



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM AGRONOMIA



TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

**Da floresta à mesa: gênero, cultura alimentar e conservação da
Sociobiodiversidade no Planalto Sul Catarinense**

Mariana Bustos Ortigara

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado no formato de Artigo de Pesquisa ao curso de Graduação em Agronomia, do Centro de Ciências Agrárias, da Universidade Federal de Santa Catarina, como requisito para a obtenção do título de Engenheiro Agrônomo.

Orientador: Paola Beatriz May Rebollar

Florianópolis – SC
Novembro de 2025

Da Floresta à mesa: gênero, cultura alimentar e conservação da sociobiodiversidade no Planalto Sul Catarinense

Mariana Bustos Ortigara^{(1)*}, Paola Beatriz May Rebollar⁽²⁾

⁽¹⁾ Acadêmico do curso de Agronomia do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Santa Catarina. Rod. Admar Gonzaga,1346, Bairro Itacorubi, Caixa Postal 476, CEP 8840-900, Florianópolis-SC, Brasil.

⁽²⁾ Professor(a), Depto. De Zootecnia e Desenvolvimento Rural, Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Santa Catarina. Rod. Admar Gonzaga,1346, Bairro Itacorubi, Caixa Postal 476, CEP 8840-900, Florianópolis-SC, Brasil.

*Autor Correspondente - E-mail: marianabustosortigara@gmail.com

Resumo

Este trabalho objetivou analisar as receitas tradicionais com pinhão como um patrimônio cultural e gastronômico que reflete a sociobiodiversidade e o senso de identidade do povo serrano, com enfoque no papel das mulheres como guardiãs desses saberes. A pesquisa qualitativa foi realizada em Painel, Bom Retiro e Urubici, municípios do Planalto Sul Catarinense. A coleta de dados utilizou a entrevista semiestruturada com oito informantes-chave (agricultores/extrativistas familiares, majoritariamente mulheres e idosas) vinculados ao Sistema Agrícola Tradicional (SAT) Pinhão. As receitas tradicionais com pinhão, como a sapecada e a paçoca (originada do tupi "pa-soka"), revelaram-se expressões materiais e simbólicas de um patrimônio vivo, articulando alimentação, identidade e conservação ambiental. O pinhão transcende o valor nutricional, sendo um alicerce da cultura alimentar, unindo práticas ancestrais e inovações culinárias. As mulheres desempenham um papel essencial na transmissão de saberes, no preparo de alimentos e na inserção em atividades como o turismo rural e o beneficiamento (licores, geleias). O turismo rural e programas de desenvolvimento sustentável, como o Acolhida na Colônia, fortalecem o trabalho feminino, a autonomia econômica e a conservação da sociobiodiversidade.

Palavras-chave: pinhão; gastronomia; gênero; conservação; território.

From the Forest to the Table: Gender, Food Culture and Conservation of Sociodiversity in the Southern Plateau of Santa Catarina

Abstract

This study aimed to analyze the traditional recipes using pine nut (pinhão) as a cultural and gastronomic heritage that reflects the sociobiodiversity and sense of identity of the serrano people, focusing on the role of women as guardians of this knowledge. The qualitative research was conducted in Painei, Bom Retiro, and Urubici, municipalities in the Southern Plateau of Santa Catarina. Data collection employed semi-structured interviews with eight key informants (family farmers/extractivists, mostly women and elderly) linked to the Traditional Agroforestry System (SAT) of the Pine Nut. The traditional pine nut recipes, such as sapecada (roasted on pine needles) and paçoca (derived from the Tupi word "pa-soka"), proved to be material and symbolic expressions of a living heritage, articulating food, identity, and environmental conservation. The pine nut transcends its nutritional value, standing as a cornerstone of the serrano food culture, uniting ancestral practices and culinary innovations. Women play an essential role in transmitting knowledge, preparing food, and engaging in activities such as rural tourism and product processing (liqueurs, jellies). Rural tourism and sustainable development programs, such as Acolhida na Colônia, strengthen women's work, economic autonomy, and sociobiodiversity conservation.

Keywords: pine nut; gastronomy; feminine; sociobiodiversity; territory.

Introdução

Território, na perspectiva da cesta de bens e serviços territoriais, abrange dimensões materiais e simbólicas que articulam paisagem e cultura. Conforme Cazella *et al.* (2020), inspirados em Pecqueur e Mollard, o espaço deixa de ser mero suporte econômico e passa a ser um espaço carregado de vida, cultura e potencial de desenvolvimento. Nessa abordagem, o território é uma construção social e coletiva, resultante de processos de disputa, aliança e coordenação entre diferentes atores, combinando a materialidade da paisagem com valores culturais e históricos que definem a identidade local.

Essa concepção permite compreender o Planalto Sul Catarinense (PSC) como um território onde natureza e cultura se entrelaçam, formando sistemas agroalimentares singulares, como aquele vinculado ao Sistema Agrícola Tradicional (SAT) do pinhão. A paisagem reúne recursos naturais e sociobiodiversidade que sustentam a vida e a economia regional, configurando-se como um ativo territorial que expressa a interação entre sociedade e ambiente. Já a cultura manifesta-se nos saberes, nas práticas agrícolas e nas tradições alimentares,

valorizadas pela cesta de bens e serviços territoriais como recursos imateriais essenciais ao desenvolvimento local (Cazella *et al.*, 2020).

A sociobiodiversidade é definida como o “conceito que expressa a inter-relação entre a diversidade biológica e a diversidade de sistemas socioculturais” (Brasil, 2009, p. 9). Nesse sentido, os conhecimentos e práticas dos povos e comunidades tradicionais têm papel central na manutenção dessa diversidade. Magnanti e Rover (2021) caracterizam o SAT do pinhão como um complexo sistema agroflorestal desenvolvido pelas comunidades tradicionais do PSC. Atualmente, restam apenas 4,3% da cobertura original da floresta de araucárias, e desde 2008 a *Araucaria angustifolia* integra a lista oficial de espécies ameaçadas de extinção (Zorek *et al.*, 2024; Brasil, 2008). Destes fragmentos, 68% estão fora de áreas protegidas, e apenas 3,68% encontram-se sob o Sistema Nacional de Unidades de Conservação (Magnanti; Rover, 2021). Isso evidencia a importância das propriedades familiares na conservação da espécie. Desde 2009, o pinhão é reconhecido oficialmente como espécie da sociobiodiversidade brasileira, reforçando seu valor ecológico e cultural.

O SAT do pinhão constitui, assim, uma estratégia essencial para a conservação da *Araucaria angustifolia*, ao mesmo tempo em que assegura a soberania e a segurança alimentar e nutricional das famílias rurais da região. A identidade das pessoas autodenominadas “serranas” é profundamente marcada por esse alimento, símbolo de sua cultura e memória (Magnanti; Rover, 2021; Rodrigues, 2024; Wagner *et al.*, 2025). Para Rodrigues (2024, p. 20), as araucárias “não apenas fornecem recursos essenciais, como alimento, mas também sustentam práticas culturais e conhecimentos transmitidos de geração em geração.”

O reconhecimento desse sistema extrapola o âmbito local. Em 2018, o SAT do pinhão foi premiado pelo BNDES no edital Boas Práticas para Sistemas Agrícolas Tradicionais, e hoje busca-se obter o reconhecimento internacional do SAT Pinhão no programa SIPAM - Sistemas Importantes do Patrimônio Agrícola Mundial - da FAO, voltado à valorização de sistemas agrícolas que preservam a agrobiodiversidade e as dimensões culturais (Wagner *et al.*, 2025; FAO, 2022). Esse projeto de reconhecimento busca reforçar o papel das comunidades tradicionais locais como guardiãs da sociobiodiversidade e ampliar seu acesso à políticas públicas.

As práticas e saberes associados ao pinhão compõem um repertório cultural que atravessa gerações, expressando a identidade serrana desde as ancestralidades indígenas até os processos de colonização. As receitas tradicionais revelam modos de vida e formas de relação com o território, sendo manifestações vivas do patrimônio cultural e da sociobiodiversidade da serra. Compreender o pinhão enquanto alimento é também compreender o território e sua gente. As formas de preparar e consumir o pinhão narram histórias indígenas, da colonização e do tropeirismo, além de expressarem a criatividade e o dinamismo da cultura serrana. Além disso, as mulheres desempenham papel central na transmissão desses saberes, na preservação das práticas culinárias e na proteção da sociobiodiversidade local. O protagonismo feminino nas cozinhas, nas roças e no turismo rural reafirma a relevância da dimensão de gênero na cultura alimentar e no desenvolvimento territorial sustentável.

Nesse contexto, objetivou-se analisar as receitas tradicionais com pinhão como um patrimônio cultural e gastronômico que reflete a sociobiodiversidade e o senso de identidade das pessoas autodenominadas “serranas”, com enfoque no papel das mulheres como guardiãs desses saberes.

1.1 Objetivo geral

Analisar a cultura alimentar territorial como elemento de conservação dinâmica da sociobiodiversidade.

1.2 Objetivos específicos

- a. Registrar as receitas tradicionais com pinhão, bem como as práticas e os saberes culturais associados à sua produção e consumo por famílias do SAT.
- b. Apontar os papéis de gênero na manutenção da cultura alimentar.

Material e métodos

Nesta seção é apresentado o processo da pesquisa, incluindo a área de estudo, o recorte temporal e espacial, a seleção dos informantes e os métodos utilizados para a coleta de dados.

2.1 Área de pesquisa

A pesquisa foi conduzida na região do Planalto Sul Catarinense, também conhecido como Serra Catarinense. De acordo com Magnanti e Rover (2021, p. 241), o território "é composto por 18 municípios (Anita Garibaldi, Cerro Negro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Lages, São José do Cerrito, Paineira, São Joaquim, Bocaina do Sul,

Bom Jardim da Serra, Urubici, Bom Retiro, Rio Rufino, Urupema, Correia Pinto, Otacílio Costa, Palmeira, Ponte Alta), que juntos compõem a Associação de Municípios da Região Serrana (Amures)". A localização desta área no estado de Santa Catarina pode ser visualizada na Figura 1.

O território pertence ao bioma Mata Atlântica, com relevo ondulado, altitudes de 800 a 1.600 metros e vegetação predominante de Floresta Ombrófila Mista (FOM), marcada pela presença da *Araucaria angustifolia* (Gross, 2017). Historicamente, a paisagem foi transformada pela pecuária extensiva (Farias; Wizniewsky, 2017) e, de forma mais drástica, pelo "Ciclo da Madeira" a partir da década de 1950 (Gross, 2017), mas ainda persistem práticas agrícolas tradicionais (SAT pinhão) com importância econômica e cultural (Wagner *et al.*, 2025; Mafra; Stadtler, 2006).

2.2 Recorte temporal e espacial

A pesquisa de campo, de caráter qualitativo, foi realizada em um recorte espacial que abrangeu três dos municípios que compõem o Planalto Sul Catarinense, conforme a Figura 1: Bom Retiro, Paineira e Urubici. As entrevistas e observações ocorreram durante os meses de agosto e setembro de 2025. Esta pesquisa foi analisada e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFSC (CAAE 89784925.1.0000.0121).

2.3 Coleta de dados

2.3.1 Seleção dos informantes-chave

A seleção dos participantes foi definida por uma amostragem intencional de informantes-chave, método não probabilístico que busca a profundidade das informações. Através da inserção deste trabalho no projeto de pesquisa "A Sociobiodiversidade do Pinhão na Serra Catarinense" (UFSC, 2025), foram viabilizados a identificação e o acesso a oito informantes-chave. Seguindo um percurso similar ao processo etnográfico em que

o pesquisador é "guiado pelos encontros" (Ramos, 2007, p. 37), a identificação dos participantes se deu por meio de indicações da equipe do projeto.

2.3.2 Critérios de inclusão

Para compor a amostra, foram definidos os seguintes critérios de inclusão: os participantes deveriam ser agricultores e/ou extrativistas familiares vinculados ao SAT Pinhão; possuir notório saber sobre os usos alimentares tradicionais do pinhão, incluindo o conhecimento de receitas e "saberes-fazer" antigos; e já terem sido, preferencialmente, identificados no mapeamento prévio de atores-chave realizado pelo projeto de pesquisa base.

2.3.3 Técnica de coleta de dados

A principal técnica utilizada foi a entrevista semiestruturada, conduzida a partir de um roteiro aberto com perguntas norteadoras. A abordagem seguiu o modelo de "história de vida tópica" (Neto, 1994, p. 58), na qual a conversa é focalizada em um setor específico da experiência dos entrevistados, neste caso, a cultura alimentar. O roteiro foi estruturado em eixos temáticos que guiavam a conversa de forma fluida, centrados em: (a) história de vida do agricultor e da propriedade, buscando compreender a relação geracional com o território; (b) cultura alimentar e produção, com foco nas mudanças e permanências entre a alimentação "de antes" e a "de agora"; e (c) relação com o pinhão e demais produtos da sociobiodiversidade, investigando os saberes, as técnicas de manejo e o levantamento de receitas. Além das entrevistas, que foram gravadas em áudio mediante consentimento, foram utilizados como instrumentos de apoio a observação participante e o diário de campo, para registro de percepções e contextos da pesquisa (Ramos, 2007).

3.1 Perfil dos participantes

Todos os participantes da pesquisa possuem origem rural. Entre eles, cinco são agricultores e extrativistas de pinhão, enquanto três desempenham outras atividades. A maioria é idosa — seis dos oito participantes —, incluindo todos os agricultores. Observa-se também a predominância feminina, com seis mulheres e dois homens, ambos

agricultores. Três das mulheres entrevistadas atuam diretamente com turismo rural, distribuídas em duas propriedades familiares. Além disso, os entrevistados são agentes ativos na comunidade, envolvidos em diferentes articulações políticas, como uma professora que já concorreu ao cargo de vereadora na cidade de Painel e o Diretor-Presidente da ECOSERRA — Cooperativa Ecológica dos Agricultores, Artesãos e Consumidores da Região Serrana.

3.2 Identidade serrana e colonialidade

Os livros representados nas figuras 2 e 3 foram escritos pela mãe de uma participante da cidade de Painel - SC. A filha é membro ativo na comunidade, atuando como professora. Ela carrega o desejo de manter vivo o legado da mãe de registrar e compartilhar a memória local: "é o papel da gente fazer perpetuar". Diferentemente das pessoas entrevistadas em Bom Retiro e em Urubici, que se reconhecem como descendentes de imigrantes europeus, os entrevistados de Painel trazem na fala a história da miscigenação que marca suas identidades. Um entrevistado é neto de tropeiro. E ao mesmo tempo que a narrativa da história da cidade é construída a partir de uma perspectiva branca, se tem também a consciência de ancestralidades negras e indígenas: "a minha avó era bugra [...] a nossa família é tudo bugre, eu acho"; "A minha mãe negra, meu pai bugre."; "a gente é, na verdade tudo, né? (bugre)".

