

**Universidade de São Paulo
Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”
Centro de Energia Nuclear na Agricultura**

**Da tradição à comercialização: o caso da produção de alimentos artesanais
de Piracicaba - SP**

Valéria Aparecida Godoy

Dissertação apresentada para obtenção do título de
Mestra em Ciências. Área de concentração: Ecologia
Aplicada

**Piracicaba
2024**

Valéria Aparecida Godoy
Bacharel em Ciências dos Alimentos

**Da tradição à comercialização: o caso da produção de alimentos artesanais de
Piracicaba - SP**

versão revisada de acordo com a Resolução CoPGr 6018 de 2011

Orientadora:

Prof.^a Dr.^a **MARIA ELISA DE PAULA EDUARDO GARAVELLO**

Dissertação apresentada para obtenção do título de
Mestra em Ciências. Área de concentração: Ecologia
Aplicada

Piracicaba
2024

**Dados Internacionais de Catalogação na
Publicação DIVISÃO DE
BIBLIOTECA – DIBD/ESALQ/USP**

Godoy, Valéria Aparecida

Da tradição à comercialização: o caso da produção de alimentos artesanais de Piracicaba - SP / Valéria Aparecida Godoy. - - versão revisada de acordo com a Resolução CoPGr 6018 de 2011. - - Piracicaba, 2024.

69 p.

Dissertação (Mestrado) - - USP / Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”. Centro de Energia Nuclear na Agricultura.

1. Culinária tradicional 2. Produtos locais 3. Soberania alimentar I. Título

DEDICO

À minha filha Violeta, que me possibilitou encontrar na maternidade minha maior força e motivação.

Ao meu marido Raphael, não tenho palavras para agradecer o amor, a dedicação, a paciência e a compreensão em cada etapa.

Sem o apoio de vocês dois, eu não teria chegado até aqui.

AGRADECIMENTOS

À Deus pela possibilidade da vida.

Aos meus pais, Carlos e Rozélia, por todos os anos de estudo e por sempre me apoiar e acreditar que eu conseguiria.

Ao meu irmão, Felipe, que sempre trouxe calma e confiança. Às minhas avós, Anna e Emília, por serem grandes inspirações. À minha sogra, Maria do Carmo, pelo apoio e carinho.

À minha orientadora Maria Elisa, que mais uma vez, confiou em mim, agradeço de coração a paciência, as orientações e o carinho.

Aos professores, Odaléia, Thaís e Sandro, que cada um do seu jeito me auxiliaram nessa caminhada de retorno aos estudos.

Ao restaurante Nutrizes por toda sua representação na minha vida.

Aos produtores de Piracicaba que confiaram e permitiram que esta pesquisa fosse possível.

Aos amigos queridos, Francine, Emmanuel, Ana e Morgane, que participavam dos dias de dificuldades e de conquistas.

À CAPES pelo apoio financeiro.

SUMÁRIO

RESUMO.....	6
ABSTRACT.....	7
1. INTRODUÇÃO.....	10
2. OBJETIVOS.....	14
3. CONTEXTUALIZANDO O SISTEMA ALIMENTAR ATUAL, OS REFLEXOS SOCIOAMBIENTAIS E OS AGENTES DE MUDANÇAS.....	16
3.1 O cenário dos alimentos industrializados no Brasil.....	16
3.2 Os Sistemas Alimentares Locais (SAL) na garantia da soberania alimentar.....	20
3.3 O resgate e fortalecimento da culinária tradicional.....	23
3.4 Os selos como ferramentas de valorização dos produtos alimentares locais.....	27
3.4.1 Indicação geográfica (IG).....	28
3.4.2 Selo Arte.....	29
3.4.3 Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).....	30
4 PROCEDIMENTOS DE PESQUISA.....	34
4.1 Piracicaba.....	36
4.2 Os produtos locais e a evolução dos ingredientes.....	40
4.3 Onde está a pamonha?.....	43
4.4 Autonomia feminina na produção local.....	45
4.5 Perspectivas dos produtores em relação aos produtos locais e aos industrializados.....	48
4.6. Selo local de alimentos de Piracicaba - SELAPIR.....	51
4.7. As festas tradicionais e os pratos típicos.....	54
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	58
REFERÊNCIAS.....	62

RESUMO

Da tradição à comercialização: o caso da produção de alimentos artesanais de Piracicaba - SP

O saber-fazer tradicional está intimamente relacionado à produção e ao beneficiamento dos alimentos. Estes processos carregam de forma intrínseca questões de cunho cultural, como os conhecimentos e as práticas tradicionais presentes em uma comunidade. Contudo, o atual sistema alimentar, além dos problemas ambientais, vem trazendo profundos impactos socioculturais. Observa-se uma gradual perda do conhecimento tradicional durante as últimas gerações. Nessa perspectiva, o estudo discute como a produção de alimentos artesanais local tem se apresentado no interior do Estado de São Paulo. Utilizando a cidade de Piracicaba/SP como estudo de caso, procuramos identificar os saberes e fazeres que ainda existem no município, através da identificação dos alimentos produzidos e comercializados. A cidade foi escolhida pois, ao mesmo tempo que é considerada um polo de desenvolvimento industrial, também é referência da cultura caipira e preserva boa parte das suas manifestações culturais. A contextualização e a construção da problemática baseia-se em ampla revisão da literatura acerca do sistema alimentar atual e suas evoluções. Para caracterizar a culinária piracicabana, foi realizado um levantamento das festividades tradicionais locais. Também, foram conduzidas entrevistas semiestruturadas com os artesãos e artesãs que fabricam e comercializam localmente produtos gastronômicos. Identificamos quais são os principais produtos gastronômicos locais e descrevemos, as características da sua produção: ingredientes utilizados, proveniência dos insumos, origem das receitas. Três principais resultados são discutidos. Um primeiro achado é que as iguarias identificadas, comercializadas no ordinário do cotidiano, nem sempre correspondem aos produtos colocados em primeiro plano nas festividades tradicionais locais. Em segundo lugar, a análise dos discursos mostra que, na percepção dos entrevistados e das entrevistadas, o embate se situa entre produtos locais artesanais e aqueles que provêm de grandes indústrias alimentícias. Existe uma certa apreensão frente às dificuldades de preservar essas práticas tradicionais. Por fim, a discussão também mostra a importância dos aspectos de gênero: o resgate de receitas tradicionais e o processamento artesanal são práticas com significativo protagonismo feminino e tais atividades desempenham um papel importante na autonomia econômica das mulheres que se envolvem nessas atividades.

Palavras-chave: Culinária tradicional, Produtos locais, Soberania alimentar

ABSTRACT

From tradition to commercialization: the case of artisanal food production in Piracicaba - SP

Traditional know-how is closely related to food production and processing. These processes intrinsically involve cultural issues, such as traditional knowledge and practices present in a community. However, in addition to environmental problems, the current food system has had profound socio-cultural impacts. There has been a gradual loss of traditional knowledge over the last few generations. From this perspective, the study discusses how local artisanal food production has been presented in the interior of the state of São Paulo. Using the city of Piracicaba as a case study, we sought to identify the knowledge and traditions that still exist, through the identification of food produced and sold. The city was chosen because, at the same time as it is considered a center of industrial development, it is also a reference point for country culture (*cultura caipira* in portuguese) and preserves a large part of its cultural manifestations. The contextualization and construction of the research question is based on a broad review of the literature on the current food system and its evolution. In order to characterize Piracicaba's cuisine, a survey of traditional local festivities was carried out. Semi-structured interviews were also conducted with artisans who make and sell local gastronomic products. We identified the main local gastronomic products and described the characteristics of their production: which ingredients were used, where the inputs came from and the origin of the recipes. Three main results are discussed. A first finding is that the delicacies identified, marketed in the ordinary of daily life, do not always correspond to the products placed in the foreground of traditional local festivities. Secondly, the speech analysis shows that, in the perception of the interviewees, the confrontation is between local artisanal products and those that come from large food industries. There is a certain apprehension about the difficulties of preserving these traditional practices. Finally, the discussion also shows the importance of gender aspects: the revival of traditional recipes and artisanal processing are practices with significant feminine protagonism and such activities play an important role in the economic autonomy of the women who engage in these activities.

Keywords: Traditional cuisine, Local products, Food sovereignty

PREFÁCIO

Desde a minha graduação em Ciências dos Alimentos, sempre estive envolvida na área da alimentação, trabalhei em restaurante vegetariano, fui técnica em laboratório de alimentos e empreendi no ramo de serviço de alimentação. Nessa última atividade, estando diretamente ligada aos clientes, percebi o quão perdido os consumidores estão. Vivemos uma época recheada de informação nutricional, com diversas indicações de consumo, junto a proibições que vão e vem mudando os hábitos alimentares e trazendo insegurança de consumo aos consumidores.

A observação acima foi realizada na cidade de Piracicaba, interior de São Paulo, minha cidade natal, onde vivi boa parte da minha vida e pude acompanhar de perto suas movimentações socioculturais. Além do empreendimento, trago um recorte de experiência, que considero ter importante relevância na presente tese. Durante minha infância, pude experimentar e vivenciar a área rural piracicabana, onde meus avós residiam, bairro chamado Tanquinho. Nesse período a alimentação era baseada nos alimentos direto da horta e da roça, cozidas com banha e podendo ter o leite direto da vaca, mas por orientação nutricional da época, alguns ingredientes aos poucos foram sendo substituídas por alimentos industrializados, e rapidamente, leite de caixinha e óleo de soja faziam parte da despensa da minha avó.

Hoje consigo ter um olhar crítico em relação a esse movimento, que durante a infância foi trazido de forma tão natural como uma evolução para hábitos mais saudáveis. E foi durante a pandemia de 2020, que resolvi voltar à área acadêmica e discutir essa transição alimentar junto ao complexo estudo interdisciplinar que o alimento pode trazer. Durante as pesquisas a culinária tradicional se mostrou como importante campo de trabalho, pois vai na contramão ao movimento de industrialização dos alimentos, marcada pelos processos histórico-culturais, ela traz de forma intrínseca o conhecimento local, o saber-fazer e a memória coletiva. Assim, vemos a alimentação sendo orientada pela cultura local, passada de geração a geração, respeitando o conceito de soberania alimentar, e não por orientação externa, que por muitas vezes inserem alimentos estranhos à cultura originária.

Para o trabalho, Piracicaba foi escolhida como estudo de caso, pois, além de ser minha cidade natal, conforme mencionado, a qual tenho o privilégio em estudar, ela ainda mantém sua fama de “cidade caipira” e suas diversas festas tradicionais com pratos típicos, sendo assim um importante local para análise da culinária caipira tradicional. E a dúvida levantada para o estudo foi como a produção artesanal gastronômica se manifesta diante do sistema

alimentar atual?

Assim, a dissertação irá percorrer pelo sistema alimentar industrial e pela alimentação tradicional, trazendo os reflexos socioculturais de ambos e abordando estratégias de valorização local.

1. INTRODUÇÃO

A alimentação e a agricultura passaram por intensas mudanças por meio da mecanização agrícola, industrialização dos alimentos e globalização. Essas modificações refletiram diretamente no sistema alimentar e nas características do meio rural e urbano trazendo fragmentações socioculturais e ecológicas. A reorganização dos modelos de produção e consumo, o fortalecimento do produtor local e dos conhecimentos tradicionais trazem perspectivas de melhorias ambientais, culturais e socioeconômicas para as externalidades geradas pelo atual sistema agroalimentar.

De uma forma simples, pode-se dizer que os sistemas alimentares compreendem as relações estabelecidas entre os diferentes agentes sociais que compõem a cadeia alimentar - produtores, distribuidores e consumidores (Chonchol, 1987). Essa maneira de abordar a alimentação apresenta todo o cenário complexo das relações sociais que envolvem o alimento, (Carneiro, 2003), sendo, portanto, um caminho interessante para a compreensão de como as mudanças no consumo se relaciona com mudanças na produção alimentar. O que reforça a importância de que a compreensão do alimento enquanto uma manifestação sócio- cultural seja incorporada no desenvolvimento de estudos e ações em torno da alimentação e nutrição. Assim apoia-se na ideia de que a fome e a sede, expressões de necessidades vitais, são necessidades satisfeitas também em termos culturais, sociais e históricos (MENASCHE, 2008) e não somente biológicos.

Montanari (2008) ainda traz outros aspectos importantes do ponto de vista cultural em relação ao alimento. Para o autor, o alimento trouxe diferenciações entre os seres humanos e o mundo natural, o conhecimento das técnicas básicas de alimentação diferencia a condição humana da animal. É nesse contexto cultural que as primeiras sociedades agrícolas, também enraizadas nos ritmos naturais e no ciclo das estações, elaboram a ideia de um “homem civil” que constrói artificialmente a própria comida: uma comida que não existe na natureza que, justamente, serve para assinalar a diferença entre natureza e cultura. Citando o pão como um elemento símbolo desse processo, pois não existe na natureza, e somente os homens sabem fazê-lo, tendo elaborado uma sofisticada tecnologia que prevê (desde o cultivo de grãos até a preparação do produto final) uma série de operações complexas, fruto de longas experiências e reflexões. Dessa forma Montanari, defende as características culturais que a comida traz quando produzida, preparada e consumida (MONTANARI, 2008).

Mas para além das suas claras relações socioculturais, a comida tem sido produzida como mercadoria despertando assim, o olhar capitalista para o setor (AZEVEDO, 2017). Na sociedade contemporânea formada por esse modelo econômico, tudo pôde ser transformado

em mercadoria, e dessa forma, o alimento também virou mercadoria (CARVALHO, 2007). Atualmente nossa experiência alimentar se resume nas gôndolas de supermercados, onde os alimentos se igualam com etiquetas e preços estampados, deixando de serem olhados, experienciados e medidos pelo uso e pela importância que têm e pelo caráter de cultura que carregam, passando a ser objetos comprados ou vendidos. Assim, enquanto mercadoria, perdem seu valor sociocultural, deixam de ser expressão das tradições culturais e de ser elemento de identidade do grupo social (CARVALHO, 2007). Nas últimas décadas, a comida industrializada, fruto desse processo, passou a ser parte de um grande mercado dominado por indústrias transnacionais, que envolvem uma forma legitimada de causar impactos culturais, sociais e ambientais significativos, além de ameaçar a soberania alimentar.

Conhecida como um princípio crucial para as diretrizes alimentares, a soberania alimentar diz respeito ao direito que têm os povos de definirem suas políticas, com autonomia sobre o que produzir, para quem produzir e em que condições produzir. Soberania alimentar significa garantir a soberania dos agricultores e agricultoras, extrativistas, pescadores e pescadoras, entre outros grupos, sobre sua cultura e sobre os bens da natureza (CONSEA, 2014).

Entretanto, a agricultura e a produção de animais, atividades bases dos sistemas alimentares, assumiram as características e as medidas do setor industrial, transformando-se no que chamamos de agroindústria, com produção em larga escala, mecanização, padronização de cultivares, uso de defensivos agrícolas, produção animal intensiva com excessivo uso de antibiótico, além da desvalorização da mão de obra. Essas alterações provocaram transformações que trouxeram prejuízos colaterais ao ambiente, como poluição, morte de solos, alterações das paisagens, redução das fontes de energia, perda de biodiversidade e culturas, desmatamento e aumento do efeito estufa (PETRINI, 2009). Atualmente, a produção de alimentos é a atividade humana com maior impacto sobre o planeta, cerca de 70% da conversão de habitats e da perda de biodiversidade se devem à essa produção (ANGELO, 2018). Além disso, os agricultores familiares direcionados a essa visão capitalista e mercantil, encontram-se em insegurança alimentar, o que mostra um cenário preocupante e de contradição visto que são, atuantes na produção de alimentos.

Contudo, Maluf e Carneiro (2005), enfatizam as características e funções essenciais da agricultura familiar que não são consideradas pelo sistema de produção industrial como, a manutenção de um modo de vida e de produzir, a segurança alimentar das famílias produtoras, a produção de alimentos diversificados e de qualidade e a manutenção do patrimônio cultural e a preservação de conhecimentos e práticas tradicionais (MALUF E

CARNEIRO, 2005). Nesse contexto, ações vêm sendo direcionadas para o fortalecimento da agricultura familiar, como a elaborada pela FAO (Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação), que estabeleceu o ano de 2014 como sendo o Ano Internacional da Agricultura Familiar, defendendo que a agricultura familiar seria fundamental para garantir a produção de 80% dos alimentos necessários à humanidade, além de garantir a biodiversidade do planeta.(FAO, 2013).

Em relação à perda cultural alimentar podemos citar a ciência do nutricionismo como uma ferramenta de auxílio nas mudanças do padrão alimentar e na inserção de produtos industrializados, pois sob uma visão reducionista isola os alimentos de seus contextos socioambientais. Segundo Pollan, na obra *“Em defesa da comida”*, o nutricionismo passa a ser atraente ao desenvolvimento econômico e científico, favorecendo as indústrias de alimentos, que estão continuamente desenvolvendo pesquisas e produzindo novos produtos, enquanto a mídia divulga as novas dietas e seus respectivos produtos, garantindo assim consumidores, que estarão cada vez mais dependentes do mercado (POLLAN, 2008).

Mas, considerando os agentes sociais que compõem a cadeia alimentar, qual a visão dos consumidores atuais? Observa-se uma parcela de consumidores cada vez mais críticos e atualizados em relação aos modelos de consumo, estes questionam o sistema agroindustrial e buscam por alternativas de consumo que demonstrem responsabilidades socioambientais. Nesse viés, os sistemas alimentares locais ganham espaço e valorização.

Segundo os autores Cristóvão e Tibério (2009), os sistemas alimentares locais (SAL) são um movimento fragmentado, cujas características variam de acordo com o espaço, grupos sociais envolvidos, junto às suas motivações e interesses. Um dos seus slogans mais representativos é *“Buy Fresh, Buy Local”*, traduzindo o incentivo ao consumo de produtos locais e o apoio à reconstrução e sustentabilidade de sistemas alimentares locais (CRISTÓVÃO E TIBÉRIO, 2009). Este movimento vai contra o sistema industrializado, em que os alimentos percorrem grandes distâncias, são controlados por gigantescas empresas transnacionais e estão *“embrulhados”* em problemas sociais, ambientais e nutricionais. Sendo assim definido por Feenstra (2002) como *“um esforço colaborativo para construir economias alimentares autossustentadas e baseadas no local, em que a produção, transformação e distribuição e consumo são integrados de forma a melhorar a economia, o ambiente e a saúde social de um lugar específico (CRISTÓVÃO E TIBÉRIO, 2009).*

Esse tema foi abordado também por Sachs, em 1983, quando discutia a questão alimentar e o ecodesenvolvimento. Nessa época o autor já trazia os circuitos curtos como alternativas ao desenvolvimento sustentável e criticava como os sistemas de distribuição dos

alimentos junto às linhas de abastecimento extremamente extensas se mostravam ineficientes tanto em relação à questão da dependência ao petróleo, quanto às perdas de alimentos que essa circulação provocava. Para ele a melhor articulação das economias locais, a criação de circuitos curtos de abastecimento mais curtos, tudo isso desempenharia um papel importante na produção de alimentos (SACHS, 1983).

Por meio deste olhar, de aproximar a produção, transformação, distribuição e consumo, podemos ressaltar a necessidade de conhecer a culinária local, os saberes e fazeres da região, para que seja possível esta transformação dos modelos de consumo. Mas diante do cenário atual, com hábitos alimentares cada vez mais envolvidos e direcionados aos alimentos industrializados, como a produção artesanal gastronômica se manifesta?

A fim de trabalhar a culinária tradicional, com foco na culinária caipira, Dória e Bastos (2018) traz uma importante reflexão na qual o presente trabalho se apoia:

“(...) a cultura caipira, cuja existência hoje é mais ideológica, ou imaginária, do que real. Essa sociedade e essa cultura são vistas, em especial a partir dos anos 1950, majoritariamente, como rurais, em oposição ao dinamismo urbano que surgia; atrasadas, em oposição à cultura moderna que se americanizava; e indesejadas sob qualquer ponto de vista. Na mesma proporção, sua culinária foi sendo abandonada, soterrada pela comida industrializada, pelos hábitos dos imigrantes europeus e, claro, pelo solene desprezo que o Brasil moderno devota ao seu passado indígena.” (Dória e Bastos, 2018)

Diante do avanço da expansão de supermercados, restaurantes exóticos, cadeias de fast-food, alimentos e comidas padronizadas, nos surge a questão de quais são os reflexos desse avanço na culinária local e, principalmente, sob o viés da soberania alimentar, quais são os produtos locais que resistem? Qual o espaço que essa produção tradicional possui para sua manutenção?

Enfatizando os conceitos que envolvem a produção local, a presente pesquisa aborda os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável da Agenda 2030 propostos pela Organização das Nações Unidas, em relação ao Objetivo 8: Trabalho decente e crescimento econômico e ao Objetivo 12: Consumo e produção sustentável, especificamente nas seguintes metas: “promover políticas orientadas para o desenvolvimento, que apoiem as atividades produtivas, geração de emprego decente, empreendedorismo, criatividade e inovação”; “conceber e implementar políticas para promover o turismo sustentável, que gera empregos, promove a cultura e os produtos locais”; e “garantir que as pessoas, em todos os lugares, tenham informação relevante e conscientização para o desenvolvimento sustentável e estilos de vida em harmonia com a natureza”

2. OBJETIVOS

Assim, o objetivo da pesquisa foi identificar como a cultura da culinária tradicional e a produção e comercialização de alimentos artesanais locais têm se apresentado, selecionando como estudo de caso a cidade do interior paulista, Piracicaba. A cidade atualmente é a principal cidade da Região Metropolitana local, é um importante polo industrial da região e abriga universidades e multinacionais. E a característica principal que a traz para o centro da pesquisa foi ser referência de cidade caipira, mantendo algumas das suas manifestações culturais em meio ao processo de globalização. Para a condução da pesquisa foram definidos os seguintes objetivos específicos:

- Conhecer os produtos gastronômicos artesanais produzidos na cidade e o contexto de produção;
- Investigar as perspectivas e dificuldades dos produtores para a manutenção da produção artesanal;
- Avaliar se existe espaço para esse tipo de produção perante o sistema alimentar industrial.

3. CONTEXTUALIZANDO O SISTEMA ALIMENTAR ATUAL, OS REFLEXOS SOCIOAMBIENTAIS E OS AGENTES DE MUDANÇAS

A presente revisão traz um panorama da alimentação no Brasil a fim de abordar o sistema alimentar atual, com ênfase nos alimentos industrializados e seus impactos socioambientais. Discute também como os sistemas alimentares locais podem ser modelos comerciais que garantam a soberania alimentar e a importância do resgate e fortalecimento da culinária tradicional neste processo, além de trazer os selos, como ferramentas de valorização dos produtos alimentares locais.

3.1. O cenário dos alimentos industrializados no Brasil

No Brasil, nos últimos 50 anos, a indústria alimentícia impulsionada pelo modelo alimentar ocidental, alterou nossas relações de como e o que comemos. Os hábitos e a cultura alimentar passaram pelo processo de padronização e a biodiversidade gastronômica foi reduzida. O sistema alimentar atual se abastece cada vez mais de alimentos industrializados provenientes da agricultura convencional, mecanizada e de grande impacto. Abaixo serão apresentados importantes propulsores dessa mudança cultural alimentar.

Conhecida como dieta ocidental, ou dieta de supermercado, na obra *“Em defesa da comida”*, Pollan (2008) apresenta as principais características desse modo de consumo baseado no consumo excessivo de alimentos industrializados. Segundo o autor, as principais características da dieta ocidental, são entre outros aspectos, a transferência da orientação sobre o que se deve comer, originário da cultura étnica e regional, para a ciência nutricional (POLLAN, 2008).

Como uma espinha dorsal que sustenta esse sistema alimentar, temos o: Nutricionismo. Termo defendido por Scrinis (2021), é caracterizado pela visão redutora nos nutrientes dos alimentos, conhecido também como Reduccionismo Nutricional, pois isola os nutrientes do seu contexto biológico, químico, social e ambiental (SCRINIS, 2021).

Olhar o alimento por essa perspectiva, considerando-o apenas como fonte de substâncias invisíveis e incompreendidas pela maioria da população, fez com que, o que antes era passado através da tradição e cultura, se tornar uma prática que necessita de orientação de especialistas. Segundo Pollan (2008), o nutricionismo é atraente ao desenvolvimento econômico e científico, favorecendo as indústrias de alimentos, que estão continuamente desenvolvendo pesquisas e produzindo novos produtos, enquanto a mídia divulga as novas dietas e seus respectivos produtos, garantindo assim consumidores, que estarão cada vez mais dependentes.

A ideologia do nutricionismo tem condicionado a pesquisa em ciência da nutrição desde o fim do século XIX e tem instruído o aconselhamento nutricional, as regulamentações de rotulagem de alimentos, de engenharia alimentar e de práticas de marketing, assim como o entendimento do consumidor sobre os alimentos. Ou seja, esse paradigma moldou as pesquisas científicas, as diretrizes alimentares e foi absorvido pela sociedade (SCRINIS, 2021).

Atualmente a indústria alimentícia se apropriou dos estudos científicos e usam deste conhecimento para criar alimentos industrializados com fortes apelos de saudabilidade o que impacta diretamente nas escolhas dos consumidores. Terceirizamos o saber comer, vemos pessoas inseguras ao que se deve comer, se apoiando em rótulos nutricionais, sendo direcionados inconscientemente, ou não, por interesses comerciais. Contudo, as orientações nutricionais, que se colocam como responsáveis pelo conhecimento do saber comer, oscilam entre as indicações de consumo e proibições em curto tempo. Já vimos frutas serem excluídas de dietas, devido ao excesso de açúcares, assim como ovo e manteiga também já passaram por exclusão devido a presença de gorduras saturadas, consideradas “ruins” no aconselhamento nutricional da época, sendo esta última substituída pela margarina, produto industrializado, que após avanços nos estudos foi identificado ser extremamente nocivo à saúde. E assim a manteiga foi reincorporada às indicações de dieta.

Essas frequentes mudanças de orientações nutricionais, ficaram conhecidas como cacofonia alimentar, onde os discursos dietéticos se mesclam, se confrontam ou se confundem com a cultura alimentar, os livros de regime alteram os livros de receitas (Fischler, 1995). Criam-se assim, comensais desorientados, pessoas inseguras ao que consumir, fanáticos por rótulos, dando preferência aos produtos que contenham tabelas nutricionais e lhe garantam a compatibilidade com a dieta nutricional indicada ao invés de alimentos *in natura*. Vemos a racionalização da dieta, promovendo uma alimentação individualizada e baseada na medicalização da Nutrição, impulsionada pela ideia de saudabilidade do corpo magro. (AZEVEDO, 2017)

Por outro lado, as doenças relacionadas a essa transição do sistema alimentar mostram seus impactos provocados na sociedade. A grande característica dos alimentos industrializados é o elevado teor de refinados, como açúcar e gordura hidrogenada, e a baixa qualidade nutricional. Assim, o excesso de peso e obesidade, provocado pelo consumo, têm sido considerados como um dos principais fatores de risco para as doenças crônicas não transmissíveis atuais, que constituem um dos maiores problemas de saúde pública no mundo (WHO, 2014). No Brasil, em 2011, cerca de 70% das causas de mortes na população adulta

foram devidas a essas doenças, atribuídas ao processo de transição nutricional, marcadas pelo aumento do consumo de alimentos com alta densidade energética e diminuição do consumo de alimentos *in natura* ricos em fibras, como frutas e legumes (BRASIL, 2011).

Dados divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2019, mostrou que a proporção de obesos na população brasileira de 20 anos ou mais de idade teve um aumento maior que o dobro entre 2003 e 2019, passando de 12,2% para 26,8%. Nesse período, a obesidade feminina subiu de 14,5% para 30,2%, enquanto a obesidade masculina passou de 9,6% para 22,8%. Outro dado mostrou que, no mesmo ano, uma em cada quatro pessoas de 18 anos ou mais anos de idade no Brasil estava obesa, o equivalente a 41 milhões de pessoas. O excesso de peso atingia 60,3% da população de 18 anos ou mais de idade, o que corresponde a 96 milhões de pessoas, sendo 62,6% das mulheres e 57,5% dos homens (IBGE, 2019).

Porém, enquanto aumenta o número de obesos, a problemática da fome e da desnutrição se mantém, aproximadamente 815 milhões de pessoas passam fome no mundo (Angelo, 2018). O que se observa é que o sistema alimentar industrializado não está atendendo os requisitos para a garantia da segurança alimentar.

O conceito de segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (CONSEA, 2014).

Os resultados sobre insegurança alimentar divulgado, em 2022, no II Inquérito Nacional da Insegurança Alimentar no Brasil (II VIGISAN), realizado pela Rede PENSSAN (Rede Brasileira em Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar) mostrou que 15,5% da população brasileira estão no quadro de Insegurança Alimentar Grave, ou seja, são indivíduos que sentem fome e não comem por falta de dinheiro para comprar alimentos; fazem apenas uma refeição ao dia, ou ficam o dia inteiro sem comer. O Sudeste, local onde a pesquisa foi aplicado, é a região mais populosa do país e tem, em números absolutos, o maior contingente de pessoas passando fome, das quais 6,8 milhões em São Paulo e 2,7 milhões no estado do Rio de Janeiro. Entretanto, considerando o total das populações de cada macrorregião, a maior proporção daqueles que convivem com a fome é de moradores das regiões Norte e Nordeste do país (REDE PENSSAN, 2022).

Diante do cenário de doenças relacionadas à alimentação seja pelo excesso ou pela carência, vale destacar a ação do Guia Alimentar para a População Brasileira, documento

oficial que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira, configurando-se como instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional no SUS (Sistema Único de Saúde) e também em outros setores (BRASIL, 2014).

Na primeira edição de 2006 o Guia, demonstrava uma visão reducionista, baseada na ciência do nutricionismo, superestimando os nutrientes e subestimando ou negligenciando o processamento industrial ao qual esses eram submetidos. Dessa forma, um cereal que continha conservantes, corantes ou qualquer aditivo químico apresentava a mesma orientação de consumo de um cereal integral (MONTEIRO et al, 2010).

Já na sua segunda edição, lançada em 2014, este instrumento, reforçou o compromisso do Ministério da Saúde de contribuir para o desenvolvimento de estratégias para a promoção e a realização do direito humano à alimentação adequada e seguindo a orientação do estudo de Monteiro et al. (2010), traz uma classificação que agrupa os alimentos segundo a extensão e o propósito do processamento a que são submetidos, conhecida como NOVA. Nesta edição, o guia separa os alimentos em quatro grupos: alimentos *in natura* ou minimamente processados, ingredientes culinários (descritos no Guia como grupo dos óleos, gorduras, sal e açúcares), alimentos processados e alimentos ultraprocessados (BRASIL, 2014).

Além de permitir o entendimento da importância do processamento industrial para que sejam distinguidos alimentos *in natura* ou minimamente processados de alimentos ultraprocessados (que muitas vezes mimetizam as características e composição do alimento de verdade), a nova classificação também permite a escolha de alimentos tendo em vista as diferenças culturais, os sistemas alimentares social e ambientalmente sustentáveis. Como discutido acima, os alimentos ultraprocessados, além de possuírem características ligadas ao consumo excessivo de calorias e doenças crônicas não transmissíveis, apresentam um sistema, desde a produção até o consumo, que pode impactar negativamente sobre a cultura, a vida social e sobre o meio ambiente (MONTEIRO et al., 2010).

Em contrapartida, o Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), órgão público ligado a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, cuja missão é contribuir para pesquisa e desenvolvimento nas áreas de alimentos, bebidas e embalagens difundindo o conhecimento técnico-científico para o agronegócio, em benefício do consumidor e da sociedade, vem trabalhando no projeto Alimentos Industrializados 2030 que apresenta um conjunto de ações destinadas a contrapor, o que segundo eles seriam, os mitos e preconceitos que os movimentos ativistas têm propagado, para construir uma imagem

negativa da indústria alimentícia na sociedade e emplacar políticas públicas restritivas à inovação, promoção, comercialização e consumo de alimentos e bebidas industrializados (ITAL, 2020), dessa forma fortalecem o desenvolvimento e consumo dos alimentos industrializados.

Pode-se considerar que os alimentos industrializados passam por uma disputa de narrativas, alimentadas de um lado por interesses econômicos de grandes indústrias e do outro por pesquisadores, nutricionistas e ambientalistas, que procuram formas de amenizar os impactos socioambientais do sistema alimentar atual. Observa-se também como o contexto de inserção de industrializados e o modelo de consumo baseado em supermercados, distanciou o acesso aos produtos artesanais pelos consumidores, impactando nas práticas alimentares, na soberania alimentar e na geração de renda dos pequenos produtores, que através da produção artesanal fortalecem o saber fazer, o conhecimento tradicional, a identidade de território, sendo referência cultural de um local.

3.2. Os Sistemas Alimentares Locais (SAL) na garantia da soberania alimentar

Quando falamos de alimentação não podemos esquecer do contexto agrícola, pois são a base do sistema alimentar, contudo, observa-se que as mudanças ocorridas no sistema alimentar foram consequências das alterações sofridas no modelo agrícola. Assim, esta revisão traz um recorte dos processos históricos da agricultura familiar, atividade responsável pelo abastecimento interno de alimentos no país junto às políticas públicas de fortalecimento e resgate desse modo de vida e de produção.

