



8º Congresso de extensão universitária da UNESP

"Diálogos da Extensão:
do saber acadêmico à prática social"



A Gastronomia como desenvolvimento Turístico e como preservação da cultura local no assentamento Porto Maria

Abrahão Linconl Moreira Carvalho - abrahamlinconl31@gmail.com, Dayane Vaz Pereira - dayanevaz1@hotmail.com, Maria Luiza Carucci Alves - marialuiza_sjrp@hotmail.com, Maria Fernanda Sanchez Maturana - ma.fersanchez@hotmail.com, Thais Marques Pichi - thaismarques00@hotmail.com, Dr. Rosângela Custódio Cortez Thomaz - rothomaz@gmail.com, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho."

Eixo 1: Direitos, responsabilidades e Expressões para exercícios da cidadania

Resumo

A gastronomia pode ser considerada um patrimônio imaterial, visto que é um elemento cultural que é passado de mãe para filha. Sendo assim, o presente trabalho buscar refletir sobre a identidade cultural passada para as futuras gerações através da gastronomia desenvolvida no Assentamento Porto Maria, município de Rosana/SP. Com isto, o objetivo do trabalho é analisar a origem da gastronomia do assentamento, verificando o interesse das assentadas em repassar esse conhecimento. Abordou-se, desta forma, uma reflexão sobre a importância desse repasse gastronômico para as novas gerações, como um traço cultural. Para ser realizado esse trabalho, realizou-se pesquisas de campo semanais com as mulheres, a partir de entrevistas contendo perguntas abertas e fechadas, onde identificou-se com as respostas a origem da culinária, sendo muitas vezes a partir de seus familiares, além de verificar que os pratos são vistos como um elemento cultural importante, no qual visam mantê-los.

Palavras Chave: *Gastronomia. Patrimônio cultural. Futuras Gerações.*

Abstract:

The gastronomy can be considered an intangible heritage, as it is a cultural element that is passed from mother to daughter. Thus, this paper seek to reflect on the past cultural identity for future generations through gastronomy developed in the Settlement Porto Maria, municipality of Rosana/SP. With this, the aim of this study is to analyze the origin of the settlement gastronomy, checking the interest of women to pass on this knowledge. Addressing a reflection on the importance of gastronomic transfer to this new generation, as a cultural trait. To be carried out this work, held weekly field research with women, based on interviews with open and closed questions where identified with the answers to the origin of food, often from their families, and check that the plates are seen as an important cultural element, which aim to keep them.

Keywords: *Gastronomy. Cultural heritage. Future generations.*

Introdução

A Gastronomia pode ser considerada um elemento cultural, pois a mesma pode passar uma identidade para próximas gerações, assim 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

8º Congresso de Extensão Universitária da UNESP, 2015. ISSN 2176-9761

A Gastronomia como desenvolvimento Turístico com a preservação da cultura local no assentamento Porto Maria

Abrahão Linconl Moreira Carvalho - abrahamlinconl31@gmail.com, Dayane Vaz Pereira - dayanevaz1@hotmail.com, Maria Luiza Carucci Alves - marialuiza_sjrp@hotmail.com, Maria Fernanda Sanchez Maturana - ma.fersanchez@hotmail.com, Thais Marques Pichi - thaismarques00@hotmail.com, Dr. Rosângela Custódio Cortez Thomaz - rothomaz@gmail.com, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho".



8º Congresso de extensão universitária da UNESP

"Diálogos da Extensão:
do saber acadêmico à prática social"

Realização:

unesp

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA
"JÚLIO DE MESQUITA FILHO"



continuidade, contribuindo, desta forma, para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (IPHAN, 2015).

Com isto, a culinária pode ter uma relevância para desenvolvimento local acrescentando a economia do meio rural, onde se mantêm os costumes e tradições do campo. "A sua preservação e valorização deverão, pois, ser vistas como tão importantes como a de qualquer outro elemento do patrimônio cultural rural" (SAMPAIO, 2009, p. 119).

Desta forma, é por meio da culinária que as futuras gerações vão identificar aquele prato para compor seu cardápio e por meio do mesmo, relembrar como seus antepassados viveram.