Os livros trazem informações sobre a formação sociocultural da região, marcada pelo processo de imigração europeia, colonização e miscigenação, tratando de figuras da região que representaram essas identidades. Além de tropeiros, cozinheiras, agricultores e políticos, os livros trazem personagens não-brancos da história da cidade como Tia Zola e Pedro Bugre. Tia Zola é lembrada como uma das últimas pessoas escravizadas que viveu em Painel, tendo sido a confeitadeira e padeira da comunidade.

Pedro Bugre, considerado o último descendente indígena da região, teve a vida contada oralmente e registrada no livro. Ele teve sua família dizimada ainda criança, e os entrevistados acreditam que "foi pego a cachorro". Ele foi criado nos arredores da comunidade de Painel. Não costumava falar o português, mas cantava uma cantiga em português para ninar crianças de quem cuidava. O seu apreço por crianças e professoras é lembrado com carinho. Os entrevistados também contam sobre a relação de Pedro Bugre

com o tempo: sem acesso a calendários, ele memorizava datas de eventos, como uma carneada marcada com semanas de antecedência, à qual comparecia nos dias exatos marcados: "como é que ele não se esquecia o dia?". A sua alimentação era distinta do restante da comunidade, com preferência por carne crua, que consumia em grande quantidade durante os abates.

“O negro foi um gigante nessas coxilhas, pois enfrentou com bravura muitos perigos. Desde a chegada do fundador de Lages até 1900, esta região foi habitada por índios (bugres), animais selvagens, leões, tigres, e cachorros do mato[...]” (LIZ, 2011, p. 36). O trecho faz referência ao processo de colonização da região, marcado pelo extermínio de povos indígenas por grupos de bugreiros que atuavam em nome dos interesses de companhias colonizadoras, comerciantes de terras e do governo (Fric *apud* Costa, 2021). Dornelles (2011) explica o uso da palavra “bugre” no Brasil, para se referir a indígenas de diferentes grupos que resistiam aos projetos de catequização impostos pela administração da colônia e do império, sendo considerados “arredios”.

Refletir sobre o senso de identidade dos participantes é também refletir sobre a origem violenta da miscigenação como estratégia de embranquecimento nesse processo colonial. Neste, as violências históricas são cometidas não somente contra pessoas negras e indígenas, como também contra as mulheres. Da mesma forma que Pedro Bugre teria sido “pego a cachorro”, essa é uma história comum ao se tratar de mulheres indígenas: conforme discorrido por Silva (2018), a frase “minha avó foi pega no laço” representa um ato de sequestro e coisificação sofrida por essas mulheres. Segundo a autora, a violência física é acompanhada de uma opressão simbólica que impacta suas identidades até hoje ao silenciar suas histórias e subjetividades. Magnanti e Rover (2021) tratam da identidade coletiva de pessoas do SAT, que se identificam enquanto “serranos”, e alguns, enquanto “caboclos”, termo que segundo Onghero (2012) expressa essa dualidade étnica e cultural que se dá a partir da miscigenação entre indígenas e europeus.

Nodari, Carvalho e Zarth (2018) abordam a colonização europeia como causadoras da modificação da paisagem e da redução da biodiversidade da região, a partir da introdução de plantas e animais exóticos, instalação de serrarias e por fim, transformação de áreas florestais em monoculturas e campos de pastagens. Ainda segundo os autores, as populações tradicionais como povos indígenas e camponeses tradicionais, conhecidos como “caboclos”, foram gradativamente expulsos de seus territórios, sofrendo

“profunda alteração dos seus modos de vida, provocada pelas alterações ecológicas e inviabilidade dos sistemas seculares de relacionamento com o ambiente natural”. Esse processo contribuiu diretamente para o cenário apontado por Zorek *et al.* (2024), em que restam apenas 4,3% da área original da floresta de araucárias, hoje ameaçadas de extinção (Brasil, 2008).

Analisando a história do Planalto Catarinense, se percebe como os processos colonizatórios moldam não somente a sua paisagem (Peres, 2009), como também a relação entre o ser humano e a floresta, que para comunidades indígenas e tradicionais, possui outra lógica. Dentro da cosmovisão Kaingang, por exemplo, a floresta de Araucárias é tratada não como mero recurso natural a ser explorado, mas como parte imprescindível da comunidade, detentora de espírito e direitos. Nesse contexto, o pinhão transcende o âmbito alimentar, sendo consumido inclusive de forma religiosa: em cerimônias fúnebres do ritual Kiki/Kikikoi, o pinhão e o milho são fermentados dentro do tronco de uma Araucária, transformando-se em uma bebida sagrada, que representa a conexão entre os vivos e os ancestrais (Becker, 1991). Segundo Lauterjung (2017), baseado em estudos que integram dados genéticos e arqueológicos, a relação próxima de comunidades indígenas com a floresta de araucárias também foi responsável pela sua expansão territorial. Assim, ao passo que a lógica colonial cria uma relação de exploração e devastação da floresta, na lógica dos povos tradicionais a relação é de interdependência: o ser humano precisa da floresta, e esta, também depende do ser humano.

3.3 Cultura alimentar pro gasto e diversidade

Meu bisavô lançou um livro. Tem cada história, naquele tempo eles passavam tanto trabalho! Era tudo com carrero, no meio do mato... era bugre, animais silvestres - um parente faleceu picado por cobra, em Indaial. Eles vieram da Alemanha até Florianópolis, três meses em navio. Pegavam palha de mato e faziam o coberto da casa. (Agricultora entrevistada, Bom Retiro, 2025).

Um casal de agricultores entrevistados fala com orgulho sobre o passado penoso de seus antepassados e sobre o seu próprio, não de forma a romantizar as dificuldades ou o baixo acesso a tecnologias atuais, mas sim, reconhecendo as suas trajetórias. “Mas eu queria que voltasse como era. Era mais sofrido, não tinha tanta mordomia como a gente tem hoje”. Algumas falas manifestaram uma nostalgia de tempos que foram difíceis, mas em que se tinha mais tempo, presença, contato com a terra e senso de comunidade.

Quase todas as entrevistas aconteceram à mesa, ao redor de um café da tarde - afinal, se tem prosa, tem comida. A comida é - e era ainda mais no passado - o centro da vida. O trabalho, o sustento, a sobrevivência, a festa. A comida está em toda a manutenção da vida e da identidade. E no campo, o encontro se dá à mesa. A partir dos relatos, a comida se apresenta como elemento central na manutenção da vida das pessoas, em diferentes âmbitos que se entrelaçam. Ao longo da vida dos agricultores, hoje pessoas idosas, são relatadas mudanças na cultura alimentar, atreladas a mudanças no sistema de produção.

Antigamente, a dieta das famílias era fortemente centrada no pinhão, que se consolida como um alicerce de uma cultura ancestral de subsistência, baseada no extrativismo e no cultivo *pro gasto*. Um agricultor relata: "nós tinha a paçoca do pinhão socada no pilão, que era o prato do dia. E de manhã cedo era o sapecado". Além disso, "tudo agregava o pinhão, né? A carne frita junto com o pinhão descascado. Era um almoço, uma refeição". A necessidade também levou à criação de novas receitas, como o café de pinhão, que para a avó de uma participante, surgiu como alternativa: "não tinha outro café, né? Começou a fazer o café de pinhão". Novamente o elemento do pilão aparece na prosa, utilizado para moer o café que era feito a partir do pinhão torrado no brustolim, conforme as figuras 4 e 5.