O modelo agrícola brasileiro passou por transformações no início na segunda metade do século XX, através dos pacotes tecnológicos da Revolução Verde, onde além do incentivo ao uso de insumos, foram estimulados a mecanização agrícola, a criação de latifúndios e monocultura e o direcionamento da produção para grandes indústrias. Essas alterações promoveram o intenso êxodo rural, vulnerabilidade e degradação ambiental e um cenário de perda da soberania e insegurança alimentar às famílias que permaneceram na área rural e para as que se direcionaram às áreas urbanas.

Segundo Balem e Silveira (2005), o sistema agrícola atual, ou seja, o qual utiliza as técnicas empregadas pela Revolução Verde, apesar de empregar conhecimento técnico e ser classificada como eficiente, não atende o pré-requisito básico, que é o de garantir alimento na mesa de todos os cidadãos, e esta preocupação tem atingido os setores que trabalham com a agricultura familiar.

Definido pela lei nº 11.326 (Brasil, 2006), o termo agricultura familiar compreende a unidade produtora cuja gestão é de caráter familiar e engloba extrativistas, pescadores, silvicultores, povos indígenas, remanescentes quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais. No Brasil o setor se destaca pela produção de milho, raiz de mandioca, pecuária leiteira, gado de corte, ovinos, caprinos, olerícolas, feijão, cana, arroz, suínos, aves, café, trigo, mamona, fruticulturas e hortaliças (EMBRAPA, 2018). No levantamento do Censo Agropecuário, em 2017, 77% dos estabelecimentos agrícolas brasileiros foram classificados como de agricultura familiar. Em extensão de área, a agricultura familiar ocupava no período da pesquisa 23% da área total dos estabelecimentos agropecuários brasileiros (CENSO, 2017). E essa pequena porcentagem de área tem expressiva importância no abastecimento interno, sendo responsável pela produção de mais de 70% dos alimentos que suprem o mercado brasileiro.

Entretanto, as orientações progressivas de produção voltada ao abastecimento de mercado, ao monocultivo e à especialização, têm menosprezado os cultivos de produção para consumo próprio, chamados de subsistência, a qual está ligada diretamente na promoção da segurança e soberania alimentar dessas famílias. Atualmente, grande parte da alimentação desses produtores tem sido comprada e não produzida internamente na propriedade, o que faz com que dependam diretamente do acesso a comercialização da sua produção, estando suscetíveis às oscilações do mercado (BALEM E SILVEIRA, 2005).

Como exemplos de políticas públicas elaboradas para amenizar os impactos e trazer oportunidades aos produtores familiares temos o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) criado pelo art. 19 da Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003 e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) através da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. (BRASIL, 2013)

O PAA é um programa que compra alimentos produzidos pela agricultura familiar, com dispensa de licitação, e os destina às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional e àquelas atendidas pela rede socioassistencial, pelos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional e pela rede pública e filantrópica de ensino. Dessa forma promove o abastecimento alimentar por meio de compras governamentais de alimentos; fortalece circuitos locais e regionais e redes de comercialização; valoriza a biodiversidade e a produção orgânica e agroecológica de alimentos; incentiva hábitos alimentares saudáveis e estimula o cooperativismo e o associativismo (BRASIL, 2013).

Já o PNAE é um programa destinado ao abastecimento das merendas escolares, onde define que no mínimo 30% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo

Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas. Essa conexão entre a agricultura familiar e a alimentação escolar fundamenta-se nas diretrizes estabelecidas pela Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, em especial no que tange ao emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis e ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar. Ambos os programas acima possuem o objetivo de promover o acesso à alimentação saudável à população e o fortalecimento da agricultura familiar (BRASIL, 2013).

Mas essas políticas também podem sofrer instabilidades, como a ocorrida em 2020, com a crise mundial decorrente do surto da COVID 19 e suas medidas de prevenção, aumentaram as dificuldades dos agricultores familiares em se incluírem nas cadeias alimentares. Segundo Sousa e Jesus (2021), as exigências sanitárias e de distanciamento social, o fechamento de feiras livres, a interrupção no fornecimento dos mercados institucionais, e principalmente o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) dificultaram o escoamento da produção de alimentos da agricultura familiar, diminuíram suas rendas e os colocaram em situação de risco (Sousa e Jesus, 2021). Isto reflete não só a importância da manutenção de tais políticas na garantia da segurança alimentar e nutricional, mas explicita as dificuldades e vulnerabilidade destes em se inserirem no mercado.

Contudo, surge outro prisma de discussão em relação à agricultura familiar que vai além da produção de alimentos. Carneiro e Maluf (2005) trazem a defesa das pluralidades e multifuncionalidade da agricultura. Segundo os autores, a dependência excessiva ao mercado e a ênfase no caráter produtivista da agricultura familiar teria desvirtuado algumas funções essenciais da agricultura familiar na sua relação com a sociedade, dentre as quais, vale destacar a segurança alimentar das famílias produtoras, a produção de alimentos diversificados e de qualidade e a preservação de conhecimentos e práticas tradicionais. Dessa forma a discussão da multifuncionalidade mostra à sua contribuição ao desenvolvimento sustentável e na garantia da soberania alimentar (CARNEIRO E MALUF, 2005).

E nesse viés de pluralidade da agricultura que diferentes formas de desenvolvimento se fortalecem, como por exemplo, a inserção direta da agricultura familiar nos mercados

alimentares, que teve início no Japão e nos Estados Unidos a partir da segunda metade do século XX, visando reconstruir sistemas alimentares curtos, ligando produtores e consumidores e tem se expandido por várias regiões, como a França, Itália, Bélgica, Espanha e Portugal e América Latina (TIBÉRIO et al, 2013).

O movimento caracteriza-se pelo slogan mais representativo: “Buy Fresh, Buy Local”, traduzindo o incentivo ao consumo de produtos locais e o apoio à reconstrução e sustentabilidade de sistemas alimentares locais (Cristóvão e Tibério, 2009), e vai contra o sistema organizado globalmente, em que os alimentos percorrem grandes distâncias, são controlados por gigantescas empresas transnacionais e refletem problemas sociais, ambientais e nutricionais. As questões energéticas também são importantes no debate, pois deseja-se reduzir o número de quilômetros percorridos pelos alimentos, reduzindo os impactos ambientais e melhorando a qualidade do sistema (Cristóvão e Tibério, 2009). As características centrais deste movimento dialogam com o tema da presente pesquisa, tendo como alguns de seus objetivos o fortalecimento do consumo de alimentos produzidos localmente, o estabelecimento de ligações diretas entre produtores e consumidores e a promoção da economia local. (CRISTÓVÃO E TIBÉRIO, 2009).

Dentro desse propósito de aproximar produtores e consumidores temos diversidade de conceitos, porém a noção mais abrangente que enquadra todo este contexto em torno da aproximação produtor-consumidor é o conceito de “Sistema Alimentar Local”, definido por Feenstra (2002) como um esforço colaborativo para construir economias alimentares autossustentadas e baseadas no local, em que a produção, transformação e distribuição e consumo são integrados de forma a melhorar a economia, o ambiente e a saúde social de um lugar específico. Pode-se dizer que são espaços econômicos, que conciliam qualidade, valorização do produto local, confiança dos consumidores em relação aos produtores e enraizamento territorial (CRISTÓVÃO E TIBÉRIO, 2009).

Além de resistência, trata-se de estratégias empreendedoras que se traduzem em gerar valor agregado aos produtos locais, assim como também implica na recuperação e revalorização dos processos artesanais e do saber-fazer, vinculando-se ao patrimônio histórico e cultural, trazendo novas perspectivas e direcionamento aos produtores, além de maior autonomia comercial.

3.3. O resgate e fortalecimento da culinária tradicional

Na contramão da hegemonia do sistema agroalimentar, vem ocorrendo mudanças na percepção dos consumidores em relação à confiabilidade da indústria alimentícia. Transgenia,

agrotóxicos e escândalos alimentares diversos estão colocando-a em risco e, nesse processo, formas de consumo que promovam maior confiabilidade e diminuam o risco alimentar são buscadas, como a busca por produtos tradicionais locais (RENTING et al, 2017).

Entende-se como conhecimentos tradicionais os saberes e fazeres oriundos da experiência vivida em uma cultura ou sociedade, possuindo característica transgeracional e local, baseado na história, nos hábitos, crenças e valores das populações tradicionais, bem como no ambiente no qual estão inseridas (Ronchetti, 2015). Eles abrangem artesanato, músicas, referências linguísticas, usos de plantas medicinais, manejos ambientais, alimentação, entre outras. Para Moreira (2007), o conhecimento tradicional, “é a forma mais antiga de produção de teorias, experiências, regras e conceitos”. Conforme Siena e Menezes (2007), o conhecimento tradicional se refere a um conhecimento empírico, desenvolvido ao longo de anos de prática local, envolvendo o meio ambiente e a cultura local vigente dentro de um processo de espaço e tempo determinados.

Diante dos conceitos acima, temos como exemplo de valorização dos conhecimentos tradicionais o movimento Slow Food. Fundado na Itália por Carlo Petrini, em 1986, tem como objetivo promover uma maior apreciação da comida, melhorar a qualidade das refeições e uma produção que valorize o produto, o produtor e o meio ambiente, sob uma perspectiva de qualidade: o *bom*, o *limpo* e o *justo*. Uma definição sintética para um conceito tão complexo e essencial para a aceitabilidade de um alimento. Podendo ser esclarecido também de forma simples e objetiva, para compreensão da seguinte maneira, onde *bom*, se relaciona a qualidade nutricional; *limpo*, se refere a um processo de produção que não cause danos ao meio ambiente que esteja inserido; e *justo* é o reconhecimento e contribuição de forma honesta a todos agentes envolvidos (PETRINI, 2009). No conceito de *bom*, Dourado (2021) atualiza inserindo também os critérios imateriais: por um lado a sensorialidade, de natureza, sobretudo individual; e por outro o “saber fazer”, relacionado aos processos de produção e beneficiamento daqueles alimentos, carregando de forma intrínseca questões de cunho cultural como os conhecimentos e práticas tradicionais presentes nas comunidades

Nesse tripé temos a ecogastronomia, que representa a união entre a ética e o prazer da alimentação, apoiando a utilização de matéria-prima cultivada e produzida de modo sustentável, e o respeito à biodiversidade, às tradições e aos produtos e produtores locais (Petrini, 2009). A ecogastronomia, também afirma o direito universal ao prazer da alimentação e a importância da convivência social, que se posiciona numa lógica contrária ao processo de excessiva industrialização do alimento e consumo de forma individual. Para atingir e difundir os seus objetivos, suas principais estratégias orientam-se para a

conscientização dos consumidores em práticas fundadas na “educação do gosto”; fortalecendo espécies de alimentos e técnicas em vias de desaparecimento e as redes produtivas agroalimentares tradicionais, 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. Assim, as práticas agroalimentares enraizadas socialmente e historicamente incorporam o processo de reaproximação e ressignificação das relações entre produção e consumo, dialogando, dessa forma, diretamente com os sistemas alimentares locais (BIROCHI, et al, 2019).

Sendo uma das principais ferramentas do Movimento Slow Food, as Fortalezas foram criadas em 1999, pela Fundação Slow Food para a Biodiversidade, na Itália, com a finalidade de salvaguardar os produtos e técnicas tradicionais em vias de desaparecimento (inseridos na Arca do Gosto). O programa atua por meio do fortalecimento das redes produtivas agroalimentares locais, e com o intuito de valorizar e promover os produtos da sociobiodiversidade, com forte identidade territorial. Atualmente existem 591 Fortalezas Slow Food espalhadas pelo mundo, envolvendo mais de 13 mil produtores diretos, além de técnicos, agentes públicos e privados de instituições parceiras, no Brasil atualmente, existem 20 Fortalezas consolidadas (Dourado, 2021). Representando as práticas tradicionais de produção e preservação de paisagens rurais ou ecossistemas, temos como por exemplo, a Fortaleza da Tonnarella de Camogli (Liguria-Itália) que protege um antigo sistema de pesca e a Fortaleza do Aceite Extra-Virgem de Olivos Milenários do Maestrat (Comunidade Valenciana-Espanha) que preserva uma paisagem de oliveiras com mais de 800 anos e que correm o risco de desaparecer. E no Brasil temos como exemplo as Fortalezas dos Engenhos de farinha Polvilhada de SC, do Pinhão da Serra Catarinense, do Queijo colonial de leite cru de Seara, do Baru do Urucua Grande Sertão, do Maracujá-da-Caatinga, entre outras. As características que as unem são o risco de extinção, a forte identidade com o território de produção e o uso de técnicas e conhecimentos tradicionais. Esses projetos são caracterizados por uma visão interdisciplinar, ao considerar aspectos ambientais, técnicos, sociais e econômicos em toda a cadeia de produção (BIROCHI, et al, 2019).

Assim, se observa, que o fortalecimento da gastronomia tradicional tem se mostrado como alternativa de oposição a determinados aspectos que tendem à padronização das culturas por tratar-se de especificidades locais, respeitando variedades autóctones, gerando

uma valorização dos sabores e saberes pertencentes aos elementos nativos da região, além das peculiaridades geoclimáticas, conhecido também como *terroir* (DIAS, 2016).

Em 1996, Flandrin e Montanari já defendiam que as cozinhas de comidas tradicionais eram elementos de valorização da cultura regional e de perpetuação da memória culinária das famílias, podendo oferecer ganhos de recursos econômico para o comércio local, e ganhos ambientais através do uso e valorização de produtos locais (Flandrin e Montanari, 1996). Em 2005, Ginani afirmou que as receitas regionais são conhecidas e valorizadas por constituírem os hábitos alimentares nativos, sendo elaboradas com os ingredientes disponíveis na região e preparadas com técnicas transmitidas de geração a geração. No trabalho "A Valorização da Cozinha Regional", Beluzzo (2004) apontou uma tendência das sociedades para o resgate da culinária tradicional, com a valorização da cozinha regional, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais. Fagliari (2005) considera também que a receita gerada pela aquisição de pratos e produtos tradicionais é interessante, sobretudo considerando a predominância de pequenos produtores locais na produção e venda desse tipo de elemento e afirma também a importância da inserção da população local na produção e comercialização desses produtos, uma vez que ela é a detentora das habilidades para sua produção.

Portanto, as comunidades tradicionais, indígenas, quilombolas e as populações de agricultores que detêm conhecimento tradicional, possuem um papel-chave na alimentação do século XXI. Sendo eles os conhecedores das técnicas culinárias tradicionais, detentores de conhecimentos etnobotânicos, guardiões da diversidade de cultivares e da "despensa viva" que são os ecossistemas naturais, esses grupos servem como barreira contra a erosão genética e cultural causada pela agricultura comercial (Angelo, 2018). A identificação e preservação dos saberes e fazedores dessas comunidades são estratégias de manutenção e garantia da soberania alimentar da população.

Diferentes pesquisadores têm ressaltado o estado da arte dos elementos teóricos relacionados ao conceito de "cozinha tradicional", abaixo estão sendo citados alguns trabalhos que buscam resgatar e salvaguardar esse conhecimento tradicional.

Escoto et al., discute como a produção em larga escala prejudicou os produtos artesanais, que não conseguiram competir com os custos e o volume de produção dos industrializados, além das tecnologias de embalagem, validade e estratégias de distribuição. Diante disso, o sistema alimentar atual tem colocado em risco milhares de alimentos elaborados localmente, em todo o mundo, por exemplo, na França, nos últimos 30 anos, foi contabilizado mais de 50 variedades de queijos desaparecidas, mostrando que a herança culinária dos ancestrais estão em perigo de extinção ocasionada por uma onda de

“homogeneização de sabores”. No projeto a autora buscou identificar e resgatar as receitas de queijos mexicanos genuínos, através de visitas aos pequenos produtores e realização de fichas técnicas (ESCOTO, 2006).

Müller, docente da área de cozinha brasileira do Instituto Federal de Santa Catarina, identifica e sistematiza os saberes e fazeres existentes nos processos gastronômicos de uma comunidade tradicional de Florianópolis, e sugere a possibilidade de preservação das cozinhas tradicionais, entendidas neste contexto como aquelas que identificam uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural, focando a gastronomia como uma manifestação cultural. O estudo possibilita o início de um delineamento de planos para salvaguardar esse conhecimento como forma de preservação para as futuras gerações (MULLER, 2012).

Na obra *A culinária da Paulistânia*, os autores Carlos Dória e Marcelo Bastos, 2018, trazem elementos culturais e recortes políticos traçados sobre o território nacional para definirem geograficamente a região considerada como berço da culinária caipira, à qual dão o nome de Paulistânia. Os autores também dialogam sobre a importância da culinária tradicional, do resgate da biodiversidade e do etnoconhecimento passado através de receitas culinárias. (Doria e Bastos, 2018). E apresentam um contexto histórico importante para a compreensão da culinária caipira discutida na presente pesquisa. Identificam como essa, no contexto de urbanização, foi considerada sinônimo de atraso, sendo menosprezada, principalmente pelos paulistanos, e substituída por práticas culturais dos imigrantes europeus e asiáticos, reconhecidas como exemplo de modernização econômica e cultural durante a época pós bandeirantes. Dessa forma, questionam a existência da culinária caipira nos tempos de hoje.

