

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EXTENSÃO RURAL**

**AGRICULTURA FAMILIAR CAMPONESA E
CULTURA ALIMENTAR: Hábitos e Práticas alimentares
das Famílias Rurais da Linha Simonetti - Ivorá/RS**

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Angela Beatris Araújo da Silva Pereira

Santa Maria, RS, Brasil

2015

**AGRICULTURA FAMILIAR CAMPONESA E CULTURA
ALIMENTAR: Hábitos e Práticas alimentares das Famílias
Rurais da Linha Simonetti - Ivorá/RS**

Angela Beatris Araújo da Silva Pereira

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para a obtenção do Grau de
Mestre em Extensão Rural.

Orientador: Prof. Dr. Clayton Hillig

Santa Maria, RS, Brasil

2015

Ficha catalográfica elaborada através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Central da UFSM, com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

Pereira, Angela Beatris Araújo da Silva
Agricultura familiar camponesa e cultura alimentar:
Hábitos e Práticas alimentares das Famílias Rurais da
Linha Simonetti - Ivorá/RS. / Angela Beatris Araújo da
Silva Pereira.-2015.
100 f.; 30cm

Orientador: Clayton Hillig
Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa
Maria, Centro de Ciências Rurais, Programa de Pós-
Graduação em Extensão Rural, RS, 2015

1. Agricultura familiar 2. Cultura alimentar 3.
Hábitos e práticas alimentares I. Hillig, Clayton II.
Título.

© 2015

Todos os direitos autorais reservados a Angela Beatris Araujo da Silva Pereira. A reprodução de partes ou do todo deste trabalho só poderá ser feita mediante a citação da fonte.

E-mail: angelabasp@hotmail.com

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EXTENSÃO RURAL**

A comissão examinadora, abaixo assinada,
aprova a Dissertação de Mestrado

**AGRICULTURA FAMILIAR CAMPONESA E CULTURA
ALIMENTAR: Hábitos e Práticas alimentares das Famílias Rurais da
Linha Simonetti - Ivorá/RS**

elaborada por
Angela Beatris Araujo da Silva Pereira

como requisito parcial para o grau de obtenção de
Mestre em Extensão Rural

COMISSÃO EXAMINADORA

Clayton Hillig, Dr. (UFSM)
(Presidente/Orientador)

Vilson Flores dos Santos, Dr. (CENSUPEG)

Gisele Guimarães, Dr^a. (UFSM)

Santa Maria, 31 de agosto de 2015.

Dedico este trabalho à minha família, especialmente, ao meu pai,
que foi uma grande referência na minha vida.

AGRADECIMENTOS

Um estudo como este é fruto de um trabalho árduo, especialmente, quando o tempo para se dedicar ao estudo é tão restrito. Por isso, agradeço a todas as pessoas que me encorajaram e, sobretudo acreditaram que seria possível, mesmo trabalhando, encarar o sonho de fazer um mestrado. Desta forma, venho aqui manifestar a minha gratidão às pessoas e às instituições que viabilizaram a realização deste mestrado.

A Deus, pela graça da existência, por esta oportunidade e pelo fortalecimento nos momentos difíceis.

À minha família, meu alicerce, lugar de encorajamento, compreensão e amor, causa maior de mais esse desafio de vida. As minhas filhas, Caroline e Manuela que entenderam tantas ausências.

À Universidade Federal de Santa Maria e ao Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, pela oportunidade de estudar numa universidade pública de qualidade. Aos professores e aos colegas, especialmente a Fernanda Venturini, Caroline Iuva e Daiane Vargas pela amizade e solidariedade, especialmente nos momentos finais do mestrado.

À Emater/RS-Ascar, instituição que me acolheu e que possibilita o meu crescimento profissional. Aos extensionistas da Emater/RS-Ascar, que me incentivaram nesta caminhada, um agradecimento especial pela amizade e companheirismo.

Ao professor Paulo Silveira, pelo incentivo e pelos momentos de reflexão e aprendizagem.

À comunidade de Linha Simonetti, pela carinhosa recepção e acolhida. Em especial, às famílias entrevistadas, pelo carinho e disponibilidade em receber-me nas suas casas. Além de dividir tantas histórias e saberes, permitindo conhecer o sistema alimentar da comunidade.

À equipe do escritório municipal da Emater-RS/Ascar de Ivorá, em especial, à colega Leani Bertoldo, que possibilitou a minha aproximação com as famílias da Linha Simonetti. Meus sinceros agradecimentos pelo carinho, acolhida e confiança. Deixo registrada minha admiração pelo trabalho que desempenhas no município de Ivorá.

Ao orientador desta pesquisa, professor Clayton Hillig. Agradeço pelos conhecimentos partilhados. Aos professores da banca de defesa, Vilson Flores dos Santos e Gisele Guimarães, pela atenção e cuidado.

A todos que contribuíram direta ou indiretamente para a concretização deste sonho, meus agradecimentos.

RESUMO

Dissertação de Mestrado
Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural
Universidade Federal de Santa Maria

AGRICULTURA FAMILIAR CAMPONESA E CULTURA ALIMENTAR: Hábitos e Práticas alimentares das Famílias Rurais da Linha Simonetti - Ivorá/RS

Autora: Angela Beatris Araujo da Silva Pereira
Orientador: Prof. Dr. Clayton Hillig
Data e Local da Defesa: Santa Maria, 31 de agosto de 2015.

Este estudo apoia-se na premissa de que é importante conhecer a cultura alimentar, os hábitos e as práticas alimentares, assim como, as formas de produção de alimentos na agricultura familiar. Tomar-se-á como referência empírica a comunidade da Linha Simonetti, município de Ivorá, devido ao potencial de manter vivas suas identidades e tradições na memória coletiva e no saber-fazer das famílias agricultoras. Este estudo propõe-se a investigar de que forma os hábitos e práticas alimentares, as quais caracterizam a cultura alimentar local se reproduzem entre as famílias rurais descendentes de imigrantes italianos pertencentes à Quarta Colônia, na comunidade de Linha Simonetti do município de Ivorá, no Rio Grande do Sul. Para elaboração desta dissertação realizou-se, primeiramente, um estudo teórico, a partir da contribuição da sociologia e da antropologia da alimentação. Na sequência, o trabalho empírico utilizando como instrumento de pesquisa a observação participante e entrevistas semiestruturadas. O estudo de caso realizado na Linha Simonetti mostra que a comunidade tem conseguido, ao longo das gerações, conservar a sua cultura alimentar, seus hábitos e práticas alimentares tradicionais evidenciadas no saber-fazer herdado das gerações passadas, e apresenta características de um modo de vida camponês, presente nas comunidades rurais da Quarta Colônia de Imigração Italiana.

Palavras-chave: Agricultura familiar. Cultura alimentar. Hábitos e práticas alimentares.

ABSTRACT

Master's Thesis
Post graduate Program in Rural Extension
Federal University of Santa Maria

PEASANT FAMILY FARMING AND FOOD CULTURE: habits and food practices of Rural Families of Linha Simonetti - Ivorá-RS

Author: Angela Beatris Araujo da Silva Pereira

Adviser: Prof. Dr. Clayton Hillig

Date and Location of the oral examination: Santa Maria, August 31, 2015.

This study takes support in the premise that it is important to know the food culture, the habits and the food practices, as well as the ways of production of food in the family farming. It is taken as empirical reference the community of *Linha Simonetti*, in the municipal district of *Ivorá*, due to the potential to maintain alive their identities and traditions in the collective memory and in the knowing how to do of the farmers' families. This study aims to investigate how the habits and food practices that characterize the food culture are reproduced among the rural families that are descendants of Italian immigrants from the Fourth Colony, in the community of *Linha Simonetti* in the municipal district of *Ivorá, Rio Grande do Sul*. For the elaboration of this dissertation, first it was carried out a theoretical study, from the contribution of sociology and anthropology of food. In the sequence, the empirical work using as instrument of research the participant observation and semi-structured interviews. The case study that was accomplished in *Linha Simonetti* shows that the community through generations preserve their food culture, their habits and traditional food practices observed in the knowing how to do inherited of the last generations, and feature characteristics of rural life style present in the rural communities in the Fourth Colony of Italian Immigration.

Keywords: Family farming. Food Culture. Food habits and practice.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Mapa de localização da Quarta Colônia de imigração italiana.....	22
Figura 2 – Mapa de localização de Ivorá na Quarta Colônia de imigração italiana	26
Figura 3 – O espaço social alimentar	47
Figura 4 – As criações da Linha Simonetti: (a) os bovinos e (b) as aves	59
Figura 5 – Hortas na Linha Simonetti	62
Figura 6 – (a) agricultor Linha Simonetti, com espigas de cultivares crioulas de milho crioulo (2015); em (b) dia da troca de sementes na comunidade Linha Simonetti (2014).....	66
Figura 7 – (a) e (a1) os parreirais na Linha Simonetti produzindo uvas para o vinho e o suco; (b) o alambique que transforma a cana de açúcar em cachaça.....	71
Figura 8 – (a) carreta carregando a cana de açúcar, (b) a moagem da cana de açúcar e (c) o melado.....	72
Figura 9 – (a) equipamentos e utensílios antigos; (b) a comida no fogão à lenha; (c) o pão saindo do forno de barro.	74

LISTA DE APÊNDICES

Apêndice A – Roteiro de entrevista semiestruturada para agricultores	98
--	----

LISTA DE ABREVIATURAS

ASCAR	– Associação Sulina de Crédito e Assistência Técnica e Extensão Rural
ASCI	– Associação dos Guardiões das Sementes Crioulas de Ibarama
ATER	– Assistência Técnica e Extensão Rural
CAPA	– Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor
CLTCs	– Cultivares Locais, Tradicionais ou Crioulas
EMATER	– Associação Rio-grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural
EMBRAPA	– Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
IBGE	– Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
PRODESUS	– Projeto de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia
UFSC	– Universidade Federal de Santa Maria

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	12
2	A REALIZAÇÃO DA PESQUISA.....	15
2.1	Por que Linha Simonetti, Ivorá?	15
2.2	Problema de pesquisa	18
2.3	Objetivos.....	18
2.3.1	Objetivo geral	18
2.3.2	Objetivos específicos	18
2.4	Considerações metodológicas sobre o estudo	19
2.5	Procedimentos metodológicos.....	22
2.5.1	A Localidade do estudo	22
2.5.2	A pesquisa.....	27
3	AGRICULTURA FAMILIAR CAMPONESA: UM MODO DE VIDA	30
3.1	Terra, trabalho, família: um modo de vida.....	33
3.2	Soberania alimentar: produção, consumo e autonomia.....	34
3.3	Campesinato e desenvolvimento territorial.....	36
4	ALIMENTOS À MESA: A COMIDA COMO EXPRESSÃO CULTURAL.....	39
4.1	O que é Cultura alimentar?	39
4.2	Cultura Alimentar: tradições e identidades	42
5	O ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR: UM INSTRUMENTO PARA O ESTUDO DA ALIMENTAÇÃO	47
5.1	O espaço social da alimentação	47
5.2	Os hábitos e as práticas alimentares	50
6	DO CAMPO A MESA: PRÁTICAS E SABERES ALIMENTARES DAS FAMÍLIAS CAMPONESAS	53
6.1	O semear, o plantar e o colher: diversidade à mesa	53
6.1.1	As criações: comida e renda	58
6.1.2	Cores e aromas: a horta e o pomar.....	61
6.1.3	As sementes crioulas: autonomia e sustentabilidade	64
6.2	Sabores na mesa: saberes e práticas alimentares	67
6.2.1	A agroindústria caseira: o artesanato do sabor	69
6.2.2	A uva e a cana de açúcar.....	70
6.2.3	As frutas: adoçando à vida.....	73
6.2.4	Cozinhando a história: utensílios e equipamentos.....	74
6.3	A dimensão simbólica dos alimentos: permanências e significados da comida na Linha Simonetti.....	75
6.3.1	O pão, a polenta, o radite e o risoto	77
6.3.2	Comidas à mesa: o campo dos hábitos e práticas alimentares.....	79
6.3.3	As festas na comunidade	81
7	CONSIDERAÇÕES FINAIS	84
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	86
	APÊNDICES	97

1 INTRODUÇÃO

O presente trabalho de pesquisa apoia-se na premissa de que é importante conhecer a cultura alimentar local, os hábitos e as práticas alimentares, assim como, as formas de produção de alimentos na agricultura familiar. Tomar-se-á como referência empírica a comunidade da Linha Simonetti, município de Ivorá, devido ao potencial de manter vivas suas identidades e tradições na memória coletiva e no saber-fazer das famílias agricultoras, convertendo-se em sinais de resistência à comensalidade contemporânea¹.

O primeiro contato com o município de Ivorá aconteceu na ocasião do Fórum Municipal de Segurança e Soberania Alimentar, parte do Projeto de Segurança Alimentar, o qual coordeno desde o ano de 2009 no escritório regional da Emater/RS-Ascar Santa Maria. No referido Fórum, as comunidades do município de Ivorá apresentaram pratos significativos da cultura alimentar local: sopa de menestra, galinha caipira assada, pão colonial com fermento caseiro, doces de abóbora e amendoim, e muitas lembranças e histórias relatadas pelos participantes. Algumas destas memórias estão registradas no livro: *Segurança e Soberania Alimentar: Resgate da Cultura Alimentar*, resultado de uma construção coletiva que envolveu extensionistas sociais, organizações sociais de mulheres rurais de 23 municípios da Quarta Colônia², Colônia Santo Ângelo³, Vale do Rio Pardo⁴ e Centro Serra⁵.

Posteriormente, visitei a comunidade da Linha Simonetti durante um Seminário de Agrobiodiversidade Crioula, realizado no ano de 2011, no qual famílias de agricultores apresentaram e trocaram diversas sementes crioulas. Este seminário antecedia um grande encontro que a comunidade organiza anualmente, e teve início no ano de 2010. Além da troca de sementes, as famílias servem um jantar italiano, ofertando aos visitantes pratos que retratam a cultura alimentar local. Assim, senti-me desafiada a conhecer um pouco mais da história alimentar da Linha Simonetti.

¹ Termo utilizado por Garcia (2005), referindo-se as formas de relacionamento dos atores sociais com a alimentação e as mudanças no consumo alimentar.

² Quarta Colônia – Faxinal do Soturno, Ivorá, São João do Polêsine, Nova Palma, Silveira Martins, Dona Francisca e Pinhal Grande.

³ Colônia Santo Ângelo – municípios de Agudo, Paraíso do Sul, Novo Cabrais e Cerro Branco.

⁴ Vale do Rio Pardo – municípios de Rio Pardo, Cachoeira do Sul e Encruzilhada do Sul.

⁵ Centro Serra – Sobradinho, Ibarama, Segredo, Lagoão, Lagoa Bonita, Passa Sete, Arroio do Tigre e Estrela Velha.

Em uma comunidade com mesa farta de alimentos, temos sabores, sentidos, afetividades, simbologias, constituindo um ritual de comensalidade e uma imagem de mundo e de histórias, o que nos possibilitam por meio da comida, múltiplas reflexões sobre a produção e consumo de alimentos, daquilo que permanece e daquilo que foi transformado, dos limites da resistência de uma cultura alimentar impregnada de práticas e saberes, historicamente, alicerçados no mundo rural.

Logo, a preservação e a reprodução da cultura alimentar local constituem-se uma grande fonte de saber histórico, pelo que representa em termos de originalidade e criatividade, fortalecendo identidades locais e regionais, em que comida e identidade criam e mantêm uma articulação permanente.

As grandes transformações sofridas pelos alimentos nos últimos tempos levaram a crescente padronização dos hábitos alimentares em diferentes espaços sociais, nos quais a predominância do consumo local e o processamento artesanal dos alimentos foram substituídos pela busca da praticidade. Ampliou-se o processamento industrial dos alimentos, o que gerou a desvalorização da produção para o autoconsumo e a alimentação passou a ser uma mercadoria como outra qualquer, apropriada pelas grandes corporações agroalimentares. Neste sentido, muitas comunidades rurais deixaram de produzir alimentos para o autosustento da família, tornando-se dependente do mercado externo, perdendo assim, a soberania alimentar.

Diante das mudanças presenciadas na comensalidade contemporânea, a construção de práticas e estratégias que permitam a preservação e reprodução da cultura alimentar local, alicerçada na produção de alimentos para o autoconsumo, é de fundamental importância, uma vez que, o alimento é um dos grandes mediadores da relação do ser humano com a natureza e agrega dimensões que vão muito além de um produzir para comer, mas retrata as relações que se estabelecem com a natureza neste processo de produção de alimentos.

Ainda se pode inferir que a alimentação é um fenômeno social carregado de práticas e hábitos alimentares de determinados grupos e do modo como se efetivam as relações sociais. Neste contexto, proponho-me a investigar de que forma os hábitos e práticas alimentares que caracterizam a cultura alimentar local se reproduzem entre as famílias rurais descendentes de imigrantes italianos pertencentes à Quarta Colônia, na comunidade de Linha Simonetti do município de Ivorá, no Rio Grande do Sul.

Neste sentido, a construção deste trabalho compreende seis capítulos e as considerações finais. Este primeiro capítulo apresenta a introdução trazendo uma noção mais geral sobre o objeto de estudo. No segundo capítulo, as considerações iniciais, a razão da

escolha da comunidade Linha Simonetti como local de pesquisa, o problema de pesquisa, os objetivos e a metodologia. No terceiro capítulo apresenta-se a Agricultura Familiar camponesa como um modo de vida evidenciando as categorias fundamentais no campesinato: a terra, a família e o trabalho. Ainda neste capítulo discutem-se: o significado da terra, o modo como os agricultores familiares produzem os alimentos e como o saber-fazer é repassado entre as gerações, permanecendo vivo nas comunidades rurais.

No quarto capítulo, a partir de abordagens antropológicas aponta-se o significado que a identidade, a tradição e a cultura exercem na alimentação humana, apresentando o sentido da alimentação na construção das identidades de grupos sociais, ponto fundamental no entendimento da cultura alimentar. No quinto capítulo apresenta-se o espaço social alimentar como instrumento para o estudo dos modelos alimentares. E os hábitos e práticas alimentares, como elementos importantes na construção das identidades sociais.

No sexto capítulo discutem-se as práticas e os saberes alimentares dos agricultores, o plantar, o colher e o comer. Os cultivos na horta e no pomar, as criações, as sementes crioulas, o saber-fazer nas preparações dos alimentos, saberes e práticas que se perpetuam ao longo das gerações e que caracterizam as dimensões culturais do espaço social alimentar da Linha Simonetti.

Para finalizar, nas considerações finais, apontam-se algumas reflexões na dimensão cultural da alimentação tendo como referência o sistema alimentar da Linha Simonetti, hábitos e práticas alimentares de um modo de vida característico da agricultura familiar camponesa.

2 A REALIZAÇÃO DA PESQUISA

2.1 Por que Linha Simonetti, Ivorá?

A temática da Segurança e Soberania Alimentar está imbricada na minha história de vida profissional e das minhas inquietudes diante da situação que estamos vivenciando hoje, contexto de homogeneização da cultura, de perda da biodiversidade alimentar e dos desafios de conhecer e replicar experiências exitosas de resistência à transformação que incide nas mesas dos agricultores, na busca para encontrar elementos que promovam o empoderamento das famílias agricultoras, reconhecendo o valor da agricultura familiar e todo o potencial endógeno presente nas comunidades rurais, patrimônio que necessitam de estratégias de preservação.

Neste caso, opta-se pela Linha Simonetti, uma comunidade rural do município de Ivorá pertencente à Quarta Colônia de Imigração Italiana. Uma decisão difícil diante de tantas comunidades conhecidas durante os dezoito anos de trabalho na extensão rural. A escolha desta comunidade está conectada ao trabalho desenvolvido na região de Santa Maria, projeto que coordeno desde o ano de 2009 no escritório regional da Emater/RS-Ascar. O projeto iniciou com o intuito de promover a produção para o autoconsumo na região, tendo como elemento motivador inicial, o conhecimento da realidade das comunidades rurais no que se refere à cultura alimentar. Como provocação inicial, os extensionistas foram desafiados a conhecer, nas comunidades rurais, elementos da cultura alimentar ligados ao sistema de produção familiar. O que plantavam, o que comiam, de que forma comiam, o que era preservado e permanecia na dieta alimentar das famílias rurais.

A proposta do trabalho partia das comunidades rurais e estendia-se ao município e depois à microrregião. Sendo que, primeiramente, as comunidades refletiam sobre suas práticas alimentares e identificavam alimentos símbolos da identidade alimentar local. Posteriormente, apresentavam suas memórias alimentares nos Fóruns Municipais, momento de encontro das diferentes comunidades e de diferentes histórias e vivências alimentares. Nos Fóruns Municipais buscava-se identificar alimentos símbolos da cultura alimentar. Nos Fóruns Regionais, momento de apresentação e reflexão da cultura alimentar, característica do território rural.

O município de Ivorá, o qual integra a Quarta Colônia também participou do Projeto de reconhecimento da cultura alimentar rural. Neste município, os extensionistas iniciaram o trabalho na Linha Simonetti, uma comunidade onde o sistema alimentar agrega as diferentes dimensões do ato alimentar; as plantações, as colheitas, as criações, o processamento artesanal dos alimentos, práticas e hábitos alimentares repassados entre as gerações que constituem a cultura alimentar local.

O trabalho iniciou no ano de 2010, com o intuito de conhecer e valorizar a cultura alimentar local. Para isso, foi proposto para a comunidade o resgate das práticas alimentares tradicionais ligadas à produção e consumo de alimentos. As famílias foram desafiadas a revelar seus conhecimentos sobre o sistema alimentar da comunidade, iniciando pelas sementes crioulas e as demais práticas alimentares que garantem a soberania alimentar. O resgate da cultura alimentar, primeiramente, aconteceu com a organização social das mulheres da comunidade da Linha Simonetti e, posteriormente, com o apoio de lideranças municipais, das Secretarias Municipais de Agricultura e Educação e da Emater/RS-Ascar, evoluiu para o resgate histórico e cultural da comunidade.

Ainda em 2011, aconteceu o primeiro evento denominado “Resgate Histórico-Cultural da Linha Simonetti”, no qual se realizou a apresentação da história da comunidade e um jantar com pratos típicos da cultura alimentar local. Posteriormente, o trabalho foi ampliado com a realização do 1º Seminário de Agrobiodiversidade Crioula. Este evento serviu de elemento motivador para a mobilização das famílias rurais na identificação dos tipos de sementes crioulas cultivadas na comunidade. Desta forma, foi possível realizar intercâmbio de sementes crioulas, visando à conservação do patrimônio genético e a garantia da segurança e soberania alimentar das famílias.

No ano de 2012, aconteceu o “2º Encontro Histórico Cultural, da comunidade da Linha Simonetti e 1º Dia de Troca de Sementes Crioulas”. Para este encontro, as famílias agricultoras, com o assessoramento dos extensionistas das Emater/RS-Ascar, armazenaram em pequenas embalagens setenta e cinco (75) espécies de sementes crioulas identificadas na comunidade. As sementes foram trocadas entre as famílias e doadas aos visitantes do município de Ivorá e da Quarta Colônia. As sementes crioulas também foram cultivadas na horta escolar da comunidade, oportunizando a interação dos pais, mães, escolares e professores na reflexão e construção de estratégias que promovam a segurança e soberania alimentar das famílias rurais.

A troca de sementes crioulas vem sendo realizada, anualmente, no Encontro Histórico e Cultural da Comunidade da Linha Simonetti - a festa italiana. A comunidade preserva e

cultiva sementes diversas de hortaliças, feijão e milho que perpassam gerações e, ainda hoje, são cultivadas e guardadas pelas famílias da comunidade. Isso tem garantido uma produção diversificada para o autoconsumo das famílias e, conseqüentemente, uma mesa farta de alimentos produzidos de forma sustentável.

No ano de 2014, as famílias rurais da Linha Simonetti juntamente com a Emater/RS-Ascar organizaram o livro: *Histórias e Sabores da Linha Simonetti* que apresenta prosas, crônicas e receitas que traduzem a cultura alimentar, simbologias presente no plantio, no preparo e no consumo de alimentos vivos na memória alimentar da comunidade. Ainda no ano de 2014, a sistematização do trabalho de Resgate da Cultura Alimentar realizada na comunidade da Linha Simonetti foi agraciada com Menção Honrosa no Prêmio Margarida Alves de Estudos Rurais e Gênero, efetivado pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário (MDA).

No ano em curso, 2015, os extensionistas da Emater e a comunidade da Linha Simonetti estão trabalhando na identificação de guardiães de sementes crioulas. O trabalho está na fase inicial, identificação das sementes crioulas cultivadas na comunidade, histórias das sementes – tempo que a família cultiva a semente, e identificação das famílias agricultoras, as quais ficarão responsáveis pelo manejo e reprodução das sementes e mudas crioulas organizando assim, um banco de sementes na comunidade.

Hoje, a Linha Simonetti é considerada uma referência de comunidade rural que mantém viva suas tradições alimentares, práticas e saberes presentes na cozinha e na horta, na produção, no processamento e no consumo de alimentos saudáveis. Desse modo, a comunidade tem relatado a experiência vivenciada nos Fóruns e Seminários de Segurança e Soberania Alimentar no município de Ivorá e na região da Quarta Colônia de Imigração Italiana.

Tudo isso, tem promovido na comunidade, o fortalecimento da autoestima e a manutenção dos laços de identidade, pertencimento e solidariedade. Esta comunidade com todo seu potencial endógeno mantém viva suas identidades e tradições na memória coletiva e no saber-fazer das famílias agricultoras, convertendo-se em sinais de resistência à modernidade alimentar⁶.