Para o setor do turismo essa preservação é de suma importância, pois cada vez mais as pessoas procuram por atrativos que estão ligados à cultura e que principalmente fuja da rotina da globalização, ou seja, procurando experiências interculturais. "É aqui onde entra a nova gastronomia como experiências únicas e vividas, para além e dentro da cultura" (SAMPAIO, 2009, p.119).

Para o desenvolvimento dessa pesquisa foi feito um levantamento sobre a gastronomia no Assentamento Porto Maria, que é 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 18 mulheres que residem no local.

Buscou-se analisar se as mulheres do assentamento identificam a gastronomia como parte da sua cultura, e se elas pretendem passar para gerações futuras aquilo que aprenderam no passado.

A gastronomia vem mudando ao longo dos anos para atender a demanda atual da humanidade, no qual, além do simples fato da necessidade

biológica passou a ser vista como um elemento de prazer, até mesmo considerado lazer para muitas pessoas. Com isto, muitos turistas relacionam o local que vão visitar pela sua culinária típica, como: "cada povo possui uma culinária permeada por hábitos alimentares distintos, os quais refletem muitos aspectos da sociedade." (FAGLIARI, 2005, p.04).

Sendo assim, em uma visão moderna a culinária é, segundo Fagliari (2005), uma arte junto com técnica de cozinhar ou um conjunto de pratos típicos de uma localidade.

O turismo rural por sua vez é considerado 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).

Com isto, a culinária rural pode ser entendida como patrimônio cultural imaterial, no qual:

Patrimônio Cultural Imaterial ou Intangível, compreende as expressões de vida e tradições que comunidades, grupos e indivíduos em todas as partes do mundo recebem de seus ancestrais e passam seus conhecimentos a seus descendentes (UNESCO, 2015).

Ou seja, é o fato de muitas famílias repassarem os costumes alimentares que aprenderam em suas épocas.

[...] 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 (ex: geléias, cucas, licores, etc.) (RONQUI, 2011, p.38).

8º Congresso de Extensão Universitária da UNESP, 2015 – ISSN 2176-9761

A Gastronomia como desenvolvimento Turístico com a preservação da cultura local no assentamento Porto Maria.

Abrahão Linconl Moreira Carvalho - abrahao.linconl31@gmail.com, Dayane Vaz Pereira - dayanevaz1@hotmail.com, Maria Luiza Carucci Alves - marialuiza_sjrp@hotmail.com, Maria Fernanda Sanchez Maturana - ma.fersanchez@hotmail.com, Thais Marques Pichi - thaismarques00@hotmail.com, Dr. Rosângela Custódio Cortez Thomaz - rothomaz@gmail.com, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho".



8º Congresso de extensão universitária da UNESP

"Diálogos da Extensão:
do saber acadêmico à prática social"

Realização:

unesp

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA
"JÚLIO DE MESQUITA FILHO"

PROEX
PROGRAMA DE EXTENSÃO CURRICULAR

Com essa procura do diferencial que os turistas estão buscando adquirir, o turismo rural vem se destacando, por oferecer uma gastronomia típica e a tranquilidade do campo, no qual, são servidos comidas simples, no entanto, caseiras e diferenciadas, como: bolachas de nata, doce de leite pastoso, geleias, dentre outros pratos.

Assim pode-se destacar que:

A gastronomia é uma manifestação cultural das mais importantes, onde a cozinha é um símbolo cultural, de memória e, também, de identidade, pois por meio do alimento, herdamos também, os costumes, as tradições e a cultura (ZUIN, 2008, p.115).

Desta forma, a culinária pode ser o grande atrativo do turismo rural, tornando o turista instigado a conhecer esse novo ambiente.

Objetivos

Geral: Analisar a origem da gastronomia do assentamento Porto Maria, verificando o interesse das assentadas em repassar para próximas gerações, considerando o envolvimento e o interesse da culinária local para a comunidade.

Específicos: Analisar a identidade da cultura local, por meio da gastronomia; Observar qual a representatividade da gastronomia na cultura; Levantar dados para a futura criação de uma cartilha de receitas rurais do assentamento Porto Maria.