Por meio desses levantamentos, se observam estudos que vão além da questão nutricional do alimento, centralizando a temática das relações socioambientais que ele traz. Como defendido por Petrini (2009), o alimento demonstra assim ser um tema interdisciplinar para se trabalhar, uma vez que expõe aspectos econômicos, sociais e ambientais. Portanto, antes de pensarmos apenas no ato cotidiano de nutrir-se, é preciso estabelecer o equilíbrio entre todas as complexidades que caracterizam o comer (Petrini, 2009), incluindo uma reflexão de toda a cadeia, como produtores, distribuidores e consumidores.

3.4. Os selos como ferramentas de valorização dos produtos alimentares locais

Atualmente é observada a existência de diversos selos que visam identificar produtos de origem de produção local, artesanal e tradicional. Para os pequenos e médios produtores que utilizam do conhecimento tradicional para a produção de produtos agroalimentares, os

selos podem ser uma importante ferramenta de valorização e diferenciação, trazendo vantagem competitiva e incentivo à manutenção do saber-fazer. Segundo a Embrapa, os selos podem incrementar a percepção de valor por parte dos consumidores e ser parte de estratégia para valorização de produtos alimentares para o mercado interno do Brasil e também para exportação. A certificação da qualidade e origem por meio desses, tem potencial para elevar a confiança dos consumidores nos produtos artesanais (PESSOA, 2002).

Assim, de forma a compor a revisão bibliográfica do trabalho, foi feito um levantamento de alguns marcos legais que têm colaborado com a valorização da produção agrícola e culinária local.

3.4.1. Indicação geográfica (IG)

Colaborando com a proteção, valorização e visibilidade do conhecimento típico tradicional, temos as Indicações Geográficas (IG), que são uma forma de identificar, valorizar e proteger de forma coletiva os produtos típicos, que contenham características específicas de uma região, devido aos aspectos climáticos, mas também devido ao conhecimento tradicional local. O conceito da IG surgiu no século XVIII na França, e foi definida no Brasil, nos anos 1990, com a Lei da Propriedade Industrial 9.279 de 14 de maio de 1996 (Brasil, 1996). O Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI é a instituição responsável por conceder o registro legal no país, o qual é conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de os distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado. São produtos que apresentam uma qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima e saber-fazer (INPI, 2022a).

No Brasil, a Indicação Geográfica se constitui sob duas formas: a indicação de Procedência e a Denominação de Origem. A *Indicação de Procedência* é o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. Já a *Denominação de Origem* é o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (MAPA, 2017).

Atualmente o país passa por um processo de expansão das IG. A primeira a ser reconhecida foi a IG do Vale dos Vinhedos, em 2002, com a indicação de procedência de vinhos brancos e frisantes. Atualmente, o Brasil possui 90 Indicações geográficas, das quais

68 são Indicações de Procedência e 22 são Denominações de origem. Dentre elas, a classe de Cafés é a que contém mais registros. No contexto agroalimentar, totaliza-se 69 IGs (INPI, 2022b), o que demonstra um crescente interesse dos produtores e dos órgãos públicos em valorizar a cultura alimentar regional.

Quando são identificadas e criadas as Indicações Geográficas trazem a valorização e preservação do saber fazer, elas ligam a tipicidade e peculiaridade de um produto ao seu território (Reviron et al., 2009). Assim, como os autores defendem, essa identificação confere uma maior competitividade no mercado interno e internacional. No caso, por exemplo, da IP dos Vales da Uva Goethe, na região de Urussanga – SC, Vieira e Pellin (2015) observaram importantes vantagens, sobretudo econômicas, após seu reconhecimento, como o aumento nas vendas e o acesso a novos mercados. Além disso, identificaram o desenvolvimento de atividades complementares, como o enoturismo e a preservação da identidade local.

Por se tratar de um registro coletivo, as Indicações Geográficas se baseiam em regras coletivas de produção, garantindo padrão de qualidade na produção, o que traz confiabilidade aos consumidores. Os produtos que contenham o selo de IG trazem características típicas e qualidade, além de serem uma releitura da culinária tradicional, unindo o conhecimento técnico com o tradicional (CROUZOLON E QUEIROZ, 2017).

3.4.2. Selo Arte

Também no cenário nacional vemos o Selo Arte, certificado que garante que o produto alimentício de origem animal tenha sido elaborado de forma artesanal, com receita e processo que apresentem características tradicionais, regionais ou culturais. Por intermédio da certificação, assegura-se que o produto atestado possui propriedades organolépticas únicas, diferenciadas, com modo de fabricação artesanal próprio de determinada região, tradição ou cultura e que adota as Boas Práticas Agropecuárias (MAPA, 2022).

A certificação Arte permite que os produtos artesanais, como os produtos lácteos, os derivados de ovos, os produtos cárneos, os pescados e seus derivados e os produtos de abelhas possam ser vendidos livremente por todo território nacional, proporcionando a desburocratização de registro e comercialização para produtores artesanais que se encaixem nos requisitos exigidos pelas regulamentações do selo. Essa é uma das grandes vantagens do selo ARTE, permitir a comercialização a nível nacional através de um registro menos burocrático, onde a inspeção e fiscalização são prioritariamente orientadoras.

Segundo o Decreto nº 11.099, de 22 de junho de 2022, os órgãos de agricultura e

pecuária federal, estaduais, municipais e distrital ficam autorizados a conceder os selos, fiscalizar os produtos artesanais que tenham obtido os selos, estabelecer normas sanitárias e regulamentos complementares às normas federais que caracterizem e garantam a inocuidade do produto alimentício artesanal. Ele prevê que queijos artesanais elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, que se enquadrem nas definições previstas na Lei nº 13.860, de 2019 (que regulamenta os queijos artesanais) sejam identificados por selo único com a indicação Selo Queijo Artesanal (MAPA, 2022)

Para os consumidores, é uma garantia de qualidade, com a segurança de que a produção é artesanal e respeita as boas práticas agropecuárias e de fabricação, além de caracterizar o produto como singular e genuíno. Muitos produtos tradicionais, hoje restritos às regiões onde são produzidos, poderão ser encontrados em lojas e mercados de muitos Estados, caso possuam o selo Arte. Dessa forma conseguimos ampliar o mercado dos produtos artesanais, e criar estratégias comerciais que valorizem o saber-fazer local.

3.4.3. Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)

O valor cultural do ato e do modo alimentar é cada vez mais entendido enquanto patrimônio, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias. Os saberes e fazeres relacionados à alimentação são considerados como Patrimônio Imaterial, ou seja, um bem de natureza intangível, de caráter dinâmico e intimamente associado às práticas e representações culturais (MULLER, 2010).

Dentre as manifestações patrimoniais, a Constituição Federal do Brasil (1988, p. 141) define como Patrimônio Imaterial “os modos de criar, fazer e viver, expressos em rituais, celebrações entre outros”, na qual também garante a preservação do Patrimônio Imaterial brasileiro. De acordo com a Convenção de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, aprovado pela UNESCO em 17 de outubro de 2003, entende-se por Patrimônio Cultural Imaterial: as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este conhecimento transmitido de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade, contribuindo para a promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (IPHAN, 2008).

No Brasil, o órgão responsável por preservar o patrimônio histórico e artístico é o IPHAN (Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), atualmente uma autarquia

federal vinculada ao Ministério da Cultura, criado pela Lei nº378, de 13 de janeiro de 1937. A atuação do IPHAN se dá através da realização de inventários e diagnósticos de avaliação do patrimônio e de aspectos a ele relacionados, estudos estes que fundamentam a realização dos tombamentos e regularizações (GIMENES, 2006).

Os Inventários são instrumentos cujo principal objetivo é compor um banco de dados que possibilite a valorização e salvaguarda, planejamento e pesquisa, conhecimento de potencialidades e educação patrimonial. A delimitação da área do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) ocorre em função das referências presentes em um determinado território. Tais áreas podem ser reconhecidas em diferentes escalas, podendo corresponder a uma vila, um bairro, uma zona ou mancha urbana, uma região geográfica culturalmente diferenciada ou a um conjunto de segmentos territoriais. Os projetos do INRC são distribuídos por regiões do País e pelas Superintendências Estaduais do Iphan, sendo classificados como realizados e em andamento.

Uma das formas de se manter viva uma cultura gastronômica é transformá-la em patrimônio (Muller, 2010). O fenômeno da patrimonialização das cozinhas nacionais e regionais supõe, muitas vezes, a reconstrução, a reinvenção e a valorização destas, geralmente também como resultado de um contexto socioeconômico e histórico determinado (Hernandez e Grácia-Arnaiz, 2005). Segundo a UNESCO o Patrimônio Cultural Imaterial pode ser definido como a manifestação patrimonial da porção intangível da herança cultural dos povos, incluindo as tradições, o folclore, as línguas, as festas e outras manifestações, citando como parte desses bens a gastronomia. Desta forma, a alimentação sendo um fator importante na identificação de uma sociedade, pode ser apontada como Patrimônio Cultural Imaterial. A valorização da tradição popular se opõe, de certa forma, ao desenvolvimento da industrialização alimentar e aos riscos de diluição das identidades locais e nacionais na mundialização (POULAIN, 2006).

Ainda conforme este autor, a patrimonialização contemporânea da alimentação insere-se no vasto movimento que faz a noção de patrimônio passar do âmbito privado para o público, do econômico para o cultural, sendo também sinal de outras transformações das representações sociais. Esta passagem estende a noção de patrimônio do material para o imaterial, que engloba práticas cotidianas e populares. Paralelamente, as culturas alimentares locais falam-se agora de Patrimônios Gastronômicos Regionais (POULAIN, 2006).

Atualmente, dentre os bens gastronômicos registrados pelo IPHAN no país, temos: o Ofício das Baianas de Acarajé na Bahia, o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas

Regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre, o Ofício das Panelas de Goiabeiras no Espírito Santo, a Produção Tradicional e as Práticas Socioculturais associadas a Cajuína no Piauí e mais recente, registrada em 2018, as Tradições Doceiras na Região de Pelotas e Antiga Pelotas (IPHAN, 2024).

No momento o número de registros de bens gastronômicos das cozinhas regionais na forma de comidas típicas que identificam uma localidade, ainda é muito pequeno, porém a ampliação deste reconhecimento tem importante papel no fortalecimento das produções locais, gerando valorização cultural e geração de renda, além da manutenção da segurança alimentar local.

Este estudo se propõe a discutir como a produção de alimentos artesanais locais tem se apresentado no interior do Estado de São Paulo, através da identificação dos produtos gastronômicos artesanais produzidos na cidade e o contexto de produção, investigação das perspectivas e dificuldades dos produtores para a manutenção da produção artesanal e por fim, avaliar se existe espaço para esse tipo de produção perante o sistema alimentar industrial.

4. PROCEDIMENTOS DE PESQUISA

Para construção e execução do projeto, os procedimentos metodológicos seguiram as seguintes etapas: descrição da área de estudo e contextualização dos processos históricos e culturais que relacionam a formação, manutenção e transição dos padrões alimentares da população local; entrevistas semi-abertas com produtores de produtos alimentícios artesanais da cidade; e transcrição e análise dos dados obtidos.

Considerando o sistema alimentar em sua integridade, englobando a produção, distribuição e consumo, o presente trabalho buscou pelos produtores locais de alimentos cadastrados nas feiras dos varejões municipais, porém durante as visitas iniciais, observou-se que a atividade principal destes eram a produção de produtos *in natura*, não relatando saberes e fazeres gastronômicos de expressividade para a questão central do estudo. Assim foi feito o redirecionamento do público alvo aos produtores artesanais de produtos culinários da cidade.

Para o redirecionamento foram utilizadas as ferramentas do Design Thinking. Essa abordagem é utilizada com maior frequência na área do empreendedorismo, para lançamento de produtos e serviços, entretanto, ela se aplica a qualquer projeto pois se refere ao processo de pensamento crítico e criativo, possibilitando a organização de ideias de modo a estimular tomadas de decisão. As ferramentas usadas na presente pesquisa foram, inicialmente a Matriz de CSD (certezas, suposições e dúvidas) para reunir todas as certezas, suposições e dúvidas referente ao tema que seria estudado, seguida da Roda do Futuro onde por meio de uma estrutura de brainstorming pode visualizar as possibilidades de consequências do estudo e para finalizar foi feito a Proposta de Valor, que auxiliou na identificação das vantagens que o objetivo do projeto poderia proporcionar. Dessa forma, as ferramentas auxiliaram na identificação do problema central da pesquisa, na elaboração do questionário e no alinhamento das ações.

Antes de dar início às aplicações das entrevistas, o projeto passou pela avaliação do Comitê de Ética e teve o parecer aprovado em 19 de maio de 2022, e também foi realizada uma reunião com a Secretaria de Agricultura e Abastecimento de Piracicaba, sendo representada pela atual secretária Nancy Thame, a qual foi direcionado um ofício, solicitando a permissão de realizar a pesquisa com aos produtores e permissionários dos varejões.

As entrevistas aplicadas foram de caráter semi-aberto e observação participante, e para o recrutamento dos sujeitos foi utilizado a técnica metodológica chamada *snowball sampling*, conhecida no Brasil como “amostragem em Bola de Neve” (GOODMAN 1961, apud ALBUQUERQUE, 2009).

Essa técnica é utilizada em pesquisas sociais onde os participantes iniciais de um estudo indicam novos participantes que por sua vez indicam novos participantes e assim sucessivamente, formando uma rede, até que seja alcançado o objetivo proposto definido como “ponto de saturação” onde os novos entrevistados passam a repetir os conteúdos já obtidos em entrevistas anteriores, sem acrescentar novas informações relevantes à pesquisa (WHA, 1994). Segundo Albuquerque (2009) os primeiros participantes na aplicação da pesquisa são as “sementes”, que devem ter conhecimento sobre o assunto pesquisado. Esse mesmo indivíduo indicará outras pessoas de seu relacionamento (ou de seu conhecimento) para que também participem da amostra, esses são os “filhos” das “sementes”. Para que se tenha uma amostra considerável, deve-se selecionar um número inicial de pessoas (de “sementes”), que, preferencialmente, devem exercer certa liderança no espaço a ser estudado ou conhecer mais membros da localidade. A finalização da coleta se dá quando as informações se repetem, ocorrendo a saturação das respostas (ALBUQUERQUE, 2009).

Junto a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento (SEMA) foi feito um levantamento dos espaços de comercialização na cidade, onde foram identificadas as sementes para o recrutamento dos entrevistados. Segundo a SEMA, em 2021, a cidade contava com 26 Varejões municipais e 6 Feiras livres que ocorrem em diversos bairros pela cidade nos períodos matutinos e vespertinos, atuando de forma intercalada entre os dias da semana, sendo que, de segunda a domingo temos varejões em funcionamento, contando com o Mercado Municipal de Piracicaba. Nessas unidades atuam aproximadamente, 154 permissionários e produtores. E nos itens ofertados, observa-se uma ampla gama de produtos, que vão do *in natura* aos processados, temos como exemplos, verdura e legumes, frutas, ovos, frios e laticínios, conservas, pães bolo e massas artesanais, produtos orgânicos e veganos, pescados, cachaça artesanal, caldo de cana, pastéis, milho verde e derivados. Em alguns varejões pode-se observar também a venda de plantas, utensílios domésticos e consertos de panelas.

Contudo, como citado acima, no trabalho de campo nos varejões não foram encontrados muitos produtores artesanais que produzissem os produtos alimentícios que disponibilizavam para a venda. Portanto, foram incluídos produtores externos à rede dos varejões municipais, que atendessem ao requisito de serem responsáveis pela produção e venda de seus produtos, sendo agregados a amostra, produtores locais que trabalham em feiras de eventos na cidade ou sob encomenda. Dessa forma a amostra ganhou maior amplitude, sendo encerradas as entrevistas quando estas passaram a ter as mesmas respostas, demonstrando saturação das informações.

Os dados coletados foram organizados e analisados baseados no método de análise qualitativa proposto por Minayo (1998). De forma geral, o processo de análise dos dados obedeceu os seguintes passos: 1) *Ordenação dos dados*, onde após a realização, as entrevistas foram transcritas, e com os dados coletados foi realizado um mapeamento, junto com as observações do entrevistador, para facilitar a análise; 2) *Classificação dos dados com base na fundamentação teórica*, assim, após a releitura dos textos, o conteúdo mais relevante foi selecionado, e foram criadas categorias específicas para facilitar a análise. Sendo elas: Produtos locais; Aspectos de gênero e a manutenção do saber-fazer; Perspectivas dos produtores em relação aos produtos locais e aos industrializados; Representatividade econômica dos produtos para os produtores.