O processo capitalista de coisificação da terra causou mudanças no sistema produtivo e na cultura alimentar das famílias. Bosetti (2023) aborda o tema discorrendo sobre processos ocorridos entre o final do século XIX e a metade do século XX que moldaram a dinâmica da agricultura camponesa, até então enraizada dentro da floresta. Segundo o autor, por exemplo, a criação de animais antes era cercada, por uma "concepção de uso comum das terras ocupadas pela floresta e seus produtos (Brandt, 2010), tal como a lenha, o pinhão, as ervas medicinais, entre outros" (Bosetti, 2023, p.

98). Essa história é corroborada pelo relato de um agricultor:

A safra do colono era outra. A safra era um porco gordo. Criava os porcos, o milho, abóbora, batata [...]. E era criado solto os porcos na invernada, e fechado as lavouras. Hoje não, hoje é o contrário. Fecha os porcos e a lavoura aberta, né? Mudou tudo. (Agricultor entrevistado, Bom Retiro, 2025).

O autor associa essas mudanças a diferentes processos: a expansão de atividades econômicas como a agropecuária, a madeireira e o extrativismo da erva-mate, e já a partir do século XX, o crescimento demográfico, a urbanização e a industrialização. Nesse

contexto, “a terra tornou-se objeto de disputa sob diferentes perspectivas: para alguns representava um ativo econômico com o qual poderia se obter renda; para outros, era o espaço da vida.” Na lógica colonial, tudo é coisificado: negros, indígenas, mulheres, florestas — até a própria terra. Portanto, romper com essa lógica é fundamental para manter as comunidades e as florestas de pé, juntas e interdependentes.

Em uma relação com a terra em que ela era o espaço da vida, o cultivo para o autoconsumo prevalecia na vida das famílias, o que se por um lado significava mais trabalho, por outro, significava maior autonomia e maior diversidade de alimentos na mesa. É contado que no passado era “tudo natural, tudo feito”, e que “naquele tempo, não era mercado, era armazém”. Em contrapartida, as transformações que trouxeram às casas infraestrutura como luz elétrica, acesso a mercados e outras praticidades, foram responsáveis também por mudanças na cultura alimentar. Uma agricultora critica o amplo consumo de produtos industrializados, sugerindo que hoje as pessoas têm “preguiça de cuidar mais o sítio”. Ela nota que já não existe “aquele hábito de antes, de tirar leite, fazer coalhado, fazer queijo. Hoje vai lá no mercado, pega tudo”. Seu companheiro também reflete sobre essa dependência:

*Hoje quem tem uma criação de porco, é muito pouco colono. Vocês vão no mercado que já tá pronto, não dá trabalho, não precisa cuidar, não precisa tratar, é mais barato, tal. Às vezes paga mais caro, né? E daí tira do bolso por dia. **Tem que comprar.** (Agricultor entrevistado, Bom Retiro, 2025).*

Na alimentação das famílias, a diversidade é uma peça-chave:

A gente comia mais polenta, feijão. Polenta era de meio dia e de manhã. Feijão era de meio dia, e de noite era minestra (sopa), de origem italiana. Com salame, queijo, ovo [...]. A batata-doce cozida no tacho, tirada de manhã cedo ou à noite, era boa comer com leite. (Agricultor entrevistado, Bom Retiro, 2025).

Se cozinhava mais com gorduras animais de produção própria, como banha e manteiga, e menos com gorduras vegetais industrializadas, como óleo e margarina. Sem disporem de energia elétrica e freezers, a conservação dos alimentos contava com elementos similares aos usados na preservação do pinhão: o sal, o açúcar, a desidratação e a banha. A carne era armazenada de diferentes formas, como salames e outros embutidos artesanais, charque, e uma receita quase não encontrada hoje: a “carne da lata”. Para prepará-la, pedaços de carne eram fritos e armazenados submersos em banha, dentro de latas. O sabor é lembrado com nostalgia, e segundo um relato, para ser boa, a carne da

lata teria que ser preparada como antigamente, utilizando a carne do porco crioulo, alimentado a milho, por ter uma carne mais firme. “Se pegar esse de hoje, não fica igual. Desmancha a carne”.

Hoje, apesar das mudanças e do aumento do consumo de alimentos industrializados como a farinha de trigo, os agricultores ainda mantêm a diversidade em suas mesas: "nós estamos lidando com moranga, um pouco de milho, feijão, pinhão, essas coisas assim. Mais pro gasto, né? Umás vacas, pra produzir o queijo[...]". Também produzem diversas frutas, tanto nativas, como araçá, guabiroba, uvaia, ameixinha de setembro, butiá, a goiaba - (serrana), quanto exóticas, como ameixa, maçã, laranja, bergamota, laranja lima, limão e caqui.

O beneficiamento dos alimentos para maior conservação, e preparo de receitas, também é diverso e constrói uma ponte entre o passado e o presente. As famílias ainda preparam vinhos, licores, geleias e conservas como faziam seus antepassados, para lidar com a sazonalidade das colheitas. Por outro lado, se somam à essa identidade tradicional novas formas de preparos, como o pinhão moído e congelado em freezer elétrico, e diversas receitas inovadoras que foram - e seguem sendo - criadas ao longo do tempo, sendo símbolos de uma cultura que é dinâmica. Essa diversidade que ainda habita a mesa dos agricultores se mostra importante parte da sua identidade enquanto pertencentes ao SAT.

3.4 Formas de consumo do Pinhão

3.4.1 Pinhão sapecado

A sapecada é um procedimento secular de preparo do pinhão. A grimpa, concedida pela Araucária, é colocada em formato de fogueira e o pinhão colocado sobre a grimpa, e ateia-se fogo, fazendo com que o pinhão fique sapecado (Fraga; Silveira, 2016, p. 240).

O pinhão sapecado em grimpa de Araucária é amplamente consumido entre as famílias dos participantes e tem sua raiz indígena reconhecida: “foi aprendido com os índios. Os índios que faziam sapecada”. Schmitz e Gazzaneo (1991) afirmam que os Guarani eram horticultores e mantinham povoados pequenos e fixos, em que o pinhão era um alimento fundamental retirado da mata, valorizado por sua abundância e alto valor nutritivo, especialmente no período de outono.

O pinhão sapecado se mostrou ser a forma favorita de uma das entrevistadas, e a forma mais comum de consumo da maioria, desde a infância até os dias de hoje. Seja a partir da queima de grimpas, seja na chapa do fogão a lenha. Outra forma amplamente consumida é a do pinhão cozido em água, com sal.

3.4.2 Pilão: pa-soka e memória

A palavra “paçoca” tem origem indígena: “pa-soka”, do tupi, que significa “esmagar com as mãos”. A paçoca era preparada e consumida por etnias indígenas, como os Kaingang (Longo, 2025), que coletavam espécies nativas e “tinham no pinhão o centro de toda a sua organização” (Becker, 1991, p. 109). Essas comunidades tinham hábitos de nomadismo, ligado diretamente à sazonalidade de disponibilidade de alimentos, resultado do clima da região. Assim, ao percorrerem longas distâncias, as comunidades Kaingang preparavam o pinhão de diferentes formas, como sopas e farinhas, e para tanto, já utilizavam do instrumento do pilão (Becker, 1991). Segundo Peres (2009), o pinhão era também um dos principais alimentos dos Xokleng, sendo responsável pelo hábito de nomadismo dessa etnia entre a Floresta Ombrófila Densa e a Mata de Araucárias. O pinhão também é apontado como uma ponte entre essas comunidades do tronco linguístico Macro-Jê - Xokleng e Kaingang -, e entre Xoklengs e não indígenas.

Cozinha o pinhão, descasca ele, quanto mais quente melhor. Descasca e já põe ele dentro do banho-maria em outra panela, pra não esfriar. Dois de pinhão pra um de carne. Frita bem a carne, picada não muito grossa, e quando tu vê que não sai mais a água, que já tá bem frita por dentro, põe no pilão e soca junto com o pinhão. Depois pode fazer em uma prensa, amassar dentro de uma forma ou tigela. Dá pra fazer com carne de ovelha também, só fica mais forte o sabor. (Receita passada por agricultor entrevistado, Bom Retiro, 2025).

Ao passo que a farinha de pinhão consumida por indígenas era conservada a partir da desidratação do pinhão, a paçoca feita com o pinhão cozido era conservada pelo sal e pela gordura da carne de porco, introduzida pelos colonizadores. Os participantes contam que os tropeiros levavam esse alimento, além de charque e pinhão sapecado em suas viagens - a exemplo do trajeto entre Urubici para Orleans, que durava mais de 7 dias entre ida e volta. O relato é que a paçoca dura de 15 a 20 dias fora da geladeira. Um dos entrevistados é neto de um tropeiro da cidade de Paineira, que “tropeava para buscar arroz e açúcar”.

Hoje, o pilão foi substituído por outras tecnologias - como moedores e processadores elétricos -, e a prática do feitiço de paçoca no pilão já não é comum entre os

entrevistados. O pinhão já não é pilado junto com a carne, mas moído ou triturado sozinho, tanto para ser conservado congelado, quanto para se fazer paçoca e entrevero. Esse último se difere da paçoca principalmente na textura, que se aproxima menos de uma farofa misturada, e mais de um refogado, com pedaços um pouco maiores. Alguns agricultores, no entanto, ainda guardam um pilão de madeira em suas propriedades, seja para mostrar para os netos, seja “mais para enfeite”, para turistas. Alguns têm vontade de preparar a paçoca como era feita em suas infâncias, para voltar a sentir o mesmo sabor. Uma entrevistada explica que, antigamente, o pilão era uma ferramenta central na cozinha, utilizada "para tudo que socava, por exemplo, canjica de milho, café torrado, socava tudo no pilão". Ela recorda que existiam modelos maiores, onde o trabalho era compartilhado: "tinha pilão que tinha duas mãos de pilão, para socar de dois". A manutenção do pilão em um espaço de convivência dessas pessoas, mesmo sem uso constante e funcional, reforça seu papel como um guardião da memória e das práticas alimentares que formam sua identidade.

3.5 Turismo rural e as receitas com pinhão

Dentre as famílias entrevistadas, duas trabalham com turismo rural. Cada uma delas mantém uma pousada e um café colonial, uma em Paineira e outra no interior de Urubici, na propriedade rural onde a família vive. Em ambas, o protagonismo das mulheres é central, destacando o papel do turismo como um importante fator de promoção não apenas da autonomia feminina, mas também da sociobiodiversidade e do desenvolvimento rural sustentável, a partir da valorização da multifuncionalidade agrícola.

Nesse contexto, a terra é valorizada enquanto lugar da vida das pessoas, e não somente enquanto um recurso a ser explorado, o que ressignifica e resgata uma relação mais íntegra com o território. Esse lugar da vida não é apenas físico, mas também simbólico, identitário, subjetivo e cultural — e possui valor, inclusive monetário. No turismo, não são só os produtos que geram renda, senão também a experiência, a paisagem, a proximidade com a terra, as comidas típicas, a história e a cultura. Segundo uma das entrevistadas, “o que os hóspedes comem é exatamente o que a família tem o hábito de comer, a comida da avó, da mãe, a nossa”, enquanto a outra acredita que a receita tradicional da paçoca de pinhão é a melhor e por isso mantém a memória viva reproduzindo a receita em seu café. Assim, a comida e a forma de viver das pessoas são valorizadas como expressões de um patrimônio vivo.

Nas propriedades em questão, a sociobiodiversidade é valorizada através da transformação de frutas nativas e do pinhão em produtos que resgatam sabores e memórias familiares. A propriedade rural em Urubici é rica em produtos da sociobiodiversidade, com o cultivo de frutíferas nativas como araçá e goiaba serrana, utilizadas em conjunto com outras espécies nativas, como a erva-mate e a bracatinga, para a recuperação de áreas de preservação permanente (APP). A dona da propriedade conta sobre uma inovação para incluir o araçá no café colonial, oferecendo em forma de suco, misturado com caqui: “o araçá é ácido demais. Daí a gente mistura os dois, fica uma delícia”. O suco é apreciado pelos turistas, que em sua maioria nunca haviam experimentado o suco dessa fruta antes.

A outra entrevistada também trabalha com frutas nativas, produzindo licores artesanais, um saber fazer herdado de sua mãe. Ela relata: “hoje eu tô com 15 sabores de licor”, utilizando ingredientes como araçá, jabuticaba e goiaba serrana. Esta última, segundo ela, é um sucesso entre os visitantes, sendo que “o primeiro licor que acaba é aquele”. O negócio surgiu de maneira espontânea, a partir da curiosidade dos hóspedes:

“O pessoal começou a querer levar, daí eu comecei a produzir”.

O pinhão ocupa um papel central nas práticas alimentares das famílias entrevistadas, sendo tanto um elemento de memória e tradição — presente em paçocas e entreveros — quanto um símbolo de inovação culinária. Atualmente, criações como pão, canjica, sagu e lasanha de pinhão são ofertadas nos cafés coloniais e apreciadas pelos turistas — “até pelo povo da cidade”. E as novas ideias só aumentam: uma participante afirma que “vou fazer o pesto que eu já tenho o pinhão guardado ali pra isso”, substituindo a castanha tradicional pela semente local. Enquanto algumas famílias preservam receitas transmitidas por gerações, outras contam que adicionaram receitas às suas cozinhas mais recentemente: “o pinhão era assim, cozido, sapecado. [...] Não tinha hábito de descascar para fazer paçoca, não fazia prato nenhum”. E ao longo do tempo, as receitas foram apropriadas — e até mesmo criadas — a partir de vários fatores, como o convívio com a comunidade, o incentivo de programas de apoio ao turismo e a participação em eventos como a Festa do Pinhão. Esses espaços coletivos são muito importantes na manutenção da cultura alimentar, promovendo trocas, cursos e intercâmbios que impulsionam a criatividade e tornam mais diversos os pratos que vão à mesa.

3.6 Entre a tradição e a inovação

Nas cozinhas dessas mulheres, a tradição e a inovação conversam. Algumas receitas permanecem inalteradas, como a paçoca de pinhão “feita do jeito que a mãe e a avó faziam”. Uma das entrevistadas, inclusive, retomou o uso da banha no preparo das refeições, pois considera que “a comida fica mais saborosa e parece que é melhor, inclusive pra digestão”. Paralelamente, há movimento de profissionalização, resultado da participação em capacitações e cursos de qualificação. A partir desses processos, receitas familiares foram transformadas em fichas técnicas, garantindo qualidade, mais controle na precificação e maior padronização dos pratos. Uma delas destaca: “eu tenho bolo que eu peso até os ovos”. Os métodos de conservação também fazem parte da conversa entre o passado e o presente: os licores e as conservas de hortaliças são preparados como os antigos faziam. Mas o pinhão é processado e congelado: “eu moo na máquina e guardo ela moída, congelada pra gente poder manter algum tempo a mais além da safra”.

3.7 O papel e o protagonismo das mulheres

Magnanti e Rover (2021) abordam a divisão de tarefas no extrativismo do pinhão dentro do SAT, explicando que atividades como a derrubada das pinhas, transporte, armazenamento e comercialização são realizadas por homens, ao passo que atividades que exigem mais paciência e detalhe — como a catação no solo, separação manual, processamento para a conservação na entressafra e preparo de alimentos para consumo — ficam a cargo das mulheres. Esse trabalho, embora essencial para a manutenção da cultura alimentar e para a agregação de valor ao produto, acontece na esfera privada e raramente é contabilizado economicamente, mascarando a importância vital da mulher na sustentabilidade do sistema.

Mafra e Stadtler (2007) e Renk (2000) também retratam essa realidade em que as mulheres são responsáveis por tudo o que acontece na esfera doméstica - como a alimentação e saúde da família -, enquanto os homens ficam à frente do que acontece fora de casa - como a produção para geração de renda e a lida com terceiros -, reforçando a relação de poder entre os gêneros. Ao cumprir o dever de “prover o almoço de cada dia”, também cabe às mulheres cultivar o alimento pro gasto, como frutas e verduras nas hortas domésticas. Essas hortas são responsáveis por manter viva a diversidade dentro das propriedades, garantindo a segurança e a soberania alimentar das famílias.

O ambiente da cozinha continua sendo um espaço de atuação e de transmissão de saberes femininos. É nas mãos das mulheres que se preserva a dimensão cultural do SAT

— elas não apenas preparam os alimentos, mas também carregam receitas, técnicas e memórias, transmitidas entre gerações. São as avós que ensinaram as mães, que ensinam as filhas, hoje envolvidas em cafés coloniais e capacitações no campo da gastronomia. Políticas públicas como a Acolhida na Colônia reconhecem o valor do que acontece dentro de casa — o preparo do alimento, a hospitalidade, a manutenção das famílias — e assim, o turismo e a comida se tornam meios de valorização do trabalho feminino e de fortalecimento da autonomia das mulheres.

O poema a seguir é um retrato da experiência e sensações da autora durante a pesquisa a campo, enquanto uma mulher serrana. Ele foi inspirado nas cozinhas das entrevistadas, representadas na Figura 12.

Cascas de laranja secam penduradas, acima do fogão à lenha.

já perto da hora do almoço, a cozinha é o ambiente mais vivo da casa.

é o mais quente também: o fogo é o começo de qualquer boa magia

e a gente sabe, que são as avós que fazem a terra virar comida.

o cheiro é de infância: cebola fritando é preceito de qualquer boa alegria e a gente sabe, que é na cozinha das mães que mora a sustância da vida.

a chaleira tá ali desde manhã cedo: água quente é o começo de qualquer sorte do dia e a gente sabe, que a gente vira gente, pelas mãos das Marias.

(A autora, 2025).

3.8 Iniciativas e Programas de apoio e desenvolvimento rural sustentável

Iniciativas como a Acolhida na Colônia, o Araucária Mais e o Serra Catarinense Sustentável fortalecem e estruturam a realidade dessas famílias, promovendo o desenvolvimento rural sustentável. As entrevistadas falam sobre o papel fundamental dos programas na transformação das propriedades e na valorização da cultura local. Desde 2011, quando uma das famílias conheceu a iniciativa, iniciou-se uma transição de um sistema de produção convencional para um modelo conservacionista, baseado no turismo rural e em produtos florestais não madeireiros — como o pinhão, a erva-mate e as frutas nativas. Uma das entrevistadas relata que a iniciativa fortaleceu um desejo já existente: “aqui a gente tá com esse hábito de resgate, né? Resgate de turismo e cultura, que é pra continuar mesmo”.

A iniciativa estabelece que ao menos 70% dos alimentos servidos aos hóspedes sejam produzidos na própria propriedade, estimulando a tradicional produção pro gasto e a diversidade. Além de promover a sustentabilidade, o turismo passou a representar uma vantagem econômica direta, pois permite às famílias comercializar sua produção localmente, sem necessidade de atravessadores. Atualmente, cerca de 60% da renda familiar da propriedade de Urubici provém das atividades ligadas ao Acolhida na Colônia.

As entrevistadas também participam do Programa Serra Catarinense Sustentável, uma iniciativa da AMURES em parceria com o Sebrae e o Ministério do Turismo. O programa concede selos de reconhecimento às propriedades que avançam nos critérios de sustentabilidade. Uma delas relata: “eu tenho o selo bronze já, e tô trabalhando pro selo prata”. O Sebrae acompanha e verifica essas ações: “o Sebrae faz orientação, verifica, visita, confirma que a gente tá fazendo, né, as atividades”. Essas iniciativas integram as propriedades a um roteiro turístico sustentável da Serra Catarinense, ressaltando como o trabalho dessas mulheres, centrado na cultura local e na conservação, é fortalecido por uma estratégia de desenvolvimento territorial integrado.

Outro programa importante abordado dentro das entrevistas foi o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Um dos entrevistados é certificado orgânico pela Rede Ecovida, com 23 espécies de hortaliças certificadas, e entrega os alimentos orgânicos que produz em escolas pelo PNAE. Neste ano, além dos alimentos que costuma entregar, entregou pinhão em forma de paçoca. Ele tem 40 hectares de terra, e somente 1 hectare de lavoura. O restante é “mato e Araucária”. Desde novembro de 2024, com a aprovação do Projeto de Lei nº 99/2023, o pinhão produzido pela agricultura familiar, economia popular solidária ou em empreendimentos familiares rurais está incluído na merenda da rede escolar de Santa Catarina. Isso garante não somente a comercialização do produto por agricultores que fazem a manutenção desse sistema, mas também promove a segurança nutricional e a soberania alimentar das crianças dessas escolas. Afinal, garantir que as novas gerações acessem esse alimento é também uma forma de manter viva a cultura e a identidade serranas.

Considerações finais

As receitas tradicionais com pinhão revelaram-se expressões materiais e simbólicas de um patrimônio vivo, que articula alimentação, identidade e conservação ambiental. A pesquisa demonstrou que o pinhão transcende o valor nutricional ou

econômico, se apresentando como um elemento central da cultura alimentar serrana, que une práticas ancestrais e inovação.

As mulheres desempenham papel fundamental nesse processo, como guardiãs da memória e promotoras da continuidade das práticas alimentares. Por meio do preparo dos alimentos, da transmissão de saberes e da inserção em atividades como o turismo rural e o beneficiamento de produtos, elas mantêm culturas vivas e fortalecem tanto a sociobiodiversidade quanto a autonomia econômica das famílias.

Observou-se também que o turismo rural e os programas de desenvolvimento sustentável, como a Acolhida na Colônia, o Araucária Mais e o Serra Catarinense Sustentável, atuam como ferramentas de valorização do território e de reconhecimento do trabalho feminino, promovendo uma integração entre conservação, cultura e economia local. Esses espaços de valorização das práticas tradicionais reforçam a importância da culinária como instrumento de desenvolvimento territorial e de afirmação identitária.

Contudo, alguns temas emergiram durante a pesquisa e demandam aprofundamento em estudos futuros. Entre eles, destaca-se a necessidade de compreender mais profundamente o papel das festas tradicionais — como a Festa do Pinhão e outras celebrações locais — na reprodução cultural e econômica das famílias do SAT, investigando suas dinâmicas de pertencimento, trocas e memória coletiva.

Outro ponto que merece maior atenção é a articulação do reconhecimento do SAT enquanto Sistema Importante para o Patrimônio Agrícola Mundial (SIPAM), da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO).

Por fim, recomenda-se o aprofundamento do debate sobre as perspectivas de exportação do pinhão para a China e os possíveis impactos da globalização sobre a soberania das comunidades tradicionais ligadas ao SAT.

Dessa forma, este trabalho reforça que conservar a sociobiodiversidade implica reconhecer e valorizar as dimensões culturais, de gênero e históricas que a sustentam. A mesa serrana, onde o pinhão é alimento e memória, é também espaço de resistência e de construção de futuros possíveis em que a tradição e a inovação caminhem juntas na defesa da vida, da floresta e das pessoas que a habitam.