Neste sentido, a Linha Simonetti representa as comunidades rurais da Quarta Colônia que conserva sua cultura alimentar tradicional alicerçada num sistema alimentar diversificado que garante a soberania alimentar das famílias rurais.

⁶ Termo usado por Poulain (2004) para designar as transformações alimentares nas sociedades industriais.

2.2 Problema de pesquisa

No ato alimentar, natureza e cultura se integram na construção de identidades sociais e culturais, gerando unidades de pertencimento e expressando modos de vida, servindo como código de reconhecimento social. Este projeto de pesquisa investiga uma alimentação que vai além dos aspectos nutricionais e compreende a alimentação como cultura, como saber-fazer herdado entre as gerações constituintes de um modo de vida camponês. Nesta direção, busca responder:

De que forma os hábitos e práticas alimentares que caracterizam a cultura alimentar reproduzem-se entre as famílias rurais descendentes de imigrantes italianos pertencentes à Quarta Colônia, na comunidade de Linha Simonetti do município de Ivorá, Rio Grande do Sul?

2.3 Objetivos

2.3.1 Objetivo geral

Investigar as práticas e os hábitos alimentares que caracterizam a cultura alimentar na comunidade rural da Linha Simonetti, considerando o modo de vida das famílias agricultoras, suas memórias e percepções referentes aos alimentos.

2.3.2 Objetivos específicos

- Conhecer os elementos que propiciam a preservação e a perpetuação da cultura alimentar na Linha Simonetti;
- Identificar os alimentos produzidos e consumidos pelas famílias rurais representativas da cultura alimentar da comunidade;
- Conhecer as práticas, os hábitos e os saberes alimentares da comunidade da Linha Simonetti;

2.4 Considerações metodológicas sobre o estudo

A cultura alimentar é um patrimônio valioso que precisa ser reconhecido e preservado diante das rápidas mudanças alimentares que tem transformado o alimento em mercadoria, o que tem levado muitos agricultores familiares abandonarem seus saberes e práticas, perdendo toda uma herança cultural baseada na produção de alimentos para o autoconsumo que garantia a reprodução social familiar.

Assim sendo, este referencial teórico, a partir da contribuição da sociologia e da antropologia da alimentação, busca embasar esta proposta de pesquisa e fundamentar a problemática deste estudo. Neste sentido, pretende-se constituir um enfoque capaz de analisar as práticas e os hábitos alimentares que caracterizam a cultura alimentar na comunidade rural da Linha Simonetti, considerando o modo de vida das famílias agricultoras, suas memórias e percepções referentes aos alimentos.

Conforme Mintz (2001), a Antropologia como uma ciência de observação sempre mostrou interesse pela comida e pelo ato de comer. O comportamento alimentar liga-se ao sentido de nós mesmos e a nossa identidade social. Isso explica o fascínio dos antropólogos pelos comportamentos centrados à mesa. “Como precisamos comer para viver, nenhum outro comportamento não automático se liga de modo tão íntimo à nossa sobrevivência” (MINTZ, 2001, p. 31).

A partir da Antropologia, podem-se estudar as especificidades culturais, os aspectos simbólicos presentes na comida. De acordo com Carrasco I Pons (2005), “A Antropologia da alimentação aplica-se, precisamente, ao esclarecimento dos condicionantes culturais e sociais do comportamento alimentar, com base na reconstrução de cada sistema alimentar” (CARRASCO I PONS, 2005, p. 103). Ainda, segundo a autora, analisar os comportamentos alimentares dos indivíduos e grupos converte-se numa forma de compreensão dos processos sociais e culturais, considerando o alimento não só como portador de nutrientes, mas como mecanismo para estudar a cultura. “[...] a antropologia tem se ocupado com a comida, e, particularmente, com os papéis que desempenha na organização da vida social” (MINTZ, 2001, p. 32).

Nas ciências sociais, especialmente na Antropologia, estuda-se a alimentação humana, para entender os comportamentos recorrentes dos grupos sociais, seus hábitos e práticas alimentares. “O antropólogo que estuda a alimentação considera sempre o ser humano em uma escala social, não decompõe os alimentos em substâncias nutritivas, mas em

propriedades de uma ordem social e material atribuído por um determinado grupo humano” (CARRASCO I PONS, 2005, p. 109).

Os estudos antropológicos que tratam da alimentação seguem gerando conceitos, categorias e métodos de análise das relações da alimentação com a cultura (ARNAIZ, 2005). “O comportamento relativo à comida revela, repetidamente, a cultura em que cada um está inserido” (MINTZ, 2001, p. 32).

O sociólogo Jean-Pierre Poulain (2004) propõe uma atualização nas questões sociológicas implicadas no ato alimentar humano. O autor apresenta o espaço social alimentar como instrumento para o estudo dos modelos alimentares. Este espaço é usado como uma representação das práticas e relações sociais que se constroem em torno da alimentação.

O espaço social apresentado por Poulain (2004) é composto de diferentes dimensões articuladas entre si nos espaços do comensal e do comestível. Estas dimensões são representadas pelo espaço do comestível, o sistema alimentar, o espaço do culinário, o espaço dos hábitos de consumo alimentar, a temporalidade e o espaço da diferenciação social. “O espaço social alimentar demarca as dimensões sociais da alimentação e permite trabalhar, respeitando o princípio da autonomia do social, sobre um objeto sociológico reconhecido pelo universo disciplinar da Sociologia”(POULAIN; PROENÇA, 2003).

Ao tratar das dimensões do espaço social alimentar Jean Pierre Poulain (2004), apresenta, primeiramente, o espaço do comestível que designa as escolhas de um grupo social na seleção, na aquisição e na conservação dos alimentos. Ao sistema alimentar atribui às estruturas tecnológicas e sociais da produção até o processamento dos alimentos. A terceira dimensão é o espaço do culinário, onde o alimento torna-se comida. O espaço dos hábitos de consumo alimentar envolve as simbologias presentes no ato alimentar.

A temporalidade alimentar se inscreve nas escolhas dos comensais nas diferentes etapas de vida, da infância à velhice. A última dimensão, apresentada por Poulain (2004) é o espaço da diferenciação social que apresenta a comida como marca identitária entre grupos humanos de uma mesma cultura e, entre os grupos humanos de uma cultura para outra. A alimentação delinea as fronteiras dos grupos sociais no interior de uma sociedade.

Para Poulain (2004), estudar a comensalidade exige o diálogo com saberes interdisciplinares das diversas áreas: química, bioquímica, microbiologia, fisiologia, psicologia, psicanálise, sociologia, antropologia, história e tantos outros campos, com seus respectivos objetos e métodos de estudo. De acordo, com Arnaiz (2005), embora sejam muitas as disciplinas interessadas na alimentação humana, dois enfoques predominam: o biomédico e o sociocultural. Sendo que a perspectiva sociocultural aponta na dimensão simbólica,

funcional e identificadora do fato alimentar. Esta perspectiva vislumbra o desenvolvimento da multidisciplinaridade e a abordagem do alimento na interdisciplinaridade.

No estudo da alimentação encontra-se um amplo campo de conhecimento interdisciplinar. Garcia (2005) apresenta questões de diferentes áreas de conhecimento no estudo da alimentação:

a) a constituição da diversidade de sistemas alimentares, isto é, como se estabeleceram a utilização, a combinação de ingredientes e as formas de preparações de alimentos nas diversas sociedades; b) que pressões operam sobre as escolhas alimentares; c) como as mediações socioculturais de procedimentos e práticas relacionados à alimentação são constituídas e reconstituídas; d) como um certo repertório de alimentos é considerado comestível por algumas sociedades e não comestível por outras; e) qual o impacto sobre a saúde das diferentes composições alimentares derivadas de combinações estabelecidas por diferentes culinárias; f) como as tecnologias podem transformar a cadeia alimentar (GARCIA, 2005, p. 276).

Para Garcia (2005), no estudo das práticas alimentares se faz necessário considerar os procedimentos adotados na alimentação dos grupos humanos (a seleção dos alimentos, modos de preparo, o que se come, como se come, quanto e com quem se come), tudo isso relacionado aos atributos culturais, aspectos subjetivos individuais e coletivos associados à comida (escolhas e combinações alimentares apropriadas para as diversas situações, comidas preferidas e desejadas, valores atribuídos aos alimentos e as preparações). O estudo das práticas alimentares “envolve as dimensões socioculturais, cognitiva e afetiva, conformadas com a dimensão biológica e presentes no desempenho das operações relacionadas à alimentação” (GARCIA, 2005, p. 278).

De acordo com Fischler (1995), para a compreensão da alimentação humana é preciso considerar a natureza e a cultura de modo articulado recuperando o elo histórico e contextualizando socialmente problemas de análise biológica, inserindo, assim, nos estudos da alimentação uma preocupação mais ampla do fenômeno alimentar.

Neste sentido, o estudo na comunidade Linha Simonetti apresenta a concepção do espaço social alimentar, a partir do reconhecimento do sistema alimentar local, das famílias rurais e das práticas alimentares evidenciadas no saber-fazer herdado das gerações passadas, características de um modo de vida camponês.

2.5 Procedimentos metodológicos

2.5.1 A Localidade do estudo

O território da Quarta Colônia está localizado na Região Central do Rio Grande do Sul, sendo formada por nove municípios: Agudo, Dona Francisca, Faxinal do Soturno, Ivorá, Nova Palma, Pinhal Grande, Restinga Seca, São João do Polêsine e Silveira Martins. Nestes municípios predomina as etnias italiana e alemã. Nos municípios de Nova Palma, Restinga Seca e Silveira Martins encontram-se comunidades de descendentes de quilombolas. A região caracteriza-se pela presença de pequenos municípios e apresenta uma população total de 60.711 pessoas, sendo que, destas, 30.386 moram no meio rural, em torno de 50,05% da população total (IBGE, 2010).

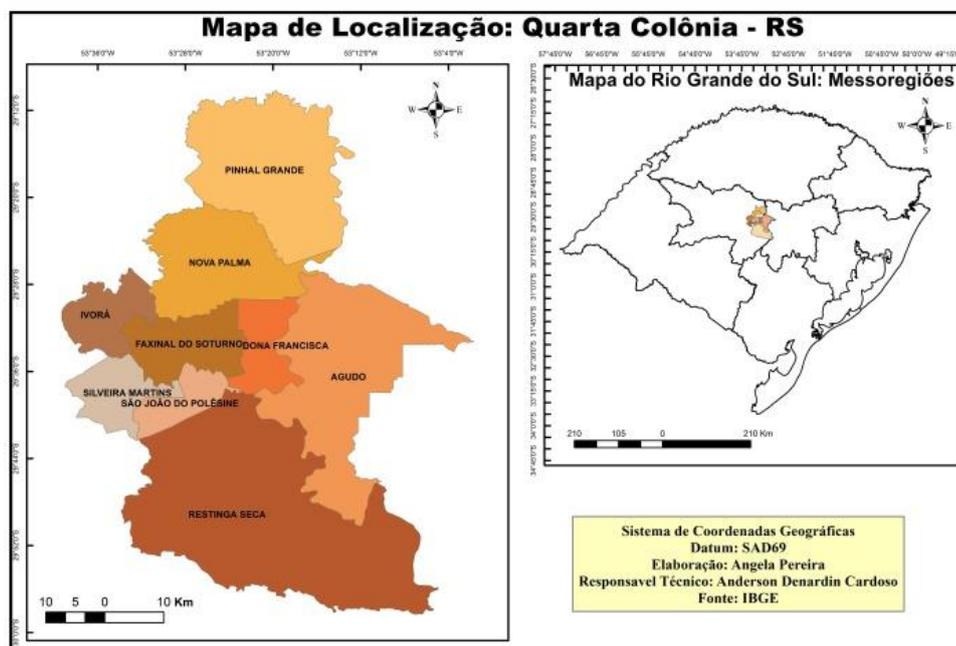


Figura 1 – Mapa de localização da Quarta Colônia de imigração italiana
Fonte - IBGE

Este território caracteriza-se pela imigração italiana, além das etnias alemãs e comunidades de descendentes de quilombolas. Segundo Kuhn (2002), os imigrantes italianos

começaram chegar ao Brasil, depois dos imigrantes alemães. Embora, as motivações da migração tenham sido as mesmas, a crise econômica e o grande contingente populacional dos países europeus. Quanto à imigração italiana Saquet (2003) complementa:

[...] houve dois processos principais que provocaram interconectados a colonização italiana no Rio Grande do Sul e simultaneamente a constituição da Colônia Silveira Martins: a (geo) política e a expansão do capitalismo mercantil ou o movimento de formação de mercado interno brasileiro acompanhado pela produção da força do trabalho e do mercado de trabalho livre (SAQUET, 2003, p. 39).

De acordo com Seyferth (1990), os imigrantes italianos chegaram primeiro aos estados do Sul, Rio Grande do Sul e Santa Catarina e, posteriormente, no Estado de São Paulo. As imigrações aconteceram de formas distintas, os imigrantes do Sul ficaram isolados em colônias, desbravando matas fechadas, já, em São Paulo os imigrantes tiveram contato com brasileiros e outros imigrantes.

Ainda conforme Seyferth (1990), as intenções entre as duas imigrações também eram distintas, os imigrantes italianos chegados em São Paulo eram levados para as lavouras de cafezais, como um trabalhador rural. Nos estados do Sul, os imigrantes recebiam pequenos lotes para produzir alimentos e conquistar o sustento da família com mão de obra familiar. Como resultado desse processo, as colônias do Sul permaneceram homogêneas até o século XX, em virtude do pouco contato com brasileiros, outros imigrantes e com outras colônias.

A denominação Quarta Colônia deve-se ao fato desta região ter sido escolhida pelo governo imperial brasileiro para receber a quarta leva de imigrantes italianos que vieram a se estabelecer no Rio Grande do Sul no ano de 1878, no denominado Núcleo Colonial Italiano de Silveira Martins. De acordo com Saquet (2003):

A Colônia Silveira Martins foi fundada em 1878, em plena encosta do planalto. Seu processo de territorialização deu-se sob a lógica e o comando do capital, em que a expansão territorial é, concomitantemente, produção e apropriação de trabalho excedente e é mediada pela atuação do Governo de estado, a partir da des-territorialização italiana (SAQUET, 2003, p. 80).

Inicialmente, as famílias italianas que chegaram à colônia de Silveira Martins estabeleceram-se num barracão, onde permaneceram até serem destinados aos lotes de terras demarcados. Além do lote, receberam alimentos, sementes e alguns materiais para a construção de uma casa (MARCHIORI, 2000).

Na Quarta Colônia, a identidade cultural dos italianos está expressa na arquitetura, na religiosidade, no sistema alimentar e na gastronomia, definindo uma paisagem cultural diferenciada. De acordo com Brun Neto (2004),

[...] a imigração italiana constituiu-se em uma importante contribuição à formação e ao desenvolvimento do Rio Grande do Sul, pois, assim como os demais povos que já se encontravam instalados nesta porção do território nacional, proporcionou a construção de um estado único e, ao mesmo tempo diversificado, com características culturais marcantes, onde a paisagem, muitas vezes, denuncia a origem étnica, mas que no todo é genuinamente gaúcha (BRUN NETO, 2004, p. 47).

Para Vendruscolo (2009, p. 105), “a italianidade constitui o principal distintivo acionado em todos os contextos interativos como representação identitária da microrregião, resgatando na origem comum e na história do local os sinais que primeiro significam o território”. Neste mesmo sentido, Saquet (2002), ressalta a influência da colonização italiana na consolidação de um modo de vida característico no território da Quarta Colônia, segundo o autor:

Neste lugar como em outros os colonizadores desenvolveram práticas sociais que foram simultaneamente espaciais buscando condições para produzirem e garantirem seu(s) territórios(s) sua reprodução biológica e social, diariamente. Efetivaram atividades econômicas, políticas e culturais, reproduzindo o ideário trazido da Itália e assim, geraram um modo de vida específico daquele lugar (com traços a outros lugares de colonização italiana) (SAQUET, 2002, p. 35).

Os imigrantes italianos, ao chegarem ao Estado do Rio Grande do Sul receberam os lotes de terras, cobertos por vegetação. Para suprir as necessidades alimentares da família, os agricultores abriram carreiras nas matas e plantaram os roçados. Assim, a agricultura de subsistência orientou durante um longo período, o trabalho dos imigrantes italianos. (POSSAMAI, 2005). Neste mesmo sentido, Callegaro (1989) complementa que a necessidade de sobrevivência e o histórico recente como agricultores no norte da Itália levaram as famílias ao cultivo imediato de alimentos de subsistência. Para isso, as famílias priorizaram o cultivo de milho, feijão, trigo e a criação de animais domésticos. A produção tinha a mão de obra familiar, responsável pelo cultivo, colheita e a transformação artesanal dos alimentos.

A produção alimentar para o autoconsumo na pequena propriedade é uma marca característica até os dias atuais, tendo em vista a questão da manutenção da família estar diretamente associada à diversidade de atividades na unidade de produção familiar (DIESEL et al., 2005). “Com isto, muitos traços culturais ligados à economia camponesa, que muitos julgam em extinção, evidenciaram, na verdade, sua permanência no cotidiano familiar por constituírem, ainda hoje, estratégias de economia familiar” (DIESEL et al., 2005, p. 4).

[...] embora os produtores engajem-se na produção de cultivos comerciais, tendem a manter produção para subsistência. Ou seja, os pequenos produtores que têm como fonte de renda a agricultura, desenvolvem também a criação de diversos animais, artesanato, e processamento de produtos coloniais de agroindústria caseira além de

engajarem-se, eventualmente, em atividades não agrícolas ou disporem de outras fontes de renda externas às unidades produtivas (DIESEL et al., 2005, p. 6).

Na quarta colônia, os códigos culturais, como por exemplo, a agricultura familiar e a cultura alimentar foram mantidas no modo de vida dos descendentes de italianos, traduzido nos hábitos e práticas alimentares predominantes na região. Esses traços culturais mantêm a unicidade dos grupos sociais. Para Vendruscolo (2009, p. 103): “As constantes referências ao passado de imigração e colonização são acionadas para a manutenção da coesão grupal, identificando no passado colonial o principal elemento que remete à construção da territorialidade *Quarta Colônia*”.

De acordo com Vendruscolo (2009), no início da década de 90, os atores locais desencadearam um processo de construção social do território Quarta Colônia, inicialmente, com o Projeto Identidade com o intuito de valorizar a identidade étnica dos descendentes de imigrantes italianos e, posteriormente, o PRODESUS⁷ com ações que buscam afirmar o potencial cultural da região italiana como mecanismo de desenvolvimento territorial. Segundo a autora, o ponto fundamental do projeto de trabalho desenvolvido pelo PRODESUS “[...] é a construção e consolidação de uma identidade territorial com base nas relações históricas de pertencimento étnico e de trocas culturais” (VENDRUSCOLO, 2009, p. 30).

Conforme Vendruscolo (2009), a territorialização da Quarta Colônia surgiu da aliança dos sete municípios (Dona Francisca, Faxinal do Soturno, Ivorá, Nova Palma, Silveira Martins, São João do Polêsine e Pinhal Grande) que, historicamente constituíram esta microrregião italiana, dois municípios próximos, Agudo e Restinga Seca, estes com predominância da etnia alemã incorporaram-se aos demais na constituição do território da Quarta Colônia.

Na Quarta Colônia há o predomínio de propriedades pequenas, com diversificação dos cultivos e com expressiva representatividade da agricultura familiar. De acordo com Guimarães (2011), o resultado do processo histórico de ocupação territorial da Quarta Colônia, ainda é perceptível nos traços identitários deixados pelos colonizadores europeus, achando-se expressos no cotidiano das famílias. Esta identidade presente na agricultura, predominantemente, familiar e na gastronomia típica numa perspectiva de desenvolvimento endógeno que vem sendo acionada em atividades turísticas na região.

A religiosidade, a paisagem, os hábitos e as práticas alimentares são reconhecidos como bens culturais, símbolos de uma cultura diferenciada na Quarta Colônia de Imigração

⁷ Projeto de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia.

Italiana. Conforme Figueiredo (2014), a paisagem cultural desta microrregião apresenta uma topografia específica, uma riqueza de espécies vegetais e uma maneira tradicional de cultivar o solo. Na visão do autor, esses elementos se articulam numa rica paisagem cultural, que vai se apresentar de forma peculiar em relação às demais regiões do Estado do Rio Grande do Sul, especialmente no que se refere à sua conformação e ao papel desempenhado pela agricultura nesta região.

O município de Ivorá situa-se na Quarta Colônia, região central do Rio Grande do Sul, a 360 quilômetros de Porto Alegre e a 50 quilômetros de Santa Maria. Atualmente, conta com uma população de 2.156 habitantes, destes 705 na zona urbana, e 1.451 na zona rural. O município possui uma característica eminentemente rural, composta por pequenas propriedades. A base da sua economia é voltada para a agricultura e pecuária (IBGE, 2010).

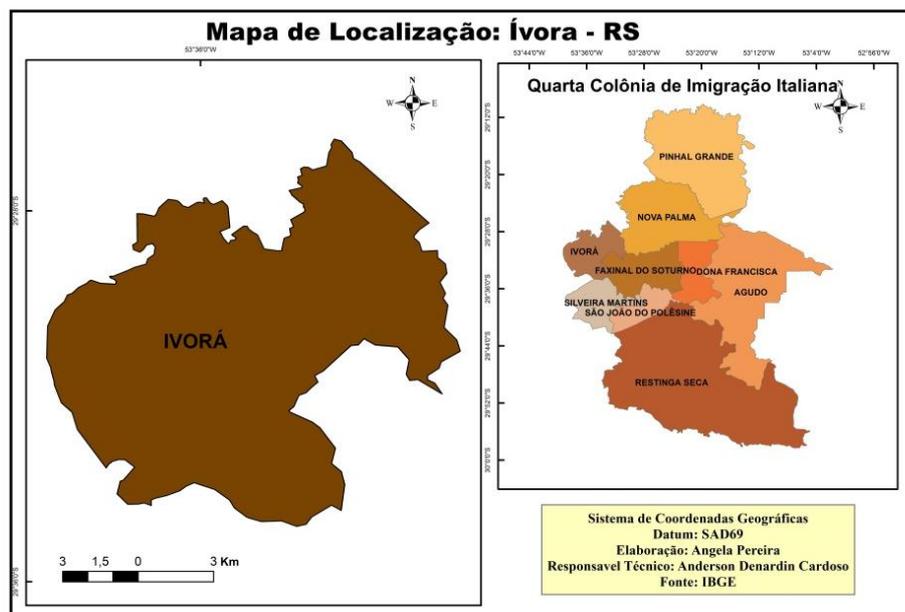


Figura 2 – Mapa de localização de Ivorá na Quarta Colônia de imigração italiana
Fonte: IBGE

Historicamente, o povoamento de Ivorá esteve vinculado ao processo de imigração italiana ocorrido no Rio Grande do Sul durante o Segundo Império, a partir do qual o município pertenceu ao quarto núcleo de povoamento italiano de Silveira Martins, na região central do Estado do RS. Núcleo Norte foi a primeira denominação do município de Ivorá por estar localizado ao norte de Silveira Martins. Mais tarde, foi denominada Nova Udine em

homenagem a Udine, na Itália. O município fundado no ano de 1883 recebeu as primeiras famílias oriundas de Údine, Friuli e Vêneto. No ano de 1939, passou para a categoria de Vila recebendo o nome de Ivorá (BELLINASSO, 1984).

A emancipação de Ivorá à categoria de município se deu no ano de 1988. Conforme Nardi (2007), o município de Ivorá é, essencialmente rural, tendo sua economia alicerçada nas atividades agropecuárias, determinadas pelos cultivos de milho, feijão e fumo.

Em termos de paisagem, o meio rural de Ivorá possui dentre vários atrativos, lindas cascatas, um balneário, belas capelas e capitéis, trilhas de ecoturismo, os quais fazem parte da Rota Gastronômica da Quarta Colônia. Além disso, foram surgindo iniciativas que vêm agregando valor a este espaço rural como agroindústrias familiares e cantinas.

O estudo foi realizado no município de Ivorá, mais precisamente na comunidade da Linha Simonetti. A comunidade da Linha Simonetti é formada por vinte famílias de agricultores familiares, descendentes de italianos, abrigada em pequenos estabelecimentos, cuja produção de alimentos é diversificada. Em muitos casos há transformação das matérias-primas produzidas (agroindústrias), de forma artesanal, como é o caso da cachaça, do açúcar mascavo, do suco, do vinho e do mel. Tais produtos são responsáveis em agregar valor à economia familiar, criando novas oportunidades de geração de renda.

A comunidade da Linha Simonetti caracteriza-se por preservar os valores e a cultura dos seus antepassados. As pessoas que residem nesta comunidade carregam na memória a identidade de agricultor. No espaço social da comunidade se sobressaem estratégias de trabalho e solidariedade que garantem a soberania alimentar das famílias.

2.5.2 A pesquisa

A abordagem da pesquisa qualitativa conforme descrição de Flick (2009) é considerada relevante porque se dedica ao estudo das relações sociais dentro da nova diversidade de ambientes, subculturas, estilos e formas de vida. Para Minayo (1994), na pesquisa qualitativa pode-se conhecer a riqueza de significados nas realidades estudadas. A autora define a pesquisa qualitativa como:

Um trabalho com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos “[...] os quais não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis” (MINAYO, 1994, p. 16).

