

ALINE RIBEIRO DA SILVA CAPIBARIBE

**O QUILÔMETRO ZERO NA VALORIZAÇÃO PATRIMONIAL
DA GASTRONOMIA LOCAL**



UNIVERSIDADE CATÓLICA DOM BOSCO – UCDB
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO LOCAL
MESTRADO
CAMPO GRANDE – MS
2025

ALINE RIBEIRO DA SILVA CAPIBARIBE

O QUILOMETRO ZERO NA VALORIZAÇÃO PATRIMONIAL DA GASTRONOMIA LOCAL

Defesa de dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Local da Universidade Católica Dom Bosco (UCDB), como parte dos requisitos para a obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Local.

Área de concentração: Desenvolvimento Local em contexto de Territorialidades.

Orientadora: Profª. Drª. Maria Augusta de Castilho

Coorientação: Profª Drª Cleonice Alexandre Le Bourlegat

BOLSISTA – CAPES/PROSUC

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES)



CAMPO GRANDE – MS

2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Bibliotecária Mourâmise de Moura Viana - CRB-1 3360

C243q Capibaribe, Aline Ribeiro da Silva
O quilômetro zero na valorização patrimonial da gastronomia

local/ Aline Ribeiro da Silva Capibaribe sob orientação

da Profa. Dra. Maria Augusta de Castilho e Profa.

Dra. Cleonice Alexandre Le Bourlegat.-- Campo Grande,

MS : 2025.

102 p.: il.

Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Local) -
Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande - MS,
2025

Bibliografia: p. 97-102

1. Agricultura. 2. Gastronomia. 3. Cultura. 4. Desenvolvimento
local. 5. Cadeias curtasI.Castilho, Maria Augusta
de. II.Bourlegat, Cleonice Alexandre Le. III. Título.

CDD: 641.598171

FOLHA DE APROVAÇÃO

Título: “O quilômetro zero na valorização patrimonial da gastronomia local”

Área de concentração: Desenvolvimento Local em Contexto de Territorialidades.

Linha de Pesquisa: Cultura, Identidade e Diversidade na Dinâmica Territorial.

Dissertação submetida à Comissão Examinadora designada pelo Conselho do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Local – Mestrado Acadêmico da Universidade Católica Dom Bosco, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Local.

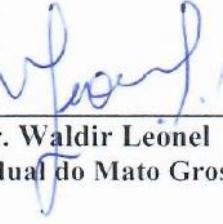
Exame de Defesa aprovado em: 21/02/2025

BANCA EXAMINADORA


Prof.^a Dr.^a Maria Augusta de Castilho
Universidade Católica Dom Bosco


Prof.^a Dr.^a Cleonice Al. Le Bourlegart
Universidade Católica Dom Bosco


Prof. Dr. Heitor Romero Marques
Universidade Católica Dom Bosco


Prof. Dr. Waldir Leonel
Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul

DEDICATÓRIA

*Todo mundo tem seu Norte. O meu é você, Alice.
Nem todos possuem a bússola..., mas eu sim! E é você, Gustavo.
E para vocês, eu dedico este trabalho, com amor.*

AGRADECIMENTOS

A Deus, por suas bençãos e proteção sempre.

À minha mãe, Fátima, e ao meu pai, Isaias, pela dádiva da vida que me proporcionaram. Minha mãe, que foi a luz nos meus primeiros passos, guiando-me na descoberta das letras e das palavras, e meu pai, por sempre ter feito o melhor dentro das suas possibilidades, para eu ter a melhor educação.

Sou imensamente grata à minha filha Alice e ao meu marido Gustavo, que têm sido pilares inabaláveis de apoio em minha jornada acadêmica. Sua paciência e amor foram fundamentais, especialmente nos momentos de ausência e ansiedade que enfrentei nos últimos anos.

Sou grata à minha orientadora, Profª Drª Maria Augusta de Castilho. Minha estimada mestra, que sempre acreditou em mim, ensinando com dedicação e carinho. Seu apoio foi essencial para meu desenvolvimento.

À minha coorientadora Profª Drª Cleonice Alexandre Le Bourlegat. Nossa reaproximação após anos foi um momento especial e significativo, e sou muito grata por seu apoio e orientação neste percurso.

Aos professores que participaram desta banca de avaliação, contribuindo significativamente para o fechamento deste trabalho com seus valiosos ensinamentos.

Também ao PPGDL/UCDB com um agradecimento especial ao Prof. Dr. Michel Ângelo Constantino, coordenador do programa, além de todos os outros docentes que estiveram envolvidos.

A todos os colaboradores da Instituição, em especial à Belit, que se destacou pela cortesia e pelo apoio administrativo dedicado aos discentes.

Aos colegas de curso, cujos conhecimentos acadêmicos ampliaram meus saberes e contribuíram significativamente para minha formação.

Por último, mas não menos importante, expresso minha profunda gratidão a todos que estiveram comigo ao longo dessa jornada, acreditando e oferecendo suporte. Opto por não mencionar nomes para não correr o risco de esquecer alguém.

Estou imensamente grata pelo apoio que recebi de todos.

Há cinco tipos de artes: a pintura, a escultura, poesia, música e arquitetura, cujo principal ramo é a confeitaria.

Marie-Antoine (Antonin) Carême (1783 – 1833)

CAPIBARIBE, Aline Ribeiro da Silva. O *quilômetro zero* na valorização patrimonial da gastronomia local. 2025. X f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Local em contexto de territorialidades) – Universidade Católica Dom Bosco

RESUMO

A pesquisa em questão investigou a interação entre a produção e o consumo de alimentos em um contexto de proximidade, conhecido como "*quilômetro zero*", e como essa dinâmica pode contribuir para a valorização patrimonial da gastronomia local em Campo Grande, Mato Grosso do Sul. A motivação para essa pesquisa surgiu da necessidade de entender como a agricultura e o consumo influenciam a culinária e o desenvolvimento local, integrando-se ao estudo do Patrimônio Cultural Local e ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Local da Universidade Católica Dom Bosco. O foco na capital sul-mato-grossense é justificado pela sua forte relação com atividades rurais e um crescimento urbano acentuado, especialmente após a divisão do Estado de Mato Grosso em 1977. Essa transformação possibilitou a fusão de hábitos gastronômicos, onde tradições culinárias de diversas etnias e dos povos indígenas se entrelaçam, criando uma identidade gastronômica rica e diversificada. O objetivo geral da pesquisa foi verificar as possibilidades de interação entre a produção e o consumo de alimentos na valorização da gastronomia local, enquanto os objetivos específicos incluíram a identificação das origens e transformações do consumo agrícola desde a Antiguidade até a Modernidade, a discussão das concepções da gastronomia como prática cultural e arte, e a apresentação de novas estratégias para o desenvolvimento local baseadas na proximidade entre produtores e consumidores. A pesquisa adotou uma abordagem dedutiva e histórico-crítica, contextualizando fenômenos sociais em seus processos históricos e analisando como as relações sociais moldam a realidade. A metodologia foi qualitativa, focando na interpretação de dados coletados, com ênfase na revisão bibliográfica, incluindo materiais de historiografia consagrada e revistas especializadas em culinária, que, embora não rigorosamente acadêmicas, foram confrontadas com fontes teóricas consolidadas. A pesquisa foi estruturada em três capítulos: o primeiro analisou a História da Agricultura e suas implicações sociais, o segundo investigou a História da Gastronomia e suas interações sociais, e o terceiro discutiu novos conceitos agrícolas e gastronômicos relevantes para Campo Grande. Cada capítulo se desdobra logicamente, contribuindo para uma compreensão aprofundada da relação entre produção, consumo e cultura gastronômica local. Assim, a pesquisa não apenas gerou novos conhecimentos, mas também enriqueceu o campo das ciências humanas ao abordar a gastronomia sob uma perspectiva cultural e histórica.

Palavras – Chave: Agricultura, Gastronomia, Cultura, Desenvolvimento Local, Cadeias Curtas.

CAPIBARIBE, Aline Ribeiro da Silva. The zero kilometer in the enhancement of local gastronomy heritage. 2025. X f. Dissertation (Master's in Local Development in the context of territorialities) – Dom Bosco Catholic University.

ABSTRACT

The research in question investigated the interaction between food production and consumption in a proximity context known as "kilometer zero," and how this dynamic can contribute to the heritage valorization of local cuisine in Campo Grande, Mato Grosso do Sul. The motivation for this study arose from the need to understand how agriculture and consumption influence culinary practices and local development, integrating with the study of Local Cultural Heritage and the Graduate Program in Local Development at Universidade Católica Dom Bosco. The focus on the capital of Mato Grosso do Sul is justified by its strong connection to rural activities and significant urban growth, particularly after the division of the state of Mato Grosso in 1977. This transformation allowed for the blending of gastronomic habits, where culinary traditions from various ethnic groups and indigenous peoples intertwine, creating a rich and diverse gastronomic identity. The general objective of the research was to explore the possibilities of interaction between food production and consumption in the valorization of local cuisine, while specific objectives included identifying the origins and transformations of agricultural consumption from Antiquity to Modernity, discussing conceptions of gastronomy as cultural practice and art, and presenting new strategies for local development based on the proximity between producers and consumers. The research adopted a deductive and historical-critical approach, contextualizing social phenomena within their historical processes and analyzing how social relations shape reality. The methodology was qualitative, focusing on the interpretation of collected data, emphasizing literature review, including materials from established historiography and specialized culinary magazines, which, although not strictly academic, were contrasted with consolidated theoretical sources. The research was structured into three chapters: the first analyzed the History of Agriculture and its social implications, the second investigated the History of Gastronomy and its social interactions, and the third discussed new agricultural and gastronomic concepts relevant to Campo Grande. Each chapter logically unfolds, contributing to a deeper understanding of the relationship between production, consumption, and local gastronomic culture. Thus, the research not only generated new knowledge but also enriched the field of human sciences by addressing gastronomy from a cultural and historical perspective.

Keywords: Agriculture, Gastronomy, Culture, Local Development, Short Food Supply Chains.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

aC – Antes de Cristo

AP – Antes do presente

CA – Cerca de

CCC – Circuitos Curtos de Comercialização ou Cadeias Curtas de Comercialização

CoopUrb – Cooperativa de Agricultura Urbana de Campo Grande

dC – Depois de Cristo

FAO – Fundo das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação

GCR – Grupos de Consumo Responsável

IDH – Índice de Desenvolvimento Humano

IDEC – Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor

INCRA – Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária

ODS – Objetivos de Desenvolvimento Sustentável

ONGs – Organizações não-governamentais

ONU – Organização das Nações Unidas

PIB – Produto Interno Bruto

PMCG – Prefeitura Municipal de Campo Grande

SEDESC – Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Ciência e Tecnologia

SBSP – Sociedade Brasileira de Sistema de Produção

LISTA DE GRAVURAS

Gravura 1 –	Mostra o esboço da distribuição natural de cereais no Oriente Próximo.....	20
Gravura 2 –	Obra <i>A criada doméstica</i> , de Peter Jacob Horemans (1759)	45
Gravura 3 –	Caricatura de Jean - Jacques Grandvilles (1832) mostra um restaurante frequentado pela burguesia abastada.....	46
Gravura 4 –	<i>Las extraordinaires de Carême</i>	49
Gravura 5 –	Esboço de sobremesa de Carême.....	51
Gravura 6 –	Dois jovens cozinheiros com indumentária profissional: O da esquerda à moda antiga e o da direita com trajes modernos e <i>toque blanche</i> , desenhado por Carême.....	52
Gravura 7 –	Peça central de uma mesa desenhada por Carême para seu último livro <i>La pâtissiere pittoresque</i>	53
Gravura 8 –	Marie - Antoine Carême ou Antonin Carême.....	54
Gravura 9 -	17 ODS da Agenda 2030 da ONU.....	61
Gravura 10 –	Localização dos diferentes circuitos curtos de comercialização por estados brasileiros.....	71
Gravura 11 –	Mapa dos principais pontos de turismo rural nas imediações de Campo Grande – MS.....	87

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 –	Mostra tabela temporal resumida.....	33
Tabela 2 –	Mostra tabela temporal resumida.....	62
Tabela 3 –	Diferenças entre agricultura patronal e familiar.....	74
Tabela 4 –	Estabelecimentos que oferecem turismo rural em Campo Grande – MS, com experiência em <i>day-use</i>	86
Tabela 5 –	Mostra tabela temporal resumida.....	92

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	13
2	A HISTÓRIA DA AGRICULTURA.....	16
2.1	Do surgimento da agricultura à Antiguidade Tardia.....	19
2.2	A prática agrícola medieval.....	23
2.3	A agricultura na modernidade.....	27
3	O TRILHAR DA ARTE GASTRONÔMICA.....	34
3.1	Culinária: origens e desenvolvimento.....	35
3.2	Surgimento da Gastronomia: o papel de Carême.....	48
3.3	A Gastronomia na atualidade.....	54
4	O SISTEMA A QUILÔMETRO ZERO NA GASTRONOMIA.....	63
4.1	As cadeias curtas de comercialização alimentícia.....	64
4.2	A agricultura familiar.....	72
4.3	O Desenvolvimento Local campo-grandense.....	76
4.4	A agricultura familiar em Campo Grande – MS.....	81
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	93
	REFERÊNCIAS.....	97

1 INTRODUÇÃO

Esta pesquisa procurou responder a indagação de como a interação entre produção e consumo de alimentos em situação de proximidade (*quilômetro zero*) pode contribuir para valorização patrimonial da gastronomia local no contexto do Município de Campo Grande, Estado de Mato Grosso do Sul. Deste propósito, surgiu a intenção de pesquisar como a agricultura e o consumo dos alimentos se relacionam e interferem na culinária. Desta forma, a dissertação está identificada como ligada ao estudo do Patrimônio Cultural Local e ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Local da Universidade Católica Dom Bosco.

A opção espacial por investigar a capital sul-mato-grossense deu-se porque esta cidade possui uma forte vinculação com a atividade rural e forte crescimento urbano, tendo sido este observado especialmente após a divisão do antigo Estado de Mato Grosso e o surgimento de um novo ente federado no ano de 1977. Desta fusão brotaram hábitos gastronômicos importantes, em que elementos tradicionais das culinárias trazidas pelos colonizadores de diversas etnias e habitantes nativos, os indígenas, convivem e se misturam nas cozinhas locais, criando cheiros e sabores típicos.

O Objetivo Geral foi verificar as possibilidades interativas entre produção e consumo de alimentos, estabelecidas em situação de proximidade (*quilômetro zero*), na valorização patrimonial da Gastronomia local, assim como as oportunidades vislumbradas para Campo Grande / MS.

Em termos específicos, por sua vez, primeiramente foi objetivado identificar a origem e transformações da prática e consumo de produtos agrícolas ocorridas desde a Antiguidade à Sociedade Moderna. O segundo objetivo específico foi abordar as diversas concepções da gastronomia como prática cultural e arte de suas origens aos dias atuais. O terceiro objetivo foi apresentar as novas estratégias baseadas na proximidade física, social e econômica entre produtores e consumidores de alimentos (*quilômetro zero*) na valorização patrimonial da gastronomia local e as oportunidades vislumbradas para Campo Grande / MS.

Após a definição destes objetivos, desenvolveu-se uma pesquisa cuja base lógica foi dedutiva a partir de teorias existentes, permitindo uma análise estruturada dos fenômenos sociais. A tendência adotada, histórico – crítica, é observada quando o texto contextualiza esses fenômenos em seus processos históricos, revelando como as relações sociais e as ideologias moldam a realidade, contribuindo para uma compreensão mais aprofundada das dinâmicas sociais.

A produção textual foi realizada numa abordagem qualitativa, pois interpreta os dados coletados, em consonância com a fundamentação teórica, aprofundando-se na compreensão, análise e explicação das interações da produção agrícola com seus consumidores, correlacionando os resultados com as práticas culturais gastronômicas. Desta forma, observa-se a natureza pura da pesquisa ao não gerar conhecimentos práticos, mas sim gerar novos conhecimentos para o avanço das ciências.

A coleta de dados ocorreu por meio da revisão bibliográfica, privilegiando-se a consulta na Historiografia consagrada. Como a produção histórica sobre Gastronomia e suas relações sociais está ainda em fase inicial, buscou-se nas revistas especializadas em culinária, subsídios técnicos formativos de um delineamento cognitivo visando a compreensão, análise e formulação das conclusões advindas.

Estes materiais e os periódicos consultados, mesmo não tendo o rigor científico exigido pela academia, foram utilizados como fontes somente após seus conteúdos serem confrontados com outras já consagradas, demonstrando coerência histórica e fidelidade técnica, permitindo serem empregadas como referências para aquilo descrito na pesquisa e a inclusão de perspectivas diversas, enriquecendo a análise da realidade social estudada. Neste contexto, também foram utilizados materiais produzidos pela própria autora, em parceria com outros acadêmicos, uma vez que esses materiais versam sobre Gastronomia e foram aprovados pelo colegiado do PPGDL/UCDB¹.

Foi adotado o procedimento metodológico de se apresentar os textos em língua estrangeira grafados em itálico e suas respectivas traduções para o vernáculo nacional em notas de rodapé.

¹ A utilização de trabalhos previamente validados pelo colegiado assegura a qualidade e a credibilidade das informações apresentadas, contribuindo para um entendimento mais abrangente e fundamentado do tema.

A dissertação foi dividida em três capítulos, onde, em cada um deles, foi abordado determinado tópico argumentativo para embasar o consequente, num desenrolar lógico. O primeiro capítulo versou sobre a História da Agricultura e as implicações para a humanidade ao abandonar um sistema econômico em que era consumido apenas o ofertado pela natureza para outro em que a participação humana na reprodução das espécies era o ponto central. Apontou-se na antiguidade a agricultura, surgida na transição entre caçadores-coletores e sociedades organizadas, ter alterado profundamente a humanidade. Na parte referente à Idade Média, é abordado como a prática agrícola era a essência social de então. No tópico atinente à Modernidade, o trabalho discorre sobre os autores da Escola Clássica Inglesa e como os consagrados autores entendiam a problemática circundante ao trabalho na terra.

O segundo capítulo trata da História da Gastronomia, suas interações sociais e práticas como cultura, identificando comportamentos sociais e interações com o meio político, apresentando personagens históricas envolvidas com a culinária e suas interfaces. Por sua vez o terceiro capítulo aborda novos conceitos agrícolas e gastronômicos, como a agricultura familiar, *slow food*² e cadeias curtas de comercialização alimentícia no Município de Campo Grande / MS.

² Comer lentamente (tradução livre da autora)

2 A HISTÓRIA DA AGRICULTURA

Durante vários milênios, o Homem Moderno (*homo sapiens sapiens*) conviveu de forma simbiótica com a natureza circundante ao seu *locus* existencial. Para Conde (2003), existiriam dificuldades em se classificar o que seria um hominídeo, e esta conceituação é importante para a distinção conceitual de humanidade. Para este autor, em termos genéticos, a Família *Hominidae* é composta por orangotangos, gorilas, chimpanzés e o Homem. Contudo, existe o costume de chamar de hominídeo a linha evolucionista aos humanos modernos. Esta ideia estabelecia um ancestral comum entre estas espécies, quando teria ocorrido uma modificação adaptativa substancial, capaz de conduzir estes indivíduos adaptados até o *Homo Sapiens Sapiens*. O bipedismo, apesar de ser um fator evolutivo importante para a sobrevivência nas savanas, não é um elo divisor entre os hominídeos e seus ancestrais porque existem hominídeos não-bípedes e bípedes não hominídeos. Nas palavras de Conde (2003, p. 106):

Convendria, al menos, reconocer el dilema en el que estamos metidos. Si pretendemos sustentar el concepto de hominídeo en su sentido filogenético estricto, riguroso, deberíamos incluir en él a orangutanes, chimpancés y gorilas. Y si, por el contrario, nos aferramos al uso popular de “hominido” como un concepto capaz de englobar a los seres humanos actuales y a todos aquellos que nos anteceden desde que se dio el impulso original hacia la hominización, tendríamos que eliminar de él a los australopitecos y a los parantropos. Saltar de un criterio al otro, según las necesidades de cada momento, no parece ser la mejor solución.³

Nos primórdios da humanidade, a sobrevivência estava atrelada aos fatores ambientais, alheios até então à sua vontade, visto as fontes nutricionais disponíveis estarem esparsadas e a quantidade destes produtos ser inconstante, ou seja, ou era

³ Seria aconselhável, pelo menos, reconhecer o dilema em que nos encontramos. Se pretendemos apoiar o conceito de hominídeo no seu sentido filogenético estricto e rigoroso, deveríamos incluir orangotangos, chimpanzés e gorilas. E se, pelo contrário, nos apegarmos ao uso popular de “hominídeo” como um conceito capaz de abranger os seres humanos atuais e todos aqueles que nos precederam desde que foi dado o impulso original à hominização, teríamos que eliminar dele os australopitecos e os parantropos. Pular de um critério a outro, de acordo com as necessidades de cada momento, não parece ser a melhor solução. (Tradução livre da autora)

em quantidade tão elevada que impedia, para a estrutura humana da época, seu armazenamento ou insuficiente para alimentar adequadamente o grupo, forçando-os a procurarem novas paisagens tão logo aquela esgotava.

Os Primatas, grupo biológico ao qual os humanos, como visto acima, pertencem, geralmente, adotaram uma evolução mais generalista quanto ao *habitat* e alimentos, não sendo muito especializados, encontrados, preferencialmente, nas regiões tropicais, mas também em zonas desérticas, de savana ou glaciais. Sua dentição é adaptada a consumir uma variada gama de alimentos, consumindo os disponíveis em cada local habitado conforme sua disponibilidade.

Devido os alimentos serem fundamentais para a sobrevivência e reprodução das espécies, os primatas gastam boa parte do dia na procura, coleta e ingestão dos víveres necessários. Como a distribuição destes não é uniforme, aliado ao fato de serem presas de outras espécies animais, a organização biosocial dos primatas é influenciada pela questão alimentar. Estas observações têm sido importantes para identificar padrões comportamentais de nossos ancestrais.

A reunião em grupos pelos primatas não é um assunto pacificado entre os estudiosos do tema. Existe o questionamento sobre os primatas viverem em grupo. Se a associação acaba por determinar competição por recursos naturais e existe a possibilidade de maior disseminação de doenças também existiriam situações vantajosas sobrepujando as desvantagens. Para Cortés (2002, p.73):

Se han propuesto basicamente dos beneficios:

- 1- Aumentar la posibilidad de acceso a los recursos, generalmente alimentarios, que se convierten en un recurso colectivo y
- 2- Reducir la vulnerabilidad ante los predadores.⁴

A História da Humanidade, portanto, pode ser identificada quando uma espécie biológica, o *Homo Sapens Sapiens*, passa a percorrer a Terra de forma gregária, com seu primeiro período, o Paleolítico, caracterizado pela obtenção nutricional diretamente das plantas selvagens e fauna nativa. Diante disto, depreende-se a

⁴ Basicamente dois benefícios foram propostos: 1- Aumentar a possibilidade de acesso a recursos, geralmente alimentos, que se tornam um recurso coletivo e 2- Reduzir a vulnerabilidade aos predadores. (Tradução livre da autora)

limitação provocada por este tipo de economia: uma população tinha seu crescimento limitado àquilo oferecido pelo meio biológico. Caso algo ocorresse com esta oferta, reduzindo-a, as consequências demográficas seriam imediatas, determinando a redução populacional.

A população humana, entretanto, cresceu e espalhou-se por quase todos os continentes a despeito da barreira alimentar provocada pela coleta e caça. Os estudos históricos apontam no sentido de entender uma mudança na obtenção nutricional como causa direta desse aumento. O Homem adota a economia produtiva organizada para melhor se nutrir. Jacob (2003) fala de os humanos serem caçadores e coletores. Para facilitar o acesso à proteína animal passaram, com o tempo, a acurrarem suas presas, tornando-se pastores. De acordo com Piggott (1981), a distinção entre Paleolítico e Neolítico (o novo período) é entendido segundo a forma de subsistência econômica da sociedade, sendo as culturas neolíticas associadas à agricultura. Para Castanho (2017, p. 137):

A agricultura é uma atividade que tem o objetivo da cultura do solo para produzir vegetais para consumo humano e/ou para a demanda de criação de animais. Ainda neste contexto, o termo agricultura remete para a arte de cultivar os campos, representando também à questão do trabalho e das técnicas utilizadas para a obtenção dos produtos agrícolas.

Importante é compreender o avanço histórico da domesticação de plantas e animais na aventura humana para se entender a importância do acesso aos alimentos pela população, porque a agricultura é fundamental para o crescimento populacional. “Para um povo que queria multiplicar-se, as pastagens tornavam-se um modo de vida não rentável” (Jacob, 2003, p. 176).

A agricultura e a domesticação animal só ocorriam quando estas práticas eram vantajosas para as comunidades e os seres domesticados (plantas e animais) estavam disponíveis na natureza, ou seja, quando eram conhecidos e previamente consumidos pelas pessoas. Infere-se não ter existido a importação de espécimes alóctones para cercamento e introdução de novas dietas naquele momento. Esta nova forma de economia era irrelevante para comunidades funcionais de caçadores e coletores, em que a simples domesticação de animais, como o cão na Europa do Norte

(oitavo milênio AC), estava voltada à otimização de resultados na caça e não na modificação de hábitos relacionados à obtenção de alimentos (Piggott, 1981).

A expressão *Homem* refere-se à espécie humana, não, necessariamente, ao seu sexo masculino. Isto porque, segundo Jacob (2003), havia uma preponderância social feminina visto estas deterem a sabedoria do cultivar e empregar ervas com efeitos medicinais, fossem elas estimulantes ou com fins tranquilizantes. Eliade (1993) defende ser a agricultura uma descoberta feminina. Tal fato teria ocorrido porque os homens estavam em constante movimentação pela atividade de caça, enquanto elas, ao permanecerem mais tempo em seus abrigos, podiam observar os processos de semeadura, germinação e crescimento vegetal. Durante os primórdios das plantações, atribuíam-se poderes sobrenaturais às mulheres, sendo um apanágio feminino. A proeminência da mulher nas liturgias agrárias possuiria exemplos em diversas culturas espalhadas pelos continentes. “Esta solidariedade entre a mulher e o campo fértil conservou-se mesmo depois de a agricultura se ter tornado uma técnica masculina e de o arado ter tomado o lugar da enxada primitiva” (Eliade, 1993, p. 209).

2.1 Do surgimento da agricultura à antiguidade tardia

A agricultura é uma prática observational, com a introdução de técnicas agrícolas determinando profundas modificações psicológicas (Piggott, 1981). O Homem refletia a natureza e via as espécies se multiplicarem onde eram dispersadas. A humanidade do Paleolítico percebeu a germinação dos cereais quando lançou fora as sementes germinadas daquelas armazenadas em seu abrigo para o consumo agregado às carnes, as quais abrandava o sabor acre. Esta percepção se estendia às outras espécies animais porque existiriam evidências de formigas executarem, espontaneamente, atividades voltadas à produção de um tipo específico de cereal, conhecido como arroz de formiga, ao limparem a área ao redor de seu formigueiro dispersavam as sementes e impedirem o surgimento de outros vegetais, recolhendo as sementes com vistas ao seu consumo (Jacob, 2003).

Na Ciência Histórica, a arte de cultivar é entendida como o marco entre o sistema caçador / coletor e o surgimento das sociedades organizadas. A introdução de critérios tecnológicos na repartição temporal histórica humana, a exemplo da

Escola Russa, mostrou-se inadequada porque a forma de trabalhar os instrumentos de pedra variavam, existindo artefatos polidos já no Paleolítico tardio.

Neste sentido, existiram casos de comunidades que não adotaram a agricultura, mas mantiveram ajuntamentos populacionais fixos, como pescadores, sendo esta atividade uma forma especializada de caça. Igualmente também a cerâmica não pode ser considerada como réguia porque existiriam sociedades com cereais, povoados permanentes, animais domesticados e instrumentos pedregosos do tipo neolítico sem terem uma indústria cerâmica reconhecida, valendo-se de talhas de pedra (Piggott, 1981).

A passagem para o Neolítico não representou uma evolução do Mesolítico Final, tendo as economias agrícolas se originado num local específico da Ásia Ocidental (Gravura 1), daí se espalhado por complexos métodos de transmissão. Não existiria, pois, um evolucionismo histórico.

Gravura 1 – Mostra o esboço da distribuição natural de cereais no Oriente Próximo



Fonte: Piggott, 1981, p. 48.

No Oriente Próximo, por volta de 8.850 AC, comunidades já manuseavam cereais cultivados, apontando para o início de novos tempos nesta época. Mas estas plantas eram de distribuição restrita, entre os mares Adriático e Cáspio, apenas existindo provas de um primeiro cultivo neste local. Por volta de 7.000 AC, em Jericó⁵,

⁵ Jericó está situada no moderno Estado de Israel.

cultivavam-se cereais e criavam-se cabras. O ajuntamento era cercado por muralhas, com residências construídas de tijolos. No Egito e na Mesopotâmia, desenvolveram-se sociedades complexas, abandonando a arte lítica e operando com pleno conhecimento a metalurgia do cobre e do bronze, bem como a manipulação de metais nobres (ouro e prata). Na Europa cultiva-se provavelmente no sexto milênio AC e, seguramente, no seguinte. Na Grã-Bretanha ocorreu antes de 3.000 AC com as populações agrícolas vindo, provavelmente, do norte e oeste francês (Piggott, 1981).

Com o passar do tempo, os hominídeos continuavam a dedicar cada vez mais esforços à agricultura, e, por volta de 3 mil anos AP (antes do presente), a maior parte de seus alimentos provinha de fontes domesticadas, com milho sendo cultivado junto com abacate, amaranto, abóbora e algodão (Hancock, 2022, [s.p.]).

A agricultura estava difundida por toda a Europa por volta de 2.500 AC, valendo-se, todavia, estas culturas de instrumentos de pedra, ou seja, neolíticos. Os grupos praticantes do plantio conviviam lado a lado com caçadores e coletores (populações do norte europeu), coexistência duradoura, persistindo isto por vários séculos, possibilitando um intercâmbio técnico entre elas. As práticas agrícolas pelos nativos das planícies do norte da Europa e sul escandinavo ocorreu pelos contatos com povos danubianos feitos pelos caçadores e pescadores da região. São identificáveis três regiões agrícolas europeias (Piggott, 1981):

- 1- Europa Oriental, Cárpatos e Balcãs: Extensão à oeste das primeiras culturas do Oriente Próximo;
- 2- Na Ucrânia, vales dos rios Danúbio e Reno, estendendo-pelo Noroeste até a Bélgica, prevalecia uma forma de organização baseada na grande família não-dividida, com o plantio de forma itinerante;
- 3- No oeste do Rio Reno, por essa época podendo ser caracterizado como uma fronteira natural, nas zonas centrais e ocidentais do Mediterrâneo, bem como nas Ilhas Britânicas são encontradas diversas formas de ocupação e uso do solo, difíceis

de definir, identificando-se a existência de povoados com certo tamanho.

O manejo do solo, como já apontado, foi desigual entre os diversos povos. Alguns estavam intimamente vinculados com o plantio, enquanto outros não envidavam grandes esforços na atividade. Entre os agricultores estavam os antigos egípcios, cuja autoidentificação era *chemet*, isto é, filhos de *chemi*, a terra negra, massa fértil trazida pelas enchentes do Rio Nilo.

Por sua vez, entre os germânicos plantar não era algo valorizado, sendo pouco desenvolvidas as técnicas, tendo isso sido observado por Júlio César⁶ e pelo geógrafo contratado pelo Imperador Augusto⁷, Estrabão, do qual se observa:

Todos esses povos têm em comum uma coisa: mudam de lugar com muita facilidade porque não praticam a agricultura nem fazem grande aprovisionamento de mantimentos; habitam em cabanas pobres e vivem daquilo que colhem de um dia para outro; a maior parte da sua alimentação tem origem no gado, de modo que não têm dificuldades em carregar os seus pertences em carroças e deslocar as manadas para onde lhes aprouver⁸ (Jacob, 2003, p.175)

Apesar desta fonte não ser uma visão unânime entre os Historiadores, visto, como já afirmado, existirem indícios de agricultura na Europa não-romana antes do Imperador Augusto⁹. Por ocasião da crise do Império Romano e das grandes migrações germânicas, os povos lindeiros praticavam a agricultura de forma consistente, porém em quantidade inferior àquilo existente dentro das fronteiras imperiais (Jacob, 2003).

Ao fim da Antiguidade, com o ocaso do Império Romano do Ocidente em 476 DC, o mundo conhecido de então, a Eurásia e o norte africano, possuía uma economia

⁶ 13 de julho de 100 A.C.– 15 de março de 44 A.C.^[c]) foi um patrício, líder militar e político romano.

⁷ Roma, 23 de setembro de 63 A.C. – Nuvlana, 19 de agosto de 14 DC) foi o fundador do Império Romano e seu primeiro imperador.

⁸ Palavras de Estrabão (63 AC. ou 64 AC. — ca. 24 DC), sendo este um historiador, geógrafo e filósofo grego, autor da monumental Geografia, um tratado de dezessete livros contendo a História e descrições de povos e locais de todo o mundo que lhe era conhecido à época.

⁹ Augusto (em latim: Gaius Iulius Caesar Octavianus Augustus; Roma, 23 de setembro de — Nuvlana, 19 de agosto de 14) foi o fundador do Império Romano e seu primeiro imperador, governando de 27 AC até sua morte em 14 DC.

baseada na agricultura, sendo os bens comercializados a longa distância para suprir mercados consumidores nas grandes cidades imperiais romanas. Com a retração econômica provocada pela Crise do Quinto Século, a ruralização social, a tendência à autossuficiência e fragmentação política, a economia, em especial a europeia, continuou a representar aspectos agrários, mas com organização peculiar (Pirenne, 1982).

2.2 A prática agrícola medieval

A Idade Média, período histórico compreendido entre a Queda do Império Romano do Ocidente em 476 DC e a Queda de Constantinopla sob Maomé II, em 1453 DC, foi um momento, ao menos na Europa centro – ocidental, onde a vida tornou-se eminentemente rural, com grande parte da sociedade, especificamente os servos, vinculados à terra, num sistema conhecido como feudalismo. Foi o momento da construção das sociedades germânicas com os costumes imperiais, com aqueles possuindo forma de vida bem distinta do amálgama greco-romano, cuja cultura dominava toda a bacia do Mediterrâneo, com influência ibérica, fenícia, egípcia e persas, dentre outros (Jacob, 2003).

Os novos povos da Alta Idade Média (intervalo da formação feudal), possuíam um corpo e uma organização sensorial diferente da estrutura clássica. A civilização nórdica percebia a natureza de forma onde a agricultura seria uma agressão à terra, avizinhando ao roubo. Daí a pouca vontade dessas gentes em dedicar grandes esforços à lavoura.

A transformação destes povos em agricultores cabe à Igreja Católica e seus missionários, sendo o grande sucesso dos sacerdotes cristãos sedentarizá-los (Jacob, 2003) e transformar seu cardápio. Duby (1987) defende ter a prática agrícola medieval carolíngia influência dos agrônomos da antiguidade clássica romana. Para Braudel (1983), a base alimentar da população medieval era o trigo e os cereais panificáveis, sendo os demais alimentos complementares a esta dieta, com a cevada e a variedade tritícea miúda dominando a Bacia Mediterrânea.

A medievalidade desenvolveu técnicas agrícolas para suprir a demanda pelos produtos. As culturas (*coûtures*, em francês), termo ainda empregado no país gaulês

para designar os locais destinados à produção cerealista alimentar humana, não eram contínuas durante a Idade Média. Praticava-se um sistema de rodízio nas terras, onde, após um pousio obrigatório, quando, após esgotado o solo, voltavam a ser terrenos selvagens e baldios, com fertilização espontânea. Seu retorno ao cenário produtivo ocorria quando da restauração das condições adequadas ao plantio. Por sua vez, as hortaliças, possuindo maior proximidade com as habitações humanas e estábulos, por isso constantemente adubada, apresentavam uma produção mais prolongada (Duby, 1987).

Não existiam padrões de rotação das culturas, havendo grande variedade de modelos adotados. Por falta de meios, o homem curvava-se à natureza e deixava a terra se regenerar em seu tempo. Os longos períodos de pousio ocorriam porque, com a utilização dos terrenos até a exaustão, seria necessário um trabalho de revitalização, o que não ocorria. Primeiramente porque o medievo era mal equipado em termos agronômicos. Seus maquinários não eram capazes de revolver profundamente a terra, renovando os nutrientes. Importante ser frisado não se pode afirmar a trienalidade rotacional das culturas, porque os estudos excluem a porção mediterrânea da Europa, apresentando condições morfoclimáticas diferentes, com secas primaveris. Além disto, as fontes tratam dos empreendimentos agrícolas reais e eclesiásticos, concebidos com grande racionalidade.

Posteriormente, verificou-se a fragilidade interacional entre o gado e as lavouras. Apesar de existente, ela era insuficiente para alterar o panorama fértil europeu. Os animais de tração empregados nas charruas, ao movimentarem os implementos, depositavam esterco, mas em condições reduzidas. A quantidade de criação também não era expressiva, em especial pela pouca dedicação ao cultivo de forragem, dedicando-se os agricultores, prioritariamente à sua própria alimentação, deixando em segundo lugar o das criações, sendo estas, majoritariamente, abatidas no outono e as sobreviventes mantendo-se daquele pouco semeado. Durante o resto do ano eram os pousios¹⁰ e áreas incultas os locais onde a alimentação animal se dava, majoritariamente. Esta circulação as adubava, mas pela extensividade era insuficiente para causar resultados satisfatórios. Por sua vez, o estrume produzido e coletado era utilizado no cinturão verde das hortaliças.

¹⁰ Prática agrícola que visa evitar a queda da produtividade e devolver a vitalidade do solo, descanso de terras cultivadas.

O progresso do plantio, aprimorado pelos clérigos católicos, provocou a desagregação da estrutura fundiária medieval, com a desintegração do *manso*¹¹. Este fenômeno foi importante porque as técnicas agrícolas da Alta Idade Média serviam como freio ao crescimento demográfico. A ampliação das áreas cultiváveis, e melhorias produtivas, acabaram por provocar pressões demográficas, aliviadas com os *arroteamentos*¹² (Duby, 1987).

A ampliação das culturas, a melhora do ferramental agrícola e das técnicas de atrelagem, valorizaram os equipamentos e métodos agrícolas ao ponto de se equiparem em valor ao custo do solo onde eram realizados os trabalhos, indicando, naquele momento histórico, uma valorização maior da produção sobre a propriedade. Contudo, apesar do crescimento agrícola, e a decorrente ampliação populacional, surtos famélicos continuaram a ocorrer.

Tal fato, decorria de existirem produtos que, por sua especificidade, obrigatoriamente, deviam ser trazidos das regiões afastadas daquelas onde seriam consumidas, seja porque fosse raro, como o ouro e o sal, ou devido à sua origem, como os produtos marítimos em relação às paisagens interiores. As ditas grandes cidades medievais (20.000 habitantes) não possuíam capacidade de produzirem tudo aquilo necessário ao sustento de seus moradores, tendo de recorrer ao comércio (Pirenne, 1982).

O principal produto dietético europeu, o trigo, possuía características próprias em seu aproveitamento. O consumo do trigo nas cidades pequenas ocorria localmente. Somente os grandes agrupamentos urbanos tinham condições de enveredar pelo comércio à distância do cereal. Esta mercancia não é tão pujante quanto o da pimenta, mas propiciou rotas e sub-rotas comerciais importantes (Braudel, 1983). Os Estados europeus estavam muito envolvidos no comércio alimentício do século XVI, sejam eles grandes ou pequenos.

Tal como em relação ao sal, a avidez do fisco, no que diz respeito ao trigo, é insaciável. Além disso, o comércio do trigo abre a porta a uma série de favores e de graças. É uma alavanca de comando, um meio

¹¹ No contexto da Idade Média, entende-se o manso como a parte economicamente produtiva de determinada posse territorial.

¹² Desbravamento de áreas antes incultas.

de pressão, uma maneira de pagar serviços, de criar privilégios (Braudel, 1983, p. 623).

O transporte e as taxas alfandegárias impactavam nos preços do trigo comercializado. Com relação ao deslocamento, o comércio ocasionava empecilhos logísticos ao carregamento porque seu elevado peso por unidade volumétrica impedia o trânsito de grandes quantidades do produto, determinando sua circulação, exceto em caso de extrema escassez, em curtas distâncias e indicando os entrepostos comerciais cerealistas terem se localizado nas costas marítimas ou ao longo dos cursos fluviais (Braudel, 1983).

Como anteriormente afirmado, a ingerência estatal nos negócios tritíceos era intensa, tendo o comércio alimentício cerealista concentrado grande parte do trabalho administrativo do vice-rei espanhol na Sicília. A fiscalização nos mercados pelas instituições comunais com poder de polícia tinha como objetivo controlar o consumo além daquilo indispensável à sobrevivência, evitando o acúmulo e a especulação sobre o produto:

As administrações municipais tiveram que regulamentar, desde o começo, a importação dos víveres. Tinham não só que vigiar a sua chegada, mas também afastar o perigo do açambarcamento e da alta arbitrária de preços. Para garantir aos burgueses subsistências abundantes pelo menor preço possível, empregaram dois meios principais: a publicidade das transações e a supressão dos intermediários, por cujas mãos passam as mercadorias para chegar do produtor ao consumidor (Pirenne, 1982, p. 174).

Importante frisar que a tributação sobre o trigo e o controle do comércio esmagavam o campesinato europeu (Braudel, 1983).

A agricultura mostrou-se, pois, fator importante na existência humana. Com o racionalismo dominando o pensamento científico após o século XVII, estudiosos passaram a interpretar a produção agrícola dentro de parâmetros acadêmicos, tema merecedor de análise na atual pesquisa.

2.3 A agricultura na modernidade

Quando se aborda a agricultura na período pós-medieval, a Idade Moderna, a Escola Clássica Inglesa desponta como lugar de estudos científicos para compreender o uso da terra como fonte produtora de riqueza. Esta escola, cujos estudos não foram superados pelas modernas teorias políticas, abrangeu o período de, aproximadamente, cem anos, entre 1750 e 1850, sendo Adam Smith¹³ seu fundador e John Stuart Mill¹⁴ o último grande representante (Corazza, 2005).

[...] o pensamento econômico não evolui de modo linear e uniforme, de acordo com uma “seleção natural” dos melhores autores e idéias, que se afirmam como corretos ou verdadeiros. Ao contrário, evolui aos saltos, através de períodos de revoluções, consolidação e crises de idéias e teorias (Corazza, 2005, p.1).

Determinava a existência de três leis fundamentais do preço de um produto: A da oferta e da procura, a dos custos de produção e o custo de distribuição. Mas existiriam críticas a estas leis (Gide e Rist, 1949). Destas controvérsias acadêmicas surgem as ciências econômicas, aquelas destinadas a estudar a economia, justamente a análise da vida material de um grupo social. Para Gleiser (2013, p. 52):

A vida material é um dos aspectos mais básicos da vida, sob o qual outros aspectos — tais como o social, o político, o religioso e o artístico — podem ser construídos. A produção e distribuição de alimentos e moradia, os bens mais essenciais da vida, são a precondição para a sobrevivência de nossa espécie.

Neste grupo encontravam-se os fisiocratas, cujos membros acreditavam ser a agricultura a única fonte de riqueza econômica. Advogavam o não intervencionismo estatal na economia existindo uma *mão invisível*, como dizia Adam Smith, regulando o mercado (Gleiser, 2013).

¹³ Adam Smith (Kirkcaldy, c 5 de junho de 1723 – Edimburgo, 17 de julho de 1790) foi um filósofo e economista escocês.

¹⁴ John Stuart Mill (Londres, 20 de maio de 1806 – Avignon, 8 de maio de 1873) foi um filósofo, lógico e economista britânico.

Em 1798, esta corrente econômica formulou as chamadas *Leis da População*, possuindo dois postulados básico, quais seriam a população não sobreviver sem alimentos e o povo não deixará de reproduzir por um instinto intrínseco aos seres humanos. Ainda formularam a ideia da população, quando não controlada, crescer de forma geométrica, enquanto a produção de alimentos aumentar numa progressão aritmética (Corazza, 2005). Neste trabalho serão trabalhados dois autores que, por seus estudos, analisaram a questão da agricultura no contexto social. Thomas Robert Malthus¹⁵ e David Ricardo¹⁶ situam-se por volta da segunda e terceira décadas do século XIX.

Malthus defendia a ordem liberal e capitalista da economia inglesa no início de seu desenvolvimento. “Sua influência pesou grandemente nos debates políticos provocados, entre 1800 e 1830, por alguns dos graves problemas desse tempo: as leis sobre os pobres e as leis sobre o trigo, particularmente” (Poursin e Dupuy, 1975, p. 44).

Malthus (1996) entendia pela existência de um equilíbrio entre a quantidade de alimentos produzidos pela agricultura e o tamanho da população. Para ele, o crescimento populacional, provocado pela tendência natural de todo ser vivo em expandir seu número além do disponível em termos alimentares, inevitavelmente se antecipa ao aumento da produção de alimentos, provocando a diminuição dos salários e o aumento dos preços pela menor oferta relativa dos meios de subsistência (Malthus, 1978).

Podemos, portanto, concluir que, considerando o estado médio atual do mundo, os meios de subsistência, nas circunstâncias mais favoráveis à atividade humana não poderiam aumentar mais rapidamente do que a correspondente a uma progressão aritmética (Malthus, 1978, p. 222).

A fome e a carestia decorrente deste caos determinariam o desestímulo reprodutivo e a retração demográfica. Simultaneamente, os baixos salários favoreciam

¹⁵ Thomas Robert Malthus (Rookery, perto de Guildford, condado de Surrey, 13 ou 14 de fevereiro de 1766 — Bath, 23 de dezembro de 1834) foi um clérigo anglicano, economista e matemático iluminista britânico.

¹⁶ David Ricardo (Londres, 18 de Abril de 1772 — Gatcombe Park, 11 de setembro de 1823) foi um economista e político britânico de origem judaico-portuguesa.

a contratação de mais mão de obra e a produção aumentaria, abrandando a miséria e reestimulando a procriação, período de prosperidade duradouro até a reprodução do ciclo (Malthus, 1996).

O controle populacional, conforme Malthus, sempre ocorreu pela quantidade de alimentos disponíveis para consumo daí a conclusão Malthusiana para a descompasso no crescimento humano comparado ao alimentício ser a doença e a morte, levando a descrever uma sociedade próspera e igualitária, crendo somente no progresso da miséria. Por isso está classificado entre os autores *pessimistas* da Economia (Gide e Rist, 1949)

A pobreza faz parte das leis naturais, que indicam um futuro sombrio para a humanidade; não há distribuição de renda e reforma social que possa garantir um padrão de vida digno para os pobres; se a causa da pobreza é o excesso da população, qualquer distribuição só serve para estimular a indolência e a preguiça (Corazza, 2005, p. 5).

Malthus (1996) vê o problema do crescimento demográfico e da pobreza como intrínsecos e indissociáveis, relegando-os ao plano natural, descartando a questão social, seja como motivo para sua existência ou solução. Afirma não existir programa público ou privado capaz de erradicar a pobreza, tida esta como inevitável. O pobre seria o principal responsável por sua pobreza, cabendo a ele sair dessa situação. Para ele, o sofrimento e a carestia poderiam até despertar atitudes inovadoras e altruísticas.

Malthus se recusa a pensar na possibilidade de uma sociedade vivendo em abundância, pois, mesmo que se parta de uma sociedade ideal, logo os vícios da natureza humana e o aumento da população fariam aumentar a população e, com ela, a pobreza (Corazza, 2005, p. 6).

As *Leis dos Pobres*, programas sociais ingleses, eram repudiadas por Malthus (1996), apesar deste reconhecer atos de caridade nesta atividade, por três motivos:

- 1- A certeza do amparo, em sua época paroquial, levava pessoas despreparadas a contraírem matrimônios pela falta de receio em atravessarem momentos de miséria;
- 2- Também a oferta de mão de obra seria afetada porque diminuiria a mobilidade operária. À determinada região carecer de trabalhadores, os ociosos de outra localidade não se deslocariam atrás de trabalho ao estarem confortavelmente assistidos por alguém; e
- 3- A aquisição de alimentos para doação aumentaria o preço destes, impactando diretamente na vida daqueles não recebedores das benesses, ou seja, daqueles com trabalho e renda.

O projeto de *Lei dos Pobres*¹⁷, apesar de possuir aparência humanitária, enfrentou protestos considerados mal direcionados, apresentando um defeito crucial: aumenta a população sem garantir meios de subsistência, rebaixando a condição dos não assistidos e gerando mais pobreza. Nas palavras de Malthus (1996, p.273):

O projeto da lei dos pobres do Sr. Pitt tem a aparência de ser organizado dentro das intenções mais humanitárias, e o protesto levantado contra ele era, em muitos aspectos, mal dirigido e irracional. Mas deve se reconhecer que o projeto possui, em alto grau, o defeito grande e radical de todos os sistemas desse tipo, o de contribuir para aumentar a população sem o aumento dos meios de subsistência para sustentá-la; rebaixando então a condição daqueles que não são sustentados pelos auxílios paroquiais e, consequentemente, criando mais pobres.

Quanto à agricultura, Malthus entendia esta ser a uma atividade preferencial à indústria em termos de investimento porque aumentaria a produção de alimentos e a consequente queda nos preços (Malthus, 1996). Contudo, apesar de possuir base lógica, em termos empíricos a teoria malthusiana apresenta problemas ao desconsiderar avanços científicos anteriores às suas edições, omitindo aquelas com

¹⁷ As *Leis dos Pobres* foram um sistema de assistência aos pobres na Inglaterra e no País de Gales que se desenvolveu a partir da codificação das leis do final da Idade Média e da era Tudor em 1587-1598. O sistema continuou até que o moderno estado de bem-estar social surgiu no final da década de 1940.

potencial de contradizer seus pensamentos. Nenhuma estatística confirma as ideias deste pensador (Corazza, 2005).

Por sua vez, David Ricardo desenvolveu as ideias de Adam Smith, com suas obras representando a maturidade da economia clássica. O rigor analítico de sua obra determinou a inclusão da Economia Política no rol das disciplinas científicas. A obra de Ricardo condena a chamada *Leis dos Cereais (Corn Laws)*, medidas legislativas de cunho protecionistas na Inglaterra, onde era proibida a importação de trigo continental europeu quando o preço insular deste produto caísse abaixo de determinado patamar. Essas leis foram decorrência da queda nos preços agrícolas provocados pela possibilidade de importação propiciada pelo fim dos conflitos napoleônicos; interrompeu um ciclo de crescimento econômico nas ilhas com o aumento dos preços, gerando o aumento da renda oriunda da terra em dez vezes entre 1776 e 1816. Isto migra a questão dos preços agrícolas da economia para a política. Ricardo coloca a questão da distribuição dessa riqueza produzida pelo trabalho como o problema central da economia política, pois ela afetava as perspectivas do desenvolvimento. Corazza (2005, p. 2005) assim explica:

Ricardo coloca a questão da distribuição dessa riqueza produzida pelo trabalho como o problema central da economia política, pois ela afetava as perspectivas do desenvolvimento.

Ricardo (1996) analisa o problema da distribuição do produto social e como esta distribuição afeta a taxa de lucro e o crescimento econômico do país. Quanto menor a produtividade da terra menor a renda porque será necessário mais trabalho para a produção e maiores custos de transporte. Daí a importância do aperfeiçoamento das técnicas agrícolas para otimizar a produção e aumentar a renda. Em suas palavras:

Os melhoramentos na agricultura, porém, são de dois tipos: os que aumentam a capacidade produtiva da terra, e os que nos permitem, pelo aperfeiçoamento da maquinaria, obter o produto com menos trabalho. Ambos levam a uma diminuição no preço dos produtos agrícolas e ambos afetam a renda, mas não a afetam da mesma maneira. Se não occasionassem uma redução no preço dos produtos agrícolas, não seriam melhoramentos, pois a sua característica essencial é diminuir a quantidade de trabalho exigida para produzir

uma mercadoria, e esta diminuição não pode ocorrer sem uma queda no seu preço ou valor relativo (Ricardo, 1996, p. 52).

Para este mesmo autor, existiriam mecanismos autorregulatórios do mercado, tornando prescindível a participação estatal, sendo, portanto, sua doutrina contra o intervencionista. Porém, entende a tributação sobre alimentos básicos não diminuir seu consumo, apenas onerar o custo de sobrevivência do trabalhador. Isto porque, caso não ocorresse um reajuste salarial compensatório, a oferta seria maior que a demanda, derrubando os preços e, consequentemente, ampliando o consumo até o ponto de estabilidade. Além disto, a importação de alimentos tende a segurar, ao menos temporariamente, o aumento da mão de obra provocado pela inflação alimentícia, seu principal componente (Ricardo, 1996).

Haveria crise na demanda de um produto porque os pobres têm rendimento suficiente apenas para subsistência, impedindo qualquer investimento enquanto os capitalistas consomem o mínimo para reinvestir seus lucros e obter mais lucro ainda, cabendo apenas à nobreza o consumo porque esta possuía renda elevada e gastava de forma desmedida (Corazza, 2005). Para Ricardo, bons investimentos (fortalecendo a produção), conduzem ao crescimento agrícola, enquanto gastos improdutivos estatais e privados diminuem capital interno e particulares, conduzindo à miséria e à fome (Ricardo, 1996).

Diante daquilo apresentado neste capítulo, verifica-se a agricultura como fonte de sustentação humana. A distinção, contudo, entre o Homem e os demais seres vivos, também dependentes dos alimentos disponíveis, está na produção destes pelos humanos e sua preparação visando otimizar seus potenciais nutritivos. Cada agrupamento humano encontrou métodos diferentes de preparo dos alimentos, conforme o meio físico e biológico onde estão inseridos, além do seu caminhar histórico. Assim, alimentar-se também é uma expressão cultural e deve ser analisada pela academia.

Tabela 1 – Mostra tabela temporal resumida

A HISTÓRIA DA AGRICULTURA	
Paleolítico Entre 2,7 milhões de anos e 10.000 aC	<ul style="list-style-type: none"> Diversas espécies de primatas (hominídeos) convivendo na Terra Surgimento do Homo Sapiens Sapiens e dominação sobre outros
Paleolítico Entre 2,7 milhões de anos e 10.000 aC	<ul style="list-style-type: none"> Controle do fogo e culturas rudimentares Emprego de artefatos líticos lascados Economia nômade baseada em caça e coleta de alimentos.
Neolítico Entre 10.000 e 3.000 aC	<ul style="list-style-type: none"> Sedentarização e domesticação marcam a evolução humana. Produção econômica focada no controle agrícola e pastoreio.
Antiguidade 3.000 aC, aproximadamente	<ul style="list-style-type: none"> Surgem grandes estados e cidades; impérios dominam territorialmente. Chineses expandem cultura; escravidão impulsiona produção agrícola. Nutrição é reconhecida como essencial na interação social.
Idade Média Entre 476 dC à 1453 dC	<ul style="list-style-type: none"> Fragmentação política e feudalismo caracterizam a sociedade europeia. Monges católicos fundamentam a moderna agronomia científica agrícola.
Idade Moderna Entre 1453 e 1789	<ul style="list-style-type: none"> Centralização política fortaleceu o absolutismo e o poder real. Laços servis deram lugar à mobilidade social crescente.
Idade Contemporânea De 1789 aos dias atuais	<ul style="list-style-type: none"> Mobilidade social impulsionada por mercantilização da produção agropastoril. A Revolução Francesa marca o início do capitalismo moderno. Agricultura busca lucro, desvinculada do homem e da terra. Democracia promove melhor relação entre Estado e cidadãos.

Fonte: Autoria Própria

Da Tabela 1 verifica-se ser a agricultura o sustentáculo da humanidade, destacando a produção e preparação dos alimentos pelos humanos ao longo do tempo histórico. Cada grupo desenvolveu métodos de preparo únicos, refletindo cultura e ambiente, merecendo análise acadêmica.

3 O TRILHAR DA ARTE GASTRONÔMICA

Após o século XVIII o termo Gastronomia passou a fazer parte do vocabulário cotidiano europeu. Para os brasileiros, este se popularizou na última década do século XX, especialmente após a inserção de programas televisivos versando sobre o tema. Entender o que é a Gastronomia e como evoluímos de assar o alimento numa fogueira para as técnicas de cocção que hoje conhecemos, nos permite apreciar não apenas a arte de cozinhar, mas também a rica história cultural, social e econômica que moldou nossas tradições alimentares. A Gastronomia é, portanto, um elo entre passado e presente, unindo pessoas e suas culturas ao redor de uma mesa.

Para Franco, “A história culinária foi, quase sempre, inteiramente ignorada pela maioria dos historiadores, sociólogos e etnólogos”. Isso começou a mudar quando, em julho de 1985 o pesquisador Theodore Zeldin e o editor Alan Davidson, com o intuito de despertar o maior interesse acadêmico sobre o assunto, organizaram em Oxford, no *St. Anthony's College*, com grande destaque, o V Simpósio sobre História da Culinária. Assim diz Franco (1986, p. 79):

O sentido do termo *gastronomie*, que só se generalizaria no século XVIII, evoluiu, aos poucos, de estudo e observância das leis do estômago para preceitos de comer e beber bem – arte de preparar os alimentos para deles obter o máximo de deleite.

Trefzer (2009) aponta não estar a Gastronomia excluída da compartimentação social vigente na Idade Média Tardia e Idade Moderna, onde supostos estudos científicos indicavam diferenças físicas entre as classes sociais, determinando dietas diferenciadas para cada uma.

Nos tratados de medicina, botânica e agronomia, estudiosos difundiam a descoberta “científica” de que o estômago dos membros da nobreza seria mais sensível que o dos camponeses, razão pela qual os primeiros deveriam evitar alimentos fortes e grosseiros e preferir iguarias selecionadas, preparadas com maestria e refinamento (Trefzer, 2010, p. 80).

O termo *gastronomie* surgiu em 1623 como tradução da obra de Arquéstrato¹⁸ e tinha o sentido de observação das leis do estômago para comer e beber bem, sem os efeitos indesejados causados pelas más condições de armazenamento e preparo, ainda precários. Com sua evolução, passou a significar a arte de preparar e regozijar-se dos sabores alimentares.

Mais recentemente, volta a ter o sentido de observação da saúde, trazendo para a mesa conceitos de alimentos saudáveis, pouco processados e da escolha pela comercialização curta, diretamente do agricultor, cujo papel volta a ser o principal neste processo.

3.1 Culinária: origens e desenvolvimento

Sobre a maneira do homem escolher sua alimentação, Dumas (2005) afirma que todo homem nasce com a necessidade de alimentar-se para repor suas energias, variando apenas a percepção humana sobre isso. A diferença está na complexidade social onde o indivíduo está inserido. Quanto mais complexa a sociedade, maior a necessidade da alimentação por prazer, com a ingestão de nutrientes muito acima do necessário. Por sua vez, os grupos sociais ainda muito vinculados à obtenção de alimentos pela caça e coleta tendem a restringir-se a comer o indispensável à manutenção corpórea.

Alimentava-se, a princípio, como os outros animais, apenas pela necessidade. Com o domínio do fogo, o alimento torna-se comida, provocando sensações de prazer o que despertou nos humanos buscar melhorias em sua alimentação. Para Ponticelli e Capibaribe (2023), a alimentação limita-se a fornecer elementos nutritivos e energéticos, necessários para a manutenção corpórea. Já a comida possui elementos culturais que fazem com que as práticas alimentares sejam influenciadas pela oferta de alimentos e seu preparo, responsáveis diretos na formação do paladar e hábitos alimentares definidores da identidade e do ambiente onde o indivíduo teve sua iniciação alimentar.

¹⁸ Século IV AC. — ca. 330 AC, foi um poeta, gastrônomo, e provavelmente cozinheiro grego de Gela ou Siracusa, na Sicília.

Paleontologistas afirmam que o homem, diferente dos animais, alimentava-se além da saciedade, transformando o alimento em rituais e costumes de cultivo regional e condições geográficas em que viviam, transformando o hábito de alimentar-se em prazer à mesa. Com as reuniões preparatórias e distributivas das carnes obtidas pela caça, por seu tamanho, inicialmente em grupos familiares e em seguida por alguns vizinhos e amigos, desenvolveu-se entre esses povos a hospitalidade. Para Franco (1986, p.13): “os hábitos culinários de uma nação são sempre reflexo de sua história, geografia, clima e crenças religiosas”.

O nascimento da arte culinária está associado à criação de utensílios de pedra e barro, essenciais para a cocção, fervura e controle da temperatura dos alimentos. Sem esses instrumentos, a culinária como a conhecemos não seria viável (Franco, 1986). Também foi responsável por essa mudança neolítica a invenção do forno de barro pelos homens pré-históricos, produzidos com argila. Esses avanços tecnológicos foram expressivos para o fim do nomadismo, mantido mesmo com a domesticação animal.

A alimentação sempre esteve e ainda se mantém presente em comemorações rituais e passagens, estreitando ainda mais os vínculos de afinidade e fraternidade entre os comensais.

A princípio, a cultura gastronômica se apresentava bem definida em termos regionais, principalmente devido à oferta dos alimentos disponíveis no meio, além das manifestações religiosas locais, as quais os alimentos sempre foram parte das comemorações, com preparos rituais. Bolos de aniversário e casamento são, segundo Franco (1986), sobreviventes dessas práticas ritualísticas.

Assírios do século VII aC louvavam a alface e o alho. Já indianos de 1.400 aC refastelavam-se com carne bovina, posteriormente proibida com a divinização da vaca, passando a usufruir apenas do leite, embora seus derivados tenham sido descobertos apenas quando da invasão da Índia por arianos¹⁹. A descoberta e desenvolvimento dos laticínios trouxe maior valor agregado ao produto e conservação láctea. Por sua vez, na China, leite e seus derivados foram considerados por muito tempo impuros, não fazendo parte da dieta destes.

¹⁹ A origem desses arianos ainda é bastante discutida no meio acadêmico, mas acreditam-se que sejam povos da região norte do país.

Tribos bárbaras do norte da Europa permaneceram por muito tempo a base de uma dieta de frutas silvestres e carnes cruas enquanto no Egito, com a invenção do forno e desenvolvimento da fermentação tritícea, já se consumia diversos tipos de pães. Esta técnica de levedação já era conhecida no Oriente Médio desde 1500 aC, mas era religiosamente proibida aos israelitas por conta do conceito judaico de *Kosher*²⁰. Entretanto, mel, sal, azeitonas, azeite, uvas e vinho eram muito consumidos e apreciados na área do Mediterrâneo Oriental.

O plantio e consumo de batatas, originárias das Américas, o arroz asiático, especiarias da China, Índia e Indonésia foram rapidamente introduzidas na Europa e seu comércio, assim como a procura de novas rotas pesqueiras no Atlântico, Mar do Norte e Báltico, por volta do século XIV, e a busca por novos e desconhecidos prazeres à mesa, foram responsáveis pela ampliação do conhecimento do Homem sobre o mundo.

No aporte de Franco (1986), a Grécia teve uma grande importância no desenvolvimento da Gastronomia, ao se acreditar que esta, seguida de Roma, elevou a arte de servir à mesa a um patamar superior de sofisticação.

Inúmeros e eminentes escritores clássicos gregos escreveram sobre Gastronomia²¹. Pode-se destacar Ateneu²², que reuniu em treze de seus quinze volumes observações sobre costumes alimentares, bebidas e arte à mesa de, ao menos, oitocentos autores. Também achados históricos de peças pré-helênicas (Idade do Bronze), ornadas com motivos marítimos, revelam a importância da pesca como trabalho e alimentação na antiga Grécia.

Homero²³ descrevia que no século IX aC, escravas eram responsáveis pela moenda de grãos e preparo de refeições. Na Ilíada e Odisseia ele narra que o preparo das refeições, quando se recebiam convidados, se dava pelos anfitriões ajudados por amigos. Surgem os *mageiros* (cozinheiro, açougueiro e sacerdote), cuja atividade se assemelhava a de um padeiro. Evoluindo para *archimangeiros*. Estes acumulavam as

²⁰ Ou *Kasher*, é um conjunto de leis alimentares judaicas regulamentadoras da produção, preparo e consumo alimentar.

²¹ *Gaster*: ventre, estômago; *nomo* lei e *ia* substantivo, significando etimologicamente estudo ou observância das leis do estômago

²² Nascido em Náucratis, no delta do Nilo que viveu entre os reinados de Marco Aurélio e Caracala (170 a 223 d.C).

²³ Poeta grego, 928 a.C – ca 898 a.C, autor dos poemas clássicos mencionados.

atividades de cocção e chefes de cozinha, contando com uma equipe auxiliar, mas ainda não eram especialistas, visto cozinhar ser, ainda, um processo rudimentar.

No século IV aC, em Atenas, o preparo das refeições se dava pelos escravos cozinheiros, com proeminência sobre aqueles cujas tarefas eram as atividades diversas na casa, devido ao crescimento da afeição pelas boas comidas servidas nas residências. Para isso, houve um desenvolvimento também nos utensílios de cozinha. Outrora de pedra e argila, passaram a ser fabricados de bronze e metais preciosos adornados com esmero.

Desenvolveram-se então, banquetes gregos e romanos, com algumas diferenças culturais, mas ambos a partir de hábitos e dietas simples. Enquanto os gregos, em nome da moral e da higiene, apresentavam banquetes rápidos, os romanos serviam com extravagâncias, que só seriam incorporadas aos costumes helênicos após Alexandre²⁴ e os macedônios controlarem a região no século IV aC.

As guerras greco-romanas tiveram papel de destaque no desenvolvimento da Gastronomia imperial romana. Com a conquista da Sicília, cujos cozinheiros eram descendentes de gregos (em virtude de naquela ilha ter existido a *Magna Grécia*), a culinária latina progrediu expressivamente.

Em Roma, durante o reinado de Adriano²⁵, foi criado o *Collegium Coquorum*, uma academia com o objetivo de treinar os cozinheiros que se destacassem para serem mestres da cozinha. Os *chefs* oriundos dessa instituição eram considerados artistas, tornando-se indispensáveis e símbolos de ascensão social, visto uma casa possuir figura tão importante e estimada como estas, demonstrava a relevância e riqueza de seu proprietário, pagadores dos salários altos da categoria.

Roma suplantou os gregos ao desenvolverem diretrizes para jantares formais, nos quais, além da boa comida, foram introduzidas as etapas de serviço (alimentação primeiro, bebidas depois e, por último, entretenimento) e regras de etiquetas (mulheres e crianças apartadas na maioria das vezes e demarcação de lugares dos convidados à mesa). A pontualidade era uma exigência romana, cujos anfitriões não aguardavam os atrasados para dar início às festividades (Franco, 1986).

²⁴ Marco Aurélio Severo Alexandre, comumente designado por Alexandre Severo foi o último dos imperadores da dinastia dos Severos. Reinou de 222 a 235 DC.

²⁵ Públia Élio Adriano, também designado como Hadriano, foi imperador romano de 117 a 138 DC.

Os comensais, que chegavam com seus escravos, recebiam roupas curtas e sandálias leves para se trocarem antes de adentrarem à sala de jantar, chamada *triclínio* (por serem composta de três cômodos). Também recebiam guirlandas de flores e folhas para, segundo sua crença, os protegerem do excesso de álcool.

Por suas vezes, os gregos davam início ao chamado *simpósio*, reