto.

A diversificação das formas de comercialização das frutas é um artifício comercial interessante para o pequeno produtor, que enfrenta barreiras de comercialização da fruta *in natura* em pequena escala.

Frutas com menor apelo comercial, mas com forte vínculo com as características geográficas e cultural decorrentes da área em que são produzidas, são importantes tanto do ponto de vista dos mercados, quanto pelo que significam na conservação dos recursos genéticos e dos conhecimentos tradicionais. A viabilização de uma fruticultura de revitalização de cultivos locais depende do desenvolvimento tecnológico voltado ao processamento das frutas.

Uma questão essencial para alavancar a produção de frutas de menor apelo comercial envolve a possibilidade do processamento dos produtos na própria propriedade, e venda nos estabelecimentos comerciais varejistas locais, mantendo as relações de identidade com o lugar.

Além de mecanismos de organização dos pequenos produtores, com o propósito de expandir as áreas de cultivo de frutas nativas, é necessário organizar a cadeia desde os produtores até os consumidores. Neste cenário, a gastronomia insere-se como importante ferramenta de promoção das frutas nativas. O trabalho com o produtor rural permite aos profissionais da gastronomia expressar em suas preparações alimentares um alto grau de simbolismo com a cultura e a biodiversidade local (ZANETI, 2018) quando são utilizados ingredientes tradicionais.

Na gastronomia contemporânea, o *chef* de cozinha passa a ter um papel de significativa importância na construção do conhecimento alimentar. A chamada “cozinha de ingrediente” permite o desenvolvimento de técnicas e produtos em prol de experiências sensoriais singulares, contrapondo a homogeneização do gosto na alimentação. Nessa direção, a demanda por produtos alimentares singulares tem surtido efeito no encurtamento da cadeia de comercialização dos produtos da agricultura familiar e na expansão do conhecimento acerca dos produtos locais.

Essas demandas criadas pela gastronomia precisam ser absorvidas pelas indústrias de alimentos, que poderiam contribuir por meio do investimento na diversificação de produtos com insumos locais e nativos oriundos de pequenos agricultores. Tal medida certamente fomentaria a produção de frutas de ocorrência local e promoveria a emancipação econômica e social dos produtores envolvidos com a cadeia de alimentação em âmbito regional.

3.1. Desenvolvimento de Produtos Gastronômicos

Baseado no conceito de gastronomia apontado por Ferro (2012, p. 24), que leva em consideração a dimensão estética e ética do gosto, este trabalho usa o termo “produto gastronômico de uvaia” como toda preparação alimentícia realizada com uvaia que agregue qualidade e/ou melhore sensorialmente o produto de forma direta.

Na elaboração dos produtos gastronômicos de uvaia foram considerados critérios de produção apresentados na etapa 0 da metodologia:

- Hábitos alimentares – priorizaram o desenvolvimento de produtos de uso comum na região: sucos, bolos, biscoitos e geleias, de forma a integrar a uvaia à composição alimentar tradicional.
- Custo – foram desenvolvidas técnicas de baixo custo, que possibilitem a conservação da fruta, ampliem o tempo de prateleira e facilitem o armazenamento, a comercialização e a aplicação comercial. Conservação pelo açúcar (geleias), conservação em meio ácido (molhos prontos), conservação por pasteurização (molhos prontos) e conservação pelo frio (sorvetes).
- Facilidade das técnicas aplicadas – foram priorizadas as técnicas de preparo de maior facilidade, menor tempo e menor necessidade de equipamentos e utensílios específicos.
- Disponibilidade de ingredientes – os produtos desenvolvidos levaram em consideração a possibilidade de aquisição dos ingredientes no Estado de Santa Catarina.
- Propriedades organolépticas – os produtos desenvolvidos consideraram a utilização de elementos capazes de manter o sabor característico da uvaia em combinação com outros elementos, tendo em vista que a fruta apresenta sabor ácido (pH médio de 3,6), levemente adocicada (°Brix médio de 8,3) e sutil. Os elementos agregados deveriam estar de acordo com os atributos sensoriais da fruta e com a manutenção da sua identidade gustativa.
- Propriedades nutricionais – sendo a uvaia um alimento com propriedade antioxidante e rica em compostos fenólicos e flavonoides, considerou-se a preservação de suas características nutricionais.

- Potencialidade de comercialização e ampliação de público consumidor – com a soma dos critérios anteriores, buscou-se estabelecer a potencialidade de utilização e comercialização das preparações, utilizando a fruta como agregado sensorial. Foram desenvolvidas cerveja de uvaia, extrato hidroalcolóico de utilização na coquetelaria, molhos apimentados e molhos agridoces.

A etapa 1 da metodologia consistiu na seleção de técnicas e produtos que preenchessem o máximo de critérios preestabelecidos na etapa 0. Sendo assim, foram elencados os seguintes produtos:

- Geleias: usadas de base para o recheio de bolo, biscoito e bombom (figura 2), além de base para a produção de sobremesas como o *soufflé*.
- Molhos e temperos: usados como base em produtos gastronômicos salgados como entrada (figura 3) e prato principal (figura 4) em uma refeição ou como tempero pronto para saborizar pastel, hambúrguer, sanduíches e saladas.
- Sorvete: produção de sorvete, de consumo individual; preparo de bebidas geladas e agregado sensorial em sobremesas.
- Cervejas: cervejas artesanais tipo *Pale Ale* e IPA com uvaia
- Extrato Hidroalcolóico (Xaropes alcoólicos): macerado da fruta com cachaça e posterior filtragem e concentração com açúcar. Utilizado na coquetelaria para o preparo de drinques diversos.
- Uvaia desidratada: fruta desidratada como agregado nutricional e sensorial em produtos matinais de cereais, barra de cereais, chocolates e em infusão para o preparo de coquetéis não alcoólicos aromatizados.

Figura 2: Bombom com geleia de uvaia



Foto do autor

Figura 3: Molho de uvaia e mel de melato de bracinga com crepe de sarraceno e truta defumada



Foto do autor

Figura 4: Molho apimentado de uvaia com pato e purê de cenoura



Foto do autor

Na fase de desenvolvimento dos produtos (fase 2) e na fase de análise gustativa (fase 3), foi possível identificar a viabilidade de elaboração dos produtos, relacionando os critérios elencados na fase 0.

Durante a análise gustativa, observou-se que a coloração atrativa da uvaia (devido a alta concentração de carotenoide), o gosto ácido e levemente adocicado da fruta, associado a complexidade aromática marcada pela presença de limoneno, terpenos de baixo peso molecular (STIEVEN; MOREIRA, 2009), ésteres e álcoois (MIYAZAWA, 2009) que remetem aos aromas de frutas cítricas, frutas brancas e flores brancas; fazem da uvaia uma fruta de fácil incorporação gastronômica.

A potencialidade do uso da fruta na alimentação pode ser evidenciada pelo grande número de produtos gastronômicos desenvolvidos no trabalho e que apresentaram percepção sensorial positiva. Como pode ser exemplificado nos produtos: geleia de uvaia usada para a produção do bombom de uvaia (figura 2) e molhos de uvaia usados no preparo de uma entrada (figura 3) e de um prato principal (figura 4).

Constatou-se no bombom de uvaia que a acidez característica da fruta harmonizou com a acidez também presente no chocolate meio amargo utilizado. As características sensoriais da uvaia harmonizam com o chocolate produzido com o cacau brasileiro, que apresenta como atributo sensorial uma leve acidez, aroma frutado e floral. Uma das abordagens de harmonização de sabores cita o princípio da similaridade aromática que baseia-se na ideia de que o sabor de dois produtos deve se mesclar em uma percepção única (ESCHEVINSKA *et al.*, 2017).

A entrada elaborada (figura 3) com molho agridoce a base de uvaia e mel de melado de bracinga possibilitou a acordo gustativo da uvaia com o sarraceno (pseudo cereal produzido em Santa Catarina), com a truta defumada na casca do pinhão e com o mel de braca-

tinga (produto de alto valor nutritivo produzido em Santa Catarina). A sinergia positiva de sabores está vinculada a harmonização do sabor ácido e doce da uvaia com o leve amargor do sarraceno e do mel de bracatinga, e das notas defumadas e salgadas dada pelo processo de defumação da truta.

No prato principal, figura 4, o molho de uvaia levemente apimentado entra em acordo com o pato (ingrediente tipo da cozinha teuto-alemã no estado de Santa Catarina). A potencialidade das substâncias presentes na pimenta ressalta o aroma e gosto da uvaia no molho, permitindo a harmonização da fruta com a carne de pato, de gosto marcante e levemente adocicado.

Desta forma, a sinergia gustativa positiva obtida pela introdução da uvaia em produtos alimentares, mostra as inúmeras possibilidades de utilização da fruta nos mais diversos espaços da gastronomia, contribuindo para a construção de uma gastronomia brasileira de identidade sensorial.

Além de preservar os recursos naturais por meio do uso da biodiversidade local, o desenvolvimento de produtos gastronômicos é uma alternativa para ampliar as formas de comercialização da fruta.

3.2. Estratégias de capacitação e divulgação das potencialidades das frutas nativas

Atualmente, setores comerciais têm aberto espaço para especialidades locais e produtos orgânicos. A valorização da agricultura familiar nesses setores é uma perspectiva para a inserção de frutas nativas cultivadas em pequena escala, as quais são valorizadas no mercado gastronômico em função de seu ineditismo e diferencial de sabor. Essas frutas são aquelas que, somadas, respondem por menos de 20% da produção frutífera nacional e mundial, mas que apesar disso têm ganhado espaço no varejo nacional em função de suas características sensoriais e nutricionais (WILKINSON, 2003).

Convém pontuar que o Brasil possui grande variedade de espécies frutíferas com potencial para o desenvolvimento de produtos gastronômicos, muito embora parte da diversidade brasileira de frutíferas seja desconhecida pela população em geral. A superação desse quadro, todavia, é possível.

Acredita-se que as instituições públicas de ensino e pesquisa têm como compromisso atuar na aproximação dos pequenos produtores de frutíferas nativas com os mercados consumidores das cidades; ofertar capacitação tecnológica para os agricultores familiares, a fim de que possam comercializar, além da fruta a granel, produtos processados de maior valor agregado; e incentivar o uso das frutas nativas na gastronomia.

No mercado consumidor urbano, convém destacar a importância não apenas em formar uma rede de consumidores, mas, também, de atingir o comércio varejista como bares, restaurantes, lanchonetes, sorveterias, cervejarias artesanais, casas de chá, loja de produtos naturais, padarias e confeitarias. Trata-se de um mercado em franca expansão em todo o país e que faz uso continuado de frutas, com certa preferência às frutas frescas ou desidratadas, da estação e, em geral, sem necessidade de abastecimento em grande volume.

Ademais, devido ao fato do mercado gastronômico profissional estar envolto na busca por novos sabores e experiências sensoriais, a fruticultura de pequena escala, de ocorrência localizada, encontra nele um nicho de negócios promissor.

A elaboração de produtos processados na pequena propriedade pelo produtor e sua família é alternativa positiva no sentido de ampliar os ganhos com a atividade e, principalmente, reduzir as perdas em função do alto grau de perecibilidade das frutas. Apesar das restrições impostas pela legislação sanitária em vigor no país, métodos simples de processamento, como os apresentados neste trabalho,

podem ser empregados pelos produtores com vistas a diversificar a renda na pequena propriedade familiar.

Considerando as duas vertentes destacadas, ou seja, o mercado consumidor urbano e o processamento de frutas na própria propriedade rural, assinalam-se como estratégias de capacitação e divulgação das potencialidades da uvaia a realização, pelo Núcleo de Estudos em Gastronomia do IFSC, de:

a) oficinas com fruticultores com ênfase na preparação de produtos processados com uso de frutas disponíveis na propriedade;

b) abertura de canais de comercialização direta entre produtores e consumidores urbanos (feiras, pequenos mercados, venda sob encomenda etc.);

c) atividades de extensão em escolas e universidades voltadas à valorização dessas frutas;

d) atividades com proprietários de estabelecimentos que comercializam produtos que contém frutas (restaurantes, lanchonetes, padarias, confeitarias etc.), a fim de demonstrar as potencialidades gastronômicas dos insumos locais;

e) divulgação em diferentes meios de comunicação das propriedades físico-químicas e qualidades nutricionais das frutas nativas, além de destacar o papel social e ambiental decorrente de seu consumo.

As ações executadas envolveram o engajamento de diferentes atores sociais para que se tornasse viável: instituições de ensino, agências estatais de desenvolvimento agropecuário, pesquisadores, extensionistas, associações de produtores e prefeituras.

O estudo aponta que as ações precisam necessariamente ser desenvolvidas por um conjunto de atores sociais engajados e um planejamento economicamente eficaz, que de fato possam ser revertidas em ampliação da demanda da fruta, aumento de renda, diversificação de produção e valorização do trabalho dos fruticultores.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Parte da biodiversidade brasileira de frutas é desconhecida pela população, devido à substituição das variedades nativas por outras de maior apelo comercial. A superação desse quadro desfavorável é desejável e possível, através de iniciativas de ensino e pesquisa apoiadas por instituições públicas e privadas, com vistas à capacitação quanto ao uso e desenvolvimento tecnológico de produtos com as frutas nativas, as quais constituem importante patrimônio alimentar do país.

Os produtos desenvolvidos neste trabalho mostram que a aplicação alimentar da uvaia é viável, tanto do ponto de vista do uso da fruta *in natura*, quanto na aplicação de produtos processados que apresentam forte vínculo com a gastronomia.

A qualidade sensorial da uvaia, expressa por meio da sua coloração amarelo alaranjada atrativa (devido ao alto teor de carotenoides), sabor ácido levemente adocicado, aroma de frutas cítricas, frutas brancas e de flores brancas, possibilita a utilização da fruta no desenvolvimento de produtos gastronômicos com potencialidade de comercialização. As características sensoriais particulares da uvaia favorecem o versátil uso da fruta em produtos alimentares.

A proposta de desenvolvimento de produtos com a uvaia está em consonância com as tendências da gastronomia contemporânea, que busca sabores singulares, com identidade regional, cultural e economicamente sustentável.

Os profissionais da gastronomia, enquanto formadores de opinião e de tendência no mercado de alimentos, têm papel primordial na elevação do consumo das frutas nativas e em produzir demandas que impactem na utilização da uvaia, ampliando as forma de renda dos pequenos agricultores.

Produtos gastronômicos (entradas, pratos salgados, lanches, sobremesas, coquetéis e bebidas) com base em ingredientes tradicio-

nais, com práticas culinárias que valorizem os saberes, os fazeres e os sabores, simbolizam as formas de resistência cultural contra a padronização da alimentação moderna, valorizando a gastronomia brasileira de identidade, além de fomentar a inovação e impulsionar outros setores da economia, como o turismo gastronômico de experiência.

Em Santa Catarina, a introdução na dieta da população das frutíferas de dispersão regional, como a uvaia, além de ganhos do ponto de vista nutricional, pode contribuir para a revitalização do cultivo dessas espécies nas áreas rurais, minimizando os atuais dados de destruição dos biomas nacionais.

O uso de alimentos nativos e regionais vinculados à identidade local como mostrado neste trabalho cumpre papel decisivo na conservação da biodiversidade e eleva o compromisso social em torno das políticas de sustentabilidade na produção de alimentos.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALVES, R. E.; BRITO, E. A.; RUFINO, M. S. M.; SAMPAIO, C. G. Antioxidant activity measurement in tropical fruits: A case study with acerola. *Acta Horticulturae*, n. 773, p. 299–305, 2008.
- AMARAL M. F.; SOUTHGATE, N. N. A.; ROCHA G. F.; SCHEUER, M. P.; KOMATSU, A. R.; LOHN, G.. *Gastronomia: da tradição à inovação*. 1. ed., Fortaleza: E-Book, 2016. 349 p.
- ANDERSEN, O.; ANDERSEN, V. U. *As frutas silvestres brasileiras*. 3 ed. Rio de Janeiro: Globo Rural, 1989. 203p.
- ASSOCIAÇÃO SLOW FOOD DO BRASIL. *Biodiversidade, Arca do Gosto e Fortalezas Slow Food*: um guia para entender o que são, como se relaciona com o que comemos e como podemos apoiá-las. 2018.
- ANDRADE, R. N. B.; FERREIRA, A. G. Germinação e armazenamento de sementes de uvaia (*Eugenia pyriformis* Camb.) - Myrtaceae. *Revista Brasileira de Sementes*, v. 2, n. 22, p. 118-125, 2000.
- CRUZ, E. P. *Brasil desperdiça 41 mil toneladas de alimento por ano*. Disponível em: <<http://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2016-06/brasil-desperdica-40-mil-toneladas-de-alimento-por-dia-diz-entidade>>. Acesso em: 07 maio 2018.
- DELGADO, L. F.; BARBEDO, C. J. Tolerância à dessecação de sementes de *Eugenia*. *Pesquisa Agropecuária Brasileira*, v. 2, n. 42, p. 265-272, 2007.
- DONAZOLO, J. *Conservação pelo uso e domesticação da feijoa na Serra Gaúcha - RS*. 2012. Tese (Doutorado em Ciências Agrárias). Universidade Federal de Santa Catarina, Santa Catarina, 2012.

- ESCHEVINS, A., GIBOREAU, A., ALLARD, T., DACREMONT, C. The role of aromatic similarity in food and beverage pairing. *Food Quality an Preference*. IN PRESS
- FARIA, F. A., PINTO, A. C.A; RIBEIRO, N. M.; CARDOSO, S. T.; RIBEIRO, C. P. J. Processo de desenvolvimento de novos produtos: uma experiência didática. Abepro, Rio de Janeiro, out. 2008. Disponível em: <http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2008_TN_STP_073_521_12155.pdf>. Acesso em: 07 agosto 2017.
- FERRO, C. R., Dimensões conceituais da gastronomia. *Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*. São Paulo, n. 2, v. 5, 2017.
- FRANZON, R. *Frutíferas Nativas do Sul do Brasil*. In: II Simpósio nacional do morango e I encontro de pequenas frutas e frutas nativas do MERCOSUL. Pelotas. Embrapa Clima Temperado, 2004. p. 252-265.
- FUNDAÇÃO SOS MATA ATLÂNTICA. *Atlas dos remanescentes florestais da Mata Atlântica: mapeamento dos sistemas costeiros*; São Paulo, 2018.
- HAMINIUK, C. W. I.; PLATA-OVIEDO, M. S. V.; GUEDES, A. R., STAFUSSA, A. P.; BONA, E.; CARPES, S. T. Chemical, antioxidant and antibacterial study of Brazilian fruits. *Food Science & Technology*. v. 46, p. 1529-1537, 2011.
- LAMARCA, E. V.; LAMARCA, E. T.; BARBEDO, C. J. *De Ybaaia a Uvaia, a trajetória histórica de uma de nossas mais importantes espécies arbóreas tropicais. Língua e Literatura*. v. 30, p. 331-340, 2012.
- MIYAZAWA, M. T. *Compostos voláteis da uvaia (Eugenia pyriformis cambess)*. 2009. 97 f. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade Estadual Paulista “JÚLIO DE MESQUITA FILHO”, São Paulo, 2009.
- MORELLATO, L. P. C.; HADDAD, C. F. B. Introduction: The Brazilian Atlantic Forest. *Biotropica*. v. 32, p. 786-792, 2000.
- NEVES, A. C. M. *Determinantes do desmatamento na Mata Atlântica: Uma Análise Econômica*. 2006. Dissertação (Mestrado em Ciências Econômicas). Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2006.
- OLIVEIRA, D. C. Comida, carisma e prazer: um estudo sobre a constituição do Slow Food no Brasil. Tese (Doutorado em Ciências Sociais). Instituto de Ciências Humanas e Sociais. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2014.
- SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Mercado de Fruticultura: Panorama do Setor no Brasil. Agronegócio: Fruticultura. *Boletim de Inteligência*. 2015. p. 1-4.
- STIEVEN, A. C.; MOREIRA, J. J. S.; SILVA, C. F. Óleos essenciais de uvaia (*Eugenia pyriformis Cambess*): avaliação das atividades microbiana e antioxidante. *Eclética Química*, n. 34, v. 3, p. 7-13, 2009.
- WILKINSON, JOHN. *A pequena produção e sua relação com os sistemas de distribuição*. Projeto Regional de Cooperação Técnica para a Formação em Economia e Políticas Agrárias e Desenvolvimento Rural na América Latina. FODEPAL: UNICAMP, 2003.
- ZANETI, B. T.; SCNEIDER, S. A conversa chegou à cozinha: um olhar sobre o uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. *Revista Mundi Meio Ambiente e Agrárias*. Curitiba, PR, n.1, v.1, 2016.