O método de investigação escolhido foi o estudo de caso, dadas às possibilidades de compreensão profunda dos fenômenos sociais. Conforme Yin (2001), o estudo de caso permite a investigação dos fenômenos sociais e preserva as características significativas dos eventos da vida real.

Num primeiro momento realizou-se a pesquisa documental, com o objetivo de identificar as ações de Segurança e Soberania Alimentar realizada pela extensão rural na região em estudo. Para tanto, analisaram-se as ações de Assistência Técnica e Extensão Rural na comunidade, a partir de 2010, ano de início dos trabalhos da pesquisadora na região de estudo. De acordo com Demo (1997) um trabalho científico implica em conhecimentos prévios, sobretudo, leitura pertinente e alguma familiaridade com a questão em estudo.

No segundo momento foi realizada uma revisão bibliográfica sobre as contribuições dos estudos em Antropologia e Sociologia da Alimentação, no intuito de compreender as relações presentes nos hábitos e nas práticas alimentares e na cultura alimentar que dá sentido a trajetória histórica e social de uma comunidade. Para Luna (1996), a revisão bibliográfica cumpre a função de circunscrever o problema de pesquisa no referencial teórico que pretende explicá-lo.

Ainda num terceiro momento foi realizada a investigação na comunidade Linha Simonetti, no trabalho de campo, interagindo com a comunidade. Conforme Flick (2013), na pesquisa qualitativa, as práticas sociais, o modo de vida e o lugar que vivem os participantes são descritos. Nesta etapa será usada para coleta de dados observação e entrevistas na comunidade, baseadas em roteiros semiestruturados. Na pesquisa qualitativa, segundo Flick (2013, p. 23) “A coleta de dados é concebida de uma maneira muito mais aberta e tem como objetivo um quadro abrangente possibilitado pela reconstrução do caso que está sendo estudado”. Lakatos e Marconi (1995) em concordância com Flick descrevem as entrevistas como:

[...] um roteiro de tópicos relativo ao problema que se vai estudar e o pesquisador tem a liberdade de fazer as perguntas que quiser: sondar razões e motivos, dar esclarecimentos, não obedecendo, a rigor, a uma estrutura formal (LAKATOS; MARCONI, 1995, p. 197).

As entrevistas foram realizadas nas famílias mais representativas da história da Linha Simonetti, isto é, nas famílias que residem há mais tempo na comunidade. Assim, as famílias entrevistadas foram escolhidas em função de critérios não probabilísticos Na definição da amostra das entrevistas, seguiu-se a consideração de Deslandes, para quem: “[...] a pesquisa qualitativa não se baseia no critério numérico para garantir a sua representatividade. [...] A

amostragem boa é aquela que possibilita abranger a totalidade do problema investigado em suas múltiplas dimensões” (DESLANDES, 1998, p. 43).

Nas entrevistas, a oportunidade de conhecer *in loco* o sistema alimentar da comunidade, além da escuta (entrevistas), caminhar na propriedade, visitar a horta, as criações, os espaços de armazenamento das sementes, das conservas e das compotas. A diversidade da mesa, que inicia na terra (produto), até a cozinha, tudo ligado ao saber-fazer⁸ revelado na cultura alimentar da comunidade.

Além das entrevistas na comunidade, também se realizaram entrevistas com informantes-chaves, agentes de extensão rural que vêm ao longo dos anos interagindo com a comunidade pesquisada e que estão envolvidos nas ações de Assistência Técnica e Extensão Rural da Linha Simonetti.

A análise dos dados qualitativos foi segundo orientações de Queiroz (1991), para a autora, a análise exige a decomposição das informações, identificando os seus elementos fundamentais, separando os diversos componentes utilizando as informações compatíveis com a síntese que se busca. As informações obtidas nas entrevistas são apresentadas nos capítulos da dissertação.

Na pesquisa, outra técnica escolhida, foi à observação participante com o objetivo de conhecer o mundo simbólico e os rituais vividos pelas famílias da Linha Simonetti. Para isso, tomou-se a decisão de acompanhar extensionistas da Emater/RS-Ascar, nas visitas, reuniões e nos eventos da comunidade que retratam a cultura alimentar local, como o Encontro Histórico Cultural e a troca de sementes. Durante a observação, as anotações foram feitas a partir do comportamento e das atividades dos participantes da comunidade pesquisada. Na observação participante, acontece a participação real do pesquisador na comunidade. O pesquisador vivencia as atividades do grupo tornando-se próximo dos participantes da pesquisa (MARKONI; LAKATOS, 2010).

Durante as visitas na comunidade, tive a oportunidade de conhecer como vivem as famílias, as formas de produção de alimentos, conhecendo a horta, as criações e também compartilhando das refeições familiares. Além dos convites aceitos para almoços, em muitos momentos, auferi o carinho das famílias, que durante as visitas me presentearam com alimentos, doces e produtos cultivados na horta e no pomar.

⁸ Os alimentos tradicionais carregam um “saber fazer” característico, que passa de geração em geração e que está relacionado com a memória e a identidade cultural das comunidades.

3 AGRICULTURA FAMILIAR CAMPONESA: UM MODO DE VIDA

Neste capítulo, serão abordados os elementos fundamentais da agricultura familiar camponesa que consiste na terra, no trabalho e na família. Para isso, discute-se o significado da terra, o modo como os agricultores familiares produzem os alimentos e como o saber-fazer é repassado entre as gerações, permanecendo vivo nas comunidades rurais.

A agricultura familiar apresenta-se como uma das mais significativas forças de resistência na era da globalização. Segundo Ploeg (2009, p. 18) “A condição camponesa consiste na luta por autonomia e por progresso, como uma forma de construção e reprodução de um meio de vida rural [...]”, ainda complementa que a luta por autonomia tem na terra o pilar central, tanto do ponto de vista material como simbólico. Sendo que a agricultura familiar camponesa constrói o seu progresso, a partir do emprego de seu trabalho e de seus conhecimentos e na valorização das potencialidades socioculturais locais. Conforme Ploeg (2008, p. 37): “Os camponeses, onde quer que vivam relacionam-se com a natureza em formas que diferem radicalmente das relações implícitas noutros modos de fazer agricultura.”.

Na luta por autonomia, os camponeses organizam a produção agrícola e moldam seus recursos materiais e sociais de modos distintos:

A coprodução (ou seja, o processo de produção agrícola), é modelada a fim de comportar, tanto quanto possível, os interesses e as expectativas da família. É dessa forma que interage com o mercado: enquanto uma parte é vendida, a outra é usada para a reprodução da propriedade e da família camponesa. Assim, permite, direta e indiretamente, a sobrevivência da família e de suas projeções futuras (PLOEG, 2009, p. 19).

De acordo com Ploeg (2009, p. 19): “A coprodução também retroalimenta e fortalece a base de recursos, melhorando, portanto, o próprio processo de coprodução”. Ainda segundo o autor, esse processo se dá por meio de melhorias qualitativas: tornando a terra mais fértil, cruzando vacas mais produtivas, selecionando as melhores mudas. Tais melhorias podem ser traduzidas na ampliação da autonomia das unidades familiares.

Mesmo com a pressão exercida pelos impérios alimentares, as associações de produtores, o pequeno varejo, a produção para autoconsumo, as trocas não mercantis de alimentos, subsistiram e, em algumas regiões, passaram a impulsionar novos modelos de desenvolvimento rural endógeno (PLOEG, 2008). A perspectiva endógena do desenvolvimento reconhece nas características identitárias e nos recursos materiais e

imateriais os elementos ativos que podem facilitar a geração de trabalho e renda dinamizando o local (PLOEG, 1995).

No estudo dos modos de vida dos agricultores familiares pode-se usar como referência a obra “O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa” de Woortmann e Woortmann (1997), um estudo de caso realizado no estado de Sergipe. Neste estudo, os autores buscam entender a lógica do campesinato, onde o saber-fazer, transmitido entre as gerações se expressa no trabalho diário das famílias camponesas. “O significado simbólico do trabalho e o modelo de saber não são dimensões separadas, [...] em conjunto, constituem uma forma de ver o mundo” (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p. 10).

Conforme Woortmann e Woortmann (1997), nas comunidades rurais, a partir do valor simbólico da comida, as famílias organizam estratégias de trabalho e de reciprocidade, as quais sustentam a continuidade do modo de vida camponês. Para os camponeses, a terra possibilita a produção de alimentos que garante a reprodução social das famílias (WOORTMANN, 1990).

No campesinato, a transmissão do saber para o trabalho acontece no próprio trabalho, pois o saber é um saber fazer. Para Woortmann e Woortmann (1997), a transmissão do saber é mais do que a transmissão de técnicas porque envolve a transmissão de valores construídos socialmente. É a produção e a reprodução de bens simbólicos que constituem o corpo do saber dos camponeses. As ações dos camponeses se encaminham a partir de um saber-fazer e na possibilidade de sua continuidade.

No trabalho da terra e na produção de alimentos, o camponês trabalha com campos técnicos e campos simbólicos. Neste sentido, além de produzir cultivo, o agricultor está produzindo cultura. Para os camponeses, “trabalho, terra e família são indissociáveis e falar de um é falar dos outros” (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p. 17).

No universo característico do trabalho camponês, Woortmann e Woortmann (1997), destacam as relações de poder na hierarquia das unidades familiares. Neste sentido, a figura do pai no comando da família se justifica porque detém o saber, fundamental na reprodução da estrutura social.

Se a produção é central para a reprodução, e se é pelo trabalho que se constrói a família, é pelo saber “técnico” que ela faz e é o controle sobre esse saber que faz a hierarquia do grupo doméstico. Exerce-se o poder porque se detém o saber. Na hierarquia da unidade produtiva, o pai [...] governa o processo de trabalho porque domina o “saber”. O saber “técnico” é, portanto, fundamental para a reprodução da estrutura social (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p. 12).

Assim, esse domínio do saber-fazer nas técnicas de produção de alimentos que liga o agricultor a terra é definido por Woortmann e Woortmann (1997) como “saber é poder”. Os autores complementam que:

Para se reproduzirem, os camponeses produzem mercadorias, mas a produção de mercadorias é antecedida logicamente pela produção de bens, e esta, por sua vez, é antecedida pela produção-reprodução de bens simbólicos que constituem o corpo do saber (WOORTMANN; WOORTMAN, 1997, p. 13).

O caráter social de produção da agricultura camponesa fundamenta-se no caráter familiar. De acordo com Wanderley, nesta forma social de produção o objetivo da atividade produtiva está em atender as necessidades da família e a organização do trabalho se dá de forma cooperativa. Para a autora, o campesinato corresponde, “uma forma de viver e de trabalhar no campo que, mais do que uma simples forma de produzir, corresponde a um modo de vida e a uma cultura” (WANDERLEY, 2014, p. 26).

A agricultura familiar camponesa tem como base a gestão e organização da produção pela unidade de produção familiar. “Esse caráter familiar se expressa nas práticas sociais que implicam uma associação entre patrimônio, trabalho e consumo, no interior da família, e que orientam uma lógica de funcionamento específica” (WANDERLEY, 2004, p. 45).

Na perspectiva de caracterizar o modo de vida dos agricultores familiares camponeses, Balem e Silveira (2002) caracterizam a agricultura como a Cultura do Agro que, de acordo com os autores significa “um conhecimento histórico e socialmente instituído pela prática social do homem que trabalha na terra sobre um determinado espaço agrário” (BALEM; SILVEIRA, 2002, p. 2). Os autores ainda destacam que a forma como o agricultor maneja o agroecossistema embasado nas decisões e ações apreendidas durante a vida na agricultura, caracteriza-se como um elemento constituinte da cultura de agricultor.

Para Gazolla e Schneider (2007, p. 11) “O trabalho do agricultor é produtivo, mas é também simbólico e repleto de significações e sentidos que lhe são fundamentais à construção da sua identidade social enquanto agricultor familiar”. Os autores ressaltam que a identidade do agricultor, por sua vez, está ligada ao ser colono, ao trabalho diário na produção de alimentos, ao vínculo com a terra enquanto patrimônio, às relações familiares e ao saber-fazer repassado entre as gerações que assegura a produção para autossustento enquanto ato alimentar e simbólico de reprodução social. “O saber produz e reproduz a cultura, os valores, os significados dos alimentos, o ordenamento do “mundo” familiar e das suas relações que daí decorre como indivíduo integrante de uma sociedade muito mais ampla” (GAZOLLA; SCHNEIDER, 2007, p. 14).

3.1 Terra, trabalho, família: um modo de vida

A terra, o trabalho e a família são categorias representativas da agricultura familiar camponesa. Neste modo de vida, as famílias se organizam a partir de valores como a reciprocidade. Estas famílias unidas nas comunidades rurais constroem estratégias de desenvolvimento. Para Sabourin (2009), a palavra comunidade tem uma amplitude maior que localidade porque supõe parentesco, espiritualidade, divisão de recursos, territorialidade e sentimento de pertencimento, aproximando-se do conceito de reciprocidade.

Sabourin (2009) aponta como característica das comunidades camponesas: o parentesco, a localidade e a reciprocidade. Nas comunidades, o sentimento de pertencimento, bem como, o compartilhamento de saberes e valores constituem a identidade coletiva destes grupos sociais. Assim, a reciprocidade é central na vida das comunidades rurais. De acordo com Woortmann (1988), a reciprocidade se realiza no interior de um território, tornando-se um espaço de identidade.

De acordo com Sabourin (2009), o conceito de reciprocidade indicado por Mauss, explica-se na dinâmica de trocas que constroem vínculos sociais. Para Templé (2003) a reciprocidade se dá na solidariedade, no reconhecimento do outro e na participação de uma comunidade. Segundo Sabourin (2003), a reciprocidade fortalece as relações sociais através da reprodução da dádiva ou no compartilhamento dos recursos na comunidade. Motiva, assim, a produção, a transmissão e o manejo dos recursos e dos fatores de produção. O dar, o receber e o retribuir está presente nas relações sociais dos agricultores no modo de vida camponês.

Conforme Sabourin (2008), Mauss identificou nas sociedades arcaicas por ele estudadas, uma relação de trocas diferentemente das relações mercantis. Essa forma de relação, chamada por Mauss de dádiva, tem como característica a ocorrência de um valor moral e ético. Na troca de bens materiais, junto com estes bens, seguem valores simbólicos de prestígio e respeito, que devem ser retribuídos por quem recebe.

A reciprocidade, evidente nas trocas e nas doações dos alimentos, fortalece os laços familiares e comunitários. De acordo com Zanetti (2011, p. 45), “[...] as famílias rurais criam estratégias que possibilitam o seu acesso aos alimentos, dando continuidade a um modo de vida característico ao campesinato”.

O rural vai além de um ambiente de produções mercantis, pois, se caracteriza como um espaço social de modo de vida característico, onde as famílias constroem sua história na terra, a partir do trabalho embasado num saber fazer transmitido entre as gerações.

3.2 Soberania alimentar: produção, consumo e autonomia

A produção de alimentos para o autoconsumo, elemento fundamental na conquista da soberania alimentar, está diretamente ligada ao modo de vida dos agricultores familiares camponeses. De acordo com Woortmann e Woortmann (1997, p. 70): “O chão da roça não produz apenas agricultura, mas também agricultores”. Neste sentido, Gazolla e Schneider (2007, p.11) complementam que:

O trabalho do agricultor é produtivo, mas é também simbólico e repleto de significações e sentidos que lhe são fundamentais à construção da sua identidade social enquanto agricultor familiar. A sua identidade, por sua vez, está ligada ao *ser colono*, ao trabalho laborioso aplicado no processo produtivo, ao apego a terra enquanto patrimônio, a família, ao saber-fazer histórico transmitido de geração em geração que embasa a produção para autoconsumo enquanto produção alimentar e simbólica das relações sociais.

De acordo com Grisa (2007, p. 29) “Ao produzir para o autoconsumo as unidades familiares dispõem de maior controle sobre uma das dimensões mais significativas para a sua reprodução social: a alimentação”. Ainda segundo a autora, a produção para o autoconsumo é uma forma de diminuir a dependência das famílias às relações mercantis, também é uma fonte de renda não monetária que proporciona maior autonomia às famílias rurais.

A soberania alimentar está relacionada à autonomia alimentar dos países e a menor dependência das importações e flutuações de preços dos alimentos no mercado internacional (MALUF, 2000). Para Meirelles (2004), o conceito de soberania alimentar estabelece o direito dos povos na definição de sua política agrária e alimentar, garantia do abastecimento de suas populações, busca de um desenvolvimento sustentável e a proteção na produção de alimentos.

O conceito de soberania alimentar reconhece as particularidades dos diferentes povos, ao mesmo tempo em que reconhece as particularidades das diferentes culturas e seus modos de produzir alimentos, gerando processos locais de desenvolvimento. Conforme Longhi (2008), sistemas de produção e comercialização de alimentos que visam o abastecimento local e regional são precursores na promoção da soberania alimentar. O autor destaca que são necessárias transformações na forma de fazer agricultura. A preservação da agrobiodiversidade, o resgate de sementes crioulas e os sistemas tradicionais de produção apresentam-se como fundamentais na conquista da soberania alimentar.

O termo soberania alimentar surge como uma proposta dos movimentos sociais reforçando a importância da produção de alimentos nas unidades de produção familiar. A

concepção de soberania alimentar defendida pela Via Campesina foi reformulada no Fórum Mundial de Soberania Alimentar, que aconteceu em Cuba no ano de 2001, reunindo camponeses, indígenas, pescadores, organizações não governamentais e pesquisadores. Na declaração final do Fórum consta que:

A soberania alimentar é o direito dos povos de definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população, com base na pequena e média produção, respeitando as próprias culturas e a diversidade de modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, de comercialização e de gestão dos espaços rurais, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental (DECLARAÇÃO DO FÓRUM MUNDIAL PELA SOBERANIA ALIMENTAR, 2001).

No ano de 2007, na realização do Fórum Mundial de Soberania Alimentar, que aconteceu na África, o conceito de soberania alimentar foi reafirmado:

A soberania alimentar é o direito dos povos de decidir seu próprio sistema alimentar e produtivo, pautado em alimentos saudáveis e culturalmente adequados, produzidos de forma sustentável e ecológica, o que coloca aqueles que produzem, distribuem e consomem alimentos no coração dos sistemas e políticas alimentares, acima das exigências dos mercados e das empresas, além de defender os interesses e incluir as futuras gerações (DECLARAÇÃO DO FÓRUM MUNDIAL PELA SOBERANIA ALIMENTAR, 2007).

Assim, o conceito de soberania alimentar considera que, para garantir a liberdade, os povos precisam ser soberanos, sendo que esta soberania perpassa pela alimentação. Neste sentido, a soberania alimentar é conquistada na produção local de alimentos, respeitando a cultura e o modo de vida das comunidades. A Linha Simonetti – comunidade estudada neste trabalho - tem buscado ao longo das gerações sua soberania alimentar, produzindo os alimentos (cultivos tradicionais e criações) e transformando os alimentos em comida, conservando todo o saber-fazer que garante a autonomia alimentar da comunidade.

As iniciativas agroecológicas, articuladas no resgate da cultura alimentar, na revalorização das práticas alimentares e nos cultivos tradicionais pode-se caracterizar como espaço promotor da soberania alimentar. Meirelles (2004) assegura que a criação de bancos de sementes crioulas, a produção de alimentos em bases sustentáveis e a articulação de novas redes de distribuição e consumo de alimentos, são condições indispensáveis para garantir o acesso aos alimentos saudáveis.

Conforme Altieri e Toledo (2011), os sistemas de produção fundamentados nos princípios agroecológicos, constitui a base de uma estratégia produtiva fortemente vinculada à soberania alimentar. Ainda, segundo os autores, a soberania alimentar se assegura na

autonomia das comunidades rurais, no fortalecimento dos mercados locais, nos circuitos locais de produção e consumo e nas redes de agricultores que promovem inovações e ideias agroecológicas.

3.3 Campesinato e desenvolvimento territorial

A comunidade da Linha Simonetti apresenta um potencial endógeno significativo que, se ativado, pode gerar processos de desenvolvimento. Nos últimos anos, extensionistas da Emater/RS-Ascar têm assessorado a comunidade, identificando as sementes crioulas, guardiães de sementes e ainda, juntamente com as famílias vêm buscando estratégias que deem visibilidade à cultura alimentar da localidade.

A valorização das identidades locais está cada vez mais presente na sociedade de consumo, desse modo, a cultura tradicional passa a ter um novo sentido, gerando sentimentos de pertencimento e desencadeando processos de desenvolvimento territorial. A construção social da territorialidade se dá na apropriação social, cultural e política do local. Nas relações sociais, culturais, políticas e econômicas e na valorização dos saberes, tradições e cultura local (ABRAMOVAY, 2007). Conforme o autor: “Um dos pressupostos básicos que a literatura sobre inovação e territórios coloca em destaque é a dinâmica de aprendizagem, de valorização das práticas produtivas e das culturas técnicas locais” (ABRAMOVAY, 2009, p. 96).

Para, Pecqueur (2005, p. 12), “o desenvolvimento territorial designa todo processo de mobilização dos atores que leve à elaboração de uma estratégia de adaptação aos limites externos, na base de uma identificação coletiva com uma cultura e um território”. As dinâmicas de desenvolvimento territorial têm como característica uma longa história, de construção de atores locais e carecem de estratégias de reorganização da economia local. A territorialização tem como base a busca de recursos próprios de diferenciação em relação aos seus vizinhos, fugindo da padronização (PECQUER, 2005).

Conforme, Pecqueur (2005), trata-se de conseguir identificar e mobilizar no território os recursos específicos, aqueles de natureza subjetiva, resultantes de processos cognitivos e interativos próprios a determinados atores condicionados pelo ambiente em que se geraram. O autor esclarece que estes recursos constituem uma reserva que pode ser transformado em ativo. Para que sejam valorizados precisam de condições de produção ou criação de meios que

os viabilizem. De acordo com Pecquer “a dinâmica de desenvolvimento territorial visa revelar recursos inéditos, e é nisto que constitui uma inovação” (PECQUER, 2005, p. 12).

Na perspectiva do desenvolvimento territorial, os recursos existentes precisam passar pelo processo de identificação e ativação. Neste sentido, Pecquer (2009) adverte que a ativação de recursos exige dos atores locais formas de desenvolver produtos, qualificando e buscando futuros consumidores, para isso, se faz necessária a articulação com diferentes instituições, criando assim, novas formas de governança local.

O desenvolvimento territorial pode ser acionado na mobilização dos recursos específicos de natureza subjetiva, como nas práticas alimentares, no sistema produtivo e na cultura alimentar tradicional das comunidades rurais. Neste sentido, Abramovay (2002) argumenta que os conhecimentos específicos presentes entre os atores, podem ser construídos, desde que existam estruturas capazes de fomentar ações políticas locais que potencializem o desenvolvimento do capital social. Para o autor: “O desenvolvimento territorial apoia-se, antes de tudo, na formação de uma rede de atores trabalhando para a valorização dos atributos de uma determinada região” (ABRAMOVAY, 2009, p. 96).

As atividades artesanais do meio rural carregam consigo um potencial de geração de renda, especialmente, quando reúnem no mesmo produto garantia de qualidade e identidade tradicional, produtos que evocam sensação de pertencimento e origem. Para, (ABRAMOVAY, 2009) o conhecimento de um produto com identidade social localizado num território exprime marcas de garantia aos consumidores e, ao mesmo tempo, agrega renda aos agricultores e fortalece as organizações coletivas. Neste sentido, o papel dos extensionistas e dos movimentos sociais pode ser crucial para o sucesso dos empreendimentos territoriais.

Uma visão territorial de desenvolvimento pode revelar as potencialidades presentes no meio rural. Quando o meio rural é visto como base de um conjunto diversificado de atividades e de mercados potenciais, seus horizontes podem ser ampliados. Antes de promover o crescimento de uma atividade econômica, se faz necessário o fortalecimento do capital social nas organizações coletivas. Deste modo, as populações rurais podem ser protagonistas da construção de novos territórios (ABRAMOVAY, 2009).

De acordo com Saquet (2014), os agricultores camponeses concretizam seus territórios por meio das territorialidades e das temporalidades cotidianas. As temporalidades cotidianas se expressam nas dimensões: econômicas nos processos de produção, de circulação, de troca e de consumo; políticas na organização social, nas lutas, na resistência e nas relações de poder e culturais nas diferenças e identidades. Conforme o autor, os atores locais apropriam-se do

espaço construindo o território, através de uma rede de mediação vinculada à prática produtiva e ao modo de vida camponês.

4 ALIMENTOS À MESA: A COMIDA COMO EXPRESSÃO CULTURAL

4.1 O que é Cultura alimentar?

Neste capítulo, apresenta-se o conceito de cultura alimentar da antropologia, discutindo o sentido da alimentação na construção das identidades de grupos sociais, ponto fundamental no entendimento da cultura alimentar. Para isso, buscam-se algumas abordagens antropológicas que apontam o significado que a identidade, a tradição e a cultura exercem na alimentação humana.

Na antropologia, a cultura pode ser entendida como um sistema simbólico, um conjunto de mecanismos de controle, planos, regras e instruções que coordenam o comportamento humano (GEERTZ, 1979). Para o autor, homem e cultura estão interligados por padrões complexos de comportamento, a partir de estruturas e significados sociais, historicamente, estabelecidos. A cultura é o modo como as pessoas se relacionam mutuamente estabelecendo relações com seus materiais culturais (KROEBER, 1948). Desta forma, a cultura possibilitou ao homem a oportunidade de organizar-se em uma civilização, diferenciando-se assim dos demais animais.