Material e Métodos

Esse projeto se fez através de pesquisas baseadas em referenciais bibliográficos, levantados na biblioteca do campus da UNESP de Rosana, além de Trabalhos de conclusões de cursos da unidade, pesquisas de artigos na internet e ainda pesquisas de campo.

O levantamento de dados foi aplicado no Assentamento Porto Maria, por meio de questionários qualitativos, com perguntas abertas e fechadas com as mulheres das casas, visto que, a prática culinária quase sempre se restringe à elas.

Até o momento, 18 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, foram desenvolvidos gráficos para apontar os resultados encontrados durante as visitas ao assentamento, no qual pôde-se identificar os perfis das comunidade com suas produções gastronômicas, no qual, no futuro englobarão uma cartilha rural de receitas que irá contribuir para que a identidade local seja mantida.

Resultados e Discussão

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.

Com a pesquisa in loco percebeu-se que a maioria das mulheres já preparam seus pratos há algum tempo, muitas enfatizam que seria por volta de 40 anos, como mostra o 1 gráfico (verificar anexo 1). Ou seja, estes valores indicam que possivelmente, os pratos já eram realizados por outras gerações.

Neste sentido, o gráfico 1 identificou que 29% das mulheres responderam que produzem o prato há cerca de 40 anos e as outras 71% responderam que produzem o prato de 41 a 70 anos. Este dado representa um dos objetivos estudos no qual, os pratos são valorizados e

8º Congresso de Extensão Universitária da UNESP, 2015 – ISSN 2176-9761

A Gastronomia como desenvolvimento Turístico com a preservação da cultura local no assentamento Porto Maria.

Abraão Linconl Moreira Carvalho - abrahaolinconl31@gmail.com, Dayane Vaz Pereira - dayanevaz1@hotmail.com, Maria Luiza Carucci Alves - marialuiza_sjr@hotmail.com, Maria Fernanda Sanchez Maturana - ma.fersanchez@hotmail.com, Thais Marques Pichi - thaismarques00@hotmail.com, Dr. Rosângela Custódio Cortez Thomaz - rothomaz@gmail.com, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho".



8º Congresso de extensão universitária da UNESP

"Diálogos da Extensão:
do saber acadêmico à prática social"

Realização:

unesp

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA
"JÚLIO DE MESQUITA FILHO"



passados a diante, considerando que, a maioria deles são produzidos há muitos anos.

O gráfico 2, complementa o 1, pois identifica que as mulheres do assentamento porto Maria aprenderam muito dos seus pratos com seus familiares e também pelo curso do ITESP (Verificar gráfico 2). No qual, 45% aprenderam com os familiares, 33% com o curso do ITESP, e 22% de outras formas. Ou seja, as famílias geralmente tentam manter a tradição, tornando os pratos gastronômicos parte da cultura, no qual, seria uma forma de relembrá-los por outras gerações. Já o ITESP é importante por ser um dos maiores impulsionadores da gastronomia das assentadas.

Já no gráfico 3 (disponível no anexo 3), percebe-se que 89% das mulheres informaram que pretendem passar para seus filhos a produção dos pratos ou até mesmo já passaram, e apenas 12 % relataram que não possuem essa pretensão. Isso acontece para que os mesmos passem para seus netos, e assim consecutivamente, mantendo a tradição da culinária rural. Com isto, identifica-se o repasse da culinária para as futuras gerações, como o objetivo propôs.

Observando o gráfico 4 (disponível no anexo 4), o valor sentimental das receitas foi positivo, tendo a porcentagem de 67% contra 33% que relataram não possuir valor sentimental pelas receitas, isso pode ser pelo fato de terem aprendido as receitas principalmente com familiares e os mais próximos, como as mães, além de remeterem a sua identidade, por serem pratos típicos rurais.

Com a pesquisa de campo no assentamento Porto Maria, percebeu-se também a intensificação de quererem construir a ligação da cultura através da gastronomia, no qual, mesmo que seja um prato novo na comunidade as mulheres

assentadas relatam que pretendem passar para seus filhos e netos. Para que então, eles possam repassar também para as próximas gerações, como foi feito pela maioria delas.