CAPÍTULO 8

Fortalecimento Territorial e a Cadeia de Valor da Castanha-do-Brasil (*Bertholletia excelsa*) na Bacia do Rio Negro: O Caso do UNINI

**Ana Laura Machado Módolo, Artur Sgambatti Monteiro,
Kiviane Castro Ribeiro, Marcelo Mendes do Amaral
e Dionisia Nagahama.**

1. INTRODUÇÃO

A Amazônia representa o maior bioma do Brasil. Ela cobre, com seus mais de 4 milhões de km², cerca de metade do território brasileiro (IBGE, 2004). Guarda também significativa parcela da biodiversidade mundial e mantém em suas águas a maior bacia hidrográfica do planeta. Relativamente bem preservada, pois guarda grande estoque de terras e recursos naturais, a Amazônia é, por essência, o palco de discussões sobre gestão territorial e ambiental de importância central. Considerando esse contexto de ocupação humana e seus desdobramentos, por mais antigos que sejam, a região é o centro da equação ainda não solucionada sobre um modelo de desenvolvimento que seja economicamente viável, socialmente justo e ambientalmente correto.

Dentro dessa formatação territorial e social, o estado do Amazonas tem características de central protagonismo no aprofundamento das questões levantadas acima. Sendo o maior estado da Amazônia brasileira e do país, o estado é também um dos mais preservados. Dessa forma, a questão da ocupação humana na floresta ganha volume em realidades das mais diversas e dá espaço para inúmeras experiências e iniciativas de gestão territorial inovadoras, seja nas dezenas de sedes municipais; em

Manaus, a grande metrópole da floresta, ou nas dezenas de unidades de conservação (UC) que se espalham por diferentes calhas.

Pensar a Amazônia e o futuro da ocupação humana nela passa pelo desenvolvimento e fortalecimento de modelos de sucesso no monitoramento e uso de recursos naturais, que permitam a emancipação das populações humanas em situações de condições extremas e, simultaneamente, que a floresta continue em pé. Assim, o desenvolvimento de modelos de gestão e de trabalhos em rede, que justifiquem e permitam a exploração sustentável dos recursos naturais, é de central importância. Unidades de conservação de uso sustentável, como Reservas Extrativistas de Usos Sustentável (Brasil, 2000) exercem influência e protagonismo na proposição e, principalmente, permissão e segurança nesses tipos de prática.

O rio Negro e suas bem preservadas UCs se apresentam como contexto ideal para o fortalecimento da gestão territorial participativa e empoderamento comunitário e social sobre a gestão dos recursos naturais. A região ganha destaque, ainda, pela presença e relativa influência da cidade e região metropolitana de Manaus, pela complexidade conferida pelas diversas UCs do Mosaico do Baixo Rio Negro (MMA, 2010) e pelo importante histórico de luta, articulação das comunidades, ONGs e diversos pesquisadores e apoiadores, em especial, da Reserva Extrativista do Unini.

Como será detalhadamente discutido a seguir, as atividades e a história da RESEX Unini, sua cooperativa de trabalhadores e associação de moradores, em muito reflete a evolução da discussão ambiental no Amazonas, como também o fortalecimento territorial de importante modelo de UC. Todo o trabalho de fortalecimento social e geração de renda praticados no Unini, e em outros rios, se baseia na produção agroextrativista, onde um dos principais produtos é a castanha-do-Brasil.

Dessa forma, o relato das boas práticas e das experiências gerais de fortalecimento das comunidades tradicionais do rio Unini e outras calhas próximas, apresenta-se a seguir estruturada da seguinte forma: na primeira sessão, retrata uma descrição geral do rio Unini e do processo de criação de sua RESEX. O enfoque passa pelo histórico da construção social das cooperativas e das práticas de monitoramento dos recursos naturais e pela cadeia produtiva da castanha-do-Brasil. Recentemente, como será exposto mais a frente, os trabalhos passaram a se desdobrar para uma região mais abrangente e a influenciar novas comunidades e povos da floresta. Na segunda sessão do relato, serão apresentados resultados e discussões referentes às práticas mais recentes sobre a cadeia de valor da castanha-do-Brasil e a metodologia utilizada pelos diversos parceiros envolvidos.

2. CONTEXTUALIZAÇÃO DO LOCAL

A presente sessão se divide em quatro momentos, de forma a discutir a construção do arranjo territorial que dá origem e pano de fundo às articulações alvo desse relato. O primeiro deles discorre sobre a importância central que a categoria RESEX possui para o aprimoramento das discussões conservacionistas. O segundo momento trata especificamente da forma e do contexto dentro dos quais se deu a criação da RESEX Unini, em especial sua relação com desdobramentos da criação do Parque Nacional do Jaú (PARNA Jaú) e a condição dos moradores ali presentes. O terceiro, por sua vez, se desdobra sobre a forma pela qual os trabalhos realizados no Unini passaram a influenciar modelos de organização e de trabalho em outros rios próximos, como, por exemplo o próprio Jaú, levando a geração de renda e produção em rede. Por último, o quarto momento dessa sessão trata das principais parcerias interinstitucionais firmadas entre as organizações locais e as instituições nacionais e internacionais, referente a questões de apoio técnico-financeiro, assim como de visibilidade e estruturação das práticas existentes.

a. Reservas extrativistas, histórico e contribuição.

A concepção de reserva extrativista surge no final da década de 1980, em decorrência de conflitos sobre legitimidade e regularização fundiária na Amazônia, referente às terras habitadas por populações tradicionais. A evolução histórica do extrativismo no Brasil, e especificamente na Amazônia, revela que as práticas das ações impeditivas aos desmatamentos, serviu como estímulo para o amadurecimento e fortalecimento político e social dos extrativistas, através da “concessão de uso coletivo” (OSLON, 1998).

Diante de tal cenário, foi aprovada a proposta da criação da RESEX, no 1º Encontro Nacional dos Seringueiros em 1985, durante o qual foi criado o Conselho Nacional dos Seringueiros (CNS), liderado por Francisco Alves Mendes Filho (Chico Mendes). Deste encontro, surgiu a proposta da criação da “União dos Povos da Floresta”. Tal proposta buscava conectar os interesses de indígenas, extrativistas, quilombolas, pescadores, quebradeiras de coco e populações ribeirinhas, através da criação de reservas extrativistas que assegurem alternativas econômica e ecológica, para justificar a luta contra o desmatamento na Amazônia e solucionar as questões fundiárias locais (CNS, 1993)

Gradativamente, as reivindicações foram direcionadas através do CNS, que, além de insistir na criação de RESEXs, com apelo de Reforma Agrária para extrativistas, passou a defender as reservas como “espaços territoriais destinados à utilização sustentável e conservação de recursos naturais renováveis” (CNS, 1993).

O Governo Federal também avançou, mediante a legitimação da RESEX no âmbito de política nacional do meio ambiente, permitindo sua criação a partir de 1989, onde, através de uma nova consolidação das UCs, agregou demandas nacionais favoráveis à concepção das reservas. Um importante e trágico evento que culminou no avan-

ço da criação de RESEXs na Amazônia se deu com a morte de Chico Mendes, em 1988, gerando intensificação de tais processos.

O movimento da “União dos Povos da Floresta”, juntamente com pressões internacionais, deu origem ao Sistema Nacional de Unidades de Conservação (SNUC), às RESEX, e à criação do Centro Nacional de Desenvolvimento Sustentado das Populações Tradicionais (CNPT), pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), cuja missão era: “(...) executar políticas de uso sustentável dos recursos naturais, tendo as reservas extrativistas como referência e, por princípio, a gestão comunitária” (IBAMA, 1992).

Fundamentada nestas disposições, a RESEX do Unini está localizada numa área que abrange praticamente toda a margem esquerda do rio Unini, desde sua nascente até a confluência com o rio Negro, no município de Barcelos, 200 Km a noroeste de Manaus. Aproximadamente toda a bacia hidrográfica do rio Unini é coberta por UCs. Ela conta ainda com o PARNA Jaú, ao sul, e com a Reserva de Desenvolvimento Sustentável Amanã (RDS Amanã). A seguir apresentaremos seu histórico.

b. Rios Jaú e Unini

Considerando a situação atual, é importante ressaltar a constituição do PARNA Jaú como marco histórico da formação territorial da UC no baixo rio Negro. Sua criação ocorreu em 1980 através do decreto no 85.200 (Brasil, 1980), durante o governo militar, com o objetivo de preservar a bacia do rio Jaú, sendo este limitado ao norte pela margem direita do rio Unini (figura 1). Por se tratar de uma UC de Proteção Integral, conforme previsto no SNUC, não permite pessoas vivendo em seu interior, sendo destinado exclusivamente à preservação ambiental, à realização de pesquisas científicas e ao turismo (Brasil, 2000).

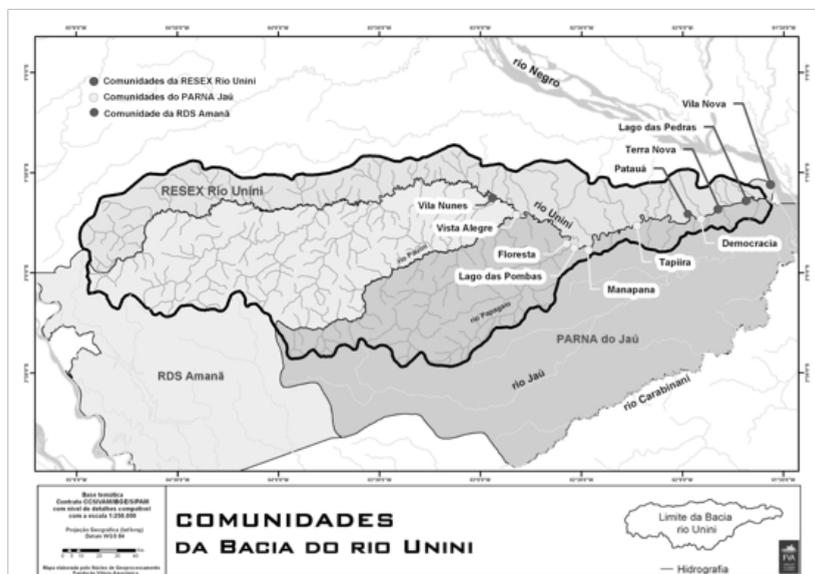


Figura 1: Comunidades do rio Unini e as delimitações entre a RESEX Unini, PARNA Jaú, RDS Amanã.

Diante da instalação da base de fiscalização do IBAMA na foz do rio Jaú, em 1985, e a proibição da entrada de barcos regatões (comerciantes fluviais), a manutenção do modo de vida nas comunidades ribeirinhas e quilombola que residiam no parque foi, em grande medida, inviabilizado (CAMPOS, 2006; CREADO, 2006). Desde então, a economia no rio Negro resume-se ao agroextrativismo (LEONARDI, 1999), onde desenvolveu-se um sistema econômico denominado aviamento. Através do aviamento, os extrativistas recebem os produtos manufaturados de regatões, em troca de uma quantia desigual de produtos da floresta, configurando um processo de escravidão por dívida (AUBERTIN, 2000). Ainda hoje esta prática é comum, mas com certas transformações e adaptações em praticamente toda a Amazônia (FVA, 1998)

Diante desse complexo processo, as comunidades passaram a articular e centralizar sua representatividade em assembleias, fortalecendo a criação de entidades representativas para receber a concessão de uso da terra, destinada a exploração sustentável e conservação de recursos naturais. Visando a autonomia dos povos e a criação de alternativas de desenvolvimento, o processo de criação da RESEX Unini está diretamente relacionado à gênese da AMORU (Associação dos Moradores do Rio Unini).

Diante desses esforços e com o apoio organizacional da FVA (Fundação Vitória Amazônica) e do CNPT, foi criada oficialmente, em agosto de 2002, a AMORU a partir de uma assembleia geral das comunidades do rio Unini, que contou com expressiva participação dos moradores da região.

Tendo em vista a necessidade de definição que fosse ao encontro das necessidades dos moradores do rio, a AMORU encaminhou em 2004 a solicitação de criação da RESEX Unini ao IBAMA/CNPT. Neste mesmo ano, foi realizada a II Assembleia Geral da AMORU, na comunidade Democracia, elegendo a diretoria da associação e consolidando o processo de discussão da RESEX. Um ano depois ocorreu o processo de consulta pública para criação da RESEX Unini.

Após cinco anos de luta e trabalho realizado pelos moradores do Unini, foi criada, em 2006, a RESEX do Unini (BRASIL, 2006), composta por 160 associados pertencentes a 10 comunidades. Juntamente com a FVA, os moradores do rio Unini deram os primeiros passos para implantação da constituição de seu Conselho Deliberativo e do Plano de Manejo (CALDENHOF, 2009).

Considerando tal contexto, o Sistema de Monitoramento de Uso de Recursos Naturais no Rio Unini (SIMUR) foi elaborado para o fortalecimento da gestão territorial baseada na participação social e se apresenta como marco importante no processo de reconhecimento da

RESEX, pelos atores e comunidades envolvidas. O SIMUR consiste em um projeto da FVA criado em 2008 e executado em parceria com a AMORU, Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) e do Centro Estadual de Unidades de Conservação do Amazonas (CEUC), implantado na calha do rio Unini com a finalidade de melhor orientar a gestão dos recursos naturais do rio.

Sua maior premissa está no monitoramento participativo auto-declarado e voluntário, a partir do qual, periodicamente, grande parte das 190 famílias residentes nas dez comunidades do rio informam, por meio de um questionário padrão, o uso dos recursos naturais. Tais informações são organizadas num banco de dados georreferenciados, que permite a análise da forma como as populações ocupam o rio. Os resultados do SIMUR são apresentados periodicamente aos envolvidos, de forma a guiar a melhor maneira de uso dos recursos circundantes, de conservação da biodiversidade e da geração de renda para as comunidades (BORGES *et al*, 2014).

A partir da estruturação do SIMUR, recorrente apresentação, estudo e discussão de seus resultados, foi possível compreender, de forma sólida e sem precedentes na Amazônia brasileira, a forma e a intensidade com as quais o rio vinha sendo explorado, assim como as melhores oportunidades de geração de renda existentes. Tais reflexões levaram a AMORU a considerações sobre a exploração da castanha-do-Brasil (*Bertholletia excelsa*), item de relativo bom preço e abundância na região, a ser considerada de importância central para projetos de geração de renda. O necessário fortalecimento de sua cadeia de valor levou o coletivo das instituições a considerar a construção de um fábrica de beneficiamento para a castanha.

A partir dessas premissas, em 2009, foi criado o Conselho Deliberativo e o Plano de uso da RESEX, através do projeto financiado pelo Conselho de Desenvolvimento Humano (CDH) do governo do Estado do Amazonas, em parceria com o Programa de Áreas Protegidas da

Amazônia (ARPA). Tais parcerias possibilitaram a aquisição de equipamentos e maquinários para a construção do galpão de beneficiamento de castanha, da COOMARU (Cooperativa Mista Agroextrativista do Rio Unini). Neste mesmo ano, aconteceu o 1º Encontro dos Castanheiros do rio Unini e a inauguração do galpão na comunidade Lago das Pedras.

Em 2011, foi aprovado o Plano de Manejo no Conselho Deliberativo da RESEX do Unini, como também foi instituída a usina de beneficiamento da castanha na comunidade Terra Nova. Em 2012, foi criada a fábrica de castanha da Central Agroextrativista da União dos Moradores do Rio Unini (CAUMORU), na comunidade Patauí, como fonte de agregação de valor para conservação da castanha, como também a geração de renda na RESEX. Para que a realização das transações econômicas e o escoamento da castanha fosse possível, no mesmo ano, foi criada a COOMARU.

c. Pactos extrativistas do baixo e médio rio Negro

A proposta da realização dos pactos extrativistas surgiu com a necessidade de renovar o extrativismo sustentável por meio de alternativas de negócios às atuais relações comerciais entre extrativistas e os diferentes elos da cadeia produtiva, baseadas no “sistema de aviação” na bacia do rio Negro. Os pactos se firmaram em 2016, em um grande encontro na comunidade Terra Nova (rio Unini), para o desenvolvimento conjunto de alternativas às formas comerciais atuais que em muito se beneficiou da localização geográfica do rio Unini, para a promoção de sinergias comerciais com comunidades de rios próximos (principalmente Jaú, Unini, Jauaperi e Demeni).

Os pactos extrativistas estabelecidos entre COOMARU e organizações de outros rios visam fortalecer a gestão de negócios, produção e comercialização de produtos da sociobiodiversidade, com destaque para a castanha-do-Brasil, cipós e piaçava. Por meio da construção de relacionamentos de confiança entre produtor e com-

prador, os Pactos Extrativistas garantem produção em rede necessária para a estabilização dos negócios, com crescimento quantitativo e qualitativo dos produtos, que promovem o empoderamento local e o protagonismo comercial, unindo as famílias extrativistas, garantindo que todos ganhem. Na figura 2, é possível ver a localização dos principais rios presentes no encontro dos Pactos Extrativistas.

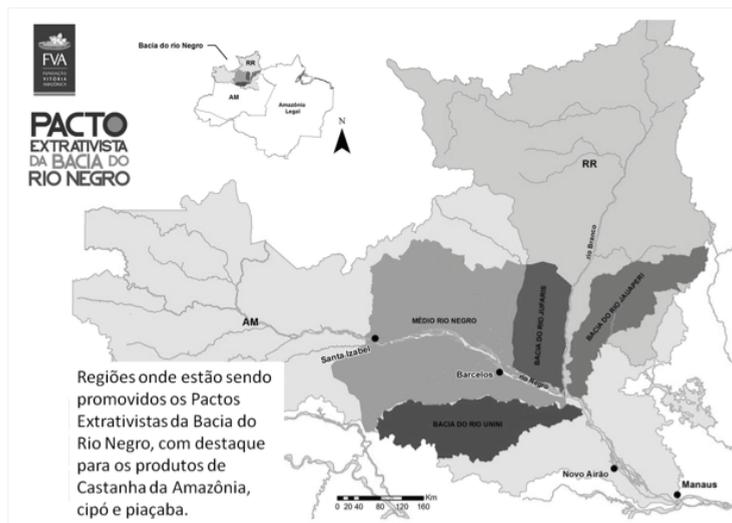


Figura 2: Localização dos pactos extrativistas na bacia do rio Negro (FVA).

d. Parcerias interinstitucionais

Como último passo da proposta de caracterização dos trabalhos realizados no rio Unini e região, e de suas importantes conquistas recentes, é importante citar, mesmo que sumariamente, parcerias nacionais e internacionais firmadas que conferem visibilidade e qualidade técnica para suas ações.

O Serviço Florestal Americano (USFS) é uma agência federal do Departamento de Agricultura estadunidense, criada em 1905, que gerencia terras públicas na forma de florestas nacionais e pastagens. Ela presta assistência técnica e financeira a agências florestais estatais e pri-

vadas pelo globo e constituem a maior organização de pesquisa florestal do mundo. É orientada para o rendimento sustentável de recursos renováveis, como água, forragem, vida selvagem, madeira e recreação.

A Agência dos Estados Unidos para o Desenvolvimento Internacional (USAID) nasceu em 1961, motivada pela necessidade de unir o desenvolvimento em uma única agência responsável por administrar auxílio a países estrangeiros, promovendo o desenvolvimento social e econômico. Em 2014, os governos brasileiro e estadunidense assinaram um acordo de cooperação bilateral para Conservação da Biodiversidade da Amazônia, que provê perícia técnica, treinamento, pesquisa e melhores tecnologias e abordagens para apoiar as metas de conservação e desenvolvimento do Brasil. A USAID também trabalha com o governo brasileiro para estabelecer parcerias com organizações da sociedade civil, como a FVA, para promover o desenvolvimento de cadeias de valor sustentáveis no baixo rio Negro, melhorando os meios de produção locais e simultaneamente a gestão de recursos naturais.

Outra parceria importante foi firmada com o Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola (Imaflora) que consiste em uma associação civil sem fins lucrativos, fundada em Piracicaba, SP, em 1995. Ela foi idealizada sob a premissa de que a melhor forma de conservar as florestas tropicais é dar a elas uma destinação econômica baseada em boas práticas de manejo sustentável (BPM) e a gestão responsável dos recursos naturais. Uma das estratégias é o projeto Origens Brasil®, voltado à valorização de povos e populações tradicionais, seus produtos, sua cultura e seus territórios. Um dos objetivos é construir uma rede colaborativa capaz de reunir informações, dar transparência, validar informações e comunicar para a sociedade o papel das populações tradicionais e povos indígenas como guardiões dos Territórios de Diversidade Socioambiental, bem como fazer conexões comerciais e promover relações mais justas entre forne-

cedores e empresas. A iniciativa é uma concepção do Imaflora e do Instituto Socioambiental (ISA) e conta com o suporte de instituições de apoio como a FVA, que atua no território do rio Negro.

Por fim, cabe citar o trabalho do *Slow Food* e o reconhecimento dado ao trabalho realizado no rio Unini. Ele foi fundado em 1986 e emprega conceitos em contraproposta ao *fast food*. Tem como princípios o direito ao prazer da alimentação, a utilização de produtos artesanais de qualidade e produção de forma respeitosa, tanto para o meio ambiente quanto aos produtores, e acredita que os alimentos que chegam à mesa devem ser bons, limpos e justos, reconhecendo o consumidor como coprodutor, uma vez que possui informações sobre como o alimento é produzido. A castanha da COOMARU está cadastrada na Comunidade do Alimento do Terra Madre, que reúne iniciativas que trabalham pela sustentabilidade e qualidade de seus produtos alimentares. Em sua rede de apoio, citam que as castanhas da COOMARU conferem sabor excepcional, respeito ao ambiente e ao povo, e estão intimamente ligadas ao território do ponto de vista histórico, social, econômico e cultural das populações locais

Em suma, considerando o exposto ao longo da presente sessão, o histórico e a abrangência das atividades levadas a cabo no baixo rio negro, é necessário apresentar os trabalhos realizados pela COMARU, FVA e parceiros, de 2016 em diante.

3. PRODUÇÃO DE CASTANHA EM REDES DE UCS NO BAIXO RIO NEGRO

A atividade extrativista de produtos florestais não-madeireiros (PFNM) desempenha um importante papel complementar ao mercado madeireiro e à agricultura familiar. Com isso, surge a necessidade de construir leis e orientações técnicas específicas, que visam a exploração racional de algumas espécies produtoras de PFNM da sociobiodiversidade (MAPA, 2012).

Na RESEX Unini, o plano de manejo é o instrumento norteador de uso dos recursos naturais, que permite a atividade extrativista, a exemplo da castanha-do-Brasil, desde que obedecidas as BPM, as regras dos Acordos de Gestão, as regras definidas em Assembleia Geral e a legislação vigente.

As boas práticas de manejo do fruto da castanha-do-Brasil baseiam-se no extrativismo sustentável aliado à conservação da biodiversidade, combinando conhecimentos e práticas tradicionais, e têm por objetivo não comprometer a estrutura e a dinâmica das populações envolvidas e o ecossistema no qual estão inseridas, bem como aprimorar e incrementar a produtividade e a qualidade dos produtos a serem extraídos (SOUZA et al., 2009).

As etapas envolvem os processos de pré-coleta, coleta e pós-coleta, que consistem basicamente em técnicas de coleta, amontoa e quebra dos ouriços, além do armazenamento na floresta e o transporte para os entrepostos ou usinas de beneficiamento. Os passos das BPM realizadas pelos extrativistas podem ser observadas no quadro 1.

Quadro 1. Etapas de boas práticas de manejo do fruto (ouriço) de castanha-do-Brasil realizadas pelos extrativistas

Pré-coleta	Coleta	Pós-coleta
1. Planejamento da atividade de coleta	4. Coleta de frutos (ouriços)	6. Quebra de frutos (ouriços) e primeira seleção
		7. Lavagem e segunda seleção
8. Pré-secagem (enxugar) no paio		
9. Terceira seleção		
2. Abertura e manutenção de picadas e varadouros		

3. Limpeza na base das castanheiras e manejo silvicultural de cipós	5. Amontoamento	10. Ensacamento em sacas de ráfia
---	-----------------	-----------------------------------

Quadro 1: Elaborado pelos autores.

A COOMARU realizou, com o apoio técnico da FVA, uma oficina de boas práticas para o manejo sustentável da castanha-do-Brasil e dos cipós, na comunidade Patauá (rio Unini), município de Barcelos, AM, no período de 21 e 23 de julho de 2017, e teve como objetivo fortalecer as potenciais cadeias de valor da sociobiodiversidade local, com foco nas boas práticas de manejo sustentável.

O evento teve alcance médio de 60 participantes das comunidades que integram as UCs da bacia do rio Negro, RESEX Unini, PARNA Jaú, RDS Amanã, RESEX Baixo Rio Branco-Jauaperi, além da participação de duas lideranças da Terra Indígena Yanomami, do rio Demini, e representantes de instituições governamentais e não-governamentais.

Durante os três dias de evento, aconteceram diversas atividades participativas, tendo em vista a integração e o intercâmbio de experiências entre as comunidades, fomentando a criação de espaços de diálogo e reflexão para outros temas como soberania e segurança alimentar.

a. Acordos entre rios (1ª expedição e mapeamento)

No período de 19 a 27 de setembro de 2017, ocorreu a Expedição Jaú-Jauaperi (PARNA Jaú e RESEX Jauaperi - baixo rio Branco, RR), que contou com a presença de 57 participantes das comunidades que integram essas bacias. Foram realizados diagnósticos participativos e mapeamento das comunidades, realizado na expedição anterior (2016), bem como a localização de seus castanhais.

Com intuito de prospectar uma estimativa da produção e a data da safra da castanha nessas bacias para o ano seguinte, foram firmados acordos de compra e o incentivo das BPM da castanha, como forma de agregação de valor ao recurso. Durante os dias 21 e 22, foi instalada a rádio comunitária na comunidade quilombola do Tambor (PARNA Jaú) para facilitar a comunicação entre as demais comunidades, a base do IBAMA, ICMBio e a sede da FVA em Novo Airão.

A inovação desta expedição se deu a partir do cadastro de extrativistas que fecharam acordos de venda da castanha, na plataforma Origens Brasil®, a qual assegura a rastreabilidade, origem e qualidade do produto, bem como, a identificação do extrativista.

b. Coleta / Colheita (2ª expedição)

No período de 1 a 6 de março de 2018, foi realizada a expedição para a busca da castanha nas comunidades da RESEX Jauaperi, firmadas em acordo na expedição anterior (2017). Foram realizadas reuniões em quatro comunidades, tendo os castanheiros como público alvo, a fim de tratar sobre novos acordos de compra de matéria-prima, negociando a quantidade de latas que cada extrativista fornecerá, além da definição de um cronograma de entrega à cooperativa.

Conforme acordo feito pela COOMARU e FVA, cada saca equivale a quantidade de três latas de castanha, sendo importante que todas as comunidades das bacias envolvidas se adequem à mesma contagem, para que não haja irregularidades. As quantidades firmadas estão descritas no quadro 2, abaixo.

Comunidade	Quantidade (latas)
Bela Vista	600
Deus me Deu	50

Gaspar	80
Itaquera	620
São Pedro	140
Marral	50
Xiparinã	50
Xixuaú	500
Total	2.090

Quadro 2. Matéria-prima prospectada nas comunidades da RESEX Jauaperi, Roraima.

No fim da expedição, foi realizado o controle de armazenamento das castanhas, no galpão de secagem da comunidade Lago das Pedras, as quais posteriormente serão beneficiadas na fábrica da COOMARU

DISCUSSÕES FINAIS

A longa história de trabalho existente no rio Unini e no baixo rio Negro como um todo evidencia o claro acúmulo de experiências exitosas com profundo impacto na qualidade de vida das comunidades tradicionais e no avanço de modelos ideais de gestão territorial e da biodiversidade na Amazônia, tema ainda em aberto. Desde as primeiras discussões a respeito da proteção da biodiversidade na bacia do rio Unini, com a criação do PARNA Jaú, até os mais avançados alinhamentos ideológicos com certificações de origens (Selo Origens Brasil) e parcerias internacionais (USFS e USAID), pelo fortalecimento da cadeia da castanha-do-Brasil, diversas características passaram por evoluções de central importância. Este fato denota a vanguarda, legitimidade e importância das ações levadas a cabo. Expomos abaixo alguns pontos discutidos ao longo do texto que merecem destaque.

Em primeiro lugar, é fundamental citar o fortalecimento conferido às Unidades de Conservação de Uso Sustentável, cuja criação,

em parte, responde a reivindicações de seringueiros (CNS) e tem na Amazônia seu lócus por excelência. Considerando que seu objetivo “é compatibilizar a conservação da natureza com o uso sustentável de parcela dos seus recursos naturais” (BRASIL, 2000), a RESEX Unini certamente se configura como UC onde as práticas evidenciam viabilidade e protagonismo, capaz de ser exercido por tal arranjo territorial na Amazônia. Garantir a floresta em pé, com impacto mínimo na biodiversidade e sobre a floresta é uma das chaves a permitir a continuidade da floresta Amazônica.

Outra característica importante, chave para o sucesso do Unini e do modelo de gestão territorial discutido, é o SIMUR. Ao pensar a gestão territorial com presença humana em contexto de floresta, se faz fundamental o monitoramento do uso de recursos naturais. Tais análises, conforme exposto, tornam possível o acompanhamento e servem como subsídio para ações estratégicas frente a oportunidades e desafios que, de outra maneira, seriam impossíveis de se conhecer. Dessa forma, consideramos que uma política de conservação eficaz e de vanguarda deve trabalhar com sistemas dessa natureza, e que, para o contexto amazônico, o SIMUR se demonstra como sendo uma metodologia replicável e de bons resultados.

A articulação das comunidades ribeirinhas em associações e cooperativas é fundamental para o fortalecimento do território e dos objetivos da criação das UCs e de suas assembleias. O Unini demonstra em suas ações como tais associações no rio (AMORU e COOMARU) possuem importância central e detêm o pioneirismo na busca ativa de oportunidades na melhoria de condições de vida. Devido às enormes distâncias e custos envolvidos nas logísticas necessárias, tanto os custos dos produtos comercializados quanto de bens de consumo ficam extremamente encarecidos e fazem com que as populações caiam em processos análogos à escravidão pelo processo conhecido

como aviamento. Exemplos como da AMORU e da COOMARU, através da construção da CAUMORU, mostram como alternativas de renda possibilitam alternativas interessantes à comercialização e emancipação de processos danosos à população.

A CAUMORU, além de servir às necessidades próprias das comunidades do rio Unini e o beneficiamento de sua produção de castanhas, tem se mostrado, conforme exposto, um importante polo de desdobramentos de ação para outras calhas (rios Jaú, Jauaperi e Demini, este com forte presença Yanomami). Assim, os trabalhos têm concentrado resultados de fortalecimento de diversas UCs, comunidade quilombola e importante etnia indígena, multiplicando e distribuindo, dessa forma, resultados positivos para o baixo e médio rio Negro. Fato importante ressaltado é a criação da RESEX Jauaperi em junho de 2018, que fortalecerá ainda mais a lógica conservacionista apoiada nos conhecimentos e práticas tradicionais do rio Negro.

Por último, vale citar as articulações para além do rio Negro e da Amazônia, como é o caso das parcerias firmadas com agências de fomento e práticas diversas. Por um lado, a evidente vanguarda do projeto, tão necessitado de apoio e investimento em fase de estruturação, condiz com o apoio fornecido por agências internacionais e certamente conferem resultados cada vez mais positivos, conforme parcerias firmadas junto ao Serviço Florestal Americano. Por outro lado, as parcerias firmadas nacionalmente com o IMAFLORA e com o *Slow Food* tornam as práticas muito mais visíveis e conferem aval ao processo. A certificação Origens Brasil é um importante selo que fortalece sobremaneira o trabalho regional e dá visibilidade aos comunitários, assim como as comunidades do alimento do *Slow Food*.

Em suma, os trabalhos e atividades conduzidas pelas comunidades ribeirinhas tradicionais do rio Unini, em parceria com entidades diversas, fortalecem a questão agroextrativista e da sociobiodiversi-

dade na Amazônia brasileira e forçam para o avanço e a formação política de uma ampla gama de atores locais. Fortalecem, também, a discussão pelo modelo de conservação na gestão territorial e da biodiversidade amazônica e servem, conforme amplamente exposto, para novas e ousadas reflexões por um novo modelo da ocupação humana na floresta amazônica.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AUBERTIN, C. *A Floresta em jogo: o extrativismos na Amazônia Central*. São Paulo: UNESP, 2000.
- BORGES, S. H.; IWANAGA, S.; MOREIRA, M. P.; DURIGAN, C. C.; SALDANHA, F. *Uma experiência de monitoramento participativo de biodiversidade na Amazônia brasileira: o sistema de monitoramento de uso de recursos naturais no Rio Unini - SIMUR*. Manaus: FVA, 2014. vii + 36p.: il.
- BRASIL. DECRETO DE 21 DE JUNHO DE 2006. Cria a Reserva Extrativista Rio Unini, no Município de Barcelos, Estado do Amazonas, e dá outras providências. Brasília, DF, 2006.
- BRASIL. DECRETO Nº 85.200, DE 24 DE SETEMBRO DE 1980. Cria, no estado do Amazonas, o Parque Nacional do Jaú. Brasília, DF, 1980.
- BRASIL. LEI Nº 9.985, DE 18 DE JULHO DE 2000. Regulamenta o art. 225, § 1o, incisos I, II, III e VII da Constituição Federal, institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza e dá outras providências. Brasília, DF, 2000.
- CALDENHOF, S.B.L.. Reserva Extrativista do Rio Unini: conflitos e estratégias socioambientais no rio Negro/AM. Manaus: UFAM, 2009. 222 f.: il. Dissertação de mestrado, Instituto de Ciências Humanas e Letras, Universidade Federal do Amazonas, Manaus.
- CALDENHOF, S. B. L. e FERREIRA, L.C. “Mudanças sociais, conflitos e instituições na Amazônia: os casos da Reserva Extrativista do Rio Unini e do Parque Nacional do Jaú” RITA, nº 5, dezembro 2011, publicação on-line 20 de dezembro 2011. Disponível em: <<http://www.conservation.org/discover/pages/history.aspx>>. Acesso em: Maio de 2018.
- CAMPOS, S.V. Jaú em jogo. Tese de doutorado, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas. 2006.
- CNS - Conselho Nacional dos Seringueiros. Diretrizes para um programa de reservas extrativistas na Amazônia. Rio Branco: Programa Comunicação e Editoração Ltda., 1993.
- CREADO, E. S. J. Entre lugares e não-lugares: restrições ambientais e supermodernidade no Parque Nacional do Jaú (AM). Tese (doutorado) - Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Campinas, 2006.
- FUNDAÇÃO VITÓRIA AMAZÔNICA. Plano de Manejo do Parque Nacional do Jaú / Fundação Vitória Amazônica. — Manaus: FVA/IBAMA, 1998.
- FUNDAÇÃO VITÓRIA AMAZÔNICA. Relatório da Oficina de Boas Práticas para o Manejo Sustentável da Castanha-do-Brasil e dos Cipós. Manaus, AM. 2017.
- IBAMA/CNPT - Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Reno-

- váveis/ Centro Nacional de Populações Tradicionais. Proposta para criação da reserva extrativista marinha do Pirajubé - baía sul da ilha de Santa Catarina. Brasília: IBAMA/ CNPT, 1992.
- IBGE, 2004. Mapa de Vegetação e Biomas. Disponível em : <<https://ww2.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/21052004biomashtml.shtm>>. Acesso em: 5 de jul de 2018.
- LEONARDI, V. *Os historiadores e os Rios: natureza e ruína na Amazônia Brasileira*. Ed. UnB, Paralelo 15, 1999.
- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. *Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável orgânico*. Castanha-do-Brasil: Bertholletia excelsa H.B.K. / Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. – Brasília : MAPA/ ACS, 2012. 49p.
- MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Plano de manejo participativo da Reserva Extrativista do Rio Unini. Manaus, 2011.
- MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Decreto nº483, de 14 de Dezembro de 2010. Reconhece o Mosaico do Baixo Rio Negro. Brasília, DF, 2010.
- OLSON, M. *A lógica da ação coletiva: bens públicos e teoria dos grupos*. Trad. GUERREIRO, M. D. C.; FARIA, M. L.. Ver. Téc. P. T. Pereira. Oeiras: Celta Editora, 1998. 168p. original: 1965.
- SCOLES, R. Ecologia e extrativismo da castanheira (*Bertholletia excelsa*, *Lecythidaceae*) em duas regiões da Amazônia Brasileira. Manaus: [s.n.], 2010, xv, 193 f.: il.
- SOUZA, A. D.; MACHADO, F.S. Relatório Técnico de Consultoria. Abordagem gradual da legislação para manejo florestal em situações de insuficiência legal normativa. Foco técnico: Produtos Florestais Não Madeireiros. Novembro, 2009. DFC Florestas Comunitárias. Documento Interno. Diretoria de Florestas, Ministério do Meio Ambiente, Brasília:2009.

CAPÍTULO 9

Conservação pelo uso do pinheiro brasileiro (*Araucaria angustifolia*): estudo de caso da Fortaleza do Pinhão da Serra Catarinense

Natal João Magnanti¹ e Oscar José Rover

INTRODUÇÃO

A Fortaleza¹ do Pinhão da Serra Catarinense é a primeira organização desta natureza no Sul do Brasil. Seus integrantes são agricultores(as) familiares (AF) e as organizações que integram o Núcleo Planalto Serrano (NPS) da Rede Ecovida de Agroecologia². A decisão de constituir uma Fortaleza foi tomada pelas entidades do NPS, afirmando que todos os grupos, associações e cooperativas ligadas a ele estão inseridos na Fortaleza, visto que todas as organizações que compõem o NPS trabalham com pinhão. A constituição da Fortaleza permitiu a aproximação entre a agricultura familiar (AF) e o *Slow Food*. O argumento dos alimentos bons, limpos e justos do *Slow Food* vem ao encontro do paradigma da agroecologia e se articula às premissas do NPS.

- 1 As Fortalezas são projetos do *Slow Food*, para ajudar os pequenos produtores a resolverem as suas dificuldades, reunindo os produtores isolados e conectando-os com mercados alternativos, mais sensíveis à sua situação e que valorizam os seus produtos (MAKUTA, 2018).
- 2 A Rede Ecovida foi criada em 1998, como resultado de um processo de articulação de organizações e movimentos sociais, visando construir uma alternativa ao modelo de agricultura dominante no país. A rede é organizada em núcleos regionais espalhados pela região Sul do Brasil. Cada núcleo reúne membros de uma microrregião com características semelhantes (um território rural). A organização social da Ecovida procura privilegiar relações de reciprocidade, tais como a troca de produtos, sementes e experiências, assim como incentiva outras formas de cooperação no interior da rede (ROVER; LAMPA, 2013). Núcleo Planalto Serrano é um dos nós da Rede Ecovida, sendo constituído por aproximadamente 30 grupos, associações e cooperativas do Planalto Serrano Catarinense.

Neste capítulo tem-se como objetivo analisar a contribuição que a AF integrada à Fortaleza *Slow Food* proporciona na conservação da araucária, através do extrativismo da sua semente, o pinhão. O *locus* da pesquisa é o mesmo do NPS, o Planalto Serrano Catarinense (PSC). O PSC é composto por dezoito municípios, que abrangem uma área total de 16.085 Km², o que representa 16,9% da superfície de Santa Catarina.

Reis *et al* (2010) afirmam que a exploração do pinheiro brasileiro, visando à utilização da madeira, concentrada entre o início do século XX e a década de 1970, teve impactos expressivos na economia brasileira, especialmente nos estados do Sul. Esta exploração ocorreu intensamente no PSC, criando um ciclo de crescimento econômico. Este ciclo marcou a trajetória histórica da região e teve como setor hegemônico a indústria madeireira. Na década de 1960, ocorreu uma crise econômica no setor madeireiro de Lages, que durante o ciclo da madeira abrangia outros oito municípios da região. A crise econômica no município repercutiu fortemente no PSC, motivando o êxodo rural, o que provocou um adensamento da população na zona urbana, aumento da periferia e os problemas sociais correlacionados pela falta de perspectiva de um novo eixo condutor de desenvolvimento, diante do que se esgotara (PEIXER, 2002). Após o término do ciclo da madeira, a partir da regeneração da cobertura florestal, o extrativismo do pinhão ganhou impulso no PSC.

O extrativismo de produtos florestais não madeireiros (PFNM)³ é realizado principalmente pela AF do PSC. O pinhão é um PFNM que ao longo das últimas décadas vem aumentando em importância social e econômica, sendo uma atividade econômica praticada por milhares de famílias, visando o consumo familiar e a comercializa-

3 De acordo com a FAO (1996), os produtos florestais não madeireiros (PFNM) são recursos biológicos provenientes de florestas nativas, sistemas agroflorestais e plantações e incluem plantas medicinais e comestíveis, frutas, castanhas, resinas, látex, óleos essenciais, fibras, forragem, fungos, fauna e madeira para fabricação de artesanato.

ção (Magnanti, 2016). O PSC concentra os dez principais municípios produtores de pinhão de Santa Catarina, contribuindo com 75% da produção (IBGE, 2015). Esta situação ocorre devido à concentração de áreas de regeneração da Floresta Ombrófila Mista (FOM) neste território. A regeneração está concentrada em propriedades de AF (ZECHINI, 2012) e tem como característica a predominância do pinheiro brasileiro. Atualmente, o uso principal da espécie é para coleta de pinhões. Alguns fatores contribuíram para que o extrativismo do pinhão tomasse a dimensão que possui atualmente na região. Os principais são: a) restrição do uso madeireiro do pinheiro brasileiro pela legislação vigente (BRASIL, 2008); b) intensificação da fiscalização dos órgãos ambientais para o cumprimento da legislação; c) concentração da regeneração em determinadas regiões e a dominância da espécie na floresta (Sevegnani; Schroeder, 2013); d) conhecimento local do uso e do manejo da espécie em sistemas agroflorestais⁴ (MAGNANTI, 2016); e) valorização econômica do pinhão como um recurso alimentar (MANTOVANI, 2004); f) disponibilidade de mão de obra no período de extração (ADAN, 2013); g) implantação de políticas públicas de valorização da biodiversidade (OLIVEIRA, 2014). Esses fatores proporcionaram as condições para que o extrativismo do pinhão se tornasse uma atividade econômica relevante no PSC. No entanto, a maioria do pinhão é comercializada por atravessadores, o que faz com que o alimento não tenha identificação da sua origem e não remunere adequadamente o trabalho executado pelos extrativistas. Por sua vez,

4 Sistemas agroflorestais podem receber diferentes conceitos dependendo dos pesquisadores que os definem. Para o International Centre of Research in Agroforestry (ICRAF) sistemas agroflorestais são combinações do elemento arbóreo com herbáceas e (ou) animais, organizados no espaço e (ou) no tempo (NAIR, 1993). Já na legislação brasileira, há uma definição, que SAF são sistemas de uso e ocupação do solo em que plantas lenhosas perenes são manejadas em associação com plantas herbáceas, arbustivas, arbóreas, culturas agrícolas, forrageiras em uma mesma unidade de manejo, de acordo como arranjo espacial e temporal, com alta diversidade de espécies e interações entre estes componentes (STEENBOCK, 2013).

a maioria dos consumidores não percebe que ao consumir o pinhão poderia prestar um serviço para a conservação da biodiversidade.

Percebendo essas condições adversas às quais os extrativistas estavam submetidos, o NPS constituiu a Fortaleza *Slow Food*, que se constitui como um espaço de articulação dos extrativistas integrados ao NPS. Ela tem como objetivo aproximar os produtores dos consumidores, almejando que essa relação também promova a conservação da biodiversidade, através do seu uso.

Além desta introdução, o capítulo apresentará nas próximas seções a metodologia empregada no estudo, seus resultados e discussões, assim como suas conclusões.

METODOLOGIA

Nesta pesquisa estuda-se o caso da Fortaleza do Pinhão do NPS, por meio dos seguintes instrumentos de pesquisa: entrevistas com questionários estruturados e semi-estruturados, observação participante, análise documental e estudo em uma unidade de produção.

No ano de 2016, foram entrevistados, através de questionários estruturados, 23 AF do NPS, sendo dezessete homens e seis mulheres. Eles eram oriundos de treze municípios. A amostra contém AF dos principais municípios produtores de pinhão de SC. Também foram realizadas entrevistas semi-estruturadas com oito extrativistas e lideranças sindicais dos municípios de Urubici, São Joaquim e Bom Retiro. As entrevistas foram realizadas em 2018 e os entrevistados pertencem ao NPS. Além disso, praticou-se a observação participante em atividades realizadas pela Fortaleza e por organizações que compõem o NPS, entre os anos de 2015 e 2018. Também foram usadas informações do estudo em uma unidade de produção⁵, na proprie-

5 “O estudo contou com um inventário florestal no SAF em uma área de 10 hectares, foram amostradas seis parcelas de 200 m² (10 x 20 m). Foram realizadas medidas de todos os indivíduos de pinheiro brasileiro com mais de cinco centímetros de diâmetro a altura do peito (DAP), estimado o número de indivíduos por hectare, a proporção de pinheiro

dade de um extrativista da Fortaleza, em 2016, o qual foi realizado juntamente com pesquisadores do projeto Sistemas Agroflorestais Agroecológicos do Sul (SAFAS), da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)⁶. Este levantamento foi realizado com o intuito de verificar as condições de manejo utilizadas pelo extrativista frente à demanda de conservação da espécie, através do uso. O manejo utilizado nessa propriedade é semelhante ao utilizado na maioria das demais propriedades da AF que compõem o NPS.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos a partir dos questionários estruturados proporcionam uma visão do manejo utilizado pelos extrativistas, visando o uso da espécie numa perspectiva conservacionista. Os questionários revelaram que, em média, $\frac{1}{4}$ da área total das propriedades possui cobertura florestal com a presença do pinheiro brasileiro. A maioria informou que coleta pinhão em mais de uma área, preferindo áreas de matas em regeneração e pastagens. Dados semelhantes foram encontrados por Adan (2013). 83% dos AF afirmaram possuir mais pinheiro brasileiro na atualidade que no passado e também informaram que realizam manejo da regeneração. 52% utilizam mais de uma técnica de manejo, sendo que aproximadamente metade planta a espécie. Aproximadamente 50% dos informantes realizam corte de galhos visando conduzir o pinheiro. Cerca de 40% usam o gado e os porcos no sub-bosque⁷, 34% realizam corte de árvores de araucária e 22% fazem adubação. Perguntados sobre quais técnicas de manejo

brasileiro perante as demais espécies arbóreas presentes na parcela, diâmetro a altura do peito, altura média, área basal e também o volume de madeira em metros cúbicos por hectare” (MAGNANTI, et al, 2017, p. 74).

6 Projeto Núcleo SAFAS: Sistemas Agroflorestais Agroecológicos do Sul, Projeto 2015-2016 (Chamada MDA/CNPq 39/2014).

7 Sub-bosque é a vegetação que está abaixo das árvores de porte alto como a araucária. Na maioria dos casos das propriedades onde é extraído o pinhão, a vegetação rasteira é composta de pastagem nativa, a qual é utilizada pelos animais domésticos.

seriam melhores para produzir mais pinhão, 70% afirmaram que o corte seletivo de árvores é uma técnica que produz bons resultados. Em seguida, foram citadas a adubação, com 35%, e o plantio, com 18%. Tendo-se perguntado sobre como estará a produção daqui a 10 anos, 61% acreditam que vai aumentar em função do manejo, principalmente pela adoção do plantio, assim como pelo aumento da demanda e pelo aumento do preço. Foi-lhes perguntado se é possível produzir madeira e pinhão na mesma área, e 100% dos AF afirmaram que sim, desde que se utilizem as técnicas de manejo citadas anteriormente. Os resultados vão ao encontro da proposta da conservação através do uso, defendida por uma corrente de pesquisadores (DIEGUES; ARRUDA, 2001; BENSUSAN, 2006; COELHO-DE-SOUZA, 2011; VIEIRA-DA-SILVA, 2013) que propõem a inclusão das populações humanas como promotoras da conservação da biodiversidade.

No estudo em uma unidade de produção familiar no município de Paineira, as informações obtidas são semelhantes aos dados do Inventário Florístico Florestal de Santa Catarina (IFFSC) – (Vibrans *et al.*, 2012) em relação ao diâmetro à altura do peito (DAP) da espécie, que ficou com 21 centímetros nessa altura. O estudo foi realizado em 10 hectares de regeneração de FOM, sendo que nessa área foram avaliadas seis parcelas de 10 por 20 metros. Essa área era conduzida, em 1978, através do manejo de corte e queima da vegetação, e os cultivos principais eram milho e feijão. Em 2016, não há mais cultivos anuais na área e, atualmente, comporta um Sistema Agroflorestal (SAF) no qual os principais produtos comerciais são o pinhão, o gado de corte e a erva mate.

O estudo da unidade de produção revelou que a média de indivíduos nas parcelas foi de 633 pinheiros/ha com DAP maior que cinco centímetros. Em duas parcelas o número foi 950 e 1.000 indivíduos, respectivamente. Essas informações indicam uma ampla regenera-

ção da espécie na área, o que proporciona as condições tanto para a conservação quanto para o uso comercial do pinheiro brasileiro. Esse número de indivíduos por área pode comprometer a produção de pinhão nos próximos anos, pela sobreposição de galhos das árvores. Para que não haja essa sobreposição seria necessária a eliminação de árvores, o que atualmente é restrito pela legislação, já que o pinheiro brasileiro está incluído na lista das espécies em extinção do Ministério do Meio Ambiente (BRASIL, 2008). A questão do manejo é crucial para o futuro do extrativismo do pinhão, visto que, dependendo do tipo de manejo imposto às áreas de regeneração, haverá estímulo ou retração no processo (MAGNENTI *et al*, 2017).

O estímulo ou a retração do extrativismo do pinhão podem ser importantes no desenvolvimento socioeconômico do PSC, já que as áreas de remanescentes de FOM estão sobre pressão por uso em outras atividades. A pressão pode seguir na direção da substituição da regeneração da araucária pela monocultura de florestas exóticas ou pela produção de grãos. Caso o extrativismo do pinhão seja incluído como um vetor importante do desenvolvimento, a regeneração poderá ser mantida ou ampliada, contribuindo para a conservação pelo uso da espécie. Vários fatores poderão pesar sobre o destino do extrativismo, sendo que as entrevistas destacam como mais importantes a restrição do corte de árvores, a baixa disposição de mão de obra qualificada para extração, o comportamento da demanda e do preço do pinhão.

A partir das informações do IFFSC e do estudo numa unidade produtiva familiar, é possível deduzir que o extrativismo do pinhão vem sendo praticado essencialmente em florestas com estágio médio para avançado de regeneração (Brasil,1994)⁸. No estudo constatou-se

8 Segundo resolução do Conselho Nacional de Meio Ambiente (CONAMA) nº 4, de maio de 1994 os principais parâmetros para definir os estágios da regeneração são a altura e DAP médios. (BRASIL, 1994) <http://www.mma.gov.br/port/conama/legiabre>.

que a floresta tem aproximadamente 40 anos, idade semelhante à encontrada em outros locais do PSC, os quais possuem regeneração florestal que ocupou áreas onde era praticada agricultura tradicional de corte e queima da vegetação nativa. Uma floresta em estágio médio a avançado de regeneração, contendo uma espécie em risco de extinção, implica na restrição legal de realizar o corte seletivo do pinheiro. Como a densidade da regeneração é alta na área, a sobreposição de galhos entre os pinheiros vem impactando a produção de pinhão. Essa situação constatada no levantamento e relatada pelos extrativistas coloca em risco o extrativismo nos próximos anos, caso não haja uma alteração na legislação que restringe o corte seletivo de pinheiro. Esse é um importante campo de estudo (MAGNANTI *et al*, 2017) e consta como uma ameaça na metodologia Fortaleza, Oportunidades, Fraquezas e Ameaças (FOFA), elaborada junto aos AF da Fortaleza *Slow Food* em 2017 pelo projeto *Slow Food*⁹, como ferramenta de planejamento da Fortaleza.

Nas entrevistas semi-estruturadas ficou evidente que se faz necessário uma discussão sobre os diferentes tipos de extrativistas que fazem parte da Fortaleza. Uma discussão emergente é quanto à propriedade da terra, pois os membros da Fortaleza são, na sua maioria, AF proprietários de terra. Porém, existem extrativistas que fazem parte da Fortaleza e que não são proprietários, representando o elo mais fraco da cadeia de produção do pinhão. Os extrativistas não proprietários de terra são essenciais para o conjunto do processo, pois executam a tarefa mais difícil e perigosa que é a extração do pinhão. A terceirização da extração foi considerada uma ameaça na FOFA. Os extrativistas não proprietários de terra têm maiores dificuldades de legalizar a

cfm?codlegi=145 acessado em 11/05/2018. No levantamento realizado os parâmetros estão entre o estágio médio e avançado.

9 Projeto alimentos bons, limpos e justos: ampliação e qualificação da participação da agricultura familiar brasileira no movimento *Slow Food*, coordenado pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).

comercialização e usufruir de políticas públicas. A maioria deles não possui declaração de aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP/PRONAF), da Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (SEAD). Os extrativistas sem DAP terão maior dificuldade de: a) obter Nota de Produtor Rural (NPR), b) acessar a política de garantia de preço mínimo dos produtos da biodiversidade (PGPM Bio); c) acessar programas de mercado institucional¹⁰ como de Aquisição de Alimentos (PAA) e o de Alimentação Escolar (PNAE); d) beneficiar-se do auxílio doença por acidente de trabalho. A dificuldade em obter benefícios pode ser minimizada caso o extrativista não proprietário de terras formalize a sua relação com os proprietários. Isso poderia ser por meio de um contrato de parceria ou comodato. Porém, nas entrevistas, não foi relatado nenhum tipo de contrato formal entre os AF e os extrativistas não proprietários de terras. O que ocorre é um contrato verbal entre as partes, com a definição de regras na extração e divisão do produto. A falta de formalização é uma conduta comum no PSC, o que ocasiona dificuldades no acesso às políticas públicas, assim como na obtenção de informações precisas sobre a dimensão da cadeia produtiva.

TENDÊNCIA DE VALORIZAÇÃO COMERCIAL DO PINHÃO

A cadeia produtiva do pinhão vem crescendo em importância no PSC, devido a importância socioeconômica do pinhão. Na região da Associação dos Municípios da Região Serrana (AMURES)¹¹ ela tem

10 Segundo Grisa; Porto (2015 p. 158) “a definição de mercado institucional no contexto das políticas públicas brasileiras refere-se ao papel do Estado na construção/mediação de mercados, particularmente na realização de compras governamentais para serem utilizadas em programas ou com outros fins públicos. Nesse contexto, mercado institucional refere-se a uma configuração específica de mercado em que as redes de troca assumem uma estrutura particular, previamente determinadas por normas e convenções negociadas por um conjunto de atores e organizações, onde o Estado assume um papel central, notadamente por meio de compras públicas”.

11 A AMURES concentra os principais municípios produtores de pinhão de Santa Catarina e realiza uma campanha para que os agricultores emitam NPR por ocasião da comercia-

crescente destaque. As informações econômicas mais contundentes são demonstradas pela sistematização do movimento econômico realizado pela AMURES, através das notas de produtor rural (NPR) emitidas. As informações sobre o movimento econômico do pinhão foram publicadas por Magnanti (2016). Os dados são para o intervalo entre os anos de 2007 a 2014. Nesse intervalo, ocorreu uma crescente comercialização formalizada do pinhão. O preço médio de venda obtido pelos extrativistas por quilograma passou de R\$ 0,80, em 2007, para R\$ 2,86, em 2014, e o valor total da comercialização passou de R\$ 383.317,50, em 2007, para R\$ 2.382.798,00, em 2014. No ano de 2015, a comercialização com NPR do pinhão foi de 3.155.247 quilos, a um preço médio de R\$ 1,25¹². Em 2016, o volume comercializado com NPR foi de 1.099.063 quilos, a um preço médio de R\$ 3,47 (informações obtidas através de comunicação pessoal da AMURES). O PSC segue a tendência nacional de valorização do preço médio, do aumento da extração e da comercialização, conforme observou Oliveira (2014).

Essa tendência de valorização do extrativismo do pinhão não ocorreu em estudo realizado por Balbinot *et al* (2008) e Almeida *et al* (2009) no Paraná. Esses pesquisadores comprovaram o importante papel desempenhado por esse produto na economia, principalmente para famílias de baixa renda. Porém, os extrativistas comercializavam em circuitos de cadeia longa, o que imprimia determinados comportamentos nos preços pagos pelos consumidores finais e na remuneração dos extrativistas. Nesses casos, o extrativista ficava com uma remuneração menor e o consumidor pagava um preço maior. Os

lização dos produtos. A partir dessa campanha e do levantamento efetuado através do movimento econômico dos municípios é que se conseguiu obter dados da comercialização formal de pinhão no PSC.

12 Em 2015 o preço médio do pinhão ficou abaixo dos demais anos em função de uma safra maior do produto. O pinheiro possui naturalmente ciclos alternados de produção, sendo essa uma característica da espécie. Normalmente a cada 3 a 4 anos há um pico de produção que acaba afetando o preço de venda (SILVA *et al*, 2015).

atravessadores que, em geral, estão localizados nas Centrais de Abastecimento (CEASA), ficam com a maior margem de comercialização. Situação semelhante também ocorre na região de Caxias do Sul, RS, onde a comercialização é praticamente toda informal e a maior parte do pinhão é comercializada por intermediários que levam o produto para centros maiores (BRASIL, 2017).

A COMERCIALIZAÇÃO DO PINHÃO EM CIRCUITOS CURTOS

Nardin (2010) informa que um dos locais onde se pratica uma modalidade de circuito curto de comercialização (CCC)¹³ do pinhão são as rodovias. Essa forma de comercialização é parte importante da estratégia de escoamento da produção realizada por extrativistas também do PSC. Porém, tal estratégia não é utilizada pelos membros da Fortaleza, que elegeram outras modalidades de CCC.

Os CCC utilizados na Fortaleza são: a) venda em feiras agroecológicas; b) comercialização em mercado institucional (PAA e PNAE); c) cestas com entrega em domicílio; d) entrega direta em padarias, pequenos mercados, restaurantes.

Nessas modalidades de CCC há valorização do produto e dos seus bens territoriais, o que interfere positivamente na conservação da espécie. Segundo a orientação do *Slow Food* (MAKUTA, 2018), a Fortaleza deve assimilar que o conceito de “território” vai além da dimensão espacial e deve tratar das relações humanas com o ambiente e sua interação com questões ligadas à cultura local e ao saber fazer territorial, o que intervém de maneira substancial na economia regional. Concordamos com Sabourin, (2011, p. 194), que:

[...] há em torno da ideia de produtos de qualidade associados a territórios específicos, um potencial de criação de territorialidades socioeconômicas e culturais, por meio da relação entre homens, produtos, culturas, identidades e regiões diversificadas.

13 Circuitos curtos de comercialização são as formas de comercialização que mobilizam até um intermediário entre o produtor e o consumidor (DAROLT, 2012).

O pinhão é produto específico de determinados territórios e especificamente do PSC, o que demanda que se faça valer o atributo da identidade cultural e do saber fazer local. Reis (2007) afirma que um determinado território possui capital de possibilidades e de conhecimentos que podem ser desenvolvidos, que o território é um meio e contexto de vida, de organização material e simbólica, e capital de possibilidades e de conhecimentos.

Nesse contexto de valorização do conhecimento local e da cultura alimentar, o estabelecimento da Fortaleza *Slow Food* contribuiu na visibilidade do pinhão na gastronomia. Nesta linha, Poulain (2013, p. 31) estabelece que nos tempos recentes ocorre:

[...] nova valorização da simplicidade rústica e da qualidade natural que deixam de ser desprezadas em relação a sofisticação e a arte complexa da alta gastronomia. A antiga oposição: alta gastronomia x alimentos rústicos é substituída por uma nova oposição: alta gastronomia e gastronomia rústica x alimentação industrializada.

É nesse horizonte de valorização de alimentos rústicos e de pratos regionais que a Fortaleza do Pinhão interage como um ator, ela articula uma Rede Agroalimentar Alternativa RAA (*Alternative Food Networks*), composta pelos membros do NPS, e possui características particulares que combinam uma relação mais direta com os consumidores. Segundo Cassol; Schneider (2015, p. 169),

[...] as redes agroalimentares alternativas podem ser conceitualizadas como comunidades de práticas reflexivas, nas quais consumidores e produtores criam novos espaços simbólicos e materiais em relação aos alimentos e à construção de mercados. Essas noções podem ser estendidas aos movimentos sociais de contestação do sistema agroalimentar convencional, tais como os movimentos de comércio justo, os movimentos de produtores orgânicos, as associações locais de consumidores e os conselhos municipais de alimentação, principalmente no caso europeu. No Brasil, o desenvolvimento dos mercados institucionais (PAA e PNAE) também ilustra esses processos.

Nessa perspectiva, identificamos que o preço pago ao extrativista é maior no mercado institucional e quando o produto passa por

processamento, ocorrendo sua valorização e estímulo para a conservação através do uso. Uma evidência disto foi o pinhão comercializado através do PAA pela Cooperativa Ecoserra¹⁴, em 2017. Nesse ano, a cooperativa comercializou 4.255 quilos de pinhão ao preço de R\$ 5,11 o quilo, enquanto o preço médio pago ao produtor pelos atravessadores na região foi de R\$ 2,10 (Brasil, 2017).

Uma característica do pinhão na Fortaleza *Slow Food* é o seu processamento em baixa escala. Essa estratégia requer menor investimento em infraestrutura, evitando imobilizar muitos recursos em equipamentos e estruturas físicas. Já na safra 2008/2009, foram comercializados cerca de 10 toneladas de pinhão *in natura* e 300 quilos processados com rótulos e embalagens pela Ecoserra. A Ecoserra pertence ao NPS e à Fortaleza do Pinhão da Serra Catarinense. Em 2009/2010, a Associação Renascer de Urubici/SC, também integrante do NPS e da Fortaleza do Pinhão da Serra Catarinense, trabalhou na constituição de uma agroindústria para processamento do pinhão (Coradin; Siminski; Reis, 2011). Em 2016, um projeto que envolveu a Fortaleza e outras entidades do NPS doou 15 conjuntos de equipamentos para processamento de pinhão em baixa escala. O processamento também vem sendo realizado em outras regiões produtoras, como Caxias do Sul, onde o pinhão cozido e moído é uma boa oportunidade para agregar valor, sendo vendido ao preço médio de R\$ 15,00 por quilo (BRASIL, 2017). Outra alternativa utilizada pelas organizações da Fortaleza é a comercialização para o mercado institucional, que foi destacado como um de seus pontos fortes na FOFA. Essa estratégia exige a constituição de organizações que tenham *expertise* nesse tipo de mercado, sendo que uma organização que faz par-

14 A Ecoserra é uma Cooperativa de Agricultores e Agricultoras Familiares Agroecológicos com objetivo de promover a organização da produção, agroindustrialização, da compra e venda de produtos e insumos agroecológicos/orgânicos e artesanais. <http://www.cooperativaecoserra.com.br>. Acessado em 26/06/2018.

te da Fortaleza e atua no mercado institucional é a Ecoserra. A Cooperativa já comercializa pinhão *in natura* no PAA desde 2004, com melhores preços e venda ao longo da safra, o que proporciona colher o pinhão maduro, valorizando a diversidade de variedades da espécie. Essa condição, indiretamente, proporciona melhor conservação do pinheiro brasileiro, visto que a colheita fora do ponto de maturação foi destacada na FOFA como uma ameaça à conservação.

A Ecoserra também vem abrindo mercado para a comercialização do pinhão processado em lojas especializadas, redes de supermercado e em cestas de produtos agroecológicos. A iniciativa valoriza a identidade da AF, bem como qualifica a Fortaleza e proporciona melhores preços ao extrativista e ao consumidor final.

A venda do pinhão processado não é uma exclusividade da Ecoserra. Praticamente todos os extrativistas ligados à Fortaleza realizam o processamento do pinhão, tanto para o consumo familiar quanto para a comercialização, que é realizada de maneira descentralizada em feiras, mercados, restaurantes, lojas de produtos naturais. Um exemplo é de uma agricultora de São Joaquim, que processou cerca de 3.000 quilos de pinhão na safra 2016, e vendeu de forma direta a um preço médio de R\$ 13,00 por quilo. Exemplo semelhante foi de um agricultor de Painel, que processou cerca de 2.000 quilos de pinhão, em 2017, e comercializou a R\$ 17,00 por quilo.

Essas iniciativas demonstram a materialidade de uma Rede Agroalimentar Alternativa no entorno da Fortaleza. Segundo Casol e Schneider (2015), as Redes Agroalimentares Alternativas variam significativamente de acordo com os contextos sociais, culturais e históricos aos quais estão vinculadas. A bibliografia em torno das RAA se fundamenta na crítica ao sistema político e econômico ligado às grandes empresas e corporações que dominam a produção e distribuição dos alimentos, reivindicando questões de justiça social,

produção sustentável, cadeias curtas de produção e abastecimento, valorização de mercados de produtos locais e singulares.

Assim, produção e consumo se assentam em um tripé baseado em dimensões relativas ao produto (ligado à origem), ao lugar (território) e ao processo (saber-fazer e cultura regional) em que os alimentos são produzidos, distribuídos e consumidos. Os trabalhos da Fortaleza do Pinhão têm utilizado CCCs que aproximam os agricultores/extrativistas e os consumidores. Tal processo está na origem do desenvolvimento das RAA, que se contrapõem às cadeias longas de abastecimento. Segundo Cassol e Schneider (2015, p.150), as cadeias curtas acabam formando redes alimentares alternativas porque “são formadas por produtores, consumidores e outros atores que buscam alternativas ao modo industrial de abastecimento alimentar”.

CONCLUSÕES

Consideramos que o extrativismo do pinhão realizado pela agricultura familiar que integra a Fortaleza do Pinhão da Serra Catarinense pode contribuir para a conservação pelo uso do pinheiro brasileiro. Demonstramos que isto se deve ao aumento da produção de pinhão através do plantio e do manejo conservacionista, em função do aumento da demanda e do preço. Neste sentido, pode-se concluir que a conservação pelo uso é uma alternativa para a manutenção da espécie nas propriedades privadas dos agricultores familiares.

As áreas de regeneração com a espécie têm aumentado, especialmente pelo manejo em sistemas agroflorestais. O manejo do pinheiro brasileiro utilizado pelos agricultores familiares da Fortaleza tem proporcionado aumento do número de indivíduos de araucária, em função da visão de futuro na qual o pinhão terá sua importância socioeconômica aumentada.

A comercialização em circuitos curtos proporciona maior remuneração para os agricultores familiares, comparada com a venda para os atravessadores. Essa maior remuneração estimula os agricultores a conservar a espécie, usando o recurso florestal de forma contínua ao longo do tempo. A restrição legal para o manejo do pinheiro brasileiro implica risco na estratégia de conservação pelo uso. Conforme afirmaram os extrativistas nas entrevistas, e foi demonstrado no estudo em uma unidade de produção, tanto a sobreposição de galhos quanto a restrição do corte seletivo de árvores vai impactar cada vez mais na produção de pinhões. Esse é um importante campo de atuação para a pesquisa acadêmica.

A Fortaleza está articulando uma Rede Agroalimentar Alternativa que conecta extrativistas de pinhão do NPS e consumidores/organizações integrados em circuitos curtos de comercialização. Essa rede pode promover relação mais direta dos produtores com os consumidores e valorizar o saber fazer local.

A Fortaleza também estimula o processamento do pinhão visando a comercialização, o que proporciona agregação de valor, aumento do número de produtos comercializados e ampliação das vendas para além do período da safra do pinhão *in natura*. Isto auxilia na composição da renda familiar dos agricultores e, assim, o processamento é mais um instrumento que contribui com a conservação da espécie através do seu uso.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ADAN, N. *Uso, manejo, conhecimento local e caracterização morfológica de variedades de Araucaria angustifolia (Bert.) Ktze., no Planalto Serrano Catarinense*. 2013. 153 f., Dissertação (Mestrado Recursos Genéticos Vegetais). Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2013.
- ALMEIDA, A. N. de. *et al.* Análise do mercado dos principais produtos não-madeiráveis do estado do Paraná. *Floresta*, Curitiba, PR, v.39, n.4, p.753-763, out./dez. 2009.
- BALBINOT, R. *et al.* Tendências de consumo e preço de comercialização do pinhão (semente da *Araucaria angustifolia* (Bert.) O. Ktze), no estado do Paraná. *Ambiência*, v.4, n.3 set/dez. 2008, Guarapuava-PR.

- BENSUSAN, N. *Conservação da biodiversidade em áreas protegidas*, Rio de Janeiro. Editora FGV, 2006, 176 p.
- BRASIL. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA), Instrução Normativa nº 6 de 23/09/2008.
- BRASIL, MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (MMA), Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA), resolução nº 4, de maio de 1994. <http://www.mma.gov.br/port/conama/legiabre.cfm?codlegi=145> acessado em 11/05/2018.
- BRASIL. Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB). Boletim Sociobiodiversidade, v. 1, n. 2, abr. /maio/jun. 2017, 61p.
- CASSOL, A; SCHNEIDER, S. *Produção e consumo de alimentos: novas redes e atores*. Lua Nova, São Paulo, 143-177, 2015. <http://dx.doi.org/10.1590/0102-6445143-177/95>. Acessado em 30/06/2018.
- COELHO-DE-SOUZA, G.; BASSI, J.A.; KUBO, R. R. *Transformações no espaço rural*. Org. Gabriela Coelho de Souza, Curso de graduação tecnológica, planejamento e gestão para o desenvolvimento rural da SEAD, UFRGS, Porto Alegre. Ed. UFRGS, 2011, 124 p.
- CORADIN, L.; SIMINSKI, A.; REIS, A. *Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual e potencial: plantas para o futuro – região Sul*. Brasília, MMA, 2011, 934p.
- DAROLT, M. R. *Conexão Ecológica: novas relações entre agricultores e consumidores*. Londrina:IAPAR, 2012, 162 p.
- DIEGUES, A.C; ARRUDA, R.S.V. *Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil*. Brasília: Ministério do Meio Ambiente; São Paulo: USP, 2001.
- FAO. *Desarrollo de productos forestales no madereros en América Latina y el Caribe*. Santiago do Chile, 1996. Disponível em <http://www.fao.org/3/a-t2360s.pdf>: Acessado em 18/07/2017
- IBGE. *Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura*. 2015. Consulta no sistema SIDRA em 07-02-2017. <https://sidra.ibge/tabela/289#resultado>.
- GRISA, C.; PORTO, S.I. As contribuições e os desafios pra o desenvolvimento rural. In: GRISA, C; SCHENEIDER, S. *Políticas públicas de desenvolvimento rural no Brasil*. Porto Alegre:Editora da UFRGS, 2015. 624 p.
- MAGNANTI, N.J. A importância social e econômica do pinhão na Serra Catarinense. In: PEIXER & CARRARO, *Povos do campo, educação e natureza*, Lages (SC), Grafine, 2016, 188 p.
- MAGNANTI, N.J. Conservação pelo uso de espécies ameaçadas: manejo da araucária em sistemas agroflorestais agroecológicos (SAFAS). In: SIDDIQUE, I; DIONÍSIO, A.C; SIMÕES-RAMOS, G.A. *Construindo conhecimentos sobre agroflorestas em rede*. Florianópolis: UFSC, 2017 (Série Agroflorestas Agroecológicas do Sul em Rede, v. 3). 94 p.
- MANTOVANI, A; MORELLATO, L. P. C; REIS, M. S. Fenologia reprodutiva e produção de sementes em *Araucaria angustifolia* (Bert) O.Ktze. *Revista Brasileira de Botânica*, v. 27, n.4, p.787-796, 2004.
- MAKUTA, G. *Biodiversidade, arca do gosto e fortalezas Slow Food: um guia para entender o que são, como se relacionam com o que comemos e como podemos apoiá-las*. Associação Slow Food Brasil. 2018. 128 p.
- NAIR, P. K. R. *An introduction to Agroforestry*. The Netherlands, Kluwer Academic Publishers with. ICRAF 1993. 496 p.
- NARDIN, C. F. *Demografia da Araucaria angustifolia (Bertol.) Kuntze e recomendações para a exploração sustentável do pinhão no município do Turvo (PR)*. Dissertação de mestrado. Programa de Mestrado Profissional em Conservação da Biodiversidade e Desenvolvimento Sustentável, Instituto de Pesquisas Ecológicas, Nazaré Paulista, 2010.
- OLIVEIRA, A. A. *Conjuntura Especial do Pinhão*, Companhia Nacional de Abastecimento

- (CONAB), set. 2014.
- PEIXER, Z. I. *A cidade e seus tempos: o processo de constituição do espaço urbano em Lages*. Editora Uniplac, Lages, 2002.
- POULAIN, J.P. A mundialização e os movimentos de deslocalização e de realocização da alimentação. In: POULAIN, J.P. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*, 2ª Ed. EDUFSC, 2013.
- REIS, M. S; PERONI, N; MARIOT, A; STEENBOCK, W; FILIPPON, S; SILVA, C. V. MANTOVANI, A. Uso sustentável e domesticação de espécies da Floresta Ombrófila Mista. In: Lin Chau Ming, Maria Christina de Mello Amorozo, Carolina Weber Kffuri. (Org.). *Agrobiodiversidade no Brasil: experiências e caminhos da pesquisa*. Recife: NUPEEA, 2010, v. 1, p. 183-214.
- REIS, J. Os lugares e os contextos: tempo, espaço e mediações na organização das economias contemporâneas. In: REIS, J. *Ensaio de economia impura*. Coimbra: Ed. Almedina, 2007.
- ROVER, O.J; LAMPA, F.M. Rede Ecovida de Agroecologia: articulando trocas mercantis com mecanismos de reciprocidade. *Agriculturas*. v. 10, n. 2, jun. 2013.
- SABOURIN, E. Mercados de troca e reciprocidade. In: SABOURIN, E. *Sociedades e organizações camponesas: uma leitura através da reciprocidade*. Porto Alegre: EDUFRGS, 2011.
- SEVEGNANI, L.; SCHROEDER L. *Biodiversidade catarinense: características, potencialidades, ameaças*. Blumenau: Edifurb, 2013. 252 p.
- STEENBOCK, W. VEZZANI, F.M. *Agrofloresta: aprendendo a produzir com a natureza*. Curitiba, 2013, 148 p.
- SILVA, R.O.; STEENBOCK, W. MAGNANTI, N.J. REIS, E. *Fazeres e saberes no manejo da araucária no Planalto Serrano Catarinense*. Lages, 2015, 52 p.
- VIEIRA-DA-SILVA, C. *A invisibilidade de uma atividade praticada por muitos. O extrativismo e os canais de comercialização de pinhão em São Francisco de Paula, RS*. 2013, 233 f., Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre., 2013.
- VIBRANS *et al.*, *Diversidade e conservação dos remanescentes florestais (Inventário florístico florestal de Santa Catarina- IFFSC)*: v. nº1, Blumenau: Edifurb, 2012, 344p.
- ZECHINI, A. A. *et al.* Produção, comercialização e identificação de variedades de pinhão no entorno da floresta nacional de Três Barras-SC. *Biodiversidade Brasileira* (ICMBIO), 2(2), 74-82. 2012.

CAPÍTULO 10

Comunidade do Alimento das Desfiadeiras de Siri em Laguna, Santa Catarina: Caracterização e possibilidades para o desenvolvimento sustentável e preservação da tradição local

Evelyn Jacques de Almeida e Patrícia Sfair Sunye

1. INTRODUÇÃO

O *Slow Food* é um movimento internacional nascido na Itália, no final da década de 80, que tem por objetivos defender a agrobiodiversidade e a cultura alimentar, promover a educação alimentar e para o gosto, e promover estratégias para encurtar cadeias de consumo aproximando produtor e consumidor (MAKUTA, 2018). O movimento defende o conceito de qualidade alimentar dividido em três princípios fundamentais: alimento bom, limpo e justo. Estes princípios norteiam todas as ações e projetos do movimento (GENTILE, 2013). O *Slow Food* envolve mais de 1.500 convívios (grupos locais de consumo) e 2.400 comunidades do alimento (grupos locais de produção). No Brasil, o movimento surgiu em 2.000 com a fundação *Slow Food* Rio de Janeiro, e atualmente está presente em todas as regiões do Brasil, contando com 60 convívios e mais de 200 comunidades do alimento (MAKUTA, 2018).

Segundo Petrini (2009), o termo “comunidade do alimento” foi apresentado em 2003. A terminologia é aplicada a uma entidade fisicamente identificável, que tem valores, interesses e propósitos comuns e que está em torno da produção do alimento bom, limpo e justo. Ela é composta por agricultores, criadores, transformadores e

distribuidores envolvidos na produção de um determinado produto, proveniente de um território específico (OLIVEIRA, 2015).

A campanha internacional *Slow Fish*, parte integrante do *Slow Food*, promove a pesca artesanal e o consumo responsável do pescado. No Brasil, o *Slow Fish* atua através de um Grupo de Trabalho que vem realizando ações de valorização da pesca artesanal, de espécies de pescado negligenciadas, de consumo consciente e responsável, e ainda reflexões sobre as condições e gestão dos recursos marinhos e continentais. Este grupo trabalha com a promoção do pescado bom, limpo e justo, ou seja, o pescado fresco, saboroso e da estação, que satisfaz os sentidos e está associado à nossa cultura e identidade local; aquele capturado por métodos que respeitam o meio ambiente e a saúde humana, e que proporcionam preços acessíveis para os consumidores que ao mesmo tempo garantem condições dignas de trabalho e de vida para os pescadores (GT SLOW FISH BRASIL, 2013).

No mundo todos existem 108 comunidades de alimento que exploram recursos pesqueiros, dez delas no Brasil e duas em Santa Catarina (SLOW FOOD, 2018). A pesca artesanal em Santa Catarina é praticada ao longo de toda a costa. Laguna é o segundo município do Estado em número de pescadores (14% do total), e estes, com exceção da comunidade do Farol de Santa Marta, trabalham no interior do Complexo Lagunar Sul Catarinense (SUNYE e MORISSON, 2006). Entre janeiro e junho de 2017, a pesca artesanal produziu 5.223,5 toneladas de pescado no município, e as capturas de siri-azul (*Callinectes spp*) representaram 42,5% deste total (UNIVALLI, 2017).

A cadeia produtiva do siri possui diversas dificuldades durante o seu processo, sendo uma delas a falta de condições sanitárias, que limita as oportunidades de comercialização (VINHA, 2009). A obtenção de um preço justo pelo trabalho e pelo saber fazer passa por dois

desafios presentes no processo de comercialização: o da identificação da origem dos produtos, e o estabelecimento de relações justas de compra e venda. Nesse sentido, são necessários estudos que abordem formas de manter o conhecimento tradicional, associado com o desenvolvimento, aspectos sociais e a relação dos diferentes atores associados à cadeia produtiva do siri-azul.

O objetivo deste trabalho foi o de caracterizar as atividades de captura, processamento e venda da carne de siri para subsidiar a criação de uma comunidade do alimento, discutindo possibilidades para o desenvolvimento sustentável da atividade e preservando os conhecimentos tradicionais existentes.

2. METODOLOGIA

2.1. Área de estudo

O Complexo Lagunar Sul Catarinense se divide em dois setores com características distintas: o Sistema Santa Marta-Camacho, ao sul; e o Sistema Estuarino de Laguna, ao norte (FONSECA e NETTO, 2006). O Sistema Estuarino de Laguna é formado por três células elípticas, chamadas localmente de lagoas, conectadas entre si por estreitos canais. Na porção sul, junto ao canal que liga o sistema com o mar, está a Lagoa de Santo Antônio, na região central localiza-se a Lagoa de Imaruí e ao norte a Lagoa Mirim.

Às margens da Lagoa de Santo Antônio encontram-se as localidades de Cabeçudas e Passagem da Barra, ambas com forte tradição na pesca e beneficiamento de siris, objetos deste estudo. A localidade de Cabeçudas está situada na porção leste final da Lagoa de Santo Antônio. A Passagem da Barra situa-se no outro extremo da Lagoa de Santo Antônio, próximo ao mar, e isolada do núcleo urbano do município pelo canal de comunicação da lagoa com o oceano adjacente.

2.2. Entrevistas e coleta de informações

A coleta de informações foi realizada a partir de três métodos distintos: entrevistas semiestruturadas, observação direta e pesquisa documental (BONI; QUARESMA, 2005). O estudo foi realizado em duas etapas: em Abril de 2017, na comunidade da Cabeçuda, e em setembro de 2017, na comunidade da Passagem da Barra. Para identificar os pescadores e beneficiadores de siri dentro das comunidades foi utilizada a técnica “Bola de Neve” (BAILEY, 1992). Nesta técnica, são estabelecidos contatos iniciais com pessoas pertencentes à comunidade, e estas indicam nomes de outras que têm relação com a atividade, e assim por diante, de forma a construir redes de produtores.

Foram identificadas dez famílias que têm a pesca ou beneficiamento de siri como atividade principal. As entrevistas e observações diretas abordaram questões sobre os aspectos sociais, econômicos, ambientais, de técnicas tradicionais de beneficiamento e circuitos de comercialização do siri. Para estimar o consumo de carne de siri nos estabelecimentos da localidade e identificar os fornecedores, foram realizadas entrevistas com os proprietários de três restaurantes localizados próximos à comunidade da Passagem da Barra.

3. DESENVOLVIMENTO

3.1. A pesca do siri

No Sistema Estuarino de Laguna, o siri-azul é capturado como espécie-alvo nas pescarias com covo e espinhel de siri, e como espécie acessória na pesca com o uso do aviãozinho. O covo é uma armadilha de formato cilíndrico ou hexagonal, com aproximadamente 50 cm de diâmetro e 25 cm de altura. A estrutura é feita de tubos de PVC e arame revestido com plástico, e a panagem de tela plástica possui malha de 3 a 4 cm. Nas laterais

existem duas ou três pequenas aberturas por onde os siris entram (Figura 1). Estas aberturas são feitas de tela de rede com malha de 4 cm, presas à lateral das armadilhas e esticadas com tirantes. Na face superior ou lateral existe uma abertura (janela de vista) para retirar o siri capturado. No lado oposto encontra-se um saquinho onde as iscas, pequenos peixes como a savelha (*Brevoortia pectinata*) e a sardinha (*Sardinella brasiliensis*), são colocadas. O covo é uma arte de pesca seletiva, sendo que quase a totalidade das capturas é composta por siris.



Figura 1 – Covos utilizados para a captura do siri-azul na localidade da Passagem da Barra – Laguna.

A pesca com espinhel de siri, ou cordinha, é realizada através de um cabo de polietileno esticado (Figura 2a). Uma das pontas do cabo é amarrada em um calão (pedaço de madeira fixado no fundo

da lagoa) e a outra ponta é colocada dentro do bote. A cada 60 cm de cabo é colocado uma isca, presa através de um nó. A isca mais utilizada é a carne da face do boi (faceira – Figura 2b). Um espinhel analisado possuía aproximadamente 1500 iscas e 900 metros. O pescador recolhe o espinhel manualmente. Assim que a isca é retirada da água, os siris aderidos a elas se soltam naturalmente e caem dentro de um puçá (Figura 2c).



Figura 2 A) espinhel de siri iscado. B) faceira de boi utilizado como isca na pesca com espinhel. C) Puçá utilizado para recolher o siri na pesca com espinhel.

Além destas duas modalidades de pesca, a captura de siri pode ocorrer como acessória na pesca direcionada ao camarão-rosa, que é realizada à noite, com uma armadilha fixa chamada aviãozinho. O aviãozinho é composto por um grupo de redes em forma de funil colocadas em águas rasas (menos de 2 metros), e fixadas com estacas. Cada aviãozinho possui de 5 a 7 redes dispostas em forma de estrela ou roseta. Cada rede (malha de 25 mm entre nós opostos) possui 3 anéis que as mantêm abertas. No centro da estrela existe um atrativo luminoso, composto de uma bateria e lâmpada fluorescente ou led.

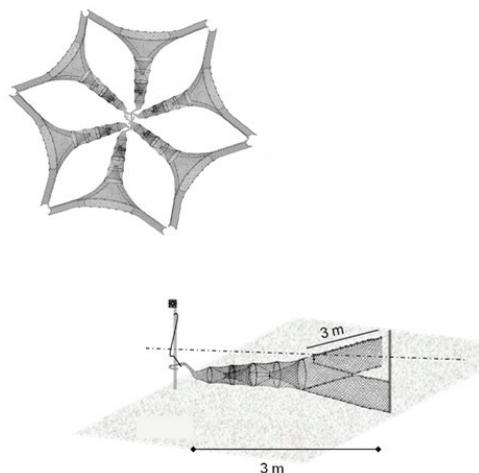


Figura 3. Armadilha do tipo aviãozinho. No alto as seis redes estão dispostas em roseta, com a abertura para a parte externa. Abaixo, a visão de uma única rede, com abertura em forma de V, seguida de um funil que é mantido aberto pelos aros de metal. No final, um saco onde o camarão fica preso (NETTO e PEREIRA, 2009).

Nas comunidades estudadas, as artes mais utilizadas eram o covo e o espinhel de siri.

3.2. Aspectos legais relacionados à pesca e o beneficiamento de siris

A primeira norma legal relacionada à gestão da pesca dos siris-azul (*Callinectes danae* e *C. sapidus*) é a Portaria SUDEPE 254/1969, que autorizou a sua captura com espinhel para siri e gererê, e proibiu a captura de fêmeas ovadas. Em 1983, a portaria SUDEPE N-24 adicionou o tamanho mínimo de captura (entre os maiores espinhos laterais) de 12 centímetros para ambas as espécies e proibiu a industrialização e comercialização das fêmeas ovadas. Estas restrições se mantiveram na Portaria SUDEPE N-13/1988.

A pesca com covos em águas interiores é regulamentada pelas Portarias SUDEPE 460/1972 e 466/1972, que proíbem o uso de covos com malhas inferiores a 50 milímetros e colocados a uma dis-

tância inferior a 200 metros das cachoeiras, corredeiras, confluências de rios e lagos. Em 2004, as portarias foram revogadas pela Instrução Normativa IBAMA 43/2004, que manteve as mesmas disposições.

A inspeção industrial e sanitária dos Produtos de Origem Animal (POA) é de responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e das Secretarias de Agricultura. Já a fiscalização no comércio varejista é competência da Secretaria da Saúde, através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Dentre as legislações mais importantes para regulamentar a inspeção dos Produtos de Origem Animal, encontrava-se o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que foi substituído, em 29 de março de 2017, pelo Decreto nº 9.013. O novo regulamento veio com diversos pontos importantes. Dentre eles, podemos citar a emissão de registro de forma desburocratizada, a simplificação dos modelos de carimbos e rótulos, o nível de exigência de acordo com o tamanho da empresa e a melhor utilização no uso de resíduos visando à preservação do meio.

A Lei Municipal nº 1133, publicada em 2005 pela Prefeitura de Laguna, considera o pescado passível de beneficiamento e comercialização no município quando previamente inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, ou por organismo equivalente de Serviço Inspeção Estadual - SIE ou Federal - SIF. A Lei prevê ainda, em seu art. 3º, que o Órgão Municipal de Agricultura poderá firmar convênio com a Secretaria de Estado do Desenvolvimento Rural e Agricultura, para possibilitar a comercialização dos produtos, quando produzidos em processo artesanal, em todo o Estado de Santa Catarina. Para fins desta lei entende-se por elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, e/ou produzidos em pequena escala, obedecidos os parâmetros fixados em regulamento.

3.3. Processos de produção

Os processos de produção envolvem as formas de manipulação do siri e podem ser dividido em sete etapas: 1) captura; 2) lavagem; 3) cozimento; 4) retirada da carapaça; 5) retirada da carne; 6) congelamento; 7) comercialização.

Captura - A pescaria é iniciada durante a madrugada, utilizando covos, aviãozinho ou espinhel de siri. Os covos ficam permanentemente dentro da água, ao longo de uma linha, e a despesca e colocação de novas iscas são feitas no período da manhã. A despesca do aviãozinho também é feita no início da manhã, mas nenhum pescador entrevistado utilizava este apetrecho. A pesca com espinhel de siri é realizada por um período de 5 horas. Os pescadores desconhecem a legislação vigente, mas empregam ações de manejo tradicional através do conhecimento empírico, liberando os indivíduos de pequeno tamanho e as fêmeas ovadas. Segundo os entrevistados, são capturados por dia de pescaria em média 20 quilos de siri com covos e 60 quilos com espinhel. A captura do siri ocorre o ano inteiro, contudo, no verão as capturas são mais elevadas e os indivíduos maiores.

Lavagem - os siris são lavados nas casas dos pescadores, com o auxílio de um jato d'água para a retirada da areia.

Cozimento - Durante a manhã é realizado o cozimento dos siris capturados. Este processo também acontece nas residências dos pescadores, que utilizam cestos, panelas ou latas, aquecidos em sistemas comuns de cocção ou fornos adaptados para atingir uma temperatura maior.

Retirada da Carapaça - É realizada com o siri ainda quente, com o auxílio de facas e colheres adaptadas. As carapaças são lavadas com escova, para serem vendidas nos bares e restaurantes da região, onde são reaproveitadas na fabricação da “casquinha de siri”, produto muito consumido na região.

Retirada da carne - Acontece na cozinha das residências das desfiadeiras, ou em outro cômodo da casa, com as ferramentas criadas por elas. A higiene dos utensílios e locais varia entre as desfiadeiras, mas em nenhum caso foi observado o uso de gelo ou telas nas janelas e portas. A carne do siri possui diferentes colorações e texturas dependendo da parte de onde é retirada, mas elas não são separadas tendo em vista a ausência de demanda. A carne da garra foi considerada a mais saborosa. A retirada da carne demanda tempo e cuidado, e a presença de fragmentos da carapaça caracteriza um produto de qualidade inferior.

Todos os entrevistados mostraram vontade de aprender novas técnicas de processamento. Porém, quando perguntados sobre os equipamentos para realizar o processo de desfiamento responderam que nada substitui o processo manual: “Na máquina, a carne de siri sai moída e com muito osso (fragmento de casca), e assim deixa o produto sem qualidade”, relatou uma desfiadeira.

Congelamento - A carne é acondicionada em embalagem plástica transparente, em blocos de 500 gramas ou 1 quilo, e congelada em *freezer* doméstico, com ausência de etiquetas que informam a data de fabricação.

Comercialização - Realizada na residência dos entrevistados.

Os resíduos gerados nas etapas de processamento não possuem um destino específico, sendo descartado às margens da lagoa, ou doados para uma indústria de farinha de peixe localizada em Laguna.

3.4. Modelos de produção

Os modelos de produção indicam a participação de diferentes atores nas etapas dos processos de produção:

1) Modelo de pescador fornecedor: o pescador captura, cozinha, retira a carapaça e distribui o corpo dos siris para que um grupo de mulheres contratadas o desfiem em suas próprias casas. Estas mu-

lheres recebem R\$ 7,00 por quilo de carne processada, um trabalho que exige em torno de 2 horas. O pescador fornecedor recolhe a carne de siri desfiada para embalar e congelar. A venda é praticada na sua residência para clientes, restaurantes e atravessadores, e o preço varia de R\$ 18,00 a R\$ 30,00 o quilo.

2) Modelo familiar: as mulheres (mães, esposas ou filhas) desfiam os siris capturados pelos homens da família. Elas produzem em média 8 quilos de carne por dia e vendem por R\$ 18,00 o quilo. Todos os membros da família participam da atividade. O recurso advindo desta atividade é a principal fonte de renda familiar.

3) Modelo de mulheres pescadoras: mulheres da mesma família trabalham juntas pescando e realizando as demais etapas de processamento. Produzem em média 10 quilos de carne de siri por dia, que é vendida entre R\$ 25,00 e R\$ 30,00 o quilo para clientes ou atravessadores.

O modelo de mulheres pescadoras foi por nós considerado o mais justo, porém, na medida que as mulheres se tornam independentes na atividade, as opções de comercialização diminuem, em uma direção inversa aos valores de comercialização

3.5. Sistemas de comercialização

A principal dificuldade relatada no processo de produção é a comercialização dos produtos. Além da carne de siri desfiada, todos os entrevistados produzem bolinhos e casquinhas de siri. A venda é realizada na própria residência. Por se tratar de um produto de origem animal processado e não possuir selo de inspeção, a sua comercialização é proibida. Desta forma, não é possível fazer divulgação dos produtos. Na temporada de verão, o grande número de turistas facilita a venda. No resto do ano, há dependência do atravessador, que define o preço do produto de acordo com a oferta. Os entrevistados não concordam com o preço que

o produto é vendido. Para elas, um acréscimo de R\$ 3,00 por quilo seria o ideal.

Outro problema relatado pelos entrevistados é a adulteração da carne. Os relatos indicam casos em que há adição de peixe desfiado à carne de siri por parte de algumas desfiadeiras e atravessadores, desqualificando o produto e diminuindo o preço de produtos de melhor qualidade.

3.5.1. Demanda por restaurantes locais

Os entrevistados indicaram a venda direta aos restaurantes como a melhor alternativa de comercialização, devido à demanda constante. Por esse motivo, visitamos três restaurantes do município no intuito de entender como funciona essa dinâmica de aquisição do produto junto aos pescadores, e de que forma o siri é ofertado aos clientes nestes locais.

Os restaurantes entrevistados ficam na Ponta da Barra, próximos à Passagem da Barra. Nos cardápios há oferta de pratos com produtos locais como peixe, camarão e siri. Dois deles compram carne desfiada de siri da comunidade local e demonstram confiança no produto adquirido. O valor pago varia entre R\$ 26,00 e R\$ 36,00 o quilo. O terceiro restaurante adquire o siri da comunidade da Cabeçuda, por um preço menor, em torno de R\$ 20,00 o quilo. Os três citaram qualidade e higiene como principal fator na hora de comprar.

Os principais pontos positivos citados pelos donos dos restaurantes nas entrevistas foram o fato da carne ter um ótimo rendimento, muito sabor e bom custo-benefício. Pontos negativos estão associados à desconfiança do cliente em relação à qualidade da matéria prima, e de não se poder negociar prazos de pagamentos.

Todos responderam que para melhorar a cadeia produtiva do siri é necessário ter selo de inspeção, um local adequado para o processamento e a utilização de utensílios próprios para a produção. De-

clararam achar importante a divulgação da origem local da carne do siri entre clientes e turistas.

4. Considerações Finais

A criação da Comunidade do Alimento das Desfiadeiras de Siri pode ser embasada na necessidade de preservação dos saberes e fazeres, e no respeito às tradições, visando garantir o desenvolvimento local, econômico, cultural, social e ambiental. Os produtos das comunidades do alimento são obtidos de acordo com os princípios do bom, limpo e justo, e dentro das comunidades das desfiadeiras ainda existem diversos desafios a serem alcançados.

A carne de siri obtida pelo beneficiamento artesanal garante textura, estrutura e sabor, com características organolépticas superiores à carne processada mecanicamente (o “bom”, segundo o *Slow Food*). Existe um mercado disponível ainda não explorado, que consiste em separar a carne da garra. Escolhida pelas desfiadeiras como a parte mais saborosa, esta poderia ser adquirida pelos chefes de restaurantes da região, num produto similar à patola de caranguejo ofertada na região nordeste do Brasil (MARTINS et al., 2012).

Apesar das populações de siris serem amplamente capturadas no Sistema Estuarino de Laguna, Henckmaier (2017) conclui em seu trabalho que não houve flutuações na abundância relativa e distribuição espacial, nem na distribuição de frequência de tamanho nos últimos 30 anos. As populações de siri-azul encontram-se estáveis, sem risco de sobrepesca. A pescaria com covos e espinhéis é seletiva, captura somente siris e não impacta outros recursos pesqueiros. No entanto, não são seletivas para tamanho, capturando indivíduos menores do que o permitido. No entanto, a maior parte dos pescadores entrevistados separa os siris jovens e as fêmeas ovadas, retornando-as à lagoa para que a reprodução não seja interrompida, numa boa prática de manejo tradicional.

Nenhuma desfiadeira trabalha em local apropriado para o processamento e armazenamento da carne de siri. Se nos basearmos nas exigências do antigo RIISPOA, as adaptações necessárias são impossíveis de serem custeadas pelos pescadores. Na nova versão, a especificação de exigência depende do tamanho da produção, valorizando dessa forma os pequenos produtores nacionais e viabilizando a sua legalização (MODESTO JUNIOR e OSHIRO, 2017). Com isso, é possível pensar em alternativas para adaptar algumas estruturas já utilizadas nas próprias residências que, se ainda estão longe de ser local apropriado, apresentam uma estrutura básica para isso.

A mulher é o principal ator dentro da cadeia produtiva do siri. É ela quem desfia e comercializa e, em alguns casos, até captura. Na pesca artesanal, as mulheres representam 24,35 % dos pescadores no RGP - Registro Geral da Pesca (BRASIL, 2013), e mais de 25% desta atividade produtiva é por elas desenvolvida (FRITSCH, 2004). Vale ressaltar que as atividades desenvolvidas pelas mulheres na pesca, como o beneficiamento do siri, são consideradas como atividades de pesca artesanal (Lei N° 11.959, de 29 de junho de 2009). A referida lei sofreu uma alteração pelo decreto 8967/2017, que acabou por excluir as mulheres que praticam a atividade de processamento, quando não acompanhada do processo de captura, da categoria de pescadora artesanal. Desta forma, as mulheres do modelo pescador fornecedor, que são contratadas para desfiar o siri, são as mais prejudicadas. Apesar de possuírem um conhecimento tradicional, recebem um valor muito abaixo dos outros modelos e não possuem um registro de pescadora profissional.

Diante da dificuldade de armazenar os produtos, comercializá-los de imediato é crucial para a garantia de renda, já que os pescadores não têm como estocá-lo. Assim, estas mulheres dependem de compradores que vão à porta de sua casa, conhecidos como atraves-

sadores. Eles pagam abaixo do preço de mercado, mas representam a possibilidade de escoamento do produto, diante da dificuldade de estocagem.

Uma comunidade pode se reunir em torno de um projeto em comum, que envolva todos os atores da cadeia produtiva (pescadores, cozinheiros, consumidores, pesquisadores, etc.). Pensando nessa teoria, em setembro de 2016, foi formado pelo convívio *Slow Food* Laguna um Grupo de Compras, composto de professores, alunos e técnicos da UDESC/Laguna. Foram realizadas visitas a agricultores e pescadores de Laguna, no intuito de conhecer suas formas de produção e produtos, organização de um cadastro e possíveis formas de comercialização (periodicidade, volume e transporte). Como resultado, foram localizados 8 produtores de alimentos que seguem os princípios do *Slow Food* (bons, limpos e justos). Foram identificados e cadastrados 49 produtos que hoje são adquiridos pelo grupo de compras. A carne de siri oriunda das famílias da Cabeçuda e da Passagem da Barra, que foram alvo deste estudo, é um dos produtos ofertados ao grupo. O transporte dos alimentos é realizado por integrantes do grupo, que se revezam nesta tarefa e assim têm oportunidade de interagir com os produtores e conhecer seus processos de produção. Uma alternativa possível de melhoria do processo de comercialização é a transformação do Grupo de Compras em um Programa de Comunidade que Sustenta a Pesca (CSF - *Community Supported Fishery*). Este tipo de programa consiste em acordos entre os pescadores e consumidores, nos quais o consumidor concede um pagamento adiantado em troca de um cronograma de entrega de frutos do mar (BRINSON et al., 2011). No caso o CSF representa a “venda certa” para o pescador, ou seja, o pescador vai processar a quantidade de produtos que já estão com a compra garantida. Tanto o Grupo de Compras quanto o CSF têm a intenção de facilitar o acesso dos

consumidores a produtos com um preço justo, e ao mesmo tempo construir com os produtores um canal de escoamento de seus produtos com remuneração mais justa.

Os restaurantes locais possuem uma desfiadeira de confiança da qual adquirem a carne de siri há muitos anos. Os restaurantes entrevistados não se opõem a divulgar que o siri é um alimento com características tradicionais, e estão dispostos a colaborar disponibilizando essa informação aos seus clientes. Com o apoio do setor privado, o processo de adaptação dos locais de processamento de siri torna-se mais viável, além de contribuir no *marketing* direto valorizando o produto local.

O pescador artesanal em seu processo produtivo e de comercialização enfrenta inúmeros e significativos desafios, situação que condiciona sua atividade e o orienta para a necessidade de se criar um processo de organização de venda em coletivo (UNICAFES, 2013). A criação de um local apropriado para a atividade, com inspeção municipal, seria uma alternativa para melhorar a comercialização, pois o grande entrave consiste no fato de que o produto não conta com selo de inspeção. É importante ressaltar que investir numa fábrica ou espaço de trabalho que cumpra as normas legais é caro e, sendo assim, poderá fazer sentido considerar as vantagens de trabalhar coletivamente, num projeto em que o espaço de trabalho seja compartilhado.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BAILEY, K. *Methods of social research*. The Free Press. New York, 4º ed., p. 588. 1992.
- BONI, V; QUARESMA, S. J. *Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais*. em Tese, Florianópolis, v. 2, n. 1, p.68-80, jan. 2005.
- Brasil. Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA. Diário Oficial União. 7 jul 1952.
- BRASIL. Boletim estatístico da pesca e aquicultura 2011. Brasília. Ministério da Pesca e Aquicultura, 2011.
- BÚRIGO, F.L. (2014) *Dilemas do empreendedorismo pesqueiro de pequeno porte no sul de Santa Catarina*. Braz. J. Aquat. Sci. Technol. 18(1):61-70.
- BRINSON, A., LEE, M.Y. and ROUNTREE, B. *Directmarketing strategies: the rise of community*

- supported fishery programs. *Marine Policy* 35, 542–548, 2011.
- FONSECA, G.; NETTO, S. A. *Shallow sublitoral benthic communities of the Laguna Estuarine System, South Brazil*. *Brazilian Journal of Oceanography*, 2006.
- FRITSCH, J. In *SEAP-PR-Memória do I Encontro Nacional das trabalhadoras da Pesca e Aqüicultura: Rumo à superação das desigualdades sociais*. Brasil, 2004.
- GENTILE, C. *Os Mercados da Terra Slow Food. Entre modelos antigos e novas demandas: experiências locais de troca e consumo alimentar*. Brasília, 2013.
- GT SLOW FISH BRASIL. *Associação Slow Food do Brasil. Slow Fish Brasil*. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfish>>. Acesso em: 12 maio 2018.
- MAKUTA, G. *Biodiversidade, Arca do Gosto e Fortalezas Slow Food: um guia para entender o que são, como se relacionam com o que comemos e como podemos apoiá-las*. São Paulo: Slow Food ed., 2018.
- MARTINS, U. AMORIM, E. SCHLUTER, R. *A Promoção da Gastronomia Brasileira em Brochuras Turísticas –Uma Análise do Caso da Bolsa de Turismo de Lisboa (Btl 2012)*. Rosa dos Ventos [en línea] 2012
- NETTO, S.A. & PEREIRA, T. J. *Benthic community response to a passive fishing gear in a coastal lagoon (South Brazil)*. *Aquatic Ecology* (2009) 43:521-538.
- OLIVEIRA, B. P. *Uma Etnografia do Slow Food e da Central do Cerrado: tendências do alimento bom, limpo e justo*. 2015. 100 f. Monografia (Especialização) - Curso de Ciências Sociais, Departamento de Antropologia, Universidade de Brasília, Brasília, 2015.
- PETRINI, C. *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*. Torino: Einaudi, 2005. (Ed. brasileira). *Slow Food: princípios de nova gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2009.
- SUNYE, P. S. & MORISSON, T. C. “Diagnóstico da pesca no litoral do estado de Santa Catarina”. In: *A pesca Marinha e estuarina do Brasil no século XXI: Recursos, tecnologias, aspectos socioeconômicos e institucionais*. Projeto Recos: Uso e apropriação dos recursos costeiros, UFPA, 2006.
- UNICAFES – “União Nacional das Cooperativas da Agricultura Familiar e Economia Solidária” (Org) LUZIA AMÉLIA FERREIRA. *Produção e Comercialização na Agricultura Familiar*. Brasília: Arte em Movimento, 2013. 70 p.
- VINHA, M. B. “Condições de produção, de comercialização, e qualidade higiênico-sanitária do queijo minas frescal produzido em agroindústrias familiares do município de Viçosa”. 2009. 140 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2009.

CAPÍTULO 11

Oferta de peixes e frutos do mar em bares e restaurantes de Garopaba, Imbituba e Laguna (SC) e a promoção da tradição pesqueira local

Jaqueline Gonçalves e Patrícia Sfair Sunye

1. INTRODUÇÃO

A gastronomia é uma das formas mais evoluídas do ser humano relacionar-se com o seu alimento, promovendo a sustentabilidade por meio da produção de alimentos locais, protegendo a biodiversidade e transmitindo conhecimentos tradicionais (KRAUSE; BAHLS, 2013). A gastronomia é também um importante produto turístico, valorizando o setor de alimentação, agregando valores culturais e técnicos (SANTOS, 2004). A gastronomia como atrativo turístico proporciona a formação de uma imagem positiva e de valorização da cultura e da identidade das comunidades tradicionais (MASCARENHAS; GÂNDARA, 2014). Festivais gastronômicos locais também permitem divulgar alimentos que não viajaram grandes distâncias (KIM; EVES, 2012), e que possuem um papel importante na expansão de mercado (ALDERIGHI; BIANCHI; LORENZINI, 2016). Apesar disso, a desvalorização dos ingredientes regionais e da tradição local marcou a gastronomia brasileira durante as últimas décadas. Somente nos últimos anos a cozinha regional vem sendo valorizada (POZO; SILVA, 2016).

Comunidades tradicionais costeiras são formadas principalmente por pescadores artesanais, cujo contato cotidiano com o meio natural permitiu a aquisição de conhecimentos sobre a

melhor forma de utilizar os recursos locais (CLAUZET; RAMIRES; BARRELLA, 2005). Este conhecimento se amplia à biologia e à ecologia das diferentes espécies, sendo transmitido para as gerações seguintes. Os problemas decorrentes da perda da tradição são irreversíveis. O conhecimento tradicional, ao ser modificado, dificilmente volta à sua origem, e as possibilidades de desenvolver sustentavelmente uma região com base na experiência local são reduzidas (LIMA, 2009).

Estima-se que existam hoje 376 comunidades pesqueiras artesanais distribuídas ao longo do litoral catarinense, com quase 19.000 pescadores (UNIVALI, 2015). No centro-sul de Santa Catarina, Garopaba, Imbituba e Laguna possuem atrativos turísticos pesqueiros que atraem visitantes tanto em alta quanto em baixa temporada. Além da pesca, as cidades possuem praias e lagoas, centro históricos tombados e festivais que promovem a cultura e a gastronomia com espécies locais, como a Quermesse e a Festa Nacional do Bacalhau Brasileiro (abrótea) em Garopaba, e o Festival Nacional do Camarão em Imbituba.

Cozinheiros e *chefs*, e os restaurantes nos quais trabalham, também possuem papel fundamental na proteção da biodiversidade agroalimentar, sendo os melhores intérpretes de seu território. Eles são capazes de valorizar os produtos locais com sabedoria e criatividade, dando o devido valor aos guardiões da biodiversidade – os produtores (*SLOW FOOD*, 2014). No entanto, pouco se conhece sobre o seu papel na valorização dos produtos da pesca. O presente trabalho teve como objetivo analisar a oferta de peixes e frutos do mar em 30 restaurantes das cidades de Garopaba, Imbituba e Laguna, e seu papel na promoção e salvaguarda da tradição pesqueira local.

2. MATERIAL E MÉTODOS

2.1 Área de estudo

Garopaba, Imbituba e Laguna abrigam atividades de pesca artesanal costeira e estuarina (CAPELLESSO; CAZELLA 2011), explorando a plataforma interna, praias, enseadas e lagoas costeiras. Na pesca costeira, a saída para o mar e o desembarque de pescado ocorrem a partir de enseadas abrigadas ou praias expostas. Em Garopaba (centro), Imbituba (Praia do Porto) e Laguna (Farol de Santa Marta), algumas embarcações são guardadas em galpões de pesca construídos ao longo da praia.

Em Garopaba, ocorrem as pescas de praia (com uso de canoas e redes de arrastão) e de costeira (com embarcações motorizadas). As principais espécies capturadas são a sardinha verdadeira, palombeta, tainha e o olho de boi (UNIVALI, 2018). A pesca é a principal fonte de renda para a maioria dos pescadores (FILARDI, 2007), que comercializam seus produtos na praia para os turistas durante o verão. No resto do ano, pequenas quantidades capturadas são vendidas para moradores locais, e volumes maiores para as peixarias.

Em Imbituba, os pescadores atuam na Lagoa de Ibiraquera e nas nove praias do município. No entorno da Lagoa de Ibiraquera vivem oito comunidades, e a atividade pesqueira emprega cerca de 350 pescadores cadastrados na Colônia de Pescadores. As principais espécies capturadas pela pesca artesanal são anchova, tainha e siri (UNIVALI, 2018). Os pescados são comercializados para moradores locais, restaurantes e peixarias. Muitos pescadores saem de carro pelas ruas oferecendo os seus pescados.

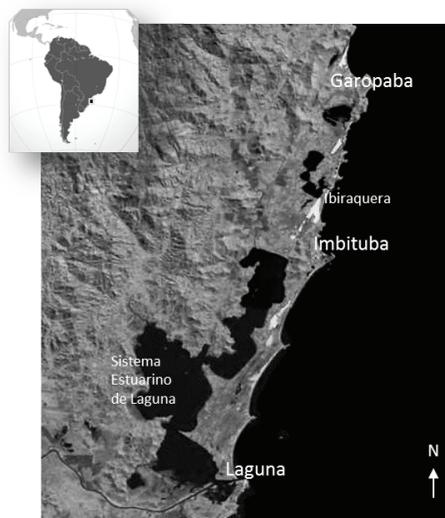
Em Laguna, a pesca ocorre dentro do Complexo Lagunar Sul Catarinense e nas praias, principalmente na do Farol de Santa Marta. As principais espécies capturadas pela pesca artesanal são anchova,

corvina, siri e tainha (Univali, 2018). Em Laguna, os pescados são vendidos para atravessadores contratados por empresas de pescados, para peixarias, moradores e turistas.

2.2 Coleta de dados

Este estudo foi realizado nos municípios de Garopaba, Imbituba e Laguna (Fig. 1) entre agosto de 2017 e fevereiro de 2018. Em cada local, foram selecionados 10 restaurantes, através da triangulação das seguintes informações: 1) pesquisa no *website* TripAdvisor (www.tripadvisor.com.br) sobre restaurantes especializados em pescados; 2) restaurantes citados em festivais e guias gastronômicos locais como o da Rota da Baleia Franca (<http://rotabaleiafranca.com.br/onde-comer>) e Guia Gastronômico (Folheto distribuídos nos pontos comerciais da Praia do Rosa/ Imbituba); 3) visitas aos estabelecimentos.

Figura 1: Área de estudo com a localização das cidades de Garopaba, Imbituba e Laguna, a localidade de Ibiraquera e o Sistema Estuarino de Laguna, sul de Santa Catarina.



Fonte: modificado do Google Maps pelos autores.

Em Garopaba, foram realizadas entrevistas em restaurantes localizados na estrada de acesso, no centro da cidade e na Praia do Centro. Em Imbituba, os restaurantes entrevistados situavam-se no Bairro de Ibiraquera, onde fica a Praia do Rosa, região que mais recebe turistas na alta temporada. Em Laguna, os restaurantes estavam localizados no Mar Grosso, centro da cidade, margens da Lagoa de Santo Antônio e Ponta da Barra.

As entrevistas foram realizadas com o responsável pelo estabelecimento no momento (proprietários, gerentes ou *chefs*). Foram preparadas 14 questões estruturadas sobre a categorização e o funcionamento do restaurante, a oferta de peixes e frutos do mar, problemas de abastecimento, e conhecimento sobre recursos pesqueiros típicos do litoral catarinense. Para identificar as espécies de peixes e frutos do mar que fazem parte do cardápio, foi feita uma relação contendo 31 espécies abundantes nas capturas da pesca artesanal e industrial catarinense encontradas no Boletim Estatístico da Pesca Industrial de Santa Catarina (UNIVALI, 2013) e da Pesca Artesanal (UNIVALI, 2018). Foram utilizados também dados de observações de peixes importados, cultivados e/ou exóticos encontrados nos cardápios dos restaurantes.

3. RESULTADOS

3.1 Restaurantes

Dos 30 estabelecimentos visitados, todos oferecem peixes e frutos do mar em seus cardápios, e 93% funcionam o ano todo. Em 23 restaurantes, proprietários e funcionários categorizaram seus estabelecimentos como de “Peixes, frutos do mar, carnes e aves”, ou somente “Peixes e frutos do mar”. Efetivamente, em 14 restaurantes estes itens são responsáveis por mais de 75% do total de pedidos, e nos 16 restantes por mais de 50%.

A escolha dos peixes e frutos do mar oferecidos no cardápio cabe ao proprietário, ao *chef* ou a ambos. Em 11 restaurantes, não foi realmente identificado um critério para tal escolha. Treze estabelecimentos levaram em conta a disponibilidade de pescado (peixes da safra ou disponível nas indústrias de pesca ou peixarias). Em cinco restaurantes os cardápios de outros restaurantes ou a demanda de clientes foram usados na decisão. Somente em um restaurante o peixe da safra foi o principal critério para a escolha do cardápio.

Foram identificados sete diferentes tipos de fornecedores de pescado para os restaurantes, e 80% dos estabelecimentos trabalham com mais de um. Os mais citados foram empresas de pescado, peixarias e pescadores artesanais. Treze restaurantes adquirem produtos diretamente de importadoras, principalmente em Laguna. Metade dos restaurantes de Garopaba e 90% de Imbituba citaram a “Peixaria do Sena”, localizada na Estrada Geral da Praia do Ouvidor, como um importante revendedor de pescado. Os restaurantes, em geral, sofrem poucos problemas de abastecimento.

Como as safras das diferentes espécies de peixes se sucedem ao longo do ano, os restaurantes acreditam que precisam minimizar os efeitos da sazonalidade e manter a oferta das espécies constante nos cardápios. Para isso são utilizadas até oito estratégias distintas. As principais são: comprar os peixes na safra e congelar no próprio restaurante; comprar produtos congelados do fornecedor; ou ainda substituir a espécie de pescado. Somente três restaurantes informaram que não têm problemas com a sazonalidade, porque utilizam os pescados frescos da safra.

Em Laguna, a maior parte (90%) do comércio de bares e restaurantes é propriedade de pessoas nascidas no local. Em Garopaba, este percentual diminui para 70%, e em Imbituba (Ibiraquera/Praia do Rosa) nenhum proprietário tem origem local.

3.2 Peixes e frutos do mar

Chefs e proprietários entrevistados citaram 50 diferentes peixes e frutos do mar oferecidos regularmente em seus restaurantes. Destes, 36 têm origem na pesca catarinense (industrial e artesanal), quatro no cultivo catarinense, um na pesca do nordeste do Brasil, um do cultivo do nordeste do Brasil e nove são importados. A divisão por grupo zoológico indica 35 peixes ósseos, dois elasmobrânquios, seis crustáceos, cinco moluscos, um equinodermo e uma alga (Tabela 1).

O número de espécies ofertadas em cada restaurante mostrou uma grande variabilidade, de um mínimo de cinco até um máximo de 33. No entanto, mais de 70% dos estabelecimentos entrevistados possuíam somente 15 tipos diferentes de pescado no cardápio. Em Garopaba, a oferta variou de 10 a 20; em Imbituba, de 6 a 14; e em Laguna, de 5 a 33. Dezesesseis das 50 espécies identificadas foram citadas por um único restaurante de Laguna.

Os itens mais frequentes nos cardápios dos restaurantes foram dois recursos importados do Chile: a lula e o salmão. O terceiro mais frequente, o camarão, teve sua origem difícil de identificar, uma vez que ao longo do ano os restaurantes são abastecidos por 3 espécies distintas: o camarão-rosa (*Farfantepenaeus paulensis*), o camarão branco (*Litopenaeus schimitti*), ambos capturados pela pesca catarinense, e o camarão branco do Pacífico (*Litopenaeus vannamei*), espécie exótica oriunda principalmente do cultivo no nordeste do Brasil. Durante as entrevistas, *chefs* e proprietários afirmaram muitas vezes não saber com qual espécie estão trabalhando. Esta falta de conhecimento sobre a origem do pescado se reflete no cardápio: em Garopaba e Laguna, 70% dos restaurantes indicam a espécie de pescado utilizada no cardápio, mas em Imbituba, somente 30% têm esta prática.

Dezenove peixes nativos oferecidos nos cardápios são classificados na lista vermelha da IUCN (*International Union for Conservation of*

Nature) como seguros ou pouco preocupantes. No entanto, um restaurante de Imbituba oferece no cardápio a raia viola (*Rhinobatus* spp), um elasmobrânquio criticamente em perigo. Dos sete frutos do mar (crustáceos e moluscos) ofertados pelos restaurantes, apenas a lagosta (vermelha ou cabo verde) não é encontrada no litoral catarinense.

Tabela 1: Nome vulgar e científico dos pescados ofertados pelos restaurantes de Garopaba (G), Imbituba (I) e Laguna (L), e número de vezes que aparecem nos cardápios por município. Estão relacionadas somente as espécies que são ofertadas em mais de dois restaurantes.

Nome vulgar	Nome científico	Origem	G	I	L	Total
Lula chilena ou de Humboldt	<i>Dosidicus gigas</i>	Importado	10	10	9	29
Salmão do Atlântico	<i>Salmo salar</i>	Importado	9	10	9	28
Camarão	<i>Farfantepenaeus paulensis</i>	Pesca SC				25
	<i>Litopenaeus schmitti</i>	Pesca SC	6	10	9	
	<i>Litopenaeus vannamei</i>	Cultivo NE				
Linguado	<i>Paralichthys</i> spp.	Pesca SC	9	8	8	25
Siri	<i>Callinectes</i> spp	Pesca SC	8	5	10	23
Anchova	<i>Pomatomus saltatrix</i>	Pesca SC	9	5	7	21
Mexilhão	<i>Perna perna</i>	Cultivo SC	5	7	9	21
Tainha	<i>Mugil liza</i>	Pesca SC	8	3	9	20
Polvo	<i>Octopus vulgaris</i>	Pesca SC	6	8	5	19
Ostra	<i>Crassostrea gigas</i>	Cultivo SC	7	4	7	18
Pescada	<i>Cynoscion</i> spp.	Pesca SC	7	3	8	18
Merluza	<i>Merluccius</i> spp.	Importado	7	3	3	13

Congro rosa	<i>Genypterus brasiliensis</i>	Pesca SC	7	0	4	11
Abrótea	<i>Urophycis spp</i>	Pesca SC	5	1	4	10
Bacalhau Noruega	<i>Gadus morhua</i>	Importado	5	3	2	10
Garoupa	<i>Epinephelus marginatus</i>	Pesca SC	2	1	6	9
Robalo	<i>Centropomus spp.</i>	Pesca SC	2	2	4	8
Dourado	<i>Coryphaena hippurus</i>	Pesca SC	2	3	1	6
Olhete	<i>Seriola lalandi</i>	Pesca SC	2	2	1	5
Corvina	<i>Micropogonias furnieri</i>	Pesca SC	2	0	2	4
Lagosta	<i>Panulirus spp</i>	Pesca NE	1	1	2	4
Tilápia do Nilo	<i>Oreochromis niloticus</i>	Cultivo SC	2	0	2	4
Espada	<i>Trichiurus lepturus</i>	Pesca SC	1	0	2	3
Meca	<i>Xiphias gladius</i>	Pesca SC	2	0	1	3
Panga	<i>Pangasius bocourti</i>	Importado	3	0	0	3
Sardinha	<i>Sardinella brasiliensis</i>	Pesca SC	2	0	1	3
Alabote	<i>Hippoglossus hippoglossus</i>	Importado	2	0	0	2
Namorado	<i>Pseudopercis numida</i>	Pesca SC	1	0	1	2
Vieira	<i>Nodipecten nodosus</i>	Cultivo SC	1	1	0	2

Fonte: Elaborada pelos autores.

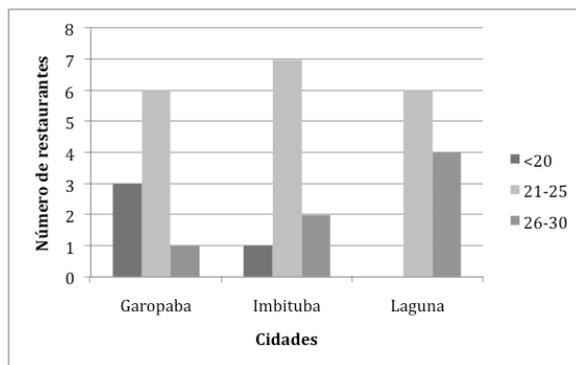
O pescado mais consumido (com o maior número de pedidos nos restaurantes) em todos os três municípios foi o camarão. Em segundo lugar, foram os peixes, e as espécies de preferência variaram em função da cidade. Em Garopaba, o peixe mais consumido foi a anchova, em Imbituba, o salmão de cativo importado do Chile e, em Laguna, a tainha.

3.3 O CONHECIMENTO DE *CHEFS* E PROPRIETÁRIOS SOBRE ESPÉCIES LOCAIS

Chefs e proprietários responderam, sobre uma lista de 31 espécies, quais as capturadas no litoral de Santa Catarina (Figura 2). A média de acertos foi de 75,4%. Os maiores percentuais de acerto ocorreram em Laguna. Entrevistados que obtiveram menos de 20 acertos foram observados somente em Garopaba e Imbituba.

As espécies sobre as quais os *chefs* e proprietários mostraram maior conhecimento sobre sua origem foram salmão, anchova, tainha, corvina e mexilhão. Por outro lado, as espécies sobre as quais eles menos conhecem a origem foram ostra, vieira, dourado, namorado e congro. Para o peixe panga, houve somente dois erros quanto à sua origem, e os entrevistados que afirmaram que esta espécie ocorre no litoral de Santa Catarina foram os mesmo que ofereciam esta espécie em seu cardápio. Para o camarão-rosa, espécie icônica do litoral centro-sul catarinense, os únicos restaurantes a apresentar 100% de acertos sobre sua origem foram de Laguna. Em Garopaba, os acertos foram de 80% e, em Imbituba, de somente 70%.

Figura 2. Números de acertos sobre o conhecimento da origem das espécies ofertadas nos restaurantes de cada município. Os acertos foram divididos em 3 classes: <20 acertos; entre 21 e 25 e entre 26 e 30 acertos.



Fonte: produção dos autores.

4. DISCUSSÃO

Produtos típicos de origem (pesca e agricultura) que incorporam uma identidade regional e cultural são uma alternativa de grande potencial socioeconômico para Santa Catarina. De maneira concreta, significa valorizar os recursos e reconhecer as tradições e os conhecimentos locais. Nos municípios estudados, a vocação para cardápios baseados em peixes e frutos do mar é clara, tanto no número de estabelecimentos que os servem, quanto pela grande demanda de itens quando comparada a carnes e aves, por exemplo. No entanto, a pouca divulgação dos produtos da pesca artesanal local e a elevada oferta e demanda de produtos importados nos restaurantes, principalmente os de Imbituba, indicam um preocupante distanciamento dos produtos da tradição local.

No litoral norte de SC, os alimentos servidos nos restaurantes foram sendo modificados para refletir a cultura e os gostos dos novos proprietários dos estabelecimentos (SANTOS, 2003). A mesma mudança parece estar ocorrendo no litoral centro-sul. Há trinta anos, os municípios de Garopaba e Imbituba eram vilas de pescadores, sendo a pesca a principal fonte econômica. Com o passar do tempo a cidade foi sendo descoberta por turistas, a maioria deles empresários gaúchos (GUILARDI, 2014). Os “não nativos” chegaram na região, construíram pousadas, restaurantes ou compraram estabelecimentos de moradores locais. Como consequência, os costumes da gastronomia local foram se perdendo, dando espaço a especialidades exóticas, como o salmão, provavelmente numa tentativa de seguir um padrão de gastronomia mais sofisticado. Em Laguna, aproximadamente 80% do comércio de bares e restaurantes têm pessoas da cidade como proprietários. Consequentemente, Laguna mostrou uma tradição gastronômica local mais forte, e o uso de uma grande variedade de peixes locais, que ganham pratos especiais.

O recurso pesqueiro que gera o maior retorno financeiro aos pescadores é o camarão, além de ser o mais procurado pelos turistas. Um estudo feito na Lagoa de Ibiraquera, Rosar (2007) observou que o camarão capturado pelos pescadores é comprado pelos atravessadores, que o revendem. Um dos atravessadores mais antigos é morador na praia do Ouvidor, onde mantém uma peixaria. Em nosso estudo, esta peixaria ainda é a que mais abastece os restaurantes da região.

Lino (2017) mostrou que os pescadores da Tesoura, na cidade de Laguna, pescam todos os dias na safra da tainha e comercializam o peixe ali mesmo. O preço da tainha é o mais alto da cidade e, mesmo assim, muitas pessoas procuram esse local para comprar peixes, pois é fresco, e é único lugar que se vende o pescado vivo. Foi relatado, nesse estudo, por um restaurante de Garopaba, que na safra de peixes sazonais, principalmente tainha, quando os pescadores sabem que o comprador é dono ou trabalha em restaurantes na frente da praia, vende o pescado mais caro.

De acordo com Burda (2007), os peixes capturados pelos pescadores artesanais podem ser consumidos pela família ou comercializados, e o preço do pescado pode variar entre as comunidades, dependendo da espécie, da época do ano e da procura no mercado. Podemos observar nesse estudo que os restaurantes não aproveitam alguns pescados capturados pela frota artesanal do município como espada, sardinha e papa terra. Uma das justificativas dos entrevistados é que o peixe do pescador artesanal não tem nota fiscal, não passou pelo entreposto (o que é obrigatório pela vigilância sanitária) e porque há muita perda (até 70% segundo um entrevistado) ao filetar o pescado.

Nos três municípios estudados, é clara a necessidade de estabelecer uma política de promoção da pesca artesanal e de seus produtos nos cardápios dos restaurantes e bares. Esta promoção passa pelo

desenvolvimento de estratégias de comercialização mais eficazes, que façam com que o peixe saia das mãos do pescador e chegue aos restaurantes o mais rápido possível. Cabe aos *chefs* promoverem as espécies pouco conhecidas em pratos especiais.

5. CONCLUSÃO

Este estudo permitiu avaliar o papel de bares e restaurantes de Garopaba, Imbituba e Laguna na promoção da tradição pesqueira local. Em primeiro lugar, a consolidação desses locais como destinos turísticos trouxe investidores de outros estados que adquiriam pequenos negócios e restaurantes dos moradores locais. Cardápios, antes baseados em recursos pesqueiros locais, foram substituídos para se adequar a uma gastronomia mais globalizada. Isto ocorreu principalmente em Imbituba (Praia do Rosa), mas também vem sendo observado nos outros municípios. Restaurantes mais modestos, cujos proprietários são moradores locais, são os que mais promovem a diversidade do pescado oriundo da pesca catarinense.

Em segundo lugar, as legislações sanitárias federal e estadual não permitem que os pescadores realizem a venda direta de peixes aos restaurantes. Estes produtos devem passar obrigatoriamente por um entreposto de pescado. Com isso, a cadeia de produção se alonga e o produto não se mantém fresco por muito tempo. Peixes e frutos do mar congelados são comumente servidos nos restaurantes. Nos três municípios analisados, os peixes mais capturados pela pesca local dificilmente fazem parte do cardápio dos restaurantes.

Estas questões têm implicações importantes para garantir a permanência da atividade pesqueira tradicional e o aproveitamento as diferentes espécies capturadas. As três regiões estudadas precisam de políticas eficazes para a valorização e divulgação da pesca artesanal e de seus produtos nos restaurantes locais. A atividade pesqueira, desta forma, pode se tornar um negócio, atraindo pessoas que vão ao lito-

ral em busca da experiência gastronômica de peixes e frutos do mar típicos, frescos, bons, limpos e justos.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALDERIGHI, M.; BIANCHI, C.; LORENZINI, E.. The impact of local food specialties on their decision to (re)visit a tourist destination: Market-expanding or business-strealing?. *Tourism Management* 57:323-333, 2016.
- BURDA, C.L. *Análise ecológica da pesca artesanal e consumo de pescado por quatro comunidades pesqueiras da costa de Itacaré (BA)*. Dissertação de Mestrado do Curso de Ecologia, Universidade Estadual de Santa Cruz, Ilhéus-Bahia, 2007. 124 p.
- CAPELLESSO, A.J.; CAZELLA, A.A. Pesca artesanal entre crise econômica e problemas socioambientais: estudo de caso nos municípios de Garopaba e Imbituba (SC). *Ambiente & Sociedade* 14 (2):15-33, 2011.
- CLAUZET, M.; RAMIRES, M.; BARRELLA, W. Pesca artesanal e conhecimento local de duas populações caiçaras no litoral de São Paulo, Brasil. *A linguagem da Ciência* 4: 1-22, 2005.
- FILARDI, A.C.L. *Diagnóstico da pesca artesanal marinha do município de Garopaba (SC): potencialidades e obstáculos para a gestão adaptativa para o ecodesenvolvimento*. Dissertação de Mestrado do Curso de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2007. 257 p.
- GUILARDI, L. *Garopaba (SC): economia colonial, complexo rural e acumulação flexível do capital*. Dissertação de Mestrado do Curso de Geografia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014. 178 p.
- KIM, Y.G. EVES, A.. Construction and validation of a scale to measure: tourist motivation to consume local food. *Tourism Management* 33:1458-1467, 2012.
- KRAUSE, R. W; BAHLS, A. A. D. S. M. Orientações gerais para uma gastronomia sustentável. *Turismo Visão e Ação* 15 (3):434-450.
- LIMA, V.H.A. *O conhecimento tradicional e os saberes locais em comunidades costeiras: um estudo de caso da Ilha de Deus em Recife*. Dissertação de Mestrado do Curso de Administração e Desenvolvimento Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2009. 126 p.
- LINO, F.S.A. *Pescadores artesanais na praia da Tesoura, Laguna/SC: reflexões sobre sociabilidades e apropriações do espaço*. Dissertação de Mestrado do Curso de Antropologia Social, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2017. 125 p.
- MASCARENHAS, R.G.T.; GÂNDARA, J.M.G. O papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos. *Cultur: Revista de Cultura e Turismo* 1:60-83, 2015.
- POZO, H.; SILVA, L.M. Os restaurantes típicos caiçaras do litoral norte paulista e sua hospitalidade como fator de atração turística. *Caderno de Estudos e Pesquisas do Turismo* 5 (6):115-136, 2016.
- ROSAR, D. B. Gestão participativa e política substantiva: duas formas de ação política coexistentes em Ibiraquera (Imbituba/Garopaba - SC). Dissertação de Mestrado, Curso de Agroecossistemas - Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis. 2007. 118p.
- SANTOS, A.P.M. *Turismo e oferta alimentar nos restaurantes de Balneário Camboriú - SC*. Dissertação de Mestrado do Curso de Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí,

- Balneário Camboriú, 2003. 93p.
- SANTOS, D. M. C. *Segurança alimentar: aspectos técnicos e sócio-culturais sobre riscos potenciais na rede hoteleira de Florianópolis - SC*. Dissertação de Mestrado - Curso de Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2004. 140 p.
- SLOW FOOD. *Aliança de Cozinheiros Slow Food*. 2014. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/alianca-de-cozinheiros>. Acesso em: 11 maio 2018.
- UNIVALI. Boletim estatístico da pesca industrial de Santa Catarina - Ano 2012. Univali, Itajaí, 2013. 76p.
- UNIVALI. Projeto de caracterização socioeconômica da atividade de pesca e aquicultura – PCSA. Relatório Técnico Final, volume 1. UNIVALI/PETROBRAS, 2015. 1200p.
- UNIVALI. *Projeto de Monitoramento da Atividade Pesqueira no Estado de Santa Catarina - PMAP-SC*. Panorama estadual e municipal da produção pesqueira industrial e artesanal de Santa Catarina. 2018. Disponível em <<http://pmap-sc.acad.univali.br/sistema.html?id=597b7b77d8597d4a00e6f9c1>>>. Acesso em 11 de agosto de 2018.

Sobre os autores

Organizadores

Glauco Schultz – Engenheiro Agrícola, com doutorado em Agronegócios, professor adjunto da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS; docente nos Programas de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (CISA-DE) e em Agronegócios (CEPAN) da UFRGS.

Oscar José Rover – Doutor em Desenvolvimento Rural e professor da UFSC. É Subcoordenador do Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas e Coordenador do Projeto UFSC/*Slow Food* no período entre abril de 2017 e novembro de 2018.

Renê Birochi – Doutor em Administração pela FGV-EAESP e professor adjunto do Programa de Pós-Graduação em Administração da UFSC. Coordenador do Projeto UFSC/*Slow Food* entre dezembro de 2015 a abril de 2017.

Autores

Alice Nogueira Novaes Southgate – Mestre em Turismo e Hotelaria pela UNIVALI e professora do ensino básico, técnico e tecnológico nos cursos técnicos de panificação e confeitaria e no curso superior de Tecnologia em Gastronomia.

Ana Laura Machado Módolo – Licenciada e bacharel em Ciências Biológicas (UENP) e mestranda em agricultura tropical (INPA).

Andréa da Silva Gomes – Doutora em Desenvolvimento Rural e professora plena na UESC.

Aniram Lins Cavalcante – Doutora em Desenvolvimento e Meio Ambiente e professora na UESC.

Artur Sgambatti Monteiro – Bacharel em Gestão Ambiental (USP) e mestre em urbanismo (UFRJ), Secretário Executivo do Observatório da Região Metropolitana de Manaus e do Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio Tarumã-Açu.

Caio Bonamigo Dorigon – Graduado em Comunicação Social e mestrando em Desenvolvimento Rural, na UFRGS.

Daniela Garcez Wives – Geógrafa, doutora em Desenvolvimento Rural e professora do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural na UFRGS.

Dionisia Nagahama – Nutricionista, doutora em Saúde Pública pela USP e pesquisadora do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia.

Eva Monica Sarmiento da Silva – Doutora em Zootecnia pela UFC, professora associada no Colegiado de Zootecnia e membro docente do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural - UNIVASF.

Evelyn Jacques de Almeida – Graduada em Engenharia de Pesca pela UDESC.

Fabiana Mortimer Amaral – Doutora em Química Analítica pela UFSC (2005). Professora e pesquisadora no Curso Superior Tecnologia em Gastronomia do IFSC.

Fernanda Castilhos França de Vasconcellos – Economista e doutoranda em Desenvolvimento Rural, UFRGS.

Fernando Goulart Rocha – Pós-Doutora em Economia Agrícola Regional (2014) pela Universitat Autònoma de Barcelona. Docente do IFSC.

Gustavo Adolfo Maresch – Mestre em Turismo e Hotelaria pela UNIVALI (2014) e professor do IFSC, na área de Cozinha.

Jaqueline Gonçalves – Graduada e mestranda em Engenharia de Pesca na UDESC.

Jeferson Tonin – Engenheiro Agrônomo e mestre em Desenvolvimento Rural. TAE no Instituto Federal Farroupilha, campus Frederico Westphalen.

- Joadson de Jesus Oliveira** – Graduando em Engenharia Civil na UESC.
- José Tobias Marks Machado** – Engenheiro Agrônomo e doutorando em Desenvolvimento Rural na UFRGS.
- Julyetty Crystyne Da Silva** – Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFSC.
- Kiviane Castro Ribeiro** – Bacharel em Agronomia (UFAM).
- Leonardo Yukishigue** – Acadêmico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFSC.
- Luigi Mennella** – Engenheiro Agrônomo e doutorando em Ciências Agrárias e Agroalimentares, na Universidade de Nápoli Federico II (Itália).
- Luiz Toshiyuki Kanamori** – Acadêmico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFSC.
- Marcelo Mendes do Amaral** – Bacharel em Engenharia Florestal (UFV), atua com agroecologia e desenvolvimento territorial sustentável, coordenador do programa conservação Para Gente, na Fundação Vitória Amazônica e na coordenação da Comissão da Produção Orgânica no Estado do Amazonas (CPOrg/AM).
- Marcos Antônio Pereira da Fonseca Maltez** – Engenheiro Agrônomo e mestrando em Desenvolvimento Rural na UFRGS.
- Maria das Graças Brightwell** – Doutora em Geografia pela UFSC (*in memoriam*).
- Mariana Reinach** – Graduada em Ciências Sociais pela USP e mestranda no Programa de Pós Graduação de Ciências Sociais em Agricultura, Desenvolvimento e Sociedade da UFRRJ. Foi bolsista de iniciação científica (PIBIC/UFSC) em 2017.
- Mônica de Moura Pires** – Doutora em Economia Rural e professora plena na UESC.
- Nadiella Monteiro** – Médica Veterinária pela UFMG, foi consultora para o *Slow Food* no Governo Federal entre 2016 e 2018.
- Natal João Magnanti** – Pedagogo, engenheiro agrônomo e doutorando pelo Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas da UFSC. Coordenador de projeto do Centro Vianei (Lages-SC).
- Patrícia Matos Scheuer** – Doutora em Ciências dos Alimentos pela UFSC. Docente do IFSC na área de Panificação e Confeitaria.
- Patrícia Sfair Sunye** – Professora adjunta do Departamento de Engenharia de Pesca e Ciências Biológicas da UDESC.
- Paulo César Cruz Dantas** – Graduando em Engenharia de Produção na UESC.
- Pedro Xavier da Silva** – Médico veterinário e mestre em Agronegócios (UFRGS). Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Administração da UFSC.
- Rebecca Cazenave-Tapie** – Facilitadora *Slow Food* na região Nordeste e mestra em Desenvolvimento Rural pela Université de Toulouse, na França.
- Roberto Akitoshi Komatsu** – Doutorado em Agronomia pela UEM (2009). Professor no IFSC - campus Lages.
- Silvio Antonio Ferraz Cario** – Professor associado do Departamento de Economia e Relações Internacionais da UFSC.
- Vitor Mileib** – Acadêmico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFSC.
- Yan Souza Lima** – Mestrando em Ecologia e Evolução pela UEFS, atuou como estagiário da *Slow Food* Brasil/UFSC no ano de 2017.

ICONOGRAFIA

Beleza se põe à mesa, sim

Nadiella Monteiro

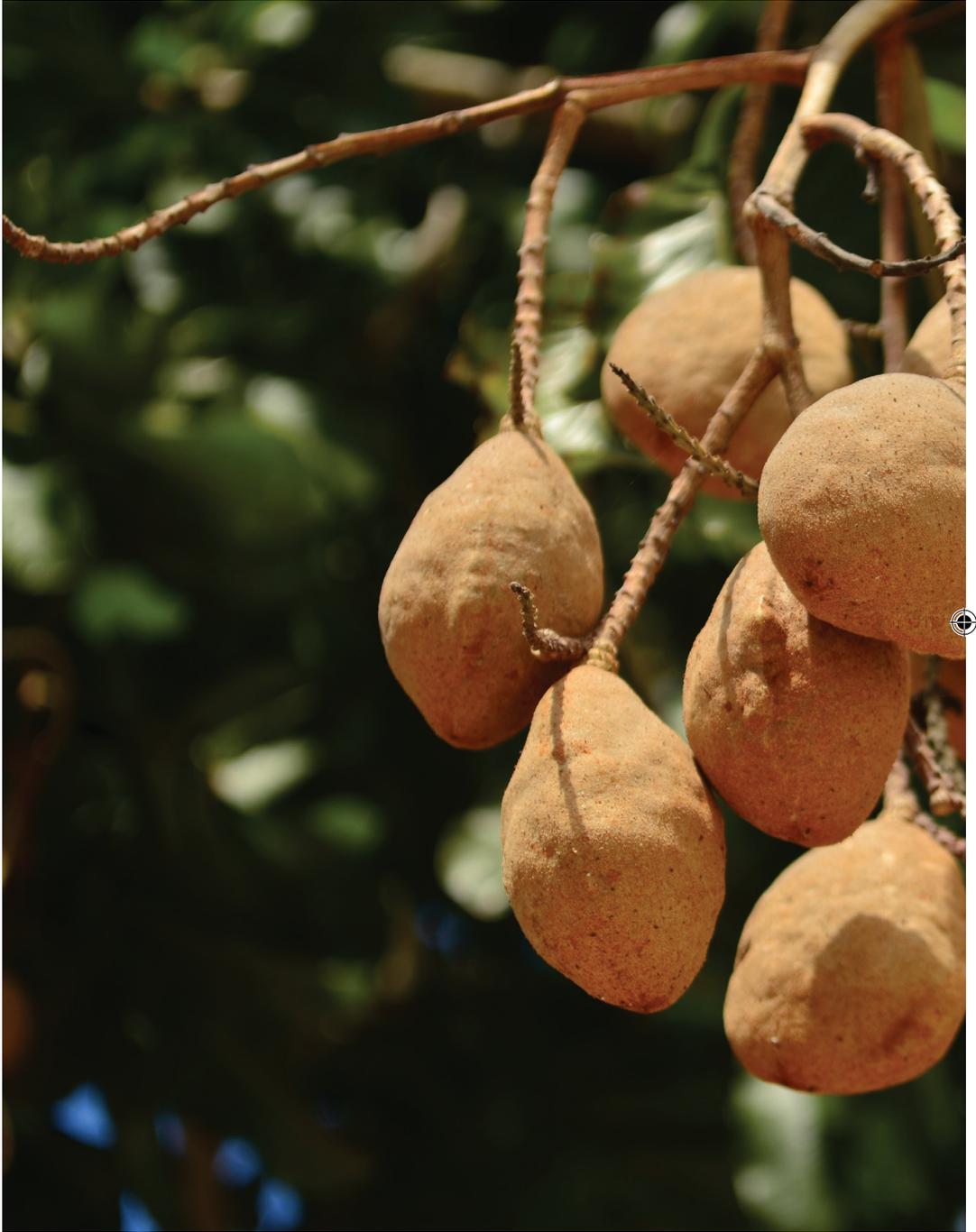
Texto e imagens

Uma produção de alimentos em equilíbrio com o ambiente resulta em paisagens bonitas e agradáveis. Desde a muda, desde o berço, é belo o solo que germina a semente, que alimenta caule e folha e flor e fruto.

São ainda mais belas as mãos que cultivam, colhem e compartilham a comida que é boa, limpa e justa. Belas e incontáveis mãos: negras, indígenas, brancas, mestiças, brasileiras. Esta gente que alimenta gente, que labora da terra à panela, representa a agricultura familiar agroecológica que ainda resiste nos vários cantos do Brasil.

O Projeto Alimentos Bons, Limpos e Justos possibilitou o reconhecimento destes agricultores, com a valorização de sua produção e a promoção de alimentos nativos, tradicionais e em risco de extinção, cujas experiências estão descritas neste livro.

Também foi possível o registro desta experiência por meio de imagens, a fim de ressaltar a beleza e, por meio dela, destacar os componentes de qualidade presentes na produção agroecológica de alimentos nativos, regionais, artesanais e identificados com os biomas brasileiros, nossa cultura e nosso povo.







Páginas 210 e 211 - Fruto do Baru na Comunidade do Riachão, Quilombo Kalunga, Monte Alegre de Goiás, GO

Página anterior - Sr. José e a Pimenta de Macaco. Comunidade da Ema, Quilombo Kalunga, Cavalcante, GO

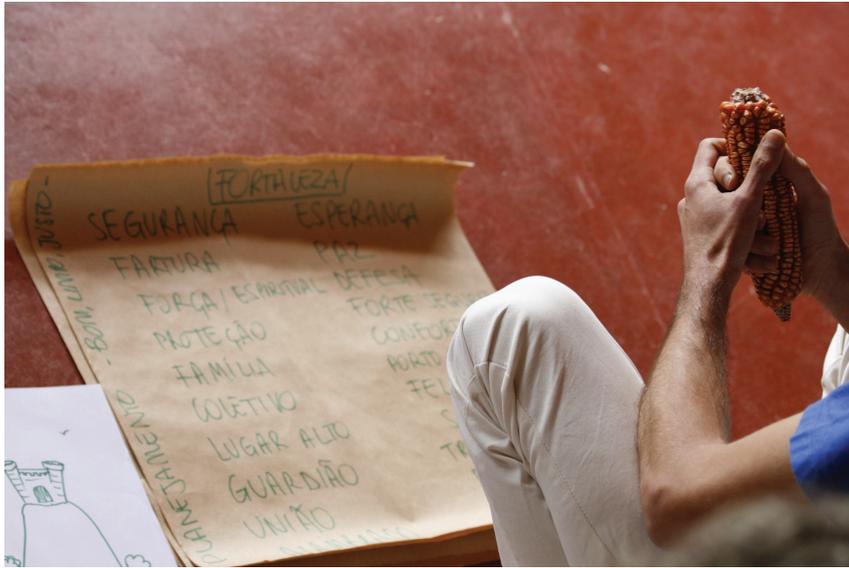


Sementes de Gergelim Preto e Gergelim Branco
na Fortaleza do Gergelim Kalunga, Cavalcante, GO

Próximas páginas (214 e 215) - Butiazal em Imbituba, SC







O Milho Crioulo e sua fortaleza, Gonçalves, MG

Mel de Abelha Jandaíra, produzido pela JOCA - Associação de Jovens Agroecologistas Amigos do Cabeço. Jandaíra, RN





Variedades de Milho Crioulo, Gonçalves, MG

Rotkatutxi Suyá, orgulhoso jovem indígena. Aldeia Horehusikhrô, Terra Indígena Wawi, Querência, MT









Páginas 218 e 219 - Milhares de cores crioulas, Itanhandu, MG

Página anterior - Jovem indígena Kisêdjê lavando a mandioca para fabricação de polvilho e farinha. Aldeia Ngôjhwêrê, Terra Indígena Wawi, Querência, MT



Milho Crioulo em Gonçalves, MG

Próximas páginas (222 e 223) - Virado de Banana e João Deitado: alimentos produzidos a partir da farinha de Milho Crioulo. Gonçalves, MG





Composto com a fonte
Garamond, com produ-
ção e acompanhamento
editorial do ateliê Estú-
dio Semprelo, na Ilha
de Santa Catarina, em
fevereiro de 2019.