A cultura caracteriza-se pelos ritos, modos simbólicos e no desenvolvimento do costume sob formas historicamente específicas das relações sociais e de trabalho (THOMPSON, 1998). Ainda, conforme o autor, a cultura está relacionada aos costumes e tradições que perpassam as gerações através da transmissão oral.

O conceito de cultura para Kuper (2002) é fundamentalmente uma questão de valores e ideias numa atitude mental coletiva, não é uma questão de raça, ela é aprendida. “As ideias, os valores, a cosmologia, a estética e os princípios morais são expressos por intermédio de símbolos e, portanto, se o meio é a mensagem, cultura podia ser descrita como um sistema simbólico” (KUPER, 2002, p. 288).

Na visão sociológica de cultura, Hall (2003), destaca a complexidade do conceito de cultura que converge e perpassa as mudanças históricas, e que pode ser entendido como a “soma de descrições disponíveis pelas quais as sociedades dão sentido e refletem as suas experiências comuns” (HALL, 2003, p. 135). Segundo o autor, a cultura é um modo de vida global resultante de todas as inter-relações das práticas sociais.

A cultura alimentar é formada pelas práticas e hábitos alimentares onde a tradição e a inovação têm a mesma importância (MINTZ, 2001). Isso quer dizer que a cultura alimentar não se refere apenas às raízes históricas, mas, também aos hábitos cotidianos, composto pelo que é tradicional e pelos novos hábitos que vão sendo adquiridos por um grupo social. Ainda conforme o autor, nossos hábitos alimentares podem mudar durante a vida, mas a memória alimentar e os sinais do primeiro aprendizado à mesa permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência. Para Contreras (2005), a cultura alimentar resulta de um processo de aprendizagem que inicia no nascimento e se solidifica no ambiente familiar e social. Neste sentido, as escolhas, os gostos, os hábitos e as práticas alimentares apresentam variações entre os grupos sociais.

A comida é uma categoria construída culturalmente apresentando significados distintos nos grupos sociais. “Todos os grupos humanos têm uma fisionomia alimentar. Pode ampliar-se, mas conserva os traços essenciais característicos” (CASCUDO, 1983, p. 373). Conforme Woortmann (2006), a comida envolve afetividade, família, memória alimentar. Por essa razão, expressão como comida caseira é utilizada para simbolizar infância e a segurança associada à comida de mãe.

Ainda segundo Mintz (2001), a cultura alimentar refere-se às identidades sociais. Neste sentido, os hábitos e práticas alimentares revelam a cultura em que os povos estão inseridos. Para Cascudo (1983), nenhuma outra atividade será tão permanente na história humana como a alimentação.

Pollan (2008) conceitua cultura como um conjunto de crenças e práticas que ajudam na mediação da nossa relação com os outros e também com a relação do homem e a natureza. “[...] quando se trata de alimentação, cultura é sinônimo de mãe, a figura que costuma transmitir ao grupo as formas de alimentação – formas que só duraram porque, em geral, mantinham as pessoas saudáveis” (POLLAN, 2008, p. 147).

Os comportamentos alimentares são adaptados à cultura de cada povo e de cada país, em estruturas fortemente marcadas pelas particularidades locais, com um forte apego à sua própria identidade. “A alimentação ilustra o caráter de sequência ininterrupta, de continuidade, que há nas relações do grupo com o meio” (CANDIDO, 2001, p. 33). Ainda, conforme o autor, em cada cultura há uma técnica de viver de que a alimentação está presente, onde o alimento se torna o centro de um dos mais vastos complexos culturais, abrangendo atos, normas, símbolos e representações, um elemento explicativo da vida social. Para Cascudo (1983, p. 378): “O alimento representa o povo que o consome numa imagem imediata e perceptiva”.

A alimentação humana está atrelada à diversidade cultural dos povos e como um ato social e cultural reflete diversos sistemas alimentares, sendo que, segundo Maciel (2005), podemos pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza, construindo identidades socioculturais. O costume alimentar de um povo pode se revelar na eficiência produtiva e reprodutiva, na organização da vida comunitária, nas formas de obtenção dos alimentos e nas suas representações políticas e sociais (CARNEIRO, 2005).

Ainda neste sentido, Da Matta (1986) estabelece uma distinção entre comida e alimento, quando diz que toda substância nutritiva é alimento, porém, nem todo o alimento é comida. A partir desta diferença entre comida e alimento é possível entender o papel da cultura na alimentação. As escolhas alimentares definem não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere.

A cultura alimentar abrange as práticas alimentares, as simbologias presentes nos alimentos, os hábitos alimentares e a herança étnica e cultural, que no conjunto, determinam a relação de uma comunidade com o alimento. “Sendo o ato de comer uma das manifestações mais importantes dessa relação, as culturas têm muito a dizer sobre o que, como, por que, quando e quanto se deve comer” (POLLAN, 2008, p. 147).

Natureza e cultura encontram-se na alimentação humana. “Assim, estando à alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações do homem entre si e com a natureza” (MACIEL, 2005, p. 49). “A manutenção usual dos alimentos regionais é um elemento poderoso de defesa coletiva, no sentido psicológico, mantendo, como uma permanente, as características da nutrição popular” (CASCUDO, 1983, p. 381).

Pode-se dizer que a cultura alimentar é representada pelas práticas e hábitos alimentares de um grupo social. Neste sentido, a alimentação marca, no interior de uma mesma cultura, os contornos dos grupos sociais, quer isso seja, em termos de categorias sociais ou em termos regionais. Tal alimento é um atributo para um grupo social e será rejeitado por outro. “Comer traça as fronteiras identitárias entre os grupos humanos de uma cultura para outra, mas também no interior de uma mesma cultura entre os subconjuntos que a constituem” (POULAIN, 2004, p. 258). “A alimentação e a mesa são, em geral, espaços privilegiados em que se manifestam as particularidades culturais, as reivindicações nacionais e as querelas religiosas” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 312).

4.2 Cultura Alimentar: tradições e identidades

Ao tratar de cultura alimentar, logo se fala de identidade e tradição. Para Gimenes (2008, p. 62), “identidade e tradição são conceitos indissociáveis, já que a sensação de permanência gerada pela tradição auxilia na construção e fortalecimento das identidades”. De acordo com Rolim: “Através das tradições, a memória coletiva acaba se tornando o suporte de continuidade e preservação do social” (ROLIM, 1997, p. 20).

Castells (1999, p. 22) afirma que “identidade é o processo de construção de significado com base em atributo cultural ou ainda um conjunto de atributos culturais inter-relacionados, o(s) qual (is) prevalece (m) sobre outras fontes de significado”. Para o sociólogo Michael Pollak: “A construção da identidade é um fenômeno que se produz em referência aos outros, em referência aos critérios de aceitabilidade, de admissibilidade, de credibilidade, e que se faz por meio da negociação direta com os outros” (POLLAK, 1992, p. 5).

Ao mesmo tempo em que as localidades são influenciadas e moldadas pelos processos globalizantes e, por vezes homogeneizantes, as dimensões locais vêm produzindo tendências inversas aos padrões globalizantes (GIDDENS, 2002). Percebe-se em todos os lugares, processos de valorização do patrimônio e reafirmação de identidades coletivas, representando reações em âmbito local aos efeitos globais (CASTELLS, 2006).

Para Kroeber (1952), a cultura é um processo cumulativo que resulta de um processo histórico, onde as atitudes do homem seguem os padrões culturais vigentes. Para o autor, “tradição é a soma de todas as ideias, hábitos e costumes que pertencem a um povo e são transmitidos de geração a geração” (KROEBER, 1952, p. 114). A tradição pode ser chamada de herança social, pois, modela a ação e determina o comportamento seguindo o princípio da continuidade, transmitindo as gerações futuras os feitos do passado (KROEBER, 1952).

De acordo com Reinhardt (2007), a tradição culinária carrega consigo um sentido simbólico de permanência entre as gerações, conforme a autora:

[...] a “tradição” e, no caso mais específico, a **tradição culinária**, tem um sentido simbólico, pois está deslocada de seu “ambiente” original, seja ele espacial ou temporal. A palavra tradição vem do latim *traditio*. O verbo é *tradire* e significa entregar, passar algo para outra pessoa, ou passar de geração a outra geração. É esta transmissão que faz a tradição deslocar-se temporalmente, dando-lhe um sentido de ligação com o passado (REINHARDT, 2007, p. 106).

A tradição fortalece a identidade social dos grupos. No processo histórico de formação das diferentes culturas, determinadas tradições permanecem vivas, incluindo as tradições

culinárias. De acordo com Reinhardt (2007): “As comidas que hoje denominamos “tradições culinárias” são aquelas que eram feitas por motivos práticos específicos, porém hoje são reproduzidas tendo significados simbólicos, despertando sentimentos e emoções” (REINHARDT, 2007, p. 107-108).

Quando se fala de identidade alimentar, se faz necessário lembrar que a formação dos hábitos alimentares está ligada a nossa história de vida, iniciando no nascimento e se perpetuando ao longo da vida. De acordo com Giard (1996, p. 250), “os indivíduos tendem a ficar identificados a hábitos alimentares de sua infância: alimentos que eles se habituam a comer desde a tenra idade e se estendem ao longo de sua vida cotidianamente”. Para Garine (1987), a memória alimentar dos indivíduos está ligada aos hábitos de infância, normalmente baseados na cultura tradicional. Para Seyferth “A identidade (étnica) permite associar o indivíduo, ou o grupo, a um passado, uma raça, uma cultura compartilhada, suscita sentimentos de pertença, mas o interesse comum também une, permitindo laços concretos de comunidade (SEYFERTH, 2011, p. 9)”.

Os hábitos e as práticas alimentares dos indivíduos são elementos importantes na construção de sua identidade social. Para Mintz, “[...] o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos” (2001, p. 31). Maciel (2004) complementa que a comida é um símbolo de identidade através da qual as pessoas podem se distinguir. “[...] as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado “modo” ou “estilo” de vida que se quer particular a um determinado grupo” (MACIEL, 2004, p. 36).

As práticas alimentares, os produtos consumidos e as maneiras de processar os alimentos estão relacionados aos recursos locais, as atividades produtivas e o território rural. Para Contreras (2005), a alimentação e suas relações são reconhecidas como marcadores étnicos, contribuindo para gerar identidade. O conceito de identidade está associado a cozinhas regionais e atribui-se a certas comidas o valor de signo de identidade. “Uma prática cotidiana, como é a alimentação, inscreve-se no marco das representações e de significados, com a finalidade de estabelecer categorias entre os territórios, os agentes e os grupos sociais” (CONTRERAS, 2005, p. 141).

No processo de construção das identidades socioculturais a cozinha pode representar um referencial identitário importante, como um símbolo de uma identidade reivindicada. “A cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único – particular, singular e reconhecível” (MACIEL, 2004, p. 27).

As dimensões sociais da comida expressam meios de sociabilidade e de identidade de um grupo social. Para Woortmann (2007), “A categoria “comida” constitui categoria cultural nucleante que, por sua vez, se articula a “trabalho” e “terra”, igualmente ricas em significado”. (WOORTMANN, 2007, p. 177). A autora afirma que os hábitos e as práticas alimentares dos comensais, agregam uma linguagem que expressa diferentes dimensões, como memória alimentar, gênero, família e identidade. Numa dimensão maior, a comida serve de conexão em categorias amplas como natureza e cultura. “A comida, ao mesmo tempo em que está alicerçada em razões práticas – é necessária para atender ao estômago –, também constrói seu universo simbólico – é necessária para atender à mente” (WOORTMANN, 2007, p. 178).

O ato alimentar vai além de uma necessidade biológica, através da comida é possível embrenhar-se em valores e simbolismo que organizam modos de vida. Neste sentido, Woortmann (2004) assinala que:

[...] a comida não é apenas alimento. Em qualquer sociedade, os alimentos são não apenas comidos, mas também pensados. Em outras palavras, a comida possui um significado simbólico – ela fala de algo mais que nutrientes. A família, por seu lado, não se reproduz apenas no plano biológico, nem reproduz apenas sua força de trabalho. Sendo ela uma construção ideológica, ela se reproduz no plano simbólico, e uma das dimensões dessa reprodução pode ser apreendida pelo modo de comer (WOORTMANN, 2004, p. 1-2).

As identidades culturais se manifestam por meio de indicadores sociais. “O alimento é percebido como um intermediário real - e não apenas metafórico ou simbólico - que permite “incorporar” as qualidades e os valores de que seria materialmente capaz de transmitir” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 313).

Identidade é um novo recurso da modernidade, caracterizada por produtos que evocam um território, uma paisagem, alguns costumes, uma referência de identidade (CONTRERAS, 2005). Para Flandrin e Montanari (1998): “Como resposta às necessidades individuais, a alimentação torna-se progressivamente elemento essencial da estruturação dos grupos, de expressão de uma identidade própria e origem de um pensamento simbólico” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 52).

As nossas práticas e nossos hábitos alimentares estão associados a nossa identidade social, conforme explica a antropóloga Vivian Braga, em *Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação* (2004):

Sejam as escolhas modernas ou tradicionais, o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido que conferimos a nós mesmos e à nossa identidade social. Desse modo, práticas alimentares revelam a cultura em que cada um está inserido, visto que comidas são associadas a povos em particular (BRAGA, 2004, p. 39).

Os alimentos cumprem uma função biológica, e, também uma função social. Neste sentido, Braga (2004) afirma que “[...] os hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui” (BRAGA, 2004, p. 39) Ao comer, acionam-se mecanismos fisiológicos, psicológicos, ecológicos, econômicos e culturais que constituem os condicionantes do comportamento alimentar (GRACIA, 1996).

Para Garcia (2005), as práticas alimentares representam a identidade cultural e a memória alimentar expressas na escolha, na preparação e no consumo de alimentos, por meio daquilo que se come, como se come, do lugar que se come e dos modos de preparar a comida. Já os costumes alimentares estão presentes na prática e no comportamento alimentar, guardando a experiência sociocultural arranjada e articulada na experiência pessoal. [...] “o estudo das práticas alimentares envolve as dimensões socioculturais, cognitiva e afetiva, conformadas com a dimensão biológica e presentes no desempenho das operações relacionadas à alimentação” (GARCIA, 2005, p. 278).

Os produtos processados artesanalmente, característicos de um saber-fazer repassado entre as gerações, representam uma identidade sociocultural. De acordo com Vendrúsculo (2009), a gastronomia destaca-se como elemento constitutivo da narrativa identitária, ao ressaltar atributos culturais e étnicos de um passado, constantemente, revisitado para a sustentação da identidade territorial. Segundo Maciel (2005), podemos pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza, construindo identidades socioculturais.

Assim, a Linha Simonetti tem na gastronomia um sinal distintivo da identidade territorial. Para Maciel (2005, p. 54) “[...] o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social.” Por sua vez, Candido (2001), ressalta que uma dieta alimentar depende da organização social onde os rituais agrários encontram-se na base dos desenvolvimentos culturais. Ainda destaca que a vida, o meio e o grupo se integram, muitas vezes, em função da comida.

Os processos históricos de ocupação territorial, os traços de identidade deixados pela colonização italiana ainda se apresenta no dia a dia das famílias da Linha Simonetti, expressos na gastronomia com comidas que relembram histórias de vida. Para Pollan (2008, p. 147): “Sendo o ato de comer uma das manifestações mais importantes dessa relação, as culturas têm

muito a dizer sobre o que, como, por que, quando e quanto se deve comer”. Neste sentido, Flandrin e Montanari (1998), intercedem que:

Deixemos de lado a ideia de que o cotidiano não tem história, de que tudo, desde sempre foi igual ao que conhecemos atualmente [...] não é por mera fantasia que as maneiras de preparar os mesmos alimentos diferem de um povo para outro, mas, em função de diferenças tecnológicas, econômicas e sociais entre esses mesmos povos (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 17).

Conhecer um território é também conhecer a memória de sua gente. Para Flandrin; Montanari (1998), a gastronomia artesanal caracteriza-se pela continuidade histórica, de uma memória e uma consciência de pertença comum. Afirmando a solidariedade territorial, o vínculo espacial e memorial. Logo, as cozinhas regionais permitem a modernidade urbana reatar com as suas origens, com os pratos consagrados pela lembrança.

As práticas alimentares relacionam-se com a seleção dos alimentos, a preparação e o consumo propriamente dito, incluindo valores simbólicos associados à alimentação. Conforme Garcia (2005), as práticas alimentares manifestam conflituosamente, as oscilações do comportamento alimentar formado por representações construídas pela preocupação com a saúde e com o paladar. Assim como, toda a herança que estruturou o gosto, os rituais alimentares também são parte permanente das práticas alimentares.

Nas práticas alimentares está contida a identidade cultural, a condição social, a memória familiar expressa nos procedimentos relacionados à escolha e à preparação dos alimentos e ao seu consumo propriamente dito, manifestando-se na experiência diária por meio daquilo que se come, de como se come, dos desejos por certos alimentos e preparações, do lugar em que se come, dos modos de preparar a comida (GARCIA, 2005, p. 277).

O estudo das mudanças alimentares, mais que uma análise sobre a introdução e a substituição de determinados alimentos, pode evidenciar como as famílias se relacionam com o meio em que estão inseridas (HERNÁNDEZ, 2005). Maciel (2005), afirma: “[...] o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social” (MACIEL, 2005, p. 54). A comida está relacionada a uma teia de significações da sociedade a que pertence. “[...] o que se come, assim como, as relações sociais que envolvem o consumo dos alimentos, está relacionado a valores resultantes da relação dos indivíduos com a sociedade, como também, no caso dos agricultores, das condições de produção dos alimentos” (CARNEIRO, 2009, p. 152).

5 O ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR: UM INSTRUMENTO PARA O ESTUDO DA ALIMENTAÇÃO

5.1 O espaço social da alimentação

O ato alimentar humano é submetido a duas séries de condicionantes (POULAIN; PROENÇA, 2003). Segundo os autores, a primeira condicionante é imposta aos comensais onívoros, que se alimentam de produtos animais, vegetais ou minerais, através de mecanismos bioquímicos da nutrição e as capacidades digestivas, restando uma margem para as escolhas culturais. A segunda condicionante se refere às condições ecológicas do ambiente onde estão instalados os grupos sociais, oferecendo também uma zona de liberdade na gestão do espaço natural. O espaço social alimentar corresponde à zona de liberdade dada aos comensais pelas condicionantes da alimentação humana.

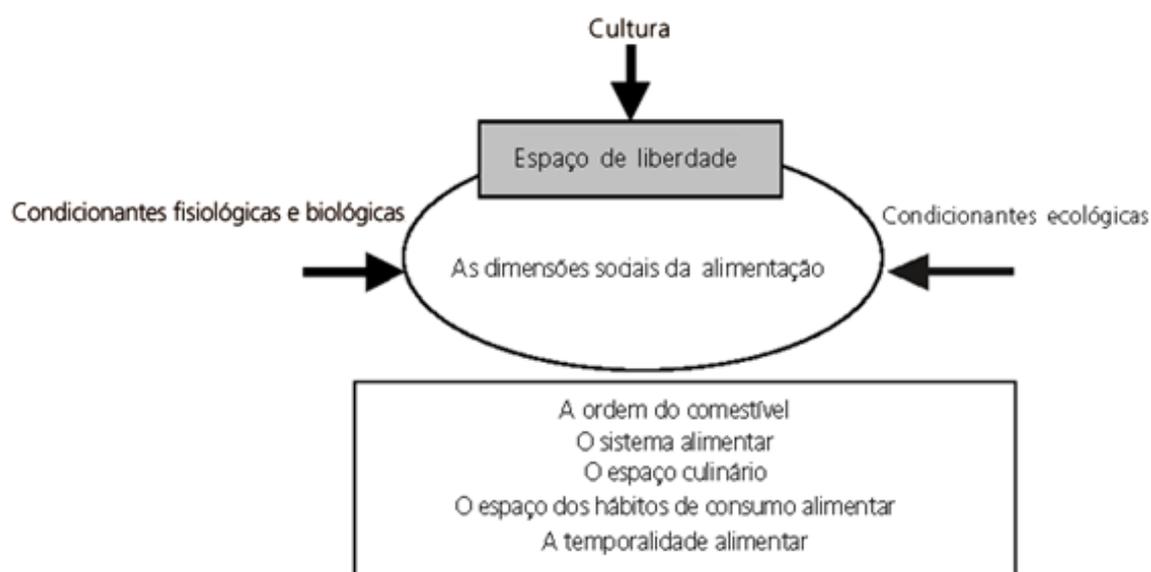


Figura 3 – O espaço social alimentar

Fonte: Poulain e Proença (2003).

Poulain (2004) apresenta o espaço social alimentar como instrumento para o estudo dos modelos alimentares. Para o autor, o espaço social da alimentação é composto de

diferentes dimensões articuladas entre si. Estas dimensões são representadas pelo espaço do comestível, o sistema alimentar, o espaço do culinário, o espaço dos hábitos de consumo alimentar, a temporalidade alimentar e o espaço da diferenciação social.

O espaço do comestível agrega ações que vão da colheita à produção, designa as escolhas de uma comunidade diante da gama de opções colocadas à sua disposição para constituir seu registro comestível na seleção, na aquisição e na conservação dos alimentos. Poulain (2004) afirma que diante de uma diversidade de alimentos provenientes de minerais, vegetais e animais, apenas alguns são selecionados. [...] “esta seleção se articula sobre representações simbólicas e participa da diferenciação cultural dos grupos sociais que vivem às vezes, no mesmo biótopo” (POULAIN, 2004, p. 251).

Ao sistema alimentar (POULAIN, 2004), atribui às estruturas tecnológicas e sociais da produção até o processamento que contribuem para a transformação, a fabricação, a distribuição dos produtos alimentares, processos que garantem que o alimento seja reconhecido como comestível pelo consumidor. O autor destaca que, para o entendimento da dimensão sociológica do sistema alimentar, é preciso levar em conta que os alimentos não se deslocam sozinhos. O funcionamento dos canais por onde passam os alimentos é controlado por agentes sociais. Estes agentes da produção e transformação em sintonia com os comensais definem as estratégias para levar o alimento até a mesa, constituindo rotas alimentares alternativas.

A terceira dimensão do espaço social alimentar, apresentada por Poulain (2004), é o espaço do culinário. Um espaço concreto onde se realizam as operações culinárias e, ao mesmo tempo, um espaço no sentido social da divisão sexual do trabalho e das relações estruturais. Na cozinha, as operações simbólicas articuladas com ações técnicas, colaboram na formação da identidade alimentar dos alimentos tornando-os comida.

De acordo com Poulain (2004), o espaço dos hábitos de consumo alimentar envolve as simbologias presentes no ato alimentar. A estrutura da jornada alimentar, a definição da refeição, sua organização estrutural, as modalidades de consumo, as práticas alimentares, as regras dos comensais e as variações dos hábitos e práticas alimentares nas diferentes culturas e nos diferentes grupos sociais.

A temporalidade alimentar se inscreve nos ciclos temporais socialmente determinados na alimentação. As diferentes etapas ligadas aos ciclos de vida da infância, a velhice determinada pelos alimentos autorizados, proibidos, ritmos das refeições, papéis, dificuldades e obrigações dos comensais. Assim, como os ritmos das estações, dos trabalhos rurais, períodos de plantio e de colheita, períodos de penúria e de abundância (POULAIN, 2004).

A última dimensão, apresentada por Poulain (2004) é o espaço da diferenciação social. Esta dimensão apresenta o alimento como marcador identitário entre grupos humanos de uma mesma cultura e entre os grupos humanos de uma cultura para outra em termos sociais e categorias regionais.

Maciel e Castro (2013) apresentam o sistema alimentar, como uma das dimensões do espaço social alimentar estudado por Poulain (2004). Segundo as autoras, a noção de sistema alimentar apresentado por Poulain (2004), colabora na articulação das diversas áreas de conhecimento de forma interdisciplinar, agregando os diferentes estágios pelos quais o homem tem convivido com o alimento, expandindo para além do debate conceitual da antropologia.

Para Maciel e Castro (2013), a noção de sistema alimentar agrega os diversos campos alimentares e o fluxo do alimento considerando que os alimentos não se transformam sozinhos, reconhecendo assim, o papel dos sujeitos e as representações próprias de cada grupo envolvido no processo. “Assim os processos de plantação e colheita, produção, distribuição, preparo e consumo são percebidos de maneira interligada e, a partir das relações existentes” (MACIEL; CASTRO, 2013, p. 326).

Na perspectiva do sistema alimentar a produção, a transformação e distribuição dos alimentos incorporam diferentes sentidos de acordo com os diferentes contextos que envolvem o ato alimentar. Maciel e Castro (2013) ressaltam o papel da antropologia no sentido de incorporar os significados envolvidos nas especificidades da alimentação.

Ou seja, mesmo em um contexto relativamente globalizado, em que se tenta encontrar a homogeneidade de práticas e de representações, a universalidade de comer ou se alimentar encontra-se com as especificidades de diferentes contextos que são demarcados por fatores socioculturais, econômicos e individuais. Estes devem ser levados em conta quando se pretende pensar sobre a comida e o comer. Não se pretende, contanto, determinar o enfoque ou os objetos dos demais campos, mas sim, propor que estes trabalhem seus diferentes objetos com base nesse olhar sistêmico em que o alimento e o indivíduo não estão isolados, mas relacionados num fluxo dinâmico (MACIEL; CASTRO, 2013, p. 327).

Para Maciel e Castro (2013) a antropologia tem buscado realçar os simbolismos e as especificidades dos sistemas alimentares. Neste sentido, enxergar o ato alimentar como componente de um sistema integrado que vai além da ingestão de alimentos, fortalece este campo de estudo. Conforme as autoras: “Igualmente importante é o fato de estarmos lidando com conjuntos de símbolos que vão ser reutilizados pelas pessoas nas suas relações e atividades cotidianas, num processo que, além de fisiológico, é social” (2013, p. 327).

5.2 Os hábitos e as práticas alimentares

De acordo com Livia Barbosa (2007): “O conceito de hábitos implica a pressuposição da existência de um padrão repetitivo de práticas e representações, que se reproduziriam no interior da sociedade” (BARBOSA, 2007, p. 89). Para a autora, essa pressuposição tem sido colocada em dúvida por muitos pesquisadores diante das mudanças vigentes na modernidade alimentar. Garcia (1999) complementa dizendo que, o termo: hábitos alimentares, tem sido, muitas vezes, criticado quando utilizado nas referências relacionadas à alimentação (enfoque da nutrição), por dar-se a ele um caráter reduzido, como um hábito, recorrente, mecânico, retirado de seu contexto. No entanto, compreendemos que os hábitos alimentares envolvem as escolhas alimentares, constituindo a nossa cultura alimentar. De acordo com Woortmann (1985):

Na medida em que diferentes grupos ou categorias nacionais, étnicas ou regionais elegem diferencialmente o que se pode ou não comer, ou discriminam entre o que é comido “por nós” e o que é consumido pelos “outros”, os hábitos alimentares alimentam identidades e etnocentrismos. O como se come, tanto quanto o que se come é também carregado de significado (WOORTMANN, 1985, p. 02).

Conforme Barbosa (2007), os hábitos alimentares implicam no conhecimento da comida e da relação dos comensais com esta comida. A autora complementa que “comida significa o que, o como, o quando, o com quem, o onde e de que maneira os alimentos selecionados por um determinado grupo humano são ingeridos” (BARBOSA, 2007, p. 92). Assim, a comida é o processo de transformação dos alimentos, um elemento fundamental na reprodução social dos grupos e comunidades.

Quando se trata dos hábitos alimentares característicos de grupos sociais, evoca-se a comida e suas distintas combinações. Já que cada sociedade transforma os alimentos em comida a partir de diferentes estratégias, conforme a cultura local. Para Barbosa (2007), a combinação desses nutrientes caracteriza a culinária, que reúne a manipulação, a cocção, as práticas e representações sobre as refeições. Assim, a culinária é o mecanismo de transformação do alimento em comida, produzindo diferentes cardápios nas diferentes sociedades humanas. A autora conceitua as refeições, como os momentos em que a comida é ingerida numa determinada sequência, dentro de uma lógica de preferências e de combinações alimentares.

Conforme Maciel (2004), as cozinhas são formas culturalmente estabelecidas e reconhecidas de alimentar-se. Assim, as cozinhas fazem parte de um sistema alimentar. Já, a culinária, refere-se a maneira de preparar os alimentos transformando em comida.

Para Garcia (1999), as práticas alimentares representam os aspectos concretos da alimentação observáveis empiricamente, traduzindo a identidade cultural, a condição social e a memória alimentar de uma sociedade. As práticas alimentares se manifestam nas decisões adotadas na escolha, na preparação e no consumo dos alimentos. Conforme a autora:

Isto inclui tudo o que está relacionado com o modo de comer e com o que se come: como se prepara, onde, com quem, quais as técnicas de preparo, as combinações de alimentos, o modo de apresentação da comida, a forma de comer, as diferentes refeições (os alimentos que a compõem, os horários, onde são feitas as refeições, etc.) onde se come, como se come, o que se come (GARCIA, 1999, p. 12-13).

Para Garcia (2005), os costumes alimentares estão contidos nas práticas alimentares e preservam a experiência sociocultural dos indivíduos. “As práticas alimentares são apreendidas culturalmente e transmitidas de geração em geração, portanto, não são facilmente deslocadas e incorporadas” (GARCIA, 2005, p. 284).

As práticas alimentares estão arraigadas numa determinada cultura, manifesta na estrutura culinária dos distintos grupos sociais. Garcia (2005) define a estrutura culinária como procedimentos relacionados à alimentação, os alimentos mais utilizados, a organização dos cardápios diários e festivos, as combinações alimentares, as técnicas de preparo dos alimentos, os sabores marcantes e as particularidades locais. Na familiarização com determinados pratos e alimentos podem ser revelados os sentimentos de pertencimento a uma determinada cultura alimentar.

Na transformação do alimento em comida, a cultura alimentar das diferentes sociedades se manifesta desde a produção até a chegada do alimento à mesa. “Isso significa que os alimentos são sempre manipulados e preparados, a partir de uma determinada técnica de cocção, apresentados sob uma forma específica e ingeridos em determinados horários e circunstâncias, na companhia de certas pessoas” (BARBOSA, 2007, p. 92).

Um sistema alimentar diversificado garante uma dieta alimentar equilibrada. Conforme Garcia (2005), os caminhos trilhados pela sociedade humana na busca de satisfação de suas necessidades nutricionais ao longo das gerações, resultaram numa variedade e diversidade de alimentos acompanhados de uma estrutura simbólica que formam distintos sistemas alimentares e culinários, sendo que as culturas diferem na determinação do que é um alimento comestível.

Embora a alimentação seja uma necessidade biológica, os alimentos são compostos de nutrientes, mas também de significados, sendo assim, cumprem tanto uma função biológica como social. “A alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço” (MACIEL, 2004, p. 25). Os alimentos são digeridos por processos orgânicos e por representações externas, gerados pelo entorno cultural (GARCIA, 2005).

Na alimentação, a relação entre a natureza e a cultura se destaca. A alimentação é um ato social e cultural, desse modo, refere-se às substâncias que um indivíduo ou grupo social costuma ingerir, envolvendo a produção e o consumo, técnicas e modos de aprovisionamento, processamento e ingestão de alimentos. Desse modo, a alimentação humana pode ser pensada como um sistema simbólico onde os códigos sociais imprimem as relações dos homens entre si e com a natureza (MACIEL, 2004).

6 DO CAMPO A MESA: PRÁTICAS E SABERES ALIMENTARES DAS FAMÍLIAS CAMPONESAS

Neste capítulo, abordaremos o espaço social alimentar e as inter-relações das famílias rurais neste espaço. Apresentando os hábitos e as práticas alimentares que configuram este espaço social alimentar que sustenta, ao longo das gerações, uma cultura alimentar alicerçada no modo de vida dos agricultores familiares camponeses. Poulain (2004) apresenta o conceito de espaço social alimentar como um instrumento de estudo dos modelos alimentares, assinalando a conexão bioantropológica de um grupamento humano ao seu meio. O autor destaca as dimensões principais que focalizam este espaço: o comestível, a produção alimentar, o culinário, os hábitos de consumo alimentar, a temporalidade e as diferenciações sociais.

Assim, a partir da sociologia da alimentação estudaremos o espaço social alimentar da Linha Simonetti. Agregando a dimensão antropológica que realça o simbolismo e as especificidades do campo alimentar. Para Maciel e Castro (2013) no ato alimentar temos um emaranhado de símbolos usados pelas pessoas em suas atividades diárias, um processo que, além de fisiológico também é social.

No espaço social alimentar da Linha Simonetti são evidentes as marcas da agricultura familiar camponesa onde a terra produz o alimento que é transformado em comida, a partir de um saber-fazer repassado entre as gerações que garante a autonomia alimentar da comunidade.

6.1 O semear, o plantar e o colher: diversidade à mesa

A agricultura familiar camponesa tem na terra, na família e no trabalho, categorias que constituem um modo de vida. A produção para o autoconsumo faz parte deste modo de vida. Plantar, colher e transformar produtos da terra em comida é o processo que assegura a soberania alimentar e a reprodução social das comunidades rurais. Gazolla e Schneider (2007) definem o autoconsumo alimentar como a produção animal, vegetal ou transformação caseira,

produzida pelo núcleo familiar, utilizada na alimentação do grupo doméstico conforme as suas necessidades.

[...] a produção para autoprovisionamento possui importância no que diz respeito à autonomia familiar, a sociabilidade comunitária e interfamiliar, para o repasse do conjunto de conhecimentos dos agricultores (o chamado saber fazer) e para a segurança alimentar das famílias (GAZOLLA; SCHNEIDER, 2007, p. 1).

De acordo com Grisa (2007), a produção para o autoconsumo sofre influências do repertório cultural dos agricultores, uma estratégia de produção compartilhada por um amplo número de agricultores. Para as famílias da Linha Simonetti, a etnicidade italiana e a identificação com a agricultura fazem parte de um modo de vida. Como pode ser percebido no relato dos agricultores:

Para nós a agricultura é mais tradição. É que meu avô é nato italiano. Ele veio de Nova Udine, com meu bisavô. Ele era criança, cinco seis anos, vieram para o lote aqui no Ivorá destinados aqui no Ivorá, na Linha Simonetti. Meu avô morou aqui, meu pai morou aqui, e nós moramos aqui na mesma propriedade. E gosto de trabalhar na lavoura, sem ganhar fortunas, mas vivo bem (A.S – Trabalho de campo, 2015).

O que motiva a continuar produzindo, é uma coisa que a gente deve continuar porque se tu vai depender de compra, tem a terra, tem a água, a gente deve continuar conforme vem vindo, eu aprendi assim e assim vou continuar. Eu gosto de morar aqui, trabalhar assim e uma coisa positiva da gente ficar assim, aqui no interior está mais à vontade (R. P – Trabalho de campo, 2015).

A gente continua produzindo alimentos para o consumo da família por vários fatores: o cultural, o econômico, o sabor, é uma comida pura, um conjunto de fatores. Na agricultura algumas coisas a gente faz por necessidade econômica, as parreira é de berço a gente faz com amor, uma roça de milho tem uma importância enorme para o agricultor. Os animais, eu gosto de criar o porco, já a minha esposa gosta das vacas. Na agricultura quando tem uma plantação bonita a gente fica feliz quando vejo uma plantação feia fico desanimado. É assim quando o produto está bonito tu trabalhas com amor se não tu não tem ânimo para trabalhar (A. S – Trabalho de campo, 2015).

Da terra, os agricultores produzem o alimento que garante a sustentabilidade da unidade produtiva. Neste sentido, a produção para o abastecimento da família garante autonomia e qualidade alimentar. Segundo Garcia Junior (1989) a produção diversificada de alimentos permite a possibilidade dos agricultores decidirem entre o consumo ou a comercialização da produção. Para isso, os camponeses produzem diversos produtos agrícolas no roçado, nas hortas e nos pomares e mantêm a produção das criações para o autoconsumo.

Na Linha Simonetti, as famílias agricultoras guardam na sua memória alimentar uma história de diversidade alimentar que se mantém ao longo das gerações ancorada na produção de alimentos para o autoconsumo na horta e no pomar doméstico, assim, como na criação dos

animais transformado em carne, banha e salame garantindo a soberania alimentar das famílias, conforme o relato dos agricultores.

Produzimos pro gasto da família, mandioca, carne, ovos queijo, salame, banha, açúcar mascavo, vinagre, vinho pro gasto. Na horta tenho cenoura, beterraba, rabanete, brócolis, couve-flor, tomate, radiche, temperos de todos os tipos (C.M - Trabalho de campo, 2015).

Frutas tenho de tudo desde figo, moranguinho, acerola, mamão, banana, laranja, bergamota, limão pêssego, uva, nectarina, caqui, goiaba para fazer goiabada, jabuticaba para fazer geleia e vinagre. Também fizemos vinagre de acerola e de caqui (C.M - Trabalho de campo, 2015).

Na mesa a radiche⁹, essa sempre está presente. O feijão também, quase diário. O risoto e a polenta diariamente. O pão, o salame e o queijo também sempre estão na mesa. As carnes então variam, hoje é carne de gado, amanhã é um frango. E o vinho feito na propriedade não falta na mesa (L.S – Trabalho de campo, 2015).

Na comunidade da Linha Simonetti, as famílias revivem a cada dia a cultura alimentar dos tempos passados, nas tradições alimentares, sustentada na produção local e no processamento artesanal de alimentos. Assim, como expõe Catarina Zanini:

O tempo dos antigos não é um tempo cronologicamente datado, é antes uma construção simbólica sobre o passado. Para alguns, o tempo dos antigos era o tempo dos pioneiros, para outros era o tempo dos pais e avós e para aqueles descendentes que haviam efetuado a trajetória do campo para a cidade, o tempo dos antigos poderia ser encontrado no mundo de seus pais, preso a uma ordem de mundo camponesa ainda. O tempo dos antigos, portanto, é uma construção simbólica que quer expressar uma mudança de ordem de mundo, de rupturas entre a tradição e a contemporaneidade (ZANINI, 2004, p. 65).

As famílias reconhecem a diferença dos alimentos produzidos localmente e distinguem estas diferenças no sabor, na textura e na aparência desses alimentos, reconhecendo nestes alimentos o verdadeiro alimento. Segundo uma agricultora da comunidade, “a horta, as frutas, isso tem um valor mesmo, e eu me sinto bem, a melhor coisa é ter as coisas em casa sem agrotóxicos e sem conservantes, isso é saúde pra gente, e consumindo os produtos cultivados pela gente mesmo a gente sabe o que está comendo” (E.P – Entrevista de campo, 2015). Também confirmada por outra agricultora que afirma: “Olha, não posso com as coisas do mercado. Não como uma fruta, uma verdura de jeito nenhum parece que é tudo branco de veneno” (C. M – Entrevista de campo, 2015).

Na comunidade estudada, percebe-se o domínio da mulher nas estratégias que garantem a produção diversificada de alimentos, sendo que em grande parte das famílias, as mulheres são responsáveis pela horta, assim, como pela conservação das sementes crioulas.

⁹ A radiche é a pronúncia utilizada para falar do radite na Linha Simonetti.

Além do domínio no comando da cozinha, onde o alimento produzido é transformado em comida. Em pesquisa realizada com alemães no Vale do Taquari, no Rio Grande do Sul, constata-se que: “A horta e o quintal são espaços de cultivo do qual as mulheres ficam encarregadas. É ali que, em geral, elas plantam a maior parte dos alimentos utilizados na cozinha e que são para o gasto” (WEDIG; MENASCHE, 2013, p. 156).

O sistema alimentar da Linha Simonetti está alicerçado numa produção de alimentos para o autoconsumo. Onde as sementes são conservadas como patrimônio cultural, o saber fazer no cultivo na horta, assim como, as criações, porcos, galinhas e vacas. Sendo que dos produtos da horta e do pomar são processados os doces: compotas, chimias, geleias e conservas. Já dos animais: o queijo, a puína, o salame, o presunto (copa), a morcilha, o torresmo e a banha.

A comunidade apresenta uma baixa dependência do mercado, sendo que as famílias compram apenas alguns produtos industrializados como: sal, açúcar, farinha de trigo, café, erva-mate. Além da produção na horta e das criações, as famílias produzem artesanalmente as bolachas, pães,ucas e massas. “Eu faço pão, compotas e conservas, não compro nada”. “A carne só o que produzimos em casa, porco, gado e galinha” (C. M – Entrevista de campo, 2015).

A carne, um alimento valorizado pelas famílias, é produzido em casa, desde o frango, o porco e a carne de gado. Assim, como os ovos, a banha, o salame também estão garantidos para o consumo familiar. Conforme afirma a agricultora da comunidade: “Criamos porco, galinha, vaca de leite, e os bichos para corte, para comer. A gente vende alguns, mais a maioria é pro gasto. A gente enche dois freezer de carne por ano pro gasto da família” (C. M – Entrevista de campo, 2015).

Desse modo, as famílias levam para a mesa e o fogão, alimentos produzidos na unidade de produção familiar, garantindo a soberania alimentar e perpetuando o saber-fazer das gerações passadas. De acordo com Gadelha e Maluf (2008), a produção para o autoconsumo representa a garantia de uma alimentação saudável e segura, livre de agrotóxicos. O plantio e a criação de animais para a subsistência representam duas das principais maneiras de obtenção de alimentos das famílias agricultoras.

A organização do trabalho na comunidade está associada ao abastecimento alimentar das famílias. A produção para o autoconsumo garante a reprodução material e cultural das famílias agricultoras. Para Gazola (2004), Grisa (2007), a produção para o autoconsumo gera uma maior autonomia das famílias rurais, isto é, um maior controle sobre o processo produtivo e a reprodução social das unidades de produção familiar.

Grisa (2007) afirma que, ao produzir seus próprios alimentos, as famílias rurais dispõem de maior autonomia sobre a dimensão alimentar, diminuindo a sua dependência ao mercado, garantindo maior estabilidade e segurança ao grupo familiar. Neste sentido, as famílias organizam a produção de alimentos conforme suas necessidades. “Cada agricultor vai realizar a sequência das operações segundo uma avaliação individual da terra de que dispõe e dos recursos e força de trabalho doméstico disponíveis, da necessidade da produção a ser feita” (GARCIA JUNIOR, 1989, p. 108).

Na horta tenho umas verduras, alface, radiche, couve, repolho, ervilha só para o consumo, de frutas laranja, uva pro gasto. Criamos porco, galinha, vaca, vaca de leite tudo, o queijo sempre vendo e os ovos, é para o consumo, para o gasto. Vendemos o açúcar mascavo, o mel, e o melado, e alguma coisa de queijo (D. P. – Entrevista, 2015).

Um dos valores presentes na Agricultura Familiar Camponesa é a reciprocidade na troca dos produtos para o autoconsumo das famílias, alimentos da horta, frutas da estação, produtos processados, carnes dos animais abatidos na propriedade e sementes. Estes momentos de troca de produtos entre as famílias também oportuniza a sociabilidade, momentos de aproximação e integração entre os vizinhos fortalecendo os laços comunitários. Conforme Gazola, o autoprovisionamento também exerce um papel significativo nos processos de socialização e reciprocidade das comunidades rurais. No mesmo sentido, Antônio Cândido (1987) relata em seu estudo *Parceiros do Rio Bonito* que a produção para o autoconsumo gerava a troca e a socialização na comunidade de caipiras paulistas.

Na Linha Simonetti, os alimentos produzidos para o consumo das famílias, também são doados ou trocados entre os vizinhos, conforme relata o agricultor: “É, a gente faz melado para o consumo assim, e vende algum litro, pouquinho assim, ou dá para algum vizinho, troca com os amigos” (A. S. – Entrevista de campo, 2015). Segundo outra moradora “A gente faz a troca entre vizinhos, entre os parentes. Uma vez se trocava bem mais” (D. P. – Entrevista de campo, 2015). Pode-se perceber nos discursos das famílias, que antigamente a troca e doação de alimentos entre vizinhos era maior. Uma das razões pode ser a facilidade na conservação e no armazenamento dos alimentos.

A produção para o autoconsumo permite o acesso aos alimentos sem dependência do mercado, assegurando um alimento de qualidade e o controle sobre a produção dos alimentos, portanto, a soberania alimentar da unidade de produção familiar.

A gente continua produzindo para o consumo o milho crioulo, por que é uma qualidade melhor do que o outro, esse transgênico. Na horta, por exemplo, então é aquela tradição do cara se envolver, capinar, que a gente sabe o que tá comendo

também, que é mais puro, por exemplo, o tomate, a gente pega no mercado sente o cheiro do veneno. O gosto é melhor naquele que a gente produz na horta (A.S – Trabalho de campo, 2015).

Brandão (1981), em seu estudo destaca as relações da produção para o autoconsumo, especialmente as formas usadas no acesso aos alimentos e as crenças relativas ao consumo dos alimentos entre camponeses do Estado de Goiás. Para o autor, a produção local de alimentos fortalece as relações de pertencimento de identidade do agricultor com a terra: “Há um certo orgulho entre casais de lavradores e camponeses em provar que quase tudo o que a família usa e consome é obtido “ali mesmo” e como resultado do trabalho da família sobre a terra” (BRANDÃO,1981, p. 79). Este orgulho também pode ser percebido no relato da agricultora que destaca como se dá a produção e a comercialização de alimentos em sua unidade familiar.

Em nossa propriedade produzimos primeiramente, a cana de açúcar, que agente faz açúcar mascavo, começa agora no mês de maio vai praticamente três meses sempre trabalhando. Daí a gente planta a mandioca e a batata para o consumo, o amendoim e a moranga a gente planta para vender. A gente vende a maioria do que é produzido em Ivorá e Polêsine. Uma coisa que digo é que não sobra nada em casa, já tem pedidos agora, para a o melado que ainda será feito. Melado não daquele batido, o preto. Já uns quatro anos que a gente começou a fazer mais para a venda, antes a gente plantava fumo, daí a gente desistiu. Depois tem o mel que também é vendido (D. P. – Entrevista, 2015).

Para Ploeg (2008), o princípio camponês constrói os caminhos para o futuro valorizando as suas próprias qualidades e conhecimentos. O autor ainda destaca como princípio dos agricultores familiares camponeses, “[...] o valor e a satisfação de trabalhar com a natureza viva, de ser relativamente independente, da artesanidade e o orgulho relativamente ao que foi construído”(PLOEG, 2008, p. 299).

6.1.1 As criações: comida e renda

A criação de animais é uma dimensão importante na produção para o autoconsumo. Para Garcia Junior (1983), a criação se presta para a reserva e para a acumulação. Reserva porque é usada para o consumo da família na forma de carne, leite, queijo, ovos. Acumulação porque não havendo necessidade de consumo dos animais pela família, estes podem ser vendidos, ampliando a renda da unidade de produção familiar. “O gado não é a nossa

atividade principal, mas como se criam as vacas, tem o leite para o consumo, a venda do queijo e a venda de duas a três reses por ano” (A.S. – Trabalho de campo, 2015).

A criação de animais, ao mesmo tempo, que garante alimento para o consumo também representa uma aporte de renda possibilitando tanto a comercialização dos animais quanto dos produtos processados. Garcia Junior (1989) destaca a importância das criações na reprodução social da produção quando diz “como é possível ter agricultura sem ter criação” e afirma que “agricultura, negócio e criação constituem o tripé da economia dos agricultores” (GARCIA JUNIOR, 1989, p. 137).



Figura 4 – As criações da Linha Simonetti: (a) os bovinos e (b) as aves

Fonte: Emater/RS-Ascar.

As criações, porcos, bovinos e aves destinadas para o consumo das famílias é uma prática que permanece ao longo dos tempos na comunidade da Linha Simonetti, garantindo o aporte de carne, banha, salames e presunto para o sustento das famílias. Algumas famílias agregam a produção de peixes e abelhas aos seus sistemas de produção. Características semelhantes foram relatadas por Oliveira (2009), em pesquisa realizada no município de Jaboticaba/RS quando afirma que a carne é um dos alimentos que permanece na memória da população entrevistada, e possuir criação destinada para o consumo da família é uma prática constante nos hábitos alimentares da localidade. No estudo realizado por Candido (2001), a presença da carne nas refeições era rara, presente em dias especiais como aos domingos, atualmente, a carne tem presença garantida nas refeições diárias. “Antigamente não se comia muita carne. A carne que tinha era quando se carneava um porco e a carne de galinha só no sábado e no domingo” (V. S. – Trabalho de campo, 2015).

Antigamente, o abate de animais era motivo de comemoração e de encontro entre as famílias vizinhas dispostas a ajudar na carneação. Conforme Menasche (2007, p. 12) “a carne (que não podia ser conservada por muito tempo) era distribuída entre eles. Assim, naquele momento, todas as famílias envolvidas disporiam de carne fresca”. Ainda, de acordo com a autora, depois de algum tempo, as relações de sociabilidade vividas no ritual da carneação e divisão de carne bovina seguia acontecendo nas demais famílias da comunidade fortalecendo os laços de amizade entre os vizinhos. Porém, a chegada da luz elétrica e do freezer para o armazenamento da carne interferiu na sistemática da troca entre os vizinhos, já que as famílias passaram a guardar a carne pelo tempo desejado, alterando esta prática nos grupos sociais. Também se pode perceber esta mudança na narrativa da agricultora:

Antigamente trocava mais, porque não tinha como conservar as carnes. Quando eu era pequena, lembro que faziam assim, quando matavam um animal eles repartiam pros vizinhos, assim era a troca. Hoje se troca menos porque a gente tem como guardar e conservar. Apesar, que a gente, como eu e a minha cunhada, nós trocamos quando mata um porco, a gente reparte bastante coisa, como salame e carne, então sempre se tem o produto novo (E. P. – Trabalho de campo, 2015).

A comunidade é soberana na carne consumida, que também é transformada em salame, presunto e banha. As famílias preservam as práticas de criação, abate e transformação da carne em subprodutos, especialmente a carne de porco pela diversidade de produtos gerados. Segundo Menasche (2007), antigamente, a carne mais consumida no rural era a suína pela facilidade na conservação, na época armazenada em latas com banha. Esta prática é confirmada pela agricultora da Linha Simonetti: “Antigamente, a carne do porco era cozida na própria banha e guardada em latas. Agora guarda na geladeira” (E. P. – Trabalho de campo, 2015). Em pesquisa realizada no Vale do Taquari, Terhorst e Schmitz (2007), relatam as práticas de aproveitamento da carne de porco em torresmo, morcilha, queijo de porco, salame e, especialmente, em carne e banha. O mesmo pode ser verificado na Comunidade Simonetti, nos depoimentos citados: “Do porco faço banha, salame, presunto – feito do lombinho do porco – morcilha preta e branca, torresmo” (E. P. – Trabalho de campo, 2015). “Além da banha fizemos morcilha preta, também a morcilha branca, salame também pro gasto. O presunto também desde o tempo da vó sempre fizeram. A gente diz presunto, mas é a mesma copa” (C. M. – Trabalho de campo, 2015).

Na Linha Simonetti, as criações para o consumo e o abate de animais é parte da rotina alimentar das famílias. O saber-fazer necessário para uma boa carneação segue sendo transmitido entre as gerações, naquele agricultor que guarda este saber, sendo requisitado pelos vizinhos por saber aproveitar bem a carne e a banha dos animais. Conforme relata uma

agricultora da comunidade, quando explica que o esposo exerce um papel ativo no abate de animais, um saber-fazer reconhecido na localidade.

A carne que comemos é só o que a gente produz ou que ele (esposo) ganha trabalhando na carneação aqui na comunidade, até pra fora ele carnea, ele faz o abate do animal. A porcentagem dele ele pega em carne, sempre tem carne sobrando, tanto de frango quanto de porco, como de boi. Mas quando alguém vai fazer uma carneação já chama ele. E chegam esperar até que ele tenha uma folga pra ir lá fazer por que ele é caprichoso no corte das carnes como eles querem (E. P. – Trabalho de campo, 2015).

Dentre os produtos de origem animal, o queijo tem o seu lugar de destaque, produzido tanto para o consumo como para a venda, caracteriza-se como uma alternativa de renda para as famílias. “A gente tem as vacas de leite. E do leite a gente faz queijo. Faço quatro queijos por dia pro gasto e pra vender” (E. Z. S. – Trabalho de campo, 2015). Assim como a banha, a gordura preferida na preparação dos alimentos, enaltecida no sabor garantido às preparações culinárias, e na qualidade superior aos demais óleos industrializados. “Na cozinha, uso a banha. O azeite só pra temperar salada” (E. P. – Trabalho de campo, 2015).

Quanto aos animais, muitas famílias ainda guardam os ovos e trocam entre os vizinhos para garantir a chocada¹⁰. Uma prática que hoje não é tão comum na agricultura familiar, porém, é mantida nesta comunidade como um saber-fazer que se reproduz entre as gerações garantindo um alimento de melhor qualidade. “A gente troca os ovos com os vizinhos e os parentes pra garantir uma chocada melhor” (E. Z. S. – Trabalho de campo, 2015). Segundo Gazolla (2004), o autoconsumo gera sociabilidade e promove as trocas de produtos ou animais entre parentes e vizinhos, como no caso da troca de ovos de galinhas caipiras. O processo de troca envolve razões práticas, “misturar as raças” das galinhas que já estão muito “afinadas de sangue” e, simbólicas oportunidade de fazer uma “visita”, fortalecendo os laços de amizade.

6.1.2 Cores e aromas: a horta e o pomar

O português manteve quanto pode, no Brasil, a tradição natal das quintas, hortas e passais. Não podiam viver sem as hortaliças e semeou-as ao redor das casas, criando o centurião verde dos mantimentos vegetais [...] (CASCUDO, 1983, p. 490).

¹⁰ A chocada de galinha por incubação natural far-se-á sempre utilizando galinhas chocas que aquecem sob suas penas, os ovos galados ou férteis.

A horta é o espaço próximo à residência, onde as famílias produzem as verduras para o consumo das famílias. Segundo Cascudo (1983): Comumente no Brasil denominam-se verduras (porque são usadas verdes) valendo todos os produtos da horta e mesmo o emprego de ervas silvestre, incluído na alimentação normal. Ainda segundo o autor: “Na instalação da cozinha portuguesa no Brasil encontramos o plantio regular de plantas hortenses indispensáveis na alimentação do colonizador europeu e por ele trazidas de Portugal. São essas espécies as mais conhecidas e diárias do emprego culinário” (CASCUDO, 1983, p. 485).



Figura 5 – Hortas na Linha Simonetti

Fonte: Emater/RS-Ascar.

Durante a realização das entrevistas, fui convidada a conhecer algumas hortas, as quais asseguram a diversidade alimentar com muitas verduras, hortaliças, temperos verdes e plantas medicinais cultivadas pelas famílias. Segundo (OLIVEIRA, 2009), “A horta é o principal elemento determinante da diversidade alimentar, pois, é nela que cultivam as miudezas. [...] Cada alimento é produzido de modo a garantir uma variedade de preparações em todas as refeições” (OLIVEIRA, 2009, p. 96).

Na pesquisa realizada por Zanini (2009) na Quarta Colônia, o radite (almeirão)¹¹ era um dos alimentos sempre lembrado pelas famílias, as quais falavam constantemente do sabor,

¹¹ Radite ou almeirão - *Chicorium intybus* L.

texturas e maneira de aproveitamento do vegetal na culinária. Além, de que estavam sempre atentos no reconhecimento de nova variedade do radite que pudesse ser comprada ou trocada entre os vizinhos. Na Linha Simonetti, o radite também está presente na mesa, nas recordações alimentares e na horta. Conforme L. S, (2015) “a *radiche*, essa sempre está na mesa”! Para outra agricultora: “A radiche sim, hoje de meio dia quanta radiche eu comi, adoro, adoro” (D. P. – Trabalho de campo, 2015). As famílias conservam as sementes da radite como um patrimônio da comunidade, sendo possível encontrar diferentes variedades preservadas entre gerações. O radicci que em italiano significa raízes permanece na mesa como uma comida símbolo da identidade alimentar da comunidade Linha Simonetti.

A produção na horta assegura a diversidade de alimentos na mesa, cores, sabores e saúde representada nos alimentos sem agrotóxicos, portanto, reconhecidos como alimentos saudáveis pelos agricultores. Em pesquisa realizada por Grisa (2007) com agricultores nos municípios de Veranópolis, Morro Redondo, Salvador das Missões e Três Palmeiras, todos no RS, a produção na horta e no pomar é exaltada como uma produção limpa, livre de agrotóxicos, ecológica e saudável. Do mesmo modo na Linha Simonetti, conforme afirmam os agricultores: “Na horta tenho umas verduras, alface, radiche, couve, repolho, ervilha só para o consumo, batata, moranga, mandioca, de frutas laranjeira, bergamota, uva pro gasto” (D. P. – Trabalho de Campo, 2015). “Na horta temos todas as verduras, todas as que produzem aqui, radiche, feijão de vagem, couve, abóbora, moranga, cebolinha e salsa” (A. S. – Entrevista, 2015).

Na comunidade estudada, os principais produtos cultivados na horta são: mandioca, amendoim, batata, melancia, melão, vagem, repolho, couve, radite, chicória, cebola, salsa cebolinha, ervilha, abóbora, moranga e alface. Sendo que o radite é o vegetal mais lembrado pelas famílias, um alimento símbolo da cultura alimentar da comunidade. “A radiche nunca foi perdida a semente” (E. S. – Trabalho de campo, 2015). “As sementes de radiche, agosto a setembro se renova o canteiro tem radiche para todo o verão” (E. Z. S. – Trabalho de campo, 2015).

Nos arredores das casas, as árvores frutíferas, uma diversidade de frutas cítricas, laranjas, bergamotas, limão, lima e caqui, pera, pêssigo, figo e ainda, os parreirais de uva, uma tradição da comunidade. “De frutas, uva, laranja, bergamota, mamão e figo” (A. S. – Trabalho de campo, 2015).

6.1.3 As sementes crioulas: autonomia e sustentabilidade

A agrobiodiversidade pode ser entendida como uma parcela da biodiversidade que pode ser domesticada, semidomesticada, cultivada ou manejada pelo homem (STELLA, 2006). Para Santilli (2009), a agrobiodiversidade compreende uma diversidade biológica de animais, plantas e micro-organismos utilizados na alimentação e na agricultura, incluindo a diversidade dos recursos genéticos. Assim como, a diversidade cultural e tecnológica dos próprios agroecossistemas.

No entanto, a agrobiodiversidade crioula é constituída pelos recursos genéticos que estão sob o domínio dos agricultores, esses recursos genéticos costumam ser denominados como (CLTCs), cultivares locais, tradicionais ou crioulas. Também conhecidas popularmente como variedade ou sementes crioulas (MACHADO, 2008). Na comunidade da Linha Simonetti, os agricultores preservam as sementes, os relatos dos agricultores destacam o valor destas sementes associadas ao alimento seguro e saboroso.

Em nossa propriedade temos milho do mato grosso, dente de cachorro, e os brancos são milhos comuns pra fazer a dita polenta. Então a gente vai no moinho, moinho de pedra. Estas sementes vêm de descendência, trinta quarenta anos que a gente está cultivando esse milho, até os animais, às vezes refugam aquele milho transgênico e procuram o milho crioulo (A. S. – Trabalho de campo, 2015).

E pra gente comer uma espiga assada ou cozida na água assim é outro sabor. Mas a semente continua desde aquela época e vai esse ano, guarda, planta o ano que vem ele produz sempre mais ou menos a mesma proporção, mas só menos do que esses milhos modificados (A. S. – Trabalho de campo, 2015).

As sementes crioulas são cultivadas e trocadas na comunidade, entre os vizinhos e nos municípios da região, nos eventos municipais e microrregionais promovidos pela Emater/RS-Ascar. De acordo com uma agricultora da Linha Simonetti, isso tem oportunizado que outras famílias também produzam os seus alimentos, “outro dia encontrei uma senhora em Ivorá que me falou: – Que abóbora boa aquela da semente que ganhei na Linha Simonetti. Quanto tempo estava procurando semente de esfregão¹²” (E. S. – Trabalho de campo, 2015). Muito do que é produzido na unidade de produção familiar é proveniente das sementes conservadas entre as gerações garantindo a segurança alimentar das famílias. Conforme afirmação do agricultor da comunidade: “Todo mundo precisa das sementes. São sementes que vêm de pai para filho, de avô para neto e bisneto” (A. S. – Trabalho de campo, 2015).

¹² Esfregão – esponja vegetal

Para Stella (2006), a ação do homem, traduzida no componente cultural, na tradição e nos costumes é o componente que diferencia agrobiodiversidade da biodiversidade. Na agrobiodiversidade encontra-se um amplo campo de combinações favoráveis ao desenvolvimento rural sustentável das comunidades rurais. De acordo com Santilli (2009):

A seleção de variedades, através de processos de experimentação e inovação conduzidos pelos agricultores, assim como o intercâmbio de saberes agrícola e sementes, são práticas tão antigas quanto a própria agricultura. A enorme diversidade de plantas cultivadas e de ecossistemas agrícolas existentes no mundo deve-se essencialmente a tais práticas locais e tradicionais. O processo de seleção, domesticação de plantas e de animais e desenvolvimento de novas variedades é contínuo, e a agricultura é permanentemente reinventada e redescoberta pelos agricultores [...] (SANTILLI, 2009, p. 42).

A preservação e a troca de sementes crioulas colaboram no fortalecimento do sistema alimentar local. Para Woortmann e Woortmann (2007, p. 15): “A colheita de um ano representa a segurança alimentar da família e a obtenção de sementes, a garantia de consumo do ano seguinte”. Além disso, a troca de sementes entre os parentes e vizinhos favorece a socialização na comunidade. Conforme Gazolla e Schneider (2007):

Também é o caso da troca de sementes de pipoca, de amendoim, de ramas de mandioca, de batatas, etc. Ocorre à situação de uma família “ter perdido a semente” de uma determinada planta de autoconsumo e que a família vizinha a possua. Pede-se então “emprestado” um pouco para se reproduzir, sendo o empréstimo nem sempre passível de algum tipo de pagamento. Isso é possível devido às relações de sociabilidade que permitem que as famílias transacionem produtos para autoconsumo sem intercambiarem mercadorias com valor real de troca (GAZOLLA; SCHNEIDER, 2007, p. 11).

De acordo com Kaufmann (2014), nas últimas décadas, agricultores e organizações da sociedade civil têm construído estratégias que visam o resgate, a manutenção e a conservação das espécies e cultivares crioulas, como os agricultores de Anchieta, Estado de Santa Catarina e, ainda, as iniciativas dos agricultores de Canguçu, Mampituba, Santa Cruz, Ibarama e Tenente Portela no Estado do Rio Grande do Sul. Na Linha Simonetti, Ivorá/RS, as famílias constroem estratégias próprias, ao mesmo tempo, recebem assessoramento técnico da Emater/RS-Ascar na conservação das sementes crioulas, fundamentais para a soberania alimentar da comunidade.

A gente faz a troca entre vizinhos, entre os parentes. Uma vez se trocava bem mais. Agora por exemplo se troca mais as sementes depois do trabalho da Emater no dia da troca das sementes crioulas (R. P. – Trabalho de campo, 2015).

Não é comprado semente. Tudo é semente caseira. É que vem de geração para geração. Vai passando e a gente vai guardando e trocando as sementes (D. P. – Trabalho de campo, 2015).



Figura 6 – (a) agricultor Linha Simonetti, com espigas de cultivares crioulas de milho crioulo (2015); em (b) dia da troca de sementes na comunidade Linha Simonetti (2014)

Fonte: Emater/RS-Ascar.

No estudo realizado por Kaufmann (2014), no município de Ibarama-RS, a autora relata a experiência de resgate, multiplicação e conservação de sementes crioulas (milho, feijão e olerícolas) por vinte e três (23) famílias de agricultores da Associação dos Guardiões das Sementes Crioulas de Ibarama (ASCI). Um trabalho assessorado, inicialmente, pela Emater/RS-Ascar e que, atualmente, recebe apoio de outras instituições como a UFSM, CAPA¹³ e Embrapa.

A troca de sementes crioulas entre as famílias de agricultores carrega a função de propagar as sementes que são fundamentais na manutenção do sistema alimentar estruturado na produção de alimentos para o autoconsumo. Zanini (2009) constatou uma rede permanente de troca de mudas de vegetais e de temperos entre os vizinhos durante a realização de uma pesquisa na Quarta Colônia.

Na Linha Simonetti, as famílias guardam as sementes crioulas como estratégia de soberania alimentar, uma prática assentada num saber-fazer repassado entre gerações. Em estudo realizado pela Emater/RS-Ascar do município de Ivorá foi identificado um grande número, aproximadamente noventa e oito (98) variedades de sementes e mudas crioulas conservadas pelas famílias, desde sementes de abóbora, alface, alfavaca, alecrim, alho, amendoim, batata doce, cebolinha, chuchu, couve, ervilha, esponja vegetal, feijão, feijão de

¹³ CAPA – Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor, organização não governamental ligada à Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil (IECLB).

vagem, louro, mandioca, manjerona, melancia, milho, mogango, moranga, pimentão, pipoca, radite, salsa, sálvia, tomate e sementes de vassoura.

As famílias usam de estratégias para garantir a preservação e a manutenção da qualidade das sementes. Algumas famílias trocam as sementes para assegurar a sua vitalidade, enquanto outras, quando impedidas de plantar a semente passam-na adiante para que o vizinho plante garantindo a semente para a próxima safra. Conforme uma agricultora entrevistada procedeu com a semente do amendoim,

A gente sempre planta ou empresta para alguém daí não perde a semente, que nem fiz com amendoim. Como eu não ia plantar o amendoim para não me pegar sem a variedade emprestei para a vizinha plantar. Também precisava trocar de terra porque estava dando murcha no amendoim, então, pedi para a vizinha plantar em terra diferente, assim não perde a semente (C. M. – Trabalho de campo, 2015).

As tecnologias usadas na conservação das sementes é um conhecimento de domínio da comunidade, que cria suas próprias estratégias para a reprodução das sementes. Conforme Kaufmann (2014):

[...] os “guardiões das sementes crioulas” acumulam muitos conhecimentos práticos sobre o processo de cultivo e manejo, assim como sobre a seleção e multiplicação dessas sementes. Essa base da sabedoria popular está assentada em suas culturas, hábitos e costumes, herança culinária, etc. (KAUFMANN, 2014, p. 23).

As famílias da Linha Simonetti reconhecem que as sementes crioulas garantem um alimento de melhor qualidade, percebido no sabor e na textura dos produtos cultivados. Além do reconhecimento de que estes alimentos são mais saudáveis e garantem maior autonomia e economia para as famílias. Segundo Stella (2006), as sementes crioulas são altamente adaptadas à agricultura familiar, a diversidade de cultivos tradicionais permanece através da seleção natural, mas, especialmente, pela decisão dos agricultores em preservar as cultivares crioulas.

6.2 Sabores na mesa: saberes e práticas alimentares

Os cultivos na horta e no pomar, as criações, as sementes crioulas, o saber-fazer nas preparações dos alimentos e tudo o que está presente neste saber que se perpetua ao longo das gerações, caracterizam as dimensões do espaço social alimentar da Linha Simonetti.

O saber-fazer presente na produção e no processamento dos alimentos é perceptível na mesa das famílias Simonetti, fato constatado durante a realização da entrevista. As famílias guardam o saber-fazer das gerações passadas que garante um alimento com sabor colonial. Percebe-se, especialmente, nas mulheres, a responsabilidade pelo toque que garante o sabor e a originalidade dos produtos. Em pesquisa realizada com sítiantes sergipanos Woortmann e Woortmann (1997), constataram que o trabalho na produção de alimentos para o mercado é de domínio dos homens. Já as mulheres dominam o espaço do roçado e da cozinha, trazem os alimentos de fora para dentro, onde transformam em comida.

No preparo dos alimentos, a presença da matéria-prima oriunda da unidade de produção familiar agrega um diferencial aos produtos coloniais, estes produtos, considerados pelas famílias da comunidade, mas, também pelos consumidores como produtos superiores aos industrializados porque preservam o sabor e a identidade de quem o produz. Conforme Wilkinson (2008), os produtos coloniais possuem atributos distintos daqueles produzidos industrialmente, desde a dimensão social, advinda do reconhecimento da agricultura familiar como uma categoria produtiva específica; a dimensão natural, justificada na ausência de aditivos e conservantes em suas formulações, somando-se, as dimensões relativas à saúde; e ainda, a dimensão cultural que reafirma a tradição e a identidade alimentar das famílias agricultoras.

Nas visitas realizadas na Linha Simonetti, muitas oportunidades para degustar os saberes e os sabores da comunidade. Numa dessas visitas ganhei na família da dona Cleusa um vidro com amendoim cristalizado, o “cri cri de amendoim”. O amendoim da dona Cleusa é diferente de todos os amendoins que já comi, a semente é conservada e repassada entre gerações, o que já deixa o amendoim com um sabor especial. O açúcar usado é açúcar da cana de açúcar produzida e depois transformada em açúcar pela família. Sem contar o toque, o saber da Dona Cleusa presente na preparação dos alimentos.

Também fui convidada para almoçar na casa da dona Cleusa. No almoço, uma mesa farta, risoto de frango caipira, carne lessa, ervilha com salame, mandioca com molho, tomate com cebola, pepino em conserva, pimentão e pão caseiro. Todos os alimentos produzidos pela família. Da carne às saladas. De sobremesa, doces de figo, de pêssego e cri cri de amendoim. Sabores únicos representados pelos produtos plantados, cultivados em casa e pelo conhecimento no preparo dos alimentos, um saber-fazer impregnado de história, amor e partilha. A casa da dona Cleusa é um exemplo da diversidade na produção de alimentos na horta, no pomar e nos alimentos processados artesanalmente, garantia de fartura à mesa.

Zanini (2009), numa pesquisa realizada com moradores da Quarta Colônia de Imigração Italiana constatou a necessidade dos descendentes de italianos em sentirem-se produtivos. Nas refeições, a quantidade de alimento preparada, em geral, era muito superior à quantidade necessária para alimentar as pessoas da família. Na mesa farta, símbolo da imigração italiana, reverenciava-se todo um processo do mundo camponês conduzido pela dinâmica de se precaver para garantir o sustento em tempos de escassez. A garantia do autoabastecimento alimentar faz parte do modo de vida das famílias da Linha Simonetti, conforme afirma agricultora: “A gente não saberia e não conseguira viver se tivesse que mudar a nossa alimentação. Não conseguiria viver sem os freezer cheios. Aqui tem fartura” (E. S. – Trabalho de campo, 2015).

O sistema alimentar da comunidade Linha Simonetti é abundante e diversificado desde os alimentos da horta (cultivos tradicionais), as criações (porcos, vacas e galinhas) até a cozinha onde os alimentos são transformados em comida. Para Zanini (2009), parte do sucesso da colonização italiana se deve à qualidade da alimentação conquistada nas terras brasileiras. Conforme a autora:

A comida é um símbolo adscritivo da italianidade, pois, além de se vincular a um estilo de vida camponês em que se come bastante, se associa também a uma ruptura de sua condição de emigrados de um país no qual haviam enfrentado muitas carências, em especial, alimentares (ZANINI, 2009, p. 99).

Durante as entrevistas recebi muitos presentes, feijão de vagem de metro, chimias¹⁴ de pera, chimias de figo, bolachas caseiras, docinhos de amendoim. Nas doações símbolos da terra, produzidos no espaço social alimentar da comunidade, o feijão de vagem de metro que representa o cultivo dos alimentos tradicionais – da preservação das sementes crioulas, as chimias, as bolachas e os doces – resultado de um saber-fazer repassado entre gerações que assegura uma produção diversificada, atributos da agricultura familiar camponesa.

6.2.1 A agroindústria caseira: o artesanato do sabor

A agricultura familiar camponesa tem como tradição a produção diversificada de alimentos, na horta, no pomar e nas lavouras. Assim como, o processamento artesanal da

¹⁴ Chimia nome derivado da palavra alemã schimier. Um doce de frutas em forma pastosa muito similar a geleia.

matéria-prima das unidades produtivas. Este modo de vida garante a produção de alimentos para o autoconsumo, sendo que o excedente é comercializado gerando renda para as famílias e garantindo a sua reprodução social. Estudo realizado na Quarta Colônia mostra como se caracteriza a produção familiar nesta região, conforme Diesel et al., (2005).

Atualmente, a produção agroindustrial na Quarta Colônia se caracteriza pela produção em pequena escala de diversos produtos. A cana se destaca devido a que é utilizado para a produção de cachaça e, eventualmente, melado ou açúcar mascavo, sendo que algumas famílias a tem como principal fonte de renda. A uva é principalmente utilizada para a produção de vinho, e o cultivo de frutas para a venda ou elaboração de chimias, geleias, e diversos tipos de doces. A elaboração de pães, bolachas, cucas, etc., também se destaca na região, e estes produtos são vendidos em feiras livres e pequenos mercados, sendo que alguns conseguem chegar às prateleiras de supermercados da região (DIESEL, 2005, p. 4).

Uma das dimensões da produção para o autoconsumo é a transformação caseira de alimentos. Na Linha Simonetti, as famílias relatam que produzem a maioria dos alimentos consumidos, massas, pães, bolachas, chimias, doces em compotas, conservas, queijos, melado, açúcar de cana, suco de uva, vinhos, vinagres, uma infinidade de produtos. De acordo com Grisa (2007), na transformação caseira de alimentos fica mais visível a influência da cultura nos hábitos alimentares. Neste sentido, aponta que em pesquisa realizada nos municípios de Veranópolis e Salvador das Missões, constatou-se que no primeiro município de imigração italiana, o queijo, o salame e o vinho aparecem em destaque, já no segundo município de etnia alemã a predominância de schimier, doces e linguiça, influência da cultura alemã.

Além disso, muito dos produtos característicos deste saber-fazer são comercializados garantindo um aporte de renda para as famílias. Muitas das famílias da comunidade Simonetti comercializam queijos, melado, açúcar de cana, suco de uva, vinagre, vinho e cachaça.

6.2.2 A uva e a cana de açúcar

Muitas das famílias preservam o saber-fazer herdado das gerações que os antecederam e, ainda hoje conservam cantinas artesanais de fabricação de vinhos e cachaças. Além do saber-fazer na elaboração e processamento dos produtos coloniais, estas famílias também produzem a uva e a cana de açúcar seguindo a tradição da comunidade. “Tem algumas coisas que a gente planta por necessidade econômica, mas a parreira é de berço, a gente cuida dos parreirais com amor” (A. S. – Entrevista de campo, 2015).



Figura 7 – (a) e (a1) os parreirais na Linha Simonetti produzindo uvas para o vinho e o suco; (b) o alambique que transforma a cana de açúcar em cachaça.

Fonte: Emater/RS-Ascar

A produção de vinho e de cachaça é feita de forma artesanal, comercializado informalmente no município e na região. Trata-se de produtos, com a qualidade reconhecida pela procedência – cultivo da cana de açúcar e da uva e o saber-fazer impregnado de um conhecimento repassado entre gerações. Estes produtos fazem parte da memória cultural das famílias, um saber fazer que agregue renda na unidade de produção familiar e, desse modo, favorece a reprodução social da comunidade. Pesquisa realizada na quarta colônia no ano de 2005 aponta que: “Dentre os produtos da agroindústria, a produção de vinho faz parte da tradição de muitas famílias e se destaca como um dos principais geradores de renda para a agricultura familiar” (DIESEL et al., 2005, p. 9). De acordo com agricultor da comunidade: “Aqui é a nossa família e mais duas famílias que fazem o vinho pra vender. Nós sempre fizemos o vinho, é uma tradição da família. A gente também faz o suco de uva” (A. S. – Entrevista de campo, 2015).

Na comunidade da Linha Simonetti, as famílias ainda mantêm a tradição no preparo do vinagre caseiro, conforme a agricultora E. P. nos conta “continuamos fazendo o vinagre, isso é melhor porque a gente consome o produto da gente mesmo - é o sabor e também um costume, desde pequena consumindo esse vinagre, nunca comprado e tem outro sabor mesmo, o sabor do vinho” (E. P. – Trabalho de campo, 2015).



Figura 8 – (a) carreta carregando a cana de açúcar, (b) a moagem da cana de açúcar e (c) o melado.

Fonte: Emater/RS-Ascar

Os produtos processados a partir da cana de açúcar caracterizam-se como alternativa de geração de renda para a comunidade. Da cana de açúcar é feita a cachaça, o melado e o açúcar de cana, produtos utilizados para o consumo familiar com a venda do excedente

comercializado diretamente nas propriedades e na região. Neste caso, também se preserva o conhecimento no cultivo da cana de açúcar, e o saber-fazer no processamento dos produtos derivados da cana de açúcar – cachaça, melado e açúcar de cana. Um saber-fazer herdado e que se perpetua aos dias de hoje nas famílias da Linha Simonetti.

Aprendi a fazer o açúcar de cana e o melado com o meu pai e minha mãe naquela época também faziam. Naquela vez não tinha aquele engenho tocado com motor assim era tocado com os bois não era como agora era bem mais trabalhoso, mas assim a gente aprendeu fazer o açúcar a fazer essas coisas e continuou fazendo (D. P. – Trabalho de campo, 2015).

6.2.3 As frutas: adoçando à vida

Além das frutas frescas, o processamento artesanal no preparo de *chimias* e doces de frutas é uma prática conservada pelas famílias. Nas mesas, uma diversidade de sabores e cores presentes nos doces ofertados, doces em pastas e doces em calda, sabores e saberes que permanecem à mesa, como acompanhamento dos pães coloniais ou como sobremesa no caso dos doces em calda.

Na comunidade da Linha Simonetti, os produtos processados artesanalmente, doces, geleias e *chimias*, ao mesmo tempo, que alimentam as famílias, também são doados aos vizinhos e parentes fortalecendo os laços de amizade e de reciprocidade. Zanini (2009) em pesquisa realizada com imigrantes italianos da Quarta Colônia constatou que muitas famílias produziam alimentos em suas hortas, para mais de uma família, sendo que o excedente não era comercializado, mas, doado formando uma rede de solidariedade entre as famílias vizinhas, priorizando os parentes próximos.

O processamento de doces de abóbora, de amendoim, as *chimias* de pêssigo, uva, pera mostram que as famílias, além do cultivo das frutas também preservam o saber-fazer, a preparação artesanal dos alimentos, assim como, o hábito de comer alimentos processados artesanalmente, preservando a cultura alimentar tradicional enraizada no sistema alimentar da comunidade. O plantar, colher, transformar e comer os produtos da terra caracteriza uma comida de verdade, próxima de quem produz e consome e, deste modo, fortalece o sistema alimentar local. Conforme explica a agricultora da Linha Simonetti: “Faço as coisas em casa, chimia de uva, de goiaba, de pêssigo, no meu caso é mais em conta. Tem mais sabor, essa chimia comprada não tem mais sabor da fruta, não tem gosto de nada” (V. S. – Entrevista de campo, 2015).

6.2.4 Cozinhando a história: utensílios e equipamentos

Nas práticas alimentares, os utensílios e equipamentos utilizados ilustram um modo de vida (figura 9.a). Muitas famílias guardam um acervo de instrumentos que fizeram parte da história alimentar da comunidade. Desde os equipamentos para o preparo do vinho artesanal, as panelas onde preparavam a polenta e o rádio companheiro inseparável nas lidas da casa.



Figura 9 – (a) equipamentos e utensílios antigos; (b) a comida no fogão à lenha; (c) o pão saindo do forno de barro.

Fonte: Emater/RS-Ascar

Destes utensílios, o fogão a lenha (figura 9.b), permanece aceso e dominando o ambiente das cozinhas. O forno de barro (figura 9.c) continua sendo usado em várias famílias. Muitos dos utensílios são guardados como recordação de uma história de vida a ser contada para as novas gerações. Para Woortmann e Woortmann (2007, p. 15), “[...] no fogão se prepara a comida que nutre socialmente os indivíduos, estreitando as relações entre as pessoas”. Segundo os autores é no fogão que se prepara as refeições para a família e os amigos e onde se aquece a água para o chimarrão.

Embora todas as casas tenham fogão à gás, este equipamento é pouco usado, tendo seu uso restrito para aquecimento rápido dos alimentos. No entanto, o fogão à lenha continua sendo o mais utilizado, pois, garante o sabor especial aos alimentos, conforme relata uma agricultora da comunidade, “uso o fogão à lenha para fazer a chimia, a polenta, assar a carne, o frango, o feijão tudo no fogão à lenha. Eu ocupo mais o fogão à gás no verão” (E. P. – Trabalho de campo, 2015). O mesmo foi constatado por Wedig e Menasche (2013): “Os utensílios modernos de cozinha são os identificados pelos agricultores como mais práticos, mais rápidos, enquanto os tradicionais são classificados como aqueles em que a comida fica melhor” (WEDIG; MENASCHE, 2013, p. 156).

Atualmente, as famílias dispõem de forno elétrico, mas o forno de barro é preservado em algumas famílias e usado para assar os pães e as cucas, conforme relata a agricultora da Linha Simonetti: “Quando é bastante pão faço no forno de barro. As cucas também asso no forno” (E. Z. S. – Trabalho de campo, 2015).

6.3 A dimensão simbólica dos alimentos: permanências e significados da comida na Linha Simonetti

Em qualquer sociedade, os alimentos não são apenas comidos, mas também pensados. Em outras palavras, a comida possui um significado simbólico – ela fala de algo mais que nutrientes (WOORTMANN, 1985, p. 1).

A dimensão simbólica dos alimentos pode ser reconhecida a partir das práticas alimentares presentes no imaginário e na memória alimentar das famílias da Linha Simonetti, traduzidas no cotidiano alimentar, nas festas da comunidade, assim como nas comidas que permanecem à mesa como sinais identitários da cultura local. De acordo com Poulain (2004), o espaço dos hábitos de consumo alimentar envolve as simbologias presentes na alimentação.

As escolhas alimentares, as regras dos comensais e as variações dos hábitos e práticas alimentares nas diferentes culturas e nos diferentes grupos sociais.

Fischler (1979) afirma que o homem é um onívoro que se alimenta de animais, de vegetais, e também do imaginário, o que caracteriza a dimensão cultural do alimento. Para Wedig e Menasche (2013):

Comer pode parecer, num primeiro olhar, uma atividade banal da vida cotidiana, que atende somente às necessidades fisiológicas de recomposição de energias do corpo. Porém, se observarmos de maneira mais atenta, notaremos que a comida se apresenta como parte fundamental da cultura de cada sociedade, pois através dela expressam-se identidades sociais (WEDIG; MENASCHE, 2013, p. 153).

Neste sentido, as escolhas alimentares expressam as características culturais e as identidades alimentares das diferentes sociedades. De acordo com Wedig e Menasche (2013), os grupos sociais constroem significações para as comidas do dia a dia, as comidas de finais de semana e de festas, assim como, as comidas preferidas. Dessa forma, a maneira de comer em cada sociedade é carregada de simbologias que referenciam classificações e hierarquizações.

O espaço social alimentar da Linha Simonetti está sustentado na produção local de alimentos, sendo que grande parte do tempo das famílias é gasto em função da comida, no plantar e colher – na agricultura, como no cuidado com os animais, assim como, no preparo dos alimentos. Além dos alimentos produzidos para o autoconsumo da unidade de produção familiar, as famílias também usam parte do tempo para a produção de alimentos que será comercializada garantindo a reprodução social da comunidade.

Na Linha Simonetti, a diversidade de alimentos produzidos e transformados artesanalmente vinculados à tradição alimentar está presente no cotidiano da comunidade. Nesta diversidade de alimentos, alguns pratos como o pão, a polenta, o radite e o risoto, destacam-se como saber-fazer reproduzido entre as gerações permanecendo na mesa, reafirmando a etnicidade italiana local e sua identidade alimentar. De acordo com Maciel (2001),

a constituição de uma cozinha típica vai assim mais longe que uma lista de pratos que remetem ao "pitoresco", mas implica no sentido destas práticas associadas ao pertencimento. Nem sempre o prato considerado "típico", aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região é aquele de uso mais cotidiano. Ele pode, sim, representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas (MACIEL, 2001, p. 152).

Assim, identificam-se alimentos que funcionam como demarcadores identitários. Na comunidade em estudo, a Linha Simonetti, apresenta como alimentos marcadores da

identidade alimentar, o pão colonial, a polenta, o radite e o risoto. Conforme Poulain (2004), no espaço culinário acontecem as operações simbólicas que, articuladas com ações técnicas, sustentam a formação da identidade alimentar.

6.3.1 O pão, a polenta, o radite e o risoto

Com a base nutritiva em cereais, feitos em sopas grossas, as *polentas* capitosas, as doiradas ministras, as massas com a variedade estoante, [...] a valorização do queijo, o arroz gorduroso, *risotto*, o italiano pode defender sua alimentação nacional, vencendo o clima brasileiro tão caluniado. Já no princípio do século XX, o macarrão estava no almoço domingueiro de certos fazendeiros do sertão quando atualmente é visto na marmita operária, nas cidades e vilas industriais. E o *colorau*, não tanto tempero, mas colorante (CASCUDO, 1983, p. 620-621).

O pão é um alimento símbolo na mesa da comunidade da Linha Simonetti, muitas famílias ainda conservam o forno de barro para assar os pães. Bem como, muitas famílias preservam o fermento caseiro, feito a partir da batata inglesa. Atualmente, o preparo do pão caseiro simboliza a manutenção de uma prática alimentar reproduzida entre as gerações. Muitas mulheres ainda guardam a semente do fermento caseiro recebido da mãe quando saíram de casa para constituir uma nova família. “Uso o fermento de batata desde quando casei, consegui a mudinha com a minha cunhada que já morava aqui na Linha Simonetti. Aprendi fazer pão com esse fermento, nunca fiz pão com outro fermento” (E. P. – Trabalho de campo, 2015).

As famílias preservam a cultura alimentar. Muitas famílias ainda fazem o fermento caseiro, a partir da semente, que precisa ser guardada a cada pão amassado. O mesmo pão que ainda hoje é assado no forno de barro assegura um sabor único que desperta o paladar para as coisas simples e artesanais.

O pão é uma fornada por semana, só uso o fermento com batata, nunca mudei ainda, veio do meu tempo de solteira, da minha mãe e veio vindo. Ainda cozinho no forno de barro. Só que o forno está querendo cair e quero construir um novo. Eu quero meu forno e vou fazer um pouco maiorzinho. O pão fica melhor, o sabor é outro. Asso também as cucas principalmente pra festas (D. P. – Trabalho de campo, 2015).

Para fazer o fermento caseiro, a base está na semente. A semente¹⁵, que é repassada entre as gerações, muitas mulheres relatam que quando casaram levaram consigo a muda do

¹⁵ Semente é a base que vai originar o novo fermento.

fermento para garantir o pão colonial. E.S., agricultora da Linha Simonetti, explica como se prepara o fermento:

No preparo do fermento caseiro, primeiramente coloca-se uma porção da semente numa vasilha, logo em seguida batata ralada, água morna, açúcar e sal. Mistura e deixa crescer por três horas. Depois disso, o fermento está pronto. O ponto é quando a batata ralada estiver em cima, na superfície. Neste momento, mistura-se o fermento, espuma e líquido, e separa uma porção para a nova semente, que será usada para o próximo fermento caseiro (E. S. – Trabalho de campo, 2015).

No município de Jaboticaba/RS, segundo Oliveira (2009) as mulheres guardam o fermento caseiro usado no preparo de pães. Sendo que usam dois tipos de fermento, o fermento de batatinha e o fermento de farinha de milho. O primeiro, mais usado, porque deixa o pão mais macio é feito a partir de uma sementinha complementado com batata, água, sal e farinha de trigo, o segundo, feito a partir de outro fermento, onde é acrescentado massa de pão e farinha de milho, fazendo pequenos grânulos, estes grânulos são colocados para secar o que facilita a conservação do fermento.

Já, a polenta, símbolo de comida forte, representa a força do trabalho dos colonos italianos. Contreras e Gracia (2005) relatam que o milho foi assimilado com facilidade pelos europeus, especialmente no uso da farinha do milho misturado a outras farinhas no preparo do pão. Outra forma de preparo já conhecida pelos europeus era cozinhar uma massa de farinha em água, de onde teria se originado a polenta.

Estas pastas eran muy comunes en toda a Europa desde tiempos remotos. Em las zonas de Europa en las que se cultivaba el maíz, la pasta elaborada con su harina se generalizo ampliamente como el mantenimiento más habitual de los campesinos (polenta, mamaliga, puchas, gachas, farinetes, etc.) (CONTRERAS;GRACIA, 2005, p. 234 apud RAMOS, 2007, p. 93).

A produção do milho, associada à escassez do trigo e à existência dos moinhos coloniais na Quarta Colônia favoreciam a produção da farinha de milho e o consumo da polenta na Linha Simonetti.

Hoje, para fazer a polenta uso aquela farinha de milho comprada do mercado, antigamente até uns 15 anos atrás a gente levava o milho para fazer a farinha no moinho. A polenta com a farinha do mercado tem outro sabor, fica mais úmida, a polenta não fica firme, não fica gostosa como aquela da farinha do moinho, é outro sabor (E. P. – Trabalho de campo, 2015).

Nos dias atuais, os agricultores nem sempre tem à mesa a “polenta de verdade”, feita com o milho crioulo moído em moinho colonial. De qualquer forma, a polenta permanece na dieta alimentar servida no almoço e, muitas vezes, no café da manhã e no jantar, feita e

consumida na hora ou reservada para ser assada na chapa do fogão muito apreciada, especialmente, pelos mais idosos, substituindo muitas vezes o pão. “A polenta a gente come muito, faz num dia, no outro, come assada no fogão. A polenta virada no tabuleiro fica mais enxuta, aqui é sistema antigo. De manhã gosto de comer polenta e queijo” (E. Z. S. – Trabalho de campo, 2015).

O radite é uma das hortaliças que faz parte da dieta alimentar das famílias da Linha Simonetti, de acordo com Vendruscolo (2009, p. 175): “A planta era, e ainda é encontrada em abundância na natureza. Nativa do ecossistema da região é encontrada o ano inteiro, com maior abundância no início da primavera”. O radite, uma hortaliça que foi muito consumida com polenta pelos colonos, nos dias atuais continua presente à mesa, embora hoje seja cultivada nas hortas caseiras, uma espécie mais macia que costuma ser consumida *in natura* temperada com vinagre de vinho colonial.

O preparo do radite do mato com as folhas mais firmes do que aquele produzido hoje na horta, costumava ser feito cozido. Conforme relato das agricultoras da comunidade, o radite era consumido cozido, por isso chamado de radite coti – radite cozido. “O radite primeiramente era aferventado, depois as folhas eram picadas e colocadas para fritar com banha, toucinho de porco, cebola e temperos verdes” (E. Z. S. – Trabalho de campo, 2015).

O risoto é apresentado pela comunidade Simonetti como um dos símbolos da cultura alimentar local. Um prato oferecido nos almoços de domingos e nas festividades das famílias. No preparo do risoto, um saber-fazer que assegura um sabor diferenciado ao prato, uma tradição repassada entre as gerações. De acordo com a agricultora da comunidade, o risoto é a comida preferida, o prato escolhido para oferecer à família e aos amigos. “Faço risoto quase todos os finais de semana. O risoto é o meu prato predileto” (E.P. – Trabalho de campo, 2015).

6.3.2 Comidas à mesa: o campo dos hábitos e práticas alimentares

Entre as famílias agricultoras da Linha Simonetti, o almoço é considerado a principal refeição do dia, a refeição forte, onde arroz, feijão, polenta, verduras e hortaliças da horta, assim como a carne, nunca devem faltar. Para Woortmann (1985), o almoço tem lugar de destaque na hierarquia das refeições e na composição da hierarquia dos alimentos, já que os alimentos eleitos como mais importantes são consumidos durante o almoço. No jantar, grande parte das famílias utiliza a sobra do almoço, complementada com café e misturas (pão,

bolachas, queijo e salames). O café da manhã, assim como o café da tarde pode variar conforme os afazeres da família. Quando o trabalho é pesado, estas refeições – café da manhã e da tarde – é reforçado com pratos salgados, polenta, fortaia e salame. Conforme relatam os agricultores:

Aqui na minha casa logo que levanta é uma xícara de café, vai pro serviço, depois vem a merenda. A merenda tem salgados, é polenta, fortaia de salame ou de queijo, ovo frito ou salame, sempre coisa salgada. E também pão ou polenta. A polenta é cortadinha e assada no fogão à lenha, em cima na chapa. Depois vem o almoço e às quatro horas tem o lanche que é o café da tarde, aí tem doce e coisas salgadas e depois a janta. E na janta tem comida de sal, a sobra do meio dia e se acrescenta alguma coisa que falta. Como se trabalha em serviço mais pesado a gente consome comida salgada que é mais forte (E. P. – Trabalho de campo, 2015).

No domingo, o almoço segue outro ritual, onde se preparam aqueles alimentos simbólicos para a família. O domingo é o dia do descanso, o dia de receber as visitas e os parentes. O risoto é um dos alimentos preferidos no almoço de domingo, acompanhado de churrasco e saladas verdes. Conforme afirma a agricultora da comunidade: “No final de semana é o risoto, salada de maionese ou salada verde e churrasco, acompanhado de sopa de agnoline” (E. P. – Trabalho de campo, 2015).

No que se refere aos alimentos consumidos antigamente e aqueles alimentos hoje em dia consumidos, as famílias reconhecem que, atualmente, consomem alguns alimentos industrializados, embora esta dependência seja pequena, predominando a produção e o processamento de alimentos na unidade de produção familiar. Em pesquisa realizada com agricultores alemães, Wedig e Menasche apontam que: “Nas casas de Fazenda Lohmann, podem-se observar, lado a lado, alimentos colhidos e produzidos na roça e no quintal, os preparados em casa e aqueles industrializados” (WEDIG; MENASCHE, 2013, p. 155). Ainda conforme as autoras, os alimentos comprados no mercado são considerados miudezas, mesmo quando comprados em quantidade significativa. Neste sentido, a expressão miudeza pode ser entendida como pouco importante em oposição à comida produzida na unidade familiar que é mais valorizada pela família do que os alimentos comprados do mercado.

Nas narrativas das famílias da Linha Simonetti, podemos perceber que o plantar, o colher, as criações, o preparo caseiro dos alimentos são práticas de um espaço alimentar alicerçado na produção local com uma baixa dependência do mercado.

Os alimentos mais consumidos na minha casa são feijão, arroz, carne, massa caseira, moranga, vagem, cenoura, repolho, pão, bolacha, doces, geleias, legumes em geral e as frutas. Os alimentos são produzidos na horta e na lavoura. Eu só compro fora café, açúcar, erva, sal, azeite e farinha (E. P. – Trabalho de campo, 2015).

Poulain (2004) ressalta que as preocupações com os riscos representados pelos alimentos industrializados tem levado a (re)localização da comida, onde a comida típica e natural passa a ser valorizada pelas diferentes gerações. De acordo com Wedig e Menasche (2013, p. 156): “Nos últimos anos, tem-se observado uma revalorização de elementos associados ao rural, bem como, da comida que a ele remete, a qual se expressa na busca de pessoas do meio urbano por alimentos da roça”. O mesmo movimento pode ser percebido na Linha Simonetti, onde os agricultores afirmam que grande parte dos alimentos é comercializada diretamente na propriedade, por consumidores que buscam alimentos com procedência colonial. Entre os alimentos comercializados na comunidade destacam-se: os vinhos, a cachaça, o mel, o melado, o açúcar de cana, o queijo e os produtos *in natura*, frutas e hortaliças.

6.3.3 As festas na comunidade

Na Quarta Colônia as festas constituem um componente da identidade territorial. Segundo Vendruscolo (2009), os rituais festivos podem ser compreendidos como indicativos da identidade territorial ou podem assumir significados sociais e culturais na construção desta identidade. As festas, elementos identitários da Quarta Colônia são distinguidas pela alegria, diversidade de alimentos e fartura característica da descendência italiana.

Na Linha Simonetti, as famílias organizam dois momentos festivos, sendo uma festa religiosa, a festa de Nossa Senhora e a festa italiana que iniciou no ano de 2010. As festas constituem um espaço de interação social e de valorização da cultura local. Conforme Amaral (1998), as festas são espaços onde as comunidades revivem e representam a história de seu povo, narrada sob seu ponto de vista. Isso é confirmado na percepção dos agricultores da Linha Simonetti.

Na comunidade tem a festa italiana, em setembro e a festa de Nossa Senhora que é em novembro. Nas festas aqui na comunidade, a de setembro é comida italiana, que é feita de salame e queijo, massa caseira, polenta, arroz branco, carne de galinha ao molho e radiche com bacon. É o resgate de antigamente que era as refeições dos antepassados, atraindo as pessoas para a nossa comunidade (E. P. – Entrevista, 2015).

O Encontro Histórico Cultural da Linha Simonetti – a festa italiana teve início no ano de 2010, e segue acontecendo anualmente, sempre na mesma época do ano, no mês de

setembro, quando são realizadas as festividades de aniversário de emancipação política do município de Ivorá. Esta festa é organizada pela comunidade com apoio da Emater/RS-Ascar e da Prefeitura Municipal.

No primeiro ano da festa italiana a comunidade construiu três espaços temáticos, sendo um espaço de mostra da história da comunidade, onde foi resgatado na comunidade todos os materiais e equipamentos que simbolizam o sistema alimentar da comunidade, desde as máquinas de moer café, pilão, máquinas de fazer massas, assim como, instrumentos usados no plantio e colheita de alimentos. Neste dia, a comunidade recebeu muitos visitantes, crianças, jovens e adultos do município e da região que tiveram a oportunidade de conhecer a história da comunidade, o passado e o presente de uma cultura alimentar que permanece viva no sistema alimentar da Linha Simonetti.

[...] na lógica cultural contemporânea que dispõe sobre o espetáculo, a tradição e o rural – polo predisposto do passado histórico – passam a ser vistos como substrato para a produção estética e, neste processo, a condição rural não é mais encarada como arcaísmo a desaparecer, mas pode ser reconhecida como alteridade, como especificidade, como diferença valorizada (FROEHLICH, 2002, p. 119).

No segundo espaço temático, aconteceu a troca de sementes entre as famílias da comunidade e doação de sementes para os visitantes do município e da região. No terceiro espaço temático se sucedeu o jantar italiano, momento da comunidade ofertar aos visitantes os alimentos da cultura alimentar da comunidade. Vendruscolo (2009) lembra que, a comida do cotidiano tem se tornado um atrativo para os visitantes, um processo de ressignificação da comida. A autora ainda ressalta que: “O salão paroquial torna-se, nestes momentos, uma ampliação da casa dos descendentes, recepcionando os visitantes com a mesma gastronomia apresentada à mesa quando recepcionam um visitante ou aos domingos” (VENDRUSCOLO, 2009, p. 151).

No jantar italiano do ano de 2013, a comunidade manteve e ampliou o espaço das sementes crioulas, além disso, apresentaram uma peça teatral e musical contando a história alimentar da comunidade. Para Vendruscolo (2009, p. 177), “o sentido de festejar revela-se como momento de demonstrações, de encenações, de reproduções do cotidiano ou de elaborações próprias dos momentos de comemoração, um espaço apropriado para a reivindicação e a apresentação da identidade territorial”.

Na festa de 2014, a inovação aconteceu no lançamento do livro Sabores e Histórias da Linha Simonetti, uma publicação que apresenta memórias, crônicas e receitas. O livro apresenta as comidas que marcam a identidade da Linha Simonetti. Maciel ressalta que “A

comida pode marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado a uma rede de significados” (MACIEL, 2001, p. 151).

No jantar italiano, o cardápio oferecido busca reviver na memória dos visitantes a gastronomia italiana, os pratos servidos macarrão com molho de galinha caipira, polenta, fortaia e radiche. Além das sobremesas, doces de abóbora, doces de batata doce e doces de amendoim. Os alimentos servidos no jantar são produzidos na comunidade, provenientes da horta, do pomar e das criações, alimentos que caracterizam o sistema alimentar da Linha Simonetti. Vendruscolo (2009) ressalta que o sentido de fartura é expresso nas festas, na diversidade dos alimentos servidos caracterizando o consumo alimentar do local. Demonstrando “[...] a ruptura com o passado sofrido dos seus antecessores e a continuidade de um ideal colonial” (VENDRUSCOLO, 2009, p. 122).

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo de caso realizado na Linha Simonetti mostra que mesmo diante da modernidade alimentar que ora presenciamos, a comunidade tem conseguido, ao longo das gerações, conservar a sua cultura alimentar tradicional, revelada na produção de alimentos na horta, no pomar, na criação de animais para o consumo, assim como, no processamento caseiro de alimentos. A cultura alimentar da Linha Simonetti representada nos seus hábitos e práticas alimentares tradicionais e evidenciada no saber-fazer herdado das gerações passadas, apresenta características de um modo de vida camponês presente nas comunidades rurais da Quarta Colônia de Imigração Italiana.

O sistema alimentar da Linha Simonetti garante a segurança e a soberania alimentar da comunidade, além da geração de renda advinda do saber-fazer, especialmente do processamento artesanal dos alimentos nas cantinas de vinho, na produção de cachaça e no processamento do melado e do açúcar de cana. Um saber-fazer presente, tanto nos cultivos tradicionais como no processamento artesanal dos alimentos, um saber-fazer transmitido entre as gerações. Neste sentido, as famílias têm consciência que estão no caminho certo, quando escolhem os alimentos tradicionais em detrimento dos alimentos industrializados.

A diversidade de cultivos configura a paisagem agrícola da Linha Simonetti. Esta comunidade de descendentes de imigrantes italianos cultiva os alimentos que asseguram a soberania alimentar da família e a sustentabilidade ecológica das propriedades. A diversidade de alimentos na mesa é advinda da conservação e manutenção das espécies e cultivares crioulas que garantem a autonomia alimentar das famílias.

Diante do estudo realizado, pode ser destacado o valor dos conhecimentos antropológicos da alimentação na compreensão dos hábitos e práticas alimentares e no valor simbólico dos alimentos. A análise da cultura alimentar permite, por exemplo, conhecer a tradição e a identidade alimentar, a partir das escolhas alimentares de um determinado grupo social. Além disso, o resgate das práticas alimentares dos antepassados, o que plantavam, o que comiam e como comiam pode ser um elemento interessante na valorização do sistema alimentar local. Estas pesquisas também podem contribuir para o valor da produção diversificada de alimentos, elemento importante na conquista da soberania alimentar.

Assim, constata-se que as escolhas alimentares da Linha Simonetti estão vinculadas à etnicidade italiana e ao modo de vida de agricultores familiares camponeses, isso pode ser

explicado na diversidade à mesa, nas preferências alimentares e na produção diversificada de alimentos para o sustento das famílias. Além da reciprocidade nas trocas de sementes e mudas, e de alimentos produzidos na horta ou processados artesanalmente, trocas que acontecem, sistematicamente, na comunidade, fortalecendo o espaço social alimentar da Linha Simonetti.

Neste sentido, pode-se inferir que os hábitos e práticas alimentares, os quais caracterizam a cultura alimentar reproduzem-se entre as famílias rurais da Linha Simonetti, a partir do espaço social alimentar da comunidade, caracterizado por um sistema alimentar sustentado na produção local de alimentos – horta, pomar e criações e num saber-fazer na transformação artesanal dos alimentos em comida, conhecimentos repassados entre as gerações a partir da socialização entre as famílias, nas festas da comunidade e no território da Quarta Colônia.

Outro fator importante a ser considerado é a presença da assistência técnica e extensão rural do escritório municipal da Emater\RS-Ascar, que tem assessorado e valorizado o potencial endógeno da comunidade como elemento importante para o desenvolvimento rural.

Num momento em que a sociedade reconhece a necessidade da garantia da segurança alimentar, sustentada numa comida de verdade, comunidades que preservam o saber-fazer na produção e no processamento de alimentos, onde os modos de produção e consumo valorizam e protegem os saberes tradicionais e a natureza se tornam referências na construção de um modelo agroalimentar sustentável.

Diante desta comunidade que mantém um sistema agroalimentar diversificado e hábitos e práticas alimentares da cultura alimentar tradicional, poderíamos nos perguntar: De que forma este potencial endógeno pode favorecer o desenvolvimento desta comunidade para que as crianças e jovens tenham oportunidade de permanecer no rural? O que pode favorecer a agroindústria artesanal de forma que não descaracteriza os processos que representam a identidade e a tradição alimentar da comunidade? Qual a importância da cultura alimentar enquanto patrimônio, e quais são as estratégias para a proteção da sociobiodiversidade rural?

Por fim, estas questões podem servir de referência para novos estudos acadêmicos, assim como, para extensão rural no que se relaciona à valorização da cultura alimentar como estratégia de promoção da segurança e da soberania alimentar e agregação de renda na Unidade Familiar, a partir dos circuitos curtos de mercado e do turismo rural gerando processos de desenvolvimento rural sustentável.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRAMOVAY, R. **Bases para a formulação da política brasileira de desenvolvimento rural:** agricultura familiar e desenvolvimento territorial. Brasília: IPEA, 1998.

ALMEIDA, J. **A construção social de uma nova agricultura.** Porto Alegre: UFRGS, 1999.

AMARAL, R. C. Sentidos da festa à brasileira. In: **Revista Travessia.** n. 31. São Paulo: Centro de Estudos Migratórios, maio/agosto 1998.

ARNAIZ, M. G. Aplicações da antropologia à alimentação: algumas propostas. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Org.). **Antropologia e nutrição:** um possível diálogo. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005, p. 287-303.

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 - Sober, 2005, Porto Alegre.

BARBOSA, L. **Feijão com arroz e arroz com feijão:** o Brasil no prato dos brasileiros. Horizontes Antropológicos, ano 13, n. 28, p. 87-116, 2007.

BELLINASSO, S. T. **Ivorá 100 anos de história 1883-1983.** Gráfica Pallotti, 1984.

BONIN, A. M.; ROLIM, M. C. Hábitos alimentares: tradição e inovação. **Boletim de Antropologia.** Curitiba, v. 4, n. 1, p. 75-90, junho de 1991.

BRAGA, V. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista,** Piracicaba, 2004.

BRANDÃO, C. R. **Plantar, colher, comer:** um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

BRASIL. **Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional,** 2006.

BRUM NETO, H. **Regiões Culturais: A construção de identidades culturais no Rio grande do Sul e sua manifestação na paisagem gaúcha.** 2007. 328f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2007.

CALLEGARO, I. do C. **Estratégias de sobrevivência familiar em pequenas propriedades rurais – Três Barras (RS).** 1989. 224f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) Curso de Pós-Graduação em Extensão Rural, Universidade Federal de Santa Maria. Santa Maria, 1989.

CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. Segurança alimentar e agricultura sustentável uma perspectiva agroecológica. **Ciência & Ambiente**, Santa Maria, v. 1, n. 27, p. 153-165, 2003.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: questões & debates**, n. 42, p. 71-80, 2005.

CARRASCO I PONS, S. Pontos de partida teórico-metodológicos para o estudo sociocultural da alimentação em um contexto de transformação. In: CANESQUI, A. M. (Org.); GARCIA, R. V. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro, FIOCRUZ, 2005.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil.** Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CASTELLS, M. **O poder da identidade: a era da informação, economia e cultura.** 3. ed. Tradução de Klauss B. Gerhardt. SP: Paz e Terra, 1999, v. 2, 530 p.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: “**A construção da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.**” Olinda/PE. 2004. 48p.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, J.; GRACIA ARNAIZ, M. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas.** Barcelona: Ariel, 2004.

CONTRERAS, J. **Alimentación y cultura: gustos, costumbres y necesidades.** Barcelona: Universidade de Barcelona, 1995.

CONTRERAS, J. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M. (Org.); GARCIA, R. V. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro, FIOCRUZ, 2005.

DA MATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

_____. **Sobre o simbolismo da comida.** *Correio da Unesco*, v. 15, n. 7, p. 21-23, 1987.

DEMETERCO, S. M. S. **Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade.** Curitiba 1900-1950. Curitiba, 1998. Dissertação (mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

DEMO, P. **Pesquisa e construção de conhecimento** – metodologia científica no caminho de Habermas. 3. ed. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1997.

DESLANDES, S. F. A construção do projeto de pesquisa. In: MINAYO, M. C. S. (Org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade.** 9. ed. Petrópolis: Vozes, 1998.

DIESEL, V.; ZARZA, G. J. G.; NEUMANN, P. S.; SILVEIRA, P. R. C.; LERNER, F.; FREITAS, L. A. S. Caracterização da produção de vinho na região da Quarta Colônia-RS. In: I Congresso Internacional de Desenvolvimento Rural e Agroindústria Familiar, 2005, São Luis Gonzaga, RS. **Anais.** 2005. v. único. p. 324-333.

FIGUEIREDO, L. C. **Salvaguarda e a proteção do patrimônio:** Comunidades tradicionais da Quarta Colônia - RS. In: 3º Colóquio Ibero-americano paisagem cultural, patrimônio e projeto -Desafios e perspectivas Belo Horizonte, 2014.

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

_____. **Présentation.** *Communications*, Paris, n. 31, p. 1-3, 1979.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLICK, U. **Introdução à metodologia de pesquisa:** um guia para iniciantes. Tradução: Magda Lopes; Porto Alegre: Penso, 2013.

FLICK, U. **Introdução à pesquisa qualitativa.** Tradução: Joice Elias Costa. Porto Alegre: Artmed, 2009.

FROEHLICH, J. M. **Rural e Natureza – a construção social do rural contemporâneo na região central do Rio Grande do Sul.** Rio de Janeiro: CPDA/UFRRJ (Tese de doutorado), 2002.

GARCIA JUNIOR, A. R. **O sul: Caminho do roçado: estratégias de reprodução camponesa e transformação social.** São Paulo: Marco Zero, Brasília: Editora UnB/MCT-CNPQ, 1989, 285p.

_____. **Terra de trabalho: trabalho familiar de pequenos produtores.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983, 236 p.

GARCIA, R. W. D. **A comida, a dieta, o gosto: mudanças da cultura alimentar urbana.** Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.

_____. Alimentação e saúde nas representações e práticas alimentares do comensal urbano. In: CANESQUI, A. M. (Org.); GARCIA, R. V. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro, FIOCRUZ, 2005.

_____. Representações sociais da comida no meio urbano: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação. In: **Revista Cadernos de Debate.** Campinas, v. 2, p. 12-40, 1994.

GARINE, I. Alimentação, culturas e sociedades. In: **O Correio.** Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 4-7, jul. 1987.

GAZOLLA, M. **Agricultura Familiar, segurança alimentar e políticas públicas: uma análise a partir da produção para o autoconsumo no território do Alto Uruguai/RS.** Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural/UFRGS. Porto Alegre/RS, 2004.

GAZZOLA, M.; SCHNEIDER, S. Produção da autonomia: os “papéis” do autoconsumo na reprodução social dos agricultores familiares. **Revista Estudos Sociedade e Agricultura.** Rio de Janeiro, (UFRRJ), v. 15, p. 89-122, 2007.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas.** Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. de. **A invenção do cotidiano - morar, cozinhar.** Petrópolis, RJ: Vozes, 1996, p. 211-332.

GIDDENS, A. **Modernidade e Identidade.** 1. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.

GIMENES, M. H. S. G. **Cozinhando a tradição: Festa, cultura e história no Litoral Paranaense.** Tese de Doutorado, UFPR, Curitiba/PR, 2008.

GRACIA, M. **Paradojas de la Alimentación Contemporânea**. Barcelona: Icaria, 1996.

GRISA, C. **A produção “pro gasto”**: um estudo comparativo do autoconsumo no Rio Grande do Sul. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural/UFRGS. Porto Alegre/RS, 2007.

GUIMARÃES, G. M. **Racionalidades identitárias na produção e comercialização de alimentos coloniais na Quarta Colônia-RS**. Tese Doutorado em Desenvolvimento Rural, UFRGS, Porto Alegre, 2011.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Cidades**. Brasília, 2015. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/home.php>>. Acesso em: Abril de 2015.

KAUFMANN, M. P. **Resgate, conservação e multiplicação da agrobiodiversidade crioula**: um estudo de caso sobre a experiência dos guardiões das sementes crioulas de Ibarama (RS). Dissertação de Mestrado, UFSM, Santa Maria, 2014.

KROEBER, A. L. **Anthropology**. 2. ed. Nova York, Harcourt Brace. 1948.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia científica**. 2. ed. São Paulo, 1995.

LEITE, S. Autoconsumo y sustentabilidad en la agricultura familiar: una aproximación a la experiencia brasileña. In: BELIK, W. (Org.). **Políticas de seguridad alimentaria y nutrición en América Latina**. São Paulo: Ed. Hucitec, 2004.

LEONARDI, A. et al. **Redes de cooperação em agroindústrias familiares**: a casa da Quarta Colônia. 4º Encontro da Rede de Estudos Rurais; Curitiba 2010.

LUNA, S. **Planejamento da pesquisa**. São Paulo: Educ., 1996.

MACHADO, A. T.; SANTILLI, J.; MAGALHÃES, R. A agrobiodiversidade com enfoque agroecológico: implicações conceituais e jurídicas. **Embrapa Informação Tecnológica**. Brasília, DF. 2008. (Texto para discussão, 34).

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, p. 25- 39, jan./jun. 2004.

_____. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes antropológicos**, v. 7, n. 16. Porto Alegre: 2001.

_____. **Identidade cultural e alimentação** (Antropologia e nutrição: um diálogo possível. In: CANESQUI, A. M. (Org.); GARCIA, R. V. D. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro, FIOCRUZ, 2005.

MALUF, R. S.; GADELHA, E. **Contribuições da produção para autoconsumo no acesso aos alimentos**. Rio de Janeiro: Democracia Viva, 2008.

MALUF, R. S. **Mercados Agroalimentares e agricultura familiar no Brasil**: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais. Ensaio FEE, Porto Alegre, v. 25, n. 1, p. 299-322, abr. 2004.

MARCHIORI, J. N. C. **Gênese da Colônia Jaguari**. Porto Alegre: Arquivo Histórico de Rio Grande do Sul, 2000.

MARIN, J. (Org.). **Quarta Colônia**: Novos olhares. Porto Alegre: EST, 1999.

MEIRELLES, L. Soberania alimentar, agroecologia e mercados locais. **Revista Agriculturas**: experiências em agroecologia: AS-PTA – Assessoria e Serviços a Projetos em Agricultura Alternativa, v. 1, p. 11-14, set. 2004.

MENASCHE, R. (Org.). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre, RS: Editora da UFRGS, 2007.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento – pesquisa qualitativa em saúde**. 11. ed. São Paulo: HUCITEC, 2008.

MINTZ, S. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Rev. Bras. Ci. Soc.** 2001,16 (47):31-42.

MIOR, L. C. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural**. Chapecó: Argos, 2005.

NARDI, O. **O meio rural da Quarta Colônia de Imigração Italiana como tema e cenário turístico**. 2007. 187 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Santa Maria/Santa Maria, 2007.

OLIVEIRA, N. R. F. **Sabores na história: um estudo a partir dos saberes e fazeres alimentares de agricultores familiares de Jaboticaba, RS.** 2009. 165 f. Dissertação. (Mestrado em Extensão Rural) – Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, Centro de Ciências Rurais, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2009.

PECQUER, B. Memória e identidade social. **Estudos Históricos.** Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

_____. O desenvolvimento territorial: uma nova abordagem dos processos de desenvolvimento para as economias do Sul. **Raízes,** Campina Grande, UFCG, v. 24, n. 1-2, p. 10-22, jan./dez., 2005.

PICCIN, E. **A compreensão da cultura de Ivorá - RS através da religião: um instrumento didático de percepção espacial.** 2007. 94f. Trabalho de Graduação (graduação em geografia) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2007.

_____. **O Código Cultural Religião Como Uma das Manifestações da Identidade Cultural da Quarta Colônia de Imigração Italiana/RS.** 2009. 148f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2009.

PLOEG, J. D. V. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

_____. Sete teses sobre a agricultura familiar camponesa. In: PETERSEN, P. (Org.). **Agricultura familiar camponesa na construção do futuro.** Rio de Janeiro: AS-PTA, 2009.

POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos Históricos.** Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

_____. **Em defesa da comida.** Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

POSSAMAI, P. C. **“Dall’Italia siamo partiti”:** a questão da identidade entre os imigrantes italianos e seus descendentes no Rio Grande do Sul (1875-1945). Passo Fundo (RS): Ed. UPF, 2005.

POULAIN, J.-P. **Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.** Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

POULAIN, J.-P.; PROENÇA, R. P. C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, p. 245-256, 2003.

_____. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, p. 365-386, 2003.

QUEIROZ, M. I. P. **Variações sobre a técnica do gravador no registro da informação viva**. São Paulo: T.A. Queiroz, 1991.

RAMOS, M. O. **A “comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS)**. Dissertação de Mestrado – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

REINHARDT, J. C. **Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade**. 2007. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

ROLIM, M. do C. M. B. **Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, (1950-1960)**. 1997. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1997.

SABOURIN, E. **Camponeses do Brasil: entre a troca mercantil e a reciprocidade**. Editora Garamond, Rio de Janeiro/ RJ, 2009.

_____. Marcel Mauss: Da dádiva à questão da reciprocidade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, n. 66, v. 23, p. 131-208, 2008.

SANTILLI, J. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. São Paulo: Peirópolis, 2009.

SAQUET, M. A. **Alguns aspectos da formação econômica da ex-colônia Silveira Martins (1878-1925)**. In: MARIN, J. (Org.). *Quarta Colônia: Novos Olhares*. Porto Alegre: EST, 1999.

_____. **Colonização italiana e agricultura familiar**. Porto Alegre: EST, 2002.

_____. **Os tempos e os territórios da colonização italiana: o desenvolvimento da Colônia de Silveira Martins (RS)**. Porto Alegre. EST, 2003.

SCHNEIDER, S. **A pluriatividade na agricultura familiar**. Ed. UFRGS. Porto Alegre, 2003.

SEYFERTH, G. **Imigração e cultura no Brasil**. Brasília: Editora da UnB, 1990.

SPONCHIADO, B. **Imigração e Quarta Colônia**. Santa Maria: Ed Palloti, 1996.

STELLA, A.; KAGEYAMA, P. Y.; NODARI, R. Políticas Públicas para a Agrobiodiversidade. In: BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Secretaria de Biodiversidade e Florestas. **Agrobiodiversidade e diversidade cultural**. Brasília, DF: MMA, 2006. p. 13-26. (Biodiversidade, 20).

TEIXEIRA, S. A. **Os recados das festas: representações e poder no Brasil**. Rio de Janeiro: FUNARTE, Instituto Nacional do Folclore, 1988.

VALENTE, F. L. S. **Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas**. Cortez Editora, São Paulo, 2002.

VEIGA, E. J. **Cidades Imaginárias: O Brasil é menos urbano do que se calcula**. Campinas: Autores Associados, 2003.

VENDRUSCOLO, R. **Somos da Quarta Colônia: os sentidos de uma identidade territorial em construção**. Dissertação. Mestrado em Extensão Rural. UFSM, Santa Maria, 2009.

VIA CAMPESINA. **Qué es La Soberanía Alimentaria?** Disponível em: <http://viacampesina.org/es/index>. Acesso em: 06 de jun. 2015.

WANDERLEY, M. N. B. **O Campesinato Brasileiro: uma história de resistência**. RESR, Piracicaba - SP, v. 52, Supl. 1, p. S025-S044, 2014.

WANDERLEY, M. de N. B. **O mundo rural como um espaço de vida: reflexões sobre a propriedade da terra, agricultura familiar e ruralidade**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

_____. **Raízes históricas do Campesinato Brasileiro: 1996** (p. 01-18). XX Encontro anual da ANPOCS. GT 17 Processos sociais agrários, Caxambu/ MG, outubro de 1996.

WEDIG, J. C.; MENASCHE, R. **Campesinato, festas de família e significados do parentesco**. *Tessituras*, Pelotas, v. 1, n. 1, p. 150-172, 2013.

_____. Práticas alimentares entre camponeses: expressão de relações familiares e de gênero. In: NEVES, D. P.; MEDEIROS, L. S. (Org.). **Mulheres camponesas: trabalho produtivo e engajamentos políticos**. Niterói: Alternativa, 2013.

WOORTMANN, E. F. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, R. (Org.). **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Ed. Ufrgs, 2007.

_____. **Herdeiros, parentes e compradores: colonos do Sul e sitiantes do Nordeste**. São Paulo: Hucitec, 1995.

WOORTMANN, E.; WOORTMANN K. **O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa**. Brasília. Editora Universidade de Brasília, 1997.

WOORTMANN, K. **A comida, a família e a construção do gênero feminino**. Série antropologia, Brasília, n. 50, p. 1-43, 1985.

_____. **Com parente não se negueia: o campesinato como ordem moral**. Anuário Antropológico, Rio de Janeiro, n. 87, p. 11-73, 1990.

_____. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final**. Série Antropologia, Brasília, v. 20, s/n. p. 1-114, 1978.

_____. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, W. M. (Org.). **Coletânea de palestras do 1º Congresso de Gastronomia e Segurança Alimentar**. Brasília: UnB, 2004, p. 1-43.

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. Tradução: Daniel Grassi. Porto Alegre: Bookman, 2001.

ZANETTI, C. **Sabores e saberes: Hábitos e práticas alimentares entre famílias rurais descendentes de imigrantes italianos na região do Vale do Taquari**. Dissertação de Mestrado em Desenvolvimento Rural. UFRGS, Porto Alegre/RS, 2011.

ZANINI, M. C. C. A Família como Patrimônio: A Construção de Memórias entre Descendentes de Imigrantes Italianos. **Campos**. v. 5, n. 1, p. 53-67, 2004.

_____. **Italianidade no Brasil Meridional:** A construção da identidade étnica na região central de Santa Maria - RS. Santa Maria: Ed. da UFSM, 2006.

_____. Agricultores, camponeses e também colonos descendentes de imigrantes italianos na região central do Rio Grande do Sul. In: **Processos de constituição e reprodução do campesinato no Brasil**, v. 2: formas dirigidas de constituição do campesinato /Delma Pessanha Neves (Org.). — São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural, 2009.

APÊNDICES

Apêndice A – Roteiro de entrevista semiestruturada para agricultores

Dados da família

Nome:

Idade:

Componentes da família:

Tempo de residência na comunidade:

Origem da família:

Número de filhos e quantos ainda residem no local:

Agricultura Familiar e o espaço social alimentar

1. O senhor (a) sempre trabalhou na agricultura?
2. O que planta? Quais animais criam?
3. O que é produzido para a venda?
4. O que é produzido para o consumo da família?
2. O senhor (a) gosta mais de trabalhar no cultivo comercial ou no cultivo de subsistência?
3. O senhor (a) possui hortas? Quais os principais cultivos que têm na horta?
5. Você tem pomar? Quais as principais frutas produzidas no pomar?
7. Você realiza processamento caseiro de alimentos? Que alimentos são processados?
8. Você tem produção animal para fins de consumo familiar? Quais animais?
9. O que o motiva produzir alimentos para o autoconsumo da família?
10. O senhor ou alguém da família tem vontade de mudar para a cidade? Quem?
11. O que o mais o identifica com a agricultura?
12. Você costuma trocar alimentos, semente ou mudas com os vizinhos? E nos dias atuais ainda acontece a troca de alimentos?
13. O senhor ensina os seus filhos as técnicas de produção de subsistência? Eles tem interesse em aprender?

O sistema alimentar: A produção, os cultivos e as criações

- 1- Quais são os alimentos produzidos na propriedade? Qual é o destino desta produção?
- 1- Quais são os alimentos plantados para o consumo da família?
- 2- Quem é responsável pelo plantio dos alimentos para o autoconsumo?
3. De que forma é cultivados estes alimentos? Quais os adubos utilizados?

- 3- Quais são as sementes usadas pela família? Quem é o responsável pelo cuidado destas sementes?
- 4- E quais as criações que a família possui para o consumo da família?
- 5- Quem é responsável pelas criações?
- 6- Quais os alimentos que são processados em casa?
- 7- Por que é priorizado o processamento caseiro dos alimentos?
- 8- Quem mantém este saber fazer? Como aprendeu? O que mudou nas preparações ao longo dos anos?

O espaço do culinário

1. Quais os alimentos mais consumidos pela família?
2. Qual a procedência desses alimentos?
3. Quais os motivos para a escolha dos alimentos in natura?
4. Quais os motivos para a compra de produtos industrializados?
5. Quais são as resistências existentes na família relacionada ao consumo de alimentos in natura?
- 6- O que a família comia no tempo dos avós?
- 7- O que a família come hoje em dia? Quais as mudanças no consumo de alimentos?
8. Quais os alimentos preferidos pela família?
9. Onde eram comprados os alimentos? E hoje onde costumam comprar os alimentos?

Hábitos e práticas alimentares

1. Quais as principais refeições do dia a dia da família?
2. Como eram as refeições da família quando você era criança? Você percebe mudanças nas refeições ao longo do tempo? Quais as mudanças observadas?
1. O que vocês costumam consumir no café da manhã?
2. E quando você era criança quais os alimentos que se comia no café da manhã? Quais foram as mudanças? Por que ocorreram?
2. E no almoço o que mais consomem?
4. E quando você era criança quais os alimentos que se comia no almoço? Quais foram as mudanças? Por que ocorreram?
5. E o café da tarde? Ainda costumam tomar o café da tarde? Como é este café? Quando é tomado? Com quem? Quais as mudanças ao longo dos anos no café da tarde?
7. E no jantar o que a família costuma comer? Quais os alimentos? Qual o horário do jantar?
8. Quais as mudanças ocorridas ao longo dos anos no jantar?
9. Quem é o responsável pelo preparo dos alimentos?

O espaço dos hábitos de consumo alimentar – simbologias do ato alimentar

1. Quais os alimentos que a família mais gosta de comer?
2. Dos alimentos consumidos hoje em dia, quais são produzidos na propriedade rural?
3. Quais os alimentos comprados no supermercado?
4. Vocês percebem a diferença no sabor dos alimentos produzidos em casa e dos alimentos industrializados? Quais são estas diferenças?
5. Quem prepara a comida? Que temperos utilizam?
6. Quem ensinou a cozinhar? Como era preparada a comida? Que temperos eram utilizados?
7. Como conservavam os alimentos?
8. Quais as bebidas do dia a dia e das festas? E hoje quais as bebidas consumidas?
9. Quais as comidas do dia a dia e das festas? E hoje quais os alimentos consumidos?
10. Quais são as comidas consideradas fortes e pesadas? Quais são as comidas fracas? Quais são as comidas grosseiras?
11. Quais são os alimentos oferecidos nas festas? Porque se oferece estes alimentos? Qual o sentido destes alimentos para a comunidade?
12. Quais são os alimentos oferecidos para as visitas? Por que se ofertam estes alimentos?
13. Na sua opinião, quais são os alimentos que melhor caracterizam a comunidade?
14. Quais são os alimentos que lembram a sua infância?