



## **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.<sup>1</sup>; FERRANTE, Vera L. S. B.<sup>2</sup>; BARONE, L. A.<sup>3</sup>; FERRAZ, José M. G.<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> UNIARA, dayana.vanderlei@fatec.sp.gov.br; <sup>2</sup> UNIARA, vbotta@techs.com.br; <sup>3</sup> UNESP, labarone@uol.com.br; <sup>4</sup> 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://lembreteria.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.