

Luan Correia Rodrigues

**O Pinhão em Visconde de Mauá:  
Entre o Turismo e a Cultura.**

Monografia apresentada à Graduação  
em História da PUC-Rio como requisito  
parcial para obtenção de título de Licenciada  
em História.

Orientador: Prof. Dr. Sérgio Hamilton da Silva Barra

Rio de Janeiro, Dezembro de 2018

## **Agradecimentos**

Agradeço à PUC-Rio, ao PIBID e ao PET por terem contribuído para a minha formação acadêmica e crítica.

Agradeço ao FESP e a Vice-Reitoria Comunitária por todo o auxílio que permitiram minha permanência na universidade e uma formação de qualidade.

Agradeço aos professores de História da PUC-Rio por terem me formado um historiador, especialmente ao professor Leonardo Pereira por ter me ensinado o que era História, ao professor Maurício Parada por ter contribuído para o meu desenvolvimento crítico e científico, ao professor Sérgio Barra por ter aceito orientar a minha pesquisa e ter tido a paciência e a atenção para lidar com todos os contratemplos, ao professor Edmilson Rodrigues por ter aceito ser meu leitor crítico, e pela amizade construída fora do ambiente acadêmico e por fim e mais importante a Flavia Eyler por além de ter me formado um bom historiador, contribuiu muito para a minha formação como um ser humano melhor e mais ético. Um agradecimento também aos funcionários do Departamento, Claudio, Anair, Cleusa, Igor e Moisés por todo o acolhimento e atenção que me foi dado dentro do Departamento de História.

Agradeço a minha mãe Dayse por toda a sua luta e cuidado que permitiu que eu estivesse onde eu estou hoje. Agradeço a minha irmã Clara por toda a amizade e carinho, e ao meu irmão Vinicius por todo o apoio. Ao meu tio Flavio por todo o seu amor. A minha madrinha Nina por todo o seu amor e apoio durante toda a minha vida.

Agradeço aos amigos e irmãos da vida Matheus, Jean, Thiago e Aurélio por toda a parceria e amizade desenvolvida em todos esses anos.

Agradeço aos meus chefes escoteiros por junto com a minha família, terem me formado um ser humano ético e responsável: Léo (não pode ser em negrito fonte 18 como você queria, desculpe), Carolzinha, Paulo, Nicolle, Aurélio, Paulinha, Cris, Keka, Igor, Tomas, Bruno, Débora e Peixe. E a todos os meus amigos que cresceram junto comigo em nossa jornada: Marcella, Bia, Kissa, Vic, Renner, Iuri, Mariana, Igor e Winnie. Um agradecimento especial a Ursula, que foi minha mestra pioneira e hoje se tornou uma segunda mãe para mim, contribuindo muito para o meu desenvolvimento e amadurecimento.

Agradeço a todos os meus amigos feitos na faculdade, que me proporcionaram maravilhosos momentos e criaram em meu coração, memórias que ficarão para toda a

vida, e os que fizeram parte da melhor gestão do centro acadêmico de história desde que o Antônio foi internado: Alice, Bels, Malice, Bey, Marcela, Bruna, Daniela, João, Rodrigo, André Machado, Luiz, André Penna-Firme.

E agradeço a Carol Hinterhoff por todo amor, apoio, parceria e amizade.

## **Resumo**

O presente trabalho tem como objetivo identificar o consumo do Pinhão em Visconde de Mauá como uma prática cultural e identitária. Assim como compreender como essa prática cultural é incorporada pelo turismo gastronômico e artístico da região, e se esse uso contribui para a manutenção e preservação desse patrimônio cultural, a resignificando ou, por outro lado, esvaziando seu sentido identitário.

## **Palavras-chave**

Pinhão; Visconde de Mauá – RJ; Festa do Pinhão; Patrimônio Cultural; Identidade Cultural

## Sumário

Introdução .....	06
Capítulo 1 – Do Núcleo Colonial ao Turismo.....	10
Capítulo 2 – Quadro Teórico .....	21
Capítulo 3 – Entre o Turismo e a Cultura .....	34
Conclusão .....	51
Bibliografia .....	54

## Introdução

As questões da presente pesquisa começaram a ser levantadas em janeiro de 2018, após um período em que eu trabalhei em um restaurante em Maringá/MG, região que fica a 7km de Visconde de Mauá. Conversando com os funcionários do restaurante e com vizinhos da casa em que eu fiquei hospedado nesse período, comecei a identificar uma relação dessas pessoas com o pinhão e com a araucária.

Uma das cozinheiras do restaurante em que trabalhei, narrava, entre uma conversa e outra, como tinha sido a sua infância em Maringá, suas brincadeiras nos pastos e de como a comida de sua mãe era saborosa. Ela lembrava dos bolos e pães feitos com a farinha de pinhão que sua mãe fazia, e de como era o processo de fabricação, desde a farinha de pinhão até o bolo. O contato com suas memórias de infância em Visconde de Mauá despertou em mim uma necessidade de saber mais sobre a história da região e sobre a relação identitária que eu havia identificado entre os moradores de Visconde de Mauá com o pinhão, já que diversos eventos levavam o nome da semente ou tinham a semente como protagonista. Comecei a conversar com outras pessoas que eu conhecia em Visconde de Mauá sobre as festas e sobre as histórias locais, e o pinhão e a araucária acabavam aparecendo nessas histórias, mesmo que rapidamente. Encontrei nessas conversas e eventos um tema de pesquisa.

Pelo fato da região estudada ser dividida entre três municípios (Resende, Itatiaia e Bocaina de Minas) e entre dois estados (Rio de Janeiro e Minas Gerais), estabelecer “fronteiras” se torna algo um pouco complexo e pouco irrelevante para a realização do trabalho uma vez que o consumo da semente da araucária independe desses limites. Sendo assim, gostaria de deixar claro que quando eu menciono Visconde de Mauá, não me refiro exclusivamente ao distrito de Visconde de Mauá, mas também as regiões adjacentes, como Maringá/RJ, Maringá/MG, Maromba, Lote 10, St. Antonio entre outras. A escolha de Visconde de Mauá é devido a sua centralidade administrativa e importância nas realizações das festas e eventos que ocorrem na região e que são umas das fontes da minha pesquisa.

Assim, tateando pelo tema, encontrei a Lei Nº 387/2015, que dava a Visconde de Mauá o título de Capital do Pinhão no estado do Rio de Janeiro. A lei da deputada Ana Paula Rechuan traz como justificativa o texto abaixo:

Visconde de Mauá é um Distrito do Município de Resende, no Estado do Rio de Janeiro, porém sua extensão cultural abrange, também, o Município de Itatiaia. É abraçado pelo Parque Nacional do Itatiaia [SIC], Parque Estadual da Pedra Selada e APA da Serrinha do Alambari.

A cidade conserva a arquitetura rural, muito verde, bons restaurantes, cachoeiras, montanhas, trilhas e muita diversão. A culinária de Mauá é muito reconhecida e premiada. Tem durante seu inverno a Festa do Pinhão e o Festival Gastronômico.

A conservação da natureza em um clima tropical de altitude, deu de presente aos moradores e turistas da região as Araucárias nativas, o que lhes fornece muito pinhão no inverno. A procura dessa culinária pelos turistas é cada ano maior e hoje um grande mercado para os moradores locais. Por todo o exposto, é de grande valia reconhecer a importância deste Distrito para o turismo do Estado, da região e sua população para a exaltação da culinária e a gastronomia do pinhão.<sup>1</sup>

O texto e a justificativa dessa lei apresentam o pinhão como algo importante para a região devido ao interesse dos turistas pela semente e de seu valor para o mercado gastronômico. A lei apresenta uma visão simplista da importância do pinhão para a região, uma vez que julga o pinhão como importante por seu valor para a economia local e como um atrativo turístico gastronômico, deixando de lado todo o aspecto cultural que a semente da araucária tem. Através das memórias e dos “causos” que me foram narrados em diversas conversas, foi possível perceber que o pinhão era presente na vida cotidiana dessas pessoas e que tinha uma importância para os moradores da região que não era apenas econômica, e esse aspecto a lei não contemplava.

Assim, encontrei nos eventos e festas que formam a “Temporada do Pinhão” que se estende por todo o período de colheita da semente, durante o inverno, um objeto de pesquisa. Os grandes eventos da região hoje, trazem o pinhão em seu nome e em sua essência. A Festa do Pinhão que ocorre a vinte e seis anos e anualmente, no mês de maio promove momentos de sociabilidade dos moradores e o consumo da semente em pratos já considerados típicos do evento, como pinhão cozido, doces pinhão, batidas e cervejas de pinhão, entre outros. Além de espetáculos de bandas locais e outras atrações. Ao mesmo tempo acontece o Salão do Pinhão, no Centro Cultural de Visconde de Mauá, que busca desde 2002 trazer o pinhão e a araucária como identidade cultural, através das artes plásticas e literárias. O Salão apresenta obras de artistas locais tendo como tema o pinhão e a araucária em Visconde de Mauá, promovendo a produção

---

<sup>1</sup> Projeto de Lei Nº 387/2015. Disponível em: <http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/scpro1519.nsf/0c5bf5cde95601f903256caa0023131b/0f5d26856f158d6183257e3e0059ad9c?OpenDocument&Highlig> Acessado em: dezembro de 2017.

artística e a divulgação desses artistas locais. Também junto com a Festa do Pinhão, ocorre em Visconde de Mauá há vinte e seis anos o Concurso Gastronômico, reunindo cozinheiros e chefes de toda a região e de fora dela para ver quem consegue fazer a melhor receita com o pinhão. O Concurso Gastronômico é um dos maiores eventos que acontece na cidade e assim como a Festa do Pinhão e o Salão do Pinhão, atraem muitos turistas para conhecer e consumir essa prática cultural. Meu objetivo em analisar esses eventos citados é entender como esses eventos contribuem ou ressignificam a identidade cultural do consumo e produção do pinhão em Visconde de Mauá.

O Concurso Gastronômico é um dos maiores eventos que acontece na cidade e assim como a Festa do Pinhão e o Salão do Pinhão, atraem muitos turistas para conhecer e consumir essa prática cultural. Meu objetivo em analisar esses eventos citados é entender como esses eventos contribuem ou ressignificam a identidade cultural do consumo e produção do pinhão em Visconde de Mauá.

Para isso, opto por iniciar o trabalho tentando entender como o turismo se tornou a principal prática econômica em Visconde de Mauá, assim como tento compreender quem são os agentes e grupos sociais existentes e como eles estão inseridos no contexto turístico. O primeiro capítulo abordará as transformações e movimentações dos grupos que habitaram Visconde de Mauá, desde o Núcleo Colonial de Imigrantes, até os herdeiros dos posseiros mineiros que vivem até hoje na região.

O segundo capítulo será reservado para a construção do quadro teórico que será utilizado nessa pesquisa. Por estar analisando uma cultura e práticas sociais que envolvem um ato sensível e complexo, que é o ato de comer, e de como o turismo e as relações de consumo se apropriam de tais práticas, buscarei analisá-las através de ideias que se encontram em uma interseção interdisciplinar entre os campos da história cultural, patrimônio cultural imaterial e antropologia, pois acredito que assim conseguirei entender meu objeto de pesquisa de forma mais aprofundada.

O terceiro capítulo será destinado a análise das fontes recolhidas a visita ao campo de estudo, assim como a análise das entrevistas orais feitas com os organizadores dos eventos tentando compreender como a relação dos moradores de Visconde de Mauá com o pinhão, assim como entender como o turismo da cidade incorpora essa relação em seus eventos. O uso da história oral se faz necessário, uma vez que as fontes escritas e oficiais não conseguiam dar conta de todas as lacunas que apareciam durante as pesquisas.



Devido a limitação do tipo de trabalho que estou fazendo e do tempo existente para sua realização, tive de realizar um recorte específico sobre quem seria entrevistado nesse momento. Sendo assim, busco com essas entrevistas ter uma noção inicial sobre como alguns agentes locais entendem o pinhão. Escolhi por entrevistar nesse momento, pessoas que estavam ligadas a organização dos grandes eventos como a Festa do Pinhão e do Concurso Gastronômico, que estão inseridos dentro do circuito comercial e turístico, e de pessoas ligadas a realização de eventos culturais e artísticos em Visconde de Mauá, como o Salão do Pinhão. A escolha por esses personagens não é aleatória, e nem tão pouco mais simples de ser analisada, uma vez que a palavra de quem organiza os eventos e está diretamente ligado a realização dos mesmos pode representar uma “verdade oficial” sobre esses acontecimentos. A intenção desse trabalho não é buscar uma “verdade” ou uma “memória oficial” sobre a construção desses eventos, mas sim entender como a construção desses eventos está relacionada a compreensão do pinhão como uma identidade cultural local em Visconde de Mauá. Sendo assim, mesmo podendo os entrevistados serem “enquadrados” dentro de um grupo hegemônico que exerce de certa forma um poder e um caráter de oficialidade, pretendo com o relato deles tentar identificar uma “multiplicidade de memórias fragmentadas” que a historiadora Verena Alberti aborda em seu artigo *O que documenta a fonte oral? Possibilidades para além da construção do passado*.<sup>2</sup>

Discutindo sobre o uso da história oral, Verena discorre sobre as nuances e disputas entre “memórias dominantes” e “memórias dominadas”, e afirma que essas oposições não são tão exatas, podendo a memória dominada se tornar dominante. Segundo ela, “não levar em conta essas nuances pode levar o pesquisador a participar ativamente do trabalho de enquadramento da memória, tornando-o como bandeira, numa clara revelação das ações que pretende desencadear”.<sup>3</sup> Tendo essas preocupações e levantamentos em mente, tentarei identificar possíveis indícios que apresentem o pinhão como uma identidade cultural e do uso que o turismo faz dessa identidade, e se esse uso contribui ou não para a preservação dessa prática cultural.

---

<sup>2</sup>II Seminário de História Oral – Fafich, UFMG. O que documenta a fonte oral? Possibilidades para além da construção do passado. 1996. (Seminário)

<sup>3</sup> Ibidem. p. 7.

## Capítulo 1. Do Núcleo Colonial ao Turismo.

Para compreender e analisar o processo de apropriação do pinhão pelo turismo gastronômico da região, é preciso antes de mais nada entender a formação do distrito de Visconde de Mauá e as relações dos agentes sociais com a região, assim como entender a relação desses agentes sociais com o alimento. Carlos Alberto Dória, sociólogo e especialista em cultura culinária e gastronômica, chama a atenção para o espaço geográfico na formação dos hábitos alimentares.<sup>4</sup> Sendo assim, é preciso compreender da formação da região de Visconde de Mauá e da ação dos agentes sociais para se conseguir entender a construção de sua identidade cultural alimentar.

Visconde de Mauá é hoje um lugar procurado pela sua exuberante natureza, pelo seu clima de montanha e pela alta gastronomia desenvolvida no local – que utiliza produtos locais e sazonais como a truta, queijos e o pinhão. Porém, essa procura pelo turismo gastronômico tem pouco tempo em relação a idade da cidade. A região, antes de se tornar um lugar procurado pela gastronomia e pelo ecoturismo, foi palco de muita história e transformação desde o final do século XIX, sendo introduzida na história nacional com a criação do Núcleo Colonial de Imigrantes, e com a história do Vale do Paraíba, por sua proximidade a Resende, centro importante para o entendimento da história do café no Rio de Janeiro. Essas conexões ocorridas pela proximidade geográfica e pelas políticas públicas de imigração e colonização, juntamente a produção econômica nacional, contribuíram para o desenvolvimento da região onde hoje se encontra Visconde de Mauá.

Maria Whately, em sua obra *Resende, A cultura Pioneira do Café no Vale do Paraíba*,<sup>5</sup> nos ajuda a entender como o contexto da produção do café foi essencial para o desenvolvimento de Resende e regiões adjacentes, e compreender como as políticas econômicas de produção de alimentos, contribuiu para a formação de Visconde de Mauá. Fazendo uma análise desde os anos de 1770 até início do séc. XX, Whateley apresenta como a produção agrícola foi um fator importante para o estabelecimento de diversas cidades e conseqüentemente de trocas culturais. Os índios puris foram os primeiros habitantes da região e ao sentirem suas terras invadidas por pessoas que chegavam de Minas Gerais ainda no século XVIII, passaram a travar batalhas para

---

<sup>4</sup> DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária brasileira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014. p. 20.

<sup>5</sup> WHATLEY, Maria Celina. *Resende, A Cultura Pioneira do Café no Vale do Paraíba*. Resende, 2003.

tentar garanti-las, sendo massacrados e escravizados no processo de fixação desses primeiros migrantes.<sup>6</sup> Segundo a autora, os puris são responsáveis por uma forte herança cultural como nomes de plantas, animais, alimentos e lendas. Essa presença dos puris ainda é comentada por algumas pessoas em Visconde de Mauá.

Com o aumento da produção do café e sua exportação para os portos do Rio de Janeiro, a região do vale do Paraíba passa a ser um polo importante para a geração de riquezas do Brasil, após a decadência da mineração e da produção do açúcar. O café permitiu a interiorização e o desenvolvimento de cidades no estado do Rio de Janeiro e São Paulo,<sup>7</sup> utilizando como mão de obra nas fazendas de café, negros escravizados.

O transporte das mercadorias inicialmente feito por tropas de burros, avança para formas mais modernas de transporte. A evolução do transporte para a rede fluvial (1860) e posteriormente para a linha férrea (1872) possibilitou novas trocas culturais em Resende. O transporte fluvial pelo rio Paraíba do Sul possibilitou a formação de entrepostos comerciais nas margens do rio, produzindo novos contatos sociais através do comércio do café, e posteriormente, com a criação da estrada de ferro que ligava cidades de São Paulo e Resende ao porto de Angra e diretamente com a estrada de ferro D. Pedro II até a capital, esses contatos foram expandidos. A chegada da estrada de ferro à Resende alimentou os interesses de uma elite cafeeira e intelectual que desejava uma aproximação com a Capital, e que oferecia bailes recheados de artigos franceses e luxuosos, banquetes servidos em pratarias e com taças de sorvete como sobremesa, uma grande novidade para a época. Nos convites, além da programação, constavam diversas regras de bom comportamento que deveriam ser adotadas nesse ambiente.<sup>8</sup> Essa elite cafeeira encontrava uma oposição sociocultural com os pequenos produtores, que mesmo dentro do ciclo da produção do café, cultivavam valores distintos no que se refere ao consumo do que vinha da Capital.

Suas casas eram toscas, bem como o mobiliário. Vestiam-se simplesmente com algodão grosseiro, e sua alimentação era baseada nos mesmos gêneros servidos aos escravos: mandioca, fubá, feijão, açúcar, toucinho. O conforto, o luxo e a instrução não faziam parte de suas prioridades. O único gasto permitido era com a aquisição de escravos, já que não se colhia café senão com negros.<sup>9</sup>

---

<sup>6</sup>WHATLEY, op. cit., p. 14.

<sup>7</sup> Ibidem p. 10.

<sup>8</sup>Ibidem p. 78 e 79.

<sup>9</sup> Ibidem p. 74.

A região do Vale do Paraíba foi um grande foco para a instalação de imigrantes europeus que chegaram ao Brasil para suprir a necessidade de mão de obra e para responder as necessidades de uma elite brasileira que buscava o branqueamento da população com a introdução do imigrante branco.<sup>10</sup> Esses imigrantes foram trabalhar nas plantações de café e nas indústrias urbanas na passagem do séc. XIX para o séc. XX. Maria Whately, em parceria com Marlene Lanfredi, desenvolvem em uma outra obra – *Imigrantes em Resende: Visconde de Mauá 1908/1916 O núcleo Colonial Visconde de Mauá* – a abordagem da política nacional de migração como uma alternativa para o governo nacional brasileiro solucionar a crise de mão de obra após a abolição da escravidão e como forma dos governos europeus diluírem “o excedente de trabalhadores sem atividades que superlotavam suas cidades”.<sup>11</sup>

A abolição da escravidão contribuiu para uma crise da produção cafeeira no Vale do Paraíba, que culmina em uma desvalorização das terras. Esse efeito cascata vai aos poucos modificando a produção das fazendas, que começam a optar pela policultura de alimentos, a cana de açúcar e principalmente a pecuária leiteira. As fazendas passam agora a conciliar uma pequena produção de café com uma outra produção agrícola ou animal, sendo a pecuária leiteira a mais escolhida devido a sua baixa necessidade de capital na montagem das fazendas de gado e a necessidade de um número menor de trabalhadores para cumprir as funções.<sup>12</sup>

É nesse cenário de fim da “era do café” e crescimento da pecuária leiteira e agrícola, que em 1908 o Governo Federal funda a colônia de imigrantes em Visconde de Mauá (1908-1916). Essa, entretanto não foi a primeira tentativa de uma criação de um núcleo colonial de imigrantes europeus nesta região. De 1874 a 1879, o Governo Imperial foi responsável pela Colônia Porto Real, em Resende. Essa colônia de imigrantes italianos “foi criada em virtude da febre amarela que assolava o porto do Rio de Janeiro, quando os imigrantes rumavam para o sul do país”.<sup>13</sup> Esses imigrantes italianos optaram por se fixarem nessa região e fundaram a colônia em 1874, sendo assim fruto de uma eventualidade, já que a fixação desses colonos nessa região não partiu do governo e sim dos próprios habitantes dela. Diferente da colônia de Visconde de Mauá, a colônia Porto Real conseguiu se manter graças a produção de açúcar, que

---

<sup>10</sup> OLIVEIRA, Lucia Lippi. *O Brasil dos Imigrantes*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2001. p. 10.

<sup>11</sup> LANFREDI, Marlene, WHATLEY, Maria Celina. *Imigrantes em Resende: O Núcleo Colonial Visconde de Mauá 1908-1916*. Resende, 2001. p. 13.

<sup>12</sup> *Ibidem*. p. 17.

<sup>13</sup> *Ibidem*. p. 21.

deu a esses imigrantes, condições de se manterem nessas terras por um determinado tempo, após a sua emancipação do Governo Imperial em 1879.<sup>14</sup>

Para compreender melhor a função dessas Colônias de Imigrantes, temos que antes compreender a lógica adotada pelo Governo Imperial para alocar esses migrantes europeus. Segundo Whately e Lanfredi, haviam duas políticas para organizar esses imigrantes: a política de migração e a política de colonização. A política de migração introduzia esse migrante europeu diretamente nas grandes plantações de café para ele ocupar o espaço antes ocupado pelo negro escravizado, sendo uma parceria entre os donos das plantações e do Estado. A política de colonização por outro lado

pretendia introduzir imigrantes europeus não para estabelecê-los nas grandes fazendas, mas nos chamados 'NÚCLEOS COLONIAIS', como pequenos centros organizados em pequenos lotes de terra e com o objetivo de realizar uma pequena produção de alimentos vendida nos mercados das cidades brasileiras.<sup>15</sup>

Com a introdução da pecuária leiteira, a desvalorização das terras e a queda da produção em larga escala para suprir o mercado externo, o mercado da produção de alimentos vai aos poucos deixando de focar na produção para os mercados estrangeiros, e passa a produzir com o interesse de abastecer as grandes cidades como Rio de Janeiro e São Paulo.<sup>16</sup> Nesse contexto, o governo federal funda o Núcleo Colonial de Visconde de Mauá e o Núcleo Colonial de Itatiaia em 1908, com a proposta de desenvolverem uma produção de frutas e outros alimentos para abastecerem os grandes centros urbanos como de Resende, Rio de Janeiro e São Paulo. De acordo com Lucia Lippi: "A política de imigração visava atrair estrangeiros para povoar e colonizar os vazios demográficos, o que permitia a produção de riquezas. O imigrante desejado era o agricultor, colono e artesão que aceitasse viver em colônias".<sup>17</sup>

O local escolhido para a implementação dessas colônias eram as terras de Irineu Evangelista de Souza, o Visconde de Mauá (1813-1889). Que recebe em 1870 a concessão do Governo Imperial para explorar o carvão mineral na Serra da Mantiqueira, que era habitada nesse período por índios puris fugidos da baixada resendense e por posseiros vindos de Minas Gerais.<sup>18</sup> Whately e Lanfredi contam que não há notícias

---

<sup>14</sup> Ibidem. p. 21.

<sup>15</sup> Ibidem. p. 15.

<sup>16</sup> Ibidem. p. 18.

<sup>17</sup> OLIVEIRA, Lucia Lippi. Op. Cit. p. 13.

<sup>18</sup> Ibidem. p. 22.

sobre a exploração de carvão na região, mas que ao invés disso a ideia de uma criação de uma colônia de imigrantes já era sugerida desde 1889.

A ideia do aproveitamento destas terras para a formação de núcleos coloniais surgiu, pela primeira vez, à época da especulação financeira no início da República. Num breve período, que vai de 1889 a 1892, ao estimular novas atividades, ocorreu uma intensa especulação, revelada nos famosos ‘booms’ da Bolsa de Valores do Rio. Facilidade de crédito, abundância de títulos e mesmo companhias fantasmas marcaram a euforia destes anos.

Foi neste clima que o Comendador Henrique Irineu de Souza – filho e herdeiro do Visconde de Mauá – obteve por contrato, permissão para instalar dois núcleos coloniais em suas terras: os núcleos ‘VISCONDE DE MAUA’ (no Vale do Rio Preto) e ‘ITATIAIA’ (no Vale do Campo Belo). O contrato entra em vigor em 1889, estipulando que o Governo seria responsável pela introdução e transporte dos colonos, comprometendo-se em construir estradas e indenizar o proprietário pelos gastos feitos na instalação dos núcleos e sustento provisório dos imigrantes. As previsões eram bastantes pretenciosas e falavam em receber cerca de quinhentas a mil famílias de colonos.<sup>19</sup>

As autoras afirmam que essa primeira tentativa de criação de um núcleo colonial não passou de interesses especulativos e políticos, para valorizar a terra e aumentar o seu valor monetário e para promover políticas do governo. Essa primeira tentativa da criação de um núcleo colonial fracassa em 1890, tendo a dificuldade do transporte como o principal empecilho.<sup>20</sup>

Os projetos de criação de núcleos de imigrantes nessa região ficam em suspenso até a redescoberta da Serra da Mantiqueira pelo Governo Federal. Com a criação do Serviço de Povoamento do Solo Nacional no governo de Afonso Pena (1906-1909), os projetos de imigração e colonização foram reorganizados e Mauá e Itatiaia foram novamente escolhidas para essa nova tentativa de criação do núcleo colonial.<sup>21</sup> O clima temperado relatado em relatórios desde 1888 e 1890 caracterizavam a região como semelhante aos “Alpes Europeus”,<sup>22</sup> fator que contribuiria para o melhor desenvolvimento das colônias europeias. Assim, são fundadas em 1908 os Núcleos Coloniais de Visconde de Mauá e de Itatiaia.

Por conta de seu “clima alpino”, o núcleo de Visconde de Mauá será habitado por imigrantes provenientes de climas semelhantes. Suíços, alemães e austríacos vão compor as maiores nacionalidades que o núcleo recebeu em seus oito anos de

---

<sup>19</sup> Ibidem. p. 23.

<sup>20</sup> Ibidem. p. 23 e 24.

<sup>21</sup> Ibidem. p. 24.

<sup>22</sup> Ibidem. p. 24.

existência. Além dessas três nacionalidades, portugueses, espanhóis, italianos, poloneses, húngaros, franceses e russos também habitarão o núcleo em seu período de existência.<sup>23</sup> A função específica do núcleo de Visconde de Mauá era ser um centro agropecuário com o objetivo de abastecer os mercados do Rio de Janeiro com frutas e cereais.

O trabalho no “Núcleo Mauá” correspondia à regra dos demais núcleos coloniais, sendo predominantemente de caráter familiar, semelhante em muitos aspectos ao dos camponeses europeus. O imigrante ganhando o título provisório ou comprando o título definitivo da terra, mantinha consigo seus instrumentos, com perspectiva de trabalhar na pequena produção de alimentos. Eventualmente, ele poderia tornar-se um assalariado do Estado, prestando trabalho na construção de caminhos vicinais e melhoramentos em geral da colônia, mas era da produção agrícola que pretendia viver.<sup>24</sup>

A fixação desses colonos não foi fácil. Além da produção que abasteceria os mercados dos centros urbanos, os imigrantes deveriam produzir alimentos para sua própria subsistência, necessitando muitas vezes se alimentar basicamente com o pinhão devido à escassez de alimento.<sup>25</sup> Além disso, deveriam construir o que faltava das casas que recebiam do governo, que era composta por dois quartos e uma sala. Por mais que fosse da responsabilidade do Governo Federal a organização e manutenção do núcleo colonial, a sua ausência era latente, sendo mais presente apenas na cobrança das dívidas pela aquisição dos lotes, através da qual o Governo Federal exercia uma forma de controle social.

O Governo Federal instalou escritórios técnicos, farmácia, duas escolas, observatório meteorológico, olaria, “campo de demonstração”, padaria, igreja, carpintaria e diversos comerciantes abriram três armazéns de víveres em Visconde de Mauá. Mas o funcionamento disto tudo foi sempre muito limitado. Segundo informações de ex-colonos entrevistados, professores, técnicos, médicos ou farmacêuticos não permaneciam muito tempo em Visconde de Mauá e a presença oficial foi muito intermitente.

(...)

Para fiscalizar as vendas criava-se uma “caderneta do devedor” que registrava a conta corrente dos colonos. Esta “caderneta” funcionava como principal vínculo do Estado com o imigrante, estabelecendo não só as regras de acesso à propriedade, como garantindo a extração de determinada renda pelos órgãos oficiais, com juros anuais de 3%.<sup>26</sup>

---

<sup>23</sup> Ibidem. p. 26 e 27.

<sup>24</sup> Ibidem. p. 27.

<sup>25</sup> Ibidem. p. 46.

<sup>26</sup> Ibidem. p. 28 e 29.

Todas essas dificuldades explicam o motivo da grande rotatividade desses imigrantes no Núcleo Mauá. Os imigrantes que não se adaptavam, saíam do núcleo partindo “para São Paulo, Argentina, ou pedindo a sua repatriação. A cada ano assistia-se a uma verdadeira renovação do contingente de colonos do núcleo Mauá”.<sup>27</sup> Além da frequente saída do núcleo, conflitos entre os imigrantes e o Estado e seus representantes ocorreram durante o período de existência do núcleo.

Whately e Lanfredi apontam os diversos pontos de vista dos conflitos. Por um lado, chamam a atenção para a baixa produtividade do núcleo colonial como o principal motivo para a insatisfação por parte do Governo Federal, que acusava os imigrantes de não serem agricultores. Do outro lado, os imigrantes acusavam a má administração dos núcleos e alegavam que a terra era imprópria para o cultivo e para a criação. Esse conflito é intensificado com a participação de setores da sociedade de Resende, que desanimados com o desenvolvimento dos núcleos coloniais passam a veicular notícias contrárias aos núcleos de imigrantes nos periódicos da cidade. Com um discurso que evidenciava, nas palavras das autoras, uma “ordem provinciana”, os jornais atacavam os imigrantes, já nos anos de 1910, acusando-os de não agricultores, de serem exploradores, de libertinagem e de anarquistas, devido as revoltas dos colonos.<sup>28</sup> Esses conflitos podem ser lidos dentro de um contexto nacional que a partir dos anos 1910 e com o fim da primeira guerra, tem o imigrante europeu a representação de um “potencial inimigo externo e que representa um perigo para a nação” e uma política de valorização do trabalhador nacional.<sup>29</sup>

As revoltas dos colonos contra a administração da colônia vão aos poucos findando com o projeto de um núcleo de imigrantes europeus em Visconde de Mauá. A partir de 1915 o Núcleo Colonial de Visconde de Mauá começa a receber imigrantes brasileiros, numa tentativa do Governo Federal de garantir a funcionalidade do Núcleo, que sofria com uma grande evasão dos imigrantes europeus por conta dos diversos atritos com a administração da colônia. Essa alocação de imigrantes brasileiros no Núcleo Colonial também solucionava um outro problema enfrentado pelo Governo Federal: o inchaço populacional dos grandes centros e o déficit de empregos. O “Serviço de Povoamento [...] passou a se encarregar de retirar da Capital Federal essa

---

<sup>27</sup> Ibidem. p. 27.

<sup>28</sup> Ibidem. p. 31 e 33.

<sup>29</sup> OLIVEIRA, Lucia Lippi. Op. Cit. p. 19



massa incomoda de pessoas desocupadas [trabalhadores nacionais desempregados]”,<sup>30</sup> transformando os “núcleos coloniais em verdadeiras válvulas de escape para os conflitos das cidades”.<sup>31</sup> Mesmo com essa nova leva de migrantes, em 31 de maio de 1916 o Governo Federal decreta a emancipação do Núcleo Colonial de Visconde de Mauá. O que era um ato previsto no projeto do núcleo colonial e que significaria o sucesso do núcleo que já não mais necessitaria mais dos auxílios do Governo Federal. Entretanto, o caso do Núcleo Colonial de Visconde de Mauá, significou o oposto. A emancipação do núcleo em 1916 referendava o fracasso do projeto.<sup>32</sup>

Com a assinatura da emancipação, as vendas das terras e lotes que antes pertenciam ao núcleo colonial passaram a ser permitidas. Após 1916 é registrado um grande número de processos de vendas e compras de terras em Visconde de Mauá. Famílias de fazendeiros mineiros passaram a comprar grandes lotes de terras, reorganizando a posse e o acesso à terra em Visconde de Mauá. Esses novos habitantes modificam a organização da terra, que passam a ser divididas na forma de fazendas de pequeno e médio porte, diferente da pequena propriedade que existia no núcleo colonial, e com a produção de leite, que substituiu a produção agrícola feita pelos imigrantes europeus.<sup>33</sup>

As novas fazendas passaram a cuidar da criação de gado leiteiro. O leite foi tratado nos mesmos moldes rústicos da pecuária do Alto do Vale do Rio Grande, sul de Minas Gerais, de onde provinha a maioria destes mineiros. Implantou-se a pecuária extensiva, contanto com o trabalho dos “colonos do leite” (“retireiros”, “vaqueiros”, “roçadores”, etc) e com a participação direta da família do fazendeiro. Para tornar viável esta produção e articula-la ao mercado consumidor, determinados fazendeiros com alguns recursos, instalaram uma série de “fabriquetas de queijo” nos diversos subvales tributários do Rio Preto (Cruzes, Pavão, Campo Alegre, Alcantilado, Flores, Funil e Rio Preto). Estes queijos, levados por tropas de burros, passaram a ser vendidos em Resende e mesmo no Rio de Janeiro.<sup>34</sup>

A reorganização do espaço social em Visconde de Mauá fomenta a criação de uma nova atividade econômica na região, o turismo. As poucas famílias de imigrantes europeus que permaneceram após o fim do núcleo colonial se aproveitaram do “astral alpino” nas palavras de Whately e Lanfredi, e dos acessos ao Pico das Agulhas Negras para desenvolver a prática do turismo de veraneio. “Em 1922, os Bühler e os Büttner

---

<sup>30</sup> LANFREDI, Marlene, WHATLEY, Maria Celina. Op. Cit. p. 43. [Comentário meu. ]

<sup>31</sup> Ibidem. p. 43.

<sup>32</sup> Ibidem. p. 44.

<sup>33</sup> Ibidem. p. 44 e 45.

<sup>34</sup> Ibidem. p. 46.

recebiam os primeiros turistas em suas próprias casas. Depois, em 1925, os Büttner construíram a primeira pousada; em 1929 e 1930, os Frech e os Bühler também ergueram as suas”.<sup>35</sup> Com a criação do Parque Nacional de Itatiaia em 1937, que abrange e protege terras de Visconde de Mauá, o turismo na região ganha força, ao mesmo tempo em que ganha uma segurança para sua existência e desenvolvimento, uma vez que o atrativo inicial para o turismo era o “clima de montanha” e o contato com a natureza. O turismo compõe uma atividade econômica secundária até as décadas de 70 e 80, quando uma grave crise leiteira permite a elevação do turismo à principal atividade econômica na região,<sup>36</sup> sendo assim até os dias de hoje.

O “turismo de veraneio” que Whately e Lanfredi identificam em sua obra, se transforma e se especializa no ecoturismo e no turismo gastronômico, que são hoje o principal pilar econômico da região. Esses tipos específicos de turismo são fortalecidos por políticas públicas do Estado do Rio de Janeiro, através do ministério do Turismo do Estado do Rio de Janeiro e através do PRODETUR (Programa de Desenvolvimento do Turismo).

O PRODETUR-RJ, lançado em agosto de 2011 pelo Governo do Estado do Rio de Janeiro,<sup>37</sup> desenvolveu o turismo ambiental em seis regiões turísticas do Estado, sendo uma delas a região das Agulhas Negras, que compreende as cidades de Itatiaia e Resende, sendo Visconde de Mauá parte integrante dessas cidades.<sup>38</sup> Esse programa realizou obras estruturais de saneamento básico e a construção da Estrada-Parque Capelinha-Mauá em Visconde de Mauá com o objetivo de desenvolver o turismo ecológico na região ainda em 2011.<sup>39</sup> Além dos investimentos realizados a nível estrutural como a urbanização de Maromba e Maringá e a construção da estrada para Visconde de Mauá, o PRODETUR tinha como plano de ação

A elaboração do plano diretor estadual de turismo, fortalecimento das gestões municipal e estadual, capacitação profissional e empresarial, estudos de mercado turístico nacional e internacional, planos de gestão ambiental e plano de marketing, além de intervenções

---

<sup>35</sup> Ibidem. p. 47.

<sup>36</sup> Ibidem. p. 48.

<sup>37</sup> GOVERNO DO ESTADO LANÇA O PRODETUR-RJ, disponível em: <http://www.rj.gov.br/web/imprensa/exibeconteudo?article-id=576847> Acessado em outubro de 2018.

<sup>38</sup> Prodetur Movimenta Economia no Interior, disponível em: <http://www.rj.gov.br/web/imprensa/exibeconteudo?article-id=2972011> Acessado em outubro de 2018.

<sup>39</sup> Estado Inaugura Estrada-Parque Capelinha-Mauá e Conclui Saneamento Ambiental de Resende e Itatiaia, disponível em: <http://www.rj.gov.br/web/seobras/exibeconteudo?article-id=708198> e Estado Inaugura Estrada-Parque Capelinha-Mauá, disponível em: <http://www.rj.gov.br/web/imprensa/exibeconteudo?article-id=707446> Acessado em outubro de 2018.

em infraestrutura de transporte e rodovias estaduais, de saneamento ambiental e de conservação de patrimônio histórico.<sup>40</sup>

Concomitante as obras de infraestruturas que permitem o desenvolvimento da cidade para que ela possa suprir as necessidades para essa prática econômica, e a capacitação de pessoas para trabalhar no ramo, outras formas de projetos e de políticas públicas foram realizadas para desenvolver o turismo na região de Visconde de Mauá. É o caso das associações de moradores e de comerciantes da região e da elaboração de leis que valorizam o turismo.

As associações de moradores e de comerciantes como a Associação Turística e Comercial da Região de Visconde de Mauá (MauaTur), Associação Comercial da Vila de Visconde de Mauá (ACVM), Associação de Moradores do Lote 10 em Visconde de Mauá (AMA10) e Associação de Produtores Rurais Orgânicos da Região de Visconde de Mauá (Aprovim) são exemplos de associações de civis que reunidos buscam realizar festas, concursos gastronômicos com alimentos considerados típicos da região – como a truta e o pinhão que tem festivais próprios durante o ano – e eventos culturais e temáticos que visam atrair os turistas para a região, oferecendo para o turista mais que as belas paisagens e o “clima alpino” que era procurado no início da prática do turismo. Esses eventos ganham um valor de “autenticidade” por conta do discurso de tradição criado em torno deles, e com a criação de leis que atribuem valores culturais a eles. Como por exemplo a Lei Nº 387/2015, citada na introdução, que dá o título de “Capital do Pinhão” ao distrito de Visconde de Mauá.<sup>41</sup>

Maria Whately e Marlene Lanfredi afirmam que “os tempos do núcleo colonial selaram a presença definitiva do Homem neste espaço, levando Visconde de Mauá a fazer parte do ‘Mundo’”.<sup>42</sup> Por mais que essa afirmação seja um tanto hiperbólica por parte das autoras, pois com o desenvolvimento das cidades e o aumento populacional, essa região facilmente seria habitada por conta dos recursos existentes nelas; não se pode negar que Visconde de Mauá é o que é hoje graças a influência e ação dos agentes sociais que passaram por essa região. Índios Puris que viveram nessas terras e que foram expulsos por posseiros, imigrantes europeus que habitaram a região nos tempos

---

<sup>40</sup> Programa De Desenvolvimento do Turismo – Prodetur, Disponível em: <http://www.rj.gov.br/web/seobras/exibeconteudo?article-id=577939> acessado em abril de 2018.

<sup>41</sup> Projeto de Lei Nº 387/2015. Disponível em: <http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/scpro1519.nsf/0c5bf5cde95601f903256caa0023131b/0f5d26856f158d6183257e3e0059ad9c?OpenDocument&Highlig> Acessado em: dezembro de 2017.

<sup>42</sup> LANFREDI, Marlene, WHATLEY, Maria Celina. Op. Cit. p 49.

do núcleo colonial e que “fundaram” o turismo de veraneio na região, imigrantes mineiros que habitaram essas terras após o período do núcleo, e que trouxeram uma carga cultural interiorana forte e presente até os dias de hoje. Todos esses agentes sociais formaram práticas culturais e histórias que vão muito além de um interesse comercial e turístico, e devem ser pensados e analisados através dessas memórias e identidades criadas.

## Capítulo 2. Quadro teórico.

O ato de comer está ligado ao instinto e a natureza humana e a de todos os seres vivos que necessitam se alimentar para se manter vivos. Entretanto, o ato de comer não é apenas natural, mas também pode ser compreendido como um ato cultural. Paolo Rossi, historiador e filósofo italiano, reflete sobre o ato de comer em sua obra *Comer: Necessidade, Desejo, Obsessão*. Com o objetivo de explorar “as inúmeras nuances que esse verbo assumiu na história da humanidade”,<sup>43</sup> Rossi expande as interpretações do ato de comer, retirando-o do campo natural e inato, para o campo cultural onde o comer é permeado por significados construídos pelos comensais. Em uma de suas reflexões, Rossi afirma que ato de preparar o alimento e comer está assimilado à valores simbólicos culturais, e por mais “natural” que esse ato pareça, ele na verdade é uma criação artificial das sociedades. Formas de comer, de cozinhar, de servir, tudo isso é criado dentro de lógicas e valores simbólicos que vão estar relacionados a uma identidade cultural.

As ações para se livrar da fome e da sede empreendidas pelos membros da espécie humana são “naturais” apenas na aparência. Na verdade estão estreitamente ligadas à artificialidade das técnicas culinárias, aos instrumentos utilizados para cozinhar e para comer, às cerimônias e aos ritos nos quais homens e mulheres (mas às vezes apenas os homens, com uma forte exclusão das mulheres que cozinham e põem a mesa) se reúnem em torno de um lugar onde estão servidos os alimentos. O alimento não é apenas ingerido. Antes de chegar à boca, ele é preparado e pensado detalhadamente. Adquire o que geralmente se chama de valor simbólico. O preparo do alimento marca um momento central da passagem da natureza para a cultura. O preparo do alimento, como mostrou Claude Fischler, torna-se uma maneira de exorcizar o perigo sempre presente no que estamos introduzindo, pela boca, no nosso corpo.<sup>44</sup>

Citando a obra *Padrões de Cultura*, de Ruth Benedict, Rossi argumenta que um ponto central de mudança para a análise dos hábitos alimentares pela antropologia, ocorre com a virada do relativismo cultural no século XX. Para Rossi, a criação de “esquemas sociais” que a antropologia passa a adotar, consegue dar sentido a pluralidade cultural, retirando os valores quantitativos e qualitativos que buscavam interpretar os padrões culturais através de uma ideia evolutiva e de progresso.<sup>45</sup> Um desses trabalhos que fornece novas formas de interpretar as práticas culturais, é o de

---

<sup>43</sup> ROSSI, Paolo. *Comer: Necessidade, Desejo, Obsessão*. São Paulo. Editora Unesp, 2014. Contracapa.

<sup>44</sup> ROSSI, Paolo, op. cit. p. 31 32. Claude Fischler Sociólogo e antropólogo francês. Seu campo de pesquisa é na “perspectiva comparativa e interdisciplinar das ciências sociais sobre a nutrição e alimentação”.

<sup>45</sup> *Ibidem*, p. 25 e 26.

Claude Lévi-Strauss, com sua obra *O Cru e o Cozido* de 1964. Para Rossi essa obra de Lévi-Strauss fornece ferramentas para compreender a alimentação além das “chamadas qualidades sensíveis – por exemplo, cru e cozido, ou fresco e podre – [que] possuem uma lógica e uma história, mas também do fato de que a comida (e sua preparação) não é um elemento marginal e irrelevante”, mas ajuda e possibilita entender que “as formas de alimentação podem dizer algo importante não apenas sobre as formas de vida, mas também sobre a estrutura de uma sociedade e sobre as regras que lhe permitem persistir e desafiar o tempo”.<sup>46</sup>

É um pouco com esse objetivo, que o sociólogo pós doutor Carlos Alberto Dória (Unicamp) desenvolve sua observação, dentro do campo da sociologia da alimentação, sobre a formação da culinária brasileira. No capítulo que leva o mesmo nome da obra (*A Formação da Culinária Brasileira*), Dória busca apresentar o processo de construção da culinária brasileira desde a colônia até os dias de hoje. Para isso, o autor utiliza o conceito de “sistemas culinários”, estabelecido por ele, que resumidamente consiste em um conjunto de signos, tabus, preferências e memórias que constroem um modo de cozinhar e de comer.<sup>47</sup> Esses sistemas são construídos através de trocas culturais e das apropriações de novas técnicas e de novos gostos alimentares decorrentes desses contatos entre culturas distintas. Segundo ele, as trocas culturais e o espaço geográfico são pontos de extrema importância para entender a formação de um hábito alimentar que vai dar preferência ao consumo de um determinado alimento e não de outro.

No caso do Brasil, Dória discorre sobre o encontro das “três culturas”, salientando a conturbada e violenta relação entre os “três povos”. Três povos entre aspas, pois os negros escravizados chegados em terras brasileiras não eram hegemonicamente de um único povo e nem os ameríndios eram todos de uma mesma tribo, sendo assim, partilhavam de noções culturais distintas. Da mesma forma, os europeus chegados na América, não eram idênticos entre si e portavam diferenças e singularidades em seus aspectos culturais. O autor exprime diversas críticas à visão “miscigenista” sobre a construção dos hábitos alimentares nacionais, pois para ele, os negros foram privados de seus hábitos culturais assim como os indígenas foram doutrinados e ensinados sobre como deveriam agir de forma “civilizada”. Nesse sentido, para a compreensão de uma “culinária brasileira” os múltiplos sistemas culinários

---

<sup>46</sup> Ibidem, p. 29 e 30.

<sup>47</sup> DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária brasileira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014. passim.

deveriam ser levados em consideração na hora de se compreender os hábitos alimentares, assim como entender as dinâmicas de poder estabelecidas nesses encontros de culturas. A ideologia da miscigenação segundo Dória tenta

superar as tenções do escravismo colonial, ao conferir ao negro uma personalidade cultural forte e determinante; incorpora a história indígena não como processo dramático de aniquilação, mas, sim, como a verdadeira trajetória de adaptação às novas terras descobertas; finalmente apresenta a herança europeia como plástica e assimiladora, dando conformação moderna a tudo o que, visto de modo isolado, pareceria impróprio para fundamentar uma civilização nos trópicos.<sup>48</sup>

Para Dória, Gilberto Freyre, Monteiro Lobato e Câmara Cascudo seriam alguns dos principais nomes de uma elite intelectual que buscava uma formação de uma culinária brasileira, através da miscigenação. Gilberto Freyre, com as obras *Manifesto Modernista* de 1926 e *Casa Grande e Senzala* de 1933, contribui para uma tipificação regional da alimentação. Que posteriormente acabaria sendo incorporada em um discurso turístico de comida típica e regional que acabaria por engessar as trocas culturais, uma vez que não leva em consideração as interações sociais que extrapolam as “fronteiras” das regiões.<sup>49</sup> E acaba por suprimir, na opinião de Dória, a hierarquia existente entre as “três” raças, como se esses “três” agentes obtivessem a mesma liberdade e igualdade para exercer sua cultura e influenciar as outras. Nas palavras de Dória,

o autor [Gilberto Freyre] equilibra os componentes do mito de origem – o índio, o negro e o branco – suprimindo exatamente a hierarquia real que houve entre eles, e as contribuições de que cada etnia são tomadas como equivalentes, sem reterem a história da opressão que marcou o colonialismo e, portanto, o poder seletivo que o colonizador exerceu sobre os colonizados. [...] além disso, ele lança as bases da interpretação regionalista de nossa culinária. O termo “complexo” (associado à tartaruga e à castanha-do-pará, em seu texto) será utilizado inúmeras vezes na literatura sobre a culinária para tentar particularizar e tipificar parcelas do território brasileiro como portadora de elementos distintivos e marcantes.<sup>50</sup>

Monteiro Lobato, por outro lado, constrói uma síntese das práticas europeias e brasileiras com sua obra *Dona Benta* (1940) que

foi o primeiro repositório sistemático de receitas exequíveis com caráter moderno e [...] foi também o guia prático do que se fazia no Brasil nos moldes do velho modelo francês

---

<sup>48</sup> Ibidem, p. 43.

<sup>49</sup> Ibidem, p.20.

<sup>50</sup> Ibidem, p.36 e 37.

de cozinha burguesa, misturando, porém, indistintamente, a culinária europeia e os modos nacionais de comer.<sup>51</sup>

No caso de Câmara Cascudo, sua obra *História da Alimentação no Brasil* de 1960, apresenta uma importância do regionalismo minimizada, mas não traz para o debate a participação francesa na construção dos sistemas culinários brasileiros, cultura que forneceu uma base culinária quase que hegemônica nas grandes capitais do Brasil durante o século XIX.<sup>52</sup> Para Dória, entretanto, Cascudo inova no debate sobre a alimentação no Brasil pois ele

muda a ênfase da pesquisa tradicional, destacando a centralidade do gosto na análise dos aspectos simbólicos e culturais da alimentação, em vez dos biológicos e nutricionais; e, finalmente, nos instiga a pensar o patrimônio alimentar como herança remota, fruto da mestiçagem que se processa entre os séculos VXI e XVIII.<sup>53</sup>

Os choques culturais e suas imposições e as disputas decorrente desses choques assim como as assimilações devem ser levadas em consideração ao analisar os hábitos alimentares. A ideologia da miscigenação pode ter sido necessária para a construção de uma identidade nacional durante o período modernista brasileiro, entretanto, ela acaba sendo insuficiente para se alcançar uma maior compreensão dos modos de se fazer e de se comer no Brasil.

Identificar que um hábito alimentar é uma construção cultural, e que as trocas e contatos entre essas culturas alimentares acabam por construir sistemas culinários ricos e com singularidades e simultaneidades entre si, permite lançar um novo olhar sobre o ato “natural” de comer, além de trazer à luz a importância de se entender e preservar esses hábitos alimentares. Ter em mente essas questões e conceitos complexos ajuda a pensar e a observar a alimentação com novas lentes que antes não eram usadas. A antropologia e a história cultural permitem observar a alimentação através de seus aspectos simbólicos e das relações sociais que envolvem esses signos. Contribuindo e ampliando esse debate, os estudos sobre patrimônio cultural imaterial avançam na busca de preservar e promover práticas que representam identidades culturais.

A velocidade e transmutação de antigos hábitos em novos de que o mundo contemporâneo é dotado, cria uma busca pelo passado e pelas “raízes” de uma cultura que está em constante mudança. Izabela Tamasso, em seu artigo *A Expansão do*

---

<sup>51</sup> Ibidem, p.42.

<sup>52</sup> Ibidem, p. 27.

<sup>53</sup> Ibidem, p.39 e 41.



*Patrimônio: novos olhares sobre velhos objetos, outros desafios...* afirma que houve um aumento nas últimas décadas, na preocupação com a preservação e patrimonialização de lugares e culturas. Para ela, parafraseando o historiador e geógrafo americano David Lowenthal, “o patrimônio expande-se porque a maioria das pessoas começa a ter (e ser) parte nesse patrimônio”.<sup>54</sup> Esse aumento, citato por Tamaso, promoveu debates, em meados dos anos 1960, dentro do campo da patrimonialização e da política de tombamento, uma vez que essa política que outrora garantia que estruturas físicas que eram dotadas de valores históricos e artísticos pudessem ser preservadas, já não davam mais conta de contemplar a grandeza do que se passou a entender por patrimônio cultural.

Entendia-se que o patrimônio cultural brasileiro não devia se restringir aos grandes monumentos, aos testemunhos da história “oficial”, em que sobretudo as elites se reconhecem, mas devia incluir também manifestações culturais representativas para os outros grupos que compõem a sociedade brasileira – os índios, os negros, os imigrantes, as classes populares em geral.<sup>55</sup>

Segundo Cecília Londres, autora da última citação, a noção de “referência cultural” desenvolvida através desses debates sobre o patrimônio cultural nos anos 1960, ampliou o conceito de patrimônio cultural, e complexificou e aprofundou o debate sobre a patrimonialização de um espaço ou de uma prática. O que contribuiu para que a noção de patrimônio cultural expressa na Constituição Federal de 1988 abrangesse o conceito de bens culturais de natureza material e imaterial:

constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I - as formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver; III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.”<sup>56</sup>

---

<sup>54</sup> TAMASO, Izabela. A expansão do patrimônio: novos olhares sobre velhos objetos, novos desafios. *Sociedade e Cultura*. v. 8, nº 2, jul./dez. 2005, p.14.

<sup>55</sup> FONSECA, Maria Cecília Londres. Referências Culturais: Base Para Novas Políticas de Patrimônio. In: IPHAN. *Patrimônio Imaterial: O registro do Patrimônio Imaterial: Dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial*. Brasília: Ministério da Cultura/ Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 4. Ed, 2006.

<sup>56</sup> INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Coletânea de leis sobre a preservação do patrimônio*. Rio de Janeiro: IPHAN, 2006, p. 20.

A ampliação para a preservação de bens de natureza imaterial necessitava então “criar formas de identificação e de apoio que, sem tolher ou congelar essas manifestações culturais, nem aprisiona-las a valores discutíveis como o de autenticidade, favoreçam sua continuidade”,<sup>57</sup> já que só o tombamento não dava conta de abarcar tudo isso. O Decreto Nº3.551 de agosto de 2000, vem então oferecer os meios necessários para o registro e a preservação do patrimônio cultural imaterial. O Decreto institui que o patrimônio cultural imaterial deve ser registrado em um dos quatro livros de registro, sendo esses: Livro de Registro dos Saberes; Livro de Registro das Celebrações; Livro de Registro das Formas de Expressão; Livro de Registro dos Lugares.<sup>58</sup>

A noção de “referência cultural” vai buscar, além dos valores históricos e artísticos que o bem material e imaterial possam vir a ter, a construção simbólica e cultural que esse bem tem para a sociedade que busca pela sua preservação. O objetivo principal é identificar como as paisagens, edificações, objetos, “fazeres” e “saberes”, crenças e hábitos constituem uma “identidade” para uma determinada região e para seus habitantes.<sup>59</sup> Sendo assim, o bem não será um patrimônio pelo simples fato de “ser ele”, mas por constituir sentido e valor para uma determinada população que encontra nesse bem algo que faça parte e construa a sua identidade cultural. Assim “o ato de apreender ‘referências culturais’ pressupõe não apenas a captação de determinadas representações simbólicas como também a elaboração de relações entre elas, e a construção de sistemas que ‘falem’ daquele contexto cultural, no sentido de representa-lo”.<sup>60</sup>

Um exemplo que pode ser usado para uma melhor compreensão dessa relação entre bem material e imaterial e construção de uma identidade cultural é o Registro dos Queijos Artesanais de Minas Gerais em 2006. O registro do queijo minas no Livro dos Saberes do IPHAN como um saber e um modo de fazer que remetem a uma identidade mineira e brasileira de um modo geral se deu devido aos esforços que esses produtores vinham desenvolvendo para que essa prática não acabasse.<sup>61</sup> Os padrões sanitários

---

<sup>57</sup> FONSECA, op. cit., p.86.

<sup>58</sup> BRASIL. Decreto n. 3.551, de 4 de ago. de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. In: INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Coletânea de leis sobre a preservação do patrimônio*. Rio de Janeiro: IPHAN, 2006, p. 129-131.

<sup>59</sup> FONSECA, op. cit., p.89.

<sup>60</sup> Ibidem, p.89.

<sup>61</sup> IPHAN. Parecer nº006/2006. Processo nº 01450.012192/2006-65 referente ao Registro dos Queijos Artesanais de Minas, a ser inscrito no Livro dos Saberes. p.2.

brasileiros determinam que a feitura de qualquer alimento derivado do leite deva ser feita com o leite pasteurizado. Entretanto o uso do leite pasteurizado acaba por homogeneizar o sabor e a textura do queijo. Os queijos artesanais de Minas por outro lado, por usarem o leite cru, conseguem dar ao produto final sabores e características singulares que remetem a região em que ele foi produzido. Esse processo de fabricação é resultado de anos de aperfeiçoamento de técnicas familiares e de adaptação ao ambiente em que vivem.

Em uma entrevista a um fazendeiro que, de início demonstrava bastante descrença e pessimismo com relação à própria cultura e a tradição do queijo e augurava falta de perspectivas para o produto, pudemos perceber o quanto o discurso é fruto, primeiro de uma simplicidade própria dos homens modestos; segundo de uma memória cultivada e, por fim de um orgulho pela qualidade de seu trabalho e de seu queijo. Morador do “Córrego do Lucas”, no Serro, que é o nome da região do vale desse leito hidrográfico, ele se adere à paisagem do lugar e relaciona o que diz ao ambiente natural onde mora. Ele menciona, por exemplo: “O Lucas era a despensa do Serro. Hoje eles [os moradores do lugar] vão à cidade trazer prá cá as coisas. Mas eu e minha família não. Temos tudo aqui”. A memória de um tempo que já passou é reafirmada na busca de conservação de valores construídos. O mesmo homem diz: “Aqui, ainda fazemos aquele queijo de dar gosto”. Em outro momento relata: “Fulano, de Materlândia, tem um queijo de fazer gosto”. Memória e orgulho identitário – como do exemplo acima, apenas um entre tantos, e presente em todas as outras regiões – são evidências reveladoras do valor patrimonial do queijo artesanal de Minas para produtores, queijeiros e trabalhadores da lide rural, habitantes das três regiões estudadas para esta interpretação.<sup>62</sup>

A citação traz um conceito presente do dossiê interpretativo de *território cultural complexo* que segundo ele “é um modelo interpretativo que tem a base em um produto cultural que congrega em si interesses, motivações e valores para uma determinada coletividade. Ele é físico e material e é também, cultural e imaterial”.<sup>63</sup> Assim, o queijo (físico e material), traz consigo uma carga de valor simbólico que representa uma cultura e uma identidade (cultural e imaterial). Ainda segundo o parecer, o processo de feitura do queijo artesanal, remonta as trocas culturais entre Brasil e Portugal devido a adaptação de portugueses em terras mineiras que encontrando “similaridades entre as características geográficas (clima, relevo e vegetação) da região da Serra do Espinhaço, Salitre e Canastra e aquelas da Serra da Estrela em Portugal”,<sup>64</sup> tornou possível desenvolver em Minas Gerais as técnicas da feitura do queijo que eram antes realizadas em Portugal. Essas trocas culturais e adaptações podem ser interpretadas através do conceito de “sistemas culinários” de Dória, já que apresenta

---

<sup>62</sup> IPHAN. *Queijo Artesanal De Minas: Patrimônio cultural do Brasil*. Minas Gerais, 2008.

<sup>63</sup> IPHAN, op. Cit. p.4, nota 8.

<sup>64</sup> Ibidem, p. 6.

trocas de experiências entre culturas distintas, com uma influência das características geográficas que permitem que essas técnicas sejam assimiladas e traduzidas de novas formas, confirmando assim a riqueza da tradição desses queijos.

O Parecer aponta a escolha da produção do queijo como uma atividade econômica “como uma junção de elementos” políticos e naturais que permitiram que essa prática fosse adotada e expandia em todo o território de Minas Gerais, e que com o tempo acabou por fazer parte da identidade desses produtores e habitantes da região.<sup>65</sup>

Em todo o estado de Minas Gerais, este modo de fazer queijo artesanal é relativamente homogêneo conhecendo adaptações que têm origem na relação do homem com a terra, com o alimento, com a tradição e que a modernidade insiste, às vezes, em apartar. [...] Portanto, às especificidades físico-naturais próprias (pastagens naturais típicas e o desenvolvimento de bactérias específicas que se multiplicam em micro-climas) somam-se formas de viver, preferências gastronômicas, significados atribuídos, sentidos e simbologias que irão compor o que José Newton Carvalho Meneses denomina de *território cultural*, ou seja as identidades e sentidos que vão sendo construídos a partir da adaptação do homem ao território e que lhe conferem um sentimento de pertencimento àquela comunidade.

O Queijo Artesanal de Minas é resultado, portanto, não só da materialidade do leite, mas, também de um conhecimento, de um saber fazer passado de “pai para filho”, construindo, nessa trajetória identidades e padrões de sociabilidade característicos daqueles que fazem o queijo artesanal, além da própria sustentabilidade da família associada a todo um processo de dinamização da economia dos municípios mineiros onde é visto como atividade fundamental da fazenda.<sup>66</sup>

Retornando a discussão sobre o conceito de Referencia Cultural, é possível identificar, após a exposição do exemplo, como esse conceito está enfocando diversos outros aspectos da prática cultural. O registro do Queijo Artesanal de Minas como um patrimônio imaterial leva em consideração que a técnica usada na produção do queijo é dotada de significados que constroem a identidade de uma população e de um espaço. Essa identidade é construída através da relação de significados atribuídos entre o bem material e imaterial e o seu portador. Essa identidade vai caracterizar tanto a noção pessoal desse produtor, que irá se entender como um fabricante de queijo, assim como vai dar sentidos específicos aos espaços físicos, como foi observado em depoimentos de donos de fazendas produtoras de queijo. Nesses depoimentos foi possível identificar como a identidade cultural é aplicada em suas fazendas por exemplo.

O queijeiro Francisco Pereira de Jesus da fazenda Engenho da Serra, no Serro, afirma categoricamente: “Fazenda sem queijo é como casa com velório”. Ou ainda, de

---

<sup>65</sup> Ibidem, p. 6.

<sup>66</sup> Ibidem, p. 8 e 9.

Modestino Ferreira Neto: “A fazenda tem que ter o queijo. Se não tiver o queijo, não é fazenda. É outro lugar”.<sup>67</sup>

O registro e reconhecimento do patrimônio imaterial, contribui para a preservação dessas práticas culturais garantindo a existência das mesmas, assim como promove a pesquisa e a conscientização da população quanto à preservação da história e das culturas do Brasil. Além disso, o registro auxilia o desenvolvimento da comunidade onde o bem preservado está inserido,<sup>68</sup> esse desenvolvimento pode ser estabelecido de diversas formas, desde a elaboração de espaços que promovam o conhecimento, como museus e arquivos, a criação de sítios em que esses bens culturais e práticas possam ser divulgados para outras pessoas, promovendo o turismo cultural, ou como ocorreu no caso do queijo artesanal de Minas, a valorização comercial de um produto, que contribui para o desenvolvimento econômico da região.<sup>69</sup>

Entretanto, Izabela Tamaso chama a atenção para o processo de “elitização” e para a “mercantilização” de uma prática cultural, gerando com isso a sua ressignificação.<sup>70</sup> Por exemplo, a especulação imobiliária existente em áreas onde edifícios ou construções tenham sido patrimonializados, podem acabar contribuindo para uma gentrificação da área, substituindo os antigos moradores dessa região, que atribuíam uma carga simbólica para ela, por outros moradores que irão empregar outras noções culturais. Assim como a grande demanda por produtos com “selos de autenticidade”, que além de interferir em seu processo “natural” de produção, pela alta demanda, acaba por ter o seu valor econômico encarecido, influenciando em sua acessibilidade para o grande público, uma vez que esse não possa dispor de capital financeiro para consumir tal produto. Podemos usar o caso do Queijo Artesanal de Minas mais uma vez para exemplificar esse fenômeno.

[A] pressão da demanda e as necessidades econômicas dos próprios produtores têm feito com que o queijo artesanal de Minas praticamente não pare nas prateleiras. Isso põe em questão não só a segurança alimentar uma vez que se sabe que é o soro que estufa e estraga o queijo por contaminação bacteriana como também a sua originalidade enquanto alimento, uma vez que é necessário dar à fermentação o tempo requerido. Se o queijo vai para o mercado com pouco tempo de cura, ele acaba perdendo aquilo que o faz tão especial: sua casca dourada, sua pouca acidez, a gordura do leite. O proprietário Onézio Faria da Fazenda Ribeirão da Usina, na Serra da Canastra, dá depoimento apoiado em 60 anos de trabalho na fatura do Queijo Artesanal: “O comércio

---

<sup>67</sup> Ibidem, p. 9.

<sup>68</sup> FONSECA, op. cit. p. 94.

<sup>69</sup> IPHAN, op. Cit. p. 9.

<sup>70</sup> TAMASO, op. cit., p. 14 e 18.

zangou o produto. Antes, vendia-se uma vez por mês, dessorava tudo. Hoje é toda a semana. O soro fica na massa. Estraga o queijo”. E ainda acrescenta outro problema que vem invadindo os campos: “A força do Canastra era a gordura extraída do pasto nativo, agora invadido pela braquiária. Depois chegou esse gado de beira de cocho. Genética rende mais que pé-duro, que só deixa quatro litros no balde. Mas na hora do queijo, cadê massa, cadê gordura?”<sup>71</sup>

Essa passagem do parecer apresenta como a demanda do mercado por um produto que carrega um “título de autenticidade”, modifica a produção do queijo artesanal. O consumo antes do tempo necessário para a maturação do queijo faz com que os consumidores, em sua avidez por comprar um “autêntico” queijo artesanal, tenham uma experiência diferente da que é entendida como a tradicional no momento do consumo desse alimento, uma vez que ele não está em seu estado ideal para o consumo. Assim como a adoção de novas técnicas que possam aumentar a produção, como a introdução de uma nova espécie de gado, que produz mais leite, mas não com a mesma qualidade interferem no sabor e qualidade final do queijo. Além das transformações no que diz respeito ao sabor e textura, o queijo passa a ser consumido como um objeto que por si só conseguiria carregar uma aura de “mineiridade”, sendo que essa aura é fruto de uma relação cultural, construída através de memórias e de significados atribuídos a essas memórias. Sendo assim, o consumidor final desse mercado cultural acaba por consumir um produto com um significado, muitas vezes, diferentes dos que são atribuídos pelos detentores do bem em questão.

Jesús Contreras, antropólogo espanhol, levanta uma outra questão sobre a mercantilização do patrimônio cultural e o processo de globalização. No seu artigo, *Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares*, Contreras busca compreender como a globalização e a industrialização interferiram e modificaram os modos de comer, com um foco nos hábitos alimentares que representam uma identidade cultural.<sup>72</sup> Contreras inicia seu pensamento relacionando a ideia de patrimônio e globalização com uma noção temporal e simbólica, onde o patrimônio estaria relacionado a diversidade e a tradição e nesse sentido a um passado; enquanto a globalização trabalha com a noção de homogeneização e está ligada ao tempo presente. Para ele, o consumo do patrimônio, logo, do passado, está ligado a um sentimento

---

<sup>71</sup> IPHAN, op. cit., 2008, p. 14 [grifo meu]. A braquiária é uma espécie de gramínea africana que impede o desenvolvimento das gramíneas nativas e sufoca o desenvolvimento dos campos nativos – ver nota 34 do parecer.

<sup>72</sup> HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p.129-146.

nostálgico existente na sociedade moderna que na busca por uma experiência que remonte a esse passado “perdido” no tempo, acabam por criar ambientes artificiais e imaginários. Em suas palavras: “o patrimônio não apenas é recriado, com base num referencial autêntico ou real do passado, mas se mantém em ambientes simulados, nos quais a ‘cópia’, muitas vezes, é mais perfeita do que o original que a representa”.<sup>73</sup>

Abordando a ideia de homogeneização das sociedades que com suas marcas internacionalizantes criam lugares, franquias, identidades e gostos idênticos, Contreras adentra no debate e investiga como essa homogeneização age sobre os hábitos alimentares. Para ele, o processo de homegeinização da alimentação é decorrente de uma modificação das sociedades, que em seu crescimento passaram a ser mais urbanas que agrárias, mais secularizadas e reguladas pelo mundo do trabalho e não mais pela relação do homem com a terra e pelos ciclos de plantação e colheita.<sup>74</sup> Afirma também que esse processo modificou a relação das pessoas com a comida, o que ele chama de “desritualização das refeições”, uma vez que antigas noções, como a moral religiosa, perdem seu sentido,<sup>75</sup> e com isso, a industrialização do setor alimentar atrelado ao sistema global de trocas comerciais passa a influenciar e ditar os comportamentos alimentares.

Esse novo sistema alimentar afastou ainda mais o homem do contato com o alimento, ele passa a consumir cada vez mais o alimento industrializado e instantâneo. Esse alimento industrializado não é mais sazonal, ele está presente para o consumo em qualquer época do ano e em qualquer lugar do mundo.<sup>76</sup> Esse abastecimento de alimentos prontos e “internacionais” acabam por modificar a alimentação identitária, que trazia aspectos singulares de cada região ou cultura, uma vez que se torna mais acessível o consumo de um produto pronto e industrializado do que um produto artesanal de uma região.<sup>77</sup> Por mais pessimista que o autor possa soar, ele identifica uma tomada de conhecimento e propostas de minimizar esse aspecto homogeneizante e trazer a comida identitária de volta, por parte de alguns profissionais da área da gastronomia:

---

<sup>73</sup> Ibidem, p.130.

<sup>74</sup> Ibidem, p. 130.

<sup>75</sup> Ibidem, p.132.

<sup>76</sup> Ibidem, p.134.

<sup>77</sup> Ibidem, p.137.

Contudo, a partir da consciência da perda da cozinha ‘tradicional’, ‘regional’ ou ‘nacional’, foram empreendidas autênticas operações de ‘resgate’ das variedades vegetais e de raças de animais locais ou regionais, assim como de produtos locais ‘artesanais’, pratos ‘tradicionalis’ etc. [...]

Trata-se de uma resposta comercial agressiva ou defensiva da ‘tradição’, da ‘qualidade’ ou do ‘conhecido’, do ‘artesanal’, do ‘caseiro’, do ‘sabor’, do ‘próprio’, que pretendem concorrer em um mercado cada vez mais monopolizado pelas grandes marcas industriais e pelos grandes distribuidores.<sup>78</sup>

Paolo Rossi, entretanto, aponta algumas questões dentro dessa busca pelo “tradicional” e pelo “natural”. O autor apresenta uma contradição dentro dessa ideia de “naturalidade” do alimento em um mundo globalizado, dando exemplos de alimentos que não são produzidos em sua totalidade, na Itália, mas que são incorporados em uma lógica em que essa comida traz a ideia de “originalidade”: “Dois entre três presuntos vendidos como italianos são feitos com suínos criados no exterior e um terço da nossa massa é produzida com trigo importado”.<sup>79</sup> Segundo o autor, então, esse discurso que busca o original acaba não tendo muita eficácia no mundo globalizado contemporâneo, pois a produção de diversos alimentos necessita de uma rede global de compra e venda de alimentos e seus derivados, o próprio mercado se apropria do discurso da busca pelo original e identitário e consegue, através do *marketing*, dar sentidos de “naturalidade” e “singularidade” a um alimento ou forma de se consumir tal alimento, que na realidade não consegue mais ser “local” devido a sua produção internacionalizada.

Indo ao encontro das questões abordadas por Rossi, Contreras chama a tenção para a influência de interesses comerciais que se apropriam do discurso da busca por uma identidade e pela sua preservação, para vender seus produtos ou modos de vida. Ele aponta para a dualidade existente na patrimonialização e nas atribuições de sentido que esses patrimônios alimentares podem vir a ter. Para ele,

existem diferenças substantivas entre a lógica político-cultural, a do patrimônio e a lógica mercantil. Pode-se afirmar que a lógica político-cultural responde à vontade de recuperar o que desapareceu, ou que esteja prestes a desaparecer, ou que foi considerado manifestação da identidade. A lógica econômica, por sua parte, inclina-se a tornar patrimônio o que é suscetível de se converter em mercadoria, devido à sua dimensão de espetáculo ou de objeto consumível.<sup>80</sup>

---

<sup>78</sup> Ibidem, p.138.

<sup>79</sup> ROSSI, op cit., p.114.

<sup>80</sup> HERNÁNDEZ, op. cit., p.142.



Izabela Tamaso, aprofunda essa discussão em torno do uso do patrimônio cultural em uma lógica mercantilista, levantando a questão da “ambivalência” da mercantilização da cultura. Para ela,

é importante reconhecer a “ambivalência” dos efeitos da mercantilização nas culturas populares tradicionais, que se, por um lado, têm seus produtos artesanais (em maior ou menor grau) deteriorados pela inserção do valor de troca, têm também suas tradições produtivas e culturais reativadas, muitas vezes pela incorporação de seu artesanato no mercado turístico.<sup>81</sup>

Essa ambivalência destacada por Tamaso e essa dualidade apresentada por Contreras, assim como essa relação entre o uso do patrimônio alimentar pelo mercado será um ponto central na análise do terceiro capítulo, onde eu tentarei através dos conceitos de sistema culinário e de referência cultural compreender as relações culturais estabelecidas entre os moradores de Visconde de Mauá em torno da semente da araucária, formando uma “cultura do pinhão”. Assim como analisarei em que proporção o turismo em Visconde de Mauá “reativa” as práticas culturais em torno do pinhão ou “deteriora” essa prática, dando a ela novos sentidos.

---

<sup>81</sup> TAMASO, op. cit., 18.

### Capítulo 3. Entre o Turismo e a Cultura.

A Lei Nº 387/2015,<sup>82</sup> citada e analisada no primeiro capítulo, foi minha primeira fonte encontrada, e por conter uma interpretação superficial sobre a importância do pinhão para os habitantes de Visconde de Mauá revelou a necessidade de voltar a Visconde de Mauá para conhecer a Festa do Pinhão e o Centro Cultural de Visconde de Mauá, que realizava nesse ano (2018) a XIII edição do Salão do Pinhão. Essa visita ao campo de estudo me forneceu mais base para entender a relação cultural existente entre os moradores com o consumo do pinhão. Assim como forneceu novas fontes e novos caminhos para o desenvolvimento do trabalho.

Encontrei na biblioteca do centro cultural um vídeo produzido pela Associação de Comerciantes de Visconde de Mauá (ACVM) que foi produzido para comemorar o 20º ano do concurso gastronômico que ocorreu em 2012. Esse vídeo é interessante pois mesmo sendo produzido pelos organizadores do evento, com a intenção de promover o concurso gastronômico, ele apresenta um lado cultural do pinhão que a lei não contemplava. Produzido em formato de documentário, o vídeo apresenta o relato de diversas pessoas envolvidas com a organização e realização do concurso gastronômico e com o relato de pessoas que não estão inseridas na organização direta do concurso, mas que tem uma relação íntima com o pinhão, como é o caso do relato de Seu Jeremias e Dona Creuza, moradores de St. Antonio, região próxima de Visconde de Mauá e mais afastada do circuito turístico, e o de Dona Helena Bülher, descendente de colonos que vieram para a região durante o Núcleo Colonial, que conseguem apresentar essa dimensão identitária que eu estava procurando.<sup>83</sup>

Em forma de relato oral, Seu Jeremias e Dona Helena, contam suas memórias de infância e relembram como eles comiam o pinhão antigamente. Seu Jeremias conta que quando criança ele subia no pinheiro e com um pedaço de pau, batia nas pinhas para que o pinhão caísse. Assim ele poderia pegar os pinhões, colocar junto das folhas secas da araucária e com um fósforo, acender e assar os pinhões para poder comê-los ali mesmo, no pé da araucária. Em um relato semelhante, Dona Helena conta que quando pequena

---

<sup>82</sup> Projeto de Lei Nº 387/2015. Disponível em: <http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/scpro1519.nsf/0c5bf5cde95601f903256caa0023131b/0f5d26856f158d6183257e3e0059ad9c?OpenDocument&Highlig> Acessado em: dezembro de 2017.

<sup>83</sup> *O Sabor do Pinhão*. Produção de Carla Biolchini. Rio de Janeiro: Ressalte: Comunicação integrada. 2012. 1 DVD.

comia muito pinhão assado na brasa ou na chapa do fogão a lenha. Ela conta que colocava os pinhões na chapa de ferro quente, e quando eles davam um “tiro”, se referindo ao barulho feito pelo rompimento da casca do pinhão com o calor, é que eles já estavam assados e prontos para comer.<sup>84</sup> Esses relatos apresentam o pinhão dentro de uma lógica cultural, onde o consumo da semente durante suas vidas lhes dera memórias e construíram técnicas de cocção, como o uso da chapa ou as folhas secas da araucária, e com denominações próprias como o “tiro” relatado por Dona Helena.

O relato de Dona Creuza apresenta a produção da farinha de pinhão e outros aspectos ligados a relação com a natureza. Ela conta que espera o pinhão cair da árvore com o vento e que assim que ele cai ela os recolhe, descasca e os coloca para secar no sol quente por quinze dias, após esse período, ela os coloca no pilão e pila até que o pinhão seco se torne uma farinha. Essa farinha, segundo ela, é utilizada por seus clientes para o preparo de diversos pratos como bolos, massas, mingaus e pizzas. Dona Creuza demonstra um entusiasmo enquanto conta os pratos que são preparados com a sua farinha, dando um foco especial para as pizzas que segundo ela são “ótimas as pizzas feitas com a minha farinha”.<sup>85</sup> Suas técnicas que à primeira vista podem ser compreendidas como rústicas e atrasadas, demonstra ao contrário, como a adaptação ao espaço natural constroem técnicas e formas alimentares. Esses produtos criados a partir dessas técnicas são consumidos dentro de lógicas mais modernas, como o preparo de alimentos que respondem a sistemas culinários diversos em restaurantes e pousadas.

Esses relatos me forneceram uma evidência que corroborava o que eu já vinha identificando: que o pinhão está ligado a uma memória e a uma identidade cultural de Visconde de Mauá. Ele está presente no espaço físico, na figura das araucárias que constroem o cenário verde da região e dos pinhões que caem durante a temporada da colheita; ele está presente no cotidiano das pessoas que se alimentam do pinhão e que desenvolvem diversas técnicas de preparo e de armazenamento; ele está presente nas celebrações que ocorrem na cidade, desde os eventos grandes até as confraternizações que ocorrem em torno da fogueira; e está presente na memória afetiva dos moradores. Todas essas relações e simbolismos criados em torno da semente da araucária, podem ser compreendidas como uma “cultura do pinhão” em Visconde de Mauá.

---

<sup>84</sup> Ibidem.

<sup>85</sup> Ibidem.

Tendo identificado essa cultura do pinhão, precisava, entretanto, de mais fontes que dessem corpo a minha hipótese. A escassez de material escrito sobre esse tema e as informações encontradas nesse vídeo e nas conversas que eu havia tido com algumas pessoas, me levaram a buscar através de mais relatos e memórias, indícios que apresentassem a cultura do pinhão, assim como foi possível identificar nos relatos que estão presentes no documentário. Sendo assim, optei por realizar entrevistas que me auxiliassem a suprir essa escassez de documentos escritos.

Aceitando a subjetividade existente na fonte oral e compreendendo a relação entre entrevistador e entrevistado, assim como as modificações ocorridas durante o processo de transcrição que Portelli aborda em seu artigo *O que faz a história oral diferente*,<sup>86</sup> busquei dar mais liberdade para que os entrevistados falassem sobre suas ações e suas interpretações de como o pinhão está inserido dentro de suas vidas. Assim como tento analisar seus relatos utilizando mais os áudios recolhidos do que a transcrição realizada por mim posteriormente. Dessa forma, acredito que eu consiga captar certas nuances que o texto transcrito não consiga apresentar de forma mais clara. Seus relatos apresentam suas visões e entendimentos naquele momento e isso deve ser levado em consideração. Desse modo, as transcrições presentes no texto exercerão a função de citações que possam ajudar na compreensão de meus argumentos.

A primeira entrevista analisada será a de um artista plástico que criou em Visconde de Mauá um “bio papel”, termo usado por ele, feito com a entrecasca do pinhão. Conheci esse artista através de suas obras expostas no Salão do Pinhão e surpreso com a originalidade do trabalho, o procurei em sua loja para saber mais sobre o que o motivava a realizar esse trabalho. Para a realização dessa entrevista, não houve um contato prévio ou uma aproximação inicial, dessa forma, essa entrevista acabou sendo nossa primeira conversa e foi onde nos conhecemos. Por esse motivo, seu relato acabou ganhando um tom de apresentação pessoal, onde ele constrói sua história e conta sobre seu trabalho com o papel artesanal.

Na minha primeira pergunta a ele pedi para que falasse um pouco sobre suas obras e de onde havia surgido a ideia de fazer um papel com o pinhão, ele então me contou um histórico sobre como ele começou a trabalhar com o papel nos anos 1990 até sua inspiração em fazer o papel de pinhão.

---

<sup>86</sup> PORTELLI, Alessandro. O que faz a história oral diferente. *Revista Projeto Historia*, São Paulo. p. 25 – 39, 1997.

Entrevistado:

Com 9 anos de idade eu fui para Brasília e lá pelos anos 1990 em Brasília é... eu participei de um grupo de revitalização do HJKO, que seria o primeiro hospital de Brasília, que é o Hospital Juscelino Kubitschek... E o projeto era de revitalização daquele espaço que era todas umas casinhas de madeira. Eu entrei para um núcleo de pesquisa em papel. Hoje em dia lá é o Museu da Memória Viva Candanga. Esse núcleo de pesquisa em papel era pra gente aprender a técnica e também pra funcionar como multiplicadores... Então eu aprendi a técnica e em 96 eu vim para a região de Visconde de Mauá... já com um... já passei por vários capacitardes, é... os pioneiros em papel artesanal, conheci muita gente ligada e me apaixonei o papel, né?!

Eu fui pesquisar o papel porque queria um novo suporte para a imagem de fotografia porque eu trabalho com fotografia também! ... e queria já fazer essa fusão de fotografia com... com artes plásticas. Então..., mas aí eu fiz uma grande imersão no papel.

Chegando aqui em visconde de Mauá eu criei a MR Papel, papelaria artesanal... é... e inicio as minhas pesquisas na região... e... eu começo a utilizar! ... as plantas daqui da Mantiqueira... como matéria prima “pra” produção do papel. Seja para a extração de fibra... seja pra... pigmento ou flocagem. Flocagem é quando a gente vê as coisas aparente no papel! ... uma pétala de flor... ou uma casquinha de pinhão. é... As primeiras pesquisas que eu fiz foi a Marcelinha do Campo, que era muito presente na cultura regional, faziam travesseiros, ela é utilizada para chá e também a extração de pigmento... e logo depois, já como um desafio! é... eu iniciei as pesquisas com o papel de pinhão. No primeiro ano eu fiz muito pouquinho papel de pinhão! ... mas vi que era possível fazer e extrair a fibra da entrecasca do Pinhão! ... Ou seja, as pessoas faziam o cozimento, comiam o fruto, sobrava aquela casca, como um resíduo...

Entrevistador:

Uhum

Entrevistado:

E aí colhia aquilo tudo, eu passei a recolher uma quantidade maior junto a restaurantes e pousadas... fazia a limpeza e aí fazia o processamento pra papel que passa por cozimento e trituração até você transformar na pasta polpa né?!

Entrevistador:

Uhum

Entrevistado:

O resultado! é... que dava um papel marrom escuro né?!... é... cor de chocolate assim... o que não era exatamente um papel apropriado “pra” você escrever (risada),

Entrevistador:

(Risada)

Entrevistado:

Mas ele era um papel de expressão, ele era um material de expressão! Em 2009, é... que eu já tinha avançado mais nessa pesquisa já tinha uma produção... eu fiz na biblioteca de Visconde Mauá, que é a biblioteca do Centro Cultural, é... uma exposição que era: O Papel de Pinhão: Expressão Cultural, Identidade e Integração Regional.

Por que isso?

Porque a nossa região é dividida em... em três municípios, que é dividido em dois estados... e a araucária ela não tinha limite! Ela “tava” de um lado, ela “tava” do outro lado, ela “tava” em todos os lugares!

E a ideia também era mostrar o resultado dessa pesquisa “pros” artistas locais né?! Verem esse material e também futuramente vir a utilizar... isso foi em 2009, em abril mais ou menos né?! ... quando tem o Salão do Pinhão, a Festa do Pinhão, o Salão do Pinhão... eu fiz essa exposição junto com o Salão, paralelo, fiz na biblioteca, como disse, acontecia o Salão do Pinhão no Centro Cultural, e na biblioteca tinha essa exposição. Isso era abril!

A conversa se estende por mais alguns minutos, onde falamos mais sobre suas obras, as técnicas utilizadas para a criação do bio papel e sobre a preocupação com a preservação das araucárias que estão ameaçadas de extinção. A questão da preservação foi recorrente em outras entrevistas, o que apresenta uma preocupação real, pelo menos entre os entrevistados.

O relato desse artista plástico, contribui bastante para a confirmação da minha hipótese. Vindo de outra cidade, esse artista “estrangeiro” encontrou em Visconde de Mauá uma relação dos moradores com a araucária e com o pinhão, e dentro de suas pesquisas e processo sensível de criação, elaborou obras e exposições que dessem uma forma física a essa relação, através da criação do papel de pinhão. A exposição, O Papel de Pinhão: Expressão Cultural, Identidade e Integração Regional, que ele cita, mostra como essa identidade cultural não está limitada a uma cidade ou um bairro, mas que abrange toda uma região geográfica onde a araucária faz parte da vegetação natural, fazendo assim, parte da dieta e das relações culturais construídas em torno da alimentação. Sua interpretação sobre o pinhão, pode ser compreendida através do conceito de sistemas culinários de Carlos Dória que foi discutida no segundo capítulo, pois ele identifica uma relação das pessoas com um alimento que não se limita a fronteiras ou limites estabelecidos por governos, mas que responde diretamente a adaptação humana a região geográfica que ela habita e das trocas culturais, e preferencias alimentares e dos símbolos criados nesses espaços.

O entrevistado apresenta o Centro Cultural como um espaço onde essa interpretação cultural do pinhão e da araucária poderia ser exposta, podendo ser apresentada para a sociedade, que teria acesso a essa forma de pensar. Eu havia conhecido o Centro Cultural em minha visita ao campo, quando fui observar a Festa do Pinhão, mas não consegui uma entrevista com a curadora do Centro Cultural, devido à falta de tempo, já que ela participaria da Festa do Pinhão em uma apresentação do Coral do Centro Cultural. Sendo assim, estabelecemos um contato e uma troca de informações iniciais e em setembro de 2018, um dia após o desastroso incêndio do Museu Nacional

do Rio de Janeiro, conseguimos fazer uma conversa gravada e mais direcionada. Essa foi a primeira entrevista de um conjunto de três entrevistas com organizadores dos eventos em Visconde de Mauá.

Entrevistador:

Eu queria começar... ver como que surgiu o Centro Cultural, como que começou essa ideia? O Salão do Pinhão, de onde surgiu essa ideia do Salão do Pinhão? Um pouco isso... eu queria saber de você, uma introdução do Centro Cultural e como que ele está inserido, talvez, nessa lógica do Turismo...

Entrevistada:

De promover né?! Não! Na verdade, de dialogar né?!

Entrevistador:

Isso, isso!

Entrevistada:

Bom, o centro cultural surgiu em 2004 a partir de trabalhos voluntários que eu já vinha fazendo com arte e educação nas escolas, e aí então o dono desse espaço, que já até morreu há 9 anos, que foi quem me cedeu o espaço. Mas a família continuou cedendo o espaço.

Então, abre-se um espaço de convergência! Cultural, artística e educativa né?! e.... já existia o Concurso Gastronômico e também... com a temática do pinhão, e também já existia a Festa do Pinhão.

Então em 2006, ali o Central cultural já tinha mais ou menos um ano, um ano e meio né?! 2 anos quase... tive essa ideia de criar um salão de artes plásticas em torno da araucária, exatamente "pra" aumentar a abrangência da discussão em torno do tema.

Já que esse tema era o símbolo da Serra da Mantiqueira, e era o símbolo do concurso gastronômico, que é considerado o mais antigo do país... né?! Com a temática do pinhão, ou seja, ali já veio o aspecto cultural né?! É transformar aquela árvore em é.... refeição, que receita você pode criar a partir do fruto da araucária, que é o pinhão né?! E aí criou-se também a festa, em torno do tema né?! Que é a natureza né?! Uma coisa que vem da na natureza, que a árvore... e o Centro Cultural resolveu criar o salão do Pinhão! Ou seja, já existia gastronomia, já existia a festa propriamente... agora vamos colocar um cunho mais artístico e mais cultural né?! Culturalmente artístico falando, nesse tema que é... qualquer tema que tenha você... vai dar pano "pra" manga né?! E esse é mais um tema que dá!

Então esse ano agora de 2018 nós fizemos 13º salão do Pinhão. Então a gente conseguiu que se esse salão se mantivesse. E é interessante que quando eu recebo os jovens, os estudantes "pra" visitar o salão eu falo assim, "nós somos de um Brasil, de um país que tem o nome de uma árvore! " Que é o pau brasil, né?! O pau brasil. "E nós estamos dentro de um salão de artes plásticas que homenageia uma árvore", "pra" você ver como árvore é uma coisa importante na nossa vida né?!

Entrevistador:

Uhum

Entrevistada:

Nós somos árvore na natureza né?! O ser humano é como árvore mesmo né?! Então é interessante a criança perceber a importância disso né?! E fazer essa... essa analogia né?! Árvore ser humano né?!

E aí, a gente conseguiu fazer todos esses anos sem interromper porque o interesse ficou enorme em torno do tema, quando a gente pensa que o artista está limitado... por que você... ah você “tá” limitando tema... "poxa vida eu queria fazer um trabalho pra esse salão, mas eu não quero fazer pinhão" na verdade não é isso que acontece, é o contrário. O tema instiga! Né?!

Então o tema vai instigar o artista. "Não, eu já participei ano passado, agora vou fazer uma coisa totalmente diferente". Então é muito legal isso! Porque o tema mostra... o tanto que ele é inesgotável... ele é inesgotável! Você pode inventar tanta coisa.

E nas artes plásticas você pode até inclusive fazer o trabalho abstrato usando a matéria-prima, porque “tá” previsto no regulamento que você pode fazer pintura, desenho, escultura e gravura ou mesmo usar a matéria-prima, como Seu Jorge Brito, que é um artista da terra, usa... faz seu pássaros em torno do tema, mais usando a própria madeira da Araucária. Então fica muito interessante né?! Você pode usar o tema aparente ou a matéria-prima...

[...]

Entrevistador

E eu queria te fazer uma pergunta. Como curadora do centro cultural, como você vê esse outro lado, o lado do turismo, de colocar o pinhão numa forma... um chamariz marqueteiro né?! Transformar o pinhão em um atrativo turístico? ... a região vive meio que de temporadas do turismo e.... como você vê essa, meio que transformação do pinhão...

Entrevistada

Num atrativo turístico?

Entrevistador

Num atrativo... acho que entre aspas, até uma “mercadoria a ser consumida por quem quer algo típico” ou algo meio...

Entrevistada

Olha eu acho isso... excelente! Vou dizer “pra” você que eu acho isso muito bom! Por que veja bem... se você chama é.... o turista “pruma” atividade cultural que esteja acontecendo ali, que por sua vez, ela já acontece em torno da natureza né?! Então você “tá” chamando a atenção “praquilo”. A araucária “tá” ameaçada de extinção... se você sugere pro turista que aqui a gente “tá” preservando a araucária e que ele também pode ser um parceiro... tanto que na época... tanto do Salão do Pinhão... a gente tem mudas, a gente doa mudas, tem grande... as escolas ficam envolvidas em torno do tema... tudo isso “tá” fortalecendo também a identidade local, a identidade cultural! ... Em torno de algo natural! Novamente eu te falo né?! Nada mais natural... né?! Do que o símbolo da natureza possa fortalecer a identidade cultural de uma região. Isso é bárbaro! .... Por que aí você junta as duas coisas mais importantes que existem, que é a cultura e a natureza. Então aí há o diálogo de cultura e natureza. Então se você convida um turista... pra aquele momento onde o pinhão é o protagonista da temporada né?! Então você vai ver a criatividade na gastronomia, as várias possibilidades que ele vai ter, as várias possibilidades nas artes plásticas, fotografia então... é um escândalo! né?! Porque o que a gente pode fazer de fotografia aí, não é brincadeira.... E também ai, vídeo! Nós já tivemos vídeos aqui! E os artesãos locais fazem artesanatos né?! A partir daquele tema. Então todo esse movimento em torno da araucária, em torno do pinhão, só vai fazer fortalecer a identidade cultural e o povo com uma identidade fortalecida, é um povo mais né?! Mais empoderado né?! “Pra” lutar pelas suas, pelos seus direitos né?! E pelas suas... é bonito ver isso entendeu? E o fato de ter criado o Salão... e.... essas outras coisas, que é artesanato e tudo, só faz crescer o interesse. Então aí passa a ter um interesse, que aí vai gerar um movimento na economia local, os restaurantes todos abraçam a causa. Cada um inventa uma coisa diferente com o pinhão. É muito legal, é



muito legal mesmo! ... e literatura também! Que eu nem coloquei, e tem a literatura, tem livros escritos em função também da araucária, isso é bacana.

Entrevistador

Ao longo da sua trajetória você conseguiu ver esse crescimento, essa procura?

Entrevistada

Sim

Entrevistador

Tanto na região, quanto fora? Como que é, assim? É mais de fora ou mais da região?

Entrevistada

É interessante ressaltar que... a gente recebe turistas em outras épocas que não é a temporada do pinhão, perguntando né?! "quando que vai ser a temporada do pinhão?" E outra coisa, "pra" participar do Salão, já tem artistas de outros locais que não só da região... que também tão cada vez mais interessados em participar desse salão. Então tem artista de São Paulo, então de São Paulo, estado do Rio né?! E da cidade do Rio de Janeiro, que nem tem araucária lá, mas tem gente querendo participar disso. Por que instiga né?! Gera um interesse... as pessoas chegam aqui veem uma árvore bonita, peculiar e querem, "não, eu quero fazer um trabalho em torno" né?! Então o tema ele é inesgotável, provavelmente ano que vem a gente vai ter um Salão mais incrível do que esse, e mais incrível do que o outro né?!

Entrevistador

E a procura local, os moradores da região, procuram, se interessam?

Entrevistada

Sim, sim. É a exposição mais visitada do centro cultural. Em quarenta dias de Salão a gente recebe entre 800 e 1200 pessoas. É a exposição mais visitada do Centro Cultural. Até porque as escolas fazem questão de vir! Isso é um ponto forte de você colocar ai! ... Eles fazem questão por que passa a ser estudo deles também, né?! Passa a ser estudos deles, eles plantam araucária todo ano em algum lugar "pra" simbolizar que tão vivendo ali a temporada do pinhão né?!

A curadora do Centro Cultural narra como foi a sua trajetória para a criação do Centro Cultural e do Salão do Pinhão. Tendo como uma preocupação latente a preservação da natureza e de promover o diálogo entre a natureza e a arte, a curadora cria o Salão do Pinhão como uma tentativa de "abranger a discussão em torno do tema natural que é o pinhão", tema já utilizado nas festas locais e no turismo gastronômico. Segundo ela o interesse e a conscientização dos moradores e dos turistas têm aumentado com o tempo assim como a valorização do pinhão tem ocorrido através do desenvolvimento econômico e artístico que os eventos promovem.

Para a curadora, o turismo está fortalecendo a identidade local e cultural em torno do pinhão, pois os eventos e festas estão promovendo essas práticas culturais e conscientizando os moradores e os turistas a preservarem as araucárias, mostrando o valor econômico e cultural que ela agrega. Suas observações podem ser analisadas

através das ideias de ambivalência e dualidade do uso que o turismo faz do patrimônio cultural abordados por Isabela Tamazo e Jesús Contreras, respectivamente, que foram discutidos no segundo capítulo. Para Tamazo, a ambivalência do uso turístico da cultura propõe que a mercantilização da cultura pode esvaziar ela de sentido ou promover essa prática ao agregar a ela um valor monetário, contribuindo com a sua manutenção.<sup>87</sup> Assim como Contreras defende que a patrimonialização de um bem cultural pode estar ligada a preocupação com a preservação desse bem, ou com o “uso espetáculo ou de objeto consumível” que o bem cultural possa vir a apresentar.<sup>88</sup>

No caso do pinhão em Visconde de Mauá é possível identificar essas nuances do uso cultural. A Festa do Pinhão e o Concurso Gastronômico criados pela ACVM, buscavam através do pinhão e da araucária estimular o turismo gastronômico e desenvolver os restaurantes e pousadas na região. Esses eventos, entretanto, deram ao pinhão e a araucária um valor monetário que estimulou o uso da semente, e transformou uma comida considerada de “pobre, que era usada para matar a fome”, segundo uma das fundadoras da Festa do Pinhão, em um alimento que tinha uma importância e que podia ser vendido e consumido em restaurantes. Esse uso “mercadológico” do pinhão contribuiu para a preservação e valorização das araucárias da região, contribuindo para a manutenção da cultura do pinhão que existia em Mauá. Esse uso do pinhão pelos comerciantes estimula o diálogo criado pelo Centro Cultural e por artistas e artesãos locais, que buscam através do Salão do Pinhão e de outras manifestações culturais, conscientizar os moradores e turistas sobre a importância da cultura do pinhão apresentando a semente através de uma linguagem cultural.

Uma análise que concorda com essa ambivalência e dualidade, mas que consegue esclarecer bem essas relações através de exemplos práticos é a de Margarita Barreto, museóloga que pesquisa os deslocamentos humanos e suas relações com o turismo e com o patrimônio cultural. Discorrendo sobre o patrimônio cultural e seus usos pelo turismo, Barreto avalia essas disputas apontando os prós e contras dessa relação. Para ela “el turismo no sólo ha contribuído para la conservación del patrimonio sino que em alguns casos ha sido la causa del interés por el mismo, de su valorización y

---

<sup>87</sup> TAMASO, Izabela. A expansão do patrimônio: novos olhares sobre velhos objetos, novos desafios. In. SBPC, 54. 2002, Goiânia. Simpósio Memória, Cidades, Patrimônio. p. 18.

<sup>88</sup> HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p.142.

descubrimiento”,<sup>89</sup> assim como o turismo tem contribuído para despertar o interesse pelas histórias regionais pois “muchas personas no quieren ver apenas los lugares consagrados, como la Torre Eiffel o el Coliseo; quieren aprender algo más, algo sobre personas comunes y el cotidiano de las poblaciones”.<sup>90</sup> Essas observações podem ser comprovadas no caso do uso da cultura do pinhão pelo turismo em Visconde de Mauá através do relato dado pela curadora do Centro Cultural sobre o interesse dos moradores e dos turistas para a visita e participação do Salão do Pinhão, e do crescimento do número de interessados em criar e expor seus trabalhos.

Entretanto, a gentrificação aparece para a autora como uma questão a ser analisada nesse uso turístico do patrimônio. Para entender como essa relação pode estar ocorrendo ou vir a acontecer em Visconde de Mauá, foi necessário compreender quais os objetivos dos responsáveis pela organização dos eventos turísticos e gastronômicos em Mauá. Para isso conversei com três pessoas ligadas a produção dos eventos gastronômicos em Visconde de Mauá, e os relatos acabaram por se espelharem um pouco, o que pode demonstrar uma opinião já formada entre os organizadores. Como só entrevistei três pessoas da organização não posso afirmar que essa seja a visão geral, mas já é um indicador. Como muitas informações acabaram se repetindo, utilizarei a entrevista de duas pessoas que estão na organização direta do Concurso Gastronômico hoje. E utilizarei o material criado para a divulgação da primeira Festa do Pinhão em 1993 que a terceira entrevistada me apresentou, para tentar construir junto com os relatos uma ideia do processo de criação desses eventos.

Entrevistador:

é... bom... eu queria saber que foi o seu começo, por onde você começou a trabalhar com o pinhão... eu vi que você também é uma das fundadoras da Associação de Comerciantes aqui de Visconde de Mauá...

Entrevistada:

Uhum

Entrevistador:

Como que é esse seu trabalho com o uso do pinhão na participação dos eventos?

Entrevistada:

Olha... a gente... como a gente organiza... a gente já organiza praticamente vinte anos.  
[...]

---

<sup>89</sup> BARRETO, Margarita. Turismo u Cultura. Relaciones, contradicciones y expectativas. El Sauzal: ACA y PASOS, RTPC. 2007. p. 121.

<sup>90</sup> Ibidem. p. 122.

Então eu acho que, ao longo desses anos o Pinhao cresceu demais! ... é... antigamente praticamente queriam arrancar as arvores, né?! O que acontece hoje no Paraná. Hoje as pessoas estão voltando de novo a querer ter o pinhão, por que como a araucária está, entre aspas, "em extinção", por causa do Paraná que deu uma praga... eles estavam cortando, no começo, quando ela começava a brotar, dos animais que plantavam. Eles estavam tirando por que eles achavam que era uma praga e que eles nunca poderiam tirar. Hoje eles veem a besteira que eles fizeram. Hoje em dia eles estão querendo voltar atrás. Que foi o que não aconteceu aqui. Porque nessa mesma época a gente começou a valorizar o pinhão, e a araucária.

Então hoje em dia, pelo menos uns três meses no ano, que é época da colheita... muita gente vive dele! Isso que eu acho que é o legal, né?! Então, ele tem um preço maior, as pessoas sabem que elas não devem "dirrubar"... que não devem cortar a araucária, por que ela vai gerar renda "pras" pessoas em cima disso. Então eu acho que essa parte... é que eu acho principal em relação ao pinhão e a Visconde de Mauá! .... Além claro, de você, quando você dá... dá um desafio "pra" uma pessoa de conseguir extrair o melhor de um fruto, ou de uma semente... que... que não tem tanto gosto, é uma coisa mais sutil. E que você faça com que ela apareça num prato... a pessoa trabalha muito em cima daquilo ali. Então faz com que os restaurantes da região também cresçam, né?! Que foi o que aconteceu! Em Mauá tem essa história de ser um dos polos gastronômicos, ser um ícone de gastronomia. Principalmente em relação ao interior, Mauá tem esse apelo grande, né?! Por causa do pinhão sem sombra de dúvida!

Entrevistador:

Uhum... eu "tava" conversando com a Vig, e ela tava falando de como que tava sendo essa trajetória e de... e ela falou das dificuldades... e que ela "tá" vendo como tem mudado muito... a Festa do Pinhão. Como mudou muito desde que ela começou a fazer... o Concurso Gastronômico... é... como você vê essa relação, da prefeitura com as associações?

[...]

Entrevistada:

Eu vou contar a história do começo, né?! Quando a gente montou... desde o começo até uns dez anos... de Festa... a gente assumiu, continuando igual, única diferença que a gente fez da Bia, foi que a gente colocou o júri popular, que não existia... era só aqui dentro, fechado, ninguém nem podia ver... aquela história toda... tinha o seu charme, tinha o seu glamour. Mas era uma coisa muito elitista.

Então a gente quis abrir um pouco mais e começou a fazer também o popular. Isso também "pra" crescer os restaurantes! Você fazer "pra" quinze pessoas de jurado é uma coisa, você fazer pra duzentas e quinze é diferente, né?! Então foi exatamente essa história de fazer com que as pessoas tivessem um pouco mais de trabalho, né?! e... quando a gente viu... todo mundo adorava, os chefes que vinham... eles dançavam o forró junto... fazia... era uma festa enorme, né Zé? Era muito legal!

Só que ela foi crescendo... sem a gente ter o controle! ... sobre aquilo ali... até um dia que aconteceu uma coisa... teve uma briga no meio da Festa e alguém falou assim "Nossa! Ainda bem que não aconteceu nada sério! Se morresse a culpa era de vocês..." obvio ne?! Festeiro paga a conta! A gente falou "sabe de uma coisa Cláudio, acho melhor a gente pedir ajuda a prefeitura... "pra" prefeitura ajudar a gente a organizar porque pelo menos...

Entrevistador:

Isso no Concurso Gastronômico?

Entrevistada:

Na Festa!

Porque era junto com o Concurso, era uma coisa só.

Vamos separar primeiro, separamos e tentamos manter o controle dela. Até esqueci de contar esse pedaço...

Então botamos a Festa no dia das mães. Falei assim, "assim vem menos turista" porque Mauá no dia das mães é o pior fim de semana "pra" gente! Então vamos deixar no dia das mães, por que aí pelo menos a gente consegue controlar um pouco... e o Concurso fica na semana seguinte. A gente ainda aumenta o número de dias de evento... não sei o que, pororó.

Nessa época ainda era só dois fins de semana. Ai, só que aconteceu... não adiantou nada... as pessoas continuaram vindo, começou a ter gente demais. Aí teve uma briga muita feia! .... Que existe uma besteira aqui entre Lote 10 e Maromba, Lote 10 e Maringá. Sabe?! Essas coisas assim... a molecada...

Então eu falei assim "não Cláudio, vamos pedir ajuda da prefeitura" só que aí a prefeitura resolveu fazer, na época era o Silvinho de Carvalho... e ao invés dela diminuir, como a gente queria... tirar show, tirar uma coisa...

Entrevistado:

Tirar show grande!

Entrevistada:

É, tudo grande! Ficar só show regional... só "pra" poder não, não divulgar a festa... não fazer cartaz e botar em Resende. "Pra" poder só concentrar aqui... eles fizeram o contrário... fizeram uma festa daquela... e botaram inclusive, ficaram felizes que deu congestionamento na serra. Uma hora da manhã ninguém subia nem descia de tanto carro que resolveu parar... aquela coisa toda.

Eu falei assim "gente, não quero mais saber dessa Festa!" Quisemos parar com a Festa. Só que aí a população não quer que acabe com a festa, né?! Então eu falei "vamos deixar "pra" prefeitura".

O ano passado a AMA 10 tentou fazer a festa, só que foi uma confusão danada. Por que não tem controle... se você não tiver ajuda da prefeitura com postura... todo mundo resolve botar é... barraca aqui na frente... e que se dane, quem é que vai conseguir tirar?! Se a postura da prefeitura não ajudar... não resolve! ... então a AMA 10 esse ano também saiu de... saiu fora da festa! Então "tá" essa confusão em relação a festa... mas ainda bem que é num fim de semana morto... dá até pra fechar! (Risos)

Entrevistado:

É! A gente... num.... até fecha aqui. Porque a festa popular, que é a festa do pinhão... ela traz um público diferente... muito diferente...

Entrevistada:

Só de bebida! ...

Entrevistado:

Muito diferente do gastronômico! O gastronômico é um pessoal mais... com um poder aquisitivo...

Entrevistada:

Não é nem só isso! São pessoas focadas! São pessoas focadas em gastronomia, não são pessoas focadas em subir "pra" beber e arrumar confusão... quebrar as coisas, sair na briga né?! Tem muitos que sobem somente com essa ideia... mesmo colocando lei seca... mesmo colocando não sei o que... não adianta! ... entendeu?! Dorme pela rua... se tem lei seca, não desce e dorme pela rua, né?! Então é um problema sério!

[...]

Entrevistador:

Sim, imagino... é... eu “tava” conversando com curadora do Centro Cultural, sobre... vendo na trajetória do Salão do Pinhão, por exemplo, que é um evento que traz o pinhão, numa outra visão que não a gastronomia, uma visão artística, literária... é... se ela tava vendo uma procura maior pelo pinhão, tanto pelos moradores quanto pelos turistas. E que queria saber de você, se você consegue ver essa procura... pelos moradores, pelos turistas... como é essa procura? Se é algo como uma mercadoria, um consumo. Ou se eles estão preocupados também com o lado histórico, o lado cultural?

Entrevistada:

Olha... existem os dois! Muito menos o cultural, obviamente! Porque o brasileiro realmente é complicado nisso né?!... Quando a curadora veio morar “pra” cá, a primeira coisa que ela teve, foi essa ideia de montar o Salão do Pinhão. Que ela já fez no primeiro ano que ela montou o Centro Cultural. Ela soube da festa também, do concurso e tudo. E a gente resolvi unir!

Já são quatorze anos que ela tem de Salão do Pinhão... exatamente “pra” fazer com que as pessoas tivessem um outro olhar, além da gastronomia, realmente. Então o olhar de fazer com que a população participasse... então tem o Salãozinho do Pinhão, muito legal também. Que as crianças da escola também participam, né?! Então existe essa junção, né?! Ela é sempre mais complicada... porque normalmente as pessoas não conseguem perceber..., mas a gente faz o link! Né?! Os chefes vêm, os chefes têm que ir lá olhar... os chefes vão dar depoimento... vão fazer postagem... então coloca isso ligado não só ao que eles vieram fazer, que é julgar, ser jurados. Mas também participar do julgamento dos melhores... das melhores obras relacionadas ao pinhão. Então esse link existe! A população, depois que a curadora veio, principalmente né?! Ela começou a perceber, a ter essa veia um pouco mais cultural, que não existia nenhuma. A única coisa cultural que existia em Visconde de Mauá é realmente o Salão do Pinhão.

Tem um, o Henrique que tem um jazz, alguma coisa durante uma vez por semana..., mas não é uma coisa acessível! Ali não, ali é completamente acessível e aberto. E ela é uma pessoa bem mais aberta a isso também, né?! Então ela consegue realmente, transitar em todas as áreas aqui de Visconde de Mauá. Eu vejo que sim! Os turistas além dessa parte gastronômica, que são ávidos! Por que as pessoas ficam avidas “pra” descobrir quando vem... tanto que normalmente, são duzentas provas no júri popular... antes do dia já “tá” lotado... sabe?! Uma semana, duas semanas antes, já “tá” lotado porque todo mundo quer isso daí.

O tom da entrevista com esse casal que organizava a Festa do Pinhão e estão na organização do Concurso Gastronômico a praticamente vinte anos, apresenta um discurso que pode estar muito próximo de uma ideia desenvolvimentista, pois os eventos organizados por eles trariam um movimento para a economia local, para o desenvolvimento e ampliação dos restaurantes e das pousadas e para a especialização de pessoas ligadas gastronomia. Não se pode negar que o crescimento desses eventos promova o desenvolvimento econômico e social da cidade, uma vez que isso é fácil de se verificar, pois esses eventos podem ter influenciado em investimentos do Governo do Estado do Rio de Janeiro, através de programas de incentivo ao turismo como o

PRODETUR, citado no primeiro capítulo, que foram importantes para o desenvolvimento em infraestrutura na cidade.<sup>91</sup>

Entretanto, mesmo sendo contra o modelo “elitista” que o Concurso Gastronômico tinha antes deles assumirem a organização, essa polarização existente entre a “festa popular” e o “evento de pessoas focadas em gastronomia”, e a disputa de interesses existente na realização da Festa do Pinhão acabam por manter essa noção elitista sobre os eventos podendo contribuir com uma gentrificação dos espaços e uma especificação e separação de eventos destinados para o “povo” e eventos destinados para os “turistas com um foco em gastronomia e com um poder aquisitivo”.

Uma outra fundadora da Festa do Pinhão e do Concurso Gastronômico que eu entrevistei apresentou um discurso semelhante sobre a mudança da Festa do Pinhão que hoje é procurada por pessoas que “só querem saber de bebidas e de briga”. Entretanto, essa fundadora da Festa do Pinhão me apresentou uma cartilha criada para divulgar a primeira Festa, que ocorreu em 1993, e na página que descrevia o teor do evento continha a seguinte descrição:

#### I FESTA DO PINHAO

Visconde de Mauá 1993

Dando continuidade aos eventos promovidos pela Associação Comercial da Vila de Visconde de Mauá – A.C.V.M. , estamos realizando em nosso povoado, mais uma festa popular.

A FESTA DO PINHAO deverá se repetir anualmente incorporando-se ao acervo de festejos já existentes, tornando-se parte da tradição cultural do seu povo e enriquecendo o folclore da região.

O habito de se embrenhar pela mata seguindo trilhas com os olhos erguidos para as copas dos pinheiros a fim de localizar seu [sic] frutos que se espalham pelo chão já faz parte dos costumes dos habitantes da região de Visconde de Mauá.

O que faltava era marcar este momento valorizando o pinhão e a árvore que lhe dá origem como uma riqueza da terra. É o que pretendemos com a realização desta festa.

---

<sup>91</sup> Programa De Desenvolvimento do Turismo – Prodetur, Disponível em: <http://www.rj.gov.br/web/seobras/exibeconteudo?article-id=577939> acessado em abril de 2018.

Vamos participar deste acontecimento cultural e recreativo e que sirva de laço de união entre todos os que vivem e amam Visconde de Mauá.

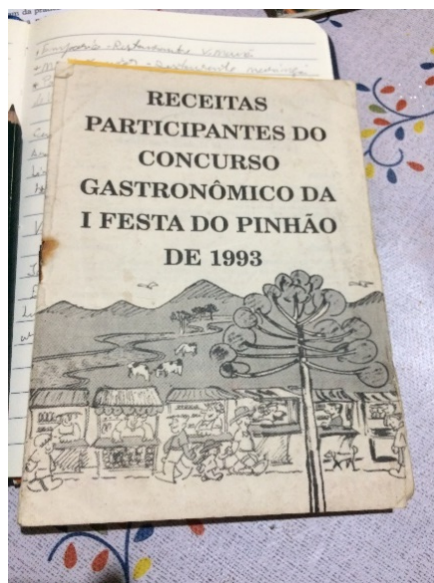


Figura 1 - Capa do livro de receitas do I Concurso Gastronômico, produzido para divulgar os eventos. Fonte: Acervo Pessoal

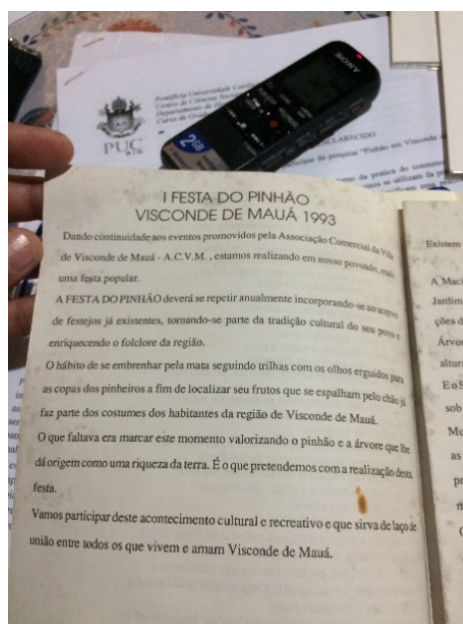


Figura 2 - Texto informativo sobre a I Festa do Pinhão. Fonte: Acervo Pessoal



As entrevistas com os organizadores desses eventos e com uma das fundadoras do mesmo, apresentam um distanciamento completo do que era a Festa do Pinhão para o que ela é hoje. Analisando as programações existentes na página oficial da Festa do Pinhão no Facebook, é possível verificar uma redução do número de atividades que caracterizavam a festa como algo mais “local”, e uma presença cada vez maior da prefeitura de Resende. Que no ano de 2018 utilizou o espaço da Festa do Pinhão para a realização de trabalhos sociais com o “Super Balcão de Direitos da Prefeitura de Resende”, onde os moradores de Visconde de Mauá e proximidades poderiam fazer consultas sobre documentos, consultas médicas e coisas do gênero. Essa presença maior da Prefeitura de Resende e uma mudança nos tipos de eventos podem estar relacionada a saída das associações de moradores e de comerciantes da organização da Festa.

Minhas observações sobre a Festa do Pinhão de 2018 apresentaram um momento de sociabilidade dos moradores de Visconde de Mauá e de outras localidades próximas e mais distantes. A Festa ocorreu durante três dias, começando na sexta feira a noite e terminando no final do domingo do dia das mães. Durante a noite ocorreram shows de bandas locais e venda de comidas que levavam o pinhão ou não. Dois grandes carros de bebidas estavam presentes também, e esses não aparentavam ter nenhuma relação simbólica com a Festa do Pinhão em si, estavam presentes apenas para vender bebidas.

Entretanto, em minha análise, a Festa continua exercendo o objetivo de unir e divertir as pessoas que amam Visconde de Mauá, que foi proposto na realização da primeira Festa do Pinhão, como consta nessa passagem da cartilha da primeira festa: “Vamos participar deste acontecimento cultural e recreativo e que sirva de laço de união entre todos os que vivem e amam Visconde de Mauá”. Por acontecer no final de semana que se celebra o dia das mães, a programação da Festa do Pinhão reserva um almoço no domingo para que todos comemorem o dia das mães em comunhão. O almoço do dia das mães é apenas um exemplo desses espaços de sociabilidade criados pelo evento. Os shows com bandas locais, com o coral do Centro Cultural e com a preparação de alimentos que trazem o pinhão cumprem o objetivo de criar laços entre as pessoas, que foi pensado na realização da primeira Festa.

Nesse sentido, a afirmação da organizadora dos eventos de que a única coisa cultural existente em Visconde de Mauá seria o Centro Cultural, acaba por reduzir a ideia de cultura a obras de arte ou expressões semelhantes. Entendo que a Festa do Pinhão hoje possa ser insuficiente para representar uma identidade cultural em torno do pinhão, uma vez que os interesses com a realização da festa, pela prefeitura de Resende, possam estar se distanciando dessa ideia. Mas vejo a Festa do Pinhão como parte importante da “Temporada do Pinhão”, que se estende por todo o período da colheita da semente, com eventos como o Salão do Pinhão, o Concurso Gastronômico, a Feira de Pequenos Produtores, e a Festa do Pinhão propriamente falando. A Temporada do Pinhão consegue expressar, mesmo que com uma preocupação maior em interesses econômicos, uma identidade cultural em torno do pinhão e da araucária, e conseguem promover e preservar essa prática cultural em Visconde de Mauá.

## Conclusão

Através da análise do material recolhido durante a pesquisa, pude compreender que o consumo do pinhão em Visconde de Mauá responde a um sistema culinário construído através da adaptação dos moradores da região ao espaço físico e geográfico. Essa escolha por se alimentar com essa semente faz com que seus comensais construam uma relação íntima com esse alimento, uma vez que essa escolha está ligada a relações sociais estabelecidas pela comunidade que escolhe esse alimento para fazer parte da sua dieta. Essa relação é expressada através das memórias construídas desse consumo, no vocabulário e nas técnicas de preparo desse alimento, e na presença que esse alimento vai ter nas manifestações culturais e nos momentos de sociabilidade dessas pessoas. Sendo assim, posso afirmar que em Visconde de Mauá existe uma cultura do pinhão que faz parte de uma identificação cultural construída pelos habitantes da cidade em torno desse elemento natural.

O turismo gastronômico e o eco turismo são hoje a base da economia local e tem se desenvolvido cada vez mais, atraindo mais investimento e mais turistas a cada ano. A economia e o movimento comercial da cidade se organiza entre momentos de alta e baixa temporada, onde em momentos de alta temporada a cidade tem um ritmo acelerado ditado pela quantidade de turistas. O desenvolvimento do turismo em torno da gastronomia e da natureza da região acabou por se apropriar da cultura do pinhão para oferecer um atrativo e um diferencial para o turista que visitasse Mauá.

Essa apropriação é visível nos diversos eventos que utilizam o pinhão como elemento central. A Festa do Pinhão, o Concurso Gastronômico e o Salão do Pinhão, constituem hoje o que os organizadores chamam de “A Temporada do Pinhão” que ocorre durante o período da colheita da semente. Esses eventos colocam a cultura do pinhão em foco e contribuem para a divulgação e manutenção da prática cultural.

O Concurso Gastronômico traz uma importância econômica ao pinhão, agregando um valor monetário a prática, que contribui para a manutenção da prática pela população, que entende que a cultura do pinhão tem um valor

econômico e uma importância, uma vez que outras pessoas visitam a cidade para conhecer essa prática. O Concurso Gastronômico conseguiu dar ao pinhão uma importância dentro do circuito gastronômico, trazendo esse alimento como o personagem principal das receitas que vão ser avaliadas pelos jurados. O Concurso Gastronômico consegue inserir o pinhão dentro do leque de ingredientes utilizados pela alta gastronomia, desenvolvendo novas receitas e novas técnicas de cocção. Esses novos usos contribuem para a continuidade da cultura do pinhão, dando a ela novos usos e sentidos mantendo uma “continuidade entre passado y presente” e impedindo um “congelamiento” da prática cultural em uma espécie de objeto sagrado e intocável, como sinaliza Margarita Barretto.<sup>92</sup>

O Centro Cultural, por outro lado, traz valores artísticos e culturais e apresenta o pinhão além de seu valor econômico ou alimentício. O Salão do Pinhão é responsável por apresentar o pinhão e a araucária como elementos presentes e integrado na vida dos moradores e que por fazer parte da identidade cultural local, essa relação pode ser traduzida através das mais distintas linguagens artísticas. O Salão do Pinhão, em sua parceria com a escola local, contribui para o reconhecimento e construção de uma identidade local, conscientizando esses alunos sobre o patrimônio cultural que elas detêm e o que é necessário fazer para preservar tal bem cultural. Além de promover a educação ambiental e artística para as crianças e jovens de Visconde de Mauá, contribuindo para a formação cidadã desses.

Ambas as práticas contribuem para a preservação, uma criando a manutenção econômica que impede que práticas culturais globalizadas “de fora” tomem o lugar, promovendo a manutenção e a promoção da prática cultural local e a outra promovendo um valor identitário e cultural para o conhecimento e reconhecimento da população, que passa a identificar a araucária e o consumo do pinhao como parte de sua identidade pessoal e coletiva.

A Festa do Pinhão promove um ambiente de sociabilidade em que a cultura do pinhão serve como elemento unificador dessas pessoas. Os shows de artistas locais e de outras regiões, as bebidas e comidas típicas ou não, as competições e brincadeiras fazem parte de um rito social estabelecido a vinte e

---

<sup>92</sup> BARRETO, Margarita. Turismo u Cultura. Relaciones, contradicciones y expectativas. El Sauzal: ACA y PASOS, RTPC. 2007. p. 123.

cinco anos e permitem que os moradores estabeleçam relações sociais com seus vizinhos em um ambiente de festa e de comunhão. Esses momentos de sociabilidade contribuem para que a cultura do pinhão permaneça ativa e dinâmica.

Além dos eventos organizados para a “Temporada do Pinhão” outras manifestações culturais promovem a cultura do pinhão em Visconde de Mauá. É o caso do jornal literário e poético local, *Jornal Pinhão*, criado em setembro de 2018, que serve como espaço de comunicação e de trocas artísticas e culturais entre os moradores. Além do jornal, feiras de artesanato e feiras orgânicas de pequenos produtores rurais estão surgindo e crescendo em Mauá, dando força ao produtor local e garantindo que sua forma de vida rural seja mantida. Esse crescimento de feiras locais pode ser compreendido dentro da lógica estabelecida por Contreras, de volta ao natural e resistência ao processo de homegeinização da alimentação, discutidos no segundo capítulo, uma vez que esses produtores buscam cada vez mais escapar da lógica da indústria de alimentos.<sup>93</sup>

As disputas de interesses encontradas em torno das organizações dos eventos, ao meu ver, são negativas para a preservação da cultura do pinhão, pois acaba por polarizar e dividir os habitantes em grupos que querem os eventos de uma forma e não de outra. Nesse sentido, os organizadores envolvidos com turismo e sua vontade de atender ao seu grupo de interesse pode acabar por gentrificar a prática cultural, afastando a população local de eventos destinados a turistas. Essa gentrificação pode modificar o reconhecimento identitário dos moradores, uma vez que essa identidade esteja sendo utilizada como espetáculo para atrair uma elite turística, ao invés de representar as relações culturais construídas por esses moradores ao longo do tempo. Da mesma forma, o uso do espaço construído para a realização das festas pela prefeitura de Resende pode acabar por esvaziar a festa de seu sentido cultural, uma vez que a prefeitura se utiliza desses espaços para atender aos seus interesses políticos. Acredito que uma solução para essas disputas seja a reapropriação desses espaços pela população, para que assim ela possa realizar um evento que fale diretamente com os seus interesses, ao invés de terceiros.

---

<sup>93</sup> HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p.138.

## Bibliografia

ALBERTI, Verena. II Seminário de História Oral – Fafich, UFMG. O que documenta a fonte oral? Possibilidades para além da construção do passado. 1996. (Seminário)

BARRETO, Margarita. Turismo u Cultura. Relaciones, contradicciones y expectativas. El Sauzal: ACA y PASOS, RTPC. 2007.

BRASIL. Decreto n. 3.551, de 4 de ago. de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. In: INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Coletânea de leis sobre a preservação do patrimônio. Rio de Janeiro: IPHAN, 2006, p. 129-131.

DÓRIA, Carlos Alberto. Formação da culinária brasileira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FONSECA, Maria Cecília Londres. Referências Culturais: Base Para Novas Políticas de Patrimônio. In: IPHAN. Patrimônio Imaterial: O registro do Patrimônio Imaterial: Dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. Brasília: Ministério da Cultura/ Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 4. Ed, 2006.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Coletânea de leis sobre a preservação do patrimônio. Rio de Janeiro: IPHAN, 2006.

IPHAN. Parecer n°006/2006. Processo n° 01450.012192/2006-65 referente ao Registro dos Queijos Artesanais de Minas, a ser inscrito no Livro dos Saberes.

IPHAN. Queijo Artesanal De Minas: Patrimônio cultural do Brasil. Minas Gerais, 2008.

LANFREDI, Marlene, WHATLEY, Maria Celina. Imigrantes em Resende: O Núcleo Colonial Visconde de Mauá 1908-1916. Resende, 2001.

OLIVEIRA, Lucia Lippi. O Brasil dos Imigrantes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2001.

PORTELLI, Alessandro. O que faz a história oral diferente. Revista Projeto Historia, São Paulo. p. 25 – 39, 1997.

ROSSI, Paolo. Comer: Necessidade, Desejo, Obsessão. São Paulo. Editora Unesp, 2014.

TAMASO, Izabela. A expansão do patrimônio: novos olhares sobre velhos objetos, novos desafios. Sociedade e Cultura. v. 8, nº 2, jul./dez. 2005.

WHATLEY, Maria Celina. Resende, A Cultura Pioneira do Café no Vale do Paraíba. Resende, 2003.