

¹Agricultura Familiar como desenvolvimento Turístico e cultural no Assentamento Porto Maria.

²CARVALHO, Abrahão Lincoln Moreira; ³THOMAZ, Rosângela Custodio Cortez;

¹Trabalho curricular.

²Graduando em Turismo, UNESP – Câmpus de Rosana, SP, abrahão.lincoln131@gmail.com

³THOMAZ, Rosângela Custodio Cortez.

Orientadora e professora assistente doutora do Curso de Turismo da UNESP – Campus Rosana/ SP e do Programa de Pós – Graduação em Geografia da FCT/UNESP, Pós - Doutora em Turismo pela Universidade de Santiago de Compostela - ES e Coordenadora do Grupo de Estudos e Pesquisa em Turismo no Espaço Rural – GEPTER: E-mail: rocortez@rosana.unesp.br

RESUMO

A gastronomia pode ser considerada um elemento cultural que é passado de mãe para filha. Sendo assim, o presente trabalho buscar refletir sobre a identidade cultural através da agricultura familiar passada as futuras gerações por meio da gastronomia desenvolvida no Assentamento Porto Maria, município de Rosana/SP. Com isto, o objetivo do trabalho é analisar quais são os produtos agrícolas utilizados para a gastronomia rural local, verificando o que produzem e utilizam. Abordou-se, desta forma, uma sondagem sobre a importância desse repasse de receitas, consideradas como traços do patrimônio cultural rural local. Para este trabalho foram realizadas pesquisas de campo semanais com as mulheres, a partir de entrevistas contendo perguntas abertas e fechadas, onde se identificou com as respostas quais são os produtos cultivados por elas, além de verificar que os pratos são vistos como um elemento cultural importante, no qual visam mantê-los.

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia. Agricultura Familiar. Cultura.

INTRODUÇÃO

A gastronomia como desenvolvimento cultural e rural já ocupam um papel central no poder econômico, por sua produção agrícola, vindo de encontro o setor do turismo rural. O patrimônio cultural rural congrega o conjunto de registros materiais e imateriais decorrentes das práticas, costumes e das formas de produção estabelecidas na área rural. A gastronomia pode ser conceituada um componente cultural, pois englobam expressões culturais, as tradições de um grupo que preserva em respeito das gerações antepassadas, sendo patrimônio cultural imaterial.

De acordo, com o Iphan (2015), o patrimônio cultural imaterial, é transmitido de geração a geração, constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo, desta forma, para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (IPHAN, 2015).

A gastronomia rural é um elemento que trás suas raízes de um grupo ou indivíduo que faz dela ser única de uma localidade. Sendo assim o turismo rural pode ser considerado como um “conjunto das atividades turísticas desenvolvidas no meio rural, comprometidas com a produção agropecuária, agregando valor a produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural e natural da comunidade” (BRASIL, 2010).

Para o desenvolvimento dessa pesquisa foi feito um levantamento sobre a gastronomia no Assentamento Porto Maria, que esta localizado no Município de Rosana/SP, o mesmo foi criado em 2008 com uma área de 1.064,977 hectares para 41 famílias, sendo que participaram desta pesquisa 27 mulheres que residem no local. Buscou-se analisar a produção agrícola das mulheres do assentamento e a utilização dos produtos alimentícios, nos pratos feitos por elas no Restaurante Rural Porto Maria.

A culinária rural resgata uma geração devido aos conhecimentos e saberes-fazeres presentes nesses alimentos, através de gerações, a sua produção resgata não só a história envolta neles, mas o caráter histórico do próprio produtor.

[...] Oportunidade ao turista de degustar pratos simples, caseiros e típicos da região. A comida, diferente daquela que o turista usualmente come em seu dia-a-dia, torna-se um atrativo tanto pela forma como é preparada (ex: fogão de lenha, panelas de barro ou de ferro), como por todo ritual envolvido na refeição. Além de sempre ser preparada na hora oportuniza que todos façam a refeição num ambiente compartilhado, como se fosse uma grande família. Todo esse cenário conta com a participação da comunidade local, tanto trabalhando na propriedade como também produzindo seus produtos para serem comercializados na região, como exemplo: geléias, bolachas, cucas, licores, entre outros (RONQUI, 2011, p.38).

