

**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE AGRONOMIA E MEDICINA
VETERINÁRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRONEGÓCIOS**

EMILY LUIZ MOURÃO

**PATRIMÔNIO ALIMENTAR: UMA FATIA DO PASSADO,
UM RESQUÍCIO DO PRESENTE E UM RECURSO DO
FUTURO**

*Uma análise do papel da patrimonialização alimentar no desenvolvimento rural e no
enfrentamento às mudanças climáticas*

**Brasília/DF
Dezembro/2023**

EMILY LUIZ MOURÃO

**PATRIMÔNIO ALIMENTAR: UMA FATIA DO PASSADO, UM
RESQUÍCIO DO PRESENTE E UM RECURSO DO FUTURO**

*Uma análise do papel da patrimonialização alimentar no desenvolvimento rural e no
enfrentamento às mudanças climáticas*

Dissertação apresentada ao curso de Mestrado do Programa de Pós-graduação em Agronegócios, da Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária da Universidade de Brasília (UnB), como requisito parcial para a obtenção do grau de Mestre em Agronegócios.

Orientador(a): Prof. Dr. Jean-Louis Le Guerroué

**Brasília/DF
Dezembro/2023**

MOURAO.E.L. Patrimônio alimentar: uma fatia do passado, um resquício do presente e um recurso do futuro. Uma análise do papel da patrimonialização alimentar no desenvolvimento rural e no enfrentamento às mudanças climáticas. 2023, 71f.
Dissertação. (Mestrado em Agronegócio) – Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, Brasília, 2023.

Documento formal, autorizando reprodução desta dissertação de mestrado para empréstimo ou comercialização, exclusivamente para fins acadêmicos, foi passado pelo autor à Universidade de Brasília e acha-se arquivado na Secretaria do Programa. O autor reserva para si os outros direitos autorais, de publicação. Nenhuma parte desta dissertação de mestrado pode ser reproduzida sem a autorização por escrito do autor. Citações são estimuladas, desde que citada a fonte.

FICHA CATALOGRÁFICA

LM929p Luiz Mourão , Emily
Patrimônio Alimentar: Uma fatia do passado, um resquício do presente e um recurso do futuro / Emily Luiz Mourão ; orientador Jean-Louis Le Guerroué. -- Brasília, 2023.
71 p.

Dissertação (Mestrado em Agronegócios) -- Universidade de Brasília, 2023.

1. Patrimônio alimentar . 2. Desenvolvimento rural . 3. Sustentabilidade . 4. Agronegócios . 5. Agronomia . I. Le Guerroué, Jean-Louis , orient. II. Título.

EMILY LUIZ MOURÃO

**PATRIMÔNIO ALIMENTAR: UMA FATIA DO PASSADO, UM RESQUÍCIO DO
PRESENTE E UM RECURSO DO FUTURO**

*Uma análise do papel da patrimonialização alimentar no desenvolvimento rural e no
enfrentamento às mudanças climáticas*

Dissertação apresentada ao curso de Mestrado do Programa de Pós-graduação em Agronegócios da Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária da Universidade de Brasília (UnB), como requisito parcial para a obtenção do grau de Mestre em Agronegócios.

Aprovada pela seguinte Banca Examinadora:

**Prof. Dr. Jean-Louis Le Guerroué - Universidade de Brasília - UnB
(ORIENTADOR)**

**Prof. Dr. Armando Fornazier – Universidade de Brasília - UnB
(EXAMINADOR INTERNO)**

**Prof. Dra. Patrícia, de Oliveira Areas – Universidade da Região de Joinville -
UNIVILLE
(EXAMINADOR EXTERNO)**

Brasília, 13 de dezembro de 2023

Às mulheres que fazem parte da minha vida, dedico estas palavras. À melhor mãe do mundo, às minhas avós maravilhosas, às minhas tias, primas e amigas.

Sempre juntas.

Este trabalho é uma homenagem àqueles que sempre acreditaram em mim. Obrigada por fazerem parte desta conquista.

RESUMO

Este trabalho tem como foco analisar a inserção do patrimônio alimentar em diversos diálogos ao longo das últimas décadas, especialmente em contextos que abordam o desenvolvimento local sustentável, a preservação ambiental e o enfrentamento às mudanças climáticas. Diversas estratégias de valorização do patrimônio alimentar estão sendo desenvolvidas e debatidas em várias partes do mundo. No entanto, a discussão em torno do desenvolvimento rural muitas vezes é tratada como um resultado secundário ou até mesmo é negligenciada. Além disso, não se sabe ao certo a influência de fenômenos como as mudanças climáticas em patrimônios alimentares e quais as estratégias de enfrentamento dos principais atores envolvidos nesse processo. Por meio de revisões de literatura, este trabalho se desdobrou em quatro principais eixos de discussão na qual se discutiu o papel da valorização do patrimônio alimentar em diferentes contextos: **i.** transição de sistemas agroalimentares e iniciativas de valorização do patrimônio como um meio para promover o desenvolvimento rural sustentável; **ii.** a utilização do patrimônio alimentar pelo turismo como uma ferramenta para enriquecer a cultura local e possivelmente impulsionar o desenvolvimento rural sustentável; **iii.** a formalização da patrimonialização alimentar como um fator promotor do desenvolvimento rural sustentável; **iv.** os impactos das mudanças climáticas nos patrimônios alimentares e sua capacidade de adaptação e resiliência. Concluiu-se que a promoção e a valorização do patrimônio alimentar fortalecem as cadeias de abastecimento de alimentos locais e regionais, tornando-as mais flexíveis e alinhadas com as necessidades dos consumidores, resultando em uma maior resiliência. As abordagens tradicionais, como a agroecologia e a promoção do patrimônio alimentar, desempenham um papel fundamental na adaptação e mitigação às mudanças climáticas, não apenas garantindo a segurança alimentar, mas também contribuindo para a construção de sistemas agrícolas mais sustentáveis e resilientes, abordando, assim, os desafios globais relacionados ao clima e à produção de alimentos.

Palavras-chave: Patrimônio alimentar, patrimonialização, desenvolvimento rural, sustentabilidade, mudanças climáticas.

ABSTRACT

This work focuses on analyzing the insertion of food heritage in various dialogues over the last few decades, especially in contexts that address sustainable local development, environmental preservation and combating climate change. Various strategies for valuing food heritage are being developed and debated in various parts of the world. However, the discussion around rural development is often treated as a secondary result or even neglected. Furthermore, it is not known for sure the influence of phenomena such as climate change on food heritage and what coping strategies the main actors involved in this process have. Through literature reviews, this work unfolded into four main axes of discussion in which the role of valuing food heritage in different contexts was discussed: i. transition of agri-food systems and heritage enhancement initiatives as a means to promote sustainable rural development; ii. the use of food heritage by tourism as a tool to enrich local culture and possibly boost sustainable rural development; iii. the formalization of food patrimonialization as a factor promoting sustainable rural development; iv. the impacts of climate change on food heritage and its capacity for adaptation and resilience. It was concluded that the promotion and appreciation of food heritage strengthens local and regional food supply chains, making them more flexible and aligned with consumer needs, resulting in greater resilience. Traditional approaches, such as agroecology and the promotion of food heritage, play a fundamental role in adapting and mitigating climate change, not only ensuring food security, but also contributing to the construction of more sustainable and resilient agricultural systems, thus addressing, global challenges related to climate and food production.

Keywords: *Food heritage, heritagisation, rural development, sustainability, climate change.*

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Estudos sobre alimentação.....	19
Figura 2 - Quadro conceitual sobre as relações entre patrimônio alimentar e mitigação das mudanças climáticas	55

LISTA DE QUADROS

Quadro 1- Conceito de patrimônio	26
Quadro 2 - Estudos sobre patrimônio alimentar	28
Quadro 3- Levantamento do estado da arte (2018-2022)	37
Quadro 4 - Bibliografia analisada.....	38
Quadro 5 - Perspectivas temáticas do levantamento do estado da arte (2018-2022)	40

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CNA – Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil

APEX BRASIL - Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos

CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

ONU – Organização das Nações Unidas

SUMÁRIO

PRIMEIRA PARTE	13
INTRODUÇÃO	14
1. OBJETIVO E PRINCIPAIS ABORDAGENS	15
2. ESTRUTURAÇÃO DO TRABALHO	16
3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	17
4.1. “Senta para comer, menino”: A alimentação como um objeto de análise social	17
4.2. Patrimônio cultural	22
4.3. Patrimônio alimentar: uma fatia do passado, um resquício do presente e um recurso para o futuro	25
SEGUNDA PARTE	32
DISCUSSÃO – DESENVOLVIMENTO RURAL E MUDANÇAS CLIMÁTICAS	33
4. ARTIGO I	33
5.1. A ideia do patrimônio alimentar como ferramenta de desenvolvimento rural	33
PAPEL DO PATRIMÔNIO ALIMENTAR NO DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL: uma revisão sistemática da literatura	33
<i>Transição de sistemas agroalimentares e iniciativas de valorização do patrimônio como um meio para o desenvolvimento rural sustentável</i>	40
<i>Uso do patrimônio alimentar pelo turismo como ferramenta de promoção cultural e possível impulsionador do desenvolvimento rural sustentável</i>	43
<i>A formalização da patrimonialização alimentar como promotora do desenvolvimento rural sustentável</i>	46
5. ARTIGO II	50
6.1. Adaptação e resiliência dos patrimônios alimentares e práticas tradicionais frente às mudanças climáticas	50
PATRIMÔNIO ALIMENTAR: MUDANÇAS CLIMÁTICAS, RESILIÊNCIA E ADAPTABILIDADE EM MODELOS DE PRODUÇÃO TRADICIONAL	50
TERCEIRA PARTE	60
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS	61
PATRIMÔNIO ALIMENTAR: DESENVOLVIMENTO RURAL E MUDANÇAS CLIMÁTICAS	61
REFERÊNCIAS	65

PRIMEIRA PARTE

INTRODUÇÃO

“[...] a alimentação configura-se como um objeto legítimo de análise social e de compreensão das premissas implícitas do viver em sociedade”, a afirmação é de Azevedo (2017, p. 277) em seu trabalho “Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos”.

Ao sentar-se à mesa para comer, seja no restaurante, na casa da mãe, do pai ou da sogra, quando o alimento se torna comida? Quando que a percepção de que o alimento vem de diversas fontes, como das plantas e dos animais, esvai-se na mente daqueles que estão ansiosos para comer o que está sobre a mesa e que estão sob a influência de seus sentidos olfativos ou visuais? Oliveira (2021), discorre em seu trabalho sobre a mudança da condição do alimento para a comida. Segundo ela, a cultura é a responsável por moldar e caracterizar o alimento.

É certo que de um único alimento podem surgir diversas texturas, gostos e funções quando manejado por indivíduos que carregam diferentes heranças culturais e conhecimentos tradicionais. A comida é vista como a herança e a identidade de um povo. Quando um turista vai a Bahia, o que se busca experimentar? O famoso acarajé? E quando visita Minas Gerais? Se for Alta Mogiana, pode ser os cafés especiais, ou talvez, na região da Canastra, aquele queijo maravilhoso? A comida tem o potencial de trazer sensações, prazeres e até lembranças, quem não sente aquele afago no coração ao lembrar de algum momento especial comendo alguma receita de família, que ninguém, além de vocês conhecem? Ou talvez podemos chamá-la de *comfort food*¹ ou comida afetiva. Como evitar que todas essas tradições se percam ao longo do tempo? Quem são os atores envolvidos neste processo de valorização e de fragmentação² dos nossos produtos e saberes tradicionais? Ademais, qual é o grau de responsabilidade dos fatores externos, antrópicos ou não, na fragmentação do patrimônio?

Os consumidores/turistas estão dispostos a pagar pela vivência física e emocional que a comida regional proporciona. Para essa experiência, há diversos fatores que podem ser levados em conta, como o ambiente em que a comida é servida, as tradições culturais e históricas envolvidas, a interação com as pessoas responsáveis pela produção ou venda dos alimentos, bem como outros aspectos relevantes (Richards, 2018). O que se observa são chefs de cozinha renomados utilizando produtos tradicionais regionais com técnicas tradicionais ou

¹ Os alimentos chamados de *comfort food* são aqueles que evocam sentimentos de familiaridade, conforto e bem-estar emocional. Esses alimentos estão frequentemente associados a memórias agradáveis, especialmente da infância, e têm a capacidade de desencadear emoções positivas, como alegria e satisfação. É fundamental destacar que a interpretação de *comfort food* é subjetiva e pode diferir de uma pessoa para outra, dependendo de suas experiências culturais, sociais e pessoais (Spence, 2017).

² Tal conceito será explorado no referencial teórico.

modernas, como a cozinha molecular. Porém, também podemos citar outras abordagens que envolvem o meio rural, como o agroturismo. Quem anteviu que pequenos produtores tradicionais conseguiriam expandir sua produção por meio da valorização do seu produto e saber-fazer tradicional a ponto de exportarem para outros países produtos e técnicas exclusivamente brasileiras?³ E, também, quem está antevendo o impacto das interferências e das inter-relações entre o clima e a produção agrícola?

Este trabalho tem como tema central o patrimônio alimentar e busca analisar e responder qual é a influência da patrimonialização alimentar no desenvolvimento rural e de que forma os produtos e técnicas tradicionais são afetados pelas mudanças climáticas.

1. OBJETIVO E PRINCIPAIS ABORDAGENS

Este trabalho tem o objetivo geral discutir como a valorização do patrimônio alimentar adentrou muitos discursos ao longo das últimas décadas, principalmente naqueles relacionados ao desenvolvimento local sustentável, a proteção do meio ambiente, a contenção do êxodo rural, manutenção da cultura local e a transição para sistemas agrícolas mais ecológicos. Por meio de dois artigos se buscará responder as seguintes perguntas:

- i. Qual é a influência da patrimonialização alimentar no desenvolvimento rural sustentável? e
- ii. De que forma as mudanças climáticas influenciam na manutenção dos produtos e práticas tradicionais?

Utilizando o formato *multipaper* de dissertação descrito no próximo capítulo, o trabalho estará dividido da seguinte forma: *i.* fundamentação teórica em que se discute a alimentação como objeto social e o conceito de patrimonialização alimentar; *ii.* Dois artigos que tratam do patrimônio alimentar como eixo central, porém discutido em duas frentes; *iii.* Análise crítica dos dois artigos; *iv.* Referências bibliográficas.

O primeiro artigo discute o valor social e econômico do patrimônio em termos de sustentabilidade visto a sua estreita relação com o desenvolvimento humano mais inclusivo e equilibrado em termos de identidade, justiça social e acesso à cultura. Por meio de um levantamento do estado da arte da literatura publicada nos últimos cinco anos sobre patrimônio

³ Diversos são os programas e iniciativas que visam o desenvolvimento da pauta exportadora de pequenos e médios produtores. O Agro.BR, por exemplo, é um projeto da Confederação Nacional da Agricultura (CNA) em parceria com a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (APEX Brasil) que tem como objetivo ampliar a pauta exportadora brasileira por meio da sensibilização, capacitação, apoio em plano de exportação e consultorias de empreendedores rurais de diversos tamanhos. Seu portfólio conta com produtos típicos de várias regiões do país, como mel, cacau, chocolates (*bean to bar*), erva-mate, frutas, castanhas, queijos e outros (CNA, 2023).

alimentar e desenvolvimento rural, será discutido a influência da patrimonialização alimentar no desenvolvimento rural sustentável.

O segundo artigo, uma pesquisa qualitativa e bibliográfica, traz uma discussão sobre os processos de adaptação e resiliência dos patrimônios alimentares frente às mudanças climáticas, focando em como as modelos de produção agroecológicos desempenham um papel crucial na mitigação dos efeitos das mudanças climáticas.

Por fim, a terceira parte tem como objetivo realizar uma análise crítica dos dois artigos apresentados, abordando a interligação entre patrimônio alimentar, desenvolvimento rural e mudanças climáticas. A autora, por meio desses artigos, busca oferecer *insights* sobre como o patrimônio alimentar pode assumir uma função central na discussão sobre resiliência, garantia segurança alimentar e estímulo ao desenvolvimento sustentável em um cenário mundial marcado por mudanças climáticas.

A pesquisa sobre patrimônio alimentar, desenvolvimento rural e mudanças climáticas é justificada pela urgente necessidade de abordar questões interconectadas e cruciais. Isso inclui garantir a segurança alimentar global, preservar a biodiversidade, promover o desenvolvimento sustentável, fortalecer a resiliência comunitária, preservar a cultura e identidade locais, informar políticas públicas e contribuir para o avanço da ciência. Em um contexto de mudanças climáticas, compreender como o patrimônio alimentar desempenha um papel fundamental em todas essas áreas é essencial para enfrentar os desafios contemporâneos e criar um futuro mais sustentável e resiliente.

2. ESTRUTURA DO TRABALHO

Esta dissertação foi elaborada em formato *multipaper* em substituição ao formato tradicional de monografia. A estrutura tradicional, predominante no meio acadêmico, é composta, em geral, por introdução, revisão de literatura, metodologia, resultados e discussões e considerações finais. A estrutura do *multipaper* é composta por vários artigos passíveis de publicação e acompanhados por uma introdução e considerações finais (Duke; Beck, 1999).

De acordo com Duck e Beck (1999), tal formato já é utilizado em diversas instituições em países como Estados Unidos e Europa em áreas correlatas a biologia, química, física e está se expandindo para trabalhos na área de humanas. A autora optou por esse formato visto que as pesquisas acadêmicas são apresentadas em artigos em eventos, revistas e comissões científicas, e, também, porque a apresentação de capítulos em formato de artigos torna possível abordar o tema de forma mais objetiva, com o mesmo nível qualidade de um formato tradicional, discutindo os principais pontos e trazendo resultados conclusivos e diretos ao leitor.

3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Este capítulo se estrutura em três subseções com o propósito central de explorar os conceitos de alimento enquanto objeto de estudo social, patrimônio cultural e, principalmente, patrimônio alimentar. Na seção dedicada à fundamentação teórica, iremos aprofundar a análise do elemento central compartilhado pelos dois artigos abordados neste trabalho, que é o conceito de patrimônio alimentar.

3.1. “Senta para comer, menino”: A alimentação como um objeto de análise social

O alimento é uma ferramenta importante no intercâmbio intercultural, na geração de identidades sociais e na compreensão da cultura de sociedades em várias perspectivas (Bessière, 2013; Quintero-Angel; Mendoza-Salazar; Martínez-Girón, 2022).

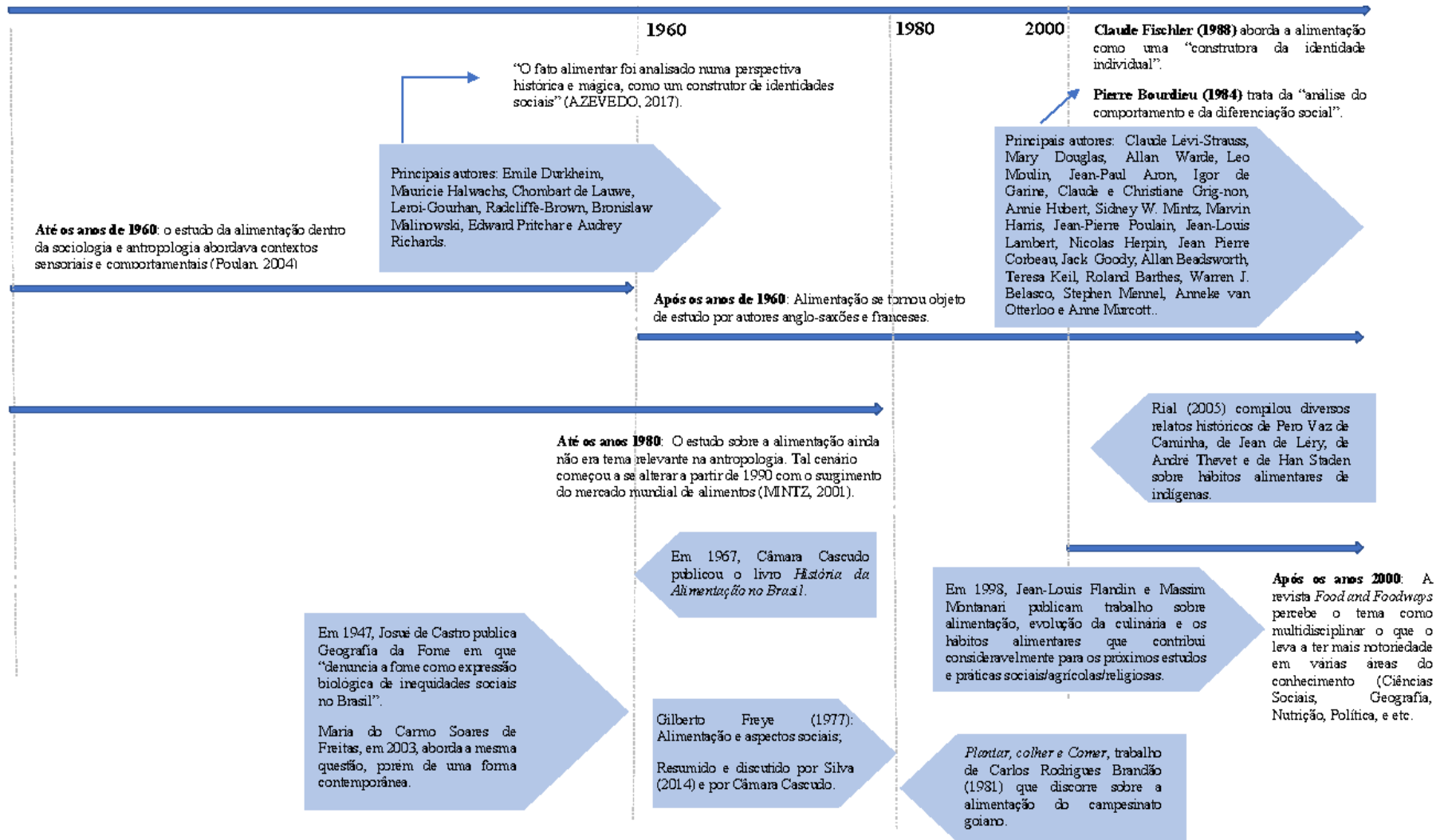
A alimentação constitui uma necessidade elementar e fundamental para a sobrevivência do indivíduo, sendo que a qualidade de vida dessa pessoa está intrinsecamente ligada à sua capacidade de acesso a alimentos que ofereçam valor nutricional e a uma dieta equilibrada. No entanto, a alimentação transcende aspectos meramente biológicos, abrangendo não somente a demanda fisiológica por alimentos em termos de quantidade e qualidade. Ela também possui um componente cultural significativo, representando uma forma importante de expressar a memória histórica e a identidade territorial de um grupo humano. Esse enfoque é claramente delineado na Lei n.º 11.346, de 15 de setembro de 2006 (Lei de Segurança Alimentar e Nutricional), a qual reconhece a diversidade cultural e sua sustentabilidade como bases essenciais para a segurança alimentar e nutricional (Mattes; Duprat; Gusso, 2022).

Para a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura - Unesco (2003), as práticas alimentares constituem a base dos conhecimentos transmitidos de geração em geração. Azevedo (2017) discorre, no início de um de seus trabalhos, como se deu o estudo das práticas alimentares e quando diferentes áreas do conhecimento começaram abordar o tema em suas diversas facetas⁴. De forma clara e detalhada a autora cita os principais autores e o amadurecimento do conceito e da discussão. Entre os anos de 1960 e 2000 observamos o debate por autores dentro de sua própria realidade e contexto social. Na década de 60, o estudo sobre a alimentação ocorria de forma preponderante entre estudiosos da área de sociologia e antropologia com abordagens sensoriais e comportamentais. Logo depois, houve o engajamento

⁴ Quintero-Angel et. al.(2022) defende que o estudo da alimentação se situa na intersecção entre as esferas ou limites do natural e cultural.

de autores franceses e anglo-saxões com uma abordagem mais social. Ademais, autores brasileiros também foram importantes com trabalhos voltados para estudos alimentares de indígenas, camponeses e a abordagem político-social sobre a fome. A partir dos anos 2000, os editores da revista *Food and Foodways* trouxeram maior notoriedade ao tema ao vislumbrar a complexidade e a multidisciplinariedade do assunto. Abaixo segue a figura que resume o exposto por Azevedo (2017).

Figura 1 - Estudos sobre alimentação



Fonte: Elaborado pela autora a partir de AZEVEDO, Azevedo (2017).

Ainda, segundo a autora, a alimentação está entremeada em diversos eixos ou abordagens temáticas. Azevedo (2017) destaca em seu trabalho as diversas relações entre a alimentação e a tecnologia, corpo, biopolítica, comidas afrodisíacas, gêneros, desordens alimentares, filosofia e outros. Portanto, destaca como a alimentação se tornou “objeto de análise social” com múltiplas abordagens.

A comida ganha notoriedade em diferentes formas de visualidade e mais legitimidade na arena das Ciências Humanas e Sociais. O amplo escopo teórico oferece diferentes olhares sobre os novos comedores, o (s) sistema (s) agroalimentar (es), sobre as formas de ação política e os novos movimentos sociais, sobre os estudos de gênero e da cultura contemporânea (Azevedo, 2017, p.300).

Poulain *et. al.* (2003) expressam uma das dualidades do tema, na qual dentro do universo das Ciências Sociais, a alimentação pode ser considerada um objeto da sociologia por ser determinada por mecanismos sociais de acordo com o conceito de fato social, porém também pode não ser considerada um objeto por ter caráter biológico e psicológico.

Giorgi (2015), em sua análise da obra “Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar” de Jean-Pierre Poulain, disserta sobre o conceito de alimento. Segundo ele, os alimentos são produtos resultantes da natureza que são submetidos a uma construção cultural, na qual são valorizados, consumidos, transformados e submetidos a um protocolo rigoroso de uso para garantir seu respeito e preservação. Porém, ressalta que o alimento é mais do que apenas o reflexo social de um grupo, mas também é uma ferramenta de emanções simbólicas suscetíveis a alterações.

A cultura é a responsável por moldar, por “codificar” os alimentos e o resultado são os cardápios, as receitas e os costumes. Quando o alimento transpassa essa condição e se torna “comida” já observamos mais fenômenos sociais, como o costume de se sentar à mesa para comer, de conversar, de apreciar e ter prazer em degustar (Oliveira, 2021). Observa-se que a necessidade biológica (nutricional) de ingerir alimentos pela sobrevivência não é mais única, existe a necessidade social, um prazer sensorial e um simbolismo no ato de se comer⁵.

Além disso, a visão da sociedade sobre os alimentos tradicionais ou de *terroir*⁶ mudou consideravelmente ao longo das décadas. De início, os produtos locais eram associados a ambientes rurais e por isso a elite buscava sempre o afastamento e o consumo de alimentos

⁵ Para Contreras e Gracia Arnaiz (2005 *apud* Quintero-Angel *et. al.*, 2022), o ato de comer transcende a biologia e está interacionado com a cultura e é considerado um fenômeno biocultural.

⁶ O termo enfatiza as habilidades agrícolas de uma região específica, atribuindo exclusividade a essa localidade. Baseado em uma conexão física com o lugar, um modo particular de vida e um ambiente natural, levando em consideração a relação entre o solo e o meio ambiente. (Bessièrre, 2013). Segundo Woortman (2016) é a cultural local, as tradições de cultivo, técnicas, conhecimentos e qualquer elemento cultural local e visto como tradicional.

mais “refinados” (Katz, 2016). Ademais, a alimentação era vista como uma atividade feminina, “mundana e sem glamour [...] distanciado do apelo intelectual de teóricos masculinos” (Azevedo, 2017). Atualmente, é claro o movimento de valorização e recuperação de produtos oriundos de pequenos grupos de produtores locais e que possuem alguma história familiar envolvida.

[...] o alimento é cultura quando é produzido, pois o homem não utiliza somente aquilo que encontra na natureza (como todas as outras espécies animais), ele busca cultivar, produzir, preparar e transformar sua própria alimentação. Por intermédio desse percurso, o alimento configura-se como elemento decisivo para a construção da identidade humana e um poderoso instrumento de comunicação (Mattes; Duprat; Gusso, 2022).

A cozinha rural tem adotado práticas e técnicas da gastronomia de alta classe, da mesma forma, chefs têm se inspirado no *terroir*. Na América Latina e no Brasil, chefs treinados em alta gastronomia francesa renovam suas receitas utilizando produtos locais. Essas práticas culinárias estão influenciando as relações de classe e poder (Katz, 2016).

Com a globalização e a industrialização, os hábitos alimentares tendem a se padronizar (Katz, 2016; Poulain, 2016). Lima *et.al.* (2015) observa um efeito social indireto desse processo, que trata das simplificações ou “praticidades” resultantes do uso da tecnologia e a criação de novos hábitos sociais cada vez mais individualizados que acabam refletindo nas escolhas alimentares. Para Quintero-Angel, Mendonza-Salazar e Martínez-Girón (2022), o processo de modernização⁷, por meio da industrialização e globalização, leva a fragmentação e limitação cultural⁸ do patrimônio⁹. Em contraponto, observa-se o aumento do interesse da sociedade consumidora ou dos profissionais das áreas de saúde e gastronomia em trazer novamente os produtos ou culinárias tradicionais para a mesa, muitos influenciados pelas demandas ambientais e sociais.

Um reflexo e um contraponto da homogeneização ou padronização alimentar, é a utilização da gastronomia como uma forma de resistência cultural ao fenômeno de globalização alimentar¹⁰. Para Giorgi (2015), a gastronomia tem sido utilizada como campo de resistência

⁷ De acordo com os autores, o conceito de modernidade alimentar, do ponto de vista sociológico e antropológico, trata das mudanças nos padrões alimentares tradicionais causado pela produção em massa de alimentos, a migração rural-urbana, consolidação das monoculturas e o crescimento demográfico.

⁸ A fragmentação e a limitação cultural do patrimônio alimentar são fenômenos que ocorrem quando a diversidade e a riqueza das tradições culinárias e dos sistemas alimentares são reduzidas ou perdidas ao longo do tempo. Esses processos podem ser impulsionados por diversos fatores, como a influência da globalização, a industrialização da produção de alimentos, a homogeneização das dietas, a perda de conhecimentos tradicionais e práticas agrícolas, a urbanização e o aumento do consumo de alimentos processados (Khoury *et al.*, 2014; Quintero-Angel; Mendoza-Salazar; Martínez-Girón, 2022)

⁹ Outro efeito observado é sobre os comportamentos sociais (tempo de refeição, estrutura familiar, e outros).

¹⁰ A hegemonia dos sistemas agroindustriais tornou a atividade agrícola alienante, criando uma nova identidade rural, mobilizada para negócios, individualizada e desagregada da cultura e do território local (Espluga-Trenc *et al.*, 2021).

cultural e identitária em face da globalização, contribuindo para a sobrevivência e fortalecimento de movimentos nacionais e regionais. Em seu trabalho, Poulain (2004) ressalta que a industrialização alimentar representa o rompimento do elo entre a natureza e o alimento, o que Giorgi (2015, p.731) chama de “desconexão dos comedores de seu universo biocultural”. Tal discussão retorna ao questionamento feito no primeiro parágrafo do capítulo sobre as relações sociais vinculadas à cultura alimentar, como o sentar à mesa, a preparação dos alimentos e outros hábitos, pois, para os autores citados, o processo de industrialização e seus desdobramentos gera um relaxamento de determinadas relações sociais presentes na alimentação e uma perda de identidade, tanto de quem come (comedores) quanto do que se é comido.

Embora haja evidentes conexões da alimentação com a cultura local, religião, tradição, simbolismo e identidade, ela tem sido tratada como uma mercadoria, sujeita às premissas de um sistema e de uma política agroalimentar global, dominada por corporações transnacionais do setor, o que implica em uma forma legitimada de agrobiopoder e ameaça à soberania alimentar, assim como em importantes impactos culturais e socioambientais (Oliveira, 2021).

Giorgi (2015, p. 730), em sua análise do trabalho de Poulain (2004), destacou que:

[...] a mundialização dos mercados geraria um triplo movimento, a saber: desaparecimento de alguns particularismos, emergência de novas formas alimentares resultantes do processo de mestiçagem e difusão em escala transcultural de alguns produtos e práticas alimentares.

Para Figueiredo, Forte e Eusébio (2021), a alimentação é a responsável por difundir funções e valores culturais, além de fomentar a coesão social, territorial, ambiental e econômica no meio rural, e promover a manutenção do patrimônio cultural e da diversidade alimentar e auxiliar na revitalização dos contextos socioculturais no campo.

3.2.Patrimônio cultural

O conceito de patrimônio é amplo e vem sendo largamente discutido, pode ser aplicado a diversas áreas do conhecimento, como ciência, arquitetura, história e cultura. Para Oliveira (2021, p.40) o “patrimônio não existe em si mesmo”, pois é compreendido como “uma forma de expressão e diferenciação social que contempla a ideia de continuidade entre o passado e o presente [...]”. Bessière (2013) explica como a geração do patrimônio por uma sociedade faz com que ele se torne uma espécie de “instituição” ou “mentalidade” o que se pode compreender como uma ideia que é seguida e perseguida por aqueles que a constituíram.

O patrimônio engloba aspectos materiais e imateriais: ingredientes, utensílios, pratos, modos de sobrevivência, organização social de um grupo e um vínculo temporal por meio de

um elemento patrimonial ou tradicional. É considerado uma espécie de marcador de identidade de cada grupo social por meio de um ou mais elementos tradicionais. A alimentação é resultado da coadunação do cultural e do natural, portanto, do material com o imaterial. Porém, durante muito tempo o conceito de patrimônio era incorporado a bens materiais (Bessière, 2013; Katz, 2016; Oliveira, 2021; Rahman; Moussouri; Alexopoulos, 2021; Zocchi *et al.*, 2021).

Heinich (2011, p. 183) em seu trabalho, utiliza o termo “função patrimonial” ao invés de “patrimônio”. De acordo com a perspectiva da autora, "função patrimonial" refere-se ao conjunto de atividades voltadas à preservação de itens que atendem a dois critérios essenciais: primeiramente, eles devem ser reconhecidos como parte integrante da comunidade e vistos como um patrimônio coletivo, mesmo que legalmente sejam propriedade individual; em segundo lugar, acredita-se que seu valor persistirá indefinidamente. A perpetuidade desse valor é fundamentada em quatro pilares centrais: “autenticidade”, “antiguidade”, “significação” e “beleza”. Além desses, a singularidade, manifestada pela “raridade”, pode potencializar ou refinar ainda mais esses valores fundamentais.

A função patrimonial possibilita a transição de um objeto, inicialmente considerado uma propriedade privada, para a categoria de "bem comum". Nesse contexto, seu consumo está disponível para todos, evitando tanto a exclusão quanto a rivalidade, uma vez que o consumo não reduz sua disponibilidade (Heinich, 2011).

Para Medina (2017, p. 106), “o patrimônio cultural pode ser entendido como um acordo social (entre distintos agentes sociais, entre instituições e indivíduos) sobre aqueles aspectos da nossa cultura” e que fazem parte da identidade social de um povo e que, portanto, seu legado deve ser preservado. Heinich (2011) afirma que o pertencimento social de um bem e o “valor eterno” são condições necessárias para a patrimonialização, visto que o pertencimento é o que diferencia um patrimônio de um simples bem familiar. “Não é o objeto que faz o patrimônio, mas é a função patrimonial que faz um objeto um bem patrimonial” (Heinich, 2011, p. 184).

A promoção do acesso à cultura e a ampliação da proteção do patrimônio cultural, oficialmente, só ocorreu com a sua constitucionalização a partir dos artigos 215 e 216 da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, onde se ofereceu abrigo constitucional aos direitos culturais (e como direito fundamental) e ao patrimônio cultural brasileiro (Mattes; Duprat; Gusso, 2022).

Art. 216. 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
- (BRASIL, 1988)

O aspecto essencial a ser salientado na Constituição de 1988 reside no fato de ter sido pioneira (do ponto de vista legislativo) a delinear uma noção de patrimônio cultural. A partir desse delineamento, grupos sociais, organizações e instituições dedicadas à cultura ganharam a capacidade de conferir valores aos seus ativos culturais. No artigo 216 do texto constitucional, foi adotada uma definição ligada à ideia de referência cultural por parte dos grupos sociais, independentemente das características intrínsecas dos bens. Até aquele momento, as constituições apenas enumeravam os tipos de bens merecedores de proteção, com base em atributos estéticos, estilísticos, monumentais, paisagísticos e em acontecimentos históricos notáveis, frequentemente consagrados pelas elites intelectuais. Em outras palavras, as antigas constituições não estabeleciam um conceito abrangente que possibilitasse a valorização e a proteção de bens materiais divergentes dos padrões estabelecidos, nem abrangiam bens de natureza imaterial (Motta, 2023).

A reconfiguração proposta pela Constituição de 1988 engloba modalidades de expressão, práticas de criação e sociabilidade, avanços nas esferas científica, artística e tecnológica, assim como edificações e espaços destinados às manifestações culturais e artísticas. O órgão público responsável por zelar o cumprimento do marco legal e realizar a gestão do patrimônio cultural brasileiro é o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), autarquia federal brasileira vinculada ao Ministério da Cultura, responsável pela preservação, valorização e reconhecimento desse amplo espectro do patrimônio cultural brasileiro, englobando bens tanto materiais quanto imateriais. Fundado em 1937, o IPHAN é responsável por estruturar o Sistema Nacional do Patrimônio Cultural (IPHAN, 2023).

O Sistema Nacional do Patrimônio Cultural (SNPC) é uma estrutura concebida no Brasil para organizar, em diferentes níveis governamentais, a salvaguarda do patrimônio cultural, integrando ações, normas e procedimentos em relação à identificação, documentação, preservação e valorização dos bens culturais. O SNPC reúne entidades e órgãos públicos nas esferas federal, estadual e municipal, consolidando a cooperação e a articulação entre diferentes instâncias governamentais e a sociedade civil. O IPHAN, como órgão federal, desempenha um papel fundamental na gestão e coordenação do SNPC, buscando assegurar que o patrimônio

cultural brasileiro, em sua diversidade e amplitude, seja adequadamente reconhecido e protegido para as gerações presentes e futuras (IPHAN, 2023).

Apesar das salvaguardas legislativas, o patrimônio vai além de simplesmente reunir objetos e produtos; ele é uma escolha social desses elementos, fundamentada na maneira como são apreciados pelos integrantes de uma comunidade. Na essência da identificação do patrimônio encontra-se uma sensação de familiaridade, um reconhecimento, uma consciência transmitida de geração em geração e um consenso compartilhado sobre a importância dos objetos em questão (Bessière, 2013).

Mattes, Duprat, Gusso (2022, p. 46) afirmam que “o patrimônio alimentar está abrigado pela definição de patrimônio cultural” e, por isso, a autora deste trabalho decidiu por adentrar em alguns dos conceitos que envolvem o patrimônio cultural para poder explicar o fenômeno da patrimonialização e o conceito do patrimônio alimentar.

3.3. Patrimônio alimentar: uma fatia do passado, um resquício do presente e um recurso para o futuro

O processo de patrimonialização e o conceito de patrimônio alimentar é muito difícil de se determinar dado que é uma palavra do Ocidente e que, em muitos idiomas, não possui tradução ou equivalência (Bessière, 2013; Katz, 2016; Oliveira, 2021; Rahman; Moussouri; Alexopoulos, 2021; Zocchi *et al.*, 2021)

Para Oliveira (2020, p. 41):

Define-se então o patrimônio alimentar como um conjunto de elementos materiais e imateriais que integra modos específicos de existência e de organização de um grupo, que são objetos, monumentos, saberes ou representações; assim um patrimônio é um marcador identitário, um diferenciador de cada grupo social.

Bessière (2012) conceitua o termo de forma similar como um conjunto de elementos tangíveis e intangíveis que são valorizados e compartilhados pela coletividade, constituindo assim uma herança cultural compartilhada.

Katz (2016, p. 22) propõe a definição discutida em seu grupo de estudos e proposta por Guillaud (2015):

O patrimônio deve ser herdado, transmitido de uma geração a outra [...] e administrado na perspectiva desta transmissão [...] o patrimônio é coletivo, e não individual: ele deve ser reivindicado enquanto patrimônio por uma comunidade, eventualmente um Estado, e não decretado patrimônio do exterior [...] ele deve ter uma carga social, simbólica ou afetiva, que existe ou aparece muitas vezes num contexto particular, aquele da alteridade, do contato com o outro, da competição por um mesmo bem, da desapropriação ou de uma ameaça qualquer.

Rahman *et al.* (2021) corroboram com as definições expostas acima, porém, adiciona que a noção de patrimônio alimentar também trata sobre o consumo alimentar, ou seja, a caracterização de hábitos alimentares de grupos específicos de pessoas, regiões ou nações. De acordo com os autores, o patrimônio alimentar tem papel crucial na sustentabilidade econômica, ambiental, social e cultural dos sistemas alimentares. Zocchi *et al.* (2021), ressaltam que em geral, o termo "patrimônio alimentar" abrange uma variedade de definições, como patrimônio agroalimentar, patrimônio culinário e patrimônio gastronômico, servindo como um conceito abrangente que engloba essas diferentes categorias. Em seu trabalho, Zocchi *et al.* (2021), ao analisar cerca de 25 documentos, evidenciam as dificuldades de se definir os limites do patrimônio alimentar. Essa situação é refletida nas diversas e fragmentadas conceituações do termo. Portanto, os autores fornecem o seguinte quadro explicativo:

Quadro 1- Conceito de patrimônio

Conceito	Principais características	Referências
Patrimônio alimentar	<ul style="list-style-type: none"> • Produtos agrícolas, ingredientes, pratos e utensílios de cozinha; • Técnicas e receitas; • Dimensão simbólica dos alimentos (por exemplo, etiqueta à mesa e rituais); • Práticas alimentares, comportamentos relacionados à comida e crenças; • Legado compartilhado e bem comum. 	(Bessi�re, 1998) (Bowen; De Master, 2011) (Matta, 2013) (Littaye, 2016)
Patrimônio Agroalimentar	<ul style="list-style-type: none"> • Produtos agrícolas; • Práticas de produ�o e conhecimento tradicional; • Enraizamento em áreas rurais e marginais (categoria <i>Terroir</i>). 	(Bowen; De Master, 2014) (Besky, 2014) (Bérard <i>et al.</i> , 2016) (De Master <i>et al.</i> , 2019) (Muchnik; Bi�nabe; Cerdan, 2005) (Parasecoli; Tasaki, 2011)
Patrimônio culinário	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes, utensílios culinários e receitas (conjunto de elementos culinários e forte ênfase nas práticas); • Sabores, aromas e tradi�es alimentares; • Dimensões étnicas, nacionais e políticas; 	(Mardatillah <i>et al.</i> , 2019) (Timothy; Ron, 2013) (Aistara, 2014)

Conceito	Principais características	Referências
	<ul style="list-style-type: none"> • Sociabilidade, legado, identidade, tradição e senso de pertencimento. 	(Matta, 2016) (Welz, 2013) (May, 2013) (Bortolotto; Ubertazzi, 2018) (Porciani; Montanari, 2019) (Matta, 2021)
Patrimônio gastronômico	<ul style="list-style-type: none"> • Produtos, práticas e conhecimentos relacionados ao cultivo, colheita e conservação de produtos agrícolas; • Ingredientes, utensílios de cozinha e receitas (conjunto de elementos culinários e forte ênfase nas práticas); • Dimensões étnicas, nacionais e políticas; • Sociabilidade, legado, identidade, tradição e senso de pertencimento. 	(Romagnoli, 2019) (Bessiere; Tibere, 2013) (Turner <i>et al.</i> , 2016) (de-Miguel-Molina <i>et al.</i> , 2016)

Fonte: Zocchi *et. al.* (2021, p. 8–9)

Para Bessière (2013), o processo de construção do patrimônio, ou patrimonialização, acontece por meio de um ator ou grupo social que seleciona e/ou classifica o material ou imaterial de modo a enfatizar um valor que antes não existia ou que estava se perdendo¹¹. Sjöholm (2016) conceitua a patrimonialização como “a transformação de objetos, lugares e práticas em patrimônio cultural à medida que os valores são atribuídos a eles, descrevendo essencialmente como um processo”.

A capacidade de transmissão do saber por meio do patrimônio e do tradicional, como uma forma de influenciar os atores em suas futuras decisões, pode ser chamado de “testemunho projetado” (Bessière, 2013; Rahman *et. al.*, 2021). Entretanto, vale ressaltar que o patrimônio é uma construção social, sendo assim, não é fixo e é constantemente reconfigurado. Vivemos num momento em que a sociedade trabalha a ideia da importância de manter seu passado, lembrar seus conhecimentos e o “saber-fazer” (Bessière, 2013; Rahman *et. al.*, 2021). Katz (2016) ressalta que, embora os elementos materiais da comida sejam os mais evidentes, como ingredientes, utensílios e pratos, foi o aspecto imaterial que desempenhou um papel determinante nas institucionalizações do patrimônio alimentar. Tais aspectos imateriais se

¹¹ Entretanto, de acordo com Pérez *et. al.* (2021) o envolvimento de diversos atores sociais frequentemente resulta em divergências de opiniões e valores, o que pode gerar potenciais conflitos de perspectivas.

referem a cultura agrícola e alimentar do grupo social, como as receitas tradicionais, a estética e os costumes relacionados à alimentação.

O fenômeno da patrimonialização alimentar é recente, antes a alimentação era uma parte do cotidiano e do dia a dia de uma sociedade e tampouco era considerada ou vista como uma forma Cultural (em maiúsculo) e de expressão social (Medina, 2017). O patrimônio, mesmo que oriundo do presente ou do passado, é sempre “presente”, ou seja, precisa estar em uso (Medina, 2017; Rahman; Moussouri; Alexopoulos, 2021). “Algo que hoje não existe mais não pode ser patrimônio, mas sim uma memória histórica” (Medina, 2017, p. 107).

Tal julgamento compartilhado e a valorização do patrimônio engloba os pontos de vistas internos (por exemplo, atores locais) e externos (por exemplo, turismo) que geram a remodelação constante ou não do patrimônio, o que, conseqüentemente, desempenha um papel na construção da identidade local (Bessière, 2013). Para Katz (2016), a identidade do grupo social é evidenciada nos alimentos ou produtos escolhidos, a forma de manipulação e os saberes ou os resquícios de seus antepassados que são compartilhados por vários membros do grupo.

A partilha de representações comuns, o reconhecimento de objetos patrimoniais coletivos, ou seja, o processo de seleção e adoção de um patrimônio cultural são, fundamentalmente, a criação de um valor social (Bessière, 2013). Os produtos regionais ganham importância devido à sua capacidade de contar uma narrativa (que busca representar a história), estar associados a um lugar, a um momento específico, a uma identidade e, por conseqüência, serem adequados para a caracterização de um estilo de vida das classes privilegiadas. São essas representações que conferem aos bens sua singularidade, sendo essa raridade socialmente construída (Katz, 2016).

Em seu trabalho, Bessière (2013) cita e analisa diversos estudos multidisciplinares acerca do conceito e do papel do patrimônio alimentar em diferentes cenários:

Quadro 2 - Estudos sobre patrimônio alimentar

Abordagens	Discussão	Referências
Sociologia	O patrimônio alimentar é discutido como uma resposta ao “medo da normalização alimentar”;	(Poulain, 1997)
Etnologia e Etnografia	Discussão sobre os processos identitários, levando em conta as polarizações tradição/modernidade ou a dialética passado/presente;	(Tibère, 2009)
<i>Terroirs</i>	Valorização dos produtos e territórios;	(Bérard; Marchenay, 2004)

Abordagens	Discussão	Referências
Geografia	Geografia cultural das práticas alimentares e dos lugares de consumo;	(Fumey; Etcheverria, 2004)
Ciências de Gestão	Gestão do marketing como uma forma de analisar e gerar um ambiente atrativo para a promoção dos patrimônios;	(Lin; Pearson; Cai, 2011) (Okumus; Okumus; McKercher, 2007)
Socioantropológica	Herança alimentar e construção social como um recurso de ação e projeto local (turismo);	(Bessière, 1998) (Bessière, 2001)

Fonte: Elaborado pela autora a partir de Bessière (2013)

Para Bessière (2013), a culinária ou a gastronomia local demonstra o estado e a mentalidade do grupo social, além de ser um retrato fiel ou não dos costumes anteriores e dos modos alimentares. A herança culinária remete às identidades camponesas, um modo de produção particular e modelos alimentares antigos. Portanto, o chamado “patrimônio culinário” vivido em ambientes rurais traz memórias afetivas e a sensação de pertencimento dentro do grupo social que o pratica, sendo importante por ser um elemento de construção identitária seja individual, coletiva ou territorial. Conforme o autor, o patrimônio culinário confere valor a um determinado local e pode funcionar como meio e motivo para estabelecermos uma conexão com esse lugar.

Recentemente, a gastronomia francesa foi incluída na lista de Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO, o que demonstra as mudanças da sociedade na interpretação do alimento como um elemento cultural (Bessière, 2013). É notório o aumento de Chefs de Cozinha que buscam a valorização do produto tradicional e da cozinha local dentro de um contexto de inovação e modernidade.

Bessière (2011) *apud* Bessière *et.al.* 2013) abordam o patrimônio culinário como um conjunto material e imaterial de elementos, o que engloba desde a produção agrícola ao grupo social envolvido.

Concretamente, este patrimônio [culinário] inclui todos os produtos agrícolas transformados ou não transformados, os saberes aplicados, a pequena produção ligada ao campo, bem como qualquer objeto ou conhecimento ligado a este conjunto de valores (Bessière, 2013, p. 279).

Oliveira (2021) em seu trabalho sobre patrimônios alimentares valorizados turisticamente discute sobre a visão da mandioca (ou aipim, ou macaxeira) como um patrimônio cultural, pois o ingrediente é considerado um dos alimentos básicos da dieta brasileira desde da época da colonização. Pode ser visto em diversas texturas, diversos tipos de receitas do norte

ao sul do país e é protagonista de diversas manifestações culturais, como poemas, danças e histórias.

Algumas dessas maneiras de prepará-la [mandioca] e comê-la foram mantidas ao longo dos séculos, algumas sofreram adaptações, outras não são mais feitas e, por fim, novos modos de degustá-las foram e são criados [...]. [a mandioca] em alguns casos, marca a identidade cultural de um grupo, como os paraenses, que são conhecidos por “papa chibé” – chibé é água com farinha de mandioca (Oliveira, 2020, p. 39).

O trecho extraído demonstra o que foi discutido anteriormente por Bessièrre (2013): o processo de construção de um patrimônio sofre alterações a todo momento e, conseqüentemente, a herança alimentar também vai sofrendo mudanças.

O patrimônio cultural e alimentar é considerado um recurso de grande potencial para o turismo, pois a patrimonialização dos alimentos influencia não só o produto em si, mas no local em que é produzido e potencial destino para turistas, no marketing e na valorização dos alimentos em si (Medina, 2017).

Cox Hall (2019) em seu trabalho aborda o conceito de “prospecção patrimonial” proposta por Cori Hayden para tratar sobre o uso do patrimônio por atores sociais. De acordo com ele, O patrimônio passou a ser um recurso suscetível a politização e flexibilidade, estando em constante processo de formação, emergência e ampliação. O termo “prospecção patrimonial” significa:

(...) o ato de capitalização do conhecimento e do lugar quando o tangível e o intangível emergem como conjuntos de recursos patrimoniais destinados a evocar o crescimento econômico e sustentar os meios de subsistência (Hayden, 2003 *apud* Cox Hall, 2019, p. 333)

Cox Hall (2019) chama os atores sociais de “garimpeiros de patrimônio” que analisam “o diferente” na busca pela valorização de forma que, estrategicamente, capitalizam sentimentos, tradições, saberes, valores e práticas. Ademais, defende que essa mudança de visão quanto ao patrimônio fez com os locais buscassem cada vez mais produzir com novas formas de exibição e consumo. Apesar disso, ressalta que o problema não é a comercialização do patrimônio e, sim, “a limitação do potencial de prospecção a poucos atores”.

Katz (2016, p. 21) em seu trabalho traz um questionamento muito importante acerca da patrimonialização alimentar: “[...] o que acontece com a patrimonialização da alimentação? Seria ela também a expressão de relações desiguais, de políticas pensadas pelas elites, aplicadas, entre outros, aos bens culturais do mundo rural, tais quais as produções localizadas?”

A autora deste trabalho questiona: a patrimonialização é uma forma de aproximar o indivíduo ou grupo local de sua história, cultura e do seu “saber-fazer”? Ou talvez se partirmos da abordagem proposta por Giorgi (2015): A patrimonialização ou a proteção de técnicas,

alimentos, habilidades ou produtos supõe que haverá o seu desaparecimento e, conseqüentemente, a degradação de uma identidade local?

Gómez-Baggethun *et. al.* (2010) em seu trabalho sobre a inserção do conhecimento tradicional ecológico¹² na economia de mercado em Doñana, Espanha, observou que essa movimentação levou à perda do conhecimento tradicional associado à agricultura devido a rápidas transformações e intensificação dos sistemas agrícolas. Ademais, também afirmam que proteções normativas rigorosas, do ponto vista ambiental e sanitário, podem prejudicar o “armazenamento” e a transmissão do conhecimento tradicional visto que iniciativas como feiras ou venda direta de produtos são capazes de gerar identificações e a visibilidade da cultura social local como uma realidade explícita. Para os autores, a erosão e a retenção (apropriação, privatização e patenteamento) ameaçam a utilização e a transmissão do conhecimento tradicional.

Na segunda parte desse trabalho, será abordado a ligação entre a patrimonialização dos alimentos e o processo de desenvolvimento rural partindo de dois eixos de discussão: social e ambiental. Ademais, a terceira parte abordará os impactos das mudanças climáticas nos patrimônios alimentares e os processos de adaptação e resiliência das práticas tradicionais. Ambos os artigos apresentados se tratam de uma revisão da literatura, em que será apresentado de forma descritiva o método utilizado.

¹² *Tradicional Ecological Knowledge (TEK)*

SEGUNDA PARTE

DISCUSSÃO – DESENVOLVIMENTO RURAL E MUDANÇAS CLIMÁTICAS

4. ARTIGO I

4.1. A ideia do patrimônio alimentar como ferramenta de desenvolvimento rural

PAPEL DO PATRIMÔNIO ALIMENTAR NO DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL: uma revisão sistemática da literatura

RESUMO

A discussão sobre o tripé da sustentabilidade é latente e transversal à diversas áreas do conhecimento, principalmente no que tange a alimentação e o conceito da patrimonialização alimentar. O objetivo desta revisão sistemática é discutir se a promoção e a valorização do patrimônio alimentar são catalizadores do desenvolvimento territorial sustentável. A revisão demonstrou que diferentes formas de valorização do patrimônio alimentar estão sendo desenvolvidas e discutidas em vários continentes, porém, a discussão sobre o desenvolvimento territorial é tratada como uma consequência de importância secundária ou até mesmo não é citada. A discussão foi dividida em três eixos principais: i. transição de sistemas agroalimentares e iniciativas de valorização do patrimônio como um meio para o desenvolvimento rural sustentável; ii. Uso do patrimônio alimentar pelo turismo como ferramenta de promoção cultural e possível impulsionador do desenvolvimento rural sustentável; iii. A formalização da patrimonialização alimentar como promotora do desenvolvimento rural sustentável.

PALAVRAS-CHAVES

Patrimônio alimentar, patrimonialização, desenvolvimento rural, sustentabilidade

ABSTRACT

The discussion on the tripod of sustainability is latent and transversal to several areas of knowledge, mainly with regard to food and the concept of food heritage. The aim of this systematic review is to discuss whether the promotion and enhancement of food heritage are catalysts for sustainable territorial development. The review showed that different ways of valuing the food heritage are being developed and discussed on several continents, however, the discussion on territorial development is treated as a consequence of secondary importance

or is even not mentioned. The discussion was divided into three main axes: i. transition of agro-food systems and heritage valuation initiatives as a means for sustainable rural development; ii. Use of food heritage by tourism as a tool for cultural promotion and a possible driver of sustainable rural development; iii. The formalization of food heritage as a promoter of sustainable rural development.

KEYWORDS

Food heritage, heritagisation, rural development, sustainability

INTRODUÇÃO

Dissertar sobre o papel da alimentação na vida das pessoas é, de certo, um tema muito complexo e difícil de esgotar argumentos ou eixos de discussão, já que as abordagens podem se dar a nível social, ambiental e econômico. A ideia central do trabalho é discutir os eixos social-ambiental-econômico, abordando como a patrimonialização alimentar afeta o meio rural, direta e/ou indiretamente. Apesar do estudo não ter como foco o Brasil, uma boa forma de se iniciar, é relembando que o Brasil é possuidor de um leque extenso de opções de uso da biodiversidade na alimentação humana, na qual muitos usos e tradições culinárias perduram até hoje. A busca atual pela reafirmação ou construção da identidade cultural pela valorização da biodiversidade e do patrimônio alimentar é um movimento que está se ampliando e que impacta a dinâmica de desenvolvimento dos territórios (EMBRAPA, 2022).

O Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (IPHAN), órgão responsável pela preservação do Patrimônio Cultural Brasileiro, reconhece saberes e práticas relacionadas à alimentação como bens culturais imateriais¹³ que devem ser preservados pelo Estado de forma conjunta com a sociedade, são eles: Ofício das Baianas de Acarajé (2005); Modo artesanal de fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Salitre, Alto Paranaíba (2008); Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro/AM (2010); Produção tradicional e práticas socioculturais associadas a Cajuína no Piauí (2014); Tradições Doceiras da região de Pelotas e Antiga Pelotas (2018); Sistema Agrícola Tradicional de Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira (2018) (IPHAN, 2022).

¹³ De acordo com o IPHAN (2022), bens culturais imateriais “caracterizam-se pelas práticas e domínios da vida social apropriados por indivíduos e grupos sociais como importantes elementos de sua identidade. São transmitidos de geração a geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, sua interação com a natureza e sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade”.

Para iniciar a discussão sobre a patrimonialização de algum bem e, posteriormente, discutir como esse fenômeno afeta o desenvolvimento no campo, é importante entender o conceito de patrimônio cultural e patrimônio alimentar. Se separarmos os termos “cultura” e “alimento” é possível traçar uma sequência de conceitos que estão interligados. O termo “Cultura” no dicionário Oxford¹⁴ significa “costumes, crenças, arte, modo de vida e organização social de um determinado país ou grupo”. De acordo com Poulain (2004), para ser considerado alimento, além de três qualidades fundamentais¹⁵, um produto natural deve ser capaz de receber atribuições de significado, ou seja, simbólicas, por parte do consumidor (“o comedor”). Ele deve ser capaz de adquirir significância e se inserir em uma rede de comunicações, refletindo uma determinada visão de mundo. Lima et. al. (2015, p. 510) elenca diversos autores que afirmam que “a atribuição de *status* simbólico dado aos alimentos e ao ato de comer é definida [...] pela diferença semântica entre ‘comida’ e ‘alimento’”, Oliveira (2020) ressalta que a cultura é a responsável por moldar e caracterizar os alimentos, DaMatta (1987 p. 22) em seu trabalho sobre a cozinha brasileira defende que todas as substâncias de caráter nutritivo são “alimentos”, porém, nem todos os alimentos são considerados “comida”. Lima et. al. (2015, p. 510) resume: “Comida, é, assim, o alimento transformado pelas representações sociais e culturais”. Bessièrre (2013) considera o alimento uma ferramenta, capaz de gerar identidades sociais e intercâmbios interculturais.

O patrimônio cultural é um “acordo social” entre diferentes agentes sociais, na qual determinados aspectos culturais manifestam a identidade coletiva de um povo e que, por essa razão, devem ser transmitidos de geração em geração de forma que suas principais características não se percam ao longo do tempo. Por conseguinte, para um bem material ou imaterial ser um patrimônio, é necessário que ocorra um “processo de apropriação” desse bem por um grupo social interessado (Medina, 2007; Oliveira, 2021).

Deve-se [...] compreender o patrimônio como forma de expressão e de diferenciação social que contempla a ideia de continuidade entre o passado e o presente, de preservação, de uma persistência comprovada (Oliveira, 2021, p. 40).

Os patrimônios alimentares fazem referência a um determinado lugar e suas características definidoras são resultados e dependem dessa conexão territorial ao longo do tempo. Em muitos casos, características como solo, clima, fatores bióticos e o “saber-fazer” /conhecimento local confere-lhes traços identitários que não são encontrados em nenhum outro lugar (Barrionuevo; Bernat; Velarde, 2019).

¹⁴ Disponível em: <https://languages.oup.com/google-dictionary-pt/>. Acesso em: fev. 2023.

¹⁵ Qualidades nutricionais, organolépticas e higiênicas (Poulain, 2004).

Se o patrimônio é uma forma de expressão social, que reflete diferentes momentos de uma história e que busca perpassar as concepções temporais, conservando a identidade e o valor do bem, então certamente não é imutável e sofrerá mudanças contínuas (Bessière, 2013; Oliveira, 2021). Oliveira (2021, p. 41) define patrimônio alimentar como “um conjunto de elementos materiais e imateriais que integra modos específicos de existência e de organização de um grupo [...], o patrimônio é um marcador identitário, um diferenciador de cada grupo social”.

A patrimonialização é o processo de construção do patrimônio por um ator ou grupo social e é considerado “um recurso para a ação e projeto local” (Bessière, 2013), sendo assim, o processo de patrimonialização também pode ser uma ferramenta de ação na busca pelo desenvolvimento local. O estudo dos patrimônios alimentares numa sociedade moderna é multifacetado, e uma dessas facetas diz respeito ao reconhecimento dos patrimônios como marcadores de identidade regional, o que, do ponto de vista dessa autora, pode significar que a comida é utilizada como uma ferramenta de desenvolvimento local. Portanto, como explicitado no início do trabalho, o objetivo do artigo é abordar se e como o patrimônio alimentar ou o processo de patrimonialização de alimentos podem influenciar no desenvolvimento local.

As discussões foram divididas em três eixos principais: i. transição de sistemas agroalimentares e iniciativas de valorização do patrimônio como um meio para o desenvolvimento rural sustentável; ii. Uso do patrimônio alimentar pelo turismo como ferramenta de promoção cultural e possível impulsionador do desenvolvimento rural sustentável; iii. A formalização da patrimonialização alimentar como promotora do desenvolvimento rural sustentável. Abaixo segue uma descrição do processo de seleção do material bibliográfico.

MATERIAIS E MÉTODOS

Foi realizado um levantamento do estado da arte da literatura publicada nos últimos 5 anos (2018 a 2022) sobre patrimônio alimentar e desenvolvimento rural por meio de uma revisão sistemática baseada no Protocolo de Cronin *et. al.* (2008), que consiste em cinco principais etapas: i. formulação da questão de pesquisa; ii. conjunto de critérios de inclusão e exclusão; iii. seleção e acesso à literatura; iv. Avaliação da qualidade da literatura selecionada; e, v. análise, síntese e discussão dos resultados. Buscou-se responder a seguinte pergunta: A patrimonialização alimentar é uma ferramenta de desenvolvimento rural sustentável?

A pesquisa ocorreu em três bases de dados: Scopus, Science Direct e Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), com os conjuntos de

palavras-chaves e os seguintes operadores booleanos: "food heritage" AND "rural" AND "sustainable"; "development" AND "sustainable" AND "food heritage" entre os anos de 2018 a 2022.

Quadro 3- Levantamento do estado da arte (2018-2022)

Critérios de Inclusão e Exclusão (2018-2022)	Bases de Dados			
	Scopus	Science Direct	Capes	Total
"food heritage" AND "rural" AND "sustainable"	5	36	101	142
"development" AND "sustainable" AND "food heritage"	14	51	120	185
Número de artigos	19	87	221	327
Número de artigos repetidos	5	38	96	139
Número total de artigos (sem repetição)	14	49	125	188
Aceitos	4	7	16	27
Não aceitos	10	42	109	161

Fonte: Elaboração da autora

O quadro anterior demonstra como ocorreu a seleção e o acesso à literatura. Para evitar a duplicidade de artigos, houve a seleção e exclusão dos artigos repetidos. Conforme apresentado no Quadro 3, o levantamento inicial resultou em 327 artigos, dos quais 139 eram duplicatas, resultando em um total de 188 artigos pré-analisados. Duas triagens foram conduzidas; na primeira, os resumos e partes da discussão e resultados foram analisados para determinar a elegibilidade em relação ao objetivo do estudo. Na segunda triagem, os artigos foram lidos integralmente e classificados.

Em números, na primeira triagem, foram aceitos, ou seja, pré-selecionados para uma nova triagem e distribuição por eixos de discussão, 27 artigos, e 161 não foram aceitos por não abordarem o tema principal da pesquisa (patrimonialização alimentar e desenvolvimento rural). Por fim, uma última triagem foi realizada com os 27 artigos, considerando a leitura integral dos materiais, na qual 12 foram considerados elegíveis para a discussão de forma arbitrária.

É crucial destacar que, embora tenha sido adotado um critério de classificação dos artigos em três eixos de discussão, não houve obrigatoriedade de limitar a aplicação a apenas uma dessas classificações. O quadro 4 apresenta os 12 artigos selecionados e classificados de acordo com o seu eixo de discussão principal.

Quadro 4 - Bibliografia analisada

Eixos de discussão	Bibliografia utilizada	Autores
Transição de sistemas agroalimentares e iniciativas de valorização do patrimônio como um meio para o desenvolvimento rural sustentável	<i>Local Agri-Food Systems as a Cultural Heritage Strategy to Recover the Sustainability of Local Communities. Insights from the Spanish Case.</i>	(Espluga-Trenc et al., 2021)
	<i>Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects for the Future of Sustainable Food Systems.</i>	(Zocchi et al., 2021)
	<i>We recovered food heritage, and then? Value enhancement and promotion of local agri-food products in Argentina and Spain.</i>	(Barrionuevo; Bernat; Velarde, 2019)
	<i>The Social Ecology of Food: Where Agroecology and Heritage Meet.</i>	(Rahman; Moussouri; Alexopoulos, 2021)
Uso do patrimônio alimentar pelo turismo como ferramenta de promoção cultural e possível impulsionador do desenvolvimento rural sustentável	<i>Rural Territories and Food Tourism – Exploring the Virtuous Bonds Through a Systematic Literature Review.</i>	(Figueiredo; Forte; Eusébio, 2021)
Uso do patrimônio alimentar pelo turismo como ferramenta de promoção cultural e possível	<i>Community-based tourism through food: A proposal of sustainable tourism indicators for isolated and rural destinations in México</i>	(Sosa; Aulet; Mundet, 2021)

Eixos de discussão	Bibliografia utilizada	Autores
impulsionador do desenvolvimento rural sustentável	<i>“Tree against hunger”: potential of enset-based culinary tourism for sustainable development in rural Ethiopia</i>	(Woyesa; Kumar, 2021)
	<i>Embedding food in place and rural development: Insights from the Bluefin Tuna Cultural Festival in Donggang, Taiwan</i>	(Lin; Bestor, 2020)
	<i>Food Heritagization and Sustainable Rural Tourism Destination: The Case of China’s Yuanjia Village</i>	(Guan; Gao; Zhang, 2019)
A formalização da patrimonialização alimentar como promotora do desenvolvimento rural sustentável	<i>Democratising Heritage Values: A Methodological Review</i>	(Pérez et al., 2021)
	<i>Tradition (re-)defined: Farm v factory trade-offs in the definition of geographical indications, the case of Three Counties Cider</i>	(Oledinma; Roper, 2021)
A formalização da patrimonialização alimentar como promotora do desenvolvimento rural sustentável	<i>Heritage Prospecting and the Past as future(s) in Peru</i>	(Cox Hall, 2019)

Fonte: Elaboração da autora

É fundamental destacar que, embora nem todos os artigos tenham sido abordados neste trabalho, a revisão sistemática proporcionou uma riqueza significativa de conteúdo, dado o levantamento abrangente que abordou diversas perspectivas temáticas sobre o patrimônio alimentar em vários países ao redor do mundo.

Quadro 5 - Perspectivas temáticas do levantamento do estado da arte (2018-2022)

<p>Abordagem temática</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Patrimônio alimentar como uma contribuição social e cultural para a educação das próximas gerações; • Comida como uma herança familiar; • Exploração moderna dos alimentos tradicionais; • Avaliação do ciclo de vida de produtos tradicionais; • Comida e turismo sustentável; • Comida e gastronomia; • Proteção da alimentação dos povos indígenas como parte imaterial de seu patrimônio cultural; • Etnobotânica de plantas tradicionais; • Degradação ecológicas de plantas tradicionais; • Percepção de consumidores; • Comida de rua como protetora e promotora do saber-fazer tradicional • Medicina oriental com uso de plantas tradicionais.
<p>Países e regiões do mundo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • França, Tailândia, Espanha, Austrália, Índia, Malásia, Etiópia, Japão, Filipinas, China, México, Itália, Portugal, Romênia, Brasil, Estados Unidos, Indonésia, Polônia, Rússia, Paquistão, Botswana, Croácia, Peru, Sérvia, Coreia, Quênia e Jamaica; • Mediterrâneo, Oriente Médio, América do Sul, África, União Europeia e Ásia.

Fonte: Elaboração da autora

Após a análise dos artigos descritos acima, foi possível estabelecer 3 eixos temáticos, na qual, destaco que tal recorte é arbitrário e autoral, visto que em função do amplo escopo do tema, há a possibilidade de que outros eixos não sejam analisados ou contemplados.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A organização dos conteúdos dos eixos, de forma geral, está dividida em parágrafos. A autora decidiu por dar exclusividade para cada artigo ao separá-los em parágrafos, para, por fim, e se necessário, realizar uma discussão geral.

Transição de sistemas agroalimentares e iniciativas de valorização do patrimônio como um meio para o desenvolvimento rural sustentável

Neste eixo foram selecionados os artigos que discutem como a manutenção do sistema agrícola vigente pode ser catalizadora do desenvolvimento regional e da valorização de produtos com a promoção de práticas ecológicas e socialmente sustentáveis.

Espluga-Trenc *et. al.* (2021, p. 2) em seu trabalho realizaram um mapeamento das principais iniciativas agrícolas ecológicas na Espanha, pois consideram que “uma abordagem agroecológica¹⁶ [do patrimônio agrícola] pode ser um fator-chave no desenho de estratégias de desenvolvimento local sustentável”. Em seus resultados, discutem três pontos principais, todos atrelados a práticas agroecológicas: a expansão das iniciativas ecológicas na Espanha, a recuperação do conhecimento ecológico tradicional e o fortalecimento das identidades locais. Entretanto, é importante ressaltar que este trabalho trará apenas as conclusões atreladas ao desenvolvimento local rural, sem entrar no mérito das demais conclusões dos autores. A defesa da alimentação como patrimônio cultural promissor e potencial catalisador de revitalização do meio rural já é estudado e adotado por diversos atores¹⁷. Os movimentos se iniciaram principalmente por atores privados e por grupos sociais, porém, em alguns anos se observou o envolvimento dos atores públicos (administrações locais, estaduais e federais) na adoção de iniciativas agroecológicas focando na valorização dos produtos locais como meio de promoção da sustentabilidade da região. Entretanto, apesar do empenho público na adoção de medidas de transição agroecológicas locais, uma das dificuldades principais, de acordo com os autores, é a elaboração de uma política de Estado, e não de governo, já que alguns projetos espanhóis com grande potencial foram abruptamente cancelados devido a mudanças políticas, o que impossibilita a avaliação do impacto da política no desenvolvimento rural/regional a longo prazo. Ademais, vale citar uma das iniciativas espanholas descrita pela fonte que trouxeram resultados consideráveis. Os autores do estudo conseguiram identificar um projeto de incorporação de jovens a atividades agrícolas agroecológicas promovido por um sindicato agrícola chamado “EHNE-Bizkaia” em parceria com outros atores públicos no País Basco. De acordo com o trabalho, foi possível constatar o fortalecimento das produções familiares orgânicas e das organizações agroecológicas assim como a criação de empregos agroalimentares, em grande parte devido ao envolvimento de vários atores em diversos

¹⁶ A agroecologia busca a sustentabilidade da produção por meio da integração das ciências naturais, sociais, políticas e econômicas com uma abordagem teórico-metodológico (Espluga-Trenc *et al.*, 2021; Rahman; Moussouri; Alexopoulos, 2021). Dependendo do autor, há diferentes interpretações acerca do conceito, alguns a consideram como uma ciência que aplica conceitos e princípios ecológicos para a organização ou gestão de um agroecossistema, outros acreditam que é um meio de análise de processos agrícolas (ciclos minerais, processos biológicos e relações socioeconômicas) (Espluga-Trenc *et. al.*, 2021).

¹⁷ Espluga-Trenc *et. al.* (2021), defende que a agroecologia promove a soberania alimentar, que engloba o direito à alimentação e o compromisso de fortalecer e promover a agricultura como elemento central do desenvolvimento territorial.

municípios impulsionado por um setor agrário engajado com a adoção de práticas agroecológicas. O trabalho também relembra que a introdução desse tipo de projeto de mudança de paradigma ainda é nova e que contrasta com as usuais tendências de políticas públicas de desenvolvimento regional. Ademais, ressalta que se não houver a manutenção constante e a permanência desse tipo de política pública, logo ela pode se esvaír frente a diversas outras políticas voltadas para o sistema agroindustrial comercial. Para os autores, as práticas e programas agroecológicos possibilitam a restauração do patrimônio material e imaterial, bem como sua gestão e utilização, resultando em processos de transição sustentável em âmbito territorial.

Zocchi *et. al.* (2021) defendem em seu trabalho que o processo de legitimação¹⁸ e valorização do patrimônio pode levar a criação de novas oportunidades a comunidades locais (exemplo, agregação de valor e turismo gastronômico). Essa movimentação é considerada pelos autores como uma estratégia capaz de gerar melhores condições socioeconômicas a comunidades indígenas e rural através do uso e do “controle” dos recursos pela população. Em contrapartida, também há riscos associados, como a perda dos valores tradicionais, do controle e acesso aos recursos patrimoniais. Ademais, os autores não adentraram nas especificidades que envolvem a melhora das condições socioeconômicas das comunidades locais.

Barrionuevo, Bernate e Velarde (2019) também retrata parte da visão europeia e sul-americana ao analisar iniciativas de valorização e promoção de produtos agroalimentares locais na Espanha e na Argentina. As autoras do trabalho defendem que a ligação territorial desses patrimônios é uma estratégia para o desenvolvimento rural e que essa nova perspectiva de diversificação e valorização de produtos locais são apresentadas como um meio de se recuperar o vínculo territorial, fortalecer o tecido social e a identidade sociocultural dos grupos locais. Ademais, ressaltam que esse processo não só fornece bens para consumo material, mas também trazem um novo olhar para o meio rural. Visando alcançar tais objetivos, surgiu a abordagem dos Sistemas Agroalimentares Localizados (LAFS¹⁹) que propõe uma mudança na produção agroalimentar e na ruralidade.

Sistemas Agroalimentares Localizados (SIAL) é caracterizado por uso de uma metodologia endógena inovadora, onde sua construção é baseada no conhecimento dos atores locais e conhecimento científico. Deste modo, constitui um conjunto de ações coletivas buscando o resgate da cultura e valorização do patrimônio na busca pelo respeito e autonomia dos agricultores (EMBRAPA, 2023)

¹⁸ A identificação de objetos de patrimônio coletivo pode gerar o reconhecimento institucional de sua autenticidade, processo chamado de “legitimação” por Bessière (1998).

¹⁹ Sigla em inglês: *localizad agro-food systems*

As Universidades e os Centros de Pesquisa tiveram participação significativa na prestação de consultoria ou formação de produtores ou outros agentes em projetos voltados para a certificação e diferenciação de hortaliças de sistemas agroecológicos de modo que agregasse valor e impulsionasse as vendas na Argentina. Tal movimentação permitiu que projetos argentinos trouxessem resultados de sucesso quanto a valorização dos produtos agroalimentares locais e a melhoria do capital social dos agricultores envolvidos (Barrionuevo; Bernat; Velarde, 2019).

Os autores citados ao longo desse eixo defendem que a transição dos sistemas produtivos convencionais para sistemas agroecológicos é um dos métodos capazes de trazer a valorização dos produtos locais e tradicionais, reaver a identidade social e o vínculo territorial ao mesmo tempo que desenvolve o mercado para os produtores rurais, seja com consumidores externos quanto para os internos (locais). Entretanto, nenhum dos autores discutem as especificidades e os números reais da implementação de tais projetos. Porém, focam nos principais atores envolvidos e ressaltam a importância do engajamento de entes públicos na formulação de políticas públicas que incentivem a transição agroecológica.

Uso do patrimônio alimentar pelo turismo como ferramenta de promoção cultural e possível impulsionador do desenvolvimento rural sustentável

Dado o significativo reconhecimento da influência da alimentação na escolha de destinos turísticos rurais, neste eixo foram selecionados os artigos que discutem o papel do turismo gastronômico²⁰ ou o agroturismo no desenvolvimento de territórios rurais. Os alimentos tradicionais, desde as práticas agrícolas à culinária, são fatores preponderantes na experiência do turista.

De início, é interessante trazer os resultados obtidos por Figueiredo, Forte e Eusébio (2021, p. 625) ao analisar a literatura publicada sobre as relações entre turismo, alimentação e territórios rurais. De acordo com os autores, “o território, enquanto contexto biofísico e sociocultural para a produção de alimentos, surge como uma noção-chave, uma vez que a alimentação está inserida na sua especificidade, no saber-fazer, valores e práticas culturais”.

Novamente, é importante ressaltar que neste trabalho só serão citados os resultados que envolvem o desenvolvimento socioambiental dos territórios, não adentrando nos demais

²⁰ De acordo com a Organização Mundial do Turismo (2023), o turismo gastronômico é definido como “turistas e visitantes que planejam suas viagens de forma parcial ou total para experimentar a culinária local ou realizar atividades relacionadas à gastronomia”.

resultados dos autores aqui citados. Figueiredo Figueiredo, Forte e Eusébio (2021) trouxeram diversas contribuições em seu trabalho:

- a. Apontam o número limitado de literatura disponível sobre turismo gastronômico e territórios rurais. Entretanto, os autores puderam inferir a natureza multifacetada e complexa da relação;
- b. O turismo gastronômico está, em grande parte da literatura, relacionado com tradições locais e patrimônios culturais;
- c. Os estudos realizados na Europa enfatizam a necessidade da promoção do desenvolvimento rural sustentável e o turismo como ferramenta de comercialização dos patrimônios, porém, também focam nos impactos decorrentes do turismo gastronômico (exemplo, aumento do preço dos alimentos tradicionais);
- d. Os estudos latino-americanos tratam da ênfase dada em questões de equidade social e proteção de recursos e valores alimentares locais;
- e. Os estudos norte-americanos, em geral, analisam os projetos de desenvolvimento do turismo rural e as preferências dos consumidores.

Os resultados de Figueiredo Figueiredo, Forte e Eusébio (2021) corroboram com o encontrado por Barrionuevo, Bernate e Velarde (2019) e Espluga-Trenc *et. al.* (2021) quando analisam as iniciativas de promoção e valorização dos patrimônios alimentares na Espanha (eixo principal: sustentabilidade) e Argentina (eixo principal: formação e capacitação de produtores).

O que se observa é que, em contraponto ao exposto por Espluga-Trenc *et. al.* (2021), Barrionuevo, Bernate e Velarde (2019), quando analisou as iniciativas de valorização do patrimônio, identificou efeitos indesejados quando em casos de processos com multiatores a multinível na Espanha. Apesar de defender a necessidade da ação conjunta de vários atores envolvidos no processo de valorização, as autoras afirmam que foi possível observar a sobreposição entre o processo de valorização e a atividade turística. Uma das repercussões dessa sobreposição é que, quando os produtos locais são considerados como "patrimônio alimentar" pelos turistas, isso frequentemente resulta em um aumento considerável de seus preços. O mesmo ocorre em casos de produtos com certificações (DOP ou IGP²¹). Para as autoras, o movimento de patrimonialização é uma das frentes contra o processo de homogeneização alimentar decorrentes da crescente industrialização, porém, este objetivo dificilmente pode ser alcançado “se os produtos locais se tornarem um produto de luxo ou um capricho que se pode

²¹ DOP: Denominação de origem protegida e IGP: Indicação geográfica protegida

satisfazer algumas vezes por ano como uma despesa extra de férias, enquanto a maioria da população continua a ser alimentada pelo abastecimento da indústria alimentar em grandes cadeias de distribuição”. Ademais, elas concluem que os processos de patrimonialização alimentar aumentam o consumo, porém restringe o “tipo” de consumidor.

Sosa *et. al.* (2021), em seu trabalho sobre turismo de base comunitária²², aborda uma outra faceta do desenvolvimento do turismo gastronômico: o aumento do orgulho comunitário dos residentes locais. Porém, para além dessa abordagem, o desenvolvimento do turismo comunitário baseado na valorização de patrimônios alimentares contribuiu efetivamente para a redução da pobreza local e para o desenvolvimento sustentável da comunidade estudada.

Lin e Bestor (2020) também trata do turismo de base comunitária visando discutir os processos de reformulação da identidade local e desenvolvimento rural de comunidades costeiras de pesca de atum rabilho em Donggang. O artigo discute a mercantilização do patrimônio local e do capital rural, de forma que a culinária local foi influenciada por diversas fontes que a tornou “híbrida e cosmopolita” numa “fusão entre globalismo e localismo”.

O que se observou durante o levantamento de artigos para este trabalho, é que muitos tratam sobre o desenvolvimento do turismo em si em ambientes rurais, principalmente do ponto de vista da sustentabilidade, e do interesse dos turistas, porém sem realmente adentrar nas consequências para a cadeia produtiva e aos produtores rurais. Salvado e Joukes (2021) tratou sobre o desenvolvimento do enoturismo em Portugal, Woyesa e Kumar (2021) abordaram o fortalecimento da culinária do enset e o potencial do turismo na Etiópia. Em ambos os trabalhos os autores concluíram que o turismo gastronômico tem papel preponderante na valorização e manutenção da herança cultural e no desenvolvimento das regiões.

Guan *et. al.* (2019) traz uma nova visão ao tema ao explorar o contexto asiático na Vila Yaunjia na China, um dos principais destinos de turismo rural com iguarias tradicionais da Ásia. Os autores defendem que as cooperativas de turismo gastronômico entre os locais são uma das principais alternativas capazes de gerar o desenvolvimento local. Ademais, assim como outros autores já citado nesse trabalho, as “elites rurais” são atores centrais nesse processo de elaboração de políticas de estímulo ao desenvolvimento e empreendedorismo de pequenos produtores.

²² Este modelo visa os setores mais desfavorecidos da região, permitindo uma distribuição equitativa de renda para as regiões com áreas agrícolas de produtos tradicionais. Tem o objetivo de promover o desenvolvimento de comunidades por meio de trabalho colaborativos (Sosa *et. al.*, 2021).

A formalização da patrimonialização alimentar como promotora do desenvolvimento rural sustentável

Conforme o explicitado no início deste trabalho, o processo de patrimonialização de algum bem requer a sua construção por atores sociais (Bessi re, 2013; Rahman *et. al.*, 2021).   importante lembrar que esses atores são heterog neos, o que pode levar a conflitos quanto as perspectivas de valoriza o do patrimônio. Portanto, uma das formas de se gerenciar esse “patrimônio indisciplinado”   a cria o de normas e princípios orientadores, assim como novas perspectivas dinâmicas quanto ao processo de valoriza o (Pérez *et. al.*, 2021). Porém, tal simplifica o de processos por meio da normatiza o, reforça posi o monolíticas, geralmente de especialistas e governantes, mesmo quando há engajamentos sociais com abordagens participativas (Pérez *et. al.*, 2021).

A abordagem dos Sistemas Agroalimentares Localizados foi utilizada como ferramenta de interven o, principalmente na Europa, na qual tinha como objetivo principal criar um instrumento de desenvolvimento territorial baseado na identifica o e uso de recursos dentro de um determinado territ rio²³, e, assim, criou-se os selos e certifica es de qualidade e a diferencia o de produtos de acordo com sua origem (Barrionuevo; Bernat; Velarde, 2019).

Barrionuevo, Bernat e Velarde (2019) ao comparar as iniciativas espanholas e argentinas, ressaltaram grandes contrastes entre os países, principalmente em rela o as estratégias políticas agrícolas e os normativos criados. Segundo as autoras, a Espanha está imersa em políticas dinâmicas que permitem que seus produtores estejam dentro da formalidade e com oportunidades de diversifica o de suas estratégias e acesso a mercados, enquanto no caso da Argentina, grande parte dos produtores agroalimentares estão imersos numa situa o de informalidade econômica que limita suas op oes de acesso a créditos, promo o, inova o de produtos e outros.

As certifica es de qualidade (PDO e PGI²⁴) são em alguns casos – especialmente vinhos e produtos de elevada reputa o – instrumentos que facilitam o posicionamento nos mercados nacional e internacional, mas em muitos outros casos falham em seu suposto papel de promotores de desenvolvimento local sustentável. E sobretudo não são reconhecidos pela maioria dos consumidores como portadores dos atributos que os agentes de valoriza o atribuem (Barrionuevo; Bernat; Velarde, 2019, p. 3176).²⁵

²³ Outros países latino americanos utilizaram a abordagem europeia como base para criar sua própria (exemplo, México e Argentina (Barrionuevo; Bernat; Velarde., 2019).

²⁴ *Protected Designation of Origin* (PDO) e *Protected Geographical Indication* (PGI).

²⁵ Apesar de Barrionuevo, Bernate e Velarde (2019) utilizar o termo “*quality certifications*”, de acordo com o Regulamento (EU) n  1151/2012 do Parlamento e do Conselho Europeu de 20 de novembro de 2012, o PDO e PGI são registros, e não certifica es, que tem como objetivo “ajudar os produtores de produtos agrícolas e de g neros alimentícios a comunicar aos compradores e consumidores as características e os atributos ligados ao modo de obten o desses produtos e g neros alimentícios”.

Protected Designation of Origin (PDO) é um conceito legal sancionado pela União Europeia²⁶ com o objetivo de proteger a “singularidade”, por meio da garantia da origem e autenticidade, de produtos agrícolas e derivados e é considerado um sistema de gestão do patrimônio alimentar que influencia diretamente e/ou indiretamente nos contextos socioeconômicas (Raustiala; Munzer, 2007).

Em seu trabalho, Pérez et. al. (2021) realizou uma ampla análise do valor social do modelo de gestão criado pela DO²⁷ Rias Baixas (Espanha). Os autores constaram que essa DO promoveu a industrialização e a comercialização de vinhos, porém comprometeu a sustentabilidade do processo ao prejudicar o valor social, cultural e econômico do território. O modelo da região se baseava no autoconsumo e no mercado interno e passou a ser um modelo com altos rendimentos da produção, foco nas exportações, porém com a venda dos produtos a preços mais baixos. No caso da DO Rios Baixas, um dos aspectos da tradição da região, os sistemas *furanchos*, foi abandonado, o que para os autores, se constitui um processo de “deslegitimação” e afastamento da produção de vinhos tradicionais e que tal movimentação se deu com base em decisões políticas e não na tradição puramente vitícola. Ademais, os autores citam uma outra mudança de viés, que foi a invenção de uma tradição associada a uma casta branca num território onde se produzia sobretudo vinho tinto. Em suma, tais transformações levaram a desvalorização econômica do modelo de produção (uniformização de qualidades mínimas e preços baixos) e mudanças sociais no território (pequenas propriedades com baixos níveis de produção tiverem que se submeter aos preços de mercado levando a diminuição da renda).

Assim como Barrionuevo, Bernat e Velarde (2019), Pérez et. al. (2021) defendem que as DOs não trouxeram desenvolvimento regional visto que se tornaram uma “entidade de comercialização associada a um modelo de produção que não promoveu políticas de diferenciação baseadas na tradição regional”, mas sim, a invenção e reconstrução da tradição local que resultou na desvalorização social e econômica do patrimônio cultural.

Narciso et. al. (2020) propõe uma visão diferente em relação às indicações geográficas agroalimentares. As autoras pesquisaram acerca dos possíveis benefícios e malefícios da

²⁶ Importante ressaltar que a fonte trata de denominações de origens europeias. Porém, outros países também possuem suas legislações quanto ao tema. No caso do Brasil, de acordo com o INPE, órgão responsável pelo registro e gestão de Indicações Geográficas, “denominação de origem é o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos”. As portarias e instruções normativas que regem o assunto podem ser consultadas no endereço eletrônico: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/central-de-conteudo/legislacao>.

²⁷ *Denominación de Origen*.

implementação de indicações geográficas em São Tomé e Príncipe, na África. De acordo com elas, esse tipo de sistema tem potencial de interligar territórios, povos e tradições, levar ao aumento do preço dos principais produtos da região (cacau, café e pimenta), concomitantemente, incentivar o cultivo de outras culturas, como frutas indígenas, aumentar o mercado de trabalho especializado e incentivar o desenvolvimento do ecoturismo na região.

Oledinma e Roper (2021), analisaram as percepções de produtores rurais e industrialistas da cadeia de cidra no Reino Unido acerca da adoção de certificação de Indicação Geográfica (IG). Os autores constaram que ambas as categorias acreditam que há pouca compreensão dos consumidores quanto o significado das indicações geográficas. Entretanto, há divergências de opiniões quanto aos benefícios da implementação desse tipo de sistema e quanto essa movimentação realmente influencia no processo de valorização da produção tradicional e dos produtores artesanais. A principal crítica dos produtores é de que há excesso de permissividade da IG em relação a permitir métodos de produção não tradicionais que são comumente utilizados em produção de larga escala, o que conseqüentemente resulta na redução do valor da IG em termos da proteção do patrimônio alimentar e da produção artesanal.

Em suma, o que se observa é que muitos fatores influenciam na efetividade das indicações geográficas em relação ao desenvolvimento territorial. A análise dos artigos já citados demonstra que os atores envolvidos no processo são peças centrais da discussão e que o ambiente político-econômico-ambiental dos territórios também influencia na criação das normas, por exemplo, a Europa busca as certificações no objetivo de alcançar a sustentabilidade de seus sistemas agroalimentares²⁸, a Argentina, em função da sua instabilidade política e econômica gera um ambiente institucional frágil para os seus produtores rurais e, por isso, se engaja em políticas de capacitação, dentre outros exemplos já citados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta revisão demonstrou que diferentes formas de valorização do patrimônio alimentar estão sendo desenvolvidas e discutidas em vários continentes. O que se pretendia discutir era se essas formas estão sendo efetivas e como as tais poderiam influenciar no processo de desenvolvimento sustentável territorial. Inicialmente, o que o levantamento de artigos preliminar demonstrou foi que boa parte da literatura trata do desenvolvimento do turismo gastronômico, abordando o desenvolvimento territorial como uma consequência de importância

²⁸ Atualmente, a Europa está engajada na adoção de legislações ambientais e no alcance das suas metas de sustentabilidade (ex: *Green Deal*).

secundária ou até mesmo não citando diretamente tal aspecto, tanto que boa parte dos artigos foram retirados do escopo de discussão.

Em suma, o que se observou foi o protagonismo dos atores no processo de valorização dos patrimônios rurais, principalmente de entes públicos. Iniciativas de transição para sistemas agroecológicos demonstraram ser uma ferramenta que podem trazer benefícios consideráveis para a valorização do patrimônio alimentar e para o desenvolvimento socioambiental da região. Entretanto, o que se discutiu foi a dificuldade do desenvolvimento de uma política pública que permanece tempo suficiente para trazer resultados efetivos. O turismo gastronômico também pode ser considerado um meio para o objetivo principal, porém o que se enfrenta é a capitalização do patrimônio alimentar e poucas informações sobre a sua real influência no meio rural. A formalização da patrimonialização alimentar foi muito criticada pelos autores, principalmente em casos em que houve o distanciamento do tradicional em função da entrada do produto no mercado.

A autora acredita que estudos sobre a dinâmica política e institucional durante a criação e adoção de políticas públicas voltadas para a valorização do patrimônio alimentar podem trazer grandes contribuições para o entendimento do assunto e principalmente análises empíricas que coloquem os produtores rurais como protagonistas do estudo e tragam números que demonstrem se houve ou não desenvolvimento social, econômico e ambiental efetivo.

5. ARTIGO II

5.1. Adaptação e resiliência dos patrimônios alimentares e práticas tradicionais frente às mudanças climáticas

PATRIMÔNIO ALIMENTAR: MUDANÇAS CLIMÁTICAS, RESILIÊNCIA E ADAPTABILIDADE EM MODELOS DE PRODUÇÃO TRADICIONAL

RESUMO

O reconhecimento da relevância da biodiversidade na segurança alimentar, nutrição e adaptação às mudanças climáticas tem crescido de forma constante nas agendas globais. Devido a eventos climáticos extremos, produtores rurais de pequena escala têm empregado estratégias de adaptação para lidar com os impactos climáticos, como o uso de práticas agroecológicas e conservacionistas. A promoção e valorização do patrimônio alimentar fortalecem as cadeias de abastecimento de alimentos locais e regionais, tornando-as mais ágeis e conectadas às necessidades dos consumidores, aumentando sua resiliência. As abordagens tradicionais, como a agroecologia e a valorização do patrimônio alimentar, desempenham um papel fundamental na adaptação e mitigação das mudanças climáticas.

PALAVRAS-CHAVES

Patrimônio alimentar, mudanças climáticas, resiliência, adaptação, sistemas agroalimentares, agroecologia.

ABSTRACT

Recognition of the relevance of biodiversity in food security, nutrition and adaptation to climate change has grown steadily on global agendas. Due to extreme weather events, small-scale rural producers have employed adaptation strategies to deal with climate impacts, such as the use of agroecological and conservation practices. Promoting and valuing food heritage strengthens local and regional food supply chains, making them more agile and connected to consumer needs, increasing their resilience. Traditional approaches, such as agroecology and the valorization of food heritage, play a fundamental role in adapting to and mitigating climate change.

KEYWORDS

Food heritage, climate change, resilience, adaptation, agri-food systems, agroecology.

INTRODUÇÃO

Desenvolvimento econômico *versus* social? Ou seria mais apropriado considerar o desenvolvimento social e ambiental em paralelo ao econômico? Talvez a discussão das últimas décadas seja como viabilizar o conceito do sociólogo inglês John Elkington (2001) sobre o tripé da sustentabilidade, ou “A teoria dos três pilares”²⁹, que trata da concomitância dos conceitos de desenvolvimento econômico, ambiental e justiça social. Seguindo essa linha, se observa a mudança da visão e dos padrões corporativos, na qual as empresas passaram a debater e incorporar o conceito de ESG (*Environmental, Social and Corporate Governance*) ou ASG (*Ambiente, Social e Governança Corporativa*) (Costa; Ferezin, 2021). Para Nascimento e Morandi (2021), o ESG foi um trazido pelas discussões sobre mudanças climáticas, em meio a iniciativas como o “*New Green Deal*”, uma pandemia mundial e o entendimento social de que a transição para uma economia de baixo carbono é necessária.

Espera-se que a agricultura evolua e incorpore práticas socialmente justas e ecologicamente responsáveis, com um foco claro na preservação da biodiversidade, na redução das emissões de carbono e no reconhecimento dos benefícios proporcionados pelos ecossistemas. Isso não é apenas uma questão de aderir às tendências de mercado, mas também de estabelecer uma vantagem competitiva sólida. Essa abordagem é relevante para produtores de todos os tamanhos e tipos, envolvendo a adição de valor aos produtos, registros de origem, o desenvolvimento de marcas e reputação e a conquista de consumidores, tanto em mercados locais de curto alcance quanto em mercados internacionais (Nascimento; Morandi, 2021).

O Painel Intergovernamental de Mudanças Climáticas (IPCC), organização internacional científica e intergovernamental criada pela Organização das Nações Unidas (ONU), em seu último relatório de 2023, afirma que as ações humanas, principalmente por meio da emissão de gases de estufa, têm indiscutivelmente ocasionado o aquecimento global, resultando em um aumento na temperatura média global da superfície de 1,1°C em relação aos níveis de 1850-1900 durante o período de 2011-2020. As emissões globais de gases de efeito estufa mantiveram uma trajetória ascendente, decorrentes do uso insustentável de energia, das práticas de uso da terra, dos padrões de vida e dos hábitos de consumo e produção em diferentes regiões (IPCC, 2023). As mudanças climáticas influenciam nos padrões de precipitação, ciclos climáticos e hidrológicos, disponibilidade da água, perda da biodiversidade, alastramento de

²⁹ Em sua forma original “*Triple Bottom Line*”.

vetores e novos patógenos, nos sistemas agroalimentares, na vida humana e na segurança alimentar (Mbow, 2019; Távora; França; Lima, 2022)

De acordo com Féres, Reis e Speranza (2010), o setor agropecuário é bastante suscetível às consequências das mudanças climáticas. Em áreas onde as temperaturas são baixas, o aquecimento global pode criar condições climáticas mais favoráveis para atividades agropecuárias, resultando em um possível aumento na produtividade. Nessas regiões, a adaptação dos agricultores a condições climáticas mais propícias pode levar à expansão das áreas cultivadas e à conversão de áreas florestais em terras agrícolas, contribuindo para o processo de desmatamento. Por outro lado, em regiões de clima quente, onde as temperaturas elevadas se aproximam do limite de tolerância das culturas agrícolas, o aquecimento global pode resultar em uma redução na produtividade agrícola.

No entanto, embora as condições favoráveis para a expansão da área cultivada estejam presentes, isso não implica necessariamente em sua efetivação. Isso se deve ao fato de que o emprego de tecnologias agrícolas no campo tem promovido um incremento na eficiência produtiva tanto na agricultura quanto na pecuária, permitindo a otimização e realocação de recursos para diversas atividades, e desencorajando a abertura de novas áreas (Peixoto Da Silva, 2018).

A perspectiva de declínio na produtividade em função do aumento da temperatura global é particularmente preocupante em países de clima tropical, como o Brasil. De fato, a agricultura brasileira é altamente sensível aos impactos do aquecimento global, uma vez que grande parte de sua produção está localizada em regiões com temperaturas elevadas. A possível diminuição na produtividade e nos rendimentos agrícolas poderá ter um impacto significativamente negativo no desenvolvimento econômico, aumentar os índices de pobreza e diminuir o nível de bem-estar das populações rurais (Féres; Reis; Speranza, 2010; Rosenzweig; Hillel, 2008).

A maioria dos pobres rurais do mundo, cerca de 370 milhões dos mais pobres, vive em áreas com recursos limitados, altamente heterogêneas e propensas a riscos. Essas áreas de extrema pobreza frequentemente se encontram em zonas áridas, semiáridas e em terrenos montanhosos e colinas que são ecologicamente frágeis. Para essas comunidades vulneráveis, mesmo as menores alterações climáticas podem ter consequências devastadoras em suas vidas e meios de subsistência. Essas implicações podem ser particularmente graves para os agricultores de subsistência que vivem em locais remotos e delicados, uma vez que eles dependem fortemente de culturas como milho, feijão, batata, arroz, entre outras, que estão sujeitas a potenciais impactos (Altieri; Nicholls, 2017).

Adotando uma análise qualitativa, teórica, e bibliográfica, nesse trabalho discutiremos o papel dos patrimônios alimentares e da patrimonialização frente às mudanças climáticas, além das estratégias voltadas para a adaptação, mitigação e resiliência adotadas por pequenos produtores rurais. O objetivo é trazer uma reflexão sobre as principais medidas de enfrentamento a esta crise mundial.

PATRIMÔNIO ALIMENTAR, MUDANÇAS CLIMÁTICAS, ADAPTAÇÃO E RESILIÊNCIA

Representado pelas práticas alimentares tradicionais associadas aos sistemas agrícolas e pecuários locais, o patrimônio alimentar contribui na soberania e segurança alimentar. A construção desse patrimônio é fundamentada na acumulação de vasto conhecimento derivado de práticas ancestrais, experiências variadas em ambientes diversos e métodos adaptados de conviver e extrair da natureza. Isso permitiu que as comunidades desenvolvessem uma compreensão profunda de suas terras, biodiversidade e recursos, resultando na criação de práticas agrícolas e alimentares em harmonia com seus ambientes e territórios. Essas comunidades se utilizam de estratégias que demonstram notável capacidade de adaptação e resiliência frente às mudanças ambientais (UNESCO, 2015).

De forma geral, o conceito de patrimônio alimentar é caracterizado como um compêndio de elementos, abrangendo tanto aspectos tangíveis quanto intangíveis, que compõem as culturas alimentares e são reconhecidos como um legado coletivo. Em sua essência, engloba a totalidade dos produtos agrícolas, em seu estado natural ou após processamento, bem como os conhecimentos e habilidades mobilizados para sua produção, juntamente com os instrumentos culinários associados a esses processos de transformação. Além disso, esse patrimônio abarca os conhecimentos e as práticas ligados ao ato de comer, abrangendo a etiqueta à mesa, os padrões de interação social, o significado simbólico dos alimentos e os utensílios usados nas refeições, bem como os métodos de distribuição alimentar, como feiras locais e vendas diretas do produtor (Bessièrre, 2013).

A vulnerabilidade de um sistema, seja ele natural ou humano, às mudanças climáticas, incluindo variações climáticas e eventos climáticos extremos, é determinada pelo grau de suscetibilidade desse sistema a esses efeitos. A vulnerabilidade depende da natureza, extensão e velocidade das ameaças climáticas às quais o sistema está exposto, de sua sensibilidade (ou seja, o grau em que o sistema é afetado) e de sua capacidade de adaptação. A capacidade de adaptação refere-se à habilidade de um sistema, indivíduo, instituição ou qualquer entidade

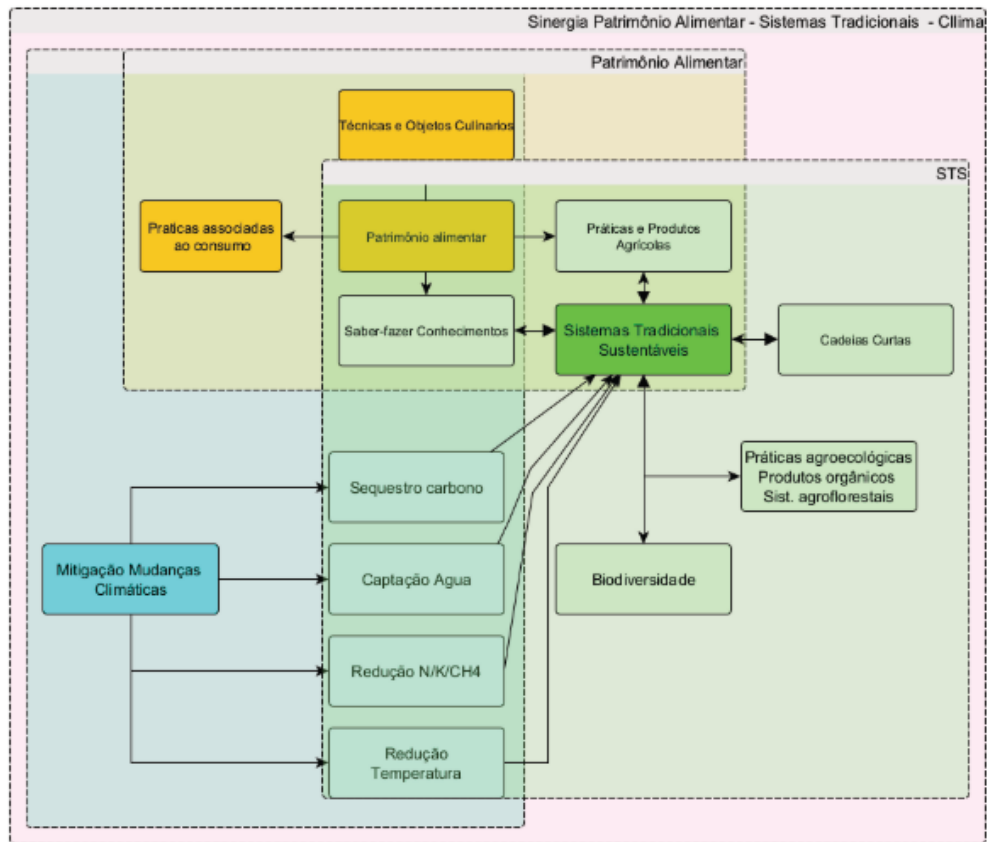
similar de enfrentar possíveis danos, tirar proveito de oportunidades ou ajustar-se às consequências das mudanças climáticas (IPCC, 2014; IPCC, 2023).

A adaptação às mudanças climáticas pode ser classificada em dois tipos: incremental e transformacional. A adaptação incremental engloba a promoção de ações e comportamentos que visam reduzir perdas ou aumentar benefícios decorrentes das variações climáticas e dos eventos climáticos extremos, sem implicar em reorganização permanente ou mudança fundamental do sistema. Por outro lado, a adaptação transformacional é definida como aquela que adota medidas capazes de alterar aspectos essenciais de um sistema socioecológico, antecipando-se às mudanças climáticas e aos seus impactos (IPCC,2022).

Duprat, Le Guerroué, Areas (2022) argumentam que as práticas tradicionais, juntamente com outros modelos de produção mais sustentáveis, como a agroecologia e a produção orgânica, possuem a capacidade de mitigar os efeitos das mudanças climáticas. De acordo com os autores, é coerente defender a valorização dos patrimônios alimentares e sua importância, da mesma forma como a patrimonialização dos produtos tradicionais contribui para o desenvolvimento de territórios sustentáveis. Isso não apenas garante a soberania e segurança alimentar das comunidades envolvidas, mas também oferece soluções para lidar com as mudanças climáticas e outras crises globais.

A figura abaixo retrata um mapa conceitual que relaciona o patrimônio alimentar e a mitigação das mudanças climáticas. A figura demonstra que a promoção e valorização do patrimônio alimentar, que envolve conhecimentos tradicionais sobre alimentos e o uso da sociobiodiversidade, fortalece as cadeias de abastecimento de alimentos de curto alcance, locais e regionais, tornando-as mais ágeis e conectadas às necessidades dos consumidores, aumentando assim sua resiliência (Duprat; Le Guerroué; Areas, 2022).

Figura 2 - Quadro conceitual sobre as relações entre patrimônio alimentar e mitigação das mudanças climáticas



Fonte: Duprat; Le Guerroué; Areas, 2022

A valorização do patrimônio cultural alimentar pode ser usada como uma estratégia complementar aos modelos de produção sustentáveis, como agroecologia, segurança do alimento, consumo consciente e economia circular (Duprat; Le Guerroué; Areas, 2022).

Apesar da relevância tanto em termos ecológicos quanto culturais da agricultura tradicional, bem como da vasta quantidade de sabedoria e experiência acumuladas por agricultores locais e indígenas na gestão e utilização de recursos naturais em face das mudanças, poucos esforços foram direcionados para esclarecer os mecanismos subjacentes que explicam como os sistemas agroecológicos tradicionais conseguiram manter-se resilientes ao longo do tempo (Altieri; Koohafkan, 2008).

Um estudo empírico sobre os potenciais impactos da mudança do clima em culturas regionais da agricultura familiar das regiões norte e nordeste do Brasil constatou a necessidade de estratégias de adaptação de pequenos agricultores da região no intuito de reduzir suas vulnerabilidades. De acordo com o estudo, os produtores rurais após perceberem o impacto das mudanças climáticas em sua produção, passaram a utilizar medidas de adaptação, como, a

manutenção da área florestal e redução do uso de defensivos químicos ou a transição para sistemas agroflorestais, produção orgânica e práticas conservacionistas em casos de regiões com chuvas intensas (Oliveira; Prado; Monteiro, 2022).

O estudo também analisou a percepção dos produtores e atores rurais sobre os impactos das mudanças climáticas em sua produção e constatou que, comparado aos produtores convencionais, os produtores de orgânicos não conseguiram relacionar as mudanças climáticas à perda da produção agrícola. De acordo com os autores, essa diferença de percepção entre os produtores convencionais e orgânicos possivelmente pode estar relacionada às técnicas comuns utilizadas na agricultura convencional, como o revolvimento do solo, o uso de defensivos químicos e o cultivo em declives, que têm um impacto negativo na qualidade e quantidade dos recursos naturais, com ênfase especial na água e no solo. Isso, por sua vez, torna o sistema agrícola mais suscetível aos efeitos das mudanças climáticas (Oliveira; Prado; Monteiro, 2022). Agricultores familiares e comunidades tradicionais ilustram de forma significativa como é viável harmonizar a produção eficaz de alimentos com a gestão responsável dos recursos naturais para a preservação da biodiversidade (Brookfield; Parsons; Brookfield, 2003).

Autores relatam em seus trabalhos que a produção agrícola baseada em sistemas agroecológicos, caracterizada pela adoção de práticas sustentáveis na gestão eficiente dos recursos naturais e pelo compromisso com a conservação ambiental, confere maior resiliência aos sistemas de produção, diminuindo sua vulnerabilidade aos desafios climáticos (Altieri; Nicholls, 2017; Calbo; Aroca, 2009).

Para Fachini, Moreno Rojas e Carvalho (2021), o movimento em prol da transição agroecológica tem difundido práticas que evidenciam a diversidade de formas de produção, comercialização e consumo, ao mesmo tempo em que valoriza os conhecimentos e práticas tradicionais agrícolas.

Dados indicam que os agricultores de baixa renda em nações em desenvolvimento enfrentarão uma vulnerabilidade significativa aos efeitos das mudanças climáticas, principalmente devido à sua localização geográfica, baixos níveis de renda, forte dependência da agricultura ao clima e limitada capacidade de buscar fontes alternativas (Rosenzweig; Hillel, 2008). Para Altieri e Koohafkan (2008), um dos aspectos mais importantes da dinâmica entre mudanças climáticas e agricultura de pequena escala é o reconhecimento de que muitos agricultores de pequeno porte estão enfrentando e até mesmo se preparando para as mudanças climáticas. Gerenciar a exposição ao risco é uma preocupação significativa das famílias agrícolas em ambientes marginais, e a única forma de seguro disponível para esses agricultores

é baseada na utilização da sua criatividade, conhecimento empírico e recursos disponíveis localmente.

Akinola *et al.* (2020), tratam da importância das Culturas Alimentares Tradicionais Indígenas (ITFCs³⁰) na promoção de sistemas alimentares sustentáveis e saudáveis no continente africano. O estudo enfatiza que as ITFCs podem oferecer benefícios significativos, incluindo maior densidade de nutrientes, resistência à seca em face das mudanças climáticas, valor cultural e econômico para as comunidades locais. Reconhecendo a necessidade de diversidade na dieta e a preocupação com os impactos ambientais, o artigo destaca o papel estratégico das ITFCs na melhoria da nutrição, diversificação da dieta e adaptação às mudanças climáticas.

A África é uma das regiões mais vulneráveis às mudanças climáticas e com menos capacidade adaptativa, o que levanta sérias preocupações e pode motivar a exploração de novas alternativas alimentares. Essas alternativas visam criar sistemas e estruturas de cultivo que promovam maior diversidade, resultando na variação tanto da área quanto do tempo das culturas cultivadas e reforçando, assim, a resiliência dos sistemas agrícolas. Vale ressaltar que culturas indígenas como cevada, milho e sorgo, que são conhecidas por sua adaptabilidade ao clima e capacidade de se ajustar a diferentes nichos ecológicos, podem, em muitos casos, demonstrar maior resistência às mudanças climáticas e ambientais em comparação com culturas exóticas. Dessa forma, os autores inferem que culturas nativas podem ter maior capacidade de adaptação e resiliência frente a culturas exóticas (introduzidas) (Akinola *et al.*, 2020)

Ademais, afirmam que algumas ITFCs desempenham um papel fundamental na garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), pois estão adaptadas a condições climáticas e edáficas extremas, como alta salinidade do solo e regiões áridas, tornando-as escolhas resilientes para o cultivo. Sua resistência a solos de baixa qualidade, incêndios, insetos e pragas pode ser explicada pela sua evitação da restrição genética que ocorre no cultivo convencional, o que resulta em uma diversidade genética mais ampla para enfrentar adversidades. Essa vantagem pode se estender a culturas exóticas quando integradas aos sistemas de cultivo ao lado de culturas tradicionais (Akinola *et al.*, 2020).

As ITFCs possuem a habilidade de reforçar a resiliência do ecossistema ao fomentar a diversidade genética, conservar o meio ambiente em face das mudanças climáticas e é coerente com as metas dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 13 e 15³¹. Esses objetivos

³⁰ Sigla em inglês para “*indigenous and traditional food crops*”.

³¹ ODS 13: Ação contra a mudança global do clima; e ODS 15: Proteger a vida terrestre.

visam combater as mudanças climáticas e seus efeitos, bem como proteger, restaurar e promover os ecossistemas terrestres (Akinola *et al.*, 2020).

Sistemas agrícolas que incentivam a versatilidade do solo e do ambiente oferecem uma maior capacidade de resistência às mudanças climáticas. Paralelamente, a preservação da diversidade agrícola em seu local de origem fornece diversas alternativas para que as plantas e animais possam se adaptar às novas condições climáticas (Altieri; Nicholls, 2017; Fachini; Rojas; Vieira De Carvalho, 2021). Comunidades de plantas que possuem maior diversidade são mais capazes de resistir aos distúrbios e lidar melhor com as perturbações ambientais resultantes de eventos climáticos extremos (Lin; Perfecto; Vandermeer, 2008).

Altieri e Nicholls (2017), corroboram com os argumentos dos demais autores, a agroecologia é vista que como um dos principais caminhos para o enfrentamento, adaptabilidade e resiliência frente aos impactos das mudanças climáticas, sendo assim, em seu trabalho elenca três estratégias agroecológicas tradicionais-chave: biodiversificação, manejo do solo e captação de água.

No que diz a respeito a resiliência social, que é definida como a capacidade das comunidades locais em resistir aos impactos externos em sua estrutura social, pouco foi escrito sobre isso, principalmente em relação a comunidades rurais que gerenciam seus agroecossistemas (Altieri; Nicholls, 2017).

A vulnerabilidade das comunidades rurais é influenciada pelo nível de desenvolvimento de seu capital natural e social, o que pode tornar os agricultores e seus sistemas mais ou menos suscetíveis a eventos climáticos extremos. Além disso, a capacidade de resposta às mudanças nas condições ambientais existe em diferentes graus nas comunidades, mas nem sempre todas as respostas são sustentáveis. Entretanto, o trabalho de enfrentamento deve ser feito em ambas as frentes: estratégias agroecológicas e a capacidade dos grupos sociais em se adaptar a estresses sociais, políticos ou ambientais (Altieri; Nicholls, 2017). Tompkins e Adger (2004), por exemplo, argumentam que a auto-organização e as ações coletivas são cruciais na movimentação pelo enfrentamento, adaptação e resiliência.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

É importante considerar as interferências e as inter-relações sobre o clima ao pensar nos desafios da produção de alimentos dentro do sistema alimentar global, desde a produção agrícola até o alimento pronto para o consumo.

A preservação dos sistemas de gestão tradicionais, combinada com o uso de estratégias de gestão agroecológicas, pode representar um caminho viável e robusto para aumentar a produtividade, sustentabilidade e resiliência da produção agrícola.

Dadas as atuais condições climáticas, cenários energéticos e econômicos projetados para o futuro próximo, a agroecologia surge como uma das abordagens mais sólidas para promover um desenvolvimento equitativo e sustentável. Esses sistemas têm raízes profundas na lógica ecológica da agricultura em pequena escala tradicional. Alimentados por sistemas complexos de conhecimento tradicional, muitos desses sistemas se destacam por serem biodiversificados, resilientes, eficientes do ponto de vista energético e socialmente justos. Eles servem como alicerces para uma estratégia agrícola que, ao mesmo tempo, aumenta a produção de alimentos e lida com questões climáticas.

As práticas tradicionais, juntamente com abordagens sustentáveis como a agroecologia e a produção orgânica, desempenham um papel crucial na mitigação dos efeitos das mudanças climáticas. Valorizar o patrimônio alimentar e a patrimonialização de produtos tradicionais contribuem para o desenvolvimento de territórios sustentáveis. Isso não apenas assegura a soberania e a segurança alimentar das comunidades, mas também oferece soluções para enfrentar as mudanças climáticas e outras crises globais.

Esta perspectiva ganha ainda mais relevância à luz das Metas de Desenvolvimento Sustentável (ODSs) estabelecidas pela Organização das Nações Unidas (ONU), com destaque para a ODS 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável) e a ODS 13 (Ação Contra a Mudança Global do Clima).

A preservação dos sistemas de gestão tradicionais, aliada ao emprego de estratégias agroecológicas, surge como um caminho viável e robusto para aumentar a produtividade, sustentabilidade e resiliência da produção agrícola, alinhando-se diretamente às ODSs mencionadas. A ODS 2 busca assegurar o acesso universal a uma alimentação saudável e sustentável, enquanto a ODS 13 visa tomar medidas urgentes para combater as mudanças climáticas e seus impactos.

A agroecologia, destacada no texto como uma abordagem sólida, representa não apenas um meio de aumentar a produtividade agrícola de maneira sustentável, mas também uma resposta efetiva às preocupações relacionadas às mudanças climáticas (ODS 13). Valorizando o patrimônio alimentar e a patrimonialização de produtos tradicionais, o texto reforça a importância das práticas sustentáveis na produção de alimentos, conectando-se à ODS 12 (Consumo e Produção Responsáveis).

Dessa forma, ao promover práticas tradicionais e estratégias sustentáveis, não apenas enfrentamos os desafios da produção de alimentos, mas também contribuímos ativamente para o alcance das Metas de Desenvolvimento Sustentável da ONU, fortalecendo a base para um desenvolvimento equitativo e sustentável em face dos desafios climáticos globais e da segurança alimentar.

TERCEIRA PARTE

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A temática central abordada neste estudo foi o patrimônio alimentar, objetivando uma análise e resposta à questão fundamental de como a patrimonialização alimentar influencia o desenvolvimento rural. Além disso, buscou-se compreender de que maneira as mudanças climáticas impactam os produtos e as técnicas tradicionais. O trabalho se propôs a aprofundar a compreensão das interações entre patrimônio alimentar, desenvolvimento rural e as dinâmicas das mudanças climáticas, fornecendo contribuições relevantes para a compreensão dos desafios contemporâneos nessas esferas.

PATRIMÔNIO ALIMENTAR: DESENVOLVIMENTO RURAL E MUDANÇAS CLIMÁTICAS

Esse trabalho teve como eixo central o patrimônio alimentar, levando à discussão de frentes de extrema importância: o futuro das práticas e produtos tradicionais, a importância e as consequências da patrimonialização dos produtos, o impacto que as mudanças climáticas têm sobre esse modelo tradicional de produção e como os produtores e os sistemas agroalimentares estão se adaptando a esse não tão novo contexto ambiental e social.

A terceira parte desse trabalho visa oferecer uma análise dos dois artigos apresentados, explorando a intersecção entre patrimônio alimentar, desenvolvimento rural e mudanças climáticas. A autora propôs por meio desses artigos, fornecer perspectivas sobre como o patrimônio alimentar pode desempenhar um papel crucial na promoção da resiliência, segurança alimentar e desenvolvimento sustentável em um contexto global de mudanças climáticas. Analisaremos os principais pontos de cada artigo e, em seguida, procederemos a uma análise crítica das convergências e divergências entre eles.

O primeiro artigo, intitulado "Papel do patrimônio alimentar no desenvolvimento rural sustentável", concentrou-se na relação entre patrimônio alimentar e o desenvolvimento territorial. Ele destacou o patrimônio alimentar como um recurso a ser utilizado para impulsionar o desenvolvimento de áreas rurais. O turismo gastronômico foi um dos pontos elencados durante a análise pois envolve a promoção da culinária local e o incentivo aos visitantes a explorar os alimentos tradicionais da região. Isso não apenas gera receita para os produtores locais, mas também revitaliza áreas rurais, criando oportunidades de emprego e impulsionando a economia local. De forma geral, o artigo faz uma análise da patrimonialização alimentar de acordo com os seguintes pontos de vista:

- i. **Contribuição para o desenvolvimento sustentável:** O patrimônio alimentar desempenha um papel fundamental no desenvolvimento rural sustentável, pois está intrinsecamente ligado à conservação de recursos naturais, à produção de alimentos de alta qualidade e à promoção de sistemas agrícolas resilientes;
- ii. **Desafios e ameaças:** A perda de práticas tradicionais devido à modernização, à globalização e às mudanças climáticas. A descaracterização de alimentos tradicionais devido à industrialização é uma das preocupações. O artigo também ressaltou os desafios associados à formalização e comercialização do patrimônio alimentar. A transformação de produtos tradicionais em “mercadorias” muitas vezes resulta na perda de autenticidade e qualidade. Além disso, políticas públicas inadequadas podem prejudicar os interesses dos pequenos produtores rurais, tornando-os vulneráveis à exploração por parte de grandes empresas e redes de distribuição;
- iii. **Políticas e estratégias de preservação:** O artigo examinou políticas e estratégias que foram implementadas em diferentes regiões para preservar e valorizar o patrimônio alimentar. Isso inclui a promoção de sistemas agroecológicos, o estímulo ao turismo gastronômico e a proteção por meio de indicações geográficas de alimentos tradicionais.
- iv. **Necessidade de abordagem multissetorial:** Concluiu-se que a preservação e valorização do patrimônio alimentar exigem uma abordagem multissetorial que envolva governos, comunidades locais, organizações não governamentais e o setor privado. Além disso, é fundamental considerar a participação ativa das comunidades rurais na tomada de decisões relacionadas ao seu patrimônio alimentar.

O segundo artigo, intitulado "Patrimônio alimentar: Mudanças climáticas, resiliência e adaptabilidade em modelos de produção tradicional", discutiu a relação entre patrimônio alimentar, mudanças climáticas e a capacidade das comunidades rurais de se adaptarem a essas mudanças. O artigo argumentou que as práticas alimentares tradicionais, ancoradas em conhecimentos ancestrais, desempenham um papel crucial na soberania e segurança alimentar, especialmente em um contexto de mudanças climáticas. De forma geral, o artigo faz uma análise de acordo com os seguintes pontos de vista:

- i. **Resiliência e adaptabilidade:** O artigo destacou a importância da resiliência e adaptabilidade como estratégias-chave para enfrentar as mudanças climáticas. Os modelos de produção tradicionais muitas vezes demonstram maior resiliência

devido à sua biodiversidade, técnicas de manejo adaptadas localmente e práticas conservacionistas;

- ii. **Experiências de produtores locais:** O artigo examinou estudos de caso que destacaram como agricultores locais estão lidando com as mudanças climáticas. Isso inclui a transição para práticas agroecológicas, introdução de práticas conservacionistas, sistemas agroflorestais e produção orgânica. Essas práticas visam melhorar a resiliência dos sistemas agrícolas e reduzir a vulnerabilidade dos agricultores às mudanças climáticas;
- iii. **A importância da biodiversidade:** Modelos de produção tradicionais muitas vezes mantêm uma ampla variedade de culturas, o que contribui para a adaptação às mudanças climáticas. A diversidade genética é vista como um recurso valioso na resistência à pragas, doenças e condições climáticas adversas;
- iv. **Desafios e oportunidades:** a transição para modelos de produção mais sustentáveis e resilientes não é isenta de desafios. Isso inclui a necessidade de apoio político, investimento em capacitação e educação agrícola e a conscientização sobre a importância do patrimônio alimentar na adaptação às mudanças climáticas.

A promoção e valorização do patrimônio alimentar fortalecem as cadeias de abastecimento de alimentos locais e regionais, tornando-as mais resilientes diante das mudanças climáticas. Ao adotar estratégias que se baseiam em conhecimentos tradicionais e no uso da sociobiodiversidade, as comunidades podem aumentar sua resiliência, garantindo o acesso a alimentos mesmo em condições climáticas adversas.

Ambos os artigos oferecem uma visão valiosa sobre o papel do patrimônio alimentar no desenvolvimento rural e na resiliência das comunidades em face das mudanças climáticas. Embora abordem o assunto de maneiras diferentes, eles compartilham uma mensagem central: o patrimônio alimentar não é apenas um aspecto cultural, mas também uma estratégia essencial para enfrentar os desafios contemporâneos. Um ponto importante de convergência entre os trabalhos é o papel dos sistemas agroecológicos ou a necessidade de uma transição agroecológica dentro do contexto de valorização, proteção, adaptação e resiliência dos patrimônios alimentares.

Ademais, nos artigos identificamos lacunas de pesquisa: i. falta de estudos empíricos que tragam resultados concretos da influência da patrimonialização alimentar no desenvolvimento rural e ii. ausência de estudos sobre resiliência social e a capacidade das comunidades locais em resistir aos impactos das mudanças climáticas em sua estrutura social.

O estudo do patrimônio alimentar e sua relação com o desenvolvimento rural e as mudanças climáticas é uma área em crescimento que oferece oportunidades significativas para a pesquisa e ações futuras. À medida que a comunidade acadêmica e os formuladores de políticas exploram mais a fundo esses tópicos, podemos esperar uma compreensão mais profunda e a implementação de estratégias mais eficazes para enfrentar os desafios globais relacionados à alimentação, ao clima e ao desenvolvimento rural.

REFERÊNCIAS

AISTARA, Guntra A. Authentic Anachronisms. **Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies**, [s. l.], v. 14, n. 4, p. 7–16, 2014.

AKINOLA, Racheal *et al.* **A review of indigenous food crops in Africa and the implications for more sustainable and healthy food systems**. [S. l.]: MDPI, 2020.

ALTIERI, Miguel A; KOOHAFKAN, Parviz. **Enduring Farms: Climate Change, Smallholders and Traditional Farming Communities**. [S. l.]: Third World Network , 2008. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/252167278>.

ALTIERI, Miguel A.; NICHOLLS, Clara I. The adaptation and mitigation potential of traditional agriculture in a changing climate. **Climatic Change**, [s. l.], v. 140, n. 1, p. 33–45, 2017.

AZEVEDO, Elaine de. Alimentação, sociedade e cultura: Temas contemporâneos. **Sociologias**, [s. l.], v. 19, n. 44, p. 276–307, 2017.

BARRIONUEVO, Cintia Analía; BERNAT, Elena Espeitx; VELARDE, Irene Julia. We recovered food heritage, and then? Value enhancement and promotion of local agri-food products in Argentina and Spain. **British Food Journal**, [s. l.], v. 121, n. 12, p. 3168–3180, 2019.

BÉRARD, Laurence *et al.* Salers protected designation of origin cheese, France. The diversity and paradox of local knowledge in geographical indications. **Culture and History Digital Journal**, [s. l.], v. 5, n. 1, 2016.

BESKY, Sarah. The labor of terroir and the terroir of labor: Geographical indication and Darjeeling tea plantations. **Agriculture and Human Values**, [s. l.], v. 31, n. 1, p. 83–96, 2014.

BESSIÈRE, Jacinthe. ‘Heritagisation’, a challenge for tourism promotion and regional development: An example of food heritage. **Journal of Heritage Tourism**, [s. l.], v. 8, n. 4, p. 275–291, 2013.

BESSIÈRE, J. Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. **Sociologia Ruralis**, [s. l.], v. 38, n. 1, p. 21–34, 1998.

BESSIERE, Jacinthe; TIBERE, Laurence. Traditional food and tourism: French tourist experience and food heritage in rural spaces. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, [s. l.], v. 93, n. 14, p. 3420–3425, 2013.

BORTOLOTTI, Chiara; UBERTAZZI, Benedetta. **Editorial: Foodways as Intangible Cultural Heritage**. [S. l.]: Cambridge University Press, 2018.

BOWEN, Sarah; DE MASTER, Kathryn. New rural livelihoods or museums of production? Quality food initiatives in practice. **Journal of Rural Studies**, [s. l.], v. 27, n. 1, p. 73–82, 2011.

BOWEN, Sarah; DE MASTER, Kathryn. Wisconsin's "Happy Cows"? Articulating heritage and territory as new dimensions of locality. **Agriculture and Human Values**, [s. l.], v. 31, n. 4, p. 549–562, 2014.

BROOKFIELD, Harold; PARSONS, Helen; BROOKFIELD, Muriel. **Agrodiversity: Learning from farmers across the world**. [S. l.]: The United Nations University, 2003.

CALBO, Adonai Gimenez; AROCA, Silvoa Calbo. Medidas para mitigar os efeitos das mudanças climáticas na produção de hortaliças. *In: MUDANÇAS CLIMÁTICAS GLOBAIS E A PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS*. [S. l.]: Embrapa Hortaliças, 2009. p. 95–126.

COSTA, Edwaldo; FERREZIN, Nataly Bueno. **ESG (ENVIRONMENTAL, SOCIAL AND CORPORATE GOVERNANCE) E A COMUNICAÇÃO: O TRIPÉ DA SUSTENTABILIDADE APLICADO ÀS ORGANIZAÇÕES GLOBALIZADAS**. São Paulo: [s. n.], 2021.

COX HALL, Amy. Heritage Prospecting and the Past as Future(s) in Peru. **Journal of Latin American and Caribbean Anthropology**, [s. l.], v. 24, n. 2, p. 331–350, 2019.

CRONIN, Patricia; RYAN, Frances; COUGHLAN, Michael. Undertaking a literature review: a step-by-step approach What is a literature review?. **British Journal of Nursing**, [s. l.], v. 17, n. 1, 2008.

DAMATTA, Roberto. **The meal is the message: The language of Brazilian cuisine**. [S. l.: s. n.], 1987.

DE MASTER, Kathryn Teigen *et al.* Terroir in transition: Environmental change in the Wisconsin artisanal cheese and new England oyster sectors. **Sustainability (Switzerland)**, [s. l.], v. 11, n. 10, 2019.

DE-MIGUEL-MOLINA, Maria *et al.* Intangible Heritage and Gastronomy: The Impact of UNESCO Gastronomy Elements. **Journal of Culinary Science and Technology**, [s. l.], v. 14, n. 4, p. 293–310, 2016.

ESPLUGA-TRENC, Josep *et al.* Local agri-food systems as a cultural heritage strategy to recover the sustainability of local communities. Insights from the spanish case. **Sustainability (Switzerland)**, [s. l.], v. 13, n. 11, 2021.

FACHINI, Cristina; ROJAS, Rafael Moreno; VIEIRA DE CARVALHO, Aline. **Mudanças climáticas e patrimônio agroalimentar: aprendizados para resiliência**. Florianópolis: [s. n.], 2021.

FÉRES, José; REIS, Eustáquio; SPERANZA, Juliana. **Climate change, land use patterns and deforestation in Brazil**. [S. l.: s. n.], 2010.

FIGUEIREDO, Elisabete; FORTE, Teresa; EUSÉBIO, Celeste. **Rural territories and food tourism - Exploring the virtuous bonds through a systematic literature review**. [S. l.]: Sciendo, 2021.

GIORGI, Victor De Vargas. Adentrando o “espaço social alimentar”: sociologias da alimentação, por Jean-Pierre Poulain. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [s. l.], v. 10, n. 3, 2015.

GÓMEZ-BAGGETHUN, Erik *et al.* Traditional ecological knowledge trends in the transition to a market economy: Empirical study in the Doñana natural areas. **Conservation Biology**, [s. l.], v. 24, n. 3, p. 721–729, 2010.

GUAN, Jing; GAO, Jun; ZHANG, Chaozhi. Food heritagization and sustainable rural tourism destination: The case of China’s Yuanjia Village. **Sustainability (Switzerland)**, [s. l.], v. 11, n. 10, 2019.

HEINICH, Nathalie. The making of cultural heritage. **Nordic Journal of Aesthetics**, [s. l.], v. 22, n. 40–41, p. 119–128, 2011.

INTERGOVERNMENT PANEL ON CLIMATE. **Climate Change 2014: Mitigation of Climate Change. Contribution of Working Group III to the Fifth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change** [Edenhofer, O., R. Pichs-Madruga, Y. Sokona, E. Farahani, S. Kadner, K. Seyboth, A. Adler, I. Baum, S. Brunner, P. Eickemeier, B. Kriemann, J. Savolainen, S. Schlömer, C. von Stechow, T. Zwickel and J.C. Minx (eds.)]. Cambridge, United Kingdom and New York, NY, USA: Cambridge University Press, 2014.

INTERGOVERNMENT PANEL ON CLIMATE CHANGE. **Climate Change 2022 – Impacts, Adaptation and Vulnerability**. In: [S. l.]: Cambridge University Press, 2022. p. 3–34. Disponível em: https://www.cambridge.org/core/product/identifier/9781009325844%23pre2/type/book_part.

INTERGOVERNMENT PANEL ON CLIMATE CHANGE. **Climate Change 2023: Synthesis Report. Contribution of Working Groups I, II and III to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change** [Core Writing Team, H. Lee and J. Romero (eds.)]. IPCC, Geneva, Switzerland. [S. l.: s. n.], 2023. Disponível em: <https://www.ipcc.ch/report/ar6/syr/>.

KATZ, Esther. Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julien A.; (org.). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. [S. l.: s. n.], 2016. p. 21.

KHOURY, Colin K. *et al.* Increasing homogeneity in global food supplies and the implications for food security. **Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America**, [s. l.], v. 111, n. 11, p. 4001–4006, 2014.

DUPRAT, Mariana Falcão Leal Brotero; LE GUERROUÉ, Jean Louis; AREAS, Patrícia de Oliveira. **Alimentação, patrimônio e vida: desafios pós-pandêmicos Confluências Culturais**. [S. l.: s. n.], 2022.

LIMA, Romilda De Souza; NETO, José Ambrósio Ferreira; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: O exercício da comensalidade. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [s. l.], v. 10, n. 3, 2015.

LIN, Yi Chieh Jessica; BESTOR, Theodore C. Embedding food in place and rural development: Insights from the Bluefin Tuna Cultural Festival in Donggang, Taiwan. **Journal of Rural Studies**, [s. l.], v. 79, p. 373–381, 2020.

LIN, Yi Chin; PEARSON, Thomas E.; CAI, Liping A. Food as a form of Destination Identity: A Tourism Destination Brand Perspective. **Tourism and Hospitality Research**, [s. l.], v. 11, n. 1, p. 30–48, 2011.

LIN, Brenda B.; PERFECTO, Ivette; VANDERMEER, John. **Synergies between agricultural intensification and climate change could create surprising vulnerabilities for crops**. [S. l.: s. n.], 2008.

LITTAYE, Alexandra Zelda. The multifunctionality of heritage food: The example of pinole, a Mexican sweet. **Geoforum**, [s. l.], v. 76, p. 11–19, 2016.

MARDATILLAH, Annisa *et al.* Riau Malay food culture in Pekanbaru, Riau Indonesia: Commodification, authenticity, and sustainability in a global business era. **Journal of Ethnic Foods**, [s. l.], v. 6, n. 1, 2019.

MATTA, Raúl. Documenting the UNESCO feast: stories of women’s ‘empowerment’ and programmatic cooking. **Social Anthropology**, [s. l.], v. 29, n. 1, p. 188–204, 2021.

MATTA, Raúl. Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine’s slippery road to UNESCO. **Social Anthropology**, [s. l.], v. 24, n. 3, p. 338–352, 2016. Disponível em: Acesso em: 11 set. 2023.

MATTA, Raúl. Valuing Native Eating: The Modern Roots of Peruvian Food Heritage. **Anthropology of food**, [s. l.], n. S8, 2013.

MATTES, Anita; DUPRAT, Mariana Falcão Leal Brotero; GUSSO, Luana. Patrimônio gastronômico: o reconhecimento da alimentação como um patrimônio cultural imaterial. **Confluências Culturais**, [s. l.], v. 11, n. 2316395X, p. 45–57, 2022.

MAY, Sarah. **CHEESE, COMMONS AND COMMERCE: On the Politics and Practices of Branding Regional Food**. [S. l.]: Museum Tusculanum Press, 2013. Disponível em: www.mtp.dk.

MEDINA, F. Xavier. Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. **Anales de Antropología**, [s. l.], v. 51, n. 2, p. 106–113, 2017.

MOTTA, Lia. A conquista do conceito de patrimônio cultural na Constituição de 1988. **Anais do Museu Paulista**, [s. l.], v. 31, 2023.

MUCHNIK, Jose; BIÉNABE, Estelle; CERDAN, Claire. Food identity/food quality: insights from the “coalho” cheese in the Northeast of Brazil. **Anthropology of food**, [s. l.], n. 4, 2005.

NARCISO, Alessandra; BARZINI, Stefania Aphel; DI NUZZO, Annalisa. Discovering Neverland: São Tomé and Príncipe and the development of the agricultural heritage of a multi-ethnic population. **Journal of Agriculture and Environment for International Development**, [s. l.], v. 114, n. 2, p. 63–84, 2020.

NASCIMENTO, Petula, P.; MORANDI, Marcelo A. B. ESG e Agricultura: o imperativo da sustentabilidade. **Agroanalysis FGV**, [s. l.], p. 24–25, 2021.

OKUMUS, Bendegul; OKUMUS, Fevzi; MCKERCHER, Bob. Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. **Tourism Management**, [s. l.], v. 28, n. 1, p. 253–261, 2007.

OLEDINMA, Akunna; ROPER, Stephen. Tradition (re-)defined: Farm v factory trade-offs in the definition of geographical indications, the case of Three Counties Cider. **Journal of Rural Studies**, [s. l.], v. 84, p. 12–21, 2021.

OLIVEIRA, Luana de Sousa. Um patrimônio alimentar valorizado turisticamente: a mandioca nos roteiros da Operadora de Turismo Estação Gabiraba. **Revista Confluências Culturais**, [s. l.], v. 9, n. 2, p. 37–50, 2021.

OLIVEIRA, Samira França; PRADO, Rachel Bardy; MONTEIRO, Joyce Maria Guimarães. Impactos das mudanças climáticas na produção agrícola e medidas de adaptação sob a percepção de atores e produtores rurais de Nova Friburgo, RJ. **Interações (Campo Grande)**, [s. l.], p. 1179–1201, 2022.

PARASECOLI, Fabio; TASAKI, Aya. Shared Meals and Food Fights: Geographical Indications, Rural Development, and the Environment. **Environment and Society**, [s. l.], v. 2, n. 1, 2011. Disponível em: <http://berghahnjournals.com/view/journals/environment-and-society/2/1/air-es020107.xml>.

PEIXOTO DA SILVA, Rodrigo. **Efeitos poupa-terra e poupa-trabalho na agricultura brasileira**. [S. l.: s. n.], 2018. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/333093223>.

PÉREZ, Ana Pastor *et al.* Democratising heritage values: A methodological review. **Sustainability (Switzerland)**, [s. l.], v. 13, n. 22, 2021.

PORCIANI, Ilaria; MONTANARI, Massimo. Careful with heritage. *In: FOOD HERITAGE AND NATIONALISM IN EUROPE*. London, UK: Routledge, 2019. p. 207–213.

POULAIN, Jean-Pierre. A gastronomização das cozinhas de terroir. *In: ENSAIOS SOBRE A ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO: SABERES, DINÂMICAS E PATRIMÔNIOS*. [S. l.: s. n.], 2016. p. 32–53. Disponível em: www.edufrn.ufrn.br.

POULAIN, Jean Pierre. **Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe PRATIQUES ALIMENTAIRES ET IDENTITÉS CULTURELLES (Janvier-Mars)**. [S. l.: s. n.], 1997.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. [S. l.: s. n.], 2004.

POULAIN, Jean Pierre;; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutricao**, [s. l.], v. 16, n. 3, p. 245–256, 2003.

QUINTERO-ANGEL, Mauricio; MENDOZA-SALAZAR, Diana Marcela; MARTÍNEZ-GIRÓN, Jader. Food fears and risk of loss of food heritage: A little-explored effect of food modernity and times of pandemic. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, [s. l.], v. 28, 2022.

RAHMAN, Diana; MOUSSOURI, Theano; ALEXOPOULOS, Georgios. The social ecology of food: Where agroecology and heritage meet. **Sustainability (Switzerland)**, [s. l.], v. 13, n. 24, 2021.

RAUSTIALA, Kal; MUNZER, Stephen R. The global struggle over geographic indications. **European Journal of International Law**, [s. l.], v. 18, n. 2, p. 337–365, 2007.

RICHARDS, Greg. Cultural tourism: A review of recent research and trends. **Journal of Hospitality and Tourism Management**, [s. l.], v. 36, p. 12–21, 2018.

ROMAGNOLI, Marco. **Gastronomic heritage elements at UNESCO: problems, reflections on and interpretations of a new heritage category** *International Journal of Intangible Heritage*. [S. l.: s. n.], 2019.

ROSENZWEIG, C; HILLEL, D. Climate Variability and the Global Harvest: Impacts of El Niño and Other Oscillations on Agroecosystems. **Crop Science**, [s. l.], v. 48, n. 5, p. 2049–2050, 2008.

SALVADO, Josefina; JOUKES, Veronika. Build sustainable stakeholders' interactions around wine & food heritage: The douro wine tourism case. **Journal of Tourism and Development**, [s. l.], v. 2021, n. 36, p. 93–112, 2021.

SJÖHOLM, Jennie. **Heritagisation, Re-Heritagisation and De-Heritagisation of Built Environments: The urban transformation of Kiruma, Sweden**. 2016. Doctoral Thesis - Luleå University of Technology, United Kingdom, 2016.

SOSA, Mariana; AULET, Silvia; MUNDET, Lluís. Community-based tourism through food: A proposal of sustainable tourism indicators for isolated and rural destinations in Mexico. **Sustainability (Switzerland)**, [s. l.], v. 13, n. 12, 2021.

SPENCE, Charles. **Comfort food: A review**. [S. l.]: AZTI-Tecnalia, 2017.

TÁVORA, Fernando Lagares; FRANÇA, Fabiano Franco; LIMA, José Roberto Pinho de Andrade. **Impactos das mudanças climáticas na agropecuária brasileira, riscos políticos, econômicos e sociais e os desafios para a segurança alimentar e humana**. Brasília: [s. n.], 2022.

TIMOTHY, Dallen J.; RON, Amos S. **Understanding heritage cuisines and tourism: Identity, image, authenticity, and change**. [S. l.: s. n.], 2013.

TOMPKINS, Emma L; ADGER, W Neil. **Does Adaptive Management of Natural Resources Enhance Resilience to Climate Change?** [S. l.: s. n.], 2004. Disponível em: <http://www.ecologyandsociety.org/vol9/iss2/art10>.

TURNER, Katherine L. *et al.* Creole hens and ranga-ranga: Campesino foodways and biocultural resource-based development in the Central Valley of Tarija, Bolivia. **Agriculture (Switzerland)**, [s. l.], v. 6, n. 3, 2016.

UNESCO. **Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**. [S. l.: s. n.], 2003.

UNESCO. **Patrimoine culturel immatériel et développement durable Patrimoine culturel immatériel Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture**. [S. l.: s. n.], 2015.

WELZ, Gisela. Contested origins: Food heritage and the European Union's quality label program. **Food, Culture and Society**, [s. l.], v. 16, n. 2, p. 265–279, 2013.

WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. [S. l.: s. n.], 2016. Disponível em: www.edufrn.ufrn.br.

WOYESA, Tamagn Urgo; KUMAR, Satinder. “Tree against hunger”: potential of enset-based culinary tourism for sustainable development in rural Ethiopia. **Journal of Cultural Heritage Management and Sustainable Development**, [s. l.], 2021.

ZOCCHI, Dauro Mattia *et al.* **Recognising, safeguarding and promoting food heritage: Challenges and prospects for the future of sustainable food systems**. [S. l.]: MDPI, 2021.