Agradecimentos

A Adiles e Oclides, que nos deixaram amor, estudo, amor pela terra e por tudo que vem dela. A Lucia e Luis, que me nutriram de sonho e horizonte, e me fizeram prometer ser feliz. À Ana Cristina, minha mãe, que me ensinou a cuidar, amar a liberdade, e ser quem eu sou. A Marcelo, meu pai, que me ensinou a ser forte e ouvir o meu coração. À Elisandra, minha madrasta, que me ensinou a seguir a minha intuição. Aos meus irmãos Francisco, Júlia, Luis Gustavo, Laura, Bianca e Jhonatan, que iluminam a minha vida e me ensinam a amar. Aos meus tios-avós, tios e primos, que torcem por mim e me dão tanto apoio. À Ana Luiza, minha amiga e permanência estudantil, que me acompanhou em cada pedaço do caminho, em cada crise, em cada conquista, e chegou comigo até aqui. A Andrey, João, Fernanda, Pedro, Marina e Niki, por serem minha casa nesse semestre. A Maríê, Alan, Gustavo, Giovanna, Isabella, Mateus, Letícia, João, Sofia, Stanzi, Vitória, Naju, Victória e Iyrá, por me amarem e me acompanharem nesse caminho. A Tobi, minha companhia e amor diários. A Letícia e Alex, que falam e ouvem bonito, e sempre dão corda e caminho a qualquer sonho meu.

A Gabriela e Gustavo, que me deram apoio e ferramentas pra transformar sonho em trabalho acadêmico. À Patrícia Valiente, amiga e líder, que me incentivou a mergulhar em minha pesquisa a campo. Aos demais amigos e colegas que fizeram da minha graduação um caminho mais leve e feliz. Aos colegas da FEAB que contribuíram diretamente com a minha formação profissional e política. À Cíntia, que me conectou ao território e às pessoas que entrevistei. A Mariana, Clesio, Augusto e Esther, que me acompanharam - e me levaram - nas jornadas à Serra. A Julia, Natal, Rafael, Marina e demais colegas do LEMATE e do Projeto da Sociobiodiversidade do Pinhão, por todo o apoio e direcionamento. A todos os professores, que me deram horizonte, e permitiram me tornar a pessoa e profissional que sou hoje. À Teresa, por me fortalecer por dentro. À professora Paola Rebolgar, pela luz, apoio e orientação. A mim, por me recusar a perder o encantamento, e por cada passo que dei pra chegar até aqui. Aos meus, que são o chão da minha alma, e o norte dos meus pés.

À Terra, quem dela vive, e quem dela cuida. A quem planta e prepara a nossa comida. A todos os serranos entrevistados, que contribuíram com a minha formação e me ensinaram tanto mais sobre a vida do que sobre pinhão.

À Dona Olinda, que me perguntou: “tu gosta de história, né?”.

Sim, Dona Olinda, eu gosto.

Referências bibliográficas

ALESC - Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina. **Aprovada inclusão na merenda escolar do pinhão produzido pela agricultura familiar.** Agência AL, 13 nov. 2024.

Disponível em:

https://agenciaal.alesc.sc.gov.br/index.php/noticia_single/aprovada-inclusao-na-merenda-escolar-do-pinhao-producido-pela-agricultura. Acesso em: 18 out. 2025.

BECKER, Ítala Irene Basile. **Alimentação dos índios Kaingáng do Rio Grande do Sul.** Revista de Arqueologia, São Paulo, v. 6, p. 106-118, 1991.

BOSETTI, Cléber José. **Agriculturas familiares no Planalto Serrano Catarinense.** In: GRANADA, Daniel (Org.). *As identidades culturais no Planalto Catarinense: dinâmicas históricas e processos contemporâneos de construção da diversidade.* 1. ed. Florianópolis: Edições do Bosque/UFSC/CFH/NUPPE, 2023. p. 96-107.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário; Ministério do Meio Ambiente; Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade.** Brasília, DF, 2009.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Instrução Normativa n. 6, de 23 de setembro de 2008. **Reconhece como espécies da flora brasileira ameaçadas de extinção aquelas constantes do Anexo I a esta Instrução Normativa.** Brasília, DF: Ministério do Meio Ambiente, 2008.

CAZELLA, Ademir Antonio; MEDEIROS, Monique; DESCONSI, Cristiano; SCHNEIDER, Sérgio; PAULA, Leandro Guimarães Nunes de. **O enfoque da cesta de bens e serviços territoriais: seus fundamentos teóricos e aplicação no Brasil.** Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional, Taubaté, v. 16, n. 3, p. 193-206, set./dez. 2020.

COSTA, Camilla. **Pinhão: como alta no preço e mudanças climáticas ameaçam alimento tradicional do Sul do Brasil.** BBC News Brasil, São Paulo, 30 jun. 2021. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/brasil-57656687>. Acesso em: 20 out. 2025.

DORNELLES, Soraia Sales. **A história em As vítimas do bugre, ou como tornar-se bugre na História.** Anos 90, Porto Alegre, v. 18, n. 34, p. 245-278, dez. 2011.

FARIAS, E. M. de; WIZNIEWSKY, J. G. **A Paisagem do Planalto Sul Catarinense: O Pampa e a Pecuária como Gênese do Território Serrano.** Anais do I Simpósio de Integração das Ciências Agrárias (SICA), 2017.

FRAGA, Nilson Cesar; SILVEIRA, Heitor Matos da. **O sabor do pinhão e as paisagens de uma região contestada e silenciada.** Caderno de Geografia, v. 26, n. 45, p. 237-254, 2016. DOI: 10.5752/p.2318-2962.2016v26n.45p.237.

GROSS, A. **Dinâmica da Floresta Ombrófila Mista no Planalto Sul Catarinense.** 2017. 60 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Florestal) – Centro de Ciências Agroveterinárias, Universidade do Estado de Santa Catarina, Lages, 2017.

KOCH, Marília Machado; HENKES, Jairo Afonso. **A interferência das plantações de Pinus spp nos ecossistemas dos Campos de Cima da Serra, RS.** R. gest. sust. ambient., Florianópolis, v. 2, n. 1, p. 64-91, abr./set. 2013.

LAUTERJUNG, Miguel Busarello. **Evidências genéticas da ação antrópica pré-colombiana sobre a expansão da Araucaria angustifolia**. 2017. 93 f. Dissertação (Mestrado em Recursos Genéticos Vegetais) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2017.

LIZ, Maria Julia Souza de. **Resgatando nossa identidade no município de Paineira, SC**. 2011.

LONGO, Barbara Mucedola. **Paçoca de Pinhão: conheça uma opção ideal para o seu arraial**. Oba Hortifruti, 17 jun. 2025. Disponível em: <https://secure.obahortifruti.com.br/blog/post/pacoca-de-pinhao-conheca>. Acesso em: 19 out. 2025.

MAFRA, Maria Sueli Heberle; STADTLER, Hulda Helena Coraciara. **Etnoconhecimento e conservação da biodiversidade em áreas naturais e agrícolas no Planalto Sul Catarinense**. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO, 6., 2006, Florianópolis. Anais... Florianópolis: [s.n.], 2006.

MAGNANTI, N. J.; ROVER, O. J. **Extrativismo do pinhão: soberania e segurança alimentar, agroecologia e gênero**. In: MOTA, D. M. da; SILIPRANDI, E.; PACHECO, M. E. L. (Ed.). Soberania alimentar: biodiversidade, cultura e relações de gênero. Brasília, DF: Embrapa, 2021. p. 241-269.

MAGNANTI, N. J.; ROVER, O. J. **Sistema Agroflorestal Tradicional para produção de pinhão, SC**. In: EIDT, J. S.; UDRY, C. (Ed.). Sistemas Agrícolas Tradicionais no Brasil. Brasília, DF: Embrapa, 2019. p. 303-319.

MENEZES, S. de S. M.; ALMEIDA, M. G. de. **Pamonha, alimento identitário e territorialidade**. Mercator, Fortaleza, v. 20, e20002, 2021.

NETO, O. C. **O trabalho de campo como descoberta e criação**. In: MINAYO, M. C. de S. (Org.). Pesquisa Social: teoria, método e criatividade. 5. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994. p. 56-65.

NODARI, E. S.; CARVALHO, M. M. X. de; ZARTH, P. Introdução. In: NODARI, E. S.; CARVALHO, M. M. X. de; ZARTH, P. (Org.). **Fronteiras fluidas: florestas com araucárias na América Meridional**. São Leopoldo: Oikos, 2018. p. 7-10.

ONGHERO, André Luiz. **Retratos e memórias da história de Formosa do Sul**. Formosa do Sul: Governo Municipal; Chapecó: UNOCHAPECÓ, 2013. 218 p.

PERES, Jackson Alexsandro. **Entre as matas de araucárias: cultura e história Xokleng em Santa Catarina (1850-1914)**. 2009. 81 f. Dissertação (Mestrado em História Cultural) – Programa de Pós-Graduação em História, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2009.

RAMOS, Mariana Oliveira. **A comida da roça ontem e hoje: reflexões sobre as mudanças na cultura alimentar da agricultura familiar no Planalto Norte Catarinense**. 2018. 76 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Universidade Federal de Santa Catarina, Curitiba, 2018.

RENK, Arlene. **Uns trabalham e outros lutam: brasileiros e a luta na erva. Horizontes Antropológicos**, v. 6, p. 239-258, 2000.

RODRIGUES, Natalia Camargo. **Caracterização do Sistema Tradicional de Produção de**

Pinhão no Planalto Serrano Catarinense. Curitiba, 2024. 190 f. Dissertação (Mestrado em Ecossistemas Agrícolas e Naturais) – Centro de Ciências Rurais, Universidade Federal de Santa Catarina, Curitiba, 2024.

ROSSI, Mônica. **Falha do pinhão: do descarte à exportação para a China.** Estadão Agro, 16 de maio de 2025. Sustentabilidade. Disponível em:

<https://agro.estadao.com.br/sustentabilidade/falha-do-pinhao-do-descarte-a-exportacao-para-a-china>. Acesso em: 18 out. 2025.

SCHMITZ, P. I.; GAZZANEO, M. **O que comia o guarani pré-colonial.** Revista de Arqueologia, São Paulo, v. 6, p. 89-105, 1991.

SILVA, C. R. da. **Unidades de Paisagem do Planalto Sul de Santa Catarina.** 2008. 200 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2008.

SILVA, Mirna P. M. **"Minha avó foi pega no laço": a questão da mulher indígena a partir de um olhar feminista.** In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE PESQUISA EM ARTE E CULTURA VISUAL, 2., 2018, Goiânia. Anais do Seminário Internacional de Pesquisa em Arte e Cultura Visual. Goiânia: Universidade Federal de Goiás, 2018. p. 752-763.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (UFSC). Centro de Ciências Agrárias (CCA). **A Sociobiodiversidade do Pinhão na Serra Catarinense.** Florianópolis: UFSC, 2025. Projeto de Pesquisa.

WAGNER, J. G.; *et al.* **Reconhecimento do Sistema Tradicional de produção de pinhão do Planalto Catarinense no programa SIPAM – Uma proposta em construção.** Revista Ambientes em Movimento, v. 5, n. 1, p. 9-13, jul. 2025.

ZOREK, Bruna Eliz *et al.* **How much Araucaria Mixed Forest remains? Novel perspectives on conservation status based on satellite imagery and policy review.** Biological Conservation, Amsterdam, v. 296, e110723, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.biocon.2024.110723>. Acesso em: 24 out. 2025.

APÊNDICE A – Figura ilustrativa

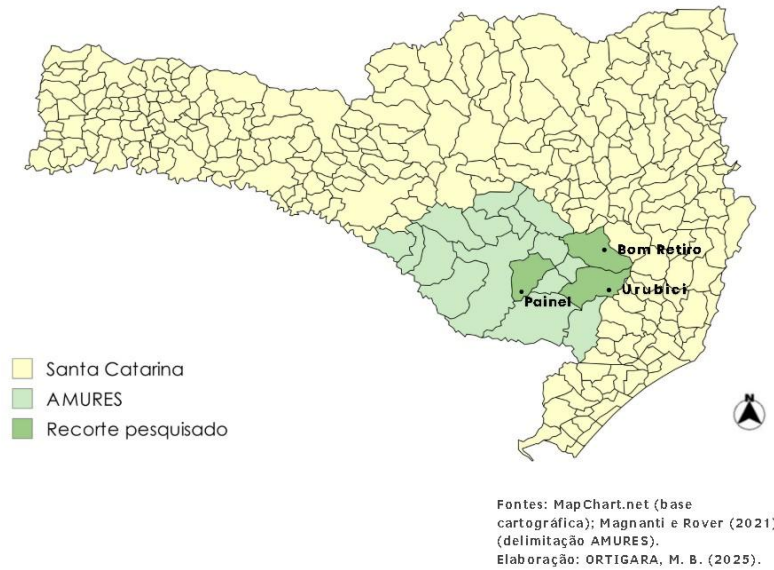


Figura 1. Mapa do Planalto Sul Catarinense (AMURES) com destaque para os municípios pesquisados.

APÊNDICE B – Fotografias feitas a campo



Figuras 2 e 3. Capas dos volumes I e II do livro "Resgatando Nossa Identidade no Município de Pánel - SC".



Figura 4. Torrador de café manual, conhecido como brustolim **Figura 5.** Café de pinhão, vendido no regionalmente comércio local de Pánel - SC.



Figura 6. Pilão de madeira.



Figura 7. Paçoca de pinhão servida aos hóspedes da pousada de uma participante, em Urubici - SC.



Figuras 8 e 9. Licores artesanais servidos no café colonial de uma participante, em Paineira - SC.



Figura 10. Pães de pinhão, servido aos hóspedes da pousada de uma participante, em Urubici - SC.



Figura 11. Pinhão cozido, triturado e congelado

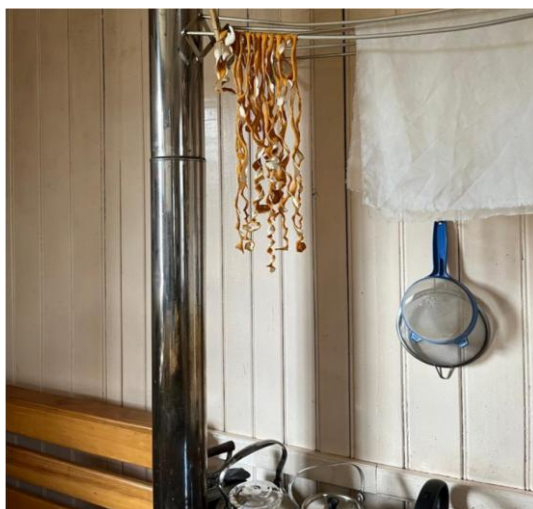


Figura 12 – Cozinha de uma entrevistada, em Painel- SC.