4.1. Piracicaba

A pesquisa foi aplicada em Piracicaba, cidade do interior do estado de São Paulo, escolhida para o estudo de caso, pois apresenta elevado desenvolvimento industrial, mas mantém o respeito e a conservação de suas manifestações culturais, configurando-se como uma cidade caipira do interior do estado de São Paulo.

O nome da cidade vem da influência indígena dos seus primeiros habitantes, e significa lugar onde o peixe pára, sendo uma referência ao processo biológico de reprodução conhecido como piracema, quando os peixes nadam contra a correnteza e sobem o rio Piracicaba. Este ano o município completou seus 256 anos, foi fundada em 1º de agosto de 1767, por Antônio Correia Barbosa, às margens do rio, onde já haviam instalados alguns sertanejos com ranchos, roçados, hortas e pomares (Netto, 2017). Sua economia está historicamente vinculada à produção agrícola, possui uma extensa área rural voltada à produção de cana-de-açúcar, que devido aos incentivos políticos e econômicos, ocupou 77,3% da produção agropecuária da cidade em 2020. O êxodo rural foi bastante intenso e atualmente a cidade conta com cerca de 98,2% da população vivendo na área urbana. Os números de habitantes somam aproximadamente 410 mil habitantes, com uma densidade demográfica de 285 hab/km² (SEADE, 2022). Destaca-se como um importante polo regional de desenvolvimento industrial, situada em uma das localizações mais industrializadas e produtivas de todo o Estado de São Paulo, sendo institucionalizada, em 24 de agosto de 2021 pela Lei Complementar Estadual nº 1.360, como principal cidade da Região Metropolitana de Piracicaba (RMP), a qual abrange 24 municípios.



Figura 1. Região Metropolitana de Piracicaba (RMP)

Imagem: Plano de Desenvolvimento Urbano Integrado. rmp.pdui.sp.gov.br Acesso: 07/11/2023

A formação cultural do município traz o reflexo da miscigenação ocorrida no país, com influência indígena, os índios paiaguás, e a africana, com a movimentação do Engenho de cana de açúcar, a cidade está entre as que mais tiveram população escrava durante o período colonial. Estas culturas deixaram forte herança na culinária e na dança (Netto, 2015). A Rua do Porto, também conhecida como Rua da Praia, foi o berço do desenvolvimento da cidade. Este local era habitado por pessoas que viviam das atividades da pesca e outras da fabricação de telhas e tijolos nas olarias ali instaladas em função da possibilidade de aproveitamento do solo argiloso. As chaminés remanescentes destas olarias são elementos integrantes da paisagem cultural desta área (CACHIONI, 2012). Na obra *Almanaque 2000*, Cecílio Elias Netto cita a rua como “(...) a rua de cururu, de caninha verde, de cateretê, de umbigada, de boemia, de romance, marginalidade, ainda que marginalidade controlada”. Mais do que uma história daquela rua, ficou o espírito dela, espírito de pescador e de oleiro, local onde a arte da pesca era transmitida pelos pescadores de geração em geração,

por vezes, mesclada de algumas crendices (NETTO, 2000).

No início do desenvolvimento da cidade, o Largo dos Pescadores era onde todo o movimento fluvial acontecia, esta área teve grande importância para o desenvolvimento econômico comercial de Piracicaba. Hoje, é um importante espaço cultural que reúne moradores, músicos, religiosos, políticos e turistas que vêm prestigiar as manifestações culturais e gastronômicas que ali acontecem.

Antes de discutirmos a produção local caipira, vale destacar o que configura o caipira. O termo traz como definição aquele que vive no campo, indivíduo natural ou habitante de zona rural, especificamente do interior das regiões Sudeste e Centro-Oeste do Brasil, traz junto conotações pejorativas, como pessoa simples e rústica, pouco instruída, de atraso econômico, e escassa de convívio social. Mas vale conhecer a origem desse indivíduo para entender sua importância histórica e suas influências na culinária (DÓRIA E BASTOS, 2018).

Na obra “A culinária caipira da Paulistânia” o autor cita o movimento dos bandeirantes como responsável pela ocupação mais intensa do interior paulista e demais regiões, o que trouxe importante influência cultural, econômica e culinária na região. No caminho para as minas, uma rede de povoações foi criada. As viagens eram longas e se faziam necessárias paradas onde os tropeiros aproveitavam para se abastecer. Essa busca pelo ouro, impulsionou o povoamento do interior paulista, além de contribuir na formação cultural. Vale ressaltar que, Piracicaba, na época conhecida como Vila Nova da Constituição, estava na rota desse movimento, sendo um respeitado centro de abastecimento. Os tropeiros e peões criaram hábitos, introduziram “feijões, couves e torresmos” e, também, uma religiosidade e todo um folclore que impregnaram essa “cozinha caipira” que, também, é um estado de espírito. Com elementos indígenas e africanos, eles criaram os pirões, as favas e o cuscuz. Com a necessidade de manterem o movimento e a exploração, plantações e criações rápidas mantiveram essa cozinha, como a plantação de milho e abóbora, e a criação de galinhas e porcos. Estes, foram fundamentais para a vida tropeira de mineiros, paulistas e goianos, pois além da carne, forneciam a banha, importante método de conservação de alimentos (DÓRIA E BASTOS, 2018).

Nos avanços das rotas, o caipira teve grande importância, descendentes de antigos mamelucos, tinham papéis de liderança nas expedições devido às habilidades de andar nas matas e na comunicação com os indígenas. Porém, findando o movimento, não haviam mais funções e se viram abandonados, construindo casebres no meio dos roçados. Aos poucos a elite foi distorcendo a visão sobre os caipiras e seus costumes, dessa forma comer abóbora, iça

e “manducar leitão assado” já não eram de “bom-tom”, passaram a não ser considerados bons hábitos. De certa forma, a sociedade caipira foi vista por grande parte da Paulistânia como rurais, atrasadas, em oposição ao dinamismo urbano que surgia; retardatária em contraste com a cultura moderna que se americanizava. A partir dos anos de 1950, em especial no estado de São Paulo, a culinária daqueles foram jogados para debaixo da mesa, preterida em relação à comida industrializada e aos novos hábitos dos imigrantes europeus (DÓRIA E BASTOS, 2018).

Entretanto, Piracicaba apresenta resistência aos preconceitos em relação aos caipiras. Entre as cidades do interior paulista, é o local que mais se identifica com a cultura caipira, sendo considerada o berço dela, trazendo elementos caipiras que entrelaçam às suas raízes, seja nas festas tradicionais, seja em alguns pratos típicos ou no próprio modo de vida. É, a única cidade do Brasil onde o dialeto e sotaque caipira foram reconhecidos em 2016 como Patrimônio Imaterial, conhecido como Caipiracicabano.

Na culinária podemos observar uma fusão, andando pela cidade se observa diversas linhas de restaurantes, frutos da globalização, temos casas de sushis, pizzarias, restaurantes mexicanos, franquias Australianas, americanas e até coreanas devido a influência da empresa coreana, Hyundai. Porém a cozinha caipira se mantém, nos centros gastronômicos turísticos, como a Rua do Porto, Santana, Santa Olímpia, Tanquinho, Chicó, locais onde ainda se encontram os pratos tradicionais como o peixe no tambor, a polenta, a linguiça caseira e o cuscuz de diversas variedades, além dos pontos de caldo-de-cana que podemos encontrar pela cidade.

No que tange às produções locais, a cidade possui a maior parte da sua área rural destinada à produção canavieira, mas abriga diversos produtores voltados à agricultura familiar, tendo a Cooperativa Piracicabana de Horticultores (Coopihort), como exemplo. Instalada no bairro rural da cidade, contém aproximadamente 60 agricultores familiares e médios da região, que trabalham na olericultura e atendem a merenda escolar. Além disso, encontram-se alguns movimentos de sistemas agroalimentares locais focados na valorização e comercialização dos produtos de agricultura familiar, como por exemplo, a Rede Guandu, que tem aproximado consumidores e produtores promovendo os circuitos curtos de comercialização; e o CSA – Piracicaba, que é uma iniciativa da sociedade civil que agrega consumidores, chamado de “coprodutores” e agricultores familiares locais em uma relação de produção e consumo com o objetivo de trazer segurança ao produtor e reduzir os custos dos alimentos agroecológicos. Estas iniciativas têm fortalecido os produtores locais, criando vínculos com os consumidores e são espaços de valorização da economia e produção local.

4.2. Os produtos locais e a evolução dos ingredientes

Um dos objetivos específicos do estudo foi conhecer os produtos gastronômicos artesanais produzidos atualmente na cidade e o contexto de produção, extraindo as seguintes informações junto aos entrevistados: produtos produzidos, origem dos ingredientes, membros que participam da produção e origem das receitas. Considerando que o consumo e a preparação de alimentos dão informações valiosas sobre a comunidade que os executa, trazendo significados de uma realidade atual e histórica. E que as ferramentas, as técnicas, os ingredientes e os costumes com os quais são preparados os alimentos demonstram a cultura do local (NORIZA ET AL.,2012).

Foram aplicadas 22 entrevistas semiestruturadas, com produtores artesanais de produtos alimentícios que produzem localmente e comercializam nos varejões, feiras ou sob encomenda, e os resultados obtidos passaram por uma análise qualitativa que estão descritos nos textos abaixo.



Figuras 2 e 3. Varejão Central de Piracicaba Foto: Godoy, 2023

Foi observado que o local de produção para a grande maioria dos produtores é residencial (88%) e urbano (95,45%). Para a participação, os alimentos selecionados para este trabalho atendem o requisito de ser de fabricação própria artesanal, não participando os

produtos industrializados presentes nas bancas de feiras e varejões, os quais foram separados em categorias para uma melhor visualização e caracterização.

Os produtos classificados como Doces Tradicionais Brasileiros ganharam maior destaque, representando 30% da amostragem. Dentro dessa classificação foram inseridos os quitutes conhecidos como doces de vó, ou seja, estes que se mostravam na memória como lembrança familiar, cujas receitas foram passadas entre as gerações, sendo eles: biscoitos de nata, rosca de pinga, quindim, canudo de coco, paçoca, queijadinha, olho de sogra, cajuzinho. Nessa categoria foram identificados casos de destaque em relação ao resgate do saber-fazer geracional para a geração de renda familiar. Em um dos casos o pequeno empreendimento familiar é gerido por duas irmãs, que durante a pandemia, como muitos empreendedores, tiveram que encerrar a empresa do ramo alimentício. Porém, durante a organização do espaço, encontraram o caderno de receitas da avó, que tinha sido uma importante “boleira da cidade”, fornecendo doces para a alta classe social piracicabana. Resolveram então trazer de volta ao mercado as receitas tradicionais, processo esse relatado pelas produtoras, como difícil, pois os termos e anotações disponíveis no caderno, não condizem mais com os termos atuais da confeitaria, como por exemplo, “*ponto de vidro*”. Sendo necessária uma busca de informações para “traduzir” o conteúdo do caderno de receitas e colocá-las em prática. Como identificado por Claval (2014), as receitas antigas eram fabricadas com modos de fazer que, em geral, se perderam, pois antigamente não se dispunham de muitos recursos ou técnica e os cozinheiros, na sua maior parte, eram analfabetos, assim, a cozinha era uma arte oral e de imitação, dada pela transmissão do saber às gerações.

Levando em consideração que a distância-tempo entre a entrevistada e esse conhecimento estavam há apenas duas gerações, podemos identificar o quanto esse conhecimento tradicional pode ser perdido com facilidade, enfatizando a importância de projetos que fortaleçam e salvaguardem esses conhecimentos. Para Botelho (2006), cada uma destas receitas culinárias revelam um gênero de vida e uma maneira de interação de distintos grupos com o meio geográfico. Para Montanari (2009, p. 11), “[...] exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo [...]”, dessa forma, o saber-fazer culinário merece atenção e proteção, pois traz intrinsecamente características de uma região. Além da valorização cultural, vale citar que o feito destas preparações tradicionais representa uma importante fonte de renda para essas famílias produtoras.

Dentro da amostragem do estudo foram identificadas as preparações relatadas a

seguir. Os Bolos Caseiros representam 22%, conhecidos como bolo simples, variando os sabores entre chocolate, laranja, limão, coco, formigueiro, fubá, entre outros, seguido pelos Bolos de Festas com 11%. Como ingrediente principal destas preparações temos o trigo, que embora não seja autóctone da região, está presente diariamente nas preparações caseiras piracicabanas, como em todo o país. E na base do mesmo ingrediente temos os Pães Artesanais com 7% dos produtos artesanais identificados. O trigo foi uma herança da colonização europeia, que se fundiu na culinária tradicional caipira. Observa-se que mesmo a cidade tendo característica caipira, dentro das categorias de produtos locais identificados, 74% possuem o trigo como ingrediente principal de suas receitas.

Segundo Cascudo (2004), o pão de trigo era um exemplo de alimento estimado, porém pouco consumido nas zonas caipiras, devido ao custo da farinha de trigo na região. Constituindo-se como “artigo de luxo”, até o século XVIII, de modo geral a população brasileira como um todo não usufruía dos derivados do trigo (Bruno, 1966), apesar do apreço, era dispensável ao mundo caipira, substituído pelos autóctones mandioca e milho, sendo eles alimentos basilares em toda a Paulistânia. Quando o pão aparecia no cardápio caipira, era devido a trocas e mediações de produtos rurais com a cidade. Como cita Montanari, cada região do mundo elegeu seu cereal-base para consumo diário, seja o trigo, o milho, o sorgo ou o arroz, que se caracterizaram como “plantas da civilização”. Na culinária caipira diversos trabalhos mostram que o milho era o cereal-base, como defendido por Sérgio Buarque de Holanda. Segundo o autor, o milho se cristalizou como um cereal-base na alimentação caipira (Basso, 2014), porém, atualmente, nas preparações presentes nos varejões e feiras piracicabanas, observa-se que o trigo é a base das receitas, sendo mais facilmente encontrado que o milho.

Na categoria Derivados de Milho observa-se uma baixa porcentagem, representando 11%. Ou seja, apesar da cidade ser conhecida como “*A terra da pamonha e do milho verde*”, a incorporação do trigo na culinária local teve e tem um expressivo impacto nas produções artesanais locais. O que não é característica exclusiva da região, o trigo, atualmente faz parte da dieta brasileira, tanto é, que devido ao alto consumo e a fim de diminuir os casos de deficiência de ferro na população, foi realizado como estratégia, o enriquecimento das farinhas de trigo com ácido fólico. Vale ressaltar, que considerando o conceito da soberania alimentar que garante a proteção da produção local frente à concorrência, basear sua culinária tradicional em um cereal, o qual o país não é autossuficiente, pode afetar a segurança e soberania alimentar local, visto que o acesso sofre interferências de mercado internacional.

Outros produtos artesanais locais também foram identificados junto aos

produtores, porém de baixa representatividade, como: Molho de Pimenta (7%), Molho de Tomate Orgânico (4%), Salgados (4%) e Cárneos Embutidos e Curados (4%). Segue abaixo o gráfico demonstrando a representação de cada classificação dos produtos locais identificados.



1. Gráfico dos Produtos Alimentícios Artesanais Locais Organização: Godoy (2023).

4.3. Onde está a pamonha?

Não podemos falar dos pratos piracicabanos sem dar uma atenção maior à famosa “Pamonha de Piracicaba”. A região da Rua do Porto já abrigou algumas fábricas caseiras de pamonhas, quando aproveitavam as águas do rio Piracicaba no processo de produção. Iniciada em 1952, a fábrica de pamonhas chegou a produzir mais de dez mil pamonhas por dia (Camargo e Pinto, 2017). Porém foi através do jingle criado por um vendedor, não piracicabano, que se consagrou a receita como símbolo da cidade.

“Olha aí, olha aí freguesia. São as deliciosas pamonhas de Piracicaba. Pamonhas fresquinhas, pamonhas caseiras. É o puro creme do milho verde”

Lançado há mais de quatro décadas, o jingle foi gravado em fita cassete e

espalhado pelas caixas de som de mais de 300 automóveis, percorrendo os estados de São Paulo, Paraná e Minas Gerais. E ainda predomina nas propagandas, mesmo que a pamonha, nas muitas vezes, não tenha sido produzida em Piracicaba.

Mas quem são os produtores de pamonha localizados na cidade atualmente? Durante as visitas de campo, foram identificados apenas dois produtores, a Fábrica Di Pamonha e uma barraca no varejão municipal, os demais pontos que possuíam pamonha para venda, eram provenientes da fábrica. Para os vendedores, a pamonha tem técnicas “trabalhosas”, portanto a revenda é uma forma de agradar os clientes que buscam a iguaria sem ter o trabalho de fazer.

A grande parte de pamonha comercializada na cidade vem da fábrica localizada na cidade vizinha, Charqueada, chamada Fábrica Di Pamonha. A empresa é de caráter familiar, produz desde 1992, e conseguem integrar toda a cadeia de produção da pamonha onde além da produção gastronômica, fazem o plantio do milho e seu beneficiamento. Possuem uma ampla variedade de produtos originários do milho verde, como sucos, bolos, sequilhos e curau, e tem um importante ponto de venda no Mercado Municipal de Piracicaba, além de fornecer para outros estabelecimentos e pequenos comerciantes revenderem, como identificado em visitas aos varejões municipais, onde além das produções próprias de bolos, os produtores complementam a variedade da barraca revendendo as pamonhas da fábrica.

Para a produtora que produz a pamonha em um dos principais varejões da cidade, a oportunidade de fazer pamonha surgiu da necessidade de sustentar seus filhos, e há 10 anos se mantém no ramo, sendo uma referência de pamonha e derivados do milho. Para ela é uma “satisfação” a manutenção do saber fazer, trabalhar na feira fazendo pamonha permitiu sua estabilidade financeira, a conquista da casa própria, e principalmente a conciliação do trabalho e o cuidado dos filhos. Seu consumo é de 40 sacos, equivalente a uma tonelada de milho verde, por semana, proveniente das roças próximas à cidade, como Monte Mor, Americana e Botucatu. A receita que utiliza é originária da mãe, e segundo ela, vem sendo padronizada para buscar cada vez mais qualidade. Sua produção continua sendo individual, com a participação dos filhos em alguns momentos.

Nos dois casos acima, observa-se que a produção de um produto com história local trouxe projeção financeira às famílias que apostaram na manutenção do prato. Segundo Zuin e Zuin (2008), a busca dos consumidores pelos produtos com história faz com que paguem mais por eles, convertendo-a em um componente comercial ao

produto, o que legitima o argumento de que a tradição ajuda a vender, não só vendendo-o mais, mas, principalmente, a vender melhor.

Os autores também defendem que produtos originários de estilos de vida rural com características caipiras, que eram considerados como símbolos do atraso socioeconômico de um indivíduo, de uma região ou de um país, vêm sendo reconhecidos, como elementos potencialmente capazes de revitalizar a economia local (ZUIN E ZUIN, 2008). Além disso, passam por valorização cultural através da inserção de preparações tradicionais em pratos da alta gastronomia por grandes chefs brasileiros, como Alex Atala e Helena Rizzo.

Na cidade, os pratos típicos se fortalecem nas festas tradicionais, nos restaurantes das áreas turísticas e através de alguns produtores locais. Mas a pamonha, apesar da grande repercussão que a cidade tem em relação ao produto, não é fácil de encontrar. Durante o trabalho de campo, enquanto entrevistava a única produtora de pamonha do varejão, um dos consumidores, que não era da cidade, questionava a dificuldade de encontrar o prato típico. Segundo eles, pela fama da cidade, achavam que iriam encontrar pamonhas com mais facilidade. Este cenário, fez questionar se a pamonha, atualmente faz parte da cultura alimentar piracicabana ou é uma cultura passada, cuja existência hoje é mais teatralizada do que real.

4.4. Autonomia feminina na produção local

Do público entrevistado, 71% dos responsáveis por toda gestão, desde a compra, produção e venda, são as mulheres. A representatividade do gênero feminino na produção dos produtos locais revela como essa atividade abre espaço de valorização e empoderamento financeiro. Como identificado por Zanini (2021), o espaço de venda nas feiras se torna, por vezes, o maior espaço de autonomia que as mulheres possuem, no qual são protagonistas e podem gerenciar sua renda, seu tempo e seus projetos. Além disso, conseguem vislumbrar novas possibilidades de relações sociais e de trabalho, para além dos contextos nos quais foram socializadas.

Há muitos anos que as mulheres disputam o espaço e valorização do mercado de trabalho. O papel do movimento feminista no ambiente sociopolítico de 1970 foi de fundamental relevância para a difusão de uma nova visão sobre a classe trabalhadora, e apesar das diversas barreiras, teve um papel importante na difusão da ideologia feminina, pois ocupou uma posição de destaque no caminho percorrido pelos estudos de gênero no país e deixou como legado a inserção da mulher no

mercado de trabalho como algo possível e que vem se intensificando cada vez mais de formas diversificadas (ZANINI 2021).

Segundo Bruschini e Lombardi (2001), a progressão da integração da mulher no mercado de trabalho mereceu grande destaque. Em 1976, existiam 11,4 milhões de mulheres economicamente ativas no país; já na década de 90, esse contingente passou de 22,9 milhões para 31,3 milhões no ano de 98; a taxa de atividade feminina em 98 chegou a mais de 47%, ou seja, para cada 100 mulheres em idade de trabalho, 47,6 % já trabalhavam ou procuravam algum tipo de trabalho. Bruschini (1994) apontava em seus estudos sobre o trabalho da mulher algumas razões para o acentuado ingresso da mulher no mercado de trabalho dentre elas, a necessidade econômica intensificada pela deteriorização dos salários e que obrigou a mulher das classes baixas e médias a buscar uma forma de contribuição para a renda familiar e a aceleração do processo de industrialização, que favoreceu a inserção de novos trabalhadores no mercado inclusive os do sexo feminino e que repercutiu sobre o nível e a composição interna da força de trabalho.

No âmbito rural, segundo Brumer (2004), as atividades femininas têm ocupado uma posição de subordinação à autoridade centralizada pelos homens, razão pela qual seu trabalho é (em muitos casos) definido como ajuda, mesmo quando elas trabalham tanto quanto os homens e realizam as mesmas atividades. Conforme a referência das autoras acima, a mulher inserida na agricultura trabalha tanto ou mais que o homem, tendo em conta, que quase sempre, deve dar conta das tarefas domésticas e dos cuidados com a família, além das atividades produtivas.

As trabalhadoras camponesas provenientes da agricultura familiar e também as mulheres que moram na cidade, no caso as que produzem artesanato, mesmo não abandonando as atividades domésticas, mas acrescentando mais trabalho para produzir e comercializar seus produtos agrícolas, agroindustriais ou de artesanato, buscam, por meio de suas atividades, autonomia e uma renda que lhes possibilite a melhora da qualidade de vida e bem-estar.

Para as produtoras entrevistadas, a produção artesanal foi uma possibilidade que permitiu conciliar a autonomia financeira com a criação dos filhos. É clara a observação do quanto a produção e comercialização de seus produtos as emancipam financeiramente, possibilitando novas perspectivas para si e seus familiares, investindo em educação e qualidade de vida. E em sua totalidade, orgulham-se do seu trabalho. Em conversa com uma feirante, ela diz o seguinte: *“Sou feliz trabalhando*

na feira, quando comecei eu não tinha nada, tinha me divorciado e tinha três filhos para criar, hoje construí minha casa, meus filhos estão com estudo e indo atrás do que gostam.”. Em outro relato, a produtora, que trabalha há mais de 10 anos nos varejões, demonstra o quanto o espaço foi acolhedor para seus filhos, *“Foi aqui que eu criei meus dois filhos, é um ambiente seguro para as crianças, todo mundo conhece eles”*, demonstrando a rede de apoio que essas mulheres conseguem nesses espaços de trabalho.

Assim como identificado por Zanini (2021) nas feiras de Minas Gerais, em Piracicaba (SP), a comercialização de produtos gastronômicos artesanais também contribuem para a circulação e manutenção da renda, estabelecem um circuito curto de economia, de produção e venda que potencializa o giro e fortalece a economia local.

Tomando o conceito de segurança alimentar, Maluf (2000) afirma que a viabilização das atividades de produção agroalimentar continua sendo elemento essencial para a reprodução das famílias rurais em condições dignas tanto como fonte direta de renda monetária, como de alimentos para o autoconsumo (MALUF, 2000). Contudo, no âmbito urbano em que as produtoras entrevistadas estão presentes, a permanência da produção artesanal garante segurança e soberania alimentar a estas famílias, de acordo com a pesquisa, 53% dos entrevistados dependem exclusivamente da renda dos produtos comercializados.

Diante da importância que a venda desses produtos tem na renda das famílias produtoras, faz-se necessário a ampliação de espaços que permitam a comercialização, essa é uma das questões mais pontuadas em relação às dificuldades encontradas na comercialização. Como identificado nos demais trabalhos, as feiras são essenciais para os produtores: geram rendas, reduzem o custo de comercialização e estimulam interação entre produtores e vendedores (ANGULO, 2002; ANJOS, GODOY; CALDAS, 2005; RIBEIRO, 2007; COÊLHO, 2008). E, essa aproximação, valoriza a soberania alimentar e cultural; supera o caráter restrito de ponto de venda; consolida as relações de proximidade, que vão além do negócio ao unir no mesmo espaço comércio e sociabilidade (JESUS, 1992; RIBEIRO, 2007; SERVILHA, 2008; CASSOL, 2013).

Em relação ao saber-fazer, observa-se a representatividade do gênero feminino nesse papel fundamental de manutenção do conhecimento e práticas culinárias passadas entre as gerações. Dos entrevistados, 80% relatam que as receitas

utilizadas são de origem familiar, ensinadas pela mãe, avó ou tia. Uma característica dos relatos é o aprendizado por observação, a maioria diz: “*Aprendi olhando minha mãe fazer*”, Prodanov (2009) e Claval (2014) também, relatam a cozinha como conhecimento oral, transmitida de geração para geração, priorizando o saber-fazer e a observação. Para os autores esta análise está associada às classes sociais mais baixas, porém no presente trabalho não foi identificada a classe social dos entrevistados.

Entretanto, foi observado, diversas formas de transmissão desse conhecimento culinário. Tivemos produtoras relatando que aprenderam com a mão na massa literalmente, fazendo cada receita com as mães, avós ou tias, o que nos mostra como esse processo de passagem de conhecimento traz socialização, podendo ser responsável por relações familiares mais intensas e afetivas. Assim, como tivemos também relatos desse processo através da escrita, por meio de cadernos de receitas. Atualmente, é muito simples conseguir receitas, a internet possibilita um amplo acesso a qualquer receita. Mas só quem já pegou um caderno de receita da família, entende quantas informações e sentimentos pode ter, em cada folha. A produtora que vem criando sua clientela através das receitas da avó, relata a emoção que é folhear o caderno, observar as anotações, os pingos de caramelo entre as páginas e lembrar do cheiro de cada receita. Em ambas as formas, a passagem do saber-fazer é se faz importante para a manutenção de conhecimento, e além de trazer memórias, ele possibilita atividade econômica para as gerações e a manutenção da cultura local.

4.5. Perspectivas dos produtores em relação aos produtos locais e aos industrializados

Atualmente, é notório o crescente interesse dos consumidores pelos alimentos tradicionais. Esse interesse se deve a alguns fatores ligados à atual crise do modelo de desenvolvimento agrícola como a integração dos alimentos tradicionais nas políticas de desenvolvimento sustentável e pela crescente desconfiança do consumidor em relação aos produtos industrializados. Mas qual seria a opinião dos produtores em relação aos seus produtos?

Diante do questionamento foi abordado junto aos entrevistados “Qual a diferença entre o produto produzido artesanalmente e os produtos industrializados?”. Dentre as respostas o valor de “qualidade e sabor” foram os mais relatados. Segundo eles, o produto artesanal tem diversas vantagens em relação aos industrializados que garantem maior “qualidade”, termo empregado de forma subjetiva em relação a

algumas características, como o *frescor*, a maioria dos produtores fazem questão de citar a produção diária, “*Eu faço tudo no dia*”, “*É tudo de hoje*”, “*Acordo às cinco horas para deixar tudo pronto e trazer*”, são alguns relatos dos produtores.

Outra referência de qualidade é o *carinho e atenção* na produção. Para eles o cuidado na preparação de cada produto é um grande diferencial em relação ao sistema industrial de alimentos. No trabalho de Araujo (2019) com agricultores feirantes do Jequitinhonha mineiro, o autor identifica como alguns produtos locais são reputados pela qualidade, ganhando fama pelo “capricho” (Angulo, 2002) na produção. O “capricho”, segundo o autor, é referência de qualidade para produtores e consumidores, e se manifesta na boa aparência, higiene e sabor dos alimentos. A “fama” indica um “produtor caprichoso”; o capricho é valorizado pelo consumidor, é considerado um dos principais atributos para aquisição de determinado produto (Ribeiro, 2007, p. 81). Contudo, observa-se que no ambiente da feira, o “capricho” torna-se uma vantagem competitiva para os produtores. Com os produtores entrevistados, foi possível observar essa atenção em relação aos produtos expostos para venda. A embalagem, a forma de organizar nas bancas, o voal cobrindo para manter os produtos livres de insetos são alguns detalhes que expressam o cuidado em relação à produção.

A relação social entre consumidores e produtores também foi considerada como qualidade e diferenciação em relação aos industrializados. A relação de venda direta que o espaço da feira permite proporciona amizade e história. Assim como observado por Cassol (2013), a qualidade, neste sentido, é atestada pela interação pessoal estabelecida entre o consumidor e o produtor. Produtos do território recebem valores das relações de confiança, dos quais “reputação, honestidade e amizade” são os mais relevantes. (CASSOL, 2013). Nas feiras, esses valores são construídos nas trocas cotidianas entre feirantes e fregueses, que pontuam a força cultural do produto relacionada a gosto, origem, matéria-prima e produtor. A compra e o consumo são ligados às suas origens e, para clientes de feirantes, “as relações pessoais já são suficientes para atestar a qualidade dos produtos” (CASSOL, 2013).

Essa interação entre localidade, produtor e produto vai de encontro à abordagem dos Sistemas Agroalimentares Locais. A rede entre alimentos, conhecimentos e proximidade entre produtores e consumidores cria forte ligação com o território e o saber-fazer dos agricultores e produtores. Dessa forma, criando valor pelas técnicas usadas nos processos de produção ou por matérias-primas específicas,

produtos, produtores, agentes, recursos naturais e, enfim, “o próprio território torna-se produto a ser vendido” (PECQUEUR, 2009). Dessa forma se estabelece a relação entre produtos “afamados” das feiras livres e uma “cesta de bens culturais”; a relação é criada por “produtos ou serviços oriundos de diferentes produtores e de lugares de um mesmo território” (PECQUEUR, 2003).

Ainda na questão de diferenciação entre o produto produzido e os industrializados, obteve-se os seguintes relatos os produtores que seguem a quatro gerações na manutenção de doces brasileiros à base de frutas na cidade: *“continuidade ao saber tradicional valorizando nossa cultura”*, possibilita aos consumidores *“não consumirem apenas industrializados”*, os produtos tradicionais *“respeitam a cultura local, conhecidos como doces de vó, de velho, que eram consumidos antes de termos essa oferta de industrializados”*, demonstram o conhecimento da importância cultural de seus produtos e da sua manutenção, entretanto sofrem a pressão do mercado. Segundo eles, a dificuldade de manutenção é a concorrência com os industrializados, seja na questão de competição de valores ou nos hábitos alimentares dos consumidores, cada vez mais inseridos no consumo de industrializados. Essa dificuldade também é relatada pelas produtoras da mesma categoria. Com receitas tradicionais baseadas em ovos e açúcar, como o tradicional quindim, passam pela dificuldade da mudança do paladar, segundo elas seus consumidores são da terceira idade, um público que vem sendo cada vez menor, sendo necessário a inserção dos produtos tradicionais também no gosto das novas gerações, para o fortalecimento, resgate e manutenção dessa tradição.

De acordo com Zuin e Zuin (2008), os alimentos que as pessoas consomem na infância fazem parte da memória alimentar. Contudo vale ressaltar as ações da Nestlé na mudança do paladar brasileiro em relação aos doces, ocorridas a partir da década de 60. Na obra *“Dos cadernos de receita às receitas de latinha: indústria e tradição culinária no Brasil”*, a autora traz questões referentes à indústria de alimentos e toma por exemplo a marca de leite condensado “Moça” e a campanha da Nestlé na introdução do produto nas receitas tradicionais de doces brasileiros para escoar suas produções, mesmo que originalmente eles não fossem ser utilizados. No início da campanha, notou-se que apenas 10% das receitas levavam o Leite Moça, atualmente, está presente em aproximadamente 70% das receitas de doces no país (Oliveira, 2013), e a empresa reforça sua campanha, aproveitando a época de confinamento da pandemia do COVID 19, lançando um livro resgatando as 100 melhores receitas da

Moça da Lata para serem preparadas em casa. Inseridos nesse contexto histórico, observa-se que os doces à base de leite condensado fazem parte da infância dos consumidores das últimas décadas, estando enraizados em suas memórias e gosto. Ocupando o espaço dos doces tradicionais brasileiros anterior a época do leite condensado, como doce de mamão, doce de abóbora, doce de batata doce, doce de laranja, quindim, entre outros.

Contudo, podemos dizer que o consumo dos alimentos tradicionais sofre impactos pelas alterações de ingredientes disponíveis, pelas adaptações e atualizações das receitas e pelas mudanças de paladar e hábitos alimentares. Maciel (2005) indicou que esses alimentos tradicionais, valorizados culturalmente por alguns grupos, podem até ser estigmatizados em outros grupos. O que se faz necessário é uma conscientização da importância da manutenção e fortalecimento cultural dessas práticas, tanto a nível de produtor quanto consumidor, pois a comida é uma forte ferramenta de fortalecimento, manutenção e valorização da identidade de um grupo.

Zuin e Zuin (2008) defendem que muitos dos produtos comercializados em feiras recebem agregação de valor cultural e são referência de qualidade local. Existem processos de formalização que visam a identificação desse produto com o local, entretanto são certificações de caminhos complexos, como as Indicações Geográficas (IG), que representam elevados custos para a produção familiar. Por isso é mais frequente manter essas denominações na informalidade do consumo de produtos locais, sem monitoramento de agências públicas nem registro de marcas, mas se sustentando em relações de confiança entre consumidores e produtores. É o caso, por exemplo, dos “produtos coloniais” vendidos no Sul do Brasil (ZUIN; ZUIN, 2008).

Já em Piracicaba, se observa um avanço em relação a valorização da produção local por meio do projeto de identificação dos produtores locais. Conhecido como Selo Local de Alimentos de Piracicaba (SELAPIR), produtores têm conseguido identificar seus produtos com selo local, proporcionando diferenciação de mercado e valorização.

4.6. Selo local de alimentos de Piracicaba - SELAPIR

Atualmente os produtos produzidos em Piracicaba estão passando por uma etapa importante de reconhecimento e valorização. Por iniciativas da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de Piracicaba (SEMA), produtores locais e

representantes das instituições SESC, ESALQ, FATEP, FATEC e ETEC, a cidade adquiriu em novembro de 2022, o Selo Local de Alimentos de Piracicaba, o Selapir. Assim, como os selos citados acima, este também traz como objetivo principal fortalecer o trabalho dos pequenos produtores locais, trazendo diferenciação, visibilidade e valorização de mercado.

O processo de elaboração contou com os debates presentes nas reuniões do grupo de trabalho e com a colaboração de um grupo de pesquisa da ESALQ/USP, que elaborou um estudo com foco em subsidiar o desenvolvimento do selo. O projeto fez parte do programa Desafio USP: Cidades Sustentáveis com o título “Conectando agricultores urbanos e consumidores para o desenvolvimento sustentável em Piracicaba”, ao qual pude participar acompanhando as etapas de levantamento de informações e entrevistas junto aos produtores, além do treinamento para preparação das entrevistas conduzido pelo extensionista Ademir de Luca. O projeto abordou os marcos legais e conceituais de diversos selos de alimentos já existentes no país e fez um levantamento sobre a necessidade e perspectivas em relação à identificação dos seus produtos junto aos produtores. Para a maioria o selo trará melhores condições competitivas de comércio, sendo um diferencial em relação aos produtos produzidos fora da cidade e comercializados por atravessadores a baixo custo.

O Selapir é gratuito e tem uso facultativo, destinado a agricultores e produtores locais do município para uso nas embalagens de seus produtos, que podem ser *in natura* (frutas, legumes, verduras), processados (pães, doces, geleias, macarrão, etc) ou processados de origem animal (leite, ovos, queijos, salames, etc).

Atualmente, os produtores estão recebendo oficinas de capacitação dos seguintes temas: Boas práticas de manipulação, Rotulagem e Precificação. Segundo Balem e Silveira (2005), esses programas de qualificação e reestruturação da produção artesanal de alimentos podem significar as bases de um processo de confronto à erosão cultural alimentar provocada pela globalização e o excesso de consumo de alimentos industrializados.

Segundo relato da Secretária da SEMA, Nancy Thame, a ideia do selo sempre foi a de dar destaque e oportunidade de crescimento à economia local e como incentivo aos produtores, servindo como identificação de um produto piracicabano dentro e fora de Piracicaba, sendo uma forma de divulgar também o nome do município.

Dentre o levantamento de marcos legais que têm colaborado com a

valorização da produção agrícola e culinária local, Piracicaba apresentou iniciativas positivas e se coloca ativa em relação ao tema, desenvolvendo um passo importante de identificação e valorização dos produtos locais.

4.7. As festas tradicionais e os pratos típicos

A festa é um “[...] bem simbólico capaz de representar, expressar valores, formas de pensar e agir de determinado grupo.”. Nesse sentido, observar as festas típicas como são organizadas, os espaços que ocupam, os alimentos e comidas oferecidas, e o público que participa, pode revelar elementos sobre a história do município e das comunidades (RAMOS, 2007).

Piracicaba não conseguiu passar ilesa das fragmentações culturais ocorridas pela globalização, contudo ainda preserva suas festas tradicionais, manifestações que ocorrem anualmente fortalecendo as raízes culturais locais. Considerando a representatividade desses eventos, o presente trabalho buscou trazer um levantamento das festividades tradicionais, pois são encontros populares que fortalecem a culinária tradicional, que por muitas vezes não estão presentes na rotina dos habitantes, mas compõe a cultura gastronômica local.

Dentre os eventos culturais que a cidade mantém e evidenciam a culinária da cidade, podemos citar a Festa do Divino, a Festa do Peixe e da Cachaça, e as serestas, que ocorrem na região da Rua do Porto, e a Festa do Milho de Tanquinho, bairro rural da cidade. A festa tradicional mais antiga é a Festa do Divino de Piracicaba, considerada como Patrimônio Imaterial da cidade, neste ano teve sua 197ª edição, seguindo a tradição, ocorreu em frente ao Largo dos Pescadores, com a derrubada e bênção dos barcos no rio Piracicaba. A Festa acontece anualmente nas águas do rio desde 1826, e se configura como a mais tradicional manifestação religiosa e popular da região, atraindo milhares de pessoas, com expressivos rituais como: Folia, Pousos, Leilão de Prendas, Encontro das Bandeiras, Procissão, Missa e Rodas de Cururu e Violeiros. Além da programação religiosa, o evento inclui comemorações folclóricas, e a comida típica, preparada pelos voluntários membros do grupo religioso Irmandade do Divino Espírito Santo, cujos pratos de maior representatividade são: a leitoa pururuca, o frango à passarinho e o cuscuz no bafo, preparações tipicamente caipiras (PIRACICABA, 2023).

As serestas também foram importantes eventos culturais da cidade, o projeto “Noite da Seresta”, teve início em 1993 e trazia a importância do resgate musical voltado ao gênero de música seresta, composta por choro, samba, samba-canção, valsa e bolero, e foi fortalecido em 2001, com a parceria da Secretaria de Ação Cultural de Piracicaba. Apesar do foco das serestas ser o resgate musical, vale destacar a culinária do evento, onde os voluntários da Irmandade do Divino também

são os responsáveis pelas preparações, e o cuscuz é o prato de destaque, entretanto, preparado de outra maneira, uma versão mais cremosa e servido em porções individuais. Assim, observa-se que o cuscuz, preparado à base de farinha de milho e mandioca, considerado como herança dos escravos para a culinária local (Netto, 2015) é um prato típico das tradicionais festas piracicabanas, apresentando especificidades das receitas de acordo com o festejo.

Segundo Elias Netto, o cuscuz é um prato bastante enraizado na culinária tradicional piracicabana, em 1899, foi noticiado a realização do primeiro “Concurso de Cuscuz”, na Rua do Porto, e essa tradição foi mantida ao longo do século 20 pelo Clube 13 de Maio localizado no centro da cidade (Netto, 2015). Atualmente, o “fazer cuscuz” ainda é especialidade do complexo gastronômico da Rua do Porto, são aproximadamente 20 restaurantes locais que mantêm a preparação. Estas ganham papel de destaque no cardápio, sendo apresentadas com diversas variações: com peixe, frango, camarão e vegetariano.

Na mais do que secular Festa do Divino, o cuscuz no bafo é feito de maneira exclusiva, no documentário Memórias Culinárias: Piracicaba no Prato, elaborado em 2021 pelo SESC Piracicaba, os voluntários responsáveis pela produção, mostram as especificidades da produção do prato, que além da receita que é passada de geração em geração há mais de cem anos, também possuem seus utensílios próprios, uma panelinha tipo cuscuzeira, desenvolvida para esta receita de cuscuz no bafo. De acordo com as informações coletadas no site “A província”, jornal eletrônico produzido por Elias Netto, destinado à preservação e valorização da história e memória de Piracicaba, outra referência de saber-fazer de cuscuz identificada na cidade foi o cozinheiro piracicabano Orlando Louvandini, falecido em 2016 aos 80 anos, conhecido pelo “fazer cuscuz”, para ele “a gastronomia era uma cultura”, por isso fazia questão de cozinhar pratos típicos, sendo o cuscuz sua especialidade (Victoria, 2005). Mas o modo de fazer era importante, segundo ele o verdadeiro cuscuz é o que abafa, feito em cuscuzeira e não na panela, demonstrando a especificidade de sua receita.

Apesar da identificação do cuscuz como um importante elemento de representatividade na culinária tradicional piracicabana, há pouco material que realce sua participação na culinária local.

A Festa do Peixe e da Cachaça de Piracicaba, cuja primeira edição foi em 2005, também é uma referência de valorização da culinária tradicional. A cidade por

ser situada inicialmente na região do Rio Piracicaba e ter a cana-de-açúcar como maior produção agrícola, tem em sua história culinária a presença forte desses dois elementos. Por isso, enfatiza-se a importância cultural da festa que valoriza os produtores artesanais de cachaça da região e incentiva o consumo de peixes. Em decorrência do evento, em 2013 a prefeitura do município editou e publicou o “Guia do Circuito de Gastronomia da Festa do Peixe e da Cachaça de Piracicaba”, documento que tem receitas, elaboradas por 72 restaurantes de Piracicaba, que utilizavam o peixe e, ou, a cachaça como ingredientes, abrindo espaço para a valorização da culinária local (REIS E NOVENBRE, 2014). Devido a pandemia, o último registro da festa foi em 2019.

Outro exemplo de festividade tradicional na cidade é a Festa do Milho Verde de Tanquinho, que surgiu de uma iniciativa do Centro Rural, com o objetivo de obter recursos para o desenvolvimento dos serviços a comunidade de Tanquinho e bairros circunvizinhos (aproximadamente 3000 pessoas). A primeira edição aconteceu em 1975, e neste ano aconteceu a 47ª edição do evento, que faz parte do calendário turístico do Estado de São Paulo e Município de Piracicaba. Dentre as festas tradicionais de Piracicaba, a festa de Tanquinho é a que ganha destaque devido a sua culinária ser voltada ao milho, ingrediente de importância cultural para a cidade (CENTRO RURAL DE TANQUINHO, 2023).

A partir do levantamento dessas manifestações festivas da cidade, podemos destacar a presença da culinária caipira manifestada através do cardápio tradicional e seus pratos típicos. Dória e Bastos (2018), na obra “A culinária caipira da Paulistânia” destacam que o milho, o feijão e a abóbora formam o tripé vegetal da cozinha caipira. No levantamento das festas de Piracicaba, observa-se a forte presença do milho na forma de farinha através do cuscuz e na festa temática do milho. Contudo observa-se que estas iguarias à base de milho se fazem presentes nas festividades, porém não possuem representatividade nas preparações artesanais identificadas na presente pesquisa.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Confirmando o que Dória e Bastos levantaram sobre a culinária caipira da Paulistânia, os produtos e receitas, refletem o momento atual em que estão sendo identificados e as influências externas que sofre a produção local, sendo raros os casos em que são fiéis aos tempos pretéritos (DÓRIA E BASTOS, 2018).

Em Piracicaba, a culinária caipira tradicional original passou por ressignificações, as práticas foram reformuladas com o passar das gerações, porém observa-se traços de resistência e a cultura caipira subsiste.

O presente estudo de caso demonstrou que a culinária caipira tradicional local passou por um processo de redução bastante intenso, não estando mais presente na maioria das produções artesanais locais. Mas, foram identificados alguns movimentos de valorização e fortalecimento dessas práticas tradicionais por meio de ações, como a manutenção das festas tradicionais, os cardápios típicos nos restaurantes dos pontos turísticos, o fortalecimento dos sistemas alimentares locais, a manutenção do saber-fazer pelos produtores artesanais e o incentivo da gestão atual da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento que vem desenvolvendo um trabalho de identificação e capacitação junto aos produtores.

É fato que o sistema alimentar industrial gerou impactos negativos para ambiente e sociedade, porém, como defendido por Carvalho (2007), o que é fundamental, principalmente nesse contexto urbano, é redescobrir o alimento como cultura e defendê-lo na qualidade de cultura, uma cultura que seja nem isolamento nem folclore, mas espaço autônomo na produção de identidade. A identificação dos produtos artesanais disponíveis aos consumidores, nos faz ver qual a culinária tradicional presente de fato, sem suposições de memórias, sendo a expressão material da cultura local. Material, pois se apresenta em forma de produtos, de alimentos, e o mais expressivo, sob a forma daquilo que vai ser comido o que serve de sustento no dia-a-dia. Cada vez que voltamos o olhar para os produtos locais e para o conjunto de elementos que compõem a alimentação de cada região estamos olhando para um dado de cultura do mais alto grau (CARVALHO, 2007).

Considerando a cultura como um processo pelo qual os seres humanos se orientam e dão significados às suas ações, Durham (2004) discute a dinâmica cultural da sociedade moderna e enfatiza a necessidade da reconstrução da realidade elaborada a partir das ações dos portadores de cultura atuais, ou seja, através do comportamento

manifesto pelos indivíduos presentes. Dessa forma, afirma que a cultura está em constante movimento e pode ser reconstruída, tendo como possíveis fatores de mudanças, as peculiaridades de recursos naturais e as condições demográficas e históricas particulares que lhe dão conteúdo e formas específicas (DURHAM,2004).

Em Piracicaba, conhecer os produtos gastronômicos locais nos fez entender como a cultura da culinária tradicional se manifesta. Observa-se que a tradição se altera, a cidade conhecida como terra da pamonha, atualmente tem poucas produções locais à base de milho, contudo, o conceito do tradicional foi deslocado ao consumo e produção caseira. Os ingredientes e as receitas passaram por alterações, porém o consumo de produtos caseiros é algo que se manifesta como tradicional na cidade. O bolo caseiro, o doce caseiro e o pão caseiro são elementos que caracterizam a produção artesanal local, a qual, por ser uma cultura doméstica, traz de forma intrínseca seu valor afetivo.

Vale destacar também, a descoberta inusitada, que foi o cuscuz, preparação que possui um traço forte no cardápio nas festas tradicionais das cidades e nos restaurantes dos pontos turísticos, podendo este ser uma referência na culinária piracicabana. Contudo, mais estudos são sugeridos para que evidenciem sua representatividade no repertório da culinária local.

Na contramão do sistema agroalimentar, baseado em alimentos industrializados, e modos de consumo rápidos como os *fast foods*, os alimentos caseiros permitem que o consumidor percorra por experiências sensoriais e sentimentos, no ato de comer, que o reconecta às raízes familiares ou culturais e proporciona através da comida um aconchego, conhecido como comida afetiva ou comfort food. Sendo essa a busca de uma parcela dos consumidores atuais, a valorização da produção caseira pode fortalecer os sistemas alimentares locais, conectando os consumidores aos produtores, e defender a identidade cultural local.

Para os produtores entrevistados, essa conexão com os consumidores é de extrema importância para a perpetuação das atividades, assim observa-se o quanto se faz necessário a valorização econômica desses produtos locais para a manutenção do saber-fazer. É sabido a importância cultural das produções gastronômicas tradicionais, contudo, a ampliação dos espaços de comercialização se apresenta como uma importante estratégia diante das dificuldades encontradas pelos produtores.

Dentre as ações que vem trabalhando com a produção local, o selo local de alimentos de Piracicaba (SELAPIR), apesar de ser recente, traz perspectivas de

melhorias aos produtores e produtos, pois além da identificação e diferenciação de mercado, o projeto traz um programa de capacitação que envolve tanto a questão de higiene na manipulação quanto precificação. A partir destes conhecimentos, a expectativa é de que se garanta a segurança sanitária aos futuros consumidores e auxiliar os produtores no processo de venda, assegurando a rentabilidade da produção.

Contudo, observa-se que a manutenção da produção local precisa de apoio, sem estratégias e ações de valorização, o sistema alimentar industrializado pode se sobrepor cada vez mais sobre a culinária tradicional. A cidade apesar de seu caráter caipira, não está ileso a essas perdas, mas uma parcela da população e gestores trazem um olhar ao tema e vem desenvolvendo formas de fortalecimento da cultura local, incluindo as iguarias gastronômicas e seus produtores.

REFERÊNCIAS

AGENDA 2030. (2015). ODS – Objetivos de desenvolvimento sustentável. Disponível em: <http://www.agenda2030.com.br>. Acesso em: 16 de agosto de 2022.

ALBUQUERQUE, E. M. de. Avaliação da técnica de amostragem “Respondent-driven Sampling” na estimação de prevalências de Doenças Transmissíveis em populações organizadas em redes complexas. Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca – ENSP; Rio de Janeiro: Ministério da Saúde – Fiocruz, 2009. Dissertação de Mestrado, 99p.

ANGELO, C. As "10 sementes para serem plantadas e cultivadas por todos". Fru.To: Diálogos do Alimento. São Paulo, 2018.

ANGULO, J. L. G. *Mercado local, produção familiar e desenvolvimento: estudo de caso da feira de Turmalina, Vale do Jequitinhonha*. 2002. 138 f. Dissertação (Mestrado em Administração) – Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2002.

ANJOS, F. S.; GODOY, W. I.; CALDAS, N. V. *As feiras livres de Pelotas sob o império da globalização: perspectivas e tendências*. Pelotas: Editora e Gráfica Universitária, 2005.

ARAÚJO, A. M.; RIBEIRO, E. M. *Feiras, feirantes e abastecimento: uma revisão da bibliografia brasileira sobre comercialização nas feiras livres*. Estudos Sociedade e Agricultura. v. 26, n. 3, outubro de 2018 a janeiro de 2019.

AZEVEDO, E. de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. Sociologias. v.19 n.44 Porto Alegre Jan./Apr. 2017.

BALEM, T. A.; SILVEIRA, P.R.C. A erosão cultural alimentar: processo de insegurança alimentar na agricultura familiar. In: Congresso da Associação Latino-Americana de Sociologia Rural. 2005.

BASSO, Rafaela. *A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho? (1650-1750)* São Paulo: Alameda, 2014

BELUZZO, R. A Valorização da Cozinha Regional. In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.

BIROCHI, R.; ROVER, O. J.; SCHULTZ, G. *Alimentos bons, limpos e justos da Agricultura Familiar Brasileira – Florianópolis : Letras Contemporâneas*, 2019.

BOTELHO, R.A. *culinária regional: O nordeste e a alimentação saudável*. 2006. 192f. Tese Doutorado em Ciências da Saúde – Faculdade de Ciências da Saúde, Brasília, DF, 2006.

BRASIL. 2013. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. *Ações e Programas Inclusão Produtiva Rural Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)*. Disponível em: <https://www.gov.br/mds/pt-br/pt-br/acoes-e-programas/inclusao-produtiva-rural/paa>. Acesso em: 04 de julho de 2023.

BRASIL. *Política Nacional de Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais -*

Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022. Brasília, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. [Constituição (1988)]. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Acesso: 10 de novembro de 2023.

BRUMER, Anita. Gênero e agricultura: a situação da mulher na agricultura do Rio Grande do Sul. Estudos Feministas, Florianópolis (SC), v. 12, n. 01, 2004.

BRUNO, E. S. Viagem ao país dos paulistas: ensaio sobre a ocupação e a formação de sua economia e de sua sociedade nos tempos coloniais. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966.

BRUSCHINI, C. Trabalho feminino: trajetória de um tema, perspectivas para o futuro. Estudos Feministas, Rio de Janeiro, n. 1, 1994.

BRUSCHINI, C.; LOMBARDI, M. R. Instruídas e trabalhadeiras: trabalho feminino no séc. XX. Cadernos Pagu, Campinas, n. 17/18, p.157-196, 2001/02.

CACHIONI, Marcelo. O papel pioneiro de Piracicaba na construção fabril na província de São Paulo. In: Colóquio Latino-americano sobre Preservação e Recuperação do Patrimônio Industrial. São Paulo: TICCIH, 2012.

CAMARGO, F. M., PINTO, F. de S. Das Margens brotam as cidades: Experiências Etnográficas entre Rios e Cidades. Revista Pensata v.6 n.1 dez. 2017.

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: uma história da alimentação. 3.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, Campus, 2003.

CARNEIRO, M. J; MALUF, R. S. Multifuncionalidade da agricultura familiar. Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Estudos Avançados Multidisciplinares, Núcleo de Estudos Avançados. v. 5. n. 17, 2005.

CARVALHO, M. O alimento: do espaço privado à mercadoria. Cultura e alimentação: saberes alimentares e sabores culturais / organização de Danilo Santos de Miranda. Gabriele Cornelli. São Paulo: SESC, 2007.

CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.

CASSOL, A. P. Redes agroalimentares alternativas: mercados, interação social e a construção da confiança. 2013. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2013.

CENSO, 2017. Censo Agro 2017: população ocupada nos estabelecimentos agropecuários cai 8,8%. Publicado em: 25/10/2019. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/>. Acesso em: 03 de maio de 2022.

CENTRO RURAL DE TANQUINHO, 2023. Presidente José Albertino Bendassolli. Disponível em: <https://www.centroruraldetanquinho.com.br/>. Acesso em: 05 de junho de 2023.

CHONCHOL, Jacques. O desafio alimentar: a fome no mundo. São Paulo: Marco Zero, 1987.

CLAVAL, Paul. A geografia cultural. Tradução de Luíz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta. 4. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2014.

COELHO, J. D. Feiras livres de Cascavel e Ocara: caracterização, análise da renda e das formas de governança dos feirantes. Fortaleza: BNB/Etene, 2008.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Seminário de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional. Relatório final. Brasília: Presidência da República; 2014.

CRISTÓVÃO, A.; TIBÉRIO, L. “Comprar Fresco, Comprar Local”: Será que temos algo a aprender com a experiência americana? In Moreno, L., M. M. Sanchez e O. Simões (Coord.). Cultura, Inovação e Território, O Agroalimentar e o Rural, pp. 27-34. Lisboa: SPER, 2009.

CROUZOUOLON, P.; QUEIROZ, O. T. M. M. O turismo rural, as Indicações Geográficas (IGs) e a valorização dos produtos alimentares locais. ANAIS DO X CONGRESSO BRASILEIRO DE TURISMO RURAL. Universidade Federal de Santa Maria/RS, 2017.

DIAS, S. Do campo à mesa: limites e possibilidades de uma gastronomia sustentável. Tese Doutorado – ESALQ/USP e CENA. Piracicaba, 2016.

DORIA, C. A.; BASTOS, M. C. A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer. São Paulo: Três Estrelas, 2018.

DOURADO, N. P. Fortalezas Slow Food e Sistemas Agrícolas Tradicionais (SATs) possibilidades de intersecção. Brasil, 2021.

DURHAM, E. R. A dinâmica da cultura: ensaios de antropologia / Eunice Ribeiro Durham; organização de Omar Ribeiro Thomaz; prefácio de Peter Fry. – São Paulo: Cosac Naify, 2004.

EMBRAPA. Cenário da Agricultura Familiar, 2018. Disponível em: <https://www.embrapa.br/tema-agricultura-familiar/sobre-o-tema>. Acesso em: 04 de julho de 2023.

ESCOTO, F. C.; GANTE, A. V.; VARGAS, A. C.; ORTEGA, E. Los quesos mexicanos

genionos: um saber hacer que se debe rescatar y preservar. In.: III Congreso Internacional de la Red SIAL “Alimentación y Territorios”, 2006.

FAGLIARI, G. S.. Turismo e Alimentação: Análises introdutórias. Ed. Roca, São Paulo, 2005.

FISCHLER, C. *El (h)ominívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo* Barcelona: Editorial Anagrama; 1995.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO). FAO lança Ano Internacional da Agricultura Familiar 2014. Publicado em 22 de novembro de 2013. Disponível em: <https://brasil.un.org/>. Acesso em: 20 de junho de 2023.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. A história da alimentação. Paris. Ed. Fayard, 1996.

GINANI, V. Índice de aceitação de preparações regionais com teor lipídico reduzido. Dissertação de mestrado. Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2005.

GIMENES, M. H. S. G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. Trabalho apresentado ao GT 3 “Gastronomia y desarrollo local” do IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 a 8 de julho de 2006.

GOODMAN, L. Snowball Sampling. In: *Annals of Mathematical Statistics*, 32:148-170, 1961.

HERNANDEZ, J.C.; GRÁCIA-ARNAIZ, M. Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2019. Pesquisa do IBGE mostra aumento da obesidade entre adultos. Disponível em: www.gov.br, 2023. Acesso em: 02 de junho de 2023.

INPI, 2022a. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. O que é Indicação Geográfica? Como obter o registro? Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-indicacao-geografica-ig> Acesso em: 27 de setembro de 2011.

INPI, 2022b. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Plataforma de Dados de Indicações Geográficas Brasileiras e Produtos Típicos Potenciais. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/dados-sobre-igs-registradas-e-produtos-tipicos-potenciais/plataforma-de-dados>. Acesso em: 25 de junho de 2022.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN)

Ministério da Cultura. Serviço Público Federal. Certidão de Registro do modo artesanal de fazer queijo de Minas, nas Regiões do Serro e nas Serras da Canastra e do Salitre. Data de Registro: 13 de junho de 2008. Brasília: Departamento do Patrimônio Imaterial do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2024.

ITAL. Instituto de Tecnologia de Alimentos. Indústria de alimentos 2030: ações transformadoras em valor nutricional dos produtos, sustentabilidade da produção e transparência na comunicação com a sociedade. 1 ed. São Paulo: Ital/Abia, 2020.

JESUS, G. M. O lugar da feira livre na grande cidade capitalista: Rio de Janeiro, 1964-1989. Revista Brasileira de Geografia, v. 54, n. 1, p. 95-120, jan./mar. 1992.

MACIEL, M. E. Olhares antropológicos sobre a alimentação: identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

MALUF, R.S. Consumo de Alimentos no Brasil: traços gerais e ações públicas locais de segurança alimentar. Pólis Papers, São Paulo, n. 6, 30 p., 2000.

MAPA, 2017. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Indicação Geográfica. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-indicacao-geografica-ig>. Acesso em: 02 de fevereiro de 2023.

MAPA, 2022. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O selo Arte. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte/selo-arte>. Acesso em 10 de junho de 2022.

MENASCHE, R., MARQUES, F. C., ZANETTI, C. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. Revista de Nutrição [online]. 2008, v. 21, pp. 145s-158s.

MINAYO, M. C. Pesquisa social: teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes, 1998.

MONTANARI, M. Comida como cultura. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MONTANARI, M. O mundo na cozinha – história, identidade, trocas. São Paulo: Editora Senac, 2009

MONTEIRO, C. A.; LEVY, R. B.; CLARO, R. M. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. Cad Saude Publica 2010; 26(11):2039-2049.

MOREIRA, E. Conhecimento Tradicional e a Proteção. T&C Amazônia, Ano V, Número 11, junho de 2007.

MULLER, S. G.; AMARAL, F. M.; REMOR, C. A. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. Anais d VI Seminário de Pesquisa em

- Turismo do Mercosul. Saberes e Fazeres no turismo: Interfaces. 9 e 10 de julho de 2010.
- MULLER, S. G. Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais. Tese Doutorado - Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2012.
- NETTO, C. E. Piracicaba - Almanaque 2000: Memorial de Piracicaba : século XX, 2000.
- NETTO, C. E. Piracicaba que amamos tanto. -- 1ª edição -- São Paulo: IHGP Instituto Histórico e Geográfico de Piracicaba, 2015.
- NETTO, C. E. Piracicaba - A Doçura da Terra. -- 1ª edição -- Piracicaba: ICEN Instituto Cecílio Elias Netto, 2017.
- NORIZA, I. et al. Acculturation, foodways and Malaysian food identity. Current Issues in Hospitality and Tourism Research and Innovations. Pp 359-363, 2012.
- OLIVEIRA, D. Dos cadernos de receitas às receitas de latinha: indústria e tradição culinária no Brasil. São Paulo: Editora Senac, 2013.
- PECQUEUR, B. *A guinada territorial da economia mundial*. Dossiê Desenvolvimento Territorial. Política & Sociedade (UFSC) – Reinventando a Economia, v. 8, n. 14, 2009.
- PECQUEUR, B. A qualidade e desenvolvimento territorial: a hipótese da cesta de bens e de serviços territorializados. EISFORIA, v. 1, n. 1, jan./jun. Florianópolis: PPGAGR, 2003.
- PESSOA, M. C. P. Y. Qualidade e certificação de produtos agropecuários. - Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2002.
- PETRINI, C. Slow Food: princípios da nova gastronomia. Tradução de Renata Lucia Botini. São Paulo: Editora Senac, 2009.
- PIRACICABA, 2023. Festa do Divino Espírito Santo de Piracicaba chega à 197ª edição. Prefeitura do Município de Piracicaba. Publicado em 07/07/2023. Acesso em: 08 de agosto de 2023.
- POLLAN, M. Em defesa da Comida. São Paulo: Intrínseca, 2008.
- POULAIN, J. P. Sociologia da Alimentação. Florianópolis. Editora da UFSC, 2006.
- PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. Metodologia do Trabalho Científico: método e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. Novo Hamburgo: Feevale, 2009.
- RAMOS, M. O. A “comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS). Porto Alegre, 2007.

REDE PENSSAN. II VIGISAN, Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. 2022.

Disponível em:
<https://www12.senado.leg.br/noticias/arquivos/2022/10/14/olheestados-diagramacao-v4-r01-1-14-09-2022.pdf> Acesso em: 20 de junho de 2023.

REIS, J. T. e NOVENBRE, M. C. Análise da Festa do peixe e da cachaça em Piracicaba. VIII FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUASSU 04 a 06 de junho de 2014 Foz do Iguaçu – Paraná – Brasil.

RENTING, H., MARDSEN, T., BANKS, J. Compreendendo as redes alimentares alternativas: o papel das cadeias curtas de abastecimento de alimentos no desenvolvimento rural. p. 27-52. In: Gazzola, M., & Schneider, S. (Eds.). Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar. Porto Alegre: UFRGS, 2017.

REVIRON, S.; THEVENOD-MOTTET, E.; EL BENNI, N. Geographical indications: Creation and distribution of economic value in developing countries. Bern: Swiss National Centre of Competence in Research (NCCR), 2009. 30 p. (Working Paper, 14).

RIBEIRO, E. M. (Org.). Feiras do Jequitinhonha: mercados, cultura e trabalho de famílias rurais no semiárido de Minas Gerais. Fortaleza: BNB/ETENE, 2007.

RONCHETTI, A. G. Instrumentos de captura, sistematização e disseminação de conhecimento tradicional e sua aplicabilidade em gastronomia. 2015. 118 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico, 2015.

SACHS, I. A questão alimentar e o ecodesenvolvimento. Raízes da Fome. Maria Cecília de Souza Minayo e Otávio Cruz Neto, 1983.

SCRINIS, G. Nutricionismo: a ciência e a política do aconselhamento nutricional. Tradução: Juliana Leite Arantes. Abril de 2021.

SEADE, 2022. Fundação Estadual de Análise de Dados.
Disponível em: <https://www.seade.gov.br/> Acesso em: 13 de junho de 2022.

SERVILHA, M. M. As relações de trocas materiais e simbólicas no mercado municipal de Araçuaí–MG. 2008. 166 f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2008.

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO (SESC). Administração Regional no Estado de São Paulo. Documentário: Cuscuz da Festa do Divino | Memórias Culinárias: Piracicaba no Prato. Curadoria Michele Coelho Novembre. SESC Piracicaba, 2021. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=TxuwjHx_3LU. Acesso em: dezembro de 2022.

SIENA, O.; MENEZES, D. S. Gestão do conhecimento em Reservas extrativistas. Disponível em: www.unifae.br/publicacoes/pdf/IIseminario/pdf../praticas_19.pdf. 2007.

SOUSA, N. D.; JESUS, M. E. R. Monitoramento de notícias divulgadas na mídia em tempos de pandemia da covid-19 e sua relação com a agricultura familiar do Tocantins. Holos, 2021.

TIBÉRIO, L., BAPTISTA, A., CRISTÓVÃO, A.. Sistemas Agroalimentares Locais e Comercialização em Circuitos Curtos de Proximidade. 2013.

VICTÓRIA, R. O mestre-cuca Orlando Louvandini. O sabor da culinária caipira. Fonte: Site A Província agosto de 2005. Disponível em: <https://www.aprovincia.com.br/cultura-entretenimento/emporio-cultural/entrevistas/o-mestre-cuca-orlando-louvandini-23063/> Acesso em: 15 maio 2022.

VIEIRA, A. C. P.; PELLIN, V. As indicações geográficas como estratégia para fortalecer o território: o caso da indicação de procedência dos vales da uva Goethe. Desenvolvimento em Questão, v. 13, n. 30, p. 155-174, 2015.