

APRESENTAÇÃO DO DOSSIÊ PATRIMÔNIO ALIMENTAR E AGROBIODIVERSIDADE

Cristina Fachini
Instituto Agrônomo – IAC,
Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo
crisrina.fachini@sp.gov.br
<https://orcid.org/0000-0003-3785-5582>

Rafaela Basso
Historiadora do Arquivo Central da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp)
rafaelabasso28@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-9111-4446>



Introdução

Aiton Krenak em seu livro *O amanhã não está à venda* (2020, p.11), nos convida a refletir sobre a importância das diferentes formas alternativas de existência a fim de nos mantermos mais colados à Terra. A prática de cultivar a terra, processar os alimentos e criar inúmeras combinações de ingredientes é intrínseca ao ser humano desde os primórdios das civilizações. Observar as práticas passadas e presentes, assim como rememorar as formas alternativas da existência humana por meio dos alimentos, é um convite a voltarmos nosso olhar sobre a importante decisão de como produzimos e consumimos nossa comida. Analisar as relações que traçamos com os alimentos é um forte indicador cultural, pois pode nos trazer informações sobre quem somos, quem gostaríamos de ser ou nos indicar formas de resiliência às adversidades sociais e ambientais.

Os inúmeros desafios globais que enfrentamos na atualidade, entre eles a pandemia e as mudanças climáticas, impactam diretamente na segurança alimentar e nas múltiplas formas de nos alimentarmos. Os saberes de diferentes culturas sobre o alimento oferecem respostas aos desafios impostos nesse momento.

O Dossiê Patrimônio Alimentar e Agrobiodiversidade¹ teve como objetivo criar caminhos para o diálogo sobre as práticas alimentares de diferentes culturas. Esse Dossiê reuniu textos resultantes de estudos que discutiram aspectos relacionados ao patrimônio agroalimentar e à importância da agrobiodiversidade, sustentabilidade, patrimônio genético e conhecimentos tradicionais no Brasil e no Mundo do presente e do passado. As contribuições abordam aspectos relacionados às práticas de valorização do processo de produção do alimento, desde o plantio até o prato, realizado pelos mais diferentes grupos culturais.

O artigo “Importância da pesca artesanal para a diversificação protéica e manutenção da segurança alimentar em comunidade litorânea do nordeste do Brasil” de Yasmin Vieira Freitas, Jorge Iván Sánchez-Botero e Danielle Sequeira Garcez, discute como ribeirinhos no município de Emboaca, no Ceará, mantêm a base de sua alimentação com pescado, apesar das pressões para uma transição alimentar, promovidas sobretudo pelo turismo crescente na região e pelas adversidades impostas pela pandemia de COVID-19. Os indicadores do consumo de uma diversidade de espécies de peixes que compõem as refeições diárias dos moradores locais,

¹ A proposta do Dossiê surgiu com a oferta da disciplina optativa AS-042 de pós-graduação do Núcleo de Estudos e Pesquisas Ambientais – NEPAM da Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP em 2020. As aulas foram gravadas e estão disponíveis no canal do Laboratório de Arqueologia Pública - LAP por meio do link - <https://www.youtube.com/@laboratoriodearqueologiapu7859>



demonstram como a pesca artesanal é fundamental para a manutenção da segurança alimentar e de práticas ancestrais (FREITAS, SÁNCHEZ-BOTERO e GARCEZ, 2022).

Já o artigo “O potencial gastronômico e a redução da sociobiodiversidade: Notas sobre o Projeto Baunilha do Cerrado e seu fracasso” da socióloga Talitha A. Ferreira (Ferreira, 2022) aborda como os quilombolas do território Kalunga resistem às tentativas de apropriação do seu saber sobre a baunilha do cerrado. Através do estudo de caso do projeto realizado na comunidade pelo Instituto Atá, do chef Alex Atala – desenvolvido entre os anos de 2015 e 2019 –, a socióloga traz à luz questões importantes sobre as ações de valorização de ingredientes provenientes da sociobiodiversidade por parte da gastronomia brasileira, incluindo os discursos de seus representantes quanto à necessidade de descolonizá-la. Ao discorrer sobre os resultados deste malogrado projeto, marcado inclusive pela denúncia de tentativas de registro de uma marca para as baunilhas, à revelia da própria comunidade, a pesquisadora mostra como essa valorização tem se constituído como predatória e redutora da sociobiodiversidade brasileira.

A questão da salvaguarda dos patrimônios alimentares está no cerne da discussão do artigo “O papel do campesinato na salvaguarda de patrimônios culturais imateriais associados à alimentação” de Wolney Felipe Antunes Junior (ANTUNES-JUNIOR, 2022). Através de uma análise focada no papel das comunidades camponesas na salvaguarda de práticas e saberes locais associados à alimentação, o autor analisa as ações do campesinato, através da perspectiva da resistência, que envolve diversos aspectos da reprodução social e cultural de seus modos de vida.

Ainda no campo político do patrimônio, o artigo “O uso da indicação geográfica na proteção e na apropriação do patrimônio cultural agroalimentar – os casos de Goiabeiras, Serro e Canastra” da pesquisadora do INPI, Patricia Peralta (PERALTA, 2022), discute a importância e os impactos do processo de patrimonialização em relação às políticas de reconhecimento do alimento através da Indicação Geográfica. A partir de uma revisão teórica e de dois estudos de caso de patrimônio cultural imaterial – o ofício das panelas de Goiabeiras e os modos de fazer os queijos do Serro e da Canastra –, a autora demonstra como os usos dos Direitos de Propriedade Intelectual (DPI), especialmente das indicações geográficas (IG), podem ser empregados como ferramentas para garantir a proteção do patrimônio agroalimentar brasileiro.

No artigo “Relação entre cultura e alimentação enquanto recurso turístico no Rio Grande do Sul: Uma revisão integrativa”, as autoras Andressa Victoria Brayer de Aguiar, Mayara Roberta Martins e Sandra Dalila Corbari analisam artigos científicos que abordam a relação entre cultura e alimentação e como municípios do Rio Grande do Sul empregam o uso da culinária regional como foco para o turismo local. O artigo demonstra a baixa convergência entre a produção científica sobre



o turismo e a promoção da cultura alimentar nas localidades estudadas. As autoras defendem que a baixa divulgação de ações e atividades desenvolvidas acerca dessas duas temáticas pode ser explicada pela não percepção das autoridades públicas sobre as potencialidades das práticas relacionadas às várias esferas da alimentação como um recurso turístico (AGUIAR, MARTINS e CORBARI, 2022).

Quanto aos aspectos legais associados ao tema do reconhecimento das práticas alimentares como patrimônio, o artigo “O potencial das boas práticas de *Compliance* para o fortalecimento da salvaguarda do patrimônio imaterial”, escrito por Carlos Magno de Souza Paiva, Flávia Coelho Augusto Silva, Roberto Henrique Pôrto Nogueira e Rosana Sampaio Pinheiro, analisa como as boas práticas de *compliance*, voltadas à lisura e ao aperfeiçoamento de comportamentos organizacionais, culturais, identitários e negociais, têm o potencial de contribuir para a diversidade e salvaguarda do Patrimônio Cultural Agroalimentar, através do fortalecimento das organizações coletivas criadas pelos próprios detentores dos modos de fazer dos produtos agroalimentares (PAIVA *et al*, 2022).

Em relação ao tema da diversidade alimentar, destacamos as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) como importantes aliadas para a projeção de um sistema baseado nas diversidades socioculturais e nas plantas alimentícias nativas, naturalizadas e tradicionalmente cultivadas em nosso país, como podemos ler no artigo “Caminhos para diversificação e soberania alimentar: A contribuição das plantas alimentícias não convencionais (PANC)” de Jaqueline Durigon e Carlos Alberto Seifert Jr (DURIGON e SEIFERT, 2022). Neste artigo, os autores mostram como o conhecimento e consumo desses alimentos podem ser meios de superação das crises e promoção da soberania alimentar, pautada na diversidade sociocultural brasileira.

Os artigos do presente Dossiê, portanto, demonstram a importância da valorização do patrimônio alimentar para garantir a diversidade e a soberania alimentar em um país que nos últimos anos voltou ao mapa da fome. Tal valorização se dá não apenas na esfera das políticas públicas, mas também na esfera das organizações civis e comunidades locais que, em seu cotidiano, trabalham com estratégias de resistência e preservação desse patrimônio, em suas diferentes facetas – do campo à mesa. Tais ações além de garantir formas alternativas de sobrevivência em épocas de crise – como a que estamos vivenciando nos últimos anos – também possibilitam meios de valorização e perpetuação das culturas alimentares locais.

Desejamos que todos apreciem a leitura.



Referências bibliográficas

ANTUNES JUNIOR, W. F. O papel do campesinato na salvaguarda de patrimônios culturais imateriais associados à alimentação. **Revista Arqueologia Pública**, Campinas, SP, v. 17, n. 00, 2022. DOI: 10.20396/rap.v17i00.8668090. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/rap/article/view/8668090>. Acesso em: 29 dez. 2022.

DURIGON, J.; SEIFERT JR, C. A. Caminhos para diversificação e soberania alimentar: a contribuição das plantas alimentícias não convencionais (pAnc). **Revista Arqueologia Pública**, Campinas, SP, v. 17, n. 00, 2022. DOI: 10.20396/rap.v17i00.8667910. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/rap/article/view/8667910>. Acesso em: 29 dez. 2022.

FERREIRA, T. A. O potencial gastronômico e a redução da sociobiodiversidade: notas sobre o projeto baunilha do cerrado e seu fracasso. **Revista Arqueologia Pública**, Campinas, SP, v. 17, n. 00, p. e022011, 2022. DOI: 10.20396/rap.v17i00.8668267. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/rap/article/view/8668267>. Acesso em: 29 dez. 2022.

KRENAK, A. *O amanhã não está à venda*. São Paulo: Contexto, 2020.

MARTINS, M. R.; DE AGUIAR, A. V. B.; CORBARI, S. D. Relação entre cultura e alimentação enquanto recurso turístico no Rio Grande do Sul: uma revisão integrativa. **Revista Arqueologia Pública**, Campinas, SP, v. 17, n. 00, p. e022019, 2022. DOI: 10.20396/rap.v17i00.8668102. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/rap/article/view/8668102>. Acesso em: 29 dez. 2022.

PERALTA, P. P. O uso da indicação geográfica na proteção e na apropriação do patrimônio cultural agroalimentar: os casos de Goiabeiras, Serro e Canastra. **Revista Arqueologia Pública**, Campinas, SP, v. 17, n. 00, 2022. DOI: 10.20396/rap.v17i00.8667919. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/rap/article/view/8667919>. Acesso em: 30 dez. 2022.

SAMPAIO PINHEIRO, R.; PAIVA, C. M. de S.; NOGUEIRA, R. H. P. .; SILVA, F. C. A. . O potencial das boas práticas de compliance para o fortalecimento da salvaguarda do patrimônio imaterial agroalimentar. **Revista Arqueologia Pública**, Campinas, SP, v. 17, n. 00, p. e022017, 2022. DOI: 10.20396/rap.v17i00.8668122. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/rap/article/view/8668122>. Acesso em: 30 dez. 2022.

VIEIRA FREITAS, Y.; SÁNCHEZ-BOTERO, J. I.; GARCEZ, D. S. Importância da pesca artesanal para a diversificação proteica e manutenção da segurança alimentar em uma comunidade litorânea do nordeste do Brasil. **Revista Arqueologia Pública**, Campinas, SP, v. 17, n. 00, 2022. DOI: 10.20396/rap.v17i00.8668124. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/rap/article/view/8668124>. Acesso em: 29 dez. 2022.