



IDENTIDADES E PATRIMÔNIO CULTURAL: O SABER-FAZER EM SISTEMAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS COLONIAIS NA QUARTA COLÔNIA-RS

GUIMARÃES, Gisele Martins
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM
giseleguima@yahoo.com.br

137

PINHEIRO, Rogério Oliveira

RESUMO

Realiza-se uma reflexão sobre as estratégias de desenvolvimento territorial em curso na Quarta Colônia – RS, estas com ênfase nas identidades socioculturais presentes de forma intergeracional entre os atores sociais, que por meio de “saberes-fazer” específicos, acionam seu patrimônio cultural em atividades produtivas. Estas expressas em atividades de agro industrialização artesanal de alimentos como importante mecanismo de reprodução socioeconômica dos agricultores ali presentes. Por meio de pesquisas bibliográficas, entrevistas e aplicação de questionário semiestruturado aos produtores identifica-se os diferentes sistemas produtivos de alimentos coloniais em curso no território, suas limitações e potencialidades no que se refere a manutenção do *saber fazer* expresso nos produtos como elemento de diferenciação destes, no mercado.

Palavras-chave: Identidades. Território. Saber-Fazer.

ABSTRACT

Carried out a study of the spatial development strategies underway Wednesday in Cologne - RS, with emphasis on these sociocultural identities gifts intergeracional form among social actors, who through "know-how" specific, trigger their cultural heritage in productive activities. Expressed in these handmade industrialization of food activities as an important mechanism for socioeconomic reproduction of farmers present. Through literature searches, interviews and semi-structured questionnaire to producers identifies the different production systems of colonial foods pending in the territory, Strengths and limitations regarding the maintenance know-how embodied in the product as an element of differentiation of these in the market.

Key – words: Identities. Territory. know-how.

IDENTIDADES COMO PATRIMÔNIO CULTURAL: INTRODUZINDO A ABORDAGEM ANALÍTICA EM QUESTÃO

Em tempos atuais, onde a maioria das pessoas parece fazer e consumir as mesmas coisas, a manutenção da cultura e da história pode ser o diferencial para a identificação dos diferentes grupos sociais. A partir da constatação dessas mudanças comportamentais, que vão



se formando cada vez mais rápido, há um crescimento na busca de informação sobre o passado e sobre os bens que dão condição à existência dos diferentes grupos que compõem a sociedade, fazendo aumentar a lista de patrimônios materiais e imateriais, respectivamente, que representam a cultura.

Neste sentido, buscando dar sentido de especificidade ao lugar, temos o conceito de território, que dentro de seu propósito pode ser considerado uma referência globalizante, algo que está sendo construído em paralelo ao conceito de globalização, opondo-se por vezes a este pelas possibilidades que oferece de reconhecer e valorizar as especificidades locais e regionais no enfrentamento à pretensão uniforme da ideia de globalização (GEHLEN e RIELLA, 2004).

Cabe ressaltar, que dentre os vários sentidos que o conceito carrega, destacam-se, para este artigo, aqueles auferidos pela Sociologia que o entende como espaço de ação coletiva, construído a partir de seus atores sociais. Sob esta concepção, o conceito de território envolve um processo de interação entre o espaço e a ação humana, que se expressa na forma de uso e nas alterações que o agir dos indivíduos produz sobre a “base física” em que vivem (SCHNEIDER, 2004). Surge, portanto, como “[...] resultado de uma ação social, que de forma concreta e abstrata, se apropria de um determinado espaço (tanto física como simbolicamente) sendo por isso denominado de construção social.” (FLORES, 2006, p. 4). Assim, o recorte territorial como unidade de planejamento para o desenvolvimento, oferece chances de inclusão do particular no global por meio da valorização e aprimoramento de potencialidades locais e ou regionais, proporcionando apropriação e visibilidade do espaço construído pela ação social dos diferentes atores.

Os atores sociais com base em suas identidades dão sentido às suas vidas, por isso, o cotidiano em que estão inseridos, bem como os significados de suas ações, oferece dinâmicas complexas a serem analisadas, porque, como espaço de construção social, a sua conjuntura é condicionada por uma série de normas e valores culturais que, presentes entre os atores, passam a assumir papel de destaque no âmbito de suas motivações. Nestas, ocorre o sentimento de pertencimento de seus atores ao espaço de ação coletiva, criando-se laços de solidariedade entre eles, por meio de identidades, socioculturais e profissionais, partilhadas (BRUNET, 1990).

As identidades socioculturais remetem o indivíduo a uma condição de existência privada, expressa por relações interativas com o seu universo social, demarcado culturalmente por um conjunto de valores, cultura, hábitos ou condições de semelhanças. Por sua vez, as



identidades socioprofissionais referem-se a um conjunto de significações e interesses atribuídos a fatos ou demandas específicas de grupos de atores sociais que partilham de objetivos em comum. As atividades profissionais, bem como as profissões formalizadas, são exemplos de condições de identidades socioprofissionais estabelecidas entre atores, que se auto reconhecem como semelhantes, a partir do trabalho, partilhando interesses e significações.

Tem-se que as identidades ganham sentido como orientadoras das ações territoriais, mobilizando dinâmicas e resultados em torno de significações, dando, assim, sentido de lugar às comunidades (SANTOS, 2002). Sob este aspecto, materializam-se, por meio de expressões sentimentos, valores, cultura e trabalho, como forma de demarcação de suas experiências.

No entanto, é importante esclarecer que a cultura à qual a identidade se reporta não é algo estanque no tempo, nem marcada exclusivamente pela ideia de se voltar os olhos para fatos ou valores dados somente pelo passado, mas algo que se configura por um processo contínuo de transformações dadas pelas relações sociais e pelas suas significações.

O conceito de identidade, como um código local, material e cognitivo é produto social da territorialização e se constitui no patrimônio cultural de cada lugar, econômica, política, cultural e ambientalmente. A ideia de patrimônio cultural remete à riqueza construída e transmitida, de geração para geração, como o legado que influencia a identidade dos indivíduos e grupos sociais. Assim sendo, a identidade surge como uma construção cultural de artefatos, costumes, gêneros de vida, meio, sistemas de produção, etc, sendo construída a partir de subjetividades individuais e coletivas relacionadas a sentimentos de pertencimento territorial, ocorrendo, aí, um forte vínculo dos atores sociais com o espaço onde estão inseridos, que se reconhecem a partir de sua territorialização num determinado lugar, o que inclui suas atividades produtivas.

Dessa forma, enquanto estratégia para o desenvolvimento, o reconhecimento das potencialidades locais pode maximizar dinâmicas produtivas territoriais específicas dotadas de singularidades, promovendo uma re-localização do lugar e de suas funções, por meio do território e das suas identidades, explicitando uma valorização do cotidiano e de seus significados como forma de viabilização de iniciativas, por exemplo, rurais (SCHNEIDER, 2004), o que inclui a preservação do patrimônio cultural existente e ainda estratégias de valorização de seus produtos, bem como suas formas de fazer, atualmente esquecidas ou substituídas por modelos industrializados de produção, mas que permanecem vivas, como patrimônio cultural de determinados agrupamentos socioprodutivos.



Este artigo realiza uma análise das estratégias de desenvolvimento territorial da Quarta Colônia- RS, pautadas na valorização da cultura de processamento artesanal de alimentos, presente de forma histórica no lugar, expressas no saber-fazer das famílias de agricultores de descendência étnica europeia, que caracterizam o território “Quarta Colônia”.

O LUGAR DO SABER-FAZER NOS SISTEMAS PRODUTIVOS DE ALIMENTOS: A VALORIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL

O saber-fazer é uma forma de expressão da cultura local, que estabelecendo relações entre os atores sociais, através de conhecimentos herdados e repassados de geração a geração, são capazes de promover bens e serviços com singularidades específicas que tem o seu sentido dentro do território onde são gerados. Este sentido construído a partir de patrimônios indenitários socioculturais, passados entre as gerações como forma de reivindicação de suas identidades.

O saber-fazer na agricultura familiar¹ está associado a condições de produção historicamente desenvolvidos pelas famílias produtoras como forma de conservação e armazenagem de produtos produzidos ou ainda como práticas alimentares tradicionais carregadas de sentidos, como por exemplo em manifestações culturais (festas, mutirões, etc), comuns em zonas de colonização europeia, principalmente italiana e alemã. Tais conhecimentos específicos, gerados em condições singulares, a partir da arte presente em cada família, impulsiona e orienta atividades de elaboração de alimentos, como um produto único, ligado a um modo de vida que passado de geração a geração entre as famílias, constitui um universo produtivo específico, ancorado em bases técnicas artesanais, mão de obra familiar e formulações (receitas) tradicionais.

Dentro deste contexto, no Rio Grande do Sul, ocorrem os chamados produtos coloniais, associados às formas tradicionais de produzir dos imigrantes europeus, elaborados a partir de tradições associadas às colônias de imigração estabelecidas no Brasil no século XVII e por isso denominados de “coloniais”. Tais produtos, como resultantes de modo de vida de imigrantes italianos e alemães, podem ser considerados como a materialização das identidades da colonização europeia no sul do Brasil, expressas em características identitárias, que

¹ A agricultura familiar é estabelecida como categoria socioprodutiva desde 2006 a partir da Lei 11.326/2006 que a conceitua, esclarece princípios e instrumentos destinados a formulação de políticas públicas destinadas ao seu desenvolvimento. Ver em < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111326.htm >



diferenciam os produtos coloniais (ou artesanais como também são chamados) dos convencionais (de processamento industrial).

Os produtos elaborados com base em características artesanais, geralmente processados na cozinha doméstica das famílias, ou em instalações simples, materializam o sentido do saber-fazer como expressão da cultura local, permitindo que os consumidores percebam os sentidos dos produtos. Esta significação pode ser percebida em características tidas como “diferenciais” nos alimentos, como o uso da matéria-prima local, o processamento em pequena escala e ainda o uso de equipamentos tradicionais.

Sob esta racionalidade produtiva, os produtores têm a possibilidade de consolidar novos espaços de mercado por meio de seus conhecimentos e ampla diversidade de oportunidades, a partir da agregação de valor a produtos e serviços por eles produzidos. É o saber-fazer como resultante de um conjunto de elementos socioprodutivos específicos (sistemas de produção, localização, tecnologias próprias e ou adaptadas, etc) que podem conferir especificidade aos territórios, por meio da materialização de suas identidades, expressas em bens e serviços.

É no propósito da valorização do saber-fazer enquanto oportunidade produtiva que surge, a partir da década de 90, uma série de políticas públicas de fomento a agroindustrialização de alimentos como estratégia de reprodução da agricultura familiar². No bojo destas ações encontram-se iniciativas de capacitação dos produtores e de suas estruturas produtivas visando a inserção de produtos processado no mercado, promovendo agregação de valor aos produtos agropecuários por ele produzidos.

No entanto esta alternativa de reprodução socioeconômica apresenta uma infinidade de desafios para que se concretize no universo da agricultura familiar, guiada por racionalidades próprias e no caso de regiões de descendência étnica, por *fazeres*, que muito além de produtos, produzem também significados. Dentre os desafios impostos aos agricultores, destaque para as questões de legalização dos empreendimentos sob a ótica das legislações sanitárias, ambientais, tributárias e fiscais vigentes que regem a atividade de processamento e comercialização de alimentos.

No centro das questões de formalização dos empreendimentos para inserção legal dos produtos no mercado, tem-se que a necessidade de qualificação dos processos produtivos colocados pelos programas de fomento a agroindustrialização (que inclui utilização de

² Programas de valorização e incentivos a reprodução socioeconômica da agricultura familiar, via verticalização da produção, ou seja, processamento e comercialização da matéria-prima produzida. Podemos citar o Programa PROVE de Brasília, O Sabor Gaúcho no RS, etc ...



máquinas, equipamentos e técnicas específicas de produção industrial), afeta diretamente o perfil dos estabelecimentos, colocados no argumento da agricultura familiar como diferenciados dos da indústria convencional pelo uso do saber-fazer a partir de técnicas e equipamentos específicos de produção, no sentido do uso de seu patrimônio cultural.

Como ilustração deste quadro, trabalhos como de Prezzoto (1999), Guimarães (2001), etc, vem demonstrando que para as estratégias de valorização dos produtos indenitários obterem êxito, se faz necessária a articulação entre o saber-fazer local e o saber científico, sendo este diálogo fundamental para inserção destes produtos no mercado consumidor, dotado de normas e regramentos de ordem sanitária, muitas vezes, incompatíveis com os saberes tradicionais. A ideia é a valorização e a capacitação dos saberes e não a padronização destes, sob o viés da especialização produtiva, comum à indústria.

Os autores apontam que tais limites devem ser superados por meio de acordos entre atores e instituições, aliados às iniciativas de geração de conhecimento e qualificação de produtores e consumidores, no sentido de garantir possibilidade de circulação dos produtos, sobre condições de rastreabilidade ou certificações de origem. No entanto, o que vimos acompanhando é o suceder de uma série de iniciativas de viabilização de agroindústrias familiares por meio de programas de fomento a especialização da atividade, objetivando transformar os Sistemas Produtivos Tradicionais (singulares enquanto potencial produtivo calcado em saberes específicos) em Convencionais, similares aos da grande indústria, produzidos e padronizados em consonância com legislações que regem a produção e processamento de alimentos. Pergunta-se: **Qual o efeito das ações de padronização e especialização dos Sistemas produtivos Tradicionais sob o patrimônio cultural do território, expresso no saber-fazer das famílias agricultoras?**

O presente trabalho ambienta-se no universo produtivo da Quarta Colônia-RS, território formado por nove pequenos municípios de colonização predominantemente européia (italiana e alemã), localizados geograficamente na Região Central do Rio Grande do Sul que a mais de vinte anos vem investindo na qualificação das agroindústrias locais como estratégia de agregação de valor aos produtos produzidos, de forma artesanal, pela agricultura familiar, como estratégia de desenvolvimento territorial, aliado ao turismo rural, cultural e gastronômico.

Os dados aqui apresentados são partes resultantes do trabalho de tese de doutorado em Desenvolvimento Rural, de autoria da primeira autora, intituladas “Racionalidades Indenitárias na Produção e Comercialização de Alimentos Coloniais na Quarta Colônia-RS”, onde a partir



de análises documentais e entrevistas semi-estruturadas com trinta famílias produtoras de alimentos coloniais, foi possível a identificação, análise e discussão de uma série de transformações sociais, econômicas e produtivas ocorridas nas famílias produtoras, a partir das dinâmicas produtivas estabelecidas no território, acionadas pelas atividades de especialização dos Sistemas de produção de Alimentos Tradicionais. Tais dinâmicas vêm promovendo transformações nas identidades socioculturais e profissionais dos produtores, frente a um possível processo de “mercantilização” de suas identidades.

3. A QUARTA COLÔNIA-RS: DA “TRADIÇÃO” A “ESPECIALIZAÇÃO” DOS SISTEMAS PRODUTIVOS DE ALIMENTOS COLONIAIS COMO ESTRATÉGIA DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL.

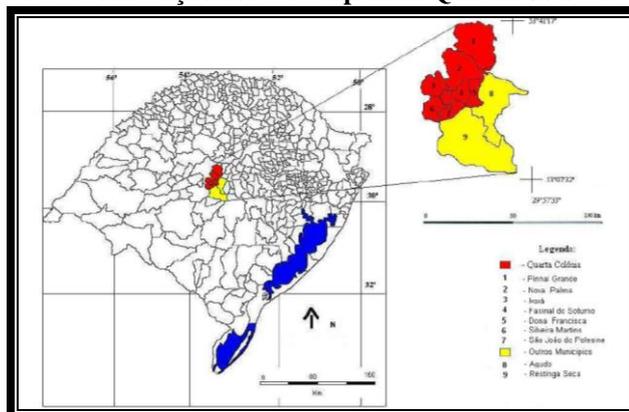
A Quarta Colônia-RS, localiza-se na região central do Rio Grande do Sul, distante cerca de 30 km da Cidade de Santa Maria e 250 km da Capital, Porto Alegre. Tem seu território formado por nove municípios: Silveira Martins, Faxinal do Soturno, Pinhal Grande, Dona Francisca, São João do Polêsine, Ivorá, Agudo, Nova Palma e Restinga Seca. Estes possuem, em comum, as suas etnias (predominantemente italiana e alemã), a caracterização de suas dimensões geográficas como “pequenos municípios” e ainda a contextualização de seus processos de emancipação dos maiores municípios da região: Santa Maria, Cachoeira do Sul e Júlio de Castilhos.

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, vindos para o Brasil do norte da Itália. As três primeiras colônias haviam sido Conde D’Eu, Dona Isabel e Campo dos Bugres (atuais, Garibaldi, Bento Gonçalves e Caxias do Sul, respectivamente).

Sua economia é predominantemente representada pela agropecuária, com destaque para o arroz (cultivado nas áreas planas), batata, feijão, fumo e bovinocultura de leite (nas áreas “dobradas”) e atividades não agrícolas, como a agroindustrialização dos alimentos (panificados, embutidos cárneos, queijos, vinhos e cachaça).



Figura 1 - Localização dos municípios da Quarta Colônia



Fonte: Guimarães, 2011.

Os nove pequenos municípios formadores da Quarta Colônia, objetivando o fortalecimento de suas economias e estratégias de desenvolvimento, em 1996, formaram o CONDESUS - Consórcio para o Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia, buscando integração de suas esferas políticas, por meio de projetos e ações em comum, tendo como eixo central, em suas iniciativas, o desenvolvimento do turismo.

Importante salientar, que como resultado do processo histórico de ocupação do território, os traços indenitários deixados pelos colonizadores europeus ainda repercutem entre os atores sociais, achando-se expressos no cotidiano das famílias, como formas de vida, agricultura (predominantemente familiar) e gastronomia típica, sendo atualmente acionados em atividades turísticas no campo da gastronomia, cultura e lazer.

Estes traços, somados à beleza paisagística do lugar, fazem da Quarta Colônia um local de particularidades, tendo, de um lado, a singularidade de seus recursos naturais como patrimônio paisagístico e, de outro, as limitações ambientais impostas por esta condição, já que parte considerável de suas terras está localizada em Áreas consideradas de Preservação Permanente – App.

Diante deste cenário, devido as limitações de uso do solo, dados pelas condições ambientais, a agroindustrialização de alimentos aparece como importante alternativa de renda as famílias, sendo esse potencial percebido como impulsionador da economia local, ancorada basicamente na agricultura familiar e nos serviços rurais não agrícolas, com destaque para as Agroindústrias Familiares Rurais (AFRs).

As AFRs, em sua complexidade de conceitos (Guimarães e Silveira, 2007) e significados, toma como referência para sua caracterização uma série de fatores de ordem específica como mão de obra utilizada, instalações, máquinas, equipamentos e formulações



tradicionais que possuem, em sua essência, significações culturais. É o saber-fazer como expressão da identidade sociocultural de um determinado território que, passado de forma histórica, entre as gerações pode constituir recurso específico a ser ativado como oportunidade produtiva.

As Agroindústrias Familiares, além de oferecerem vantagens competitivas aos produtores, frente à diferenciação de seus produtos perante o consumidor, constituem importantes estratégias de reversão ao quadro de êxodo rural seletivo que caracteriza as atuais pesquisas demográficas do meio rural brasileiro, que evidenciam um processo de envelhecimento e masculinização entre esta população (SPANEVELLO, 2008, FROEHLICH, 2011). Neste sentido, as iniciativas de verticalização da produção no meio rural (produção-processamento-comercialização), podem viabilizar a permanência de mulheres e jovens nos territórios.

Assim, a Quarta Colônia/RS, com um potencial sociocultural instalado de forma intergeracional entre os atores do território, mais as limitações de uso do solo pela localização dos municípios em áreas de App, a partir da criação do Consórcio dos municípios (CONDESUS) passa a promover ações de qualificação dos produtos e serviços de caracterização indenitária (gastronomia italiana e alemã) como estratégia de atratividade turística, no intuito do desenvolvimento territorial.

A partir de uma série de políticas locais e regionais, emerge um mercado turístico territorial gerado pelas ações de visibilidade das identidades socioculturais presentes, possibilitando aos produtores de alimentos coloniais novas oportunidades produtivas oriundas da ressignificação de seu trabalho como patrimônio cultural. No entanto, o turismo entendido como mercado impõe novas necessidades aos produtores de alimentos coloniais, sobretudo, de inovações técnicas exigidas pelo conjunto de leis³ e normativas que regram o mercado formal.

Tais leis e normativas são, em muitos casos, incompatíveis com a estrutura dos produtores artesanais (instalações e equipamentos) e convertem-se em barreiras

³O Conjunto de Leis que rege a produção e comercialização de alimentos no Brasil é composta pela Lei 1.283\50 que dispõe sobre a Legislação Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem animal, composta por uma série de regramentos e exigências em instalações e equipamentos para a produção e processamento de alimentos, que quando aplicados nos empreendimentos de pequeno porte, inviabilizam seu funcionamento frente a investimentos necessários. Esta Lei recebeu modificações significativas em 1989, com a descentralização dos serviços estatais, proposto pela Constituição Federal de 1988. Com as modificações propostas, a responsabilidade dos serviços de fiscalização e controle de qualidade dos alimentos no Brasil, passaram a ser exercidos de acordo com o tipo de matéria-prima: animal ou vegetal. Para fiscalização dos produtos de origem animal, têm-se os serviços de Inspeção Sanitária, ligado aos órgãos de agricultura nos âmbitos Municipal (SIM), Estadual (SIE) e Federal (SIF). Já para os produtos de origem vegetal, têm-se instituído o Serviço de Vigilância Sanitária, ligado aos órgãos de saúde.



mercadológicas a estes, impulsionando a necessidade de adaptações nas dinâmicas produtivas tradicionais, promovendo uma série de rearranjos nos sistemas produtivos, visando a obtenção de certificação da qualidade e em consequência, possibilidade de circulação dos produtos, em caráter formal (GUIMARÃES; SILVEIRA, 2007).

Tais adaptações dão origem a diferentes Sistemas de Produção de alimentos de caracterização colonial, os chamados “produtos típicos da colônia”. Levando-se em consideração a combinação entre os elementos indicadores das dinâmicas produtivas dos estabelecimentos, como origem da matéria prima, mão de obra e tecnologia utilizada, condições de legalização dos estabelecimentos e mecanismos de comercialização dos produtos, observa-se a ocorrência de dois Sistemas distintos e complementares entre si: **o Sistema de Produção Tradicional** e **o Sistema de Produção Transformado**.

Quadro 1 - Sistemas de Produção de Alimentos Coloniais na Quarta Colônia-RS – 2011.

Sistemas de Produção de Alimentos Coloniais	Indicadores	Porcentagem de propriedades (%)
Tradicional	Matéria prima produzida pelo produtor. Mão de obra familiar – produção e processamento. Matéria prima adquirida de terceiros em complemento a produzida. Tecnologia artesanal (sem instalações próprias para o processamento, o uso de equipamentos artesanais, a ausência de máquinas modernas). Saber-fazer presente por meio de receitas (formulações) familiares passadas entre as gerações. Empreendimentos sem legalização (sanitária, ambiental e fiscal). Produtos comercializados nas propriedades, feiras de produtores ou entregues a domicílio, por encomenda, e vendidos com bloco de produtor.	43,3 %
Transformado	Matéria prima adquirida em complemento a produzida. Matéria prima toda adquirida de terceiros. Mão de obra familiar com incremento de contratações para o processamento. Tecnologia (instalações próprias, uso de máquinas e equipamentos modernos). Saber-fazer transformado a partir de adaptações ou substituição de receitas familiares, por novas formulações. Empreendimentos legalizados ou em vias de legalização (sanitária, ambiental, fiscal). Comercialização dos produtos em redes de varejo (padarias, médias e grandes redes de supermercados), feiras de produtores. Comercialização dos produtos com nota fiscal ou bloco de produtor.	56,7 %

Fonte: Guimarães, 2011.



Nos Sistemas de Produção Tradicional (43,2% dos entrevistados) os alimentos coloniais são processados a partir de formulações ou receitas passadas entre as famílias, de geração a geração, como patrimônio cultural delas, não seguindo padronização, sendo regidos pela arte do saber-fazer presente entre os seus produtores. Como consequência das atividades agrícolas, os produtores não possuem instalações próprias de produção, sendo que o processamento é feito, na maioria das famílias, nas cozinhas das moradias, com utensílios adaptados e equipamentos construídos por eles mesmos, como fornos, cantinas e defumadores. Sob estas condições, os estabelecimentos produtores não possuem certificação legal de seus produtos no que diz respeito aos aspectos sanitário e ambiental.

Destas rotinas produtivas, a comercialização do excedente é feita por encomenda nas casas dos consumidores, entregues em domicílio ou vendidos em feiras, como mais um produto a ser ofertado, junto a outras matérias-primas, como feijão, leite e hortigranjeiros. Para circulação destes produtos, os agricultores utilizam o bloco de produtor⁴.

Os Sistemas de Produção Tradicionais possuem significação de sua produção no contexto da agricultura familiar. Nela, o processamento da matéria-prima produzida aparece como continuidade das atividades exercidas pelos produtores, implicando incremento de renda à economia das famílias, a partir da valorização turística de suas práticas tradicionais, centradas na mão de obra familiar, formulações passadas entre as gerações e tecnologia de caracterização artesanal, conferindo singularidade aos produtos a partir do patrimônio cultural ainda presente entre as famílias.

Destaca-se ainda que a faixa etária dos atores envolvidos com a produção artesanal neste sistema produtivo, encontra-se entre 55 e 70 anos de idade e quando questionados sobre a perspectiva de sucessão familiar de suas atividades, 64% responderam que seus descendentes não pretendem seguir na atividade, elencando a o excesso de trabalho e as dificuldades para manter e/ou entrar no mercado, como as principais razões para a troca de atividade.

⁴ Conforme lei 8212/91, redação dada pela lei 8.398/92, o agricultor pode comercializar com bloco de produtor somente produtos *in natura*. Para produtos processados, deve submeter-se aos encargos de Empresário de Pequeno Porte - EPP, com inscrição de CNPJ na receita federal e imposto “simples”, instituído pela lei 9317/96. No entanto, no Rio Grande do Sul, desde 2000, foi publicado o Decreto n. 40.248 de 17 de dezembro de 2000, em que fica autorizada a comercialização de produtos das agroindústrias por meio de emissão de nota do Bloco do Produtor, desde que os agricultores estejam devidamente cadastrados no Programa Agroindústria Familiar - SAA-RS e fazendo uso do selo “Sabor Gaúcho”, além de estarem cadastrados na Secretaria da Fazenda como microprodutores rurais e produzindo 100% da matéria-prima a ser processada (DILLENBURG; RAUPP, 2009).



Já nos sistemas de Produção Transformados, constata-se investimentos em tecnologias distintas das do sistema de Produção Tradicional, a partir do uso de máquinas e equipamentos de caracterização moderna/industrial, como fornos elétricos, uso de aditivos químicos na cura de salames e defumação, prensas de inox na confecção de queijos, tanques de salga, etc.

A utilização destes equipamentos, em substituição aos tradicionais, acarreta modificações nos produtos finais, no que se refere à sua apresentação (formatos, padronização, cor, cheiro, sabor, etc.), onde o saber-fazer presente entre as famílias, como patrimônio sociocultural passa por transformações, impulsionado pelas exigências sanitárias. Conseqüentemente, a formulação desses produtos, ou as receitas familiares passadas entre as gerações, sofrem adaptações ou, em alguns casos, são substituídas.

A perspectiva de funcionamento destes empreendimentos é voltada para o mercado formal, desta maneira, a legalização faz-se presente em parte destes e outra parte está em processo de formalização, sendo que os aspectos legais mais contemplados são o sanitário, com 64,28% dos estabelecimentos, seguido do tributário, em que 28,57% destes comercializa os produtos com nota de produtor e 71,42% com nota fiscal. Neste último caso, o enquadramento jurídico dos empreendimentos, considerados como empresas, acaba por inviabilizar em muitos casos, o funcionamento dos referidos empreendimentos.

A produção e a comercialização dos produtos sob a lógica da empresa implicam readaptações nos sistemas produtivos que acabam por refletir nas identidades socioprofissionais dos produtores. De produtores a empresários (de CPF a CNPJ), a incidência de novos tributos, as exigências legais e as necessidades de adaptações técnicas fazem com que os produtores percam os seus vínculos com as instituições que sempre recorreram como Sindicatos, Emater e secretarias de agricultura.

Percebe-se um desamparo técnico e legal aos produtores, compreendidos como em outra categoria socioprofissional, a de micro ou pequenos empresários. Evidentemente, eles não deixam de “ser” agricultores, mas, por enquadramento fiscal tributário, passam a conviver com novas exigências legais, nem sempre de suas posses de conhecimento.

Como agricultor, as orientações eram buscadas no ambiente da agricultura, por meio das instituições que o compõem, porém, a partir de um novo enquadramento profissional legal burocrático (“empresas”), os órgãos de apoio anteriormente usados não mais servem.



Ainda, considerando-se os elementos dos Sistemas de Produção Transformados, tem-se que, nestes empreendimentos legalizados, os produtos são comercializados em centros convencionais do varejo regional (supermercados, padarias), mas muitos não conseguem acessá-los pela incapacidade de trabalhar com os preços pagos pelas grandes redes, considerados baixos e incapazes de dar conta dos custos de produção gerados pela nova escala.

No que confere a caracterização etária, as famílias são geralmente constituídas por pessoas mais jovens (com média de 30 - 45 anos), que percebem na atividade, oportunidade de empreendedorismo, investindo na agroindustrialização como um negócio e não “apenas” como aproveitamento da matéria prima. Nestas famílias, a perspectiva de sucessão da atividade aparece em 92,8 % das respostas, onde os atores apontam a possibilidade de viverem sua cultura e reproduzirem-se financeiramente a partir desta, como a principal motivação para investimentos na atividade como um negócio, mesmo que tenham que modificar seus *fazeres* por conta das exigências legais sanitárias. Explicam ainda que em muitas vezes o que é feito para o consumo da família é feito de forma tradicional (significando a ação do fazer), enquanto a produção para a comercialização segue os padrões exigidos pela legislação.

Finalizando a apresentação dos dois Sistemas Produtivos de Alimentos Coloniais presentes na Quarta Colônia (o Tradicional e o Transformado), cabe ressaltar que ambos convivem de certa forma, beneficiados um pelo outro. A coexistência destes propicia diferentes redes de abastecimento ao turismo, uma constituída pela oferta de produtos certificados (os Sistemas Transformados) que propiciam a visibilidade da marca “Quarta Colônia” para fora do território, pela capacidade dos produtos serem comercializados formalmente nas redes de varejo, e de outro lado, os estabelecimentos não formalizados, que por ainda preservarem as técnicas tradicionais e comercializar grande parte de seus produtos em suas residências, promovem a atração dos consumidores ao território pela preservação dos estilos de vida e produção herdados dos antepassados, sustentando assim a prática social do discurso do turismo alicerçado na valorização das identidades socioculturais.

Essas trocas e coexistências constituem as dinâmicas do território, sustentadas pelo patrimônio cultural presente entre as famílias e expresso em suas atividades. Ao analisar-se tais dinâmicas percebe-se, de um lado, as identidades socioculturais como base propulsora das atividades e, de outro o saber científico como fomentador de transformações nos “saberes-fazer” resultantes das identidades presentes entre os atores.



Os Sistemas de Produção (Tradicional e o Transformado), devido ao turismo e às exigências legais do mercado de alimentos, são impulsionados a transformações em suas bases produtivas (saber-fazer, tecnologia, mão de obra, matéria-prima), a partir dos processos de qualificação dos atores, seus produtos e serviços por meio de cursos de capacitação em Boas práticas de fabricação (BPF), gestão dos estabelecimentos e informações em marketing.

Assim, têm-se os produtos tradicionais, representando as identidades de origem e os produtos transformados como representação de uma nova identidade em evidência. A relação entre estas representações estabelece o que se chama, aqui, de Redes de Abastecimento ao Turismo - RAT, compreendidas como “redes” por meio de laços identitários tecidos entre os atores, através de sentimentos de pertencimento ao lugar e compartilhamentos de seu patrimônio cultural, expresso em suas identidades socioprofissionais.

AS REDES DE ABASTECIMENTO AO TURISMO NA QUARTA COLÔNIA – RS.

Entre os diferentes Sistemas produtivos são efetuadas relações de troca no que se refere ao abastecimento ao turismo, onde a interação entre os diferentes tipos de empreendimentos é dada pela demanda do consumidor, constituindo as Redes de Abastecimento ao Turismo – RATs.

Essa noção de rede foi explorada por Mior (2005), ao analisar estratégias de desenvolvimento em algumas regiões europeias, identificando os arranjos institucionais territoriais e as relações de cooperação entre os atores como fundamentais para a potencialização dos elementos internos em oportunidades produtivas. Os laços tecidos pela noção de pertencimento dinamizam redes de troca entre os atores no que se refere à partilha de saberes, qualificação e mercado, em que se levando em consideração o papel da legalização dos empreendimentos na estruturação destas redes constatam-se dois tipos: a Rede Estratégica de Abastecimento e a Rede Informal de Abastecimento.

A **Rede Estratégica de Abastecimento - REAT** formada por empreendimentos legalizados ou em vias de legalização é denominada de “Estratégica” por promover visibilidade ao território com produtos de sua marca, comercializados dentro e fora da Quarta Colônia. Com relação aos Sistemas de produção dos atores pertencentes a esta Rede, visualiza-se a predominância de Sistemas Transformados, onde a produção e a comercialização de alimentos



coloniais possuem a sua racionalidade produtiva com foco na legalização dos empreendimentos como uma oportunidade de Negócio.

Já a **Rede Informal de Abastecimento - RIAT** é assim denominada pelas limitações mercadológicas impostas aos estabelecimentos não legalizados sob as normativas sanitárias do mercado. Seus Sistemas de produção apresentam-se como Tradicionais, em que a racionalidade produtiva é guiada pela Tradição com seus conhecimentos e saberes-fazer de origem.

Se, na primeira, a certificação dos produtos dá-se pela legalização dos empreendimentos a partir do uso de mecanismos de regulação a distância (como selos certificadores de qualidade), na segunda, efetiva-se pelas relações de proximidade e vivência, construídas socialmente entre produtores e consumidores.

Considerando-se os elementos produtivos presentes nos Sistemas Tradicional e Transformado, tais como mão de obra utilizada, saber-fazer, equipamentos usados, mais a relação dos empreendimentos com o mercado, evidenciam-se distintas motivações no que se refere às identidades socioculturais como alicerce dos processos produtivos.

Quadro 3 - Distribuição dos estabelecimentos (%) nas Redes de Abastecimento ao Turismo, segundo motivação dos atores para produção e seus contextos Produtivos.

Redes de Abastecimento - RAT -	Motivação	Contexto Produtivo	Estabelecimentos %
RIAT (Rede Informal de Abastecimento ao Turismo)	Tradição	<ul style="list-style-type: none">- Aproveitamento da matéria-prima e aquisição de terceiros em caráter complementar;- Mão de obra familiar e contratação eventual de funcionários temporários;- Qualificação da mão de obra (família);- Produtos não legalizados (legislação sanitária);- Produção para o consumo e venda do excedente;- Comercialização direta (encomendas, domicílio, feiras de produtor, entrega em pequenos pontos de venda);	56,7
REAT	Negócio	<ul style="list-style-type: none">- Produção da matéria prima voltada para o processamento e aquisição de terceiros em caráter complementar;- Mão de obra familiar e contratada de forma permanente;- Qualificação da mão de obra (família e	43,3



(Rede Estratégica de Abastecimento ao Turismo)		funcionários); -Empreendimentos legalizados (legislação sanitária); - Produção para o mercado; -Comercialização direta (estabelecimento próprio, feiras de produtor, redes de supermercados);	
--	--	--	--

Fonte: Guimarães, 2011.

Ao analisarem-se os sistemas produtivos e as relações dos estabelecimentos com o mercado, verifica-se, na Rede Estratégica de Abastecimento ao Turismo, a produção e a comercialização de alimentos coloniais como a atividade principal dos atores, exercida sob a perspectiva de um **Negócio**, perfazendo 43,3% dos empreendimentos entrevistados (Quadro 03). Esta motivação apresenta-se em sentido empreendedor, objetivando produtos certificados pelos processos técnicos de padronização, secundarizando o saber-fazer “tradicional”, na maioria dos casos incompatível com as exigências legais de instalações e procedimentos.

Dado que a racionalidade, com viés na tradição, possui limitações mercadológicas, ora por condições sanitárias dos empreendimentos, ora pela ausência de perspectiva de sucessão, os atores, em consonância com o novo mercado, negociam as suas potencialidades, transformando os seus produtos e os sistemas de produção.

A produção para o mercado exige aumento na escala produtiva das famílias e, conseqüentemente, descaracterização de receitas tradicionais devido às preocupações com a padronização dos produtos (aparência) e aos riscos de sua contaminação, levando os produtores a exercitarem as suas atividades segundo normas de ciências e tecnologia de alimentos, estabelecidas pelas obrigações legais de sanidade.

Os processos legais de certificação de qualidade, que incluem técnicas, insumos, máquinas e instalações específicas, estão diretamente relacionados ao “tipo” de produto final e, portanto, são considerados fatores determinantes para a compreensão das racionalidades identitárias em evidência. Assim sendo, a produção e a comercialização de alimentos coloniais, embora ainda dotada de sentimentos de afeto por parte de seus atores, dá lugar a uma racionalidade produtiva, pautada pela lógica do negócio, investindo em novos elementos como escala de produção, saber científico e conquista de espaços de mercado.

Já a racionalidade produtiva evidenciada na Rede Informal de Abastecimento ao turismo aparece como **Tradição**, perfazendo 56,7% dos estabelecimentos entrevistados. Neste contexto produtivo, a atividade surge como aproveitamento da matéria-prima produzida e,



portanto, sem escalas de produção pré-estabelecidas, uso de tecnologias artesanais (máquinas, equipamentos e instalações adaptadas pelos próprios produtores), sem certificação legal de qualidade de seus processos produtivos.

Em uma lógica de produção não amarrada às exigências de mercado (escala produtiva e especialização), a comercialização da-se por encomendas (entregas em domicílio ou vendidos na própria Unidade de Produção) e em feiras locais de produtores.

Assim, as atividades de produção e comercialização de alimentos coloniais, como Tradição, aparecem como continuidade e manutenção de conhecimentos herdados de gerações passadas, constituindo uma atividade dotada de significados de valor, como memória e afeto em função de vínculos tradicionais ainda existentes entre as famílias.

MANTER OU RECONFIGURAR: O LUGAR DO PATRIMÔNIO CULTURAL NO DESENVOLVIMENTO DA QUARTA COLÔNIA – RS.

O turismo em curso no território (como estratégia de desenvolvimento) consubstanciado pela natureza e patrimônio cultural presente entre as famílias vem promovendo feedback entre as redes a partir de laços identitários firmados entre os atores por sentimentos de pertencimento ao lugar, dando contorno às dinâmicas produtivas estabelecidas pelo patrimônio cultural compartilhado pelos atores.

Neste propósito, tem-se que os diferentes Sistemas de Produção e as Redes de abastecimento ao turismo vem proporcionando a identificação de distintas racionalidades entre os atores acerca da mobilização de seu patrimônio cultural, em oportunidade produtiva. De um lado a tradição como estratégia de diferenciação dos produtos, de outro, a transformação deste como sua viabilização. O que fica para a discussão sobre tal estratégia de desenvolvimento é o lugar do patrimônio cultural como recursos específico a serem ativados na oferta de produtos singulares, manter ou reconfigurar?

Acredita-se que a transformação dos produtos a partir das exigências sanitárias e a secundarização do saber-fazer, pode estar causando o desmonte das especificidades do território, onde a ideologização do lugar e seus atributos históricos de colônia parecem cultivar o patrimônio cultural do lugar, apenas de forma simbólica, promovendo o uso “comercial” das identidades.



No entanto, a racionalidade fundamentada no saber-fazer tradicional é fundamental para a caracterização dos produtos frente aos turistas que buscam “consumir” a cultura do lugar em todas as suas expressões, o que inclui gastronomia típica. Tais saberes, materializados em produtos alimentares de caracterização colonial, valorizados pelo consumidor turista como *típicos do lugar*, podem fazer com que os atores reforcem as suas identidades a partir da valorização de seus produtos por meio de saberes-fazer tradicionais.

Contudo, frente a um quadro de “mercantilização das identidades”, salienta-se que a preservação dos saberes e dos valores “de origem” é primordial para a caracterização do território e que a ausência de estratégias institucionais de preservação das identidades “originais” pode condenar o território, à perda de suas raízes, o que implicaria no “desmonte” de recursos específicos e possibilidades de visibilidade que se dão via saberes enraizados culturalmente entre os atores.

Por fim, sem a pretensão de encerrar conclusões sobre tema tão profícuo e complexo, salienta-se que o processo em curso, ao mesmo tempo em que cria condições propícias para desenvolvimento e valorização das comunidades locais, gera graves riscos de deterioração, desaparecimento e destruição do patrimônio cultural, devido à falta de consciência e meios para protegê-lo no ambiente, sobretudo do mercado de alimentos, talvez um dos mais regrados e regidos por normas industriais. Caminhos que apontem para o reconhecimento legal de saberes tradicionais como riquezas, são emergenciais, visto o patrimônio (material e imaterial) expresso na história de colonização de nosso País e o legado cultural que se expressa nos fazeres de sua gente.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRUNET, R. *Le territoire dans les turbulences*. Paris: Reclus, 1990.

DILLEMBURG, E.T.; RAUPP, A.K. A Agroindústria no sistema sindical. In: BARROSO, L.A.; ZIBETTI, D.W. (Org). *Agroindústria: uma análise no contexto socioeconômico e Jurídico Brasileiro*. São Paulo: Livraria e Editora Universitária de Direito, 2009.

FLORES, M. A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento - uma visão do estado da arte. *Série Territórios com Identidade*: São Paulo, 2006. Disponível em: <<http://www4.fct.unesp.br>> Acesso em: 3 abr. 2008.

FROEHLICH, J. M. et al. Êxodo seletivo, masculinização e envelhecimento da população rural na região central do RS. *Cienc. Rural*, Set 2011, vol.41, no.9, p.1674-1680.



GEHLEN, I.; RIELLA, A. Dinâmicas territoriais e desenvolvimento sustentável. *Sociologias*. Porto Alegre, v. 1, n 11, jan./jun. 2004.

GUIMARÃES, G. M. Racionalidades Identitárias na Produção e Comercialização de Alimentos Coloniais na Quarta Colônia-RS. 208 f. 2011. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – UFRGS, 2011.

GUIMARÃES, G. M.; SILVEIRA, P.R.C. da. Por trás da falsa homogeneidade do termo agroindústria familiar Rural: indefinição conceitual e incoerências das políticas públicas. In: ENCONTRO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO, 6., Fortaleza, 2007. CD-ROM.

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

PREZOTTO, L. A agroindústria rural de pequeno porte e o seu ambiente institucional relativo à legislação sanitária. 143 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - UFSC, Florianópolis, 1999.

SCHNEIDER, S.A abordagem territorial do desenvolvimento rural e suas articulações externas. In: *Sociologias*. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Programa de Pós graduação em Sociologia, v. 1, (jan.\jun. 1999), Porto Alegre: UFRGS, IFCH, 2004.

SANTOS, B. *A globalização e as ciências sociais*. São Paulo: Cortez, 2002.

SPANVELLO, R.M. A dinâmica sucessória na agricultura familiar. 223 f. 2008. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - UFRGS, 2008.