

**UNIOESTE – UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ  
CAMPUS DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON - PR  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS - CCA  
PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL  
MESTRADO E DOUTORADO**

**RAFAEL CRISTIANO HEINRICH**

**POTENCIAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL  
PRESENTE NO PATRIMÔNIO IMATERIAL DA CULTURA ALIMENTAR**

**MARECHAL CÂNDIDO RONDON**  
**2019**

**RAFAEL CRISTIANO HEINRICH**

**POTENCIAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL  
PRESENTE NO PATRIMÔNIO IMATERIAL DA CULTURA ALIMENTAR**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural Sustentável – Mestrado do Centro de Ciências Agrárias da Unioeste – Universidade Estadual do Oeste do Paraná, como requisito parcial para obtenção de título de mestre em Desenvolvimento Rural Sustentável.

Linha de pesquisa: Inovações Sócio Tecnológicas e Ação Extensionista.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dra. Romilda de Souza Lima

**MARECHAL CÂNDIDO RONDON**

**2019**

Ficha de identificação da obra elaborada através do Formulário de Geração Automática do Sistema de Bibliotecas da Unioeste.

Heinrich, Rafael Cristiano Heinrich  
Potencial de Desenvolvimento Rural Sustentável presente  
no Patrimônio Imaterial da Cultura Alimentar / Rafael  
Cristiano Heinrich Heinrich; orientador(a), Romilda de  
Souza Lima Lima, 2019.  
110 f.

Dissertação (mestrado), Universidade Estadual do Oeste  
do Paraná, Campus Marechal Cândido Rondon, Centro de  
Ciências Agrárias, Programa de Pós-Graduação em  
Desenvolvimento Rural Sustentável, 2019.

1. Cultura Alimentar. 2. Desenvolvimento Rural  
Sustentável. 3. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável.  
4. Segurança Alimentar e Nutricional. I. Lima, Romilda de  
Souza Lima. II. Título.



**unioeste**

Universidade Estadual do Oeste do Paraná

Campus de Marechal Cândido Rondon - CNPJ 78680337/0003-46

Rua Pernambuco, 1777 - Centro - Cx. P. 91 - <http://www.unioeste.br>

Fone: (45) 3284-7878 - Fax: (45) 3284-7879 - CEP 85960-000

Marechal Cândido Rondon - PR.



## **RAFAEL CRISTIANO HEINRICH**

### **POTENCIAL PARA O DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL NA CULTURA ALIMENTAR**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural Sustentável em cumprimento parcial aos requisitos para obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Rural Sustentável, área de concentração Desenvolvimento Rural Sustentável, linha de pesquisa Desenvolvimento Territorial, Meio Ambiente e Sustentabilidade Rural, APROVADO pela seguinte banca examinadora:

Orientadora - Romilda de Souza Lima

Universidade Estadual do Oeste do Paraná - Campus de Francisco Beltrão

Wilson João Zonin

Universidade Estadual do Oeste do Paraná - Campus de Marechal Cândido Rondon

Alessandra Matte

Universidade Tecnológica Federal do Paraná-UTFPR - Campus de Santa Helena

Marechal Cândido Rondon-PR, 10 de dezembro de 2019

## DEDICATÓRIA

*Dedico este trabalho aos meus filhos, que alegam os meus dias com o jeito próprio de ser de cada um deles. Agradeço a Deus pela oportunidade que Ele me deu de ser o pai de vocês. Quero convidar-lhes a conhecer a cada dia mais sobre a riqueza da cultura brasileira, da nossa alimentação, do comer tradicional, do quanto nossas escolhas são significativas nas nossas vidas e na vida das outras pessoas, o quanto elas podem contribuir em nosso desenvolvimento pessoal e da sociedade em que vivemos. Espero que vocês compreendam que precisamos ser protagonistas da mudança da qual nós queremos, sendo a minha, neste momento, a construção de uma sociedade mais justa e igualitária, na qual possam ser superadas as diferentes formas de privações de liberdade, promovendo o exercício pleno das capacidades e potencialidades que cada pessoa possui. Encorajo vocês a aproveitarem as oportunidades que surgirem na caminhada de vocês e que sejam sempre responsáveis por suas atitudes.*

*Um abraço grande e um beijo com carinho deste pai que ama muito vocês!*

*Rafael Heinrich*

*10 de dezembro de 2019*

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço primeiramente a Deus, por Seu amor, expresso por meio das suas provisões diárias, por Sua Graça, que me concede a fé e por Sua misericórdia que se renova todos os dias, pois sem ela não estaríamos aqui.

Agradeço a minha orientadora, professora Dra. Romilda de Souza Lima, pela excelente orientação neste trabalho, pelos esclarecimentos, encorajamentos, ajuda e por seu dom de contribuir na educação brasileira, transformando vidas com o ensino e a pesquisa.

Agradeço aos professores membros das bancas de qualificação e de defesa, Dr Wilson João Zonin, Dr Alvorí Ahlert, Dra Romilda de Souza Lima e Dra Alessandra Matte por contribuírem com críticas e sugestões.

Agradeço a Universidade Estadual do Oeste do Paraná e aos professores docentes do Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural Sustentável, nível mestrado e doutorado por todas as suas contribuições na construção do referencial desta pesquisa, assim como o aprendizado adquirido nas disciplinas.

Agradeço à CAPES pela oferta e manutenção da infraestrutura necessária para o Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural Sustentável, nível mestrado e doutorado, a qual me permitiu acessar este nível de conhecimento, mesmo não sendo bolsista, mas pela oferta do curso na UNIOESTE Campus Marechal Cândido Rondon, o qual não teria condições por outra forma.

Ao município de Marechal Cândido Rondon, na gestão do Prefeito Marcio Rauber, por fornecer informações importantes para a realização da pesquisa, assim como, a servidora Maria Lurdes Eckstein Confetti, da secretaria de Assistência Social, por sua colaboração nas entrevistas e visitas as Associações de Moradores e nos Clubes de Mães.

Aos membros das associações de moradores que participaram deste estudo, assim como aqueles que me receberam para fotos e anotações nos dias de realização das festas. Agradeço ainda, por desempenharem o papel de guardiões da cultura alimentar tradicional, mantendo esse patrimônio imaterial de Marechal Cândido Rondon.

Agradeço a minha família pelo apoio de sempre e pela compreensão de todos quando dos momentos em que tive que me dedicar a pesquisa.

Agradeço especialmente a minha esposa Andressa, por seu apoio e encorajamento na realização do mestrado, por sua brilhante dedicação e cuidado com os nossos filhos nos períodos em que eu estive dedicado à pesquisa.

**HEINRICH, RAFAEL CRISTIANO. M.Sc**  
**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ – UNIOESTE**  
**NOVEMBRO, 2019**

## **POTENCIAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL PRESENTE NO PATRIMÔNIO IMATERIAL DA CULTURA ALIMENTAR**

**ORIENTADORA: PROF<sup>a</sup>. DRA. ROMILDA DE SOUZA LIMA**

### **RESUMO**

Este estudo tem como objetivo investigar, analisar e registrar as festas gastronômicas tradicionais que ocorrem no meio rural de Marechal Cândido Rondon, Paraná, consideradas como patrimônio imaterial da cultura alimentar local. Foram catalogadas e analisadas as relações das festas típicas com os conceitos de Desenvolvimento Rural Sustentável, Objetivos de Desenvolvimento Sustentável e Segurança Alimentar e Nutricional. Este estudo de caso é de cunho qualitativo, de concepção metodológica socioantropológica e visa conhecer como e o porquê alguns hábitos alimentares tradicionais se mantêm, o que há de mais essencial e característico neles. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas, observação participante, registros fotográficos e anotações em diário de campo ao longo de 20 festas gastronômicas das associações de moradores da zona rural de Marechal Cândido Rondon. Em 2018, foram comercializadas 16.525 refeições nestas festas, que apresentaram uma diversidade de 58 alimentos e de 1 produto alimentício, dos quais, 61,5% de alimentos *in natura*, 13,4% processados localmente, 19,5% processados industrialmente e 5,6% de produtos alimentícios ultraprocessados. Quanto à origem, 74% dos alimentos servidos são oriundos de supermercados, 13,9% são adquiridos de sócios e/ou agricultores familiares locais e 12% são doados pelos associados. Os alimentos adquiridos da agricultura familiar são os utilizados no café colonial e os alimentos com maior representatividade nas doações são alface, chuchu, cuca, mandioca, ovos, pepino e repolho. As festas gastronômicas tradicionais possuem importante potencial para comercialização de produtos da agricultura familiar, que abastecem o comer tradicional, e estimulam o desenvolvimento rural sustentável, contribuindo no alcance das metas dos objetivos do desenvolvimento sustentável e a promoção da segurança alimentar e nutricional, além de oportunizar a transmissão intergeracional da cultura alimentar.

**PALAVRAS CHAVE:** Cultura Alimentar; Desenvolvimento Rural Sustentável; Objetivos de Desenvolvimento Sustentável; Segurança Alimentar e Nutricional.

**HEINRICH, RAFAEL CRISTIANO. M.Sc**  
**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ – UNIOESTE**  
**NOVEMBER, 2019**

**POTENTIAL FOR SUSTAINABLE RURAL DEVELOPMENT PRESENT IN THE  
IMMATERIAL HERITAGE OF FOOD CULTURE**

**GUIDER: PROF. PhD ROMILDA DE SOUZA LIMA**

**ABSTRACT**

This study aims to investigate, analyze and record the traditional gastronomic feasts that occur in the rural area of Marechal Cândido Rondon, Paraná, considered as intangible heritage of the local food culture. The relationship of typical festivals with the concepts of Sustainable Rural Development, Sustainable Development Goals, Food and Nutrition Security were cataloged and analyzed. This case study is of a qualitative and quantitative nature and socio-anthropological methodological conception, aims to know how and why these traditional eating habits are maintained, which there is of most essential and characteristic. Semi-structured interviews, observations, photographs and notes were performed at 20 feasts. In 2018, 16525 meals were marketed at these feasts, which featured a diversity of 59 foods, 61.5% fresh food, 13.4% locally processed food, 19.5% industrially processed food and 5.6% of ultra-processed food products. In terms of origin, 74% of the food served comes from supermarkets, 13.9% is sourced from partners and / or local family farmers and 12% is donated by members. The most purchased foods from family farms are those used in colonial coffee and the most donated foods are lettuce, chayote, cuca, cassava, eggs, cucumber and cabbage. Traditional gastronomic feasts have the potential to commercialize family farming products, stimulating sustainable rural development, contributing to the achievement of the goals of the 2030 Agenda, sustainable development goals and promoting food and nutritional sovereignty and security, as well as facilitating intergenerational transmission of food culture.

**KEY WORDS:** Food Culture. Sustainable Rural Development. Sustainable Development Goals. Food and Nutrition Security.

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1 - Espaço Social Alimentar.....</b>	<b>19</b>
<b>Figura 2 - Estâncias das missões guaranis nas atuais fronteiras do sul do Brasil com Paraguai, Argentina e Uruguai. ....</b>	<b>24</b>
<b>Figura 3 - Esquema visual dos componentes de SAN.....</b>	<b>31</b>
<b>Figura 4 - Esquema visual da Vulnerabilidade Social.....</b>	<b>32</b>
<b>Figura 5 - Esquema da crise agrária vindoura.....</b>	<b>46</b>
<b>Figura 6 - 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável.....</b>	<b>50</b>
<b>Figura 7 - Cinco eixos importantes da Agenda 2030 e dos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável.....</b>	<b>51</b>
<b>Figura 8 - Localização de Marechal Cândido Rondon - PR.....</b>	<b>53</b>
<b>Figura 9 - Declividade de Marechal Cândido Rondon - PR.....</b>	<b>53</b>
<b>Figura 10 - Portal de entrada de Marechal Cândido Rondon - PR.....</b>	<b>56</b>
<b>Figura 11 - Fachadas de prédios de Marechal Cândido Rondon – PR.....</b>	<b>63</b>
<b>Figura 12 – Reunião dos usuários do sistema de águas rurais.....</b>	<b>69</b>
<b>Figura 13 – Churrasqueira da Associação de Moradores da Linha Maracanã.....</b>	<b>69</b>
<b>Figura 14 – Alimentos adquiridos dos sócios para Milchfest.....</b>	<b>70</b>
<b>Figura 15 – Festa de inauguração da associação de moradores da Linha Marrecos, 1996.....</b>	<b>72</b>
<b>Figura 16 – Cúpula utilizada para assar o Matambre, no distrito de Bom Jardim.....</b>	<b>75</b>
<b>Figura 17 – Equipe responsável pela cozinha no Costelão Lira e no Leitão à Pururuca – Distrito de Margarida.....</b>	<b>76</b>
<b>Figura 18 – Ata nº 09/05 da Sociedade de Cantores Lira.....</b>	<b>88</b>

## LISTA DE QUADROS

- Quadro 1 – Festas gastronômicas tradicionais analisadas na pesquisa.....61**
- Quadro 2 – Origem dos alimentos servidos nas diferentes festas gastronômicas tradicionais de Marechal Cândido Rondon – Pr.....72**
- Quadro 3 – Classificação dos alimentos servidos nas festas gastronômicas tradicionais de Marechal Cândido Rondon – Pr.....75**
- Quadro 4 – Origem dos alimentos *in natura* das festas gastronômicas tradicionais de Marechal Cândido Rondon – Pr.....77**
- Quadro 5 – Produtos adquiridos da agricultura familiar para a alimentação escolar em Marechal Cândido Rondon – Pr.....78**

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>10</b>
<b>2 REVISÃO DE LITERATURA .....</b>	<b>14</b>
2.1 CULTURA E PATRIMÔNIO IMATERIAL ALIMENTAR .....	14
2.2 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL.....	29
2.3 DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL.....	37
<b>3 METODOLOGIA .....</b>	<b>53</b>
3.1 DIMENSÕES GEOGRÁFICAS DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON .....	53
3.2 DIMENSÕES CULTURAIS DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON .....	55
3.3 ASPECTOS DA PESQUISA.....	57
<b>4. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....</b>	<b>60</b>
4.1 AS FESTAS GASTRONÔMICAS TRADICIONAIS DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON: CONTRIBUIÇÕES AO DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL. .....	60
4.2 AS FESTAS GASTRONÔMICAS E SUAS INTER-RELAÇÕES COM OS OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL - ODS.....	80
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>85</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>88</b>

## 1 INTRODUÇÃO

A FAO apresentou em 2019 um relatório sobre o Estado da Biodiversidade para Alimentos e Agricultura no Mundo no qual apresentou evidências crescentes de que a biodiversidade está desaparecendo, colocando em risco os alimentos, o meio ambiente e a saúde. Segundo o referido material, de, aproximadamente, 6 mil plantas cultivadas para alimentação, 200 estão inseridas na produção global de alimentos e apenas 9 são responsáveis por 66% da produção agrícola global (FAO, 2019).

Durante o século XX, desapareceram três quartos da diversidade dos cultivos agrícolas do mundo e, além disso, a cada ano constata-se a perda de, aproximadamente, 27.000 espécies vegetais, ou seja, 72 espécies por dia ou 3 por hora (FAO, 2015). Nesse processo, o principal fator causal é a agricultura industrial, que prioriza *commodities* em detrimento da sociobiodiversidade dos alimentos. Com a perda da biodiversidade, perde-se também, a cultura pertencente a estes alimentos, seja nas formas de produção (colher, armazenar e beneficiar) ou mesmo no saber fazer, isto é, no preparar e em seus rituais (FAO, 2015).

A industrialização da produção e o consumo de alimentos trouxe pelo menos três consequências relevantes para a sustentabilidade do patrimônio imaterial alimentar: a desconexão entre a produção e o consumo de alimentos, reduzindo a importância do espaço social alimentar e a inter-relação existente entre eles, a perda da integridade entre a produção e seu ecossistema local, promovida pela agricultura industrial, que impõe o uso de fatores de crescimento sobre a natureza, contribuindo para provável eliminação completa desta e, por último, o capital dominante, que ordena as estruturas de produção, processamento e consumo de alimentos no mundo globalizado. Faz parte da agenda capitalista dominante, dentre outros fatores, a globalização, a liberalização e a distribuição de organismos geneticamente modificados e ainda, negar alternativa sem a industrialização, utilizando como meio de convencimento promessas de melhor rentabilidade aos agricultores com menor poder econômico dos países em desenvolvimento (PLOEG, 2008).

O processo de globalização alterou radicalmente a estrutura societária da maioria dos países, em especial, no que tange aos seus processos sociais e

econômicos, criando um período de incertezas e riscos advindos de mudanças rápidas e profundas que requerem discutir o tema desenvolvimento e, especialmente, o desenvolvimento rural (NAVARRO, 2001).

No entanto, o desenvolvimento não é apenas resultado da economia política, do crescimento econômico, de políticas de governo, dentre outros fatores específicos, mas sim das características de cada território em interação com esses processos (SCHNEIDER, 2011).

O mercado globalizado alterou a organização dos processos de produção e consumo de alimentos em escala global, impactando também o meio rural e provocando a dependência dos produtores de tecnologias, mercados, instituições, ações políticas, dentre outros fatores associados às formas de produção (SCHNEIDER, 2011). Em consequência, a alimentação ficou, cada vez mais, sujeita à especulação econômica, pressionando os valores pagos aos agricultores, além de aumentar a dependência destes agricultores junto ao sistema (PLOEG, 2008).

As situações acima apontadas ocasionam, ainda, o empobrecimento das famílias de agricultores rurais em função do endividamento e do comprometimento da renda, que se torna escassa para atender às diversas demandas familiares. No contexto contemporâneo, o meio rural vem se reconfigurando devido ao processo de envelhecimento da população, pois permanecem no campo, em muitas situações, as pessoas mais velhas e aposentadas, que apresentam limitações para conduzir sozinhas o trabalho. Em função da renda escassa, essa população também vivencia dificuldades para contratar mão de obra para executar o serviço de produção alimentar, ainda que seja para autoconsumo (Camarano; Abramovay, 1998, Lima, 2015). Depreende-se daí, que a interferência nas escolhas alimentares pode ser direta, como por exemplo, passar a consumir alimentos adquiridos no mercado, inclusive ultraprocessados, que antes eram produzidos localmente, como feijão, hortaliças, algumas frutas, carnes de frango, de porco, ovos, dentre outros (LIMA, 2015).

Dados do Censo Agropecuário de 2017 apresentados pelo IBGE sinalizam que o processo de envelhecimento do campo segue aumentando, em decorrência, seguirá impactando os modos de vida, de produção e de reprodução do rural, da agricultura familiar, inclusive no que tange à segurança alimentar. Diante dessa

realidade, é de se esperar que as áreas de monocultura se ampliem, sobretudo no Sul do Brasil, onde já é bem implementada.

Para além de impactar as famílias rurais, as consequências refletem no sistema alimentar dos habitantes do meio urbano e no processo de escolhas alimentares.

Em face das modificações decorrentes da industrialização da produção e do consumo dos alimentos, do distanciamento da produção e do ecossistema local, do enfraquecimento do espaço social alimentar e das consequências do ordenamento capitalista da produção, do processamento e do consumo de alimentos no mundo globalizado, justifica-se a realização de um estudo aprofundado, de um inventário registrado da cultura alimentar de Marechal Cândido Rondon e do seu reconhecimento formal como Patrimônio Imaterial da Cultura Alimentar Local, reduzindo o risco, em médio prazo, da perda de referenciais importantes da cultura local no que se refere à patrimônio cultural alimentar.

Atendendo a essa lógica de investigação, o presente estudo se norteou em torno da seguinte questão problematizadora: em tempos de tanta modernidade alimentar e funcionalidades da indústria de alimentos, por que uma comunidade ainda manteria as práticas de confeccionar os pratos tradicionais para as festas se não fosse pelo peso da cultura e da identidade viva entre os organizadores e que também é desejada por quem frequenta essas festas?

O problema em questão, que será discutido nesta dissertação, remonta ao risco de perdas significativas dos valores culturais e identitários da alimentação tradicional presentes na cultura de Marechal Cândido Rondon. Em especial, pelo de fato de se tratar de um município em que ainda possui importantes aspectos dos modos típicos do saber alimentar e dos rituais nas festas locais, em que a comida se apresenta como um importante elo entre as pessoas e seu território

O objetivo deste trabalho de pesquisa é o de investigar, analisar e registrar os limites e as potencialidades das festas gastronômicas tradicionais que ocorrem em Marechal Cândido Rondon, no Paraná, que pela importância para o município e seus habitantes, podem ser consideradas como um patrimônio imaterial da cultura alimentar local. Assim entendido, estudar e analisar o valor da cultura alimentar de Marechal Cândido Rondon, em seu contexto histórico de ocupação e processo de desenvolvimento, por meio das festas que ocorrem no interior, nas linhas rurais,

pode representar importante contribuição no que se refere à compreensão à relação entre patrimônio, soberania, segurança alimentar e desenvolvimento rural sustentável.

Entende-se, neste estudo, que o contato e a participação nas festas são formas de se conhecer os aspectos da sociabilidade e os elementos constitutivos da cultura, da tradição, dos costumes e do saber fazer locais. Nesse contexto, os pratos gastronômicos tradicionais são protagonistas na cultura de Marechal Cândido Rondon, na identidade de seu povo e de seus hábitos alimentares.

Para o desenvolvimento desta pesquisa, utilizou-se abordagem metodológica quali-quantitativa e estudo de caso, além de entrevistas e de observação participante nas festas locais.

Em face desse universo amplo de pesquisa, esta dissertação está dividida em quatro capítulos: o capítulo 1 aborda a região de estudo e suas peculiaridades e no capítulo 2, apresenta-se o suporte teórico sobre a cultura alimentar e patrimônio imaterial alimentar, bem como, sobre segurança alimentar e nutricional, temática que se ligam ao objetivos do desenvolvimento sustentável e do desenvolvimento rural sustentável. Em seguida, no capítulo 3, encontra-se os aspectos metodológicos que orientaram a construção desta pesquisa e o capítulo 4 apresenta e discute os dados coletados nas festas gastronômicas tradicionais e suas contribuições ao desenvolvimento rural sustentável; por fim, seguem as considerações finais, bibliografia e anexos desta dissertação.

## 2 REVISÃO DE LITERATURA

### 2.1 CULTURA E PATRIMÔNIO IMATERIAL ALIMENTAR

*“Comer é incorporar um território (POULAIN, 2013, p.228)”.*

A alimentação pode ser considerada como um fato social total, no sentido dado por Marcel Mauss em “Ensaio Sobre a Dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas”, publicado pela primeira vez em 1925. Em torno dela ocorrem interações e correlações importantes que dizem respeito aos fatores sociais, culturais e econômicos de quem a pratica. Além disso, o ato alimentar é tão antigo quanto a humanidade, pois, segundo Câmara Cascudo (2004, p. 340), “no princípio foi a fome! Depois da respiração, a primeira determinante vital é o alimento”. O processo cultural tornou essa ação que, antes de tudo, é fundamental para a sobrevivência humana, em uma elaboração cultural riquíssima, que envolve práticas alimentares diversas espalhadas pelo mundo (GARCIA, 2013; FLANDRIN; MONTANARI, 1998; WRANGHAN, 2010).

A cultura é expressa por um conjunto de conhecimentos e habilidades humanas que, cotidianamente, instrumentalizam o comportamento apreendido ao longo da história. Nesse processo, a comida caseira e a interação com os alimentos estão entre os principais fatores de reconhecimento da identidade de um povo, haja vista que os hábitos alimentares formados na infância acompanham os indivíduos ao longo de sua vida, fenômeno observado claramente nos imigrantes. Assim, a alimentação, como expressão cultural, não se limita à ingestão de gêneros alimentícios, pois abrange o modo de preparo dos alimentos, as relações interpessoais envolvidas no preparo, o comportamento à mesa, os utensílios, o modo de consumo alimentar, dentre outros elementos importantes. (PINTO e SIMÕES, 2016).

Os diversos grupos sociais relacionam significados diferentes ao ato de comer, dentre os quais, como comer, quando comer e com quem comer, além das questões relativas ao espaço ocupado pelos alimentos e pela comida na coletividade e nos processos de saúde/doença (MENASCHE, 2012).

A sociologia da alimentação advém, por lógica, dos fatores relacionados ao fato social: qualquer produção da sociedade exige o desenvolvimento de formas de abastecimento alimentar, pois nenhuma outra atividade é semelhantemente permanente na história humana (CASCUDO, 2004). Nesse processo, encontram-se as variações, pois os alimentos regionais, neste sentido, tornam-se uma ferramenta cultural poderosa na defesa da coletividade, mantendo as características dos hábitos populares, anulando algum prato estranho na comunidade local (CASCUDO, 2004).

A culinária é um ato cultural de representação e pertencimento, aspectos que podem ser observados na trajetória dos imigrantes, pois quando preparam o prato 'típico' de suas origens, aproximam-se das lembranças, sentindo-se parte daquela cultura. Mesmo longe, a culinária resgata diversas memórias da infância, da terra de origem, de um evento ou viagem (CAETANO *et al.*, 2012).

O vocabulário de cada período, além de transmitir imagens mentais, apresenta-se como indicador da conduta social no que se refere ao respeito e ao uso da linguagem obrigatória nas regras sociais vigentes (CASCUDO, 2004, p. 341). As palavras de uma liderança social têm poder de transformar a realidade, seja na população, no uso dos recursos econômicos, ou mesmo nos costumes norteados pela palavra geradora. Dessa forma, as palavras com valores diferentes dos anteriores, são a primeira e definitiva forma de mudança (CASCUDO, 2004).

Segundo Silva (2017), nos grupos que se deslocaram para outros locais ou regiões, a manutenção dos hábitos alimentares adquiridos na origem atua como um reforço identitário em meio a um ambiente cultural diferente do seu local de nascimento. Corroborando essa ideia, Lima (2015) argumenta que o gosto, formador do hábito, é construído no convívio com outros grupos e que, não por acaso, em relação à comida, quase sempre as preferências entre os membros de uma mesma família são semelhantes. É o gosto também que classifica e distingue uma pessoa de outra, um grupo de outro.

Em outras palavras, pode-se dizer que na formação do gosto alimentar estão presentes diferentes aspectos socioculturais que interferirão nas escolhas e embora possa ocorrer, o sistema alimentar de um grupo não necessariamente será adotado por um outro, pois está ligado às questões culturais que, em função de diversos fatores, podem contribuir para a rejeição de determinadas práticas alimentares. Um

exemplo disso é a atribuição dada a um determinado alimento ou prato como sendo “exótico”, porém, exótico aos olhos de quem não está habituado a consumi-lo.

Por sistema alimentar, conforme citado acima, entende-se o conjunto de conhecimentos repassados de geração em geração, que incluem o saber-fazer, o gosto, as regras, as etiquetas, dentre outros aspectos que contribuem no processo de escolha dos recursos presentes num espaço natural e determinam sua transformação em alimentos para consumo de uma dada cultura. Essa cultura, por sua vez, reconhece estes códigos simbólicos expressos no preparo dos alimentos com parte da construção de sua identidade cultural (POULAIN, 2001, apud Lima, 2015).

No processo de escolha alimentar, a eleição ou a recusa do alimento está vinculada a códigos culturais que nivelam essa diferença, especialmente diante de alimentos distintos dos tradicionais e conhecidos. Assim, entende-se que a formação da cultura alimentar de uma localidade recebe influências dos fluxos migratórios.

A satisfação das necessidades alimentares dos seres humanos não pode ser considerada estritamente utilitária ou tecnológica, haja vista sua função estruturante na organização da vida social, pois tanto na produção quanto na distribuição, no preparo ou no consumo, ela é objeto central de diferentes etapas (POULAIN, 2013).

Segundo a UNESCO (2010), o “Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade” contempla práticas, conhecimentos e expressões relacionadas à identidade de grupos sociais, reproduzidos entre gerações. Essa categoria representa suplemento a outra mais conhecida, a de “Patrimônio Cultural da Humanidade”, a qual abrange paisagens, prédios, cidades, dentre outros.

Entende-se, neste estudo, a comida como patrimônio cultural na mesma percepção dada por Hernández (2005, p. 130) para quem:

Os objetos do patrimônio permitem interpretar a história e o território no tempo e no espaço. Essa relação fornece sentido à vida coletiva, alimentando o sentimento de pertencer a um grupo com identidade própria. Converter o que é próprio em patrimônio significa perpetuar a transmissão de uma particularidade ou de uma especificidade considerada própria e, portanto, identificada, isto é, permite que um coletivo determinado possa continuar vivo – de um lado, idêntico a si próprio e, de outro, distinto dos demais.