Por esse diferencial que trás a gastronomia do campo, estão entre eles os pratos tradicionais como: galinhada, mandioca sertaneja, macarrão com frango caipira, mandioca gratinada, frango caipira com quiabo e também doce de leite pastoso.

Tem por objetivo Analisar as características que compõem a agricultura familiar e seus usos no assentamento Porta Maria, verificando a valorização e produção dos pratos rurais do restaurante

rural, com a utilização dos produtos agrícolas ali produzidos. E Específicos Analisar a identidade da cultura rural local, por meio da gastronomia, identificar os produtos agrícolas utilizados nas receitas rurais do assentamento Porto Maria e também contribuir para elaboração do livro de receitas da culinária rural do Assentamento Porto Maria.

Justifica-se diante da relevância da gastronomia no meio rural para o turismo, a necessidade de valorizar o patrimônio cultural rural, contribuir para o desenvolvimento de atividades econômicas como o turismo para agregar renda e minimizar o êxodo rural no assentamento Rural Porto Maria. Tendo a gastronomia como atrativo turístico, identificando um mercado promissor este trabalho dará a base para atender um objetivo maior que será a elaboração do livro de receitas da culinária rural do Assentamento Porto Maria.

METODOLOGIA

Este trabalho compreende o levantamento e pesquisa bibliográfica. Bem como, o levantamento de dados junto as mulheres assentadas do Assentamento Porto Maria, por meio de questionários qualitativos, com perguntas abertas e fechadas, visto que, a prática culinária quase sempre se restringe a elas. Até o momento, dos 41 lotes do assentamento, 27 mulheres responderam aos questionários, que foram aplicados em visitas quinzenais ao Assentamento Porto Maria. Esse levantamento de dados começou no ano de 2014 e continua em andamento pelo grupo PET Turismo. Com isto, foi desenvolvido um gráfico para apontar os resultados encontrados durante as visitas ao assentamento, no qual se podem identificar os produtos mais utilizados, produzidos por elas para a elaboração dos pratos rurais, dos quais serão selecionados por concurso culinário e que comporão o cardápio do restaurante rural, os quais no futuro englobarão uma cartilha rural de receitas que irá contribuir para que a identidade local seja mantida.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Nos assentamentos a história da gastronomia pode ser considerada ampla por famílias diferentes ocuparem um mesmo território e fazer daquele conjunto uma comunidade de assentadas onde cultivam e utilizam os seus alimentos.

Com a pesquisa in loco percebeu-se que os produtos mais utilizados nos pratos do restaurante rural como frango ao molho, Frango caipira com quiabo, galinhada e também doce de leite pastoso são utilizados para estes o leite, ovo e frango caipira como se pode observar no gráfico 1.

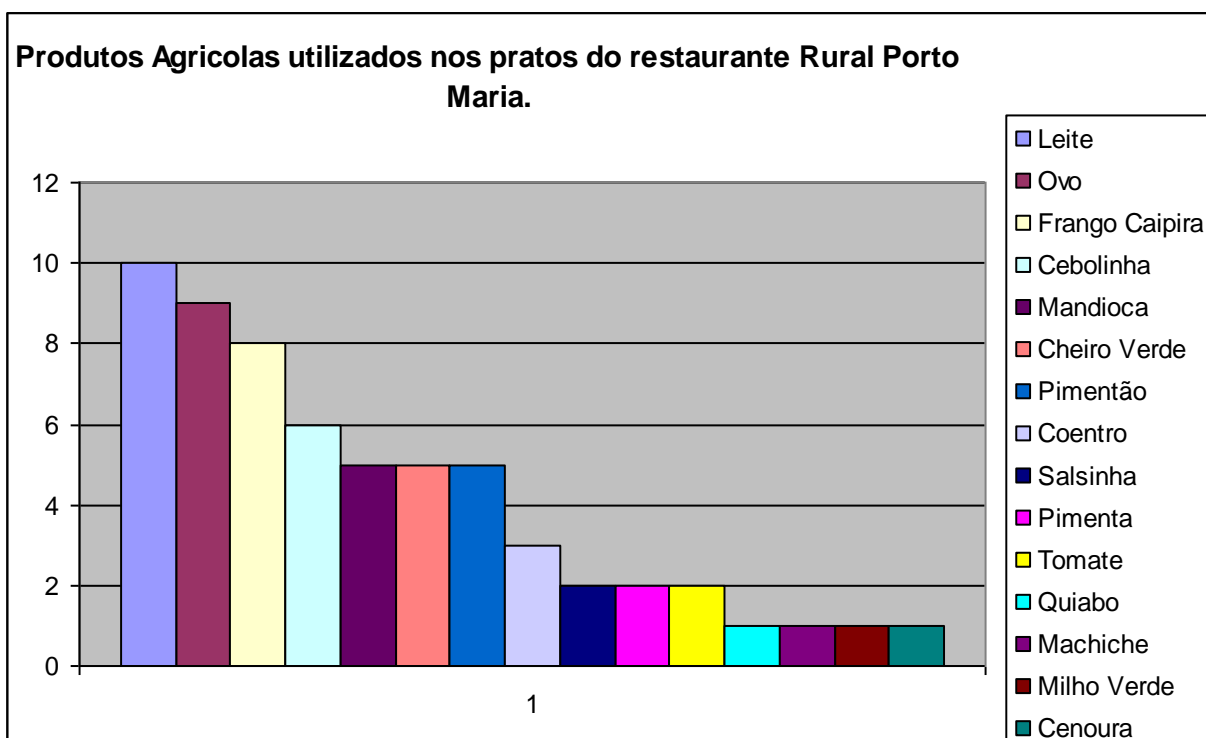


Gráfico 1. Produtos Agrícola utilizados nos pratos do Restaurante Rural Porto Maria

Ou seja, são os três alimentos mais produzidos pelas assentadas, e que mantém um andamento de produção.

Já os outros alimentos como, por exemplo: a mandioca, e o cheiro verde são também produtos essenciais da culinária rural que juntamente com ovo, frango caipira e leite, fazem parte de alguns pratos pioneiros das mulheres assentadas que são ofertados no restaurante rurais Porto Maria como, por exemplo, mandioca sertaneja e mandioca gratinada.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Percebeu-se através dos dados, que o assentamento rural Porto Maria, é um local onde o turismo esta em desenvolvimento, as assentadas lutam via esta atividade para permanecer nas terras e agregar renda. Desta forma, mesmo a pesquisa sendo parcial, foi possível verificar que agricultura familiar no local é um fator importante para o desenvolvimento turístico do assentamento Porto Maria.

REFERÊNCIAS

RONQUI, B.A. **Cheiros e sabores da Conquista da Terra: Memória e Gastronomia de Mulheres Assentadas**. UNESP, TCC. 2011.

IPHAN. **Patrimônio Imaterial**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234/>. Acesso em: 01.Out.2015.

UNESCO. **Representação no Brasil**. Disponível em: <http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/intangible-heritage/> Acesso em: 01.Out.2015.

ZUIN, L.F.S. **Produção de alimentos tradicionais**: contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional 4.1 (2008).

FAGLIARI, G. S. **Turismo e Alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.

Ministério do Desenvolvimento agrário. Disponível em: <http://www.mda.gov.br/sitemda/tags/agricultura-familiar>. Acesso em: 01.Out.2015.

IGNACIO, D.C, **Turismo no Espaço Rural e Gastronomia**: Estudo de caso do assentamento Nova Pontal. UNESP, TCC. 2010.