Conclusões

Percebeu-se através dos dados, que o assentamento rural Porto Maria, é um local em desenvolvimento onde as assentadas lutam para permanecer nas terras e passar seus conhecimentos culinários.

Muitas mulheres aprenderam seus pratos com seus familiares ou em cursos de capacitação (como do ITESP, SENAR, etc.) e estes pratos que são considerados por elas como peculiar estão sendo passados para as novas gerações, consideram que o mesmo possa fazer parte da "raiz" culinária da comunidade e que consiga conquistar espaço dentro culinária local, como elemento de identidade cultural.

Além de que, foi identificado que a culinária é realizada e repassada pelas mulheres desde pequenas, no qual se faz presente para lembrar-se dos seus antepassados, identificando os lugares que as mesmas vieram e vivem.

Desta forma, mesmo a pesquisa sendo parcial, foi possível verificar que culinária no assentamento Porto Maria faz parte integrante da cultura local.

Agradecimentos

Agradecemos as Mulheres do Assentamento Porto Maria por permitir e realizarem a pesquisa sobre a preservação da identidade cultural a partir da gastronomia.

BRASIL. Marcos conceituais, 2010. Disponível em: http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/public

8º Congresso de Extensão Universitária da UNESP, 2015 – ISSN 2176-9761

A Gastronomia como desenvolvimento Turístico com a preservação da cultura local no assentamento Porto Maria.

Abrahão Linconl Moreira Carvalho - abrahao.linconl31@gmail.com, Dayane Vaz Pereira - dayanevaz1@hotmail.com, Maria Luiza Carucci Alves - marialuiza_sjrp@hotmail.com, Maria Fernanda Sanchez Maturana - ma.fersanchez@hotmail.com, Thais Marques Pichi - thaismarques00@hotmail.com, Dr. Rosângela Custódio Cortez Thomaz - rothomaz@gmail.com, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho".



8º Congresso de extensão universitária da UNESP

"Diálogos da Extensão:
do saber acadêmico à prática social"

Realização:

unesp

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA
"JÚLIO DE MESQUITA FILHO"

PROEX
PROGrama de Extensão Universitária

acoes/downloads_publicacoes/Marcos_Conceituais.pdf Acesso em: 15.jul.2015.

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

IPHAN. **Patrimônio Imaterial.** Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234/>. Acesso em: 29.jun.2015.

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

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

SAMPAIO, F. **A gastronomia como produto turístico.** Exedra, 2009.

UNESCO. **Representação no Brasil.** Disponível em: <http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/intangible-heritage/> Acesso em: 15.jul.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).

Anexo 1

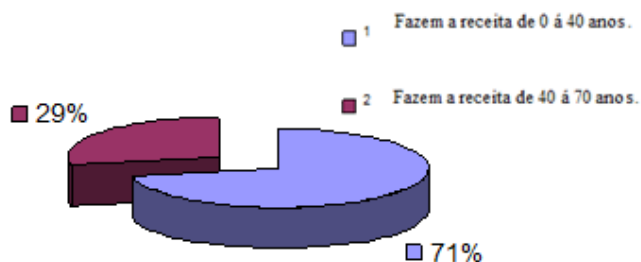


Gráfico 1: Tempo que elaboram o mesmo prato

Anexo 2

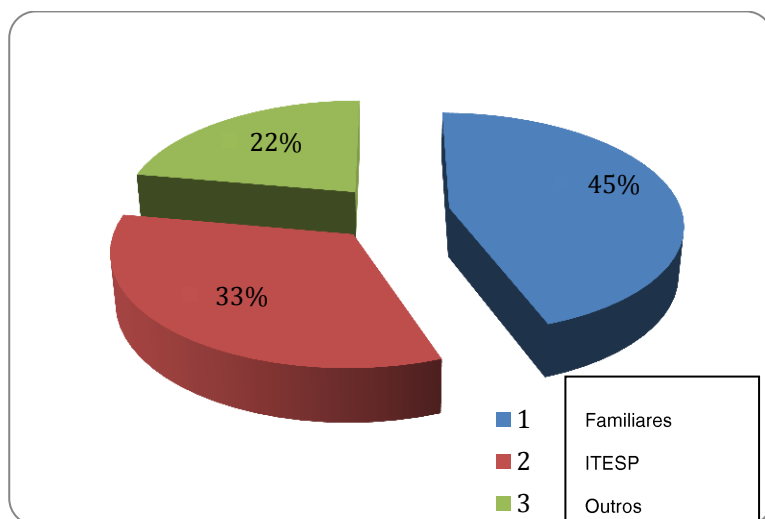


Gráfico 2: Com quem as mulheres aprenderam a fazer o prato

8º Congresso de Extensão Universitária da UNESP, 2015 – ISSN 2176-9761

A Gastronomia como desenvolvimento Turístico com a preservação da cultura local no assentamento Porto Maria. Abrahão Linconl Moreira Carvalho - abrahaolinconl31@gmail.com, Dayane Vaz Pereira - dayanevaz1@hotmail.com, Maria Luiza Carucci Alves - marialuiza_sjr@hotmail.com, Maria Fernanda Sanchez Maturana - ma.fersanchez@hotmail.com, Thais Marques Pichi - thaismarques00@hotmail.com, Dr. Rosângela Custódio Cortez Thomaz - rothomaz@gmail.com, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho".



8º Congresso de extensão universitária da UNESP

"Diálogos da Extensão:
do saber acadêmico à prática social"

Realização:

unesp

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA
"JÚLIO DE MESQUITA FILHO"

PROEX
PROGRAME DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

Anexo 3

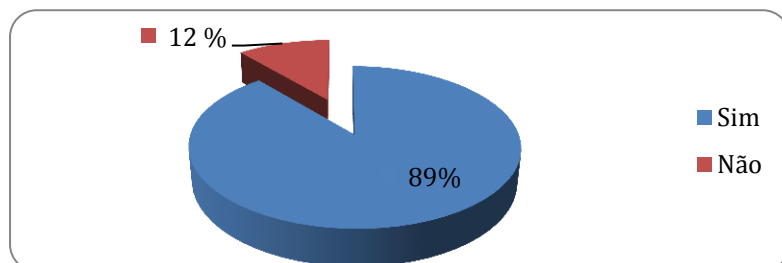


Gráfico 3: Pretende repassar o prato para futuras gerações

Anexo 4

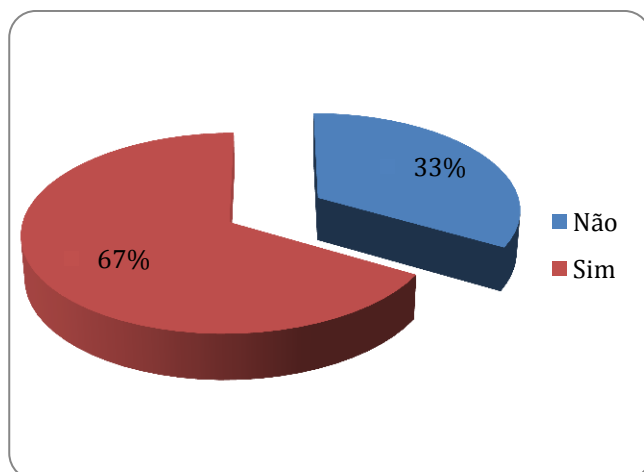


Gráfico 4: Valor sentimental do prato

8º Congresso de Extensão Universitária da UNESP, 2015. Título, autores – ISSN 2176-9761

A Gastronomia como desenvolvimento Turístico com a preservação da cultural local no assentamento Porto Maria.

Abrahão Linconl Moreira Carvalho - abrahao.linconl31@gmail.com, Dayane Vaz Pereira - dayanevaz1@hotmail.com, Maria Luiza Carucci Alves - marialuiza_sjr@hotmail.com, Maria Fernanda Sanchez Maturana - ma.fersanchez@hotmail.com, Thais Marques Pichi - thaismarques00@hotmail.com, Dr. Rosângela Custódio Cortez Thomaz - rothomaz@gmail.com, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho."