



O Turismo Rural nas Perspectivas de Desenvolvimento dos Assentamentos de Araraquara.

Rural Tourism in the Development Perspectives of the Araraquara Settlements.

VANDERLEI, Dayana M. S.¹; FERRANTE, Vera L. S. B.²; BARONE, L. A.³; FERRAZ, José M. G.⁴.

¹ UNIARA, dayana.vanderlei@fatec.sp.gov.br; ² UNIARA, vbotta@techs.com.br; ³ UNESP, labarone@uol.com.br; ⁴ UNICAMP/UNIARA, ze2cordoba@yahoo.es

Eixo temático: Mulheres, Feminismos e Agroecologia.

Resumo: Este trabalho expressa uma pesquisa em andamento, que busca entender a importância do turismo rural e a alimentação “sustentável” em assentamentos, realizada no mestrado no Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente da Uniara, versando sobre temáticas que giram em torno da gastronomia e culinária afetivas, patrimônio histórico e história/contexto atual das famílias assentadas da reforma agrária na região de Araraquara – SP, mais especificamente no distrito de Bueno de Andrada, no Assentamento Monte Alegre, anteriormente Fazenda Monte Alegre, que utilizava suas terras para o plantio de eucalipto, pela FEPASA (Ferrovia Paulista S.A). Hoje o assentamento conta com 6 núcleos localizados entre os municípios de Araraquara, Matão e Motuca e possui área total de 5.978,12 ha distribuídos em 416 lotes agrícolas com 12 a 14 ha cada, e 416 famílias assentadas. Os resultados têm revelado a importância do turismo rural na valorização do papel dos assentamentos no desenvolvimento territorial.

Palavras-chave: patrimônio cultural; soberania e segurança alimentar; gastronomia, culinária afetiva, associações rurais.

Keywords: Cultural heritage; sovereignty and food security; gastronomy; affective cooking; rural associations.

Introdução

Desde os primórdios da humanidade, a relação do homem com a terra e os frutos que ela dá, é vista com clareza. Através do trabalho de autores que abordam não apenas a relação do homem com o alimento, mas também as formas como a cultura alimentar (SOARES, 2018) e como a formação de uma identidade coletiva se move dinamicamente através do tempo, pretende-se compreender melhor o papel que a comida, junto com os rituais a ela associados influencia em diversos aspectos a vida do ser humano (individual e coletivamente), assim como na saúde e bem estar (DEITOS, 2007). Desde a antiguidade, temos relatos de diversas civilizações, sobre suas técnicas de plantio – sem agrotóxicos – assim como de sua dietética e efeitos terapêuticos permitindo uma alimentação e um modo de vida saudável, distinto dos dias de hoje, onde o uso desenfreado de agrotóxicos e seus derivados imperam diferentemente do conceito de soberania alimentar e de agricultura familiar, utilizados por nossos antepassados e dentro do conceito de agroecologia (COSTA, 2017, NETO 2013). Busca-se também entender o papel e a relevância da mulher camponesa e sua sabedoria tradicional (ABRAHÃO, 2018; AGUIAR, 2019), seja ela evocada ou não em memórias afetivas. Apesar da sofisticação e modernização de



técnicas culinárias e tendências alimentares diversas, muitas pessoas ainda preferem a simplicidade e a rusticidade que podem ser encontradas na culinária típica regional, seja ela brasileira ou não. O Brasil é um país muito rico em diversos elementos e alimentos e há uma gama diversificada de produtos e modos variados de uso de sementes e grãos, hortaliças, frutas, tubérculos, ervas medicinais e aromáticas, assim como as PANC – Plantas Alimentícias Não Convencionais (KINUPP, 2014), que podem e devem ser agregadas em pratos sofisticados, pelos grandes restaurantes, ou na culinária artesanal, trazendo sabores e aromas benéficos à saúde humana e podem ser usados de modo integral, ou seja, em sua totalidade (cascas, sementes, folhas, caules, raízes e rizomas). O chef Alex Atala, em um evento gastronômico promovido pelo Centro Paula Souza em São Paulo, falou sobre a filosofia da sustentabilidade presente em sua cozinha:

É preciso trazer a consciência sobre o que é o ingrediente. A relação do homem com o alimento precisa passar por uma revisão. Alta gastronomia não significa fazer uma comida cara, mas sim colocar um ingrediente que fará toda a diferença em um momento especial, e isso o chef faz com excelência. Cozinhar não é complicado, usar os ingredientes é que é. (PRAZERES DA MESA, 2016, p.200).

É possível vivenciar esses e outros conceitos através dos trabalhos das mulheres do Assentamento Monte Alegre (DUVAL, 2015), que produzem pães e bolos, a partir de produtos produzidos em seus lotes, assim como seus vizinhos, que produzem cachaça artesanal, licores e artesanato, dentro do assentamento, que já atende grupos de visitantes e ciclistas, que sempre passeiam pela região. Há a promoção de eventos dentro e fora da comunidade, tais como: feiras orgânicas no centro urbano de Araraquara, participação em eventos e congressos científicos nas Universidades servindo *coffee break*, e também de feiras e exposições em outras localidades.

A produção de autoconsumo valoriza a satisfação cultural, que é tão importante quanto a satisfação nutricional, pois a alimentação é um dos aspectos que forma a identidade de um grupo social, relacionando-se com a soberania alimentar e com os processos de produção e reprodução social no interior de um assentamento (DUVAL, 2015).

Atualmente no referido assentamento há uma rota turística, que engloba três áreas específicas: Circuito dos “Sabores” (gastronomia), Circuito “Poeirão” (composto de trilhas) e o Circuito “Matáguas” (mata e cachoeiras). No circuito gastronômico, é possível saborear as delícias e quitutes das mulheres da AMA – Associação de Mulheres Assentadas – que estão à frente da gestão da Padaria Artesanal, padaria esta conquistada junto ao Orçamento Participativo de Araraquara, carinhosamente apelidada de “Padoka” pelos ciclistas que frequentam o local. Há também um restaurante que serve comida típica da fazenda, o “Três Ramos”, com decoração rústica e um ambiente repleto de árvores, flores, aromas, sabores e cores, que também é ponto de encontro dos cursos do SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural) e atende grupos através de agendamento (Figura 1); já o Mega Cheiro é resultado do trabalho em parceria com a Universidade de



Araraquara, desenvolvido por uma das pesquisadoras do Grupo NUPEDOR (Núcleo de Pesquisa e Documentação Rural), que incentivou algumas mulheres do assentamento a explorarem o potencial das ervas existentes em seus quintais. Através de cursos específicos de capacitação, aprenderam sobre o manejo e o processamento de secagem e conservação de ervas aromáticas, medicinais e temperos, bem como a comercialização desses produtos em feiras locais e também em eventos em outras localidades. Diversas atividades e roteiros de viagem, têm tornado amplo o conceito de gastronomia também como patrimônio na perspectiva do Turismo Cultural (COSTA, 2016). O presente trabalho tem o objetivo de acompanhar e observar os grupos de mulheres assentadas em busca de geração de trabalho e renda, com foco nas atividades caseiras e/ou artesanais e na comercialização de seus produtos, além de iniciativas que apontem novas perspectivas de desenvolvimento.

Metodologia

O assentamento rural Monte Alegre está localizado especificamente no distrito de Bueno de Andrada, anteriormente Fazenda Monte Alegre, que utilizava suas terras para o plantio de eucalipto, pela FEPASA (Ferrovia Paulista S.A). O assentamento teve início com a primeira ocupação em 1985 e conta, hoje, com 8 núcleos entre os municípios de Araraquara, Matão e Mutuca e possui área total de 5.978,12 ha distribuídos em 416 lotes agrícolas com 12 a 14 ha cada e 416 famílias assentadas. Estão sendo realizadas visitas e acompanhamentos semanais ao assentamento, além de pesquisa bibliográfica sobre o tema e de trabalhos que relatem ou apontem a ocorrência de turismo rural na região. O universo amostral será obtido através de metodologia conhecida como bola de neve e também através da etnografia.

Na literatura de estudos sociais sobre grupos rurais, nota-se a grande importância das técnicas de pesquisa etnográficas. Elas figuram dentre estratégias de pesquisa pelas quais busca-se penetrar mais a fundo na compreensão da realidade, por meio da investigação de um contexto local. A partir do contexto local e do trabalho de campo com grupos humanos específicos é que a pesquisa etnográfica se torna possível (DUVAL, 2009).

Através destas interpretações, será possível trazer maior visibilidade ao assentamento e novas possibilidades de renda, fomentando assim o Turismo Rural e Gastronômico no assentamento.

Resultados e Discussão

O presente estudo encontra-se em construção, apontando alguns entraves, ao passo que também tem se implementado soluções (evidências em mídias sociais – informes de participação em feiras de produtores locais e eventos – elaboração de cardápio em formato gráfico/digital, sugestões e inclusões de novas receitas – veganas, vegetarianas – conteúdo nutricional) formulando-se propostas e viabilidades para realizar diversas ações e atividades na região.



Figura 1. Feira da Roça para a Mesa – NUPEDOR/UNIARA – DAAE e Detalhe da Fachada do Restaurante 3 Ramos.

Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora, 2019.

Considerações

Os dados que serão avaliados através da metodologia e permitirão traçar uma análise sobre o Turismo Rural no assentamento Monte Alegre, contribuindo com melhorias locais e na renda familiar. Além disso, os dados reveladores da tendência de se aumentar o turismo rural são elementos que mostram a importância dos assentamentos rurais no desenvolvimento territorial.

Agradecimentos (opcional)

Bolsa Capes de Dayana Maria da Silva Vanderlei, Projeto CNPq, 30 Anos de Assentamentos Rurais, Bolsa Produtividade de Vera Lúcia Silveira Botta Ferrante, Projeto FAPESP, NUPEDOR.

Referências bibliográficas

ABRAHÃO, ELIANE MORELLI. **História da alimentação**: cadernos de receitas e práticas alimentares, Campinas: 1860-1940. Campinas – SP: Pontes Editores, 2018.

COSTA, MANOEL BALTASAR. B. **Agroecologia no Brasil**: história, princípios e práticas. 1. Ed. São Paulo – SP: Expressão Popular, 2017.

COSTA, FLÁVIA R. **Turismo e patrimônio cultural**: interpretação e qualificação. 3. Ed. São Paulo – SP: Editora SENAC São Paulo, 2016.



DEITOS, FÁTIMA. **Comida: prazer?!: Doença?!.** São Paulo – SP: Editora Ícone, 2007.

DUVAL, Henrique Carmona. **Bens materiais e simbólicos:** condição camponesa e estratégias familiares em assentamentos rurais na região central do Estado de São Paulo. 2015. 1 recurso online (xxvi, 494 p.). Tese (doutorado) - Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas, SP. Disponível em: <http://www.repositorio.unicamp.br/handle/REPOSIP/281276>. Acesso em: 12 maio. 2019.

DUVAL, Henrique Carmona. **Da terra ao prato:** um estudo das práticas de autoconsumo em um assentamento rural. 2009. Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de São Carlos, Centro de Ciências Agrárias, Araras, SP.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil.** São Paulo: Plantarum, 2014.

AGUIAR, VIVIANE. **Comida de mãe, segundo as regras da tataravó.** Disponível em: <https://lembriaria.com/2017/03/09/comida-de-mae-segundo-as-regras-da-tataravo/>. Acesso em: 01 julho. 2019.

NETO, M. WILON. **Agroecologia e processamento de alimentos em assentamentos rurais.** Campinas – SP: Átomo, 2013.

PRAZERES DA MESA. **Essencial à gastronomia.** São Paulo: 4 Capas Editora, n.160, dez. 2016. 306 p. Edição especial.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARAQUARA. **Turismo rural.** Disponível em: <http://www.araraquara.sp.gov.br/governo/secretarias/trabalho-e-desenvolvimento-economico/conteudo-trabalho/turismo-rural>. Acesso em: 15 maio. 2019.

SOARES, JULIANA M. M., BIDIM, YASMIN. **Rota das raízes:** gastronomia e cultura no estado de São Paulo. São Paulo: Buena Onda, 2018.