Os aspectos imateriais da cultura alimentar são fundamentais para a manutenção da identidade cultural, sobretudo quando se leva em consideração as rápidas mudanças alimentares no contexto da modernidade, em que o ato de se alimentar vai se transformando em coisificação ou apenas em mais uma tarefa a cumprir no cotidiano, valorizado muito mais em face da necessidade fisiológica de sustentação do indivíduo, mas desconectado da relação humana e ecológica da atitude alimentar.

Sob esse prisma, os processos de produção cultural são tão importantes quanto o patrimônio material, pois estão sujeitos ao risco de se tornarem uma categoria social praticamente vazia em face da ausência dos valores culturais imateriais. Não obstante, a manutenção dos hábitos alimentares tradicionais colabora para a manutenção da Soberania Alimentar e da Segurança Alimentar e Nutricional por se tratar de elementos desejáveis dos diferentes grupos étnicos e por ser um dos principais meios de manifestação da identidade e cultura de um grupo.

No entanto, o que se observa nas discussões contemporâneas é um processo que distancia os consumidores de alimentos do processo de produção de alimentos. Acerca disso, Goergen (2000), observa que o ser humano vive o mais elevado grau de desenvolvimento científico de toda a história, porém se sente mais inseguro em relação a muitas invenções, conhece cada vez mais a natureza, mas dela se distancia, chegando a vê-la como inimiga, como um empecilho para o desenvolvimento. Trabalha em equipe, estuda formas de melhorar a convivência e as relações humanas, porém se isola cada vez mais, prevê o futuro que nunca foi tão imprevisível, torna o trabalho a preocupação central de sua cultura, porém não há emprego para todos e as técnicas de produção de alimentos são as mais sofisticadas, porém ainda há pessoas que morrem de fome (GOERGEN, 2000).

Alguns estudos associam, essa problemática alimentar gerada pelo modo de produção à exclusão social e à pobreza (MENASCHE, 2012; CASTRO, 2001; CANESQUI, 1988; GROSS, 1971). Neste sentido, as desigualdades sociais são paralelas ao ato de comer e as deficiências de saúde e nutrição e, não obstante, a reprodução alimentar evidencia crises como a insustentabilidade do modo predominante de produção de alimentos, a desigualdade de acesso aos alimentos, limitado pelas formas de distribuição e consumo. Para Menasche (2012), o mercado

agroindustrial contribui para significativas perdas associadas ao direito humano à alimentação adequada, pois

a lógica do lucro, imposta pelo mercado agroindustrial, colide com o direito humano a uma alimentação cultural e nutricionalmente suficiente (em quantidade) e adequada (em qualidade): ao final, o resultado não é outro que insegurança alimentar, implicando em desafios à biodiversidade, redução da oferta de produtos e da amplitude das escolhas alimentares, perda de saberes e práticas tradicionais, desvalorização de modos de vida, etc. (MENASCHE, 2012, p. 20)

Nesse processo de transformação, o ingresso das mulheres no mercado de trabalho contribuiu para as alterações nas relações existentes no preparo do que é consumido, especialmente pelo fato da urgência do tempo levar à busca por soluções que facilitassem a vida doméstica nessa nova rotina. (BEARDSWORTH e KIEL, 1997). Em consequência, o consumo de produtos alimentícios ultraprocessados se tornou cada vez maior, levando muitas crianças das grandes cidades, e não apenas elas, a não saber a origem de muitos produtos que ingerem, por exemplo, o leite da vaca, o ovo da galinha, dentre outros.

Martins *et al* (2013), analisaram as pesquisas de orçamentos familiares dos anos 2002 e 2008, observando o aumento da contribuição calórica dos produtos prontos para o consumo ao longo de seis anos entre as pesquisas, encontrando um aumento de 23% para 27,8%. Nesse processo, destaca-se os produtos ultraprocessados, que passaram de 20,8% para 25,4%. Ainda observaram o declínio significativo, de 41,8% para 40,2%, da contribuição calórica de alimentos *in natura* ou minimamente processados e de ingredientes culinários, utilizados no preparo de refeições caseiras, de 35,2% para 32%. A participação do arroz e feijão no total de calorias adquiridas pelos brasileiros, reduziu respectivamente 7,1%, e 16,7%, no mesmo período.

### **2.1.1. Os sentidos e as discussões sobre patrimônio alimentar**

A patrimonialização da alimentação, com suas representações do espaço social alimentar, coloca os produtos, os objetos e habilidades utilizadas em sua produção, transformação, consumo e conservação, juntamente com os códigos sociais (modos cozinhar, comer e beber), como parte da história e da identidade social de cada grupo (POULAIN, 2013). Essa forma de compreensão amplia o

patrimônio de material para imaterial, envolvendo as práticas cotidianas de espaços sociais populares e reconhecendo as culturas alimentares locais como gastronomia, e, portanto, como patrimônios gastronômicos regionais (POULAIN, 1997b, 2000).

O comer bem, passa pela associação entre o consumir o que é produzido localmente, preparado pelos chamados guardiões do patrimônio gastronômico, misturando sabores e sentidos. Giddens (2012) aponta que a tradição e os costumes possuem guardiões dos saberes que se responsabilizam por manter vivas as memórias afetivas e tradições dos seus grupos respectivos, possuindo ainda a função de repassá-las às futuras gerações. Nesse sentido, o autor discute tradição atrelada à repetição e à passagem do tempo em direção ao futuro que resguarda orientações do passado, ou seja, modos de fazer que são elaborados de tal maneira que influenciem fortemente a sua repetição e reprodução no presente e, em se perpetuando no presente, tornem possível organizar as ações do futuro, resguardando as tradições.

Tais memórias se tornam dinâmicas e ativas ao serem reproduzidas e, de acordo com Lima (2015, p.82), “a presença desses guardiões se torna ainda mais importante no mundo contemporâneo para que as experiências passadas, seus erros e acertos não se percam da sociedade”. Ou seja, o guardião desempenha um papel social de grande importância à cultura material e imaterial, pois

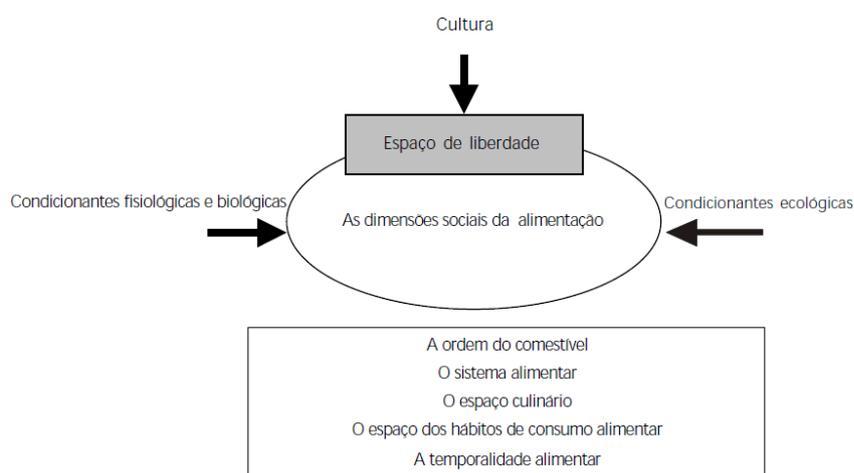
Se nas culturas orais as pessoas mais velhas são o repositório (e também frequentemente os guardiões) das tradições, não é apenas porque as absorveram em um ponto mais distante no tempo que as outras pessoas, mas porque têm tempo disponível para identificar os detalhes dessas tradições na interação com os outros da sua idade e ensiná-las aos jovens. Por isso podemos dizer que a memória é um meio organizador da memória coletiva (GIDDENS, 2012 p. 100-101).

A memória, dessa forma, é meio de preservação de práticas sociais e culturais que, em se mantendo vivas, podem ser repassadas. Conforme Poulain (2013), o interesse pela cozinha regional está situado na nostalgia de um espaço social em que o comedor não tinha muitos receios, pois se abrigava na cultura culinária com que era identificante e que o identificava.

Condominas (1980, apud Poulain, 2013), define o conceito de espaço social como aquele em que ocorre a relação biológica-cultural da alimentação, também

chamado de espaço social alimentar, por exemplo, ambientes como a cozinha, a sala de jantar, os refeitórios, as salas de restaurantes, os ambientes ao ar livre, dentre outros.

Figura 1 - Espaço Social Alimentar



Fonte: Poulain, 2013

A ordem do comestível considera a diversidade de fauna e flora à disposição da alimentação humana, porém, observa-se que os homens utilizam uma pequena quantidade desta, o que se deve às representações simbólicas de cada cultura e às diferenças culturais dos grupos sociais, mesmo em regiões onde ocorre a mesma oferta desta diversidade (HARRIS, 1985; DOUGLAS, 1979; KILANI, 1992; GARINE, 1991; FISCHLER, 1990).

Para compreensão da decisão alimentar é necessário entender o que sustenta o conjunto de interações sociais, pois a decisão alimentar é resultado destas interações. Dentro do sistema alimentar, é preciso compreender o caminho que o alimento percorre, pois ele passa por etapas regidas pelas leis da física, mas também, pelas leis sociológicas, pois este caminho é feito pelas interações sociais, mediadas por profissionais ou familiares, representando necessidades ou desejos para os consumidores. (LEWIN, 1943 apud POULAIN, 2013)

Para Levi-Strauss (1968), o espaço culinário é formado pelo conjunto de técnicas e operações simbólicas que constroem a identidade alimentar, uma linguagem que cada sociedade usa para significar parte de sua identidade, de sua

essência. Os hábitos de consumo são definidos pela organização da refeição, pelos horários, pelo número de refeições, pela localização e pelas regras, as quais podem variar de uma cultura para outra (POULAIN, 2013).

A temporalidade alimentar se expressa por meio dos ciclos de vida (crianças, adultos, idosos), tendo, cada qual, características próprias, alimentos recomendados e desaconselháveis, necessidades e direitos, o que remete ao emprego de diferentes ritmos nas refeições. Na socialização primária de uma criança, a alimentação será sua primeira aprendizagem social, interligando o social e o biológico, isto é, as condições fisiológicas como a fome e os consequentes comportamentos, como choro e gritos, quando saciados com leite desvelam a influência social, que segue na fase dos alimentos sólidos, pela influência do que a sua cultura considera bom, seguindo o ritmo de sua sociedade.

O envolvimento do biológico no cultural se fortalece, sob essa ótica, conforme o uso da alimentação na construção da identidade social, apreendendo regras de partilha e o que faz parte do grupo ao qual ela pertence. Durante o ato de comer, aprende os principais valores de sua cultura, a postura a mesa, ajustando seu ritmo biológico através dos ritmos sociais. (POULAIN, 2013).

### **2.1.2. Um Pouco do Percorso Histórico da Alimentação**

Freyre (2003) reconhece que os indígenas e africanos influenciaram as receitas dos portugueses, refletindo na formação da cozinha típica brasileira, assim como, nos demais constituintes da cultura brasileira.

A ocupação do Brasil pelos portugueses no século XVI, mostra as tentativas de manutenção dos hábitos tradicionais de vida do português da época, utilizando a farinha de mandioca quando não estava disponível a farinha de trigo. Essas tentativas de reprodução, de certa forma, fizeram com que o europeu ignorasse alguns gêneros alimentícios disponíveis no Brasil, porém, não comuns aos europeus (PANEGASSI, 2013).

No século XIX, os imigrantes alemães foram os primeiros a chegarem em quantidade considerável ao Brasil, o que se deu mais precisamente na região de São Leopoldo (RS), em 1824. Até o início do século XX, observa-se a quantidade

aproximada de 100 mil alemães que estavam habituados a se alimentar com batatinhas, hortaliças, massas de centeio e trigo, carnes salgadas e defumadas e tiveram de se adaptar, incorporando a seu patrimônio cultural alimentos como farinha de mandioca, feijão-preto, arroz, cará, taioba, pão de milho e a carne seca, além de manter alguns dos seus hábitos. Esse mesmo grupo étnico influenciou o reforço da comida introduzida pelos portugueses que os antecederam, que também eram habituados a batatinhas, carnes defumadas e cervejas na Europa (CASCUDO, 2004).

Acerca dessa questão Câmara Cascudo (2004, p. 619) cita que as comidas alemãs mais típicas não se espalharam pelo Brasil, a saber:

Salada de batata, Kartoffelsalat, salada de beterraba, Zuckerruebesalat, a linguiça de fígado, Leberwurst, o arenque defumado, Bücklinger, o arenque enrolado em escabeche, Rollmops, o toucinho de vitela ou carneiro assado ou frito, Cassler Rippchen, o mocotó de porco, Eissbein, a linguiça de sangue, Blutwurst, o queijo de porco, Schwartemagen, chucrute, Sauerkraut, o pão negro, Schwarzbrot, etc (p. 619).

Antes de 1939, cada alemão consumia anualmente 29,5 quilos de carne suína e, embora o porco já estivesse introduzido pelos portugueses, os alemães atuaram no reforço da introdução de pratos à base de porco. No Brasil, os alemães foram conquistados pelo chimarrão de erva mate e pelas vestimentas gaúchas (CASCUDO, 2004).

Os hábitos alimentares de quem migra de uma região a outra, de um país a outro, sofre influências dos hábitos dos lugares onde se chega, ao passo que o imigrante também influencia as práticas alimentares desse mesmo local ao inserir novos ingredientes ou novos elementos nos modos do saber fazer de uma receita culinária de origem. Há então, o que Silva (2017) denomina processo de desterritorialização e de (re)territorialização, no qual a comida passa a unir dois territórios.

A alimentação é um dos elementos de identidade cultural que possibilita a análise dos costumes e hábitos estabelecidos pelas pessoas, pois a culinária continua a ser uma ocupação fundamental, como fator intrínseco, que permite analisar a ligação entre os modos de preparo dos alimentos e o nível civilizatório da organização social que ela mantém (CASCUDO, 2004).

O homem assa a comida há tempos inimagináveis, milênios antes de ter a infraestrutura da cozinha, ocupada a partir daí pela mulher que, no entendimento de Câmara Cascudo (2004), já o ajudava anteriormente, inventando a agricultura. Observa o autor que, devido a sua personalidade dinâmica e inquieta, a mulher cozinha desde entre 20 e 40 séculos antes de Cristo.

A carne cozida, depende de vasilha para seu preparo, tendo surgido há aproximadamente 4 mil anos antes de Cristo. Porém, a carne assada no espeto data de 300 mil anos atrás, estando presente, inclusive, nos sacrifícios de altar (CASCUDO, 2004).

Na Grécia, no final do século II e início do século III, depois de Cristo, a ceia era uma exibição cultural exposta, estudada, revista e comentada pelos chamados “sábios da ceia”, após a qual, tomavam uma bebida em comum e discutiam sobre as seguintes ciências: medicina, direito, poéticas, filosofia, teatro e viagens; tudo isso acompanhado de música e danças (CASCUDO, 2004). Era a comensalidade em uma de suas mais agradáveis maneiras de ocorrer.

Com o Renascimento, ocorre a revolução das especiarias, frutas, modos de condimentar carnes e peixes e ressurgem receitas vindas do Oriente, já esquecidas no Ocidente. No século XIV, o Rei da França, Carlos V, reordenou as informações do bom comer daquela época reconhecida como tumultuosa, dando destaque aos assados em espetos de animais de caça, quando essa prática passou a ser apreciada como superior. E ainda, as frutas anteriormente consumidas frescas ou secas, passaram a ser cristalizadas para serem consumidas, ou na forma de doces em calda (CASCUDO, 2004).

Historicamente, no Brasil, o homem indígena caçava e pescava e a mulher coletava, manjava espetos e panelas. Tal desinteresse pela ocupação da culinária e pela cozinha pode ser um dos responsáveis pela falta de atração da maior parte dos homens brasileiros com a função de cozinheiro. No Brasil colonial, o caçador africano era a velocidade que o dominador português precisava para satisfação de suas necessidades neste reino longínquo. Para o africano, o cozinhado é rotina doméstica, preparo feminino que exige cuidado e requinte com os temperos.

O forno veio ao Brasil através dos portugueses, em forma de abóbada e horizontal, além da chapa de ferro com dois ou três orifícios para as panelas.

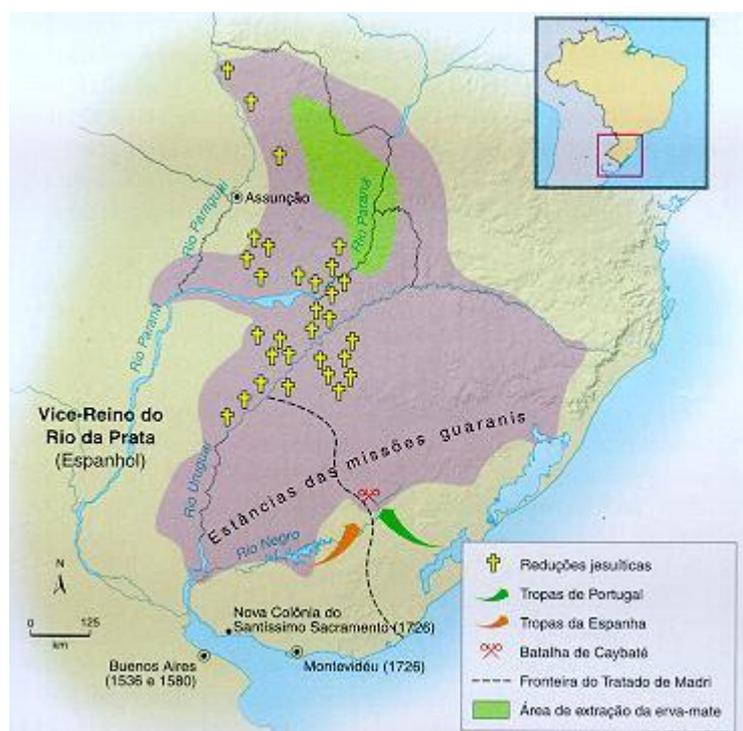
A culinária, para Cascudo (2004), perdeu o uso dos vocábulos que lhe norteavam, deixando de lado o uso de conceitos culturais importantes como a “consciência culinária”. No lugar deste, houve diversos estudos sobre a fome e sua complexidade social, política, econômica, artística e literária, sem perder o status de carência nutricional. Em paralelo, começou a surgir um processo de homogeneização do gosto alimentar no ocidente e, segundo Poulain (2013), existe uma urgência – quando consideramos esse processo como um risco – que é a de fazer o inventário do patrimônio gastronômico:

Recolocar as práticas culinárias tradicionais no contexto que as fez nascer: os costumes, as crenças, as mentalidades regionais, transcrever as receitas numa linguagem simples e moderna, susceptível de permitir sua realização... (POULAIN, 2013, p. 31).

### **2.1.3. A Origem dos Hábitos Alimentares do Oeste do Paraná**

No período colonial, houve muita disputa territorial entre a Espanha e Portugal, na tentativa de dominar o continente sul-americano, resultando em diversos tratados para evitar novos confrontos. Em 1801, o Tratado de Badajós conseguiu definir o atual território brasileiro, no qual os Sete Povos das Missões ficaram definitivamente com o Brasil. Nestes tratados, encontramos a presença de elementos fundamentais, como a citação dos nativos que inicialmente já ocupavam o território (ALMENDRA *et al*, 2016).

Figura 2 – Estâncias das missões guaranis nas atuais fronteiras do sul do Brasil com Paraguai, Argentina e Uruguai.



Fonte: FIGUEIRA, 2005.

Durante as expedições para conquista do território do Prata, por terra e pelos rios Paraguai, Pilcomayo, Bermejo e Paraná, os espanhóis realizaram alianças com os guaranis com o objetivo de obter guias, índios de reforço militar e principalmente alimentação. A motivação dos guaranis era a de alcançar uma terra sem mal e aumentar sua força contra tribos inimigas (ALMENDRA et al, 2016).

Os guaranis consumiam tanto alimentos de origem vegetal quanto de origem animal, tinham facilidade para adaptação ecológica, sendo assim, mais sedentários que nômades. Antropólogos, missioneiros, historiadores e documentos da época, citam, com frequência, a produção e consumo, por parte dos guaranis, de abacaxi, arroz silvestre, banana (pré-colombiana), batata, abóbora, frutas silvestres, feijões (americanos), limão, milho, amendoim, mandioca, maracujá, mel, laranja, palmito, pinhão, pimentões e produtos de caça e pesca (PALACIOS y ZOFFOLI, 1991).

Isso ganhou novos contornos com as reduções jesuíticas, que estabeleceram chácaras e realizaram o cultivo de milho, legumes, frutas, a criação de galinhas, porcos, pescados e algodão para alimentação e vestimenta. Além da finalidade de

alimentação, os jesuítas queriam evitar o deslocamento dos índios atrás de caça e pesca (SCHARLLENBERGER, 2006, p. 66).

A história da cultura alimentar do Oeste do Paraná, é baseada na tradição dos índios guaranis e dos jesuítas, consumidores da comida missioneira, sendo as índias as guardiãs destes hábitos alimentares. Porém, o conhecimento destas receitas foi praticamente perdido após os bandeirantes portugueses destruírem as reduções jesuíticas e praticamente dizimar os índios. Aqueles que conseguiram fugir, ao retornarem sem o apoio dos espanhóis, sem sementes e sem as plantações, apresentaram dificuldades de manter muitos pratos, mesmo assim, alguns permaneceram na cozinha de memória, como os caldos e sopas preparadas lentamente em panelas de ferro e em caldeiradas, leitões recheados assados e carneiros servido com vegetais (ALMENDRA et al, 2016).

Encontra-se na tradição indígena, a presença do churrasco de carnes inteiras espetadas em galhos de árvores, assadas em braseiros, acompanhadas de mandioca que, de acordo com Almendra (2016), também acompanhava peixes e era servida na forma de farinha ou era utilizada para espessar caldos e molhos. Nota-se assim, os pratos que alimentam a história da região possuem forte influência indígena.

Segundo Freyre (2003), os indígenas e africanos influenciaram as receitas dos portugueses, refletindo na formação da cozinha típica brasileira, assim como, nos demais constituintes da cultura brasileira. Estes hábitos se fortalecem com a influência lusitana, seguida dos imigrantes europeus, durante o ciclo do tropeirismo e do ciclo do café, nos Campos Gerais e no Norte Pioneiro (MENEZES, 2008). Isso porque com a migração de pessoas, os hábitos alimentares também se deslocam, passando por um processo de reconfiguração, especialmente daqueles que migram, se desterritorializam e se reterritorializam e passam a fazer da comida o elo que une os dois territórios (SILVA, 2017).

No caso do município de Marechal Cândido Rondon, os hábitos alimentares são fortalecidos após a ocupação da região chamada de “Fazenda Britânia”, colonizada pela Maripá - Industrial Madeireira Colonizadora Rio Paraná S/A, por agricultores dos estados da região sul, motivados pelo interesse na expansão da fronteira agrícola, na exploração da madeira e da erva mate, na policultura de subsistência, dentre outros fatores determinantes.

No ano de 1933, há o registro de aquisição de terras por parte da *Companhia de Maderas del Alto Paraná*, de capital inglês e argentino, com sede em Buenos Aires, Argentina, adquiridas do Governo do Estado do Paraná, para extração de madeiras e erva-mate. (SAATKAMP, 2000, p. 20). Essas terras passaram, posteriormente, a serem conhecidas como “Fazenda Britânia”,

No entanto, com a intenção de “nacionalizar as fronteiras”, o Presidente Getúlio Vargas decreta que “a administração da empresa esteja confiada a brasileiros natos, ou naturalizados a mais de dez anos”, através da Lei nº 1.164 de 18 de março de 1939, prejudicando os negócios da referida empresa, que já começava a sofrer com a concorrência da erva mate produzida na Argentina (WACHOWICZ, 2000. p 157).

Em 1946, a MARIPÁ adquiriu o imóvel Fazenda Britânia, elaborando para a venda dos lotes um Plano de Colonização de 45 páginas, de autoria do contador Ondy Hélio Niederauer, no qual consta os 4 objetivos da empresa: divisão das terras em lotes de 25 hectares, voltados para o uso de mão de obra familiar; escolha do tipo de agricultura (policultura) e escoamento da produção; industrialização e escolha do grupo humano que seriam vendidos os lotes (STEIN, 2000, p. 19).

Segundo dados do IBGE de 1970, a população de Marechal Cândido Rondon era predominantemente dos Estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, segundo Saatkamp (1985, p. 88), citado por Stein (2000, p. 30):

Do Rio Grande do Sul há pessoas oriundas das cidades de Arroio do Meio, Três Passos, Santo Cristo, São Luiz Gonzaga, Casca, Humaitá, Cerro Largo, Santa Cruz do Sul, Ijuí, Santa Rosa, Santo Ângelo, São Leopoldo, Palmeiras das Missões, Horizontina e outros.... Os catarinenses são das cidades de Imaruí, Concórdia, Rio do Sul, Armazém, Rio Fortuna, Braço do Norte, Blumenau, Taió, Trombudo, Itapiranga, Videira, Capinzal e outras.

O aglomerado de pessoas oriundas de localidades já anteriormente próximas contribuiu para a construção da identidade local, reproduzindo os costumes de origem, reterritorializando hábitos alimentares e fortalecendo o senso de pertencimento neste novo espaço geográfico. Tal prática não foi diferente na produção agrícola, pois os imigrantes reproduziram as práticas antigas nas pequenas propriedades, ou seja, uma produção era baseada em vegetais como arroz, batatas, feijão e milho para alimentação humana e para a criação de animais como aves, bovinos e suínos.

O abastecimento alimentar da época se tornou regular somente após a inauguração do Empório Toledo Ltda, que tinha filiais em Marechal Cândido Rondon, em Novo Sarandi, em Porto Britânia e em Quatro Pontes. O Empório Toledo, além de fornecedor, passou também a atuar nos excedentes de produção:

No início, toda a produção agrícola e de suínos era consumida nos centros locais. Logo, porém, começaram a aparecer excedentes. O Empório passou a atuar na compra de cereais em geral. O feijão-preto era comprado, imunizado e transportado para o mercado carioca. O milho comprado ia, parte para o consumo local e o restante para Ponta Grossa. Também para Ponta Grossa viajavam os suínos que eram adquiridos dos produtores (NIEDERAUER, 1992. p 83).

Em 2017, as culturas agrícolas com maior área plantada em Marechal Cândido Rondon foram soja (30.300ha), milho (28.100ha) e mandioca (800ha), produzindo respectivamente, 114.170 toneladas, 184.860 toneladas e 20.000 toneladas. Os maiores rebanhos são de galináceos (3.833.300), suínos (460.000) e bovinos (47.378). Ao todo, são 1.792 estabelecimentos rurais, compreendendo uma área de 41.027ha e resultando em uma média de 22,89ha por proprietário de estabelecimento agropecuário (IPARDES, 2019).

Além disso, há também a produção frutas legumes e verduras, com destaque para alface (400 toneladas), repolho (187 toneladas), uva (135 toneladas), abobora (130 toneladas), batata doce (128 toneladas), banana (100 toneladas), couve-flor (85,5 toneladas), assim como outras culturais em menor escala (HEINRICH, 2016).

#### **2.1.4. As Festas Como Mantenedoras de Práticas Alimentares Tradicionais**

O contato e a participação nas festas são formas de se conhecer aspectos da sociabilidade e os elementos constitutivos da cultura, da tradição e dos costumes locais, implicando em aprendizado de participação, seleção, negociação, conscientização de direitos e deveres, além de responsabilidades de ordem sociais e políticas.

As festas, portanto, contribuem na construção da sociedade, pois é na sociabilidade que são construídas as consciências culturais, sociais, morais, dentre outras. As festas são feitas pelo povo e para o povo e constituem um espaço de

afirmação cultural dos grupos que possuem relações afetivas e de manutenção cultural e social. As relações e contatos que ocorrem nas festas carregam em si os aspectos mais fortes da cultura, de modo denso, além de permitir a apreensão de modos de viver, sendo uma das dimensões em que ocorrem as primeiras experiências de se sentir pertencente a um espaço social e ainda, de oportunizar a transmissão intergeracional da cultura e da identidade de um povo (AMARAL, 1998).

As festas são consideradas por Ewbank (1976) um dos principais passatempos do povo brasileiro e ignorá-las seria omitir os atos mais populares deste povo. Elas são um dos meios para que ocorra a afirmação do indivíduo como cidadão participante, com seu lugar na comunidade e na sociedade política e que se difunda determinadas práticas culturais, dentre as quais, a alimentação, haja vista que a comida possui um importante caráter simbólico com poder de agregar pessoas:

E, através desse compartilhar de alimentos especiais, trabalhosos na maioria das vezes, revigoram-se os laços de solidariedade, de ajuda mútua, de pertencimento. A mesa farta e comum promove a comunhão da sociedade consigo mesma, provoca a criação de novas relações, regras inesperadas e hierarquias redistribuídas em relação à mesa e os alimentos. Na euforia dos prazeres da mesa, as fronteiras parecem apagar-se, dissolverem-se ou ocultar-se antagonismos ideológicos e políticos e as controvérsias de todos os tipos, pois a mesa iguala os homens naquilo que lhe é fundamento natural: a necessidade do alimento e da sociedade para viver (AMARAL, 1998. p.102).

No que se refere à Marechal Cândido Rondon, as festas são também importantes representações culturais. Para além de ser mantenedora de tradições e peculiaridades dos grupos alemães que colonizaram a região, elas reúnem famílias – inclusive os parentes que já na habitam mais no município, atrai turistas e cria, de tempos em tempos, cenários distintivos característicos de cada um dos principais festejos que ocorrem no município. É o caso das fachadas das casas e dos galpões onde acontecem as festas, bem como do portal da cidade, que sinalizam o tempo todo que a cultura alemã perpassa o cotidiano dos seus habitantes.

As festas que ocorrem neste município são ainda mais importantes ao analisar o contexto que atual, em que se amplia a tendência à individualização e em que as identidades, como sinaliza Hall (2000), estão sendo “deslocadas” ou “fragmentadas”.

A organização em grupos para a realização das festas identitárias que ocorrem no município são carregadas de simbologias e de ritos permeados por uma coesão de grupo sobre o que manter, o que destacar, o que reproduzir para perpetuar a ideia dos eventos como patrimônio local e, portanto, tradicional.

No mesmo sentido, essas organizações precisam permanecer conectadas ao cotidiano e aos modos de reprodução social e econômica dos grupos, pois, não por acaso, desde o período de ocupação da região, muitas festas estão diretamente ligadas ao rural e aos modos de vida do campo. Isso se aplica também à culinária que se desenvolvem nas festas.

Desde a colonização, a agricultura de base familiar envolvia todos os membros das famílias no exercício das atividades laborais e de sobrevivência, desde o cultivo da agricultura e da pecuária às colheitas, perpassando as práticas de abates dos animais e os afazeres da casa, como o preparo das refeições. Com todas estas dificuldades relacionadas a luta da colonização e a perseverança no trabalho, as festas constituíam momentos de diversão para aliviar os sentimentos ruins e os desconfortos produzidos pela rotina da luta na colonização local, o que era uma das características de adaptação do imigrante e como um princípio de união de confraternização comunitária que permanece até os dias atuais.

É essa forma de compreensão que se pretende manter como pano de fundo ao discutir, a seguir, as categorias de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional - SSAN, bem como o Direito Humano a Alimentação Adequada - DHAA e os 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável – ODS, da Agenda 2030. Há aqui, o desejo de compreender as festas e suas manifestações gastronômicas como um meio importante e interessante de fomentar tais garantias.

## 2.2 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

O conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é definido pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN (Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006), em seu artigo 3º, como:

*“A Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base*

*práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis” (BRASIL, 2006).*

A LOSAN criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), metodologia definida na Constituição para a gestão das políticas públicas brasileiras, com a finalidade de articular e promover a gestão intersetorial.

O SISAN reúne diversos setores de governo e da sociedade civil para promover o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA), através da promoção, da formulação e da articulação de ações e programas nas três esferas de governo, especialmente após o reconhecimento do DHAA, como direito social, através da Emenda Constitucional nº 64/2010.

São componentes do SISAN as Conferências de Segurança Alimentar e Nutricional, os conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional, as Câmaras intersetoriais de Segurança Alimentar e Nutricional, os Órgãos e entidades de Segurança Alimentar e Nutricional e as Instituições privadas, com ou sem fins lucrativos, que respeitem os critérios, princípios e diretrizes do SISAN.

Um dos desafios das três esferas de governo no que toca à segurança alimentar e nutricional está relacionado à dificuldade de entendimento pleno da complexidade da SAN, ou seja, sua intersetorialidade e a necessidade de implementar ações setoriais convergentes, de compreensão integrada sobre a questão alimentar e nutricional (BRASIL, 2014)

O esquema visual abaixo permite compreender a complexidade da SAN ao apresentar de modo esquemático seus principais componentes e o entendimento de parte integrante:

Figura 3 - Esquema visual dos componentes de SAN



Fonte: PARANÁ, 2017.

Conforme o II Plano Estadual de SAN do Estado do Paraná (2017), “a realização do DHAA requer a adoção de políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição, acesso, consumo de alimentos seguros e de qualidade, promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável”.

Para a compreensão plena e a promoção do DHAA, é necessária a divulgação e vivência de alguns conceitos complementares, a saber: soberania alimentar, direito humano à alimentação adequada e vulnerabilidade Social.

A **soberania alimentar** se refere ao fato de que cada nação tem o direito de definir políticas próprias que garantam a SAN de seus povos, incluindo aí o direito à preservação de práticas alimentares tradicionais de cada cultura (PARANÁ, 2017).

O conceito de **Direito Humano à Alimentação Adequada** se refere ao direito inerente a todas as pessoas de ter acesso regular, permanente e irrestrito, quer diretamente ou por meio de aquisições financeiras, a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, correspondentes às tradições culturais do seu povo e que garantam uma vida livre do medo, digna e plena nas dimensões física e mental, individual e coletiva (PARANÁ, 2017).

A **Vulnerabilidade Social**, por fim, caracteriza a condição dos grupos de indivíduos que estão à margem da sociedade, ou seja, pessoas ou famílias que

estão em processo de exclusão social, principalmente por fatores socioeconômicos (PARANÁ, 2017).

Figura 4 - Esquema visual da Vulnerabilidade Social



Fonte: PARANÁ, 2017.

O Decreto nº 7.272/2010, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e apresenta as diretrizes para a promoção da SAN e a garantia do DHAA, no artigo 3º que em seus incisos delibera a:

- I - promoção do **acesso universal à alimentação adequada e saudável**, com prioridade para as famílias e pessoas em situação de Insegurança Alimentar e Nutricional;*
- II - promoção do **abastecimento e estruturação de sistemas sustentáveis e descentralizados**, de base agroecológica, de produção, extração, processamento e distribuição de alimentos;*
- III - instituição de **processos permanentes de educação alimentar e nutricional**, pesquisa e formação nas áreas de Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada;*
- IV - promoção, universalização e coordenação das **ações de Segurança Alimentar e Nutricional voltadas para quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais** de que trata o art. 3o,*

*inciso I, do Decreto no 6.040, de 7 de fevereiro de 2007, povos indígenas e assentados da reforma agrária;*

*V - fortalecimento das **ações de alimentação e nutrição em todos os níveis da atenção à saúde**, de modo articulado às demais ações de Segurança Alimentar e Nutricional;*

*VI - promoção do **acesso universal à água de qualidade e em quantidade suficiente**, com prioridade para as famílias em situação de insegurança hídrica e para a produção de alimentos da agricultura familiar e da pesca e aqüicultura;*

*VII - apoio a iniciativas de **promoção da soberania alimentar, Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada em âmbito internacional** e a negociações internacionais baseadas nos princípios e diretrizes da Lei no 11.346, de 2006; e VIII - monitoramento da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada.*

Sob a ótica da quantidade, em virtude do processo de mundialização dos alimentos, nunca o consumidor ocidental teve acesso a uma diversidade de produtos alimentares como agora, porém, os produtos se padronizam e algumas variedades são impostas nos progressos agroindustriais, o que se deve a seu rendimento e aptidão a conservação, levando ao desaparecimento de dezenas de outras variedades (POULAIN, 2013).

A industrialização dos sistemas de produção e distribuição reduziu a relevância das atividades produtivas do lar, tarefas que saíram do espaço doméstico e foram assumidas, na alimentação contemporânea, pelo mercado, cortando o vínculo entre o alimento e a natureza, desconectando o comedor de seu universo biocultural.

Essa mudança de valor social das atividades domésticas levou as indústrias agroalimentícias a industrializar produtos prontos para o consumo, ocupando o espaço de autoprodução da cozinha familiar e atacando a função socializadora da cozinha, fato que provoca a dessocialização dos alimentos, transformando a concepção do consumidor, pois os alimentos não mais possuem identidade, qualidade simbólica e alma, haja vista que são provenientes de locais não identificados (POULAIN, 2013).

A desconexão do alimento com seu espaço de produção, destrói as funções sociais dos alimentos, tornando-o mercadoria, e faz nascer o comedor-consumidor, que interessa às redes de distribuição e aos hipermercados, as quais, por seu turno, passam a oferecer mais de 18.000 variedades de produtos alimentícios cada vez menos identificados e mais preocupantes (POULAIN, 2013).

Lima (2015) citando estudo de Fischler (1998), aponta para uma tendência cada vez maior de homogeneização alimentar, enfatizando que “tal homogeneização igualaria os comedores dos tempos modernos sob a influência da globalização, que passariam rapidamente a ter hábitos e gostos alimentares muito semelhantes” (LIMA, 2015, p. 519). Dito de outro modo, em diferentes partes do mundo, culturas alimentares tradicionais consumidoras de alimentos, em sua maior parte, *in natura* e preparações compartilhadas que protegem a saúde estão sendo substituídas pela cultura da conveniência, cuja prioridade é o consumo de alimentos industrializados, e mesmo ultraprocessados, muitos dos quais, são prejudiciais à saúde e aumentam a incidência de doenças evitáveis associadas a alimentação.

Os alimentos industrializados, isto é, processados na indústria, podem ser entendidos como aqueles fabricados com a adição de açúcar, de sal, de gorduras ou de outras substâncias a alimentos *in natura* para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. No entanto, a adição desses elementos é muito elevada, transformando alimentos de baixa e média quantidade calórica em alimentos com alta densidade calórica, cujo consumo frequente está associado a diabetes, doenças do coração, obesidade e outras doenças crônicas (BRASIL, 2014).

Os alimentos ultraprocessados são produzidos por indústrias de grande porte e envolvem diversas etapas, técnicas de processamento e substâncias de uso exclusivamente industrial (sintetizadas em laboratórios), que visam estender a duração dos alimentos. No entanto, por vezes, este processamento descaracteriza os alimentos, sendo necessário novas substâncias na tentativa de caracterizá-lo novamente com cor, aroma, sabor e textura que os tornem atraentes (BRASIL, 2014).

O alimento, ao ser incorporado, tornar-se física e simbolicamente parte do comedor, garantindo a manutenção da sua existência e de sua identidade e conferindo-lhe certa tranquilidade ao consumir, além de regular as relações entre a natureza e a cultura. Porém, quando industrializado, o alimento se transforma em

produto alimentício sem identidade, gerando certa ansiedade no consumidor, tanto por ser desconhecido, quanto pela perda do enraizamento afetivo da cozinha regional tradicional (rural ou cultural) e do gosto das coisas simples, que avivam as memórias da infância, da transmissão intergeracional de habilidades e valores, além de levantar algumas dúvidas, questões que provocam angústias, como, por exemplo, qual a origem? Foi submetida a quais processos de transformação? Quem manipulou? (POULAIN, 2013).

Para Luís Câmara Cascudo (2004), a redução das refeições realizadas no ambiente doméstico e o abandono dos pratos tradicionais contribui para haver cada vez menos refeição e mais comida conveniente, de fácil acesso e preparo. Porém, tal fato leva o sujeito a perder a personalidade do paladar, assim como as exigências, preferências e atração, habituando-se à comida rápida, insossa, imediatista.

O McDonald's é um símbolo do *fast-food*, alimentação de consumo rápido, geralmente rica em gorduras saturadas, sódios e aditivos e que, ainda assim, conseguiu ampliar o número de consumidores por vários anos, investindo pesado em publicidade, inclusive infantil, e se inserindo em vários países. Em sua página institucional na *Web* consta que a rede está presente “com mais de 33.000 restaurantes e presença em 119 países”.

Fischler (1990) se refere a essa ocupação como potencial interferência nos costumes, identidades e hábitos alimentares, causando o que ele chama de “*McDonaldização* dos costumes”. A indústria alimentícia como um todo surgiu nos países mais desenvolvidos nos anos 1950-1960, prometendo economia de tempo para uma sociedade que se urbanizava e que as mulheres conquistavam aos poucos seus espaços de trabalho fora do ambiente doméstico, sendo necessário economizar tempo, inclusive para cozinhar, passando então a indústria “a cozinhar no lugar do consumidor”. Embora, segundo o autor, o *fast-food* tenha surgido na Europa apenas no final dos anos 1970 (e nos Brasil apenas em 1979, em um bairro da zona Sul do Rio de Janeiro<sup>1</sup>), nos Estados Unidos já fora difundido desde os anos 1950.

---

1

O autor ressalta ainda que uma das ferramentas da rede *McDonalds* é atrair a população juvenil, sobretudo, adolescentes, isso porque a opção pelo fast-food não se deve apenas à comodidade ou à funcionalidade e praticidade, mas é também pelo prazer. Além disso, para os jovens representa a transgressão de comer o não saudável, o recheado de molhos, frituras e açúcares e ainda, lambuzar as mãos sem serem reprovados pelos pais na mesa da refeição do ambiente doméstico.

A modernidade alimentar trouxe ainda a desestruturação, a dessocialização e a desinstitucionalização da alimentação, pois culminou na ascensão do individualismo, isto é, o indivíduo toma para si as decisões alimentares anteriormente decididas pelo grupo, reduzindo o número de refeições realizadas em torno da mesa de jantar familiar (FISCHLER, 1990 In: POULAIN, 2013).

Para Fischler (1990), a autonomia aumenta, mas com ela aumenta também a anomia (ausência de regras relativas ao que se come), propondo o neologismo “gastroanomia” em comparando à gastronomia, ou seja, às regras do que se come. Por gastroanomia entende-se a desregulação social pela qual o comedor moderno sofre influências externas, como a publicidade e outras formas de sugestões.

Tal realidade contribuiu para o crescente consumo de produtos ricos em açúcares (guloseimas, sucos, refrigerantes e refrescos) e em gorduras (produtos ultraprocessados), aliado ao consumo de frutas e hortaliças menor do que o recomendado. Isso tem resultado no aumento de peso da população, caracterizando como uma condição de insegurança alimentar e nutricional.

A obesidade, segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS, 2000), é compreendida como uma doença multifatorial, provocada pelo consumo excessivo de alimentos energéticos, que provocam o acúmulo de gorduras, associado a outras complicações como aumento da pressão arterial, dos níveis de colesterol e triglicérides e a resistência à insulina.

Para a superação destas condições que colocam em risco a saúde, o GAPB (BRASIL, 2014), recomenda o aumento no consumo dos alimentos *in natura*, que deve ser a base da nossa alimentação, o consumo moderado de alimentos processados e evitar o consumo de alimentos ultraprocessados. Dessa forma, uma importante estratégia é a substituição do consumo de produtos processados e ultraprocessados com altas concentrações de energia (calorias) e com altos teores de açúcares, gorduras e sódio por alimentos variados, com destaque para grãos

integrais, raízes e tubérculos, leguminosas, oleaginosas, frutas, hortaliças, carnes e peixes, leites e ovos, além da valorização dos circuitos curtos de comercialização, a exemplo das feiras e mercados locais.

Sobre a tendência à homogeneização, os posicionamentos de Dória (2014), Giddens (2012), García Canclini (2013), Cândido (1982) Cascudo (2004) e Giard (2012) consideram como um exagero acreditar no poder absoluto da indústria alimentar a ponto de promover uma homogeneização acrítica. Para Poulain (2013), é erro acreditar que os particularismos de cada nação ou região podem desaparecer, pelo contrário, até mesmo estas empresas homogeneizadoras dos produtos alimentícios utilizam estratégias de micro diversificação para se adaptar aos mercados locais.

Concordando com a percepção de Poulain (2013), Lima (2015, p) considera:

Arriscado afirmar uma tendência à homogeneização alimentar, pois a cultura é dinâmica e os indivíduos tendem a buscar formas de adaptação aos modelos propostos e nessa adaptação podem buscar práticas alimentares que mesclam novidade e tradição. Há que se levar em consideração a diversidade cultural dos grupos, mesmo no contexto ocidental. Se por um lado, busca-se acompanhar os avanços, há também interesse em preservar características culturais consideradas importantes, dentre elas aquelas relacionadas a algumas práticas alimentares. Portanto, por mais que o peso da homogeneização exista, há também o peso dos elementos da tradição que exerce importante influência nas decisões e nas escolhas pessoais.

Neste sentido, o Guia Alimentar para a População Brasileira - GAPB (BRASIL, 2014), recomenda que nossas melhores tradições sejam preservadas, dentre elas, o consumo de alimentos in natura e de preparações culinárias compartilhadas, visto que os seres humanos são seres sociais e comer em companhia faz parte da nossa história, como um modo de desenvolver relações interpessoais saudáveis.

A manutenção da cultura alimentar tradicional contribui para reduzir a vulnerabilidade da sociedade diante da tentativa de alienação promovida por campanhas publicitárias que se dedicam a tornar desinteressante as culturas alimentares genuínas, o sentar à mesa de refeições e a transmissão intergeracional, características que emancipam o saber fazer, aumentam autonomia e diminuem a vulnerabilidade e o adoecimento de toda a sociedade.

Portanto, as festas gastronômicas tradicionais, como as que são tratadas nesta dissertação são exemplos de como a cultura tem um peso importante e talvez definidor.

### 2.3 DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL

Os diferentes componentes da SAN estão diretamente ligados à necessidade da promoção do desenvolvimento rural sustentável, a saber: os modos de produção, a qualidade da água e do solo, o acesso à educação, a infraestrutura e a saúde, geração de renda, canais de comercialização e distribuição, educação alimentar e nutricional etc. Não obstante, a diretriz II da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, orienta a promoção do abastecimento e estruturação de sistemas sustentáveis e descentralizados, de base agroecológica, de produção, extração, processamento e distribuição de alimentos. Em face disso, faz-se necessário conceituar o desenvolvimento rural sustentável por ser parte integrante da SAN, contribuindo na discussão sobre a cultura alimentar tradicional.

Para Sen (2000), interpretar o desenvolvimento como crescimento do Produto Nacional Bruto, como aumento da renda pessoal, ou ainda como industrialização, avanço tecnológico e modernização social é uma visão restrita do desenvolvimento, mesmo quando se reconhece esses fatores como meios importantes para a promoção das liberdades que promovem o desenvolvimento. Para o autor, o desenvolvimento é constituído quando são eliminadas as privações de liberdade, permitindo ao sujeito exercer plenamente sua condição de agente, diante de suas oportunidades e escolhas. Conforme conceito definido por Amartya Sen (2000), citado abaixo:

O desenvolvimento consiste na eliminação de privações de liberdade que limitam as escolhas e as oportunidades das pessoas de exercer ponderadamente sua condição de agente. A eliminação de privações de liberdades substanciais, argumenta-se aqui, é constitutiva do desenvolvimento (SEN, p.10).

Melhores condições de educação e saúde ajudam a obter renda melhor, inversamente proporcional, o analfabetismo, as más condições de saúde, a fome e a subnutrição são exemplos da privação de liberdades que estão relacionadas ao baixo nível de renda, contribuindo para deficiências nutricionais, para as doenças persistentes e para mortes prematuras. A pobreza, entretanto, não ocorre somente

em países em desenvolvimento, já que existe a prevalência de 10 a 12% de desemprego na Europa, situação que gera efeitos limitadores sobre a liberdade e as habilidades dos sujeitos, assim como na perda da autonomia e da saúde física e psicológica, além de contribuir para exclusão social (SEN, 2000).

Vive-se, atualmente, em tempos de grande poder tecnológico, de bens diversos e de trocas comerciais globalizadas que transformaram os modos de consumir e viver da maioria dos habitantes dos países industrializados e de uma considerável menor quantidade nos países em desenvolvimento. No entanto, neste mundo de prosperidades tecnológicas, a fome ainda persiste para muitas pessoas. Os citados avanços tecnológicos estão provocando a mundialização da cultura, da economia, das finanças, dentre outras áreas, gerando “assincronismos” entre os países desenvolvidos e os países em desenvolvimento, provocando impactos econômicos e sociais que resultam em subdesenvolvimento (SACHS, 2001; SEN, 2000).

Esses “assincronismos” também estão presentes dentro de um mesmo país, estado ou região, nas diversas formas sociais rurais de produção, distribuição e consumo, perfazendo-se como uma contradição da hegemonia das economias de mercado (SCHNEIDER, 2011).

A economia de mercado não ocorre naturalmente, mas advém de projetos políticos que mudam a dinâmica institucional com a mercantilização do capital, da terra e do trabalho e passa a se enraizar em várias instituições interferindo em costumes, hábitos compartilhados, leis, normas e regras que levam os meios de produção a se tornarem capital para acumulação privada de riqueza daqueles que conseguem acesso a eles (SCHNEIDER, 2011). Assim, a economia deixa de ser uma fração das relações sociais, passando as relações sociais a serem uma fração na economia, um acessório no sistema econômico (POLANYI, 2000).

Os processos industriais modernizantes e a mercantilização dos elementos substantivos da vida (terra e trabalho) resultaram na contradição entre o desenvolvimento da economia e a humanidade, com o ambiente natural e com a organização produtiva, conforme citou Polanyi (2000,p.214), “a terra e o trabalho não são separados: o trabalho é parte da vida, a terra continua sendo parte da natureza, a vida e a natureza formam um todo articulado”.

Os mercados de trabalho e da terra surgem após a separação entre as condições naturais de produção e os produtores, cindindo as atividades intelectuais e manuais e as atividades urbanas e rurais de maneira a controlar as condições de produção, fabricadas e adaptadas artificialmente (insumos, produtos, crédito, terras, trabalho etc.), para o controle da economia de mercado (SCHNEIDER, 2011).

Com a “modernização da agricultura”, etapas do processo de produção anteriormente exercidas pelos agricultores passam a ser externalizadas, como recursos e processos produtivos, reduzindo a autonomia dos agricultores e tornando a reprodução destes processos dependente do capital, o que contribui para formar um sistema de relações sociotécnicas (agrotóxicos, biotecnologia, sementes modificadas etc.), no qual se opõem as atividades intelectuais e manuais (PLOEG, 1992). Essa “modernização da agricultura” foi incentivada pelas políticas de intervenção do Estado por meio de assistência técnica, extensão rural, pesquisas e crédito subsidiado (seletivo), favorecendo as indústrias estrangeiras e grandes agricultores e excluindo pequenos agricultores.

Essas políticas promoveram o desenvolvimento agrícola, pois aumentaram a produção e a produtividade, porém contribuíram para as desigualdades de distribuição das terras e da renda, para o êxodo rural, para a marginalização urbana, o desemprego e a exclusão social, gerando subdesenvolvimento agrário e prejudicando o desenvolvimento rural (SCHNEIDER, 2011).

Para melhorar o entendimento do exposto acima, é importante apresentar aqui algumas diferenças conceituais acerca das diferentes formas de desenvolvimento agrícola, desenvolvimento agrário e desenvolvimento rural com vistas a esclarecer o fato de que a modernização da agricultura trouxe desenvolvimento agrícola, mas contribuiu para a falta de desenvolvimento agrário e para a limitação do desenvolvimento rural.

O desenvolvimento agrícola, de acordo com Navarro (2001), ocorre com o aumento da produção e da produtividade agrícola ou pecuária, discutindo formatos tecnológicos, redução do desperdício, uso racional de recursos financeiros, entre outros fatores. O desenvolvimento agrário, por sua vez, ocorre com a melhora das condições de acesso à terra (maior distribuição) e das relações de trabalho, bem como, com o aumento das opções de mercados (diversidade de canais de comercialização), dentre outros fatores. Pode-se citar aqui alguns estudos relevantes

sobre o desenvolvimento agrário no Brasil, como os de Graziano da Silva (1981), Goodman (1986) e Kageyama et al (1990), que discutiram os determinantes macroestruturais (econômicos, políticos e sociais) ao longo do tempo e as relações com a sociedade como um todo.

O desenvolvimento rural, por fim, ocorre em diversos níveis com diversas faces e com diversos atores, o que requer uma nova integração da agricultura com a sociedade, na qual a agricultura ofereça mais do que *commodities* a baixos preços. É preciso que haja novas formas de produção, assim como, elementos e estratégias que possam reduzir a dependência dos fatores externos de produção, separando atividades agrícolas de outras atividades rurais e não rurais e gerando uma sinergia entre atividades e unidades de produção com benefícios mútuos e estratégicos.

Por meio dessas ações, considera-se quais atividades serão combinadas e qual a melhor opção para alocar a mão de obra, contribuindo para a construção de novas relações de produção e consumo que agregam valores as diferentes dimensões do espaço rural, como é o caso da história e dos alimentos tradicionais do município em estudo, considerando as identidades e as inter-relações necessárias para redefinição de estratégias e práticas e para a construção de novas redes (PLOEG et al., 2000; MARSDEN, 1995).

Essas novas estratégias dependem de novas trajetórias tecnológicas, de novos mecanismos e de conhecimentos associados, os quais são definidos por Ploeg (2004) como a “produção de novidades” como a agroindustrialização artesanal, a construção de canais alternativos de comercialização (circuitos curtos, feiras, venda direta), a revalorização de alimentos tradicionais locais e de produtos e serviços típicos e ainda, as atividades de turismo rural.

Para Navarro (2001), esses conceitos se interpenetram e é necessário analisar adequadamente o desenvolvimento agrícola para então, interpretar o desenvolvimento agrário de um país ou região e, posteriormente, construir/propor uma estratégia de desenvolvimento rural com diferentes iniciativas no plano local.

Camino e Muller (1993), definem a agricultura sustentável da seguinte maneira (pag. 33):

“La sostenibilidad de la agricultura y de los recursos naturales se refiere al uso de los recursos biofísicos, económicos y sociales según su capacidad, en un espacio geográfico, para mediante tecnologías biofísicas, económicas, sociales e institucionales, obtener bienes y servicios directos e indirectos de la agricultura y

de los recursos naturales para satisfacer las necesidades de las generaciones presentes y futuras. El valor presente de los bienes y servicios debe representar más que el valor de las externalidades e insumos incorporados, mejorando o al menos manteniendo em forma indefinida la productividad futura del ambiente biofísico y social. Además, el valor presente debe estar equitativamente distribuído entre los participantes del proceso”.

Por desenvolvimento rural sustentável, entende-se aquele que utiliza um modo de produção que permita a ocupação do maior número da força de trabalho disponível, gerando distribuição da renda produzida, diminuindo privações de liberdades individuais, promovendo a emancipação do sujeito, respeitando os valores do patrimônio cultural alimentar e fazendo uso racional dos fatores ambientais de produção (água, terra, fauna e flora).

Para Brunhes (1942 In: POULAIN, 2013), as ingestões alimentares do ser humano representam o corte de uma parcela maior ou menor da cobertura vegetal da terra:

Quanto ao nosso alimento, ele é constituído de produtos vegetais ou animais, produtos que provêm todos de seres que ocupam um espaço na superfície do globo. Ou seja, os animais terrestres dos quais se alimentam os homens se alimentam de vegetais ou de outros animais que se alimentam eles mesmos de vegetais (...). Devemos encontrar em quase todo alimento humano uma parcela da cobertura vegetal da terra. As ingestões de um ser humano representam, então, de uma maneira direta ou indireta, a tosa de uma extensão mais ou menos estreita da cobertura vegetal, natural ou cultivada (BRUNHES, 1942, p.19).

Um país com a dimensão geográfica e territorial como o Brasil tem a possibilidade e o privilégio de tornar possível os territórios ou *terroir* produtivos, ampliando, dessa forma, as políticas públicas de fortalecimento da agricultura familiar e estimulando a produção agroecológica e orgânica, o que também as tornariam propiciadoras de melhoria de renda para os agricultores e agricultoras, além de ampliar o leque de produtos mais seguros à população.

Para Dowbor (2010), o desenvolvimento local centrado nas cidades, incluindo o contorno rural, constitui um espaço de articulação e integração em busca de uma produtividade sistêmica elevada, como um bloco na construção e viabilidade do conjunto que ela compõe (territorialidades articuladas), aproximando as decisões do espaço no qual o cidadão tenha a oportunidade de participar.

Nesse sentido, é necessário reconhecer o potencial dos agricultores familiares como protagonistas no abastecimento local, além da importância da

valorização do conhecimento que possuem e que utilizam nos diferentes modos de produção de alimentos.

O reconhecimento da agricultura familiar nos últimos anos é fruto de um movimento sincronizado de fatores sociais, políticos e intelectuais que emergiu socialmente das mobilizações do movimento sindical da década de 1990, representado, à época, pela CONTAG (Confederação Nacional dos Trabalhadores na Agricultura) e, mais recentemente, reivindicado pela FETRAF (Federação dos Trabalhadores na Agricultura Familiar). Na esfera política-institucional, a agricultura familiar começa a ser reconhecida com a implantação do PRONAF (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar), em 1996 e, posteriormente, com o desenvolvimento de políticas públicas específicas pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário. No fator intelectual, os estabelecimentos familiares são estudados, diferentemente dos estabelecimentos patronais, pela não contratação de mão de obra, definindo a agricultura familiar como aquela que opera articulando as dimensões do trabalho e da gestão em propriedade familiar. (SCHNEIDER, 2009).

A agricultura familiar é um dos poucos setores no capitalismo em que o trabalho e a gestão se unem fortemente ao vínculo familiar, além de sua relevância, por ser um setor no qual ocorre a participação de mão de obra não contratada, devido aos vínculos familiares ou de amizade (ABRAMOVAY, 1992).

Entretanto, segundo Schneider (2009) é preciso considerar que no meio rural existem diferentes formas sociais que não podem ser enquadradas em um conceito único, devido a diversidade social e as formas diferentes de ser das famílias rurais. Ainda assim, diversos agricultores familiares estão integrados ao desenvolvimento agrícola capitalista contemporâneo, inclusive formando a base do seu progresso técnico (ABRAMOVAY, 1992).

As principais diferenças entre as formas de reprodução da agricultura familiar estão na organização do processo de produção e na relação com o mercado, conforme descrito por PLOEG (2009) e resumido a seguir:

Na Pequena Produção Mercantil (PPM) apenas o resultado da produção é visto como mercadoria e, portanto, comercializado. No entanto, a força de trabalho, a terra, a água, as sementes e os conhecimentos não são consideradas mercadorias no processo de trabalho. Já na Produção Simples de Mercadoria (PSM), exceto o trabalho, todos os recursos materiais e sociais são considerados mercadorias no

processo de trabalho. No que se refere à Produção Capitalista de Mercadoria (PCM), por fim, tudo é mercadoria, a força de trabalho, todos os recursos e produtos circulam no que se expressa como mercantilização completa.

Neste modelo PCM, quando os primeiros agricultores (normalmente grandes produtores), fazem uso de uma nova tecnologia, seus custos caem, enquanto os preços se mantêm, pois, os preços são definidos pelas condições sociais médias da inovação ainda limitada a este pequeno grupo de agricultores, o que a torna aparentemente atrativa à tecnologia, porém, quando mais agricultores (PSM), usam a mesma tecnologia ocorre aumento da produção, baixando os preços e eliminando os lucros advindos da limitação da inovação.

Dessa forma, os pequenos agricultores acabam comercializando suas terras para aqueles que acumularam recursos enquanto a inovação era limitada, assim o desenvolvimento técnico na agricultura pressiona os preços constantemente para baixo (ABRAMOVAY, 1992). A renda no PCM é elevada pela constante redução da mão de obra empregada (SCHNEIDER, 2009).

A chamada agricultura patronal, é altamente dependente de soluções intensivas (capital) e utiliza pouca mão de obra, porém, na realidade brasileira é preciso gerar empregos e poupar capital. Isso implica entender que se deve privilegiar soluções intensivas em conhecimento e em mão-de-obra com menor grau de investimento (capital) (Sachs, 2001. In: Felippi, 2001).

Ao contrário disso, na Pequena Produção Mercantil (PPM), ocorre um constante aumento do valor agregado e um simultâneo aumento das pessoas ocupadas nessas atividades, seja da família produtora ou outros atores envolvidos neste processo de produção (SCHNEIDER, 2009).

O setor agrícola brasileiro deve gerar o maior número de empregos possíveis, visto que o País tem priorizado tal atividade econômica, o significa escolher o que se quer e então, produzir e organizar a produção (Sachs, 2001. In: Felippi, 2001). Em entrevista concedida a Emater/RS, o economista brasileiro Ignacy Sachs utilizou o seguinte exemplo (p.8):

“Se 100 milhões de hectares de terra que o país ainda possui forem destinados para a soja, isso vai gerar menos de dois milhões de empregos. Se fosse teoricamente possível transformar isso em plantações de café, seriam 30 milhões de empregos. Se fosse em hortigranjeiros, seriam 100 milhões de empregos. E se fosse em floricultura, seria 1,5 bilhão de empregos, teriam que importar todos os

chineses e ainda faltaria mão-de-obra. É claro que não se pode fazer 100 milhões de hectares de flores, mas *output mix*, a importância que dá a hortigranjeiros, a agricultura irrigada de frutas, a produções que requerem mais cuidados que outras, evidentemente vai ser muito importante na criação de ocupações para essa gente”.

A agricultura se relaciona diretamente com a natureza, com a sociedade e com os interesses dos atores envolvidos. Porém, o atual modelo de desenvolvimento da agricultura industrial promove a destruição de ecossistemas ao seu entorno, contribuindo para uma provável crise ambiental. Na relação entre a agricultura e a sociedade, observa-se seguidas crises como doenças ou escândalos relacionados a agricultura industrial, por exemplo, a doença da vaca louca, a febre aftosa, a gripe aviária, a peste suína etc. (PLOEG, 2008).

Em 1996, na França, surgiu a crise da “vaca louca”, provocada pela alimentação dos rebanhos à base de farinha de carne e vísceras de outros animais contaminados, desvelando o fato de que animais até então herbívoros passaram a consumir produtos à base de animais. Assim, o mundo das tecnologias sofisticadas transgride as regras da natureza sobre o altar do rendimento e do lucro (POULAIN, 2013).

Consumidores europeus, sentindo-se inseguros devido as doenças e escândalos acontecidos nessa época, iniciaram um movimento de revalorização dos alimentos locais, produzidos por pequenos agricultores e pouco processados. Assim, o consumidor passou a considerar outros fatores, além dos nutricionais, associados as dimensões ambientais, éticas, políticas e sociais (PORTILHO e CASTANEDA, 2008. PLOEG, 2008).

No Brasil, em 2017, ocorreu o episódio da operação “carne fraca”, que comprometeu as exportações da carne brasileira, gerando prejuízos para toda a cadeia produtiva, especialmente aos agricultores, que continuaram a produzir, mesmo em um cenário de maior oferta de carnes no mercado interno, reduzindo os valores recebidos pela produção.

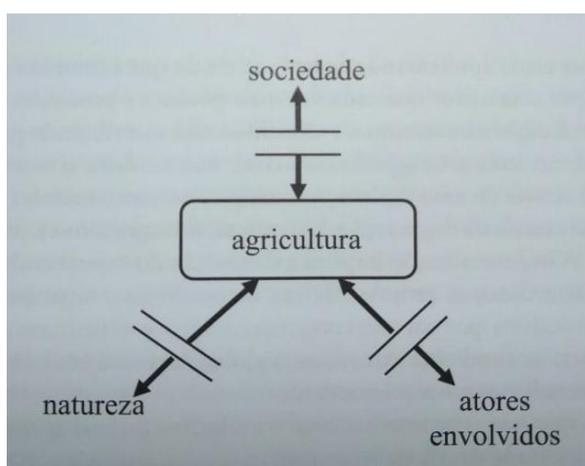
O Império Alimentar (do capital) como base de orientação da produção, do processamento, da distribuição e do consumo dos alimentos conduz a uma provável crise agrária, devido à destruição ambiental, dos agricultores, dos alimentos e da cultura (PLOEG, 2008).

A provável motivação para uma crise agrária vindoura está relacionada ao nível de confiança/satisfação/disponibilidade dos envolvidos ou afetados pelo modo de produção agrícola atual, com destaque para os agricultores, os consumidores e o meio ambiente. Os agricultores se mostram insatisfeitos com o modelo de produção atual, que afunila a margem de lucro ano após ano e exige, cada vez mais, a ampliação da escala da produção, contribuindo para o endividamento dos agricultores.

Além disso, os consumidores se mostram inseguros e insatisfeitos com o que é oferecido por esse modo de produção, que usa cada vez mais agrotóxicos e oferece alimentos menos saudáveis. Não obstante, o meio ambiente é afetado pelas mudanças climáticas provocadas pela insustentabilidade do modo de produção das *commodities* e, segundo alerta do Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas – órgão da ONU em relatório divulgado em 2018<sup>2</sup>, o planeta pode entrar em colapso a qualquer momento, resultando na perda das condições vitais para a manutenção da produção agrícola.

Para Ploeg (2008), uma provável crise vindoura poderá incidir na ruptura entre a agricultura e a sociedade, entre a natureza e os atores envolvidos, conforme ilustra a figura abaixo.

Figura 5 – Esquema da crise agrária vindoura.



Fonte: Ploeg, 2008, p. 27

Aprofundando esse quadro assustador, Ploeg (2008, p. 27), enfatiza a aproximação de uma crise que:

- a) diz respeito aos três eixos mencionados na Figura 9, se relaciona com a qualidade dos alimentos e com a segurança da distribuição de alimentos, com a sustentabilidade da produção agrícola, e está associada à negação generalizada das aspirações de emancipação daqueles que estão envolvidos na produção primária;
- b) é, pela primeira vez, uma crise global, isto é, seus efeitos são sentidos em todo o mundo;
- c) e, finalmente, essa crise agrária internacionalizada e multifacetada representa, cada vez mais, um nó Górdio, no sentido em que o alívio de um determinado aspecto, em um dado momento e lugar, apenas agrava a crise em outro lugar e em outros momentos, e/ou a transfere para outras dimensões.

Diante da situação de degradação ambiental, resultado do uso indiscriminado de agrotóxicos que contaminam rios e solos, surge uma série de atores e processos, a partir da década de 1970, que passam a denunciar e a questionar aspectos voltados ao meio ambiente. Porém, conforme aponta Gilberto Filho, no final da década de 1980, esses atores não mais se dedicam apenas a denunciar, mas sim a buscar alternativas viáveis de conservação e restauração desses ambientes degradados (MONTIBELLER FILHO, p. 40, 2004).

Conforme aponta o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), o modelo de produção adotado no Brasil afetou significativamente a saúde e a nutrição da população pelo uso indiscriminado de agrotóxicos. Isso aumentou os riscos à saúde do consumidor, além de comprometer a sustentabilidade ecológica e social do sistema agroalimentar. Em face desse crescente problema relacionado a nutrição, ações educativas desenvolvidas de maneira dialógica e participativa podem contribuir para escolhas mais saudáveis em relação à alimentação, o que vai muito além de simplesmente divulgar a necessidade de adotar um perfil de consumo saudável, pois pode favorecer a compreensão do processo de educação alimentar e nutricional de forma integrada, considerando todos seus componentes: produção, comercialização, acesso, práticas culturais e valores sociais (ROCHA; BURLANDY; MAGALHÃES, p. 139, 2013).

Nesta nova etapa da alimentação, com os consumidores mais conscientes, a vontade do consumidor passa a determinar quais os processos de produção serão utilizados e quais produtos devem ser ofertados, ou seja, o fordismo na produção

agroalimentar, fornecedor dos mesmos produtos em qualquer parte do mundo começa a não atrair tanto aos consumidores, sendo necessário reorganizar a produção para formas mais sustentáveis e socialmente justas, considerando questões éticas, humanitárias e morais (WILKINSON, 2016).

O consumo começa a ser entendido por um conjunto de escolhas carregadas de identidades, de estilos de vida e de visões de mundo dos consumidores que se tornam cidadãos ativos, criativos e racionais, associando identidades pessoais ao interesse público (CAMPBELL, 2005; GOODMAN, 2017; TRENTMANN, 2005). Em outras palavras, pode-se afirmar que uma parte significativa dos consumidores se tornam protagonistas de um processo de transição que entende o ato de comer como um ato político, no sentido de contribuir com a resolução de conflitos de interesse da coletividade, de uma comunidade, de um grupo, de um município, de um estado ou uma nação (RUA, 2015).

Muller (2005), entende que o consumo, ao mesmo em que contribui para o problema da desigualdade social, é também o caminho para uma solução futura na qual instituições e governos sejam responsáveis por seus atos e pela humanidade. Nessa perspectiva, o consumidor emerge como categoria nativa que precisa superar o uso do termo consumo associado a um comportamento individual, e ainda, supera a imagem do consumo como sinônimo de atividade exclusivamente econômica (TANAKA, 2019).

Cumprido esclarecer que não há um consenso sobre a definição do termo consumo, contudo, neste estudo, defende-se a ideia de que o consumo é um comportamento que afeta todo o tecido social, partindo do local ao global e se caracterizando como uma atividade pluridimensional e complexa, que tem potencial determinante no desenvolvimento de uma comunidade, de um estado ou de uma nação. Tal entendimento evoca uma dimensão política do termo, noção que é colocada em prática através de quatro modalidades: as ações discursivas das razões de suas escolhas, os boicotes, seguido de *buycott* e a organização de associação/cooperativa que aproximem produção e consumo.

Ações discursivas são aquelas em que o consumidor expressa suas razões para determinadas escolhas, fundamentando-se em valores que contribuem com a comunidade e com a redução dos problemas da “Polis” (cidade/sociedade). Os boicotes, por sua vez, constituem a segunda modalidade de consumo político e

ocorre através da recusa planejada de consumir algum produto ou um conjunto deles devido suas práticas inaceitáveis nas questões ambientais, éticas e sociais. No inverso desta prática, está a terceira modalidade de consumo político, denominada de *buycott* que nada mais é que a recusa em adquirir produtos devido a compra intencional de determinado produto ou marca por seus atributos ambientais, éticos e sociais, a exemplo do comércio justo. A quarta modalidade de consumo político é a organização de associação ou cooperativa, que tem a finalidade de criar redes alimentares sem intermediários, promovendo a aproximação entre os produtores e os consumidores (TANAKA, 2019).

A alimentação, dentro deste contexto, passou a ser mais um desafio para as políticas públicas, principalmente no que diz respeito ao modo de produção sustentável como forma de diminuir os impactos ambientais. O modelo tradicional de exploração agrícola contribuiu, ao longo dos anos, para a construção da insustentabilidade ambiental dos recursos naturais, pois visava apenas a uma produção agrícola economicamente rentável (LIMA; CÂNDIDO JUNIOR; AMICO, 2005).

No entanto, para o desenvolvimento sustentável de uma nação, segundo Sachs (2009) é indispensável à aliança dos aspectos sociais, culturais, ecológicos, ambientais, territoriais, econômicos e políticos, tanto nacionais quanto internacionais. Sob essa ótica, uma política de segurança alimentar e nutricional é um dos pontos cruciais para o pleno desenvolvimento de um país, pois tem como base o acesso a uma alimentação saudável, disponível em qualidade e quantidade suficiente, considerada um direito humano, e ainda, um dever do próprio Estado como forma de garantir a qualidade de vida de seu povo (ROCHA; BURLANDY; MAGALHÃES, p. 149, 2013).

É evidente que as vastas extensões de monoculturas em que há eliminação dos elementos da paisagem natural, redução da biodiversidade e exaustão do solo, não viabilizam a produção sustentável (LONDRES, 2011), daí uma prática sustentável que envolva aspectos sociais, econômicos e ambientais de forma conjunta no equilíbrio dos recursos naturais (ROMEIRO, 1998; EHLERS, 1998).

Na pequena propriedade do agricultor familiar começa o exercício de práticas sustentáveis, pois a prática local influencia a global e, assim, o sujeito se enxerga como parte de um processo mais extenso, no qual, suas ações sejam responsáveis

por alterações de qualidade de vida e promovam saúde para as gerações futuras (KUMMER, 2007).

Para Sachs (2000), a ideia de uma agricultura familiar sustentável revela uma crescente insatisfação da agricultura moderna e, nesse contexto, qualquer política de desenvolvimento que pretenda ser sustentável deve ter como peça-chave a agricultura familiar dentro do contexto agroecológico.

A agricultura familiar surge como um novo modelo de desenvolvimento econômico dentro do sistema sustentável, capaz de orientar a organização de unidades produtivas politicamente corretas. Esse modelo valoriza o agricultor em sua propriedade rural, diante dos efeitos da interdependência gerada entre a agricultura e a indústria. A biodiversidade desse resgate de um modelo de agricultura camponesa e marginalizada é muito mais expressiva que a de um latifúndio monocultor, pois gera a capacidade de produzir alimentos orgânicos, acerca dos quais, no Brasil, 70% da produção é proveniente da agricultura familiar (MOTTA, 2005).

Ainda, consumir alimentos cultivados dentro dos chamados “Circuitos Curtos” (CC), caracterizados pela aproximação entre produtor e consumidor em termos de proximidade geográfica, através da compra direta na agricultura familiar, nas feiras, nos mercados locais e associações, traz impactos positivos de produção para o meio ambiente e para a saúde dos consumidores.

Um sistema alternativo de comercialização em CC pode contribuir para a adoção de hábitos de consumo mais saudáveis, pois a combinação de circuitos curtos com a produção ecológica, isto é, pequenas áreas cultivadas com trabalho familiar, produção diversificada em menor escala, autonomia dos agricultores, ligação forte com o consumidor, preservação da biodiversidade, valorização da paisagem, qualidade alimentar e saúde dos produtores e consumidores está em sintonia com o conceito de sustentabilidade (DAROLT; LAMINE; BRANDENBURG, 2013).

As características dos “Circuitos Curtos” colaboram para que os brasileiros possam contribuir com o cumprimento dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável propostos pela Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável, adotada pelos 193 Países-membros da Organização das Nações Unidas (ONU), em setembro de 2015. Ou seja, os 193 países estarão sincronizados em um plano de

ação único, enfrentando juntos os desafios globais, envolvendo todos na construção de um futuro melhor, mais justo e inclusivo (CNM, 2016).

O Brasil foi protagonista na construção da Agenda 2030, realizando a Conferência das Nações Unidas sobre o Desenvolvimento Sustentável em 2012, a chamada Rio+20, na qual iniciaram as discussões sobre os novos objetivos para substituir os Objetivos de Desenvolvimento do Milênio – ODM (2000-2015), considerando a necessidade de ampliar a agenda e interligando crescimento econômico, inclusão social e proteção ao meio ambiente (CNM, 2017).

Figura 6 – 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável



Fonte: Plataforma AGENDA 2030

A Agenda 2030 traz 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) e 169 metas, os quais estão baseados em 5 eixos importantes (5 P's): Pessoas (erradicar a pobreza e a fome de todas as maneiras e garantir a dignidade e a igualdade); Prosperidade (garantir vidas prósperas e plenas, em harmonia com a natureza); Paz (promover sociedades pacíficas, justas e inclusivas); Parcerias (implementar a agenda por meio de parcerias sólidas); e o Planeta (proteger os recursos naturais e o clima do nosso planeta para as gerações futuras) (CNM, 2017).

Figura 7 – Cinco eixos importantes da Agenda 2030 e dos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável



Fonte: Plataforma AGENDA 2030

*"A Agenda 2030 é a nossa Declaração Global de Interdependência."*  
 António Guterres, Secretário Geral da ONU

O sucesso dos ODS, que foi construído a muitas mãos, depende do engajamento e a participação dos governos federal, estadual e municipal, além de organismos internacionais, o setor privado, da sociedade civil, das instituições de ensino (academia), da mídia etc. (CNM, 2016).

As escolhas alimentares pautadas nestas características podem oportunizar o desenvolvimento rural sustentável, valorizando pequenos agricultores, viabilizando a permanência no campo, evitando o êxodo rural e resgatando a auto estima, daqueles que se encontram na obrigação de produzir *commodities* ou de se integrar aos impérios alimentares para sobreviver, contribuindo para perda do patrimônio imaterial do cultura alimentar brasileira.

Diante do exposto, faz-se necessária uma transição estratégica para um modo de produção que dependa menos de insumos externos (mercados estrangeiros) e que fortaleça de modo organizado esse modo de produção nos diversos mercados, com prioridade em circuitos curtos de comercialização, agregando valor ao produto local, regional, nacional, com renda digna e ocupação para a mão de obra inativada pela agricultura patronal.

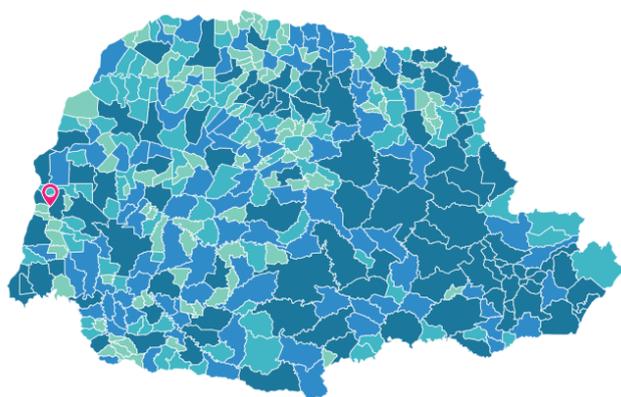


### 3 METODOLOGIA

#### 3.1 DIMENSÕES GEOGRÁFICAS DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON

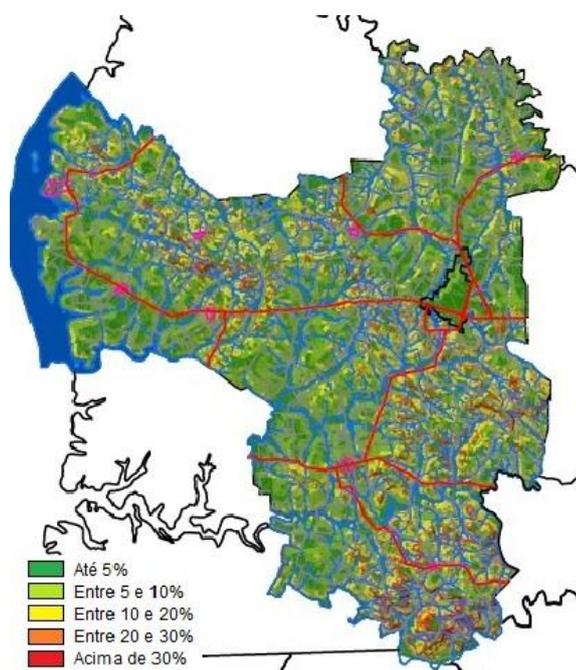
O município de Marechal Cândido Rondon possui uma área de 748 km<sup>2</sup> e está localizado no Oeste do Paraná, integrando os municípios limítrofes ao lago de Itaipu (Rio Paraná), fronteira com o Paraguai. O clima é subtropical úmido mesotérmico, com relevo predominantemente suave ondulado, vegetação subtropical perenifólia, solo argiloso, profundo e bem drenado (Marechal Cândido Rondon, 2019), conforme as figuras 08 e 09, a seguir

Figura 08 - Localização de Marechal Cândido Rondon – Paraná.



Fonte: IBGE Cidades

Figura 9 – Declividade de Marechal Cândido Rondon - Paraná.



Fonte: Marechal Cândido Rondon, 2019

Na classificação nacional do Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), o município de Marechal Cândido Rondon ocupa o 185º lugar entre os 5570 municípios analisados, com o IDH-M 0,774, o que significa IDH alto. Sua população ampliou, entre os Censos Demográficos de 2000 e 2010, passando de 41.014 para 46.819 habitantes, com uma estimativa de 52.944 habitantes no ano de 2019, segundo o IBGE. A taxa de urbanização também apresentou alteração no mesmo período, pois a população urbana, em 2000, representava 76,19% e em 2010, passou a representar 83,61% do total. Foi observado também a ampliação da população idosa de 9,7% para 12,8% e os moradores que se declararam como brancos representava 82,3%, seguido por pardos 14,5%, negros 2,6%, amarelos 0,5% e indígenas 0,13% (IBGE, 2010).

Quanto aos níveis de pobreza, 1,0% da população se encontra na extrema pobreza, com intensidade maior na área rural (1,2% da população na extrema pobreza na área rural e 0,9% na área urbana). Em 2010, a taxa de analfabetismo das pessoas de 10 anos ou mais era de 3,6%; na área urbana, a taxa era de 3,5% e na zona rural era de 4,1%. Entre 2005 e 2009, o Produto Interno Bruto (PIB) do município cresceu 39,0%, passando de R\$ 641,1 milhões para R\$ 890,9 milhões. A estrutura econômica municipal demonstrava

participação expressiva do setor de Serviços, respondendo por 51,4% do PIB municipal. Cabe destacar o setor secundário ou industrial, cuja participação no PIB era de 29,5% em 2009 contra 23,5% em 2005. Segundo dados do Ministério do Trabalho e Emprego, o mercado de trabalho formal em 2010 totalizava 13.798 postos, 51,7% a mais em relação a 2004 (IBGE, 2010).

As principais causas de mortes são doenças do aparelho circulatório, o que representa 106 óbitos em 2017, seguido por neoplasias/tumores, que representam 75 óbitos em 2017 (MARECHAL CÂNDIDO RONDON, 2017).

### 3.2 DIMENSÕES CULTURAIS DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON

A ocupação local foi estimulada pela Colonizadora Maripá - Industrial Madeireira Rio Paraná S/A, em meados dos anos 1950 e o interesse, à época, era a expansão da fronteira agrícola, a exploração da madeira, da erva mate e da policultura de subsistência, fatores econômicos que foram determinantes para a origem do município.

A Colonizadora Maripá foi a responsável por desmembrar o espaço em pequenas propriedades rurais e comercializá-las com agricultores migrantes dos Estados de Rio Grande do Sul e Santa Catarina principalmente, interessados no solo profundo e bem drenado, com relevo suave ondulado e vegetação subtropical.<sup>3</sup> Para realizar a venda dos lotes, a Colonizadora elaborou, em 1955, um Plano de Colonização conduzido pelo contador Ondy Hélio Niederauer no qual constavam quatro objetivos da empresa para a região: divisão das terras em lotes de 25 hectares, voltados para o uso de mão de obra familiar; escolha do tipo de agricultura (policultura) e escoamento da produção; industrialização e; escolha do grupo de pessoas para que seriam vendidos os lotes.

Tal escolha se deu com base nas observações empíricas dos diretores da MARIPÁ, realizadas nos Estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, local de origem e onde já haviam realizado o trabalho de colonização. Estas observações produziram um discurso de que os lotes deveriam ser vendidos

---

<sup>3</sup> Dados disponíveis na página da Prefeitura Municipal de Marechal Cândido Rondon: <https://marechalcandidorondon.atende.net/#!/tipo/pagina/valor/21> Acessado em 27/10/2017 às 18h01

para pessoas com caráter “afeito ao trabalho”<sup>4</sup> e “apego à terra”, características inerentes aos descendentes de italianos e alemães, que já demonstravam isso em seus locais de origem (NIEDERAUER, 1992).

Para Wachowicz (1987), houve maior concentração de italianos em Toledo, município vizinho, pois inicialmente a MARIPÁ era dirigida por um “grupo italiano”, sendo posteriormente dirigida por Willy Barth, do “grupo alemão”. Niederauer (1992) afirma que a formação foi homogênea, pois os colonos procuravam adquirir áreas próximas de seus grupos étnicos ou vizinhos de seus locais de origens.

Marechal Cândido Rondon é um município tipicamente germânico, onde ocorre a prevalência da população de descendência alemã e o uso comum do dialeto alemão entre as pessoas com mais idade é recorrente, bem como, as expressões herdadas da cultura material da origem germânica em várias edificações, que foram construídas no estilo arquitetônico *Enxaimel*, evidenciando o desejo do seu povo em fazer a manutenção da cultura herdada de seus antepassados, preservando a cultura europeia.

Figura 10 – Portal de entrada de Marechal Cândido Rondon - Paraná.



Fonte: acervo da prefeitura de Marechal Cândido Rondon

Com os imigrantes, desembarcaram no Brasil, manifestações de conhecimento, padrões de cultura, de compreensão de vida e de manifestações da tradição que foram ressignificadas e ajustadas neste novo

---

4 Esclarecemos que se trata da opinião do autor NIEDERAUER, 1992.

território, como por exemplo, a prática de edificar no conceito arquitetônico *Enxaimel*, originário dos países germânicos da Europa, que foi utilizada para a transposição de valores e simbologias de um espaço-temporal para o outro (FRANZEN, EIDT e TESSING, 2018). A seguir seguem fachadas no conceito *Enxaimel*.

Figura 11 – Fachadas de prédios de Marechal Cândido Rondon – Paraná.



a) Casa do Artesão



b) Galeria dos Prefeitos



c) Centro de eventos



d) Casa cultural



e) Casa Gasa (fachada externa)



f) Casa Gasa (fachada interna)

### 3.3 ASPECTOS DA PESQUISA

Esta pesquisa está registrada no comitê de ética como parte de um projeto guarda-chuva da orientadora deste estudo, sob o número de registo CAAE: 57031616.0.0000.0107.

Neste estudo foram catalogadas as manifestações alimentares (festas) e a gastronomia típica das festas gastronômicas tradicionais que ocorrem no meio rural de Marechal Cândido Rondon, analisando as relações das festas típicas com as categorias conceituais de Desenvolvimento Rural Sustentável e Segurança Alimentar e Nutricional.

O método utilizado é o estudo de caso, que visa conhecer como e o porquê a população de Marechal Cândido Rondon mantém esses hábitos alimentares tradicionais, procurando descobrir o que há nele de mais essencial e característico. De acordo com Gil (2010, p. 54) “esta modalidade de pesquisa é amplamente usada nas ciências biomédicas e sociais”

O estudo de caso é uma estratégia importante em estudos descritivos e exploratórios de fenômenos contemporâneos, pois

representam a estratégia preferida quando se colocam questões do tipo "como" e "por que", quando o pesquisador tem pouco controle sobre os eventos e quando o foco se encontra em fenômenos contemporâneos inseridos em algum contexto da vida real. Pode-se complementar esses estudos de casos "explanatórios" com dois outros tipos – estudos "exploratórios" e "descritivos" (Yin, 2001, p. 19).

Esta pesquisa é quali-quantitativa que, segundo Richardson (2012, p.79-80), “busca por uma compreensão detalhada dos significados e características situacionais dos fenômenos, procurando os aspectos subjetivos dos fenômenos e as motivações não explícitas dos comportamentos”. Seguindo essa lógica, esta é, também, uma pesquisa de concepção metodológica socioantropológica, cujo objetivo é o de descrever e analisar as características da cultura alimentar do município de Marechal Cândido Rondon. Para tanto, as técnicas de pesquisa de campo abrangeram entrevistas semiestruturadas, observação, fotografias e anotações.

As entrevistas foram aplicadas há 24 membros organizadores/as de todas as vinte festas gastronômicas tradicionais realizadas nas associações de moradores da zona rural de Marechal Cândido Rondon (anexo), sempre antes ou

após a realização, evitando incômodos no dia do evento, apesar do pesquisador estar presente em muitas das festas, registrando anotações e fotos com o intuito de conhecer a importância ou o lugar conferido à gastronomia tradicional por ocasião destas festividades e as transformações que podem estar ocorrendo ao longo dos anos.

A entrevista, de acordo com Minayo (2016), facilita o diálogo entre os atores e a linguagem empregada possui importância fundamental sobre a noção da realidade que é pesquisada. Além disso, permite analisar os aspectos sociais e históricos e a exposição através da linguagem, a qual revela que “através da análise de conteúdo, podemos caminhar na descoberta do que está por trás dos conteúdos manifestos, indo além das aparências do que está sendo comunicado” (MINAYO, 2016, p. 76).

As festas pesquisadas para este trabalho são as seguintes: Festa do Costelão (Bela Vista, linha Marrecos e Lira), Festa do Frango (linha Palmital), Almoço Italiano (Novo Horizonte), Festa do Matambre (Bom Jardim), Festa típica Polonesa (linha Campos Salles), Festa da Ponta de Peito Bovina (linha Ajuricaba e Novo Três Passos), Leitão à Pururuca (Margarida e linha Maracanã), Festa do Jantar do Boi na Estufa (linha Arara), Milchfest (linha Heidrich), Churrasco tradicional (linha Concórdia), Festa do Cupim recheado (Curvado e linha São Bernardo), Festa do Búfalo no rolete (São Roque), Leitão à São Cristóvão (linha São Cristóvão), Festa do Boi no rolete (linha Três Voltas) e a Festa do Espeto Corrido (linha Guavirá).

Além dessas, ocorrem outras importantes festas gastronômicas tradicionais nos meio urbano e rural de Marechal Cândido Rondon, realizadas por instituições como associações de moradores, comunidades religiosas, associações de Pais, Mestre e Funcionários de escolas (APMF) e ainda, manifestações gastronômicas que ocorrem durante a Expo-Rondon, como os pratos servidos nos restaurantes do Centro de Tradições Gaúchas (CTG) e do Alemão (Rotary), no café colonial e na Festa Nacional do Boi Assado no rolete.

São todas manifestações importantes para a reprodução da cultura local e contribuem para o turismo no município, porém, devido ao recorte metodológico privilegiar as festas típicas do meio rural, dada a relação que se quer comprovar neste estudo, optou-se por não as incluir nesta dissertação.

## 4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

### 4.1 AS FESTAS GASTRONÔMICAS TRADICIONAIS DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON: CONTRIBUIÇÕES AO DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL

As festas populares, sobretudo, as tradicionais do meio rural, costumam apresenta na culinária uma importante referência sobre o local. Nesses casos, as comidas servidas falam sobre o território e sobre as pessoas que nele vivem. Se forem típicas podem “contar” parte da história local, assim como falar dos hábitos e práticas alimentares, por representar parte do patrimônio cultural imaterial local.

No município de Marechal Cândido Rondon, acontecem anualmente 24 festas gastronômicas e pouco se sabe sobre elas no que se refere a estudo de sua importância patrimonial e cultural. Abaixo citamos as principais festas e os locais que abrangem:

**Costelão assado (n=5):** Associações de moradores das linhas Bela Vista e Marrecos e dos Bairros Augusto I e II e Jardim Lider, assim como no Clube Lira.

**Boi assado no rolete (n=2):** Expo-Rondon e da associação de moradores da linha Três Voltas.

**Outros pratos à base de carne bovina (n=5):** Associação de moradores das linhas Ajuricaba, Arara e São João, dos Distritos de Bom Jardim e Curvado

**Pratos à base de suínos (n=8):** Associações de moradores do bairro Alvorada, do Jardim Marechal, das linhas Ajuricaba, Maracanã, São Cristovão e Três Voltas, do distrito de Margarida e da Associação de Suinocultores de Marechal Cândido Rondon.

**Pratos à base de frango (n=4):** Associação de moradores das linhas Ajuricaba, Palmital e São Cristovão e o Distrito de Novo Horizonte.

Neste estudo, privilegiou-se, como já explicitado, a análise das vinte festas gastronômicas tradicionais que ocorrem na zona rural do município, conforme abaixo discriminadas, descrevendo o nome da festa, a data de realização do evento no ano de 2019, a associação de moradores em que aconteceu e a data de fundação da associação de moradores.

Quadro 1 – Festas gastronômicas tradicionais analisadas na pesquisa.

Nº	Evento	Data da festa	Associação de Moradores	Data de Fundação
1	Festa do Costelão	31 de março de 2019	Linha Marrecos	11 de outubro de 1991
2	Festa do Frango	13 de abril de 2019	Linha Palmital	22 de abril de 1993
3	Festa do Costelão	14 de abril de 2019	Bela Vista	23 de maio de 1990
4	Almoço Italiano	04 de maio de 2019	Novo Horizonte	09 de setembro de 1989
5	Festa do Matambre	05 de maio de 2019	Bom Jardim	30 de março de 2010*
6	Festa típica Polonesa	05 de maio de 2019	Linha Campo Salles	02 de fevereiro de 1988
7	Festa do Costelão	19 de maio de 2019	Clube Lira	02 de setembro de 1987
8	Festa da Ponta de Peito	26 de maio de 2019	Linha Ajuricaba	27 de março de 1992
9	Jantar Boi na Estufa	03 de agosto de 2019	Linha Arara	28 de novembro de 1989
10	Milch Fest	16 e 17 de agosto de 2019	Linha Heidrich	02 de julho de 1992
11	Leitão a Pururuca	25 de agosto de 2019	Clube Corinthians	01 de março de 1989
12	Almoço	01 de setembro de 2019	Linha Concórdia	24 de janeiro de 1987
13	Cupim recheado	01 de setembro de 2019	Vila Curvado	11 de fevereiro de 1992
14	Leitão a Pururuca	01 de setembro de 2019	Linha Maracanã	15 de março de 1994
15	Leitão a São Cristovão	08 de setembro de 2019	Linha São Cristovão	03 de novembro de 1989
16	Festa do Búfalo	22 de setembro de 2019	São Roque	26 de junho de 1991
17	Festa da Ponta de Peito	29 de setembro de 2019	Novo Três Passos	30 de junho de 1989
18	Boi no Rolete	13 de outubro de 2019	Linha 3 voltas	30 de setembro de 1991
19	Festa do Cupim	03 de novembro de 2019	Linha São Bernardo	Setembro de 1990
20	Espeto corrido	24 de novembro de 2019	Linha Guavirá	28 de abril de 1993

Fonte: Elaborado pelo autor com base em pesquisa de campo (2019).

Ao analisar as vinte festas gastronômicas tradicionais que ocorrem nas associações de moradores do perímetro rural de Marechal Cândido Rondon, observamos que em quatro delas o prato principal é a base carne suína (leitão); em outras onze festas, a predominância é a carne bovina (boi no rolete, costelão, churrasco tradicional, cupim, matambre e ponta de peito); em três, predomina a carne de aves (frango e pato) e em uma delas, o produto básico da culinária é o leite (*Milchfest*).

O predomínio étnico das famílias associadas é de descendentes de alemães (em 14 localidades), descendentes de alemães e poloneses (em 3 localidades), descendentes predominantemente de poloneses (em 2 localidades) e descendentes

de alemães e italianos (em 1 localidade). Ocorrendo também, embora em menor quantidade, a presença de descendentes de paraguaios.

Nas entrevistas com as associações de moradores que realizam as festas gastronômicas tradicionais, observou-se que ocorre o predomínio de famílias oriundas do Estado do Rio Grande do Sul (11 associações), seguido por aqueles grupos originários do Rio Grande do Sul e, ainda, de Santa Catarina (em 8 associações). Em apenas uma associação há predominância de famílias oriundas do de Santa Catarina. O município de Marechal Cândido Rondon, tem diversas locais com nomes que homenageiam localidades do Rio Grande do Sul, a exemplo a linha Ajuricaba, conforme cita o entrevistado Senhor Roque:

Na época da colonização vieram diversas pessoas do município de Ajuricaba – RS, residir na localidade em questão, dando origem ao nome da linha Ajuricaba a este aglomerado de famílias rurais.

O número de famílias associadas varia entre 15 famílias (menor) e 55 famílias (maior), que se reúnem semanalmente para compromissos formais com a diretoria ou para atividades de lazer e descontração, como aniversários, bailes, jogos de cartas, batizados, bocha, bolão, bolãozinho, casamentos, celebrações e confirmações religiosas, clube de mães, clube de damas, clube de idosos, encontros das Associações Culturais de Jovens Cooperativistas (ACJC), festa junina, futebol feminino e masculino, voleibol unissex e reuniões das associações de usuários de águas rurais potáveis, sistema de poço comunitário (figura 12). Ocorre ainda, no espaço das associações de moradores outras festas vinculadas as igrejas das localidades.

Figura 12 – Reunião dos usuários do sistema de águas rurais potáveis de uma das comunidades visitadas



Fonte: Sistema Autônomo de Água e Esgoto – SAAE

Para todos os entrevistados (membros das diretorias de suas associações), as festas gastronômicas tradicionais comunitárias constituem um espaço de sociabilidade importante devido a necessidade de interação social, aos momentos de lazer e pelo sentimento de pertencimento, conforme expresso pelo senhor Ildomar Vorpagel da associação de moradores da linha Maracanã: “Eu me criei aqui nesses morros, vim criança do Rio Grande do Sul para cá” (Ao fundo da figura 13, é possível observar os morros citados pelo Senhor Ildomar).

Figura 13 – Churrasqueira da Associação de Moradores da Linha Maracanã



Fonte: Rafael Heinrich, pesquisa de campo 2018.

As festas gastronômicas tradicionais, em especial, aquelas com características rurais, possuem potencial para incentivar o deslocamento frequente

de moradores urbanos, quer seja pela procura de lazer, ou pela manutenção de valores verdadeiros e genuínos, além de raízes e relações de amizade, ou seja, formas mais simples de viver em regiões menos urbanas (BESSIÈRE, 1998).

Para a associação de moradores da linha Heidrich, a festa também é um importante canal de comercialização da produção dos agricultores da localidade, pois os alimentos são adquiridos dos sócios e/ou moradores da localidade para a realização da *Milchfest* (Festa do Leite), que produz um completo café colonial (Figura 14) em que são servidos os derivados do leite (queijo, requeijão e doce de leite), além de alimentos como pães de trigo, milho e mandioca, rosca de polvilho, bolachas caseiras pintadas com glacê de clara de ovo e açúcar, geleias de frutas, salame, torresmo suíno, ovos, melado, mel, bolos diversos e a tradicional *cuca alemã* (*StreuselKuchen*: *cuca de flocos*): massa levedada com fermento de pão, seguida de uma segunda camada doce (frutas ou creme ou requeijão ou chocolate ou mistura destes sabores), finalizada por uma farofa (farinha de trigo, açúcar e manteiga).

Figura 14 – Alimentos adquiridos dos sócios para *Milchfest*. \*canal alternativo de comercialização e valorização dos produtos.



Fonte: Rafael Heinrich, pesquisa de campo 2019.

Se todas as festas gastronômicas de Marechal Cândido Rondon adotassem como prática a aquisição dos alimentos de agricultores familiares locais (sócios ou não), resultaria em relevante estratégia para melhorar os indicadores econômicos e

sociais das localidades, contribuindo para inserção de mão de obra e a manutenção deste importante canal de comercialização para os agricultores, que apresentam dificuldades de acesso aos mercados.

Cumprе esclarecer que para os participantes o consumo não se limita apenas ao alimento, mas também aos significados em função da interação com a cultura local (NEGRINE, 2010). Para Dorneles (2001), o consumo do café colonial cria uma identidade associada a localidade, seus moradores e a reciprocidade entre os anfitriões e os visitantes.

Bortnowska, Alberton & Marinho (2012), observaram em seus estudos realizados na Serra Gaúcha (RS) que a vinculação da cozinha local com festas gastronômicas é uma estratégia popular para ajudar economicamente a localidade que a realiza, além de se configurar como uma estratégia de turismo regional.

As apresentações culturais nas festas gastronômicas tradicionais comunitárias são poucas, ocorrem alguns concursos de assadores, de recheios e de ornamentação. No dia da festa, a maioria delas realizam uma “matiné” (baile que ocorre no período da tarde), ou “mati-baile”, (baile que ocorre no início da noite), ou ainda, o tradicional baile, que ocorre após a refeição nas festas noturnas. Outras atividades culturais ocorrem nas associações em datas diferentes da festa gastronômica, como as festas juninas e suas características culturais, além das encenações teatrais e a gincana da ACJC.

A realização de bailes e de concursos de assadores, de recheios e de ornamentação são estratégias utilizadas para aumentar a interação dos participantes com a comunidade local, oportunizando laços de amizade, econômicos e sociais que contribuem para a sustentabilidade das festas e, conseqüentemente, para sua realização anual por meio da valorização daqueles que as fazem acontecer. Tudo isso reforça a importância desses eventos para o fortalecimento de vínculos e do sentimento de pertencimento à comunidade, além de encorajar a permanência dos agricultores no campo.

Figura 15 – Festa de inauguração da associação de moradores da Linha Marrecos, 1996.



Fonte: Paulo Lamb – Presidente AM Linha Marrecos em 2019.

A maioria das festas tiveram suas origens na década de 1990, com destaque para o tradicional churrasco servido com os acompanhamentos (arroz, mandioca, farofa e saladas de diversos tipos). No entanto, com o passar do tempo as associações foram diversificando os pratos principais e alguns ingredientes mudaram ao longo do tempo, com destaque para os pães, que antes eram caseiros de mandioca, milho ou trigo e foram substituídos por pão francês; a farofa artesanal foi substituída pela industrializada; as conservas caseiras de pepinos foram substituídas por conservas processadas pela indústria e foram incluídos outros temperos industrializados.

Para Bessièrre (1998), a associação alimento-terra-lugar estabelecida nas festas gastronômicas tradicionais da zona rural contribui para o alimento se tornar um símbolo no imaginário dos participantes locais e visitantes. Além disso, a diversificação dos pratos típicos parece ser um importante fator para despertar o interesse dos consumidores locais e visitantes nas diferentes festas gastronômicas tradicionais, funcionando como uma ferramenta de divulgação, atração e conquista dos consumidores participantes.

Bortnowska, Alberton & Marinho (2012), destacam como aspecto negativo nas festas da Serra Gaúcha (RS), as adaptações de matéria-prima e no modo de preparo, devido ao risco de perda da identidade dos pratos típicos. É importante

destacar aqui, que são as características genuínas dos pratos tradicionais, conservadas por anos, que despertam o interesse dos consumidores; a mudança de ingredientes e do modo de preparo podem ameaçar a sustentabilidade das festas gastronômicas e ainda, comprometer a transmissão intergeracional destas características genuínas.

Observa-se isso com as cucas, que não deixaram de ser produzidas artesanalmente na maioria das associações de moradores e, tampouco, foram substituídas por cucas adquiridas no mercado. Seria muito importante se isso se preservasse com todos os ingredientes das festas, pois garantiria mais autenticidade nas características de cada prato servido.

Em todas as festas os pratos são elaborados tendo como referência a cozinha de memória, sem receitas escritas a serem seguidas, somente pela experiência, pelo aprendizado que se deu pela oralidade, pelo “olho”, pela prática. Os itens que seguem receitas são a cuca caseira e o Pierogi (*Pyrohy*, na Polônia e Ucrânia), massa recheada, fechada em formato de meia lua, cozida e servida com molhos (TELEGINSKI, 2016).

Lima (2015), em pesquisa realizada sobre práticas alimentares e sociabilidades na zona rural da mata mineira, também observou que poucas pessoas têm receitas tradicionais escritas, utilizando as receitas de memória, transmitidas pela oralidade, desde os pratos fáceis até os mais complexos de preparar. A autora ressalta, a importância da transmissão intergeracional destas receitas tradicionais, ainda que haja grande facilidade em encontrar receitas em banca de revista e em páginas na internet, espaço preferencial entre as gerações mais jovens. Porém, o registro das receitas tradicionais que hoje permanecem na oralidade é crucial para evitar a perda dos modos de fazer tradicionais nas famílias e que irá se refletir na culinária das futuras festas locais.

Neste sentido, as festas gastronômicas tradicionais se caracterizam como relevantes no despertar do interesse das gerações mais jovens pelas técnicas de preparo dos pratos tradicionais e por oportunizarem esta possibilidade de transmissão intergeracional da cultura, dos costumes e de outras vivências, entre as diferentes gerações participantes das festas.

A cozinha e o comportamento dietético se tornaram cúmplices através da cultura alimentar, em especial, a partir do momento em que o homem aprendeu a

usar o fogo para cozinhar os alimentos com objetivo de garantir os cuidados sanitários, evitando uma possível contaminação com carnes cruas, além de contribuir na melhoria do sabor dos alimentos (MONTANARI, 2008).

Montanari (2008), cita a medicina galênica pré-moderna, em homenagem ao médico romano Galeno (século I d.C.), para referenciar como saudável o homem que combinava diferentes elementos de forma equilibrada, e como “Cozinheiro Galênico” aquele que em seu profissionalismo junta a arte de cozinhar com o saber médico, com precisas habilidades para temperar os pratos, transformando-os digeríveis e saborosos. Para ele, o desejo expressa uma sensível necessidade do corpo, que ao ser satisfeita incentiva a saúde.

Aqui, torna-se importante citar que se trata do desejo para comida de verdade e não de produtos alimentícios ultraprocessados, dos quais se tem dúvida de onde derivam, pois, em sua maioria, são ricos em açúcar, além de sal e gordura saturada, dependendo do tipo de produto. O açúcar, as gorduras, o sal e outros aditivos são utilizados para tornar “extremamente saborosos” os alimentos ultraprocessados, além de induzir ao hábito ou criar dependência, prejudicando cada vez mais a saúde, conforme apontado pelo Guia Alimentar da População Brasileira (BRASIL, 2014).

A relação prazer-saúde, que parece hoje conflitante nas culturas pré-modernas, era inseparável, pois reforçavam-se mutuamente e as regras de saúde não eram restrições, como se associa de modo distorcido a dieta nos tempos atuais, mas sim da construção da cultura gastronômica (MONTANARI, 2008).

Em relação às técnicas de preparo dos alimentos das festas em análise, houve algumas mudanças, por exemplo, com o Costelão, que deixou de ser assado no fogo de chão e passou a ser assado na estufa, assim como o Matambre, inicialmente era assado em churrasqueira e passou a ser assado na cúpula, conforme Figura 16. Na festa do frango, o processo também passou por alteração, pois antes a ave era assada inteira e passou a ser preparado e servido em diversas opções de pratos. A festa da linha Marrecos deixou de servir o marreco como prato principal e o substituiu pelo leitão assado.

Outra modificação notada se deu em relação à salada, que deixou de ser servida nas mesas dos comensais, passando a ser disposta em *buffet*. Ao longo dos últimos anos todas as festas aumentaram a variedade de saladas e algumas ainda

modificaram o tipo de tempero utilizado, passando do uso de temperos naturais para tempero industrializados, incluindo amaciante de carnes, que é rico em sal e contém antiemectantes, acidulantes e aromatizantes.

Figura 16 – Cúpula utilizada para assar o Matambre, no distrito de Bom Jardim.



Fonte: Rafael Heinrich, pesquisa de campo 2019. \*Modelo semelhante é utilizado em outras festas gastronômicas locais.

Em relação às equipes responsáveis pela realização das festas, observa-se que, na maioria delas, os homens é que se responsabilizam pelos serviços externos, a saber: limpeza do pátio, abate de animais, providenciar lenha, temperar, rechear e assar as carnes, no entanto, realizam alguns serviços internos, como organizar os bancos e mesas, organizar e comercializar as bebidas na copa e servir as carnes. As mulheres, na maioria das festas, são responsáveis pelos serviços internos, como, a organização das compras para a cozinha, preparar os alimentos, fazer as cucas, servir os itens da cozinha, lavar as louças, ajudar a servir a copa e a limpeza dos banheiros. As crianças maiores e os adolescentes ajudam a servir o *buffet*, a recolher os lixos e as latinhas de bebidas. Esse processo aponta para uma organização clara na divisão dos papéis no trabalho de organização.

Para Bernard Zarka (1990, apud POULAIN, 2013), as tarefas domésticas são historicamente divididas, em muitas culturas, em três subconjuntos: um estritamente feminino, com atividades de lavar, passar e conservar a roupa; outro masculino, com atividades de lavar o carro, trazer a lenha e outras atividades do gênero; e o

subconjunto negociável relaciona a atividade alimentar, como colocar a mesa, as compras, lavar a louca e cozinhar.

Figura 17 – Equipe responsável pela cozinha no Costelão Lira e no Leitão à Pururuca – Distrito de Margarida.



Fonte: Rafael Heinrich, pesquisa de campo 2019.

Para a realização das festas, as associações utilizam mão de obra dos sócios, familiares ou pessoas convidadas com alguma ligação com a associação, no entanto, todas contratam os serviços de segurança, chegando a um total de 30 seguranças na maior das festas.

A quantidade de comida a ser produzida é baseada no número de fichas comercializadas, considerando quantidades per capita de cada alimento a ser preparado.

As quantidades de refeições comercializadas nas festas gastronômicas variam entre 250 (em duas: Festa com Churrasco Tradicional – Linha Concórdia e a Festa do Boi na estufa e Porco à Pururuca – Linha Arara) e 1600 refeições (em quatro delas: Festa do Matambre – Distrito de Bom Jardim; Festa do Costelão – Clube Lira – Linha Horizonte; Festa do Leitão à Pururuca – Distrito de Margarida e a Festa do Búfalo no rolete).

Todas as festas juntas comercializaram aproximadamente 16525 refeições no ano de 2018, quantidade que oscila a cada ano, sob influência de diferentes fatores, dentre os quais, a capacidade de organização e articulação de cada diretoria, a coincidência ou a proximidade de datas, a situação econômica da população de município e região, as condições climáticas no dia do evento e as condições de acesso até a localidade. Acerca disso, a associação de moradores da linha

Ajuricaba relatou um aumento no número de fichas comercializadas após a pavimentação com pedras poliédricas da rodovia até a sede da associação.

Quanto ao consumo de carnes, quando somado no conjunto das festas no ano de 2018, obteve-se um total de 6.665 kg de carne bovina, de 2.155 kg de carne suína, de 435 kg de carne de frango, de 900 kg de carne de búfalo e de 40 kg de carne de pato.

No que toca à comercialização das bebidas, observou-se que há uma variação entre as menores e maiores festas, conforme segue: água (120 a 1200 unidades de 500ml), cerveja (600 a 6000 latas de 350ml), chopp (470 a 2190 litros), refrigerante (300 a 2200 latas de 350ml) e vinho (30 litros, somente uma festa). E ainda, a *Milchfest* serve café, leite, suco de laranja e batida de morango com leite a vontade para os comensais.

O quadro 2, a seguir, apresenta a origem dos alimentos servidos nas diferentes festas gastronômicas tradicionais da zona rural de Marechal Cândido Rondon.

Quadro 2 – Origem dos alimentos servidos nas diferentes festas gastronômicas tradicionais de Marechal Cândido Rondon – Paraná.

Grupo	Alimento	Origem dos alimentos oferecidos em cada festas gastronômicas:																			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Carnes	Carne bovina		M			M	S			M/S		M	M		S	M	A				A
	Carne búfalo																*F				
	Carne frango/pato	M	M	M	M		S						M								M
	Carne suína			M	S	M	S		M				M				A				A
	Boi inteiro (rolete)																			M	
	Costelão bovino	M		M				M													
	Cupim Bovino													M							M
	Leitão suíno									M/S		M			S	M				M	
	Matambre Bovino					M															
	Ponta de peito bov.									M									M		
Torresmo										S											
Salada	Agrão				M					D											
	Alface	M	A			M	D/M	A	D	M		M	D	A	A	D	D	A	D	M	M
	Almeirão				M								M								
	Beterraba	M		M		M	M	M					M	M	M	D	*M	M		M	M
	Cebola		M				M	M	M			M	M	M					M	M	M
	Cenoura	M		M		A	M	M	M	M		M		M	A	M	*M	M		M	M
	Chicoria		M																		
	Chuchu	M		M			M	D	D	M		M	D	M		D	D	M/D	D	M	M
	Couve-flor						M	M				M									M
	Milho verde		M																		
	Pepino conserva			M						M			M			M			M	M	D
	Pepino salada									D			M								
	Repolho	M	M	M		A	D/M	M	M	M		M	D	M	A	M	*M	M		M	M
	Rucula	M	M		M							M		A	A					M	
	Tomate		M	M			M	M	M			M	M	M	M	M	*M		M	M	M
Trigo em grão					M																
Guarnição	Arroz	M		M		M	M	M	M	M			M	M		M	*M	M	M		M
	Cuca artesanal			M		D	M		M		S		D		D	A		A	A	D	D
	Cuca (mercado)	M						M		M			M						M		
	Farofa pronta	M		M		M	M	M	M	M			M	M	M	M	*M	M	M	M	M
	Lasanha caseira				M																
	Macarrão caseiro				M		M														
	Maionese (batata)		M			M		M	M			M	M	M	M	M	*M	M	M	M	M
	Mandioca cozida/frita	D		D		D		A	D	M		M	D	D		A	D	A/D	D	D	D
	Pão Caseiro (milho/trigo)										S										M
Pão Francês	M					M		M	M		M	M	M	M	M		M	M		M	
Diversos coloniais	Ovos		M	D	M	D					S			D	D	D	D		D		D
	Queijo colonial				S	D					S										
	Salame				S						S										
	Rosca de polvilho										S										
	Wafle										S										
	Calça virada										S										
	Bolacha mel/melado										S										
	Bolacha pintada/manteiga										S										
	Sonho										S										
	Bolo cenoura/fubá										S										
	Nega maluca										S										
	Café										M										
	Leite										S										
	Batida morango										S										
	Suco de laranja										S										
Schmier (geléia de frutas)										S											
Käs-schmier (requeijão)										S											
Bebidas	Água	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
	Cerveja	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
	Chopp					M		M						M		M	M	M			
	Refrigerante	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
	Vinho colonial						PL														

Legenda: A = Agricultor familiar; D = Doação; \*F= Fazenda Guaíra/PR; M = Mercado; \*M = Mercado distrito; S = Sócios.

Numeração das festas: 1) Festa do Costelão/Lh Marrecos; 2) Festa do Frango/Lh Palmital; 3) Festa do Costelão/Bela Vista; 4) Almoço Italiano/Novo Horizonte; 5)Festa do Matambre/Bom Jardim; 6) Festa Polonesa/Lh Campos Salles; 7) Festa do Costeção Lira/Lh Horizonte; 8) Festa Ponta de Peito/Lh Ajuricaba; 9) Festa Boi na Estufa e Porco a Pururuca/Lh Arara; 10) Milchfest/Lh Heidrich; 11)Festa Leitão a Pururuca/Margarida; 12) Festa Churrasco Tradicional/Lh Concórdia; 13) Festa do Cupim Recheado/Curvado; 14) Festa Leitão a Pururuca/Lh Maracanã; 15) Festa Leitão à São Cristóvão/Lh São Cristóvão; 16) Festa Búfalo no rolete/São Roque; 17) Festa Ponta de Peito/Novo 3 Passos; 18)Festa do Boi no Rolete/Lh 3 Voltas; 19) Festa Cupim Assado/Lh São Bernardo; 20) Festa Espeto Corrido/Lh Guavirá.

Fonte: elaborado pelo autor, pesquisa de campo 2019.

Em relação à origem dos alimentos servidos nas festas gastronômicas tradicionais, observa-se que 74% dos alimentos são oriundos de supermercados (n=271), 13,9% são adquiridos dos sócios e/ou agricultores familiares locais e 12% são doados (n=44) pelos associados, que também são agricultores familiares, conforme o quadro 02.

Os alimentos mais adquiridos da agricultura familiar são aqueles utilizados para a realização de cafés coloniais e os alimentos mais doados são: alface, chuchu, cuca, mandioca, ovos, pepino e repolho.

A aquisição de alimentos da agricultura familiar local contribui com diferentes formas de viver e produzir, em especial, aquelas que fazem o uso adequado do ecossistema, reduzindo o impacto ambiental da produção e distribuição de alimentos, promovendo a manutenção da biodiversidade brasileira (BRASIL, 2014).

É interessante observar que os produtos doados são aqueles muito próximos do universo do rural feminino, pois são as mulheres as responsáveis pela manutenção da horta e pelo galinheiro, ambos no entorno da casa, e pela fabricação da cuca e do queijo. Além disso, há mandioca cozida e frita (beneficiada em casa), ovos e chuchu, vegetal tido por muitos agricultores e agricultoras como aquele que se reproduz fácil sem precisar de muito cuidado, ou seja, comprar chuchu não faria muito sentido para agricultores, é um alimento que pode ser doado. Tanto assim, que nenhuma das carnes é doada, nem mesmo a do frango, mas os ovos sim, pois tem um custo relativamente baixo.

O mesmo sentido, porém, não se aplica à doação da cuca artesanal (*Kuchen*), que faz parte da tradição germânica. Para quem se oferece para fazer essa iguaria e doá-la, a compra no mercado seria quase uma ofensa, afinal se trata do desejo de oferecer a melhor – e não qualquer cuca. Para quem as prepara, há o prazer de vê-la ser consumida prazerosamente pelos comensais.

A cuca se localiza no intervalo entre o bolo doce e o pão doce e sua preparação e doação para as festas aponta para a sua representação identitária numa comunidade de fortes tradições alemãs. Existem vários tipos de cuca e de recheios e embora não seja objeto dessa pesquisa, elas devem ser feitas a partir de receitas transmitidas oralmente ou em cadernos de receitas mantidos na família. Essa reflexão nos reporta a Lody (2008, p.50): “a feitura artesanal do doce e também uma realização estética, pois para ser gostoso, tem que ser bonito, porque

inicialmente se come com os olhos e depois se come com a boca, para afinal comer-se com o espírito". Em uma festa que se pretende tradicional e típica, deseja-se também sentir o sabor do passado presente na comida.

Para Mauss (2003), quando as coisas são doadas há uma reciprocidade de respeito entre doador e donatário, bem como, um crescimento de consciência em que as pessoas se dão ao dar, isto é, a coisa dada leva algo do ser doador (amabilidades, banquetes, ritos, festas e outros, seja material ou espiritual), perfazendo um ideal de nobreza e honra e o doador recebe o prestígio que nasceu de sua iniciativa. Mas o autor também trata da dádiva-troca que ocorre como ato simbólico: ao doar a cuca, por exemplo, ou o queijo, o valor de troca não está no dinheiro pago por quem adquire o produto, mas sim, no ato do consumo em si e da valorização do produto artesanal, que foi feito e doado para aquela festa especificamente.

O quadro 3, a seguir, apresenta a classificação dos alimentos conforme seu nível de processamento.

Quadro 3 – Classificação dos alimentos servidos nas festas gastronômicas tradicionais de Marechal Cândido Rondon – Paraná.

Grupo	Alimento	Classificação conforme nível de processamento dos alimentos																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Carnes	Carne bovina		IN			IN	IN			IN		IN	IN		IN	IN					IN	
	Carne búfalo																IN					
	Carne frango/pato	IN	IN	IN	IN		IN						IN								IN	
	Carne suína			IN	IN	IN	IN		IN				IN				IN				IN	
	Boi inteiro (rolete)																			IN		
	Costelão bovino	IN		IN				IN														
	Cupim Bovino													IN							IN	
	Leitão suíno									IN		IN				IN	IN			IN		
	Matambre Bovino					IN																
	Ponta de peito bov.									IN										IN		
Torresmo											IN											
Salada	Agrião				IN				IN													
	Alface	IN	IN			IN	IN	IN	IN	IN		IN										
	Almeirão				IN									IN								
	Beterraba	IN		IN		IN	IN	IN					IN	IN	IN	IN	IN	IN		IN	IN	
	Cebola		IN				IN	IN	IN			IN	IN	IN						IN	IN	
	Cenoura	IN		IN		IN	IN	IN	IN	IN		IN		IN								
	Chicória		IN																			
	Chuchu	IN		IN			IN	IN	IN	IN		IN	IN	IN		IN	IN	IN	IN	IN	IN	
	Couve-flor						IN	IN				IN									IN	
	Milho verde		PI																			
	Pepino conserva			PI							PI			PI			PI			PI	PI	PI
	Pepino salada									IN			IN									
	Repolho	IN	IN	IN		IN	IN	IN	IN	IN		IN		IN	IN							
	Rucula	IN	IN		IN									IN		IN	IN			IN		
	Tomate		IN	IN			IN	IN	IN			IN	IN	IN	IN	IN	IN			IN	IN	IN
Trigo em grão					IN																	
Guarnição	Arroz	IN		IN		IN	IN	IN	IN			IN	IN		IN	IN	IN	IN		IN		
	Cuca artesanal			PL		PL	PL	PL	PL	PL		PL		PL	PL	PL		PL	PL	PL	PL	
	Cuca (mercado)	PI						PI		PI		PI		PI					PI			
	Farofa pronta	PI		PI		PI	PI	PI	PI	PI		PI		PI								
	Lasanha caseira				PL																	
	Macarrão caseiro				PL		PL															
	Maionese (batata)		PL			PL		PL	PL			PL										
	Mandioca cozida/frita	IN		IN		IN		IN	IN	IN		IN	IN	IN		IN	IN	IN	IN	IN	IN	
	Pão Caseiro (milho/trigo)											PL									PL	
	Pão Francês	PI					PI		PI	PI		PI	PI	PI	PI	PI		PI	PI		PI	
Diversos coloniais	Ovos		IN	IN	IN	IN					IN			IN	IN	IN	IN		IN		IN	
	Queijo colonial				PL	PL						PL										
	Salame				PL							PL										
	Rosca de polvilho											PL										
	Wafle											PL										
	Calça virada											PL										
	Bolacha mel/melado											PL										
	Bolacha pintada/manteiga											PL										
	Sonho											PL										
	Bolo cenoura/fubá											PL										
	Nega maluca											PL										
	Café											PI										
	Leite											PL										
	Batida morango											PL										
	Suco de laranja											IN										
Schmier (geléia de frutas)											PL											
Käs-schmier (requeijão)											PL											
Bebidas	Água	IN	IN	IN	IN	IN	IN	IN	IN	IN	IN	IN	IN	IN	IN	IN	IN	IN	IN	IN	IN	
	Cerveja	PI	PI	PI	PI	PI	PI	PI	PI	PI	PI	PI	PI	PI	PI	PI	PI	PI	PI	PI	PI	
	Chopp					PI		PI						PI		PI	PI	PI				
	Refrigerante	UP	UP	UP	UP	UP	UP	UP	UP	UP	UP	UP	UP	UP	UP	UP	UP	UP	UP	UP	UP	
	Vinho colonial					PL																

Legenda: IN = In natura; PI = Processado na indústria; PL = Processado localmente; UP = Ultraprocessado indústria.

Numeração das festas: 1) Festa do Costelão/Lh Marreco; 2) Festa do Frango/Lh Palmital; 3) Festa do Costelão/Bela Vista; 4) Almoço Italiano/Novo Horizonte; 5) Festa do Matambre/Bom Jardim; 6) Festa Polonesa/Lh Campos Salles; 7) Festa do Costeção Lira/Lh Horizonte; 8) Festa Ponta de Peito/Lh Ajuricaba; 9) Festa Boi na Estufa e Porco a Pururuca/Lh Arara; 10) Milchfest/Lh Heidrich; 11) Festa Leitão a Pururuca/Margarida; 12) Festa Churrasco Tradicional/Lh Concórdia; 13) Festa do Cupim Recheado/Curvado; 14) Festa Leitão a Pururuca/Lh Maracanã; 15) Festa Leitão à São Cristovão/Lh São Cristovão; 16) Festa Búfalo no rolete/São Roque; 17) Festa Ponta de Peito/Novo 3 Passos; 18) Festa do Boi no Rolete/Lh 3 Voltas; 19) Festa Cupim Assado/Lh São Bernardo; 20) Festa Espeto Corrido/Lh Guavirá.

Fonte: elaborado pelo autor.

Depreende-se da leitura do quadro que, nas festas gastronômicas tradicionais da zona rural de Marechal Cândido Rondon, 61,6% dos alimentos servidos são *in natura* (n=221), com uma diversidade de 30 tipos de alimentos, 13,4% dos alimentos são processados localmente (n=48), com uma diversidade de 20 tipos de alimentos, 19,5% dos alimentos são processados na indústria (n=70), representados por 8 tipos de alimentos, a saber, milho verde, pepino em conserva, cuca de mercado, farofa pronta, pão francês, café, cerveja e chopp, e ainda, 5,6% são produtos alimentícios ultraprocessados (n=20), representado pelo refrigerante, que está presente em todas as festas analisadas, porém, na *Milchfest*, somente após a refeição, durante a realização do baile.

É importante ressaltar que os itens processados industrialmente adquiridos para as festas gastronômicas tradicionais têm grande potencial de serem produzidos localmente, considerando que a região é produtora de milho. A cuca e o pepino em conserva podem ser produzidos de modo artesanal (como ocorre em algumas destas festas), a farofa pode ser temperada na cozinha das festas (considerando que Marechal Cândido Rondon tem uma cerealista que produz a farinha de mandioca torrada sem tempero), o pão francês pode ser substituído por pão caseiro, como ocorria no início de algumas festas (décadas atrás), a cerveja e o chopp também podem ser artesanais, haja vista que o município realiza anualmente o concurso de mestre cervejeiro (cerveja caseira) e o festival da cerveja artesanal. Neste cenário, apenas o café seria mais difícil de ser produzido localmente, visto que o clima e a ocorrência de geadas no inverno dificultam a produção, ainda assim, seria possível adquiri-lo de associações ou cooperativas de agricultores familiares de outras regiões do Estado do Paraná.

Considerando este cenário, o quadro 04, adiante, apresenta a origem dos alimentos *in natura* utilizados nas festas, no qual é possível observar que 74,2% dos alimentos *in natura* são adquiridos dos supermercados, 13,9% são doados pelos associados e 11,9% são adquiridos de sócios ou agricultores familiares locais, chegando a 10 alimentos diferentes: alface, carnes bovina, de frango, de pato e suína, cenoura, mandioca, ovos, repolho e rúcula, além dos alimentos processados localmente que não estão inclusos neste quadro. Cumpre esclarecer que as festas 3, 8, 11, 12 e 18 não adquirem alimentos *in natura* dos sócios ou da agricultura familiar local.

Quadro 4 – Origem dos alimentos *in natura* das festas gastronômicas tradicionais de Marechal Cândido Rondon – Paraná.

Grupo	Alimento	Local de aquisição dos alimentos utilizado nas festas																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
In natura	Carne bovina		M			M	S			M/S		M	M		S	M	A				A	
	Carne búfalo																*F					
	Carne frango/pato	M	M	M	M		S						M								M	
	Carne suína			M	S	M	S		M				M				A				A	
	Boi inteiro (rolete)																			M		
	Costelão bovino	M		M				M														
	Cupim Bovino													M								M
	Leitão suíno									M/S		M			S	M			M			
	Matambre Bovino					M																
	Ponta de peito bov.								M										M			
	Torresmo										S											
	Agrião				M				D													
	Alface	M	A			M	M	A	D	M		M	D	A	A	D	D	A	D	M	M	
	Almeirão				M									M								
	Beterraba	M		M		M	M	M					M	M	M	D	*M	M		M	M	
	Cebola		M				M	M	M			M	M	M					M	M	M	
	Cenoura	M		M		A	M	M	M	M		M		M	A	M	*M	M			M	M
	Chicória		M																			
	Chuchu	M		M			M	D	D	M		M	D	M		D	D	M/D	D	M	M	
	Couve-flor						M	M				M										M
	Pepino salada								D				M									
	Repolho	M	M	M		A	M	M	M	M		M	D	M	A	M	*M	M		M	M	
	Rucula	M	M		M							M		A	A				M			
	Tomate		M	M			M	M	M			M	M	M	M	M	*M		M	M	M	
	Trigo em grão					M																
	Arroz	M		M		M	M	M	M	M			M	M		M	M	M	M	M	M	M
	Mandioca cozida/frita	D		D		D		A	D	M		M	D	D		A	D	A/D	D	D	D	D
	Ovos		M	D	M	D					S				D	D	D	D		D		D
	Água	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
	Suco de laranja	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M

Legenda: A = Agricultor familiar; D = Doação; \*F= Fazenda Guaíra; M = Mercado; \*M = Mercado distrito; S = Sócios.

Numeração das festas: 1) Festa do Costelão/Lh Marrecos; 2) Festa do Frango/Lh Palmital; 3) Festa do Costelão/Bela Vista; 4) Almoço Italiano/Novo Horizonte; 5)Festa do Matambre/Bom Jardim; 6) Festa Polonesa/Lh Campos Salles; 7) Festa do Costeção Lira/Lh Horizonte; 8) Festa Ponta de Peito/Lh Ajuricaba; 9) Festa Boi na Estufa e Porco a Pururuca/Lh Arara; 10) Milchfest/Lh Heidrich; 11)Festa Leitão a Pururuca/Margarida; 12) Festa Churrasco Tradicional/Lh Concórdia; 13) Festa do Cupim Recheado/Curvado; 14) Festa Leitão a Pururuca/Lh Maracanã; 15) Festa Leitão à São Cristovão/Lh São Cristovão; 16) Festa Búfalo no rolete/São Roque; 17) Festa Ponta de Peito/Novo 3 Passos; 18)Festa do Boi no Rolete/Lh 3 Voltas; 19) Festa Cupim Assado/Lh São Bernardo; 20) Festa Espeto Corrido/Lh Guavirá.

Fonte: elaborado pelo autor.

Alguns alimentos *in natura* que não foram adquiridos diretamente dos sócios ou da agricultura familiar local para nenhuma das festas gastronômicas, são, no entanto, fornecidos por eles para a alimentação escolar, conforme se verifica no quadro 05, abaixo, como por exemplo: agrião, beterraba, chuchu, couve-flor, pepino salada, tomate, e ainda, o arroz orgânico que é beneficiado pelo Moinho Paulínea, localizado no arroio Fundo.

Quadro 5 – Produtos adquiridos da agricultura familiar para a alimentação escolar em Marechal Cândido Rondon nos anos 2016 e 2017.

Produtos	Unid	2016	2017
Abacate	Kg	279	1925
Abacate orgânico	Kg	30	389
Abacate transição	Kg	0	440
Abobrinha	Kg	1871	849
Abobrinha orgânica	Kg	410	0
Abobrinha transição	Kg	0	187
Açafrão	Kg	29	0
Açafrão orgânico	Kg	0	10
Açafrão transição	Kg	0	10
Acelga	Kg	927	0
Acelga orgânica	Kg	0	421
Acelga transição	Kg	0	450
Acerola	Kg	1249	304
Acerola orgânica	Kg	0	208
Acerola transição	Kg	0	52
Açúcar mascavo	Kg	0	150
Agrião	Maço	525	168
Agrião transição	Maço	0	100
Alface	Kg	1918	148
Alface orgânico	Kg	421	1470
Alface transição	Kg	0	290
Alho	Kg	105	25
Alho orgânico	Kg	0	72
Alho transição	Kg	0	4
Almeirão	Kg	291	34
Almeirão orgânico	Kg	70	366
Almeirão transição	Kg	0	84
Amendoim	Kg	0	27
Amora	Kg	0	90
Amora orgânica	Kg	0	70
Amora transição	Kg	0	138
Arroz integral orgânico	Kg	485	713
Arroz polido orgânico	Kg	1190	3545
Banana	Kg	4036	5962
Banana orgânica	Kg	250	700
Banana transição	Kg	0	2815
Batata doce	Kg	1132	1986
Batata doce orgânica	Kg	100	729
Batata doce transição	Kg	0	440
Berinjela	Kg	350	138
Berinjela orgânica	Kg	0	20
Beterraba	Kg	0	146
Beterraba orgânica	Kg	0	392
Beterraba transição	Kg	0	462
Bolacha caseira	Kg	1090	300
Bolacha caseira transição	Kg	0	300
Brócolis	Kg	2082	0
Brócolis orgânico	Kg	666	1325
Caqui	Kg	300	61
Cará	Kg	150	185
Cara orgânico	Kg	0	100
Cara transição	Kg	0	50
Carambola	Kg	377	155
Carambola orgânica	Kg	0	21
Carambola transição	Kg	0	350
Cebola	Kg	997	0
Cebola orgânica	Kg	0	556
Cebolinha	Maço	55	28
Cebolinha orgânica	Maço	25	154
Cebolinha transição	Maço	0	34
Cenoura	Kg	2176	451
Cenoura orgânica	Kg	1245	1750
Chicória	Maço	404	0
Chicória orgânica	Kg	0	389
Chicória transição	Kg	0	150
Chuchu	Kg	1111	741
Chuchu orgânico	Kg	50	725
Chuchu transição	Kg	0	350
Colorau	Kg	100	15
Colorau orgânico	Kg	0	20
Cookies de amendoim sem glúten e lactose	Kg	400	100
Cookies de laranja sem glúten e lactose	Kg	103	100
Couve chinesa transição	Maço	0	81
Couve folha	Maço	800	19
Couve folha orgânica	Maço	75	1691
Couve folha transição	Maço	0	310
Couve-flor	Kg	2541	0
Couve-flor orgânica	Kg	671	1340
Doce de frutas (schmier)	Kg	0	210
Ervilha vagem	Kg	0	80
Espinafre	Maço	106	0
Espinafre orgânico	Maço	0	20
Espinafre transição	Maço	0	80

Fonte: HEINRICH, 2018.

Produtos	Unid	2016	2017
----------	------	------	------

Quadro 5 – Continuação.

Produtos	Unid	2016	2017
Farinha trigo integ orgânico	Kg	800	450
Farinha de trigo orgânica	Kg	1800	3306
Feijão carioca	Kg	945	587
Feijão orgânico	Kg	0	349
Feijão transição	Kg	0	10
Fibra de arroz orgânica	Kg	105	55
Fibra de trigo orgânica	Kg	125	85
Fruta do conde	Kg	0	59
Fubá orgânico	Kg	264	742
Gengibre	Kg	0	18
Gengibre transição	Kg	0	13
Goiaba	Kg	1390	608
Inhame	Kg	200	64
Inhame transição	Kg	0	300
Jabuticaba	Kg	50	33
Jaca	Kg	0	176,5
Laranja	Kg	1145	1257
Laranja orgânica	Kg	0	809
Lima	Kg	0	300
Limão	Kg	435	354,5
Limão orgânico	Kg	0	242
Limão transição	Kg	0	246
Maça	Kg	0	500
Macarrão caseiro	Kg	154	1224
Macarrão cas. Conchinha	Kg	200	0
Macarrão cas. Parafuso	Kg	599	0
Macarrão cas. Pene	Kg	400	0
Macarrão cas. orgânico	Kg	0	1578,5
Macarrão cas. Espaguete	Kg	396	0
Mamão	Kg	735	647
Mamão orgânico	Kg	100	252
Mamão transição	Kg	0	150
Mandioca descas.cong	Kg	1811	4397
Mandioca desc.Cong.Org.	Kg	0	370
Mandioca desc.cong.trans.	Kg	0	790
Maracujá	Kg	450	382
Maracujá transição	Kg	0	75
Mel	Kg	60	60
Melado	Kg	0	20
Melado transição	Kg	0	20
Melancia	Kg	200	200
Melão	Kg	700	0

Fonte: HEINRICH, 2018.

Produtos	Unid	2016	2017
Melão orgânico	Kg	0	200
Milho pipoca	Kg	0	5
Milho pipoca	Kg	30	205
Milho verde	Kg	1048	319
Milho verde orgânico	Kg	0	142
Milho verde transição	Kg	0	145
Moranga/abobora	Kg	1000	1574,5
Morango congelado	Kg	1438	255
Morango cong. orgânico	Kg	0	213
Nectarina	Kg	150	0
Ovos	Dz	838	2002
Pão caseiro	Kg	1339	1164
Pão caseiro transição	Kg	0	443
Pepino	Kg	1097	94
Pepino orgânica	Kg	78	616
Pêssego	Kg	700	0
Pimentão	Kg	0	37
Pitanga	Kg	0	159
Polpa de frutas	Kg	0	940
Quiabo	Kg	70	91,5
Quiabo orgânico	Kg	20	60
Quirera	Kg	0	500
Quirera transição	Kg	0	78
Rabanete	Kg	27	120
Rabanete orgânico	Kg	80	282
Rabanete transição	Kg	0	125
Repolho	Kg	1228	0
Repolho orgânico	Kg	204	1198
Repolho roxo	Kg	400	316
Repolho roxo orgânico	Kg	0	400
Rúcula	Maço	261	98
Rúcula orgânica	Maço	174	742
Salsa	Maço	262	20
Salsa orgânica	Maço	103	140
Soja em grãos orgânica	Kg	25	80
Tangerina	Kg	1150	200
Tangerina transição	Kg	0	1000
Tomate	Kg	2040	644
Tomate orgânico	Kg	1400	361
Trigo em grão orgânico	Kg	20	40
Uva	Kg	1400	1200
Vagem	Kg	50	247
Vagem orgânica	Kg	350	70

Ainda no quadro 5, é possível observar a variedade de 82 itens adquiridos da agricultura familiar de Marechal Cândido Rondon para a alimentação escolar, além da presença de 42 itens orgânicos e 30 itens em transição agroecológica.

Essa variedade de alimentos é fruto do esforço do setor de alimentação escolar do município que vem sendo levado a cabo desde 2009, ano da implantação da Lei Federal nº 11.947, que determinou o processo de compra da agricultura familiar no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Não obstante, cabe citar as ações do Programa Cultivando Água Boa (CAB), realizado pela Itaipu Binacional, o qual estimulou os processos de compra da agricultura familiar em toda a região da Bacia do Rio Paraná 3, além de manter convênios com o Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia (CAPA) e com a BIOLABORE, oferecendo assistência técnica para os pequenos agricultores familiares interessados na transição agroecológica.

Todo esse movimento de amadurecimento político, resultou na proposição, por parte do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, da Lei Municipal nº 4.904 de 16 de dezembro de 2016, que dispõe sobre a obrigatoriedade de aquisição de alimentos orgânicos ou de base agroecológica na alimentação escolar no âmbito do sistema municipal de ensino.

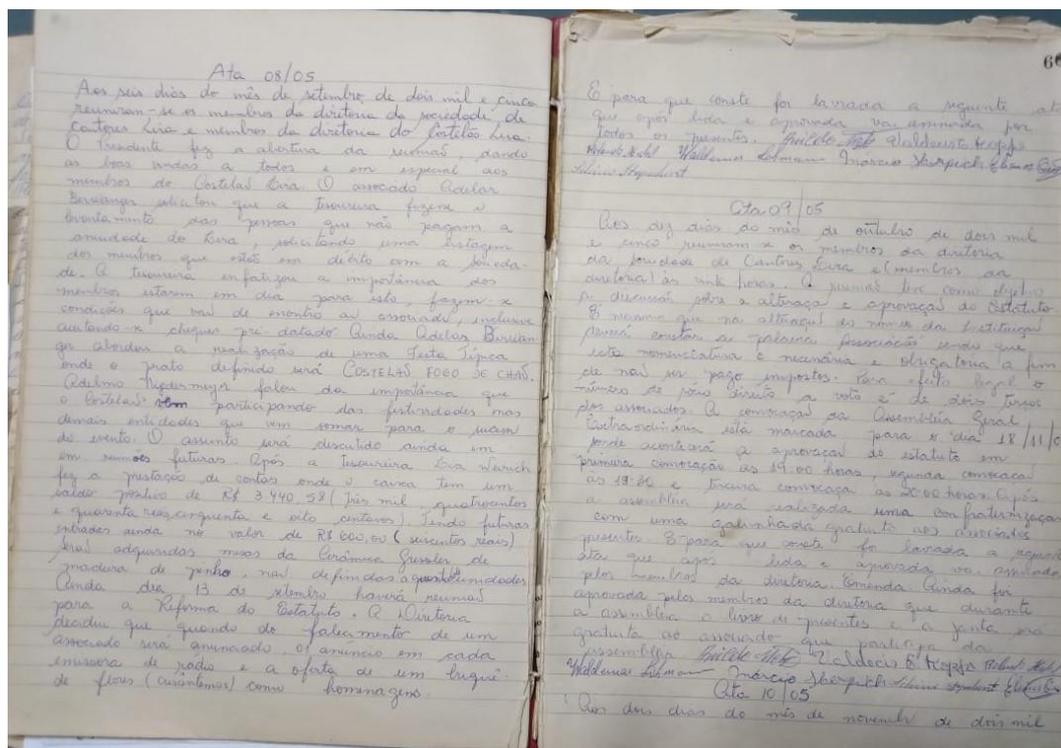
Neste cenário, as festas gastronômicas tradicionais desempenham um papel importante, pois podem contribuir com desenvolvimento de algumas estratégias voltadas à promoção da segurança alimentar e nutricional e do desenvolvimento rural sustentável. Nesse mesmo sentido, essas festas poderiam começar a disponibilizar bebidas *in natura*, cuja comercialização, por exemplo, de água saborizada com frutas e ervas e ainda, de suco natural produzido com frutas ou legumes, conforme a disponibilidade (sazonalidade) na época da festa, evidenciaria um bom incentivo à alimentação saudável. Além disso, sucos como os de abacaxi, de cenoura com limão, limonada etc. incluindo as consideradas não convencionais, como acerola, ameixa, amora, butiá, jaca, pitanga, são também saudáveis e atrativos.

Tais preparações podem se mostrar mais viáveis economicamente para as associações, para os agricultores fornecedores e para a saúde dos participantes, visto que as bebidas açucaradas ultraprocessadas são um dos principais fatores de risco para inúmeras doenças, inclusive no público infantil.

Em todas as festas gastronômicas tradicionais das associações de moradores da zona rural de Marechal Cândido Rondon há sobras após servir todos os participantes, sendo os alimentos mais comuns: carne, cuca, mandioca e saladas. No entanto, em nenhuma das festas ocorre desperdício, pois, segundo os entrevistados, as associações utilizam estratégias como a comercialização a preço de custo ou a distribuição para os sócios que trabalharam no evento, além de armazenamento para uso na refeição do dia seguinte, ocasião em que realizam a organização, limpeza e acerto de contas do evento, ou ainda, as saladas que não estão próprias para armazenamento e consumo posterior são destinadas para consumo de animais de criação dos sócios.

No que toca às possíveis mudanças ocorridas nas festas ao longo dos anos, os entrevistados relataram com maior frequência, mudanças nos estatutos – alteração de nome e configuração jurídica das entidades (conforme figura 18 abaixo - ata 09/05, da Sociedade de Cantores Lira), ampliação da capacidade de público, melhoria na infraestrutura da sede da associação, mudança para pratos personalizados em cada associação, substituindo o tradicional churrasco que anteriormente era semelhante em todas as festas e ainda, na forma de assar as carnes, quando teve início o uso das cúpulas, estufas e fornos em paralelo às churrasqueiras.

Figura 18 – Ata nº 09/05 da Sociedade de Cantores Lira.



Fonte: Marli Hansen

A figura 19 é a cópia de uma da Sociedade de Cantores Lira em que Adelar Berwanger idealizou a realização da Festa do Costelão Lira como uma festa anual da Associação Clube Lira, após reforma do estatuto, conforme citado na ata em questão.

Sobre a idealização das festas, a maioria dos entrevistados não soube identificar (13) quem ou como foram idealizadas as festas gastronômicas tradicionais, com exceção das seguintes (7): Festa do Matambre (iniciada em 1996), idealizada por Olípio Simsen e Almiro Freitag, cuja inspiração surgiu na rotina de abate de animais prática realizada por ambos a época; Festa do Ponta de Peito Bovina da linha Ajuricaba, idealizada por Clecio Borscheid e iniciada em 2005; Festa do Boi na Estufa e Porco à Pururuca da linha Arara, idealizada pelos sócios Enio Rost, Delcio Gevehr, Claus Rannov e Darci Arndt, que já preparavam este prato antes de oficializar a festa, iniciada em 2003; Milchfest, iniciada em 1994 e idealizada por Itamar Dall'agnol, motivado pela quantidade de produtos lácteos e coloniais produzidos na localidade; Festa do Leitão à Pururuca, da linha Maracanã, iniciada em 2012 e idealizada por Airton Pappen, presidente da associação na

ocasião; Festa do Leitão a São Cristovão, idealizada por Milton Huppés e Verner Horn, motivados pela quantidade de produtores de suínos da localidade e iniciada em 2007; Festa do Boi no rolete, da linha 3 voltas, iniciada em 2013 e idealizada por Cirio Gross e Geronimo Schroeder, motivados pela Festa Nacional do Boi no Rolete, que ocorre junto a ExpoRondon.

A dificuldade em reconhecer quem idealizou as festas se dá pelo fato de as associações não terem disponíveis e afixadas em suas sedes as fotos de anos anteriores ou até início da festa ou da inauguração da infraestrutura, com vimos na figura 16, referente a inauguração da associação de moradores da linha Marrecos.

#### 4.2 AS FESTAS GASTRONÔMICAS E SUAS INTER-RELAÇÕES COM OS OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL - ODS

Observa-se que as festas gastronômicas tradicionais que ocorrem no meio rural têm grande potencial para contribuir com o Desenvolvimento Rural Sustentável por possuir características relacionadas aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentáveis – ODS, pautados na Agenda 2030, que são apresentados a seguir:

**ODS 1 - Erradicação da Pobreza:** as festas gastronômicas tradicionais, constituem um canal de comercialização para pequenos agricultores, em especial, aqueles que produzem frutas, legumes e verduras, além de raízes como a batata e a mandioca, melhorando a proteção social, reduzindo a vulnerabilidade e a pobreza no meio rural, que em 2010 foi de 8,4% no Paraná e de 1,2% em Marechal Cândido Rondon (HEINRICH, 2018). Isso possibilita o controle sobre a propriedade de terra, o acesso a recursos financeiros, a ampliação para novos canais de comercialização devido a melhora no nível de confiança que, por sua vez, foi gerado pela ampliação do capital social (participação em associações de moradores), além de oportunizar o empoderamento das mulheres agricultoras da comunidade local que participam da festa gastronômica.

**ODS 2 – Fome Zero e Agricultura Sustentável:** a aquisição dos alimentos da agricultura familiar está ligada à promoção de práticas agrícolas sustentáveis por reduzir o uso de alimentos para especulação financeira, resultando em preços justos e acessíveis e oportunizando o acesso de todas as pessoas aos alimentos. Também

contribui para acabar com a fome e a desnutrição de todas as pessoas, incluindo crianças, adolescentes, mulheres grávidas, lactantes e pessoas idosas. Essa prática ajuda a aumentar a produção e a produtividade de alimentos in natura, que sem ela não encontram canais de comercialização, obrigando o agricultor a produzir *commodities* (soja, milho e trigo).

**ODS 3 – Saúde e Bem-Estar:** nas festas gastronômicas tradicionais ocorre a prevalência de alimentos in natura e processados localmente, contribuindo para a manutenção da saúde e bem-estar dos participantes, com exceção do refrigerante que contribui para a promoção das doenças crônicas não transmissíveis, como doenças cardiovasculares e respiratórias, câncer, diabetes e obesidade, que representam 63% das mortes no mundo, além de limitarem as capacidades humanas, resultando em perdas econômicas estimadas em mais de US\$ 7 trilhões até 2025, somente nos países de renda média e baixa (Plataforma AGENDA 2030). Ressalta-se ainda, que a aquisição dos alimentos da agricultura familiar contribui para a redução da contaminação e poluição do ar, da água e do solo por produtos químicos, diminuindo doenças e mortes ligadas ao uso destes químicos, em especial nas *commodities*, agravados pelo frequente uso de pulverização aérea nestas culturas.

**ODS 4 – Educação de Qualidade e ODS 8 - Trabalho Decente e Crescimento Econômico:** a valorização da agricultura familiar, inclui a educação formal com conteúdo profundo para a promoção da agroecologia nas escolas do campo, valorizando um importante conhecimento que não pode desaparecer, dado o risco de não poder mais ser reproduzido no futuro. A agroecologia é um setor de alto valor agregado e intensivo em mão de obra, pois além de promover o empoderamento dos agricultores, capacita-os para a redução da dependência de insumos externos. Por essa razão, deve ser considerada uma forma de capacitação e de educação de qualidade a ser propagada e assumida pelos governos nas diferentes esferas, contribuindo para a manutenção das pessoas no campo, porém, não sem qualificação, aumentando o número de jovens e adultos com habilidades e competências. Acredita-se que isso oportunize a melhoria da renda através do acúmulo do conhecimento, do uso adequado de tecnologias e da oferta de produtos com maior valor agregado, ou seja, trabalho decente e digno no campo para homens e mulheres, promovendo crescimento econômico sem degradação ambiental.

**ODS 5 – Igualdade de Gênero e ODS 10 – Redução das Desigualdades:** as desigualdades limitam a expansão das oportunidades e habilidades das pessoas. A participação das mulheres na agricultura familiar, especialmente nas pequenas propriedades produtoras de frutas, legumes e verduras, assim como nas pequenas agroindústrias é sabidamente expressiva. Ao adquirir produtos da agricultura familiar, as festas gastronômicas tradicionais contribuem para a redução das desigualdades e para a promoção da igualdade de gênero, inclusive contribuindo com a renda familiar, além de promover a articulação entre as mulheres, visto que as festas ocorrem nas associações de moradores, as quais são sede para o associativismo feminino, que ocorre através dos clubes de damas e clubes de mães. Esses fatores encadeados contribuem para o empoderamento feminino e para a redução da discriminação, oportunizando igualdade no exercício da liderança e na tomada de decisões junto à comunidade local, tanto nos clubes quanto nas festas gastronômicas tradicionais.

**ODS 9 – Indústria, Inovação e Infraestrutura:** as festas gastronômicas tradicionais demandam alimentos que podem ser produzidos em pequenas agroindústrias familiares, como bolachas, cervejas artesanais, chopp, cuca artesanal, farofa temperada, geleia de frutas, lasanha, macarrão, pães, vegetais em conserva, vinho etc. Promover o acesso das agroindústrias familiares locais às cadeias de valor e ao mercado significa promover crescimento econômico dado o investimento no produto interno bruto municipal.

**ODS 11 – Cidades e Comunidades Sustentáveis:** as festas gastronômicas tradicionais contribuem para o aumento do senso de pertencimento à comunidade rural, resultando no aumento das possibilidades das pessoas permanecerem no campo, além de permitir aos pequenos agricultores familiares as condições financeiras para o acesso à habitação segura com serviços básicos de saneamento. Evita, também, o êxodo rural e a aglutinação das pessoas no meio urbano que, em 2014, abrigava 54% da população mundial, com projeção para 66% da população até 2050.

Não obstante, as festas gastronômicas tradicionais protegem e fortalecem o patrimônio da cultura alimentar local e apoiam as relações econômicas, sociais e ambientais positivas entre áreas urbanas e rurais, reforçando o planejamento regional de desenvolvimento. Para além disso, representam um importante diálogo

no que concerne às relações rurais e urbanas, considerando que muitas pessoas que frequentam tais festas são moradoras de áreas urbanas que se deslocam ao campo para participar destas atividades, ainda que esse local não esteja tão distante do que se pode formalmente ser considerado como meio urbano.

**ODS 12 – Consumo e Produção Responsáveis:** as festas gastronômicas tradicionais promovem a cultura e o consumo de produtos locais, considerados mais responsáveis, pois necessitam menor quantidade de recursos energéticos no seu transporte, menor quantidade de embalagens de modo geral, menores perdas econômicas por desperdício ao longo das cadeias de produção, transporte e abastecimento. Além disso, ainda, promovem a conscientização sobre um estilo de vida em harmonia com a natureza.

**ODS 13 – Ação Contra a Mudança Global do Clima e ODS 15 - Vida Terrestre:** o comer tradicional, privilegiando alimentos in natura, produzidos localmente pela agricultura familiar, contribui para reforçar a resiliência diante das mudanças climáticas e catástrofes naturais, pois mantém capacitada a mão de obra produtora destes alimentos, possibilitando uma resposta rápida na oferta de alimentos diante de uma crise agrária global (agricultura capitalista).

Neste sentido, a importância do modo de produção agroecológico mais uma vez se torna evidente. Apesar de ainda não ser o sistema de produção dos agricultores familiares locais fornecedores das festas, eles, no entanto, praticam um modo de produção mais próximo da agricultura camponesa, normalmente utilizado em pequenas propriedades e que apresenta menor impacto ambiental, se comparado às *commodities*. Isso também contribui na mitigação da mudança climática global, promovendo o uso sustentável dos ecossistemas, protegendo e recuperando a rica biodiversidade brasileira.

**ODS 17 – Parcerias e Meios de Implementação:** acredita-se que todos os cidadãos, em todas as localidades devem estar engajados, agindo ativamente em busca dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, visto que existe uma interdependência global que afeta a todos pela privação ou não das liberdades, que só podem ser superadas com a promoção integrada do desenvolvimento sustentável.

Neste sentido, SEN (2000), afirma que o raciocínio coletivo socialmente responsável, mantém valores sociais que promovem o êxito de diferentes formas de

organização social, seja no mecanismo de mercado, na democracia política, nos direitos civis e políticos ou na oferta de bens públicos e de instituições para a ação e no protesto público.

Dessa forma, as festas gastronômicas tradicionais têm importante potencial de contribuição nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável à medida que se dispõe a adquirir da agricultura familiar local os alimentos utilizados.

Os ODS 6 (Água Potável e Saneamento), ODS 7 (Energia Acessível e Limpa), ODS 14 (Vida na Água) e ODS 16 (Paz, Justiça e Instituições Eficazes), não se aplicam a esta pesquisa porque não integram a realidade das festas gastronômicas tradicionais.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesta pesquisa, foram apresentadas as principais características das festas gastronômicas tradicionais, que ocorrem na zona rural de Marechal Cândido Rondon, na forma de um inventário registrado desta cultura alimentar. Tal atividade foi levada a cabo no sentido de contribuir para o reconhecimento destas festas como Patrimônio Imaterial da Cultura Alimentar Local, reduzindo o risco, em médio prazo, da perda de referenciais importantes desta cultura alimentar. Trata-se de um município em que ainda há potenciais de reprodução do comer tradicional devido aos importantes aspectos dos modos típicos do saber-fazer alimentar e dos rituais nas festas locais, haja vista que a comida é um importante elo entre as pessoas e seu território, ampliando a identitária e a noção de pertencimento.

No mundo contemporâneo, observa-se grandes modificações sociais, o que reflete no estilo de vida das pessoas e dos grupos. Tais transformações têm ocorrido também no campo alimentar, alterando os modos tradicionais do saber-fazer e os hábitos alimentares e de consumo, sobretudo, pelo aumento do consumo de alimentos processados e ultraprocessados largamente disponíveis no comércio e pelo acesso facilitado aos *fast-foods*, que já chegam rapidamente às cidades do interior.

Essas transformações tendem a ser associadas pela mídia e pelo capital ao símbolo de modernidade, ao passo que as práticas alimentares mais tradicionais passam a ser referência de passado. Nesse sentido, há sempre o risco de tais locais se tornarem também “coisas do passado” e deixarem de ocupar um lugar de importância na sociedade moderna contemporânea. As comidas típicas vão se tornando consumo a serem feitos em festas ou em lugares de especializados e atrelados ao turismo.

Entende-se que as festas gastronômicas tradicionais rurais são guardiãs do patrimônio imaterial da cultura alimentar, contribuindo para a manutenção dos pratos típicos tradicionais, que possuem identidade, sentimento de pertencimento e dão sentido à vida coletiva, oportunizando a transmissão intergeracional do saber-fazer e da autonomia dos comensais.

Sob essa ótica, reproduzir experiências com o uso do fogo no preparo dos alimentos, em especial os assados a lenha/carvão, que são cultivados por diferentes culturas, constituem práticas que maximizam a relação prazer-saúde. Na mesma medida, considera-se o potencial de contribuição do comer tradicional no desenvolvimento de uma sociedade inclusiva e justa, na qual são oferecidas aos pequenos agricultores familiares locais oportunidades para a produção e comercialização dos seus produtos, assim como oportunidades de qualificação e assistência técnica, como ocorre com os médios e grandes agricultores.

Dessa forma, é possível reduzir as principais privações de liberdade que historicamente limitam o uso pleno do potencial de agente dos pequenos agricultores familiares, oferecendo a sociedade mais do que apenas *commodities* a preços baixos, mas o bem comer produzido localmente, que mescla sabores e sentidos, promovendo assim, o desenvolvimento sustentável de toda a comunidade.

É evidente que as festas gastronômicas tradicionais do meio rural têm um cenário favorável para a aquisição de alimentos de agricultores familiares locais, inclusive como forma de manutenção da diversidade de alimentos locais, visto que o mercado tradicional de *commodities* é limitador nesse quesito.

Os processos de globalização, industrialização e modernização da agricultura alteraram diversos processos da vida contemporânea, com destaque para os modos de produção e consumo dos alimentos, mas ao mesmo tempo, torna evidente a necessidade de valorização da cultura alimentar tradicional local, pois o território passa a assumir valor de referência para as escolhas alimentares, como um ato político que oportuniza contribuir com o agravamento ou a melhora das condições de desenvolvimento rural sustentável, promover a soberania e a segurança alimentar e nutricional e preservar o patrimônio imaterial da cultura alimentar.

Nesta pesquisa, observou-se uma grande diversidade de gêneros alimentícios servidos: 59 alimentos dos quais, 61,5% são alimentos *in natura*, 13,4% são processados localmente, 19,5% são alimentos processados industrialmente e 5,6%, produtos alimentícios ultraprocessados. Os alimentos servidos nas festas gastronômicas tradicionais tiveram como origem o supermercado em 74% dos alimentos servidos, 13,9% são adquiridos de sócios e/ou agricultores familiares locais e 12% são doados pelos associados. Os alimentos mais adquiridos da

agricultura familiar são os utilizados no café colonial e os alimentos mais doados são alface, chuchu, cuca, mandioca, ovos, pepino e repolho.

É importante refletir que, apesar desses processos de modificação/substituição de alguns alimentos, as festas tradicionais continuam sendo reproduzidas, bem como os pratos considerados típicos, ainda que com alterações dos ingredientes. Se não é o melhor que se tem em termos de nutrição e do aproveitamento dos produtos da agricultura familiar local, cultivados pelos próprios membros que organizam as festas, elas ainda permanecem como categoria de festas tradicionais. Obviamente, essas informações coletadas na pesquisa sinalizam para discussões e orientações importantes a serem feitas com os organizadores das festas no sentido de encontrar uma solução possível e viável para amenizar tal situação identificada.

É válido ressaltar, diante da necessidade planetária de construir modos de produção e consumo mais responsáveis visando à promoção do desenvolvimento sustentável, que as festas gastronômicas tradicionais poderiam adotar como estratégia o desenvolvimento de fornecedores locais da agricultura familiar, o uso preferencial de frutas, legumes e verduras da época e a elaboração própria de bebidas para comercialização, senão exclusivamente, mas como opção para os participantes, contribuindo assim com a saúde dos consumidores, com a valorização da produção local e para o incremento econômico junto as associações de moradores, garantindo, ainda, um dinamismo interessante ao apelo também turístico que as festas representam para o município.

## REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. **Paradigmas do capitalismo agrário em questão**. São Paulo; Rio de Janeiro; Campinas: Hucitec; Anpocs; Unicamp, 1992.

ALMENDRA, M.S.S. CRUZ, R.M.M. STEFANUTTI, P. LOPES, T.H. **A origem gastronômica do Oeste Paranaense e sua representação territorial e cultural**. X Fórum Internacional de Turismo do Iguassu. Paraná: Foz do Iguaçu, 2016.

AMARAL, R. Festa “à brasileira”: sentidos do festejar no país que “não é sério”. **Tese (Doutorado em Antropologia Social)**. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Universidade de São Paulo. São Paulo, 1998.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: informação e documentação: referências, elaboração. Rio de Janeiro, 2002. 24p.

\_\_\_\_\_. **NBR 10520**: informação e documentação, citação em documentos, apresentação. Rio de Janeiro, 2002. 7p.

\_\_\_\_\_. **NBR 14724**: informação e documentação, trabalhos acadêmicos, apresentação. Rio de Janeiro, 2011. 11p.

\_\_\_\_\_. **NBR 6024**: numeração progressiva das seções de um documento. Rio de Janeiro, 2012. 4p.

\_\_\_\_\_. **NBR 6027**: sumário. Rio de Janeiro, 2013. 3p.

\_\_\_\_\_. **NBR 6028**: resumos. Rio de Janeiro, 2003. 2p.

\_\_\_\_\_. **Técnicas de pesquisa**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

BEARDSWORTH, A. KIEL, T. **Sociology on the menu**. New York: Routledge, 1997.

BESSIÈRE, J. Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. **Sociologia Ruralis** Volume 38, Nº 1, 1998.

BORTNOWSKA, K. ALBERTON, A. MARINHO, S.V. Cultura e Alimentação: análise das Festas Gastronômicas na Serra Gaúcha. **Revista Rosa dos Ventos**, 4(III), p.369-383, jul-set, 2012.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, Poder Executivo. Brasília, 2006. Disponível em <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm)>. Acesso em: 03 outubro de 2012

\_\_\_\_\_. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf). Acesso em: 29 jun 2019, às 8h15

BRUNHES, J. **La géographie humaine**. Édition abrégée. Paris: PUF, 1942.

CAETANO, A. L. de O. et al. “**História posta à mesa**” Revista Santa Catarina em História - Florianópolis - UFSC – Brasil ISSN 1984- 3968, v.6, n.1, 2012.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004. 954 p.

CAMARANO, A. A.; ABRAMOVAY, R. Êxodo rural, envelhecimento e masculinização no Brasil: panorama dos últimos 50 anos. **Revista Brasileira de Estudos Populacionais**, Brasília, v. 15, n. 2, p. 45-65, 1998.

CAMINO V. R. de; MULLER S. **Sostenibilidad de la agricultura y los recursos naturales**: Bases para establecer indicadores. IICA – Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. GTZ GmbH, 1993.

CAMPBELL, C. The sociology of consumption In: MILLER, D. **Acknowledging consumption**: a review of new studies. New York: Routledge, 2005. p. 1-57.

CÂNDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e as transformações dos seus meios de vida. 6ª ed. Rio de Janeiro: Duas Cidades, 1982. 284 p.

CANESQUI, A. M. Antropologia e Alimentação. Revista de Saúde Pública, São Paulo, 22(3), 1988.

CASABIANCA, F. et al. Terroir et typicité: propositions de définitions pour deux notions essentielles à l’appréhension des Indications Géographiques et du développement durable. In: CONGRÈS INTERNATIONAL DES TERROIRS VITICOLES, 6., 2006, Montpellier. **Anais...**Montpellier, France: Enita Bordeaux, 2006.

CASTRO, J. A geografia da fome. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

CNM – Confederação Nacional de Municípios. **Guia para Localização dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável nos Municípios Brasileiros**. O que os gestores municipais precisam saber – Brasília: CNM, 2016. 132p.

CNM – Confederação Nacional de Municípios. **Guia para Integração dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável nos Municípios Brasileiros – Gestão 2017-2020** – Brasília, DF: CNM, 2017. 140p.

CONDOMINAS, G. *L’espace social à propôs de l’Asie du Sud-Est*. Paris:Flammarion, 1980.

DAROLT, M. R.; LAMINE, C.; BRANDENBURG, A. A diversidade dos circuitos curtos de alimentos ecológicos: Ensinaamentos do caso brasileiro e francês. *Agriculturas* v. 10, n. 2, 2013. p. 8 – 13.

DÓRIA, C. A. Formação da culinária brasileira. São Paulo: Três Estrelas, 2014. 279p.

DORNELES, E.B. *Gramado: a produção e consumo de uma imagem de cidade europeia no sul do Brasil*. 172 f. **Dissertação (Mestrado em Antropologia)**- Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2001.

DOUGLAS, M. Les structures du culinaire. *Communications*, n. 31, p.145-169, 1979.

DOWBOR, L. **Democracia Econômica: alternativas de gestão social**. Edição revista e atualizada, julho de 2012, 131 p. Disponível em: <http://dowbor.org/2012/07/democracia-economica-um-passeio-pelas-teorias-edicao-revista-em-nov-2010.html/> Acesso em 15 nov 2019.

EHLERS, E. M. O que se entende por agricultura sustentável? In: VEIGA, Jos E. (Org). **Ciência Ambiental, primeiros mestrados**. São Paulo: Annablume: FAPESP, 1998.

EWBANK, T. Vida no Brasil. Editora: Da Universidade de SP. São Paulo, 1976.

FAO. **The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture**. BÉLANGER, J. & PILLING, D. (Eds.). FAO Commission on genetic resources for food and agriculture. Assessments, 2019. Disponível em <http://www.fao.org/3/CA3129EN/CA3129EN.pdf>, acesso em 17 nov 2019

FAO and ITPS (Intergovernmental Technical Panel on Soils). Status of the World's Soil Resources (SWSR) – Main Report. Food and Agriculture Organization of the United Nations and Intergovernmental Technical Panel on Soils, Rome, Italy. Disponível em: <http://bit.ly/soil-resources> acesso em 17 nov 2019.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Org.). **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885 p.

FIGUEIRA, D. G. História. 2ª ed. São Paulo: Ática, 2005, p.190

FISCHLER, C. **L'Homnivore**. Paris: O. Jacob, 1990

FRANZEN, D.O.; EIDT, S.; TESSING, D. A arquitetura enxaimel: identidade, memória e dimensão patrimonial em Itapiranga/SC. **Revista de Arquitetura IMED**. Passo Fundo, vol. 7, n.1, p. 5-27, Jan-Jun., 2018.

\_\_\_\_\_. A “McDonaldização” dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 841-870.

FREYRE, G. Casa Grande & Senzala: Formação da Família Brasileira sob o Regime da Economia Patriarcal. 47ª ed. São Paulo: Global, 2003.

GARCÍA, L. Jacinto. **Una historia comestible**: homínidos, cocina, cultura y ecología. Gijón: TREA, 2013. 270 p.

GARINE, I. de. Les modes alimentaires: histoire de l'alimentation et des manières de table. In: POIRIER, J. **Historie des mœurs**. Paris: La pléiade, Gallimard, 1991.

GIARD, L. “Cozinhar”. In: CERTEAU, M. de et al. (Org). **A invenção do cotidiano II: morar, cozinhar**. 11 ed. Petrópolis: Vozes, 2012. P.210-331.

GIDDENS, A. A vida em uma sociedade pós-tradicional. In: BECK, U; GIDDENS, A; LASH, S. **Modernização reflexiva**: política, tradição, e estática na ordem social moderna. Tradução de Magda Lopes. São Paulo: UNESP, 2012. p. 89-166.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GOERGEN. P.L. Competências docentes na educação do futuro: anotações sobre a formação de professores. Nuances. Vol. VI. Outubro de 2000.

GOODMAN, D. Economia e sociedade rurais a partir de 1945. In: BACHA, E. KLEIN, H. S. **A transição incompleta. Brasil desde 1945**. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1986, p. 113-173.

GOODMAN, D. Espaço e lugar nas redes alimentares alternativas: conectando produção e consumo. In: GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas**: negócios e mercados da agricultura familiar. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2017. p. 59-82.

GRAZIANO DA SILVA, J. **Progresso técnico e relações de trabalho na agricultura**. São Paulo: HUCITEC, 1981. 210p.

GROSS, D. The sisal scheme. *Natural History*, 3, p.55-65, 1971.

HALL, S. Quem precisa de identidade? In: SILVA, T. T. (Org). **Identidade e diferença**: a perspectiva dos estudos culturais, Petrópolis: Vozes, 2000.

HARRIS, M. **Good to eat, riddles of food and culture**. New York: Simon & Schuster, 1985.

HEINRICH, R. (Org). **Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional 2016/2017**. Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN. Marechal Cândido Rondon. 2016.

HEINRICH, R. (Org). **Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional 2018/2021**. Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN. Marechal Cândido Rondon. 2ª edição, 2018.

HERNÁNDEZ, J. C. **Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares**. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. P. 129-146

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Demográfico 2010**. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. Disponível em: <http://censo2010.ibge.gov.br> Acesso em 02 nov 2019.

\_\_\_\_\_. **Censo Agropecuário 2017**. Rio de Janeiro: IBGE, 2017. Disponível em: <https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/> Acesso em 02 nov 2019.

\_\_\_\_\_. **IBGE Cidades: Marechal Cândido Rondon, 2019**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pr/marechal-candido-rondon/panorama> Acesso em: 01 set 2019

IPARDES. **Caderno Estatístico Município de Marechal Cândido Rondon**. Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social. Janeiro, 2019.

KAGEYAMA, A. *et al.* O novo padrão agrícola brasileiro: do complexo rural aos complexos agroindustriais. In: DELGADO, G. C. *et al.* (org). **Agricultura e políticas públicas**. Brasília, IPEA, (Série IPEA, 127), 1990, p. 113-223.

KILANI, M. **Introduction à l'anthropologie**. Payot, Lausanne, 1992.

KUMMER, L. **Metodologias Participativas no Meio Rural**. Uma visão interdisciplinar. Conceitos, ferramentas e vivências. Salvador: GTZ, 2007. 155 p.

YIN, R.K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. Tradução Daniel Grassi. 2.ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

LÉVI-STRAUSS, C. L'origine des manières de tables. Paris:Plon, 1968.

LEWIN, K. Forces behind food habits and methods of change. Report of the committee on food habits. **Bulletin Nat. Res.Counc.**, Washington, v. CVIII, p.35-65, 1943. Repris in *Psychologie dynamique*. Paris: PUF, 1943.

LIMA, R. S.; CÂNDIDO JÚNIOR, J. F.; D'AMICO, A. R. Segurança Alimentar e Sustentabilidade Ecológica e Social: o caso da extração ilegal e produção clandestina do palmito-juçara (*Euterpe edulis*) no Parque Nacional do Iguaçu. In: CASARIL, K. B. P. B. & PLEIN, C. (Orgs.). **Segurança alimentar numa perspectiva**

**multidisciplinar:** contribuição ao debate brasileiro. Francisco Beltrão: UNIOESTE, 2005. p. 146-162.

LIMA, R. S. (2015). Práticas alimentares e sociabilidades em famílias rurais da zona da mata mineira: mudanças e permanências. Viçosa: UFV. **Tese de doutorado**. 204 p.

LIMA, R.S. FERREIRA NETO, J.A.; FARIAS, R.C.P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. Demetra; 2015; 10(3); 507-522.

LODY, R. **Brasil bom de boca:** temas da antropologia da alimentação. São Paulo: SENAC, 2008. 424 p.

LONDRES, F. **Agrotóxicos no Brasil:** um guia para ação em defesa da vida. – Rio de Janeiro: AS-PTA – Assessoria e Serviços a Projetos em Agricultura Alternativa, 2011. 190 p.

MARECHAL CÂNDIDO RONDON. Plano Municipal de Saúde 2018-2021. Secretaria Municipal de Saúde. Agosto, 2017.

MARECHAL CÂNDIDO RONDON. Dados Gerais do Município. Município: Sobre. Prefeitura Municipal de Marechal Cândido Rondon, 2019. Disponível em: <https://marechalcandidorondon.atende.net/#!/tipo/pagina/valor/26> acesso em: 01 set 2019.

MARSDEN, T. Beyond agriculture?: regulating the new rural spaces. Journal of Rural Studies, London, v. 11, n. 3, p. 285-296, 1995.

MARTINS, A.P.B. et al. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 47, p. 656-665, 2013.

MAUSS, M. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: \_\_\_\_\_. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac-Naify, 2003. p. 281-314.

MENASCHE, R. ALVAREZ, M. COLLAÇO, J. Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

MENEZES, H.M. **Pinhão Indígena:** Culinária do Paraná. Curitiba: SENAC, 2008.

MENEZES, M.L.P. et al. Comunidade Quilombola de São Pedro de Cima: diagnósticos dos saberes necessários para uma educação ambiental e patrimonial. Projeto de extensão universitária. Juiz de Fora, UFJF. 2008.

MINAYO, M. C. de S. (Org) (2016). **Pesquisa Social:** teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes. 95 p.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: editora SENAC. São Paulo, 2008. 207 p.

MONTIBELLER-FILHO, G. O Mito do Desenvolvimento Sustentável. Florianópolis. Edirora: UFSC, 2004.

MOTTA, M. (Org). **Dicionário da Terra**. Editora: Civilização Brasileira. 2005

MILLER, D. **Acknowledging consumption: a review of new studies**. New York: Routledge, 2005. p. 1-57.

NAVARRO, Z. Desenvolvimento rural no Brasil: os limites do passado e os caminhos do futuro. **Estudos Avançados 15** (43), 2001.

NEGRINE, A.S. Festa do Pinhão de São Francisco de Paula/RS. **Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul, v.2, n.2, jul.- dez. 2010, p. 129-138.

NIEDERAUER, O. H. Toledo no Paraná. **A Historia de um Latifúndio Improdutivo, sua Reforma Agrária, sua Colonização, seu Progresso**. Toledo: Manz Etiquetas Adesivas, 1992.

PALACIOS,S. ZOFFOLI, E. **Gloria y Tragedia de Las Misiones Guaranies**: Historia de las Reducciones Jesuítas durante los siglos XVII y XVIII em el Rio de la Plata. Bilbao: Ediciones Mensajero, 1991.

PANEGASSI, R. L.; **Livro: O pão e vinho da terra** – alimentação e mediação cultural nas crônicas quinhentistas sobre o novo mundo. São Paulo: Alameda, 2013. 212p.

PARANÁ. **II Plano Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional 2016-2019**. NITSCHKE, V.; TSUPAL, P.; OLIVEIRA, S. de; RIBEIRO, M.; SCHNEIDER, J.M.; OLIVEIRA, S.C. de; LEANDRO, A. PAREDES, L.C. (Org). Curitiba: SEAB/CAISAN-PR, 2017.

PINTO, H. S.; SIMÕES, R. A. **Cultura Alimentar como Patrimônio Imaterial da Humanidade: desafios e oportunidades para a gastronomia brasileira**. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas/CONLEG/Senado, abril / 2016 (Texto para Discussão nº 195). Disponível em: [www.senado.leg.br/estudos](http://www.senado.leg.br/estudos). Acesso em 4 de abril de 2016.

Plataforma AGENDA 2030. **A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável**. Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento – PNUD. Disponível em: [www.agenda2030.com.br](http://www.agenda2030.com.br), acesso em 21 out 2019.

PLEIN, C. Os mercados da pobreza ou a pobreza dos mercados? As instituições no processo de mercantilização da agricultura familiar na Microrregião de Pitanga, Parana / Clério Plein. 266 f. Tese (Doutorado). Universidade Federal do Rio Grande

do Sul. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, RS, 2012.

PLOEG, J.D. van der. El proceso de trabajo agrícola u la mercantilización. In: Guzman, E.S. Ecología, campesinato y historia. As Ediciones de la piqueta, 1992. P. 135-195.

PLOEG, J. D. van der. et al. Rural development: from practices and policies towards theory. **Sociologia Ruralis**, v. 40, n. 4, p. 391-408, Oct. 2000.

PLOEG, J. D. van der et all. On Regimes, Novelties, Niches and Co-Production. In: PLOEG, J. D. van der and WISKERKE, J. S. C. (Eds.) **Seeds of transition: essays on novelty production, niches and regimes in agriculture**. Royal Van Gorcum, 356p., 2004.

PLOEG, J.D. van der. RENTING,H. Behind the 'redux': a rejoninder to David Goodman. *Sociologia Ruralis*, 44 (2),p.235-242,2004.

PLOEG, J. D. van der. **Camponeses e impérios alimentares**: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2008.

PLOEG, J. D. van der. O modo de produção camponês revisitado. In: SCHNEIDER, S. **A pluriatividade na agricultura familiar**. 2ª edição. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. 258 p.

POLANYI, K. A grande transformação: as origens da nossa época. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2000.

PORTILHO, F.; CASTAÑEDA, M. Certificação e confiança face-a-face na feira de produtos orgânicos. In: ENCONTRO NACIONAL DA ANPPAS, 4., 2008, **Anais**. Brasília: ANPPAS, 2008. p. 1-15.

POULAIN, J.P. La nourriture de l'autre: entre délices et dégouts, Réflexions sur le relativisme de la sensibilité alimentaire", in *Cultures, Nourriture, International de l'imaginaire*, n.7, Paris, Babel Actes-Sud, p.115-139. 1997b.

POULAIN, J.P. Les dimensions sociales de l'obésité. In: INSERM. *Obésité, dépistage et prévention chez l'enfant*, Expertise collective. Paris, INSERM, 2000. P. 59-96.

POULAIN, J.P. Les modèles alimentaires. In: POULAIN, Jean-Pierre. **Manger aujourd'hui**: attitudes, normes et pratiques. Paris: PRIVAT, 2001. p. 23-38.

POULAIN, J.P.. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013.

ROCHA, C; BURLANDY, L; MAGALHÃES, R. **Segurança Alimentar e Nutricional**: perspectivas, aprendizagens e desafios para as políticas públicas. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2013.

ROMEIRO, A. R. **Meio ambiente e dinâmica de inovações na agricultura**. São Paulo: Annablume/FAPESP, 1998.

RICHARDSON, R. J.; **Pesquisa Social: Métodos e Técnicas**. São Paulo: Atlas, 2012.

RUA, M. das G. **Ciência Política: conceitos básicos**. Instituto de Gestão, Economia e Políticas Públicas – IGEPP. 2015 Disponível em: [http://igepp.com.br/uploads/arquivos/igepp\\_texto\\_basico\\_ciencia\\_politica.pdf](http://igepp.com.br/uploads/arquivos/igepp_texto_basico_ciencia_politica.pdf)  
Acesso: 25 ago 2019, às 15h43.

SACHS, I. **Caminhos para o desenvolvimento sustentável**. Org: Paula Yone Stroh. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

SCHARLLENBERGER, E. **O Guairá e o espaço missioneiro: índios e jesuítas no tempo das missões rio-platenses**. Cascavel: Coluna do Saber, 2006.

SEN, A. **Desenvolvimento como liberdade**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

SILVA, D. A. C. **A Manutenção e a Reconfiguração dos Hábitos como Fonte de Identidade Cultural: O Caso dos Migrantes Maranhenses em São Gotardo-MG**. Revista Brasileira de Educação e Cultura – ISSN 2237-3098 Número XV Jan-jun 2017 Pag 60-70.

SAATKAMP, V. **Desafios Lutas e Conquistas. História de Marechal Cândido Rondon**. Cascavel: ASSOESTE, 1985. In: STEIN, M. N. **A construção do discurso da germanidade em Marechal Cândido Rondon (1946-1996)**, 2000.

SACHS, I. **Entrevista/Ignacy Sachs concedida a Emater/RS**. In: Felippi, A. Rev. Agroecol. E Desenv. Rur. Sustent., Porto Alegre, v.2, n.4, out/dez. 2001.

SCHNEIDER, S.; GAZOLLA, M. **Os atores do desenvolvimento rural: perspectivas teóricas e práticas sociais**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2011.

STEIN, M. N. **A construção do discurso da germanidade em Marechal Cândido Rondon (1946-1996)**. Florianópolis. **Dissertação (Mestrado)**. 2000.

TANAKA, J. H. **“Comer é um ato político”: O Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA) e a politização do consumo**. Rio de Janeiro, RJ. **Dissertação (Mestrado)**. 2019

TELEGINSKI, N.M. **Sensibilidades na cozinha: a transmissão das tradições alimentares entre descendentes de imigrantes poloneses no centro-sul do Paraná, século XX**. Curitiba, PR. **Tese (Doutorado)**. 2016

TRENTMANN, F. Knowing consumers – histories, identities, practices: an introduction. In: TRENTMANN, F. **The making of the consumer: knowledge, power and identity in the modern world**. Oxford: Berg, 2005, p. 1-27.

UNESCO. **Basic Texts of the 2003 convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage**. Paris: UNESCO, 2010.

WACHOWICZ, R. C. **Obrageros Mensus e Colonos. História do Oeste Paranaense**. 2ª edição. Curitiba: Vicentina, 1987. STEIN, M. N. A construção do discurso da germanidade em Marechal Cândido Rondon (1946-1996), 2000.

WILKINSON, J. Os mercados não vêm mais do “Mercado”. In: MARQUES, F.C. CONTERATO, M.A. SCHNEIDER, S. (Org). **Construção de mercados e agricultura familiar: desafios para o desenvolvimento rural**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016. P.53-74.

WRANGHAM, R. **Pegando fogo: porque cozinhar nos tornou humanos**. Tradução: Maria Luiza X. de A. Borges. Rio de Janeiro: Zahar, 2010. 226 p.

## APÊNDICE

### – Calendário gastronômico de MCR

#### Calendário gastronômico 2019

DATA	EVENTO	LOCAL
06/01	Matinê	Clube de Idosos Amizade
12/01	Baile	Ass. Moradores Linha São Cristóvão
13/01	Festa	Igreja Católica de São Roque
20/01	Almoço com Matinê	Clube Guarani Esporte Clube
25, 26 e 27/01	2º Encontro Pais e Filhos	Parque de Lazer Porto Mendes
05 a 08/02	Mais Verão - Municipal	Parque Exposições
09 a 10/02	Mais Verão - Regional	Parque Exposições
10/02	Festa da Igreja Católica	Ass. Moradores de Linha São Bernardo
10/02	Almoço da Ass. Pomeranos	CTG – Parque Exposições
17/02	Festa Anual Idosos	Clube de Idosos de Esquina Bandeirantes
03/03	Festa com Almoço	Com. Evangélica de Porto Mendes
03/03	Almoço e Matinê	Clube de Idosos Alvorada
16/03	Almoço OASE	Comunidade Evangélica Martin Luther
23 e 24/03	Torneio de Pesca a Corvina	Parque de Lazer Porto Mendes
24/03	Almoço dos Pioneiros	Café Colonial
24/03	Almoço Boi no Rolete	CTG Tertúlia
31/03	Festa do Costelão	Linha Marrecos
06/04	Café Clube de Mães	Linha Flor de Maio
07/04	Almoço com Matinê	Clube de Idosos de Linha Ajuricaba
07/04	Festa Com. Evangélica	Margarida
07/04	Almoço do Clube de Mães	Associação do Alvorada
07/04	Festa de Nossa Sra Salette	Comunidade Católica Novo Horizonte
13/04	Almoço Unidos em Fé	Comunidade Martin Luther
13/04	Festa do Frango	Ass. Moradores de Linha Palmital
14/04	Festa do Costelão	Ass. Moradores de Bela Vista
14/04	Festa Igreja Luterana	Ass. Moradores da Linha Heidrich
20/04	Baile	Com. Católica São Roque
27/04	Jantar Galinhada e Macarronada	Clube de Mães de Linha Ajuricaba
28/04	Festa Anual dos Idosos	Margarida
28/04	Leitão a Marechal	Centro de Eventos
01/05	Almoço com Matinê	Clube de Idosos Porto Mendes
04/05	Jantar Italiano	Ass. Moradores de Novo Horizonte
05/05	Festa do Matambre	Ass. Moradores de Bom Jardim
05/05	Festa Típica Polonesa	Assoc. Moradores Linha Campo Sales
05/05	Festa da Ação de Graças	Comunidade Evangélica Martin Luther
05/05	Festa Anual	Clube de Idosos Novo Três Passos
08/05	Almoço e Matinê do Clube de Idosos	São Roque
12/05	Festa da Padroeira	Comunidade Católica Botafogo
12/05	Almoço Dia das Mães	Comunidade Católica Porto Mendes
12/05	Festa	Igreja Evangélica de Linha Arara
15/05	Almoço e Matinê	Clube de Idosos de Curvado

18/05	Jantar	Clube de Mães do Jardim Florida
18/05	Café	Clube de Mães de Iguiporã
19/05	Festa do Costelão	Clube Lira
24/05	Jantar	Clube de Mães de Linha Wilhelms
26/05	Festa da Ponta de Peito	Ass. Moradores de Linha Ajuricaba
<b>DATA</b>	<b>EVENTO</b>	<b>LOCAL</b>
26/05	Festa da Capela	Comunidade Católica de São Roque
26/05	Festa Porco no Tacho	Ass. Moradores J Alvorada
01/06	Jantar Galinhada e Mac	Ass. Moradores de Linha Wilhelms
01/06	Festa Junina	Ass. Moradores L. São José do Guaçu
08/06	Jantar Italiano - Veteranos Novo Horizonte	CTG Parque Exposições
08/06	Café Clube de Mães	Linha São Bernardo
09/06	Almoço	Clube de Mães do Alvorada
09/06	Almoço	Ass. Moradores São Francisco
09/06	Festa 26 Anos	Clube de Idosos Clube Paz e Amor
15/06	Café	Clube de Mães do Jardim Primavera
22/06	Café Clube de Mães	Linha Guará Nacional
26/06	Almoço e Matinê	Clube de Mães de Linha São Cristóvão
29/06	Miss e Mister 3º Idade	A definir
06/07	Baile Julino	Clube de Idosos de Linha Bandeirantes
07/07	Festa 41 Anos	Clube de Idosos Clube Amizade
07/07	Almoço Frango Desossado	Ass. Moradores de Novo Horizonte
13/07	Jantar Dançante	Clube de Mães Linha Heidrich
14/07	Festa 30 Anos	Clube de Idosos de Bom Jardim
21/07	Galinhada e Macarronada - Expo Rondon 2019	Clube de mães Linha Concórdia
25 e 28		Parque de Exposições
03/08	Jantar Boi na Estufa	Ass. Moradores de Linha Arara
04/08	Festa Anual	Clube de Idosos de Novo Horizonte
04/08	Almoço	Ass. Moradores do Jardim Primavera
08/08	Concurso de Pratos dos Clube de Mães	Parque de Exposições
10/08	Jantar Italiano	Ass. Moradores de Linha Wilhelms
11/08	Almoço	Com. Católica de Linha São Cristóvão
14/08	Almoço e Matinê	Clube de Idosos de São Roque
16 e 17/08	Milch Fest	Ass. Moradores de Linha Heidrich
17/08	Café	Clube de Mães do Lira
18/08	Festa da Padroeira	Com. Católica de Linha São Bernardo
18/08	Festa Anual	Clube de Idosos de Bela Vista
18/08	Leitão a Jardim Marechal	Ass. Moradores do Jardim Marechal
21/08	Café APAE	Comunidade Cristo
21/08	Almoço e Matinê	Clube de Idosos de Curvado
25/08	Leitão à Pururuca	Corinthians E.C de Margarida
25/08	Festa de Costelão	Ass. Moradores do Lot. Augusto
25/08	Festa	Igreja Linha Belmonte
01/09	Almoço	Ass. Moradores de Linha Concórdia
01/09	Cupim Recheado	Ass. Moradores de Vila Curvado
01/09	Festa Leitão Pururuca	Ass. Moradores de Linha Maracanã
08/09	Festa Anual	Clube de Idosos Amizade
08/09	Almoço	Clube de Mães do Jardim Alvorada
08/09	Leitão a São Cristóvão	Ass. Moradores de Linha São Cristóvão

08/09	Festa	Com. Católica de Linha Bandeirantes
08/09	Festa do Frango	Com. Evangélica de Bom Jardim
14/09	Café	Clube de Mães Vila Gaúcha
14/09	Baile Lanç. Festa Búfalo	Com. Católica de São Roque
15/09	Almoço e Matinê	Clube de Idosos Paz e Amor
<b>DATA</b>	<b>EVENTO</b>	<b>LOCAL</b>
18/09	Chá da Primavera OASE	Com. Martin Luther
21/09	Café	Clube de Mães de Curvado
21 e 22/09	Torneio de Pesca ao Tucunaré	Parque de Lazer Porto Mendes
22/09	Festa do Búfalo	Comunidade Católica de São Roque
28/09	Baile de Kerb	Clube Guarani
28/09	Bingo	Clube de Mães de Linha Maracanã
29/09	Festa	Comunidade Evangélica de Bela Vista
29/09	Festa Ponta de Peito	Ass. Moradores de Novo Três Passos
02/10	Festa Pré Oktoberfest	Ass. Moradores de Margarida
05/10	Bingo	Clube de Mães de Novo Horizonte
06/10	Festa Anual	Clube de Idosos Alvorada
12/12	Festa Nossa S <sup>o</sup> Aparecida	Com. Católica Jardim Marechal
13/12	Boi no Rolete 4 <sup>a</sup> Edição	Ass. Moradores Linha Três Voltas
13/10	Almoço	Clube de Damas de Linha Concórdia
17 a 19 /10	Oktoberfest	Centro de Eventos
20/10	Almoço e Matinê	Clube de Idosos de Linha Bandeirantes
20/10	Festa da Padroeira	Comunidade Católica de Margarida
23/10	Almoço	Clube de Idosos de Linha São Cristóvão
26/10	Jantar e Concurso Galinhada	Assoc. Moradores Vila Gaúcha
03/11	Festa do Cupim	Ass. Moradores de L. São Bernardo
09/11	Jantar Dançante	Ass. Moradores de Linha Heidrich
09/11	Jantar Dançante	Ass. Moradores L. São José do Guaçu
10/11	Festa do Músico 3 <sup>a</sup> Idade	Clube de Idosos Alvorada
10/11	Festa Padroeira	Comunidade Matriz Católica
14/11	Jantar Dançante	Casais Reencontristas
15/11	Festa Anual	Comunidade Evangélica Martin Luther Clube de Idosos de Porto Mendes
24/11	Festa	Com. Católica de Novo Três Passos
24/11	Festa Espeto Corrido	Ass. Moradores de Linha Guavirá
30/11	Encontrão de Clube de Mães	Parque de Exposições
07/12	Jantar Dançante	Ass. Moradores de Linha São Carlos
08/12	Almoço e Matinê	Clube de Idosos de Iguiporã
24/12	Baile da Escola	Ass. Moradores de São Roque
31/12	Baile Revelion	Assoc. Moradores de São Cristóvão
31/12	Baile Revelion	Clube de Idosos Paz e Amor

**ANEXO**

Lei Municipal nº 4.904 de 16 de dezembro de 2016 – Dispõe sobre a obrigatoriedade de aquisição de alimentos orgânicos ou de base agroecológica na alimentação escolar no âmbito do sistema municipal de ensino.



**MUNICÍPIO DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON**  
ESTADO DO PARANÁ

**LEI nº 4.904, DE 16 DE DEZEMBRO DE 2016.**

**DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS OU DE BASE AGROECOLÓGICA NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ÂMBITO DO SISTEMA MUNICIPAL DE ENSINO DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

A Câmara Municipal de Marechal Cândido Rondon, Estado do Paraná, aprovou e eu, Prefeito, sanciono a seguinte LEI:

Art. 1º - Esta lei dispõe sobre a aquisição de alimentos orgânicos ou de base agroecológica na alimentação escolar no âmbito do Sistema Municipal de Ensino de Marechal Cândido Rondon, estabelece critérios para esta aquisição e dá outras providências.

Art. 2º - Fica instituída a obrigatoriedade de aquisição de alimentos orgânicos ou de base agroecológica prioritariamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou suas organizações, nos termos da Lei Federal nº 11.326/2006, na alimentação escolar no âmbito do Sistema Municipal de Ensino.

Art. 3º - Entende-se por alimento orgânico ou de base agroecológica aquele produzido nos termos da Lei Federal nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, ou a norma que vier a substituí-la, devidamente certificado ou produzido por agricultores familiares, que façam parte de uma Organização de Controle Social - OCS, cadastrada no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, e tenham sido inscritos no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos ou em outro que venha a ser instituído no âmbito federal.

Parágrafo único. A certificação orgânica deverá ser atestada por Organismo de Avaliação da Conformidade ou Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade - OPAC devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, nos termos da legislação federal vigente.

Art. 4º - A aquisição de alimentos orgânicos ou de base agroecológica será realizada prioritariamente por meio de chamada pública de compra, em conformidade com a Lei Federal nº 11.947/2009 e as resoluções vigentes do Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar (FNDE).

Parágrafo único. Em caso de não atendimento integral da demanda, a Secretaria Municipal de Educação poderá realizar licitação pública, nos termos da legislação vigente, para aquisição de produtos orgânicos ou de base agroecológica de pequenos e médios produtores que possuam CNPJ de produtor rural ou nota fiscal de produtor rural.

Art. 5º - Será priorizada a aquisição de alimentos orgânicos ou de base agroecológica diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, conforme Lei Federal nº 11.326/2006.

(Segue Fl. 02)



**MUNICÍPIO DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON**  
ESTADO DO PARANÁ

(Lei nº 4.904/2016 – 16/12/2016 – FL 02)

Parágrafo Primeiro: Para fins de identificação e análise de propostas do agricultor familiar individual será exigida a Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP física ou, quando se tratar de propostas de empreendimentos familiares ou suas organizações será exigida a apresentação da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP jurídica, em consonância com a resolução vigente do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação [FNDE] que regulamenta a Lei nº 11.947/2009.

Parágrafo Segundo: O município instituirá um programa de fomento da agricultura familiar agroecológica, com elemento orçamentário específico da Secretaria Municipal de Agricultura e Política Ambiental, através do qual o município poderá adquirir insumos e materiais diversos e equipamentos agrícolas, a serem repassados para agricultores, de forma subsidiada, mediante apresentação de projeto técnico.

Art. 6º - A prioridade de aquisição dos alimentos da agricultura familiar atenderá a seguinte ordem:

- I - Alimentos Orgânicos/agroecológicos certificados oriundos da agricultura familiar do município de Marechal Cândido Rondon ;
- II - Alimentos em processo de transição agroecológica da agricultura familiar de Marechal Cândido Rondon;
- III - Alimentos Orgânicos agroecológicos certificados oriundos da agricultura familiar do município mais próximo a Marechal Cândido Rondon ;
- IV - Alimentos em processo de transição agroecológica da agricultura familiar do município mais próximo a Marechal Cândido Rondon;
- V - Alimentos convencionais da agricultura familiar de Marechal Cândido Rondon;
- VI - Alimentos convencionais da agricultura familiar do município mais próximo a Marechal Cândido Rondon.

§ 1º - A prioridade na aquisição da alimentação escolar dos Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (Agricultores Familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP - Física).

§ 2º - O processo de transição agroecológica deverá ser comprovado mediante parecer do Núcleo Oeste Paranaense da Rede Ecovida de Agroecologia, entidade de Assistência técnica e extensão rural - ATER com atuação em Agroecologia ou organizações de agricultores Agroecológicos.

§ 3º - Entende-se por transição agroecológica processo gradual de mudança de práticas e de manejo de agroecossistemas, tradicionais ou convencionais, por meio de transformação das bases produtivas e sociais do uso da terra e dos recursos naturais, que levem a sistemas de agricultura que incorporem princípios e tecnologias de base agroecológica, conforme Decreto Federal nº 7.794/2012 que institui a Política Nacional de Produção Orgânica.

§ 4º - Entende-se como produção agroecológica aquela que não utiliza nem fertilizantes sintéticos, nem agrotóxicos, nem reguladores de crescimento e aditivos sintéticos na alimentação animal e nem organismos geneticamente modificados - OGMs.

(Segue Fl. 03)



**MUNICÍPIO DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON**  
ESTADO DO PARANÁ

(Lei nº 4.904/2016 – 16/12/2016 – H. 03)

Art. 7º - Para a aquisição de alimentos orgânicos ou de base agroecológica, serão adotados preços diferenciados:

I - para alimentos orgânicos ou de base agroecológica certificados nos termos do art. 3º: acréscimo de 30% (trinta por cento) a mais em relação ao produto similar convencional;

II - para alimentos adquiridos de agricultores familiares em processo de transição agroecológica, nos termos do art. 6º: é de 10% (dez por cento) a mais em relação ao produto similar convencional.

Art. 8º - O nutricionista responsável técnico pelos cardápios da Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação deverá adotar cardápios diferenciados, respeitando a sazonalidade da oferta de alimentos orgânicos ou de base agroecológica.

Art. 9º - A implantação desta lei será feita de forma gradativa, de acordo com Plano de Introdução Progressiva de Alimentos Orgânicos ou de Base Agroecológica na Alimentação Escolar a ser elaborado pelo Executivo Municipal com a participação das instituições vinculadas agricultura familiar agroecológica, definindo estratégias e metas progressivas até que todas as Escolas e Centros Municipais de Educação Infantil - CMEIs, da Rede Municipal de Ensino de Marechal Cândido Rondon, forneçam alimentos orgânicos ou de base agroecológica aos seus alunos.

§ 1º - A implantação desta lei seguirá o seguinte cronograma de metas de aquisição progressiva de percentual adquirido da agricultura familiar com recursos oriundos do PNAE:

- I - 2017 mínimo de 20% (dez por cento);
- II - 2018 mínimo de 30% (trinta por cento);
- III - 2019 mínimo de 50% (cinquenta por cento);
- IV - 2020 mínimo de 75% (setenta e cinco por cento);
- VI - 2021 - até 100% (cem por cento);

§ 2º - Essas metas poderão ser superadas, desde que haja disponibilidade dos alimentos orgânicos/agroecológicos nos percentuais mencionados no parágrafo anterior.

§ 3º - O Plano de Introdução Progressiva de Alimentos Orgânicos ou de Base Agroecológica na Alimentação Escolar deverá ser parte integrante da regulamentação desta lei.

§ 4º - O Plano previsto no "caput" deverá ser elaborado em até 90 dias após a publicação desta lei.

§ 5º - O Plano previsto no "caput" será coordenado pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação e revisado a cada 02 anos, se necessário, com os seguintes objetivos:

- I - estratégias para adequar o sistema de compras da agricultura familiar;
- II - estratégias para estimular a produção de orgânicos ou de base agroecológica no município, inclusive assistência técnica e extensão rural;
- III - metas para a inclusão progressiva de alimentos orgânicos ou de base agroecológica na alimentação escolar;
- IV - arranjos locais para inclusão de agricultores familiares do município;

(Segue Fl. 04)



## **MUNICÍPIO DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON**

ESTADO DO PARANÁ

(Lei nº 4.904/2016 – 16/12/2016 – R. 04)

V – proposta de capacitação da equipe da Secretaria Municipal de Educação e de prestadores de serviços;

VI – programas educativos de implantação de hortas escolares orgânicas e de base agroecológica;

VII - Promover o desenvolvimento de ações educativas no município de Marechal Cândido Rondon, buscando fomentar ações de conscientização sobre Agroecologia e consumo consciente;

VIII - Fortalecer e consolidar processos de organização social e desenvolvimento produtivo Agroecológico da agricultura familiar;

IX - Promover maior circulação e distribuição de renda na agricultura familiar local e regional;

X - Fomentar o desenvolvimento regional construindo ações integrativas para a promoção da Agroecologia;

§ 6º - O Plano previsto no "caput" deverá ser submetido à consulta pública e ao Conselho Municipal de Segurança Alimentar (CONSEA), Conselho de Alimentação Escolar (CAE) e Conselho Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 10 - As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta da Alimentação Escolar, vínculo 226.

Art. 11 - O Poder Executivo regulamentará esta lei em até 90 dias a contar da apresentação do Plano de que trata o § 4º do art. 9º.

Art. 12 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito do Município de Marechal Cândido Rondon, Estado do Paraná, em 16 de dezembro de 2016.

  
SILVESTRE COTTICA  
Vice-Prefeito

  
MARTA SALETE BENDO  
Secretária Municipal de Educação

  
MOACIR LUIZ FROELICH  
Prefeito

  
CARLA TEREZA DOS SANTOS DEL BELLÉ  
Secretária Municipal de Administração

  
VILMAR MANTOVANI  
Secretário Municipal de Agricultura e Política Ambiental

