



A GASTRONOMIA ENQUANTO INSTRUMENTO DE IDENTIDADE E PRODUTO TURÍSTICO NO ASSENTAMENTO RURAL PORTO MARIA - MUNICIPIO DE ROSANA/SP

Rosângela Custodio Cortez Thomaz¹
Lorayne Lopes Da Silva²

RESUMO

O presente trabalho trata do estudo sobre a identidade cultural passada para as futuras gerações por meio da gastronomia desenvolvida no Assentamento Porto Maria, município de Rosana/SP, na ótica da conservação e valorização do patrimônio cultural imaterial no âmbito do projeto de pesquisa “Gastronomia rural, turismo e desenvolvimento local em Rosana/SP”, financiado pelo CNPq, com o apoio institucional da UNESP e do GEPTER. Cujo objetivo é analisar a origem dos pratos de família, da gastronomia rural do assentamento, verificando o interesse das assentadas em compartilhar esse conhecimento por meio do turismo. Abordou-se, desta forma, uma reflexão sobre a importância desse repasse da gastronomia local para as novas gerações, como um traço cultural e seu uso turístico. A pesquisa é de caráter quali-quantitativa, com dados primários e secundários coletados no assentamento com entrevistas semiestruturadas e roteiro de entrevista guiado para a primeira etapa, logo na segunda etapa por meio do evento menu degustação foram coletados dados fotográficos para a composição do protótipo final o livro de receitas. Como principais resultados, esta pesquisa contribui para o resgate da história e memória das mulheres assentadas do Assentamento Porto Maria, Rosana/SP e para o desenvolvimento do turismo rural, por meio das receitas de família, que compõem o cardápio do Restaurante Rural Porto Maria e o livro de receitas “Sabores da Roça”.

Palavras-chave: reforma agrária; patrimônio cultural; memória; Rosana/SP.

O TURISMO RURAL E A GASTRONOMIA

O turismo nas comunidades rurais pode ofertar as famílias relações que extrapolam o trato com a terra, assim como menciona Blos que, “há o entendimento de que é possível

¹ Pós-doutorado em Turismo pela Universidade de Santiago de Compostela (USC - Espanha); Doutora e mestre em Arqueologia pela Universidade de São Paulo (USP - Brasil). E-mail: rosangela.thomaz@unesp.br

² Bacharel em Turismo pela Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, UNESP - Campus de Rosana. E-mail: lorayne_lopes@yahoo.com.br



abrigar nesse espaço também o oferecimento de serviços e a produção de bens não agrícolas” (BLOS, 2000, p.199)

Silva e Almeida discursam sobre o novo olhar, ou também entendido como os múltiplos olhares para a propriedade rural, segundo eles:

Além de produzir alimentos, o rural passa a ser visto como um espaço multifuncional de funções ambiental, econômica, social e cultural. O conceito de multifuncionalidade contraria a ideia de que a agricultura tem apenas a função de produzir bens alimentares, mas atribui-se a ela um papel determinante na manutenção das populações locais, na preservação do ambiente e das paisagens, acolhimento das populações urbanas. (SILVA; ALMEIDA, 2002, p. 166).

Partindo do conceito de multifuncionalidade do espaço rural insere-se que as atividades das propriedades que outrora estavam voltadas unicamente para a pecuária e agricultura, uma vez transformadas, podem gerar motivações, expectativas e atrair uma determinada demanda, a qual usufrui das atividades agrícolas e não agrícolas para o aproveitamento turístico. (FUCKS; SOUZA, 2010, p. 97).

A partir da década de 90, o turismo vem despontando em áreas rurais, atuando como uma importante atividade econômica para o desenvolvimento dos municípios brasileiros. Além de aspectos relacionados à demanda, a atividade preocupa-se também com a presença de uma oferta organizada de serviços proporcionando lazer, recreação, descanso e, ao mesmo tempo, possibilitando a geração de trabalho e renda.

O espaço rural, atualmente, não está alicerçado apenas sobre atividades agrícolas tradicionais, e sim associado à múltiplas funções e o turismo é uma delas. o turismo rural serve para unir o trabalho no rural com atividades não agrícolas no mesmo espaço, ocorrendo uma diversificação de atividade. Assim, o turismo Rural surge como alternativa promissora a curto e médio prazo. Nos aspectos sociológicos e psicológicos, constata-se que a “busca do campo” ou um “retorno às origens” constituem um legítimo anseio das



populações concentradas em grandes centros urbanos, que buscam tranquilidade, contato com a natureza e com cultura rural.

A cultura em sua totalidade é composta por elementos não materiais e imateriais, reais e ideais. Na cultura material pode-se citar o tangível, como utensílios, vestuário, alimentação etc. Já na cultura imaterial, ou intangível, são os traços culturais a respeito das criações humanas, saberes, fazeres e dizeres, bem como músicas, histórias, lendas, danças, preparação de alimentos etc. (ASSIS, 2008, p. 4). Outro elemento característico da cultura é que essa é:

[...] mutável, adapta-se ao novo. Transforma-se, tanto porque os indivíduos, interagindo, promovem as mudanças, quanto porque a sociedade evolui, progride, avança. E esse dinamismo é necessário à existência do homem e a vitalidade da sociedade. (ASSIS, 2008, p. 7).

Entre outros elementos inerentes ao caráter cultural, torna-se propício citar o cotidiano local como um dos organismos culturais, que segundo Meneses (2004, p. 23):

O cotidiano local, mais que estimulador de curiosidade, é elemento problematizador do objeto que se quer fluir, e as intermediações que se fazem entre a cultura passada e o cotidiano é o que possibilita o entendimento, a contextualização instigante e a memorização prazerosa.

O cotidiano é um entre os muitos aspectos existentes no universo do patrimônio cultural. As noções de patrimônio podem ser entendidas por meio de múltiplos autores, entidades e órgãos normativos. No entanto Fucks e Souza que dissertam que o patrimônio cultural:

[...] engloba os modos de vida, as relações humanas e de produção, as representações do passado e do presente, a ciência, a sabedoria popular, a história, o artesanato, o vestuário nativo, a culinária e gastronomia, as moradias e arquiteturas típicas, os costumes e as particularidades da vida



folclórica, das festas típicas e demais manifestações artístico culturais da localidade ou região. (FUCKS; SOUZA, 2010, p. 100).

Considerando que a gastronomia é um dos principais produtos associados ao turismo, o conhecimento da culinária e tradição rural faz parte de um conjunto de elementos de gerações passadas, o qual constrói a identidade de um indivíduo ou grupo sendo de fundamental importância para a gastronomia rural.

De acordo com Leal (2007, p. 120) “o homem começou a cultivar a terra e colher os alimentos, uma das descobertas mais importantes do homem pré-histórico, o semear e colher trigo, cevada, milho, batata, feijão, mandioca e arroz”. O Autor afirma que “o homem precisou ficar junto ao lugar onde plantava, o que acabou levando-o a montar acampamentos perto das plantações onde ele vigiava o desenvolvimento dos grãos e afugentava outros homens rivais que desejassem se apoderar de seus campos”.

Com o desenfreado capitalismo e a globalização, o surgimento e adaptação dos novos estilos de vida contemporâneos influenciam na elaboração dos cardápios, na concepção e na organização das refeições mais rápidas e práticas, feitas em locais públicos, que favorecem a padronização alimentar. Com isso, a gastronomia regional evidencia-se como produto diferenciado e “assume um importante papel, pois os turistas possuem o desejo de ter um maior contato com a cultura gastronômica daquela localidade (GÂNDARA, 2009, p.187)”.

Dessa forma, segundo Sampaio (2009, p. 117) “a gastronomia rural na localidade, pode ser visto com um contribuinte por estabelecer uma fonte econômica, e geradora de desenvolvimento local”. Desta maneira, a culinária possui relevância para desenvolvimento da localidade acrescentando a economia do meio rural, onde se mantêm os costumes e tradições do campo.

Partindo desse princípio, é por meio da alimentação que se torna possível visualizar e sentir tradições que não são ditas. “A alimentação é também memória, opera muito



fortemente no imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: odor, visão, o sabor e até a audição.” (BARROCO, 2008, p. 14).

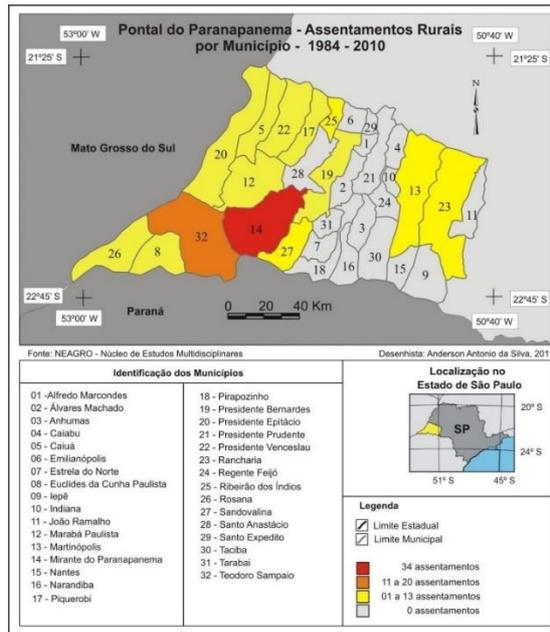
O contato entre turistas e membros da comunidade deve se realizar com respeito e interesse mútuo, pois somente desta forma, o turista busca na refeição realizada fora do ambiente doméstico uma fonte de prazer e de relacionamento com a localidade visitada.

A REFORMA AGRÁRIA NOS ASSENTAMENTOS RURAIS NO PONTAL DO PARANAPANEMA/SP

As lutas sociais que levaram à constituição dos assentamentos rurais emergiram de uma pluralidade de relações de trabalho e conflitos pela posse da terra, principalmente no sudoeste de São Paulo, região do Pontal do Paranapanema, onde estão localizados a maioria dos assentamentos rurais no Estado (Figura 1).



Figura 1: Assentamentos rurais no Pontal do Paranapanema/SP.



Fonte: FCT/UNESP, 2012.

Nos anos 80, no Estado de São Paulo, uma parte das pendências fundiárias ocorridas resultou na conquista de áreas isoladas para criação de assentamentos rurais, bem como, na criação e expansão de movimentos sindicais que protagonizaram uma reinserção da reivindicação de reforma agrária na agenda de debates políticos nacionais (MEDEIROS; LEITE, 2009).

Trata-se em primeira estância, da luta dos posseiros, arrendatários, pociiros e sitiantes atingidos por barragens, ou seja, os trabalhadores que disputaram áreas rurais por eles já ocupadas e em uma segunda estância, outros casos, os assentamentos se originaram da organização sindical de trabalhadores rurais assalariados temporariamente no corte da cana, vivendo sob dramáticas condições de vida urbana e de penosas relações de trabalho, e que resolveram buscar no acesso a terra, preferencialmente na mesma região, uma alternativa econômica e social; e ainda a luta de trabalhadores rurais sem terra que perambulam pelo estado, e que



passaram a procurar movimentos sociais politicamente organizados visando a sua fixação ao campo (MEDEIROS; LEITE, 2009, p. 73-74).

A ocupação territorial do Pontal do Paranapanema ocorreu devido à instalação da ferrovia em direção ao Vale do Paranapanema e expansão cafeeira com um elevado número de migrantes para essa região, onde se instalaram pequenos aldeamentos, compostos por aventureiros, foragidos da justiça ou simples “ocupantes” de terra, consolidando a luta entre os que “possuíam a propriedade” e os sitiados pela cobiçada gleba (LEITE, 1998).

Assim sendo, a região do Pontal do Paranapanema tornou-se conhecida em todo país, em particular, a partir de 1995, por ter sido uma das principais regiões de conflitos fundiários do Brasil. A reforma agrária nesta região do Estado tornou-se simbólica no país pela vasta apropriação descontrolada de terras públicas criadas pelo governo “para a conservação da fauna e da flora” cujas, foram penetradas e boa parte destruída por inúmeros grileiros (LEITE, 1998).

O processo de grilagem é uma falsificação de títulos de propriedade que até hoje não cessou. De acordo com Callado (2003, p. 28) “a Lei de Terras de 1850 estabelecia que as aquisições de terras devolutas só pudessem ser efetuadas por títulos de compra, ou pela via de legitimação das “posses mansas e pacíficas”, marcadas pela efetiva ocupação”. Em consequência disso, o governo por sua vez, não possuía meios de fiscalizar as ocupações, além disso, o objetivo maior era vender a terra o mais breve possível, ou seja, o estado pouco se importava.

Para simular o longo uso da terra, fincavam pés de café já bem velhos, construía casas mal-acabadas, que dessem a impressão de antiguidade, com móveis sujos e estragados. Arrumavam testemunhas “profissionais”, antigos moradores, que atestavam ter o interesse comprando a terra do legítimo proprietário e se apossado dela há muitos anos. Havia também conflitos entre grileiros que disputavam às vezes a mesma área. Na disputa judicial valia tudo: a compra do juiz, dos agrimensores e dos



funcionários de cartórios, em alguns casos até ao assassinato (CALLADO, 2003, p. 28-29).

Por isso, o problema agrário na região do Pontal do Paranapanema, é decorrente de questões estruturais de posse de terra no Brasil. A luta pela terra envolvia os movimentos sociais de trabalhadores rurais contra o domínio das terras devolutas pertencentes aos “proprietários” que faziam esse processo de grilagem nos documentos para comprovar a posse das terras. A região tornou-se o palco dos principais conflitos agrários no estado, onde, de acordo com informações do MST, mais de cinco mil famílias estavam acampadas reivindicando seu assentamento em 1997 (FERNANDES, 1997).

. Nas atuais circunstâncias e analisando o contexto em que os assentamentos foram criados, concordamos com Leite (2004) quando afirma que o êxito de tais políticas “estará intrinsecamente ligado às possibilidades abertas através das capacidades inovativas desencadeadas pelos assentamentos, cujos efeitos não são necessariamente mensuráveis a priori (...)”, podendo variar muito de uma região para outra, bem como de assentamento para assentamento a partir de uma série de fatores condicionantes.

Resultante deste processo de reforma agrária, no Município de Rosana foram implantados quatro assentamentos rurais, que atende mais de 800 famílias de agricultores familiares, são eles: assentamento Gleba XV de novembro (criado em 1984), assentamento Bonanza (criado em 1998), assentamento Nova Pontal (criado também em 1998) e assentamento Porto Maria (criado em 2008). Segundo o Censo 2010, realizado pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), a população do Município de Rosana era de 19.691 habitantes, desses 80% estão na cidade.

O assentamento rural Porto Maria, objeto desta pesquisa possui um grande potencial turístico, dado as suas características culturais, sociais e ambientais e principalmente pelo interesse das mulheres da Associação Porto Maria em desenvolver o



turismo rural no local, que buscam o crescimento da atividade. Este assentamento é constituído por quarenta e uma famílias assentadas, cinco casas originais da fazenda, sendo uma a casa sede, hoje ocupada pelo Restaurante Rural Porto Maria, de responsabilidade da associação de mulheres, vinculado ao projeto de pesquisa “O Turismo, Políticas e Dinâmicas no Meio Rural: Uma contribuição ao desenvolvimento Local do Assentamento Porto Maria-Rosana/SP” (GEPTER/UNESP) e, outras quatro casas dos antigos colonos que futuramente irão abrigar o Armazém Rural, o Museu do Assentado e, as outras duas serão usadas como pousadas rurais, além da proposta de criação de uma trilha ecológica as margens do rio Paraná, fazendo uso das reservas de mata ciliar como eixo de Educação Ambiental.

Nesse contexto, o intuito de discussão da pesquisa é de grande relevância no ramo da Gastronomia Rural e fomento do potencial turístico rural na localidade, alavancar assim os laços regionais da cidade, valorizar e contribuir para com a organização, desenvolvimento, aperfeiçoamento, e capacitação das associadas ao Restaurante Rural e, possibilitar que os visitantes e turistas possam conhecer o cotidiano das famílias assentadas, até mesmo para desmistificar o que é, muitas vezes, passado pela mídia sobre esta classe de trabalhadores.

Resultando assim, em atividades alternativas que promovam o desenvolvimento econômico, social e cultural das famílias assentadas, ou seja, a atividade do Turismo Rural envolver características da agricultura familiar e do turismo, que pode contribuir para a recuperação de valores culturais, sociais e ambientais (THOMAZ, 2013).

ASSOCIAÇÃO DE MULHERES ASSENTADAS DO PORTO MARIA



O início das atividades de turismo no Assentamento Porto Maria partiu da iniciativa de um grupo de mulheres deste assentamento, junto ao Grupo de Estudos e Pesquisa do Turismo no Espaço Rural (GEPTER/UNESP), por meio do projeto de pesquisa intitulado: “O turismo, políticas e dinâmicas no meio rural: uma contribuição ao desenvolvimento local do assentamento Porto Maria/Rosana/SP”. Em 2013 foi realizado o I Colóquio Internacional de Pesquisa e Práticas em Turismo no Espaço Rural realizados em Rosana e o VIII Congresso de Turismo Rural, com a inauguração do Restaurante Rural Porto Maria (Figura 2).

Figura 2 – Restaurante Rural Porto Maria.



Fonte: Autora, 2017.



As mulheres que atuam no restaurante possuem cursos profissionalizantes pelo SEBRAE, de defumados, panificação e laticínios, aplicando as técnicas aprendidas na prática com as refeições servidas no restaurante. A associação de Mulheres Porto Maria possui atualmente sete integrantes, que atuam no Restaurante Rural Porto Maria, o qual funciona com almoços agendados aos finais de semana e com eventos em datas comemorativas, contribuindo assim, por meio dessa renda dos almoços, tornando-se possível obter um recurso onde é revertido em equipamentos e utensílios para melhorar o serviço do Restaurante.

O empreendedorismo no campo, como um instrumento agregador de valor dentro do segmento rural, capaz de possibilitar outra fonte de renda, no caso o objeto de estudo Restaurante Rural, por ser um empreendimento relativamente novo neste momento não gera lucro para as assentadas, ou seja, por essa razão existe um arrefecimento e o rendimento do grupo composto pôr em sete mulheres diretamente envolvidas no projeto, acaba sendo afetado, pois, apesar de existir uma entrada monetária nas ocasiões citadas, até então, compõe a necessidade do pagamento de contas e obter um giro de caixa.

Segundo a metodologia estabelecida, esta pesquisa de caráter quali-quantitativa, com pesquisa de dados primários e secundários coletados no assentamento com entrevistas semiestruturadas e roteiro de entrevista guiado para a primeira etapa, logo a segunda etapa compreendeu a organização e realização do evento “menu degustação”, quando foram coletados dados fotográficos para a composição do protótipo final o livro de receitas, que compõem o cardápio do Restaurante Rural Porto Maria e o livro de receitas “Sabores da Roça”. que compreendeu a terceira etapa de trabalho.

MENU DEGUSTAÇÃO E O LIVRO “SABORES DA ROÇA”

A N A I S - ISSN 1884 -929X
I CONGRESSO INTERNACIONAL DEL TURISMO RURAL Y RURALIDADES – I CITRR; XII CONGRESSO BRASILEIRO DEL TURISMO RURAL – XII CBTR; III
CONGRESSO BRASILEIRO DE LA GUERRA DEL CONTESTADO – III CBGC; XXXVII SEMANA DE GEOGRAFIA EN UEL
“tiempo de mucho pasto y poco rastro” en el medio rural
03 a 05 de novembro de 2021
LONDRINA – PARANÁ – SUL DO BRASIL

THOMAZ, R. C. C.; SILVA, L. L. A GASTRONOMIA ENQUANTO INSTRUMENTO DE IDENTIDADE E PRODUTO TURÍSTICO NO
ASSENTAMENTO RURAL PORTO MARIA - MUNICIPIO DE ROSANA/SP



Esta pesquisa demonstra, que a identidade cultural está contida nas receitas de família das mulheres entrevistadas, qualificadas pelos sabores, pelo saber fazer ao longo de gerações e que conseguiram preservar, seu uso pode estimular o interesse dos moradores pela própria cultura e de reconhecido valor para os turistas e, assim, ser resgatada, contribuindo para a auto sustentação turística.

O uso de elementos gastronômicos como alternativas de geração de renda à comunidade do assentamento Porto Maria e dos demais empreendimentos de agricultura familiar do município, contribui para o fortalecimento de negócios como os serviços de alimentação no restaurante rural e o estímulo ao surgimento de rotas gastronômicas nos assentamentos rurais do Pontal do Paranapanema.

As entrevistas demonstraram que, transmitir práticas culinárias e suas receitas a partir da tradição oral daquelas que “sabem fazer”, mas não sabem com a precisão “dizer como fazer”, pois, a apreensão é intuitiva: sentindo o ponto da massa, ou a quantidade exata de tempero utilizado. E que este conhecimento pode se perder se não forem passadas para as novas gerações, na relação ensino-aprendizagem atual, onde o resgate destas memórias culturais contribuem na preservação de bens materiais e imateriais da comunidade assentada, que precisa ser valorizada em virtude da necessidade de reafirmação das identidades coletivas em contrapartida às tendências de homogeneização e globalização, apoiando e garantindo sua continuidade para que sua transmissão e reprodução possam ser garantidas.

Assim, a gastronomia assume importância no desenvolvimento do local, torna-se elemento de uma cultura representada por seus hábitos alimentares, e especialmente funciona como memória e lembranças gustativas que promovem o imaginário.



Desse modo, o método de seleção das receitas que compõe o livro foi pautado entre: as receitas que são passadas há gerações, bem como aquelas que levaram ingredientes produzidos na própria propriedade rural. Os principais ingredientes levados por elas foram:

- Temperos frescos (salsinha, cebolinha, coentro)
- Laticínios (leite, nata); Mandioca; Pimenta; Ovo; Frango Caipira.

Dessa maneira, 15 receitas foram selecionadas, sendo elas 9 receitas salgadas e 6 receitas doces, entre elas estão: sobremesas, cucas, pratos quentes e saladas como pode ser verificado na Tabela 1.

Tabela 1: Receitas selecionadas para composição do livro

Receitas Salgadas	Receitas Doces
1. Farofa Gelada	1. Bolachinha de Nata
2. Frango Caipira com Quiabo	2. Cuca Doce Recheada
3. Macarrão Caseiro com Frango	3. Cuca Tradicional
4. Maionese de Mandioca	4. Doce de Leite
5. Mandioca Sertaneja	5. Doce de Mamão
6. Massa de Tapioca	6. Pamonha Doce
7. Pão Caseiro	
8. Pirão Caipira	
9. Torta de Frango	

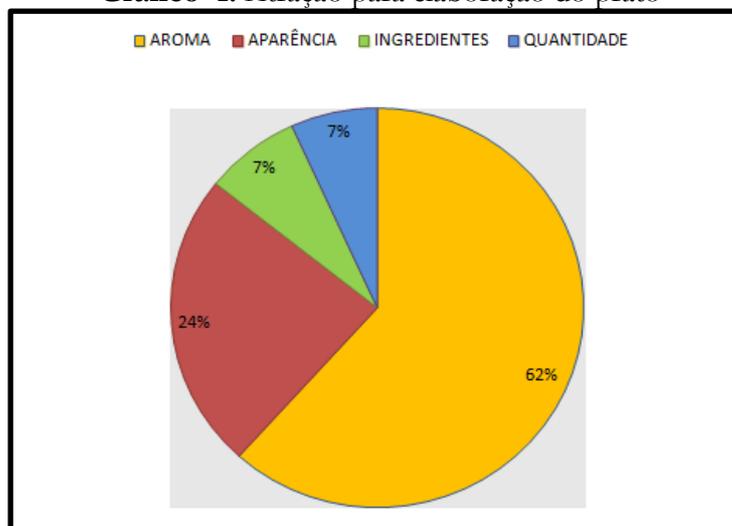
Fonte: Autora, 2017.

Uma das questões da entrevista colocada para as assentadas foi: “para você, o que mais atrai em um prato servido, o aroma, a aparência, os ingredientes ou a quantidade?”. A pesquisa apontou que o aroma foi o elemento de maior relevância, pois possui o efeito de anteceder a visão, colocando o indivíduo em um estado de antecipação por criar uma expectativa e uma relação direta de memória (lembança familiar) referente ao prato ao ser preparado; os ingredientes além do seu valor nutritivo devem agregar e satisfazer através do equilíbrio das diversas características sensoriais, logo, o prato ao ser bem apresentado, sua aparência é responsável diretamente por despertar o interesse de ser degustado, assim,



no Gráfico 1 pode ser observado que 62% das participantes acreditam que, o que mais atrai na escolha de um prato ao cozinhá-lo é o aroma, tornando assim mais dos critérios para a escolha das receitas do livro.

Gráfico 1: Atração para elaboração do prato



Fonte: Autora, 2017.

As autoras das receitas fizeram o minicurso de higienização e conservação de alimentos para o restaurante Porto Maria, que oferecemos e aplicamos na prática na elaboração dos pratos, como o uso da touca no cabelo, camiseta de manga curta na cor branca, sem uso de esmalte nas unhas, separação do lixo orgânico do seco, organização da bancada de ingredientes a serem utilizados, higiene da pia, lavagem da louça, entre outros.

A cozinha conta com um espaço pequeno e sua infraestrutura não é profissional/industrial, porém as assentadas que participam do projeto do restaurante sempre se esforçam na limpeza da cozinha, do terreno, do espaço interno, da organização dos utensílios do restaurante e da produção das refeições.

Foram convidados para a degustação dos pratos, no dia 02/07/2018, o secretário de Turismo do município de Rosana, a presidente do COMTUR, o técnico do Instituto de



Terras do Estado de São Paulo (Técnico responsável por este assentamento) e o



coordenador do Curso de Turismo da UNESP - campus de Rosana. Pensou-se inclusive, em uma proposta de concurso, porém ela foi descartada, pois, a intenção não era eleger a melhor receita e sim agregar cada uma ao seu modo, ao novo cardápio do restaurante rural.

As participantes assinaram um termo de consentimento do uso da imagem/receita e da responsabilidade da presença no dia do evento e doação dos ingredientes da sua receita, que possuíam em suas propriedades.

No dia do evento, o grupo de pesquisadores do Grupo de Estudos e Pesquisa de Turismo no Espaço Rural – GEPTER/UNESP trabalharam no apoio e orientação da montagem da mesa decorada com os pratos doces e salgados, com o auxílio dos utensílios do laboratório de A&B (Alimentos e Bebidas) do curso de Turismo da UNESP (Figura 3).

Figura 3: Receitas salgadas e doces



Fonte: Autora, 2017.



O menu degustação funciona como um sistema de uma só refeição, com diversos pratos em porções menores do que as habituais para que se consiga experimentar todas as receitas (Figura 4).

Figura 4: Menu degustação das receitas salgadas e doces.

Fonte: Autora, 2017.

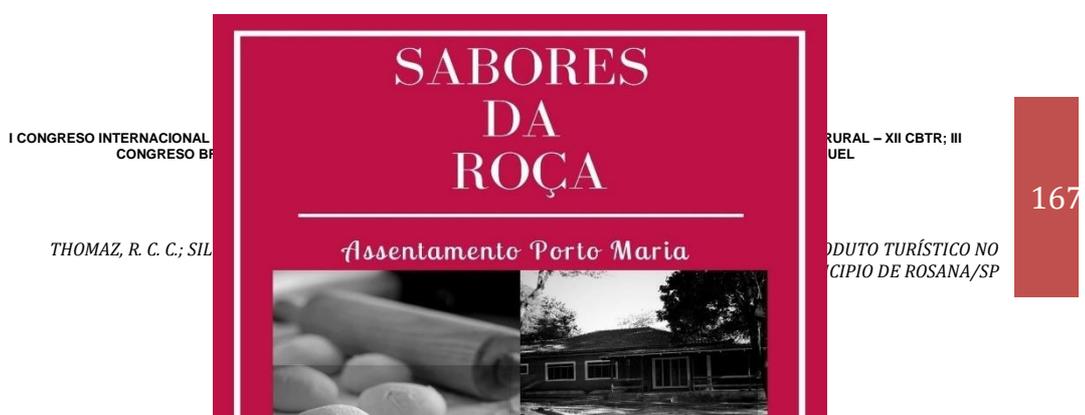
O momento da degustação teve a duração de 1h e 40min e todos os convidados elogiaram a criatividade do evento, originalidade, *mise en place*, textura e sabores, parabenizando a todas as mulheres.

Após a degustação foi apresentado a todos os presentes no evento, a proposta do livro de receitas, intitulado: “Sabores da Roça” (Figura 4), produto de uma construção



coletiva entre pesquisadores e as mulheres da Associação Porto Maria, responsáveis pelo restaurante rural.

Figura 4 – Livro de receitas





Fonte: Autora, 2017.

Como todo trabalho, este também é coletivo e individual. Coletivo porque nasceu de um ideal, estimulado e garantido pela convivência e o debate de temas concernentes ao turismo e ao espaço rural, com os grupos GEPTER (Grupo de Estudos e Pesquisa em Turismo no Espaço Rural) e o grupo de mulheres do assentamento Rural Porto Maria, e individual, pois, foi o esforço de cada um que garantiu sua realização e sucesso.

Trata-se de uma obra que vem contribuir com o conhecimento, retrata a identidade cultural, a história e a memória das assentadas por meio das receitas de família, do saber-fazer, o incentivo e a valorização da produção agrícola de ingredientes necessários para a elaboração dos pratos doces e salgados servidos no Restaurante Rural Porto Maria, bem

A N A I S - ISSN 1884 -929X
I CONGRESSO INTERNACIONAL DEL TURISMO RURAL Y RURALIDADES – I CITRR; XII CONGRESO BRASILEIRO DEL TURISMO RURAL – XII CBTR; III
CONGRESO BRASILEIRO DE LA GUERRA DEL CONTESTADO – III CBGC; XXXVII SEMANA DE GEOGRAFIA EN UEL
“tiempo de mucho pasto y poco rastro” en el medio rural
03 a 05 de novembro de 2021
LONDRINA – PARANÁ – SUL DO BRASIL

THOMAZ, R. C. C.; SILVA, L. L. A GASTRONOMIA ENQUANTO INSTRUMENTO DE IDENTIDADE E PRODUTO TURÍSTICO NO
ASSENTAMENTO RURAL PORTO MARIA - MUNICIPIO DE ROSANA/SP



como possibilitar formas alternativas e/ou complementares de geração de renda familiar no meio rural, entre elas as atividades ligadas a gastronomia, ao lazer e ao turismo.

As atividades turísticas podem contribuir para o desenvolvimento de muitas outras atividades correlatas, com melhoria na qualidade de vida da população local, e possivelmente para a fixação das famílias de trabalhadores no campo, produzindo e levando à frente a atividade laborativa agrária.

Os fatores que alimentam o desenvolvimento dos novos modelos turísticos (Turismo rural e cultural em geral) são os que promovem a aproximação de diferentes modos de vida. O patrimônio cultural de uma região serve como recurso para instrumentalizar o desenvolvimento comunitário, pois, a partir dele pode fomentar-se a auto valoração e coesão da comunidade (de suas tradições e valores) que por sua vez serve como desenvolvimento econômico por meio de sua atualização como atrativo turístico.

Por esses e outros fatores, espera-se contribuir para o fortalecimento da valoração da cultura local rural por meio da gastronomia.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O turismo rural pode ser visto como uma outra fonte de remuneração em relação às atividades tradicionais, podendo proporcionar também um aumento na qualidade de vida das famílias e uma maior estabilidade econômica na propriedade rural. Nesse sentido, pode-se dizer que o turismo rural é uma alternativa para o desenvolvimento local, no que se refere ao aproveitamento das especificidades de cada território e ao pleno aproveitamento das suas potencialidades e oportunidades, abrangendo a diversidade de produtos e serviços ofertados ao turista que visita a sua propriedade.



Sendo assim, nos últimos anos a gastronomia tornou-se um importante atrativo turístico, principalmente no que diz respeito a atrativo turístico-cultural, logo a pesquisa aponta que a gastronomia rural no território das assentadas, tem um grande potencial para constituírem uma fonte econômica, e geradora de desenvolvimento local, por meio do turismo. Sendo assim, para a consolidação como produto e atrativo turístico rural do município de Rosana/SP, é possível perceber a necessidade de apoio dos órgãos públicos municipal e estadual, a fim de sanar problemas como, as leis que embasam e regulamentam a atividade turística no rural, acesso a financiamento, infraestrutura básica e turística e a comercialização do destino e dos produtos turísticos.

Percebe-se também a necessidade da elaboração de políticas públicas municipais para o desenvolvimento do setor nos assentamentos faz-se de extrema importância, visando o desenvolvimento local, com a participação e melhor articulação entre os agentes/sujeitos, como: a universidade (Curso de Turismo da UNESP de Rosana), do ITESP, SEBRAE e a comunidade local, no planejamento e implantação da atividade turística, além na organização e capacitação dos assentados para o recebimento de visitantes em suas propriedades.

Foi possível constatar também o alto nível de receptividade das famílias e seus históricos de trajetória de vida que agregará aos atrativos para a visitação nos lotes, ao restaurante e qualquer que seja atividade desenvolvida no Assentamento Porto Maria.

Desta forma, pode-se considerar que os benefícios que a comunidade pode ter com a implantação do turismo rural é a geração de uma nova alternativa de renda; a animação da economia rural; a geração de empregos diretos e indiretos; a redução do êxodo rural; a preservação dos valores culturais; o resgate da autoestima do homem rural e as atividades nas propriedades agropecuárias, voltadas ao turismo receptivo e possivelmente maior apoio do governo.



Com a realização do menu degustação e apresentação do projeto do livro “Sabores da Roça” é possível mensurar que o trabalho da pesquisa foi positivamente executado e que as mulheres se sentiram muito representadas, contentes pelo elogios, alegres pelo trabalho coletivo entre elas, mulheres essas, que na sua condição de assentadas a partir de suas histórias, retomam trajetórias e laços familiares por meio da memória gastronômica, a fim de estabelecer novos espaços de sociabilidade comunitária, produção sustentável de alimentos e novas situações de inserção econômica, política e social pelo desenvolvimento do Turismo Rural local.

É importante destacar que como contribuição esta pesquisa foi além do teórico, ela traz a devolutiva do livro de receitas como materialização do patrimônio cultural material e imaterial deste grupo de mulheres assentadas, que poderá agregar aos atrativos turísticos locais. Este livro foi entregue a cada mulher participante e compõe o cardápio do Restaurante Rural Porto Maria, pois, muitas vezes o pesquisador pauta-se em dados, aplicar questionário, tabular dados e não em entregar um resultado para a comunidade estudada, dando maior visibilidade e contribuição para aproximação do urbano para com o rural do município de Rosana, fortalecendo a história do Município de Rosana, que surgiu com o desenvolvimento e luta dos assentamentos, nada mais justo que desenvolver essa comunidade por meio da gastronomia rural o desenvolvimento econômico e social por meio da segmentação de turismo rural.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, J. A; RIEDL, M. **Turismo rural, ecologia, lazer e desenvolvimento.** Barueri/SP: EDUSC, 2002.
- ASSIS, C. L. **Estudos contemporâneos de cultura.** Campina Grande/MS: UEPB, 2008.



BARONE, L. A.; MELAZZO, E. S.; SILVA, A. A. **Célula do Pontal do Paranapanema-SP: Acompanhamento e informação para o desenvolvimento rural.** Presidente Prudente/SP: UNESP, FATEC, 2011.

BARROCO, L. M. S, BARROCO. H. E. A importância da Gastronomia como Patrimônio Cultural, no Turismo Baiano. **Revista de Investigación em Turismo y Desarrollo**,1(2), 2008.

BLOS, W. O turismo rural na transição para um outro modelo de desenvolvimento rural. In: DEERE, C.; LÉON, M. **O empoderamento da mulher: direitos a terra e direitos de propriedade na América Latina.** Porto Alegre: UFRGS, 2002.

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

FERNANDES, B. M. **A luta pela terra no Pontal do Paranapanema.** Pipsa. Araraquara-SP, 1998.

FUNARI, Pedro Paulo. PINSKY, Jaime. Turismo e Patrimônio cultural. São Paulo: **Contexto**, 2003.

FLICK, Uwe. **Introdução à pesquisa quali-quantitativa.** 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

FUCKS, P. M.; SOUZA, M. de. Turismo no espaço rural e **preservação do patrimônio, da paisagem e da cultura.** In: SANTOS, E. de O.; SOUZA, M. de. **Teoria e prática do turismo no espaço rural.** Barueri/SP: Manole, 2010.

GÂNDARA, J. M. G. **Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos** in PANOSSO, A. e ANSARAH, M. R. **Segmentações em Turismo.** São Paulo: Manole, 2009.



GONÇALVES, L. G. M; THOMAZ, R. C. C. Histórias e memórias: as brincadeiras, brinquedos, mitos, cantigas, histórias e lendas rurais como patrimônio cultural rural. **Revista Geografia em Questão**, Cascavel-PR, v. 11, n. 2, 2018b.

IOKOI, Z; ANDRADE, M; REZENDE, S; RIBEIRO, S. **Vozes da terra**: histórias de vida dos assentados rurais em São Paulo. São Paulo: Fundação Itesp, 2005.

IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do Turismo**. São Paulo: Ed. Pioneira Thomson Learning, 2003.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.

LEFÉVRE, F.; LEFÉVRE, A.M.C; Teixeira J. J. V. **O Discurso do sujeito coletivo**. Uma nova abordagem metodológica em pesquisa qualitativa. Caxias do Sul: Educs, 2000.

LEITE, J. F. **A ocupação do Pontal do Paranapanema**. São Paulo: Fundação UNESP; Hacitec, 1998.

LEITE, Sérgio Pereira et al. **Impactos dos assentamentos: um estudo sobre o meio rural brasileiro**. Brasília: Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura: Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural; São Paulo: Ed. Unesp, São Paulo, 2004.

MENESES, J. N. C. **História e turismo cultural**. Belo Horizonte/MG: Autêntica, 2004.

SILVA, J. G. **Turismo em áreas rurais: suas possibilidades e limitações no Brasil**. In: ALMEIDA, J.A. et al (Org.). **Turismo Rural e Desenvolvimento Sustentável**. Santa Maria: Centro Gráfico, 1998

_____. **A Formação dos Assentamentos Rurais no Brasil: Processos sociais e políticas públicas**. 2º ed. UFRGS. Porto Alegre - RS, 2009.

THOMAZ, R. C. C. Patrimônio, cultura e turismo no espaço rural galego- Espanha. p. 199- 226. In: THOMAZ, R; C. C; MARIANI, M. A. P; MORETTI, E. C. **O turismo e**



as territorialidades na perspectiva do campo e da cidade. Campo Grande/MS:
Editora UFMS, 2012.

A N A I S - ISSN 1884 -929X
I CONGRESSO INTERNACIONAL DEL TURISMO RURAL Y RURALIDADES – I CITRR; XII CONGRESO BRASILEIRO DEL TURISMO RURAL – XII CBTR; III
CONGRESO BRASILEIRO DE LA GUERRA DEL CONTESTADO – III CBGC; XXXVII SEMANA DE GEOGRAFIA EN UEL
“tiempo de mucho pasto y poco rastro” en el medio rural
03 a 05 de noviembre de 2021
LONDRINA – PARANÁ – SUL DO BRASIL

THOMAZ, R. C. C.; SILVA, L. L. *A GASTRONOMIA ENQUANTO INSTRUMENTO DE IDENTIDADE E PRODUTO TURÍSTICO NO
ASSENTAMENTO RURAL PORTO MARIA - MUNICIPIO DE ROSANA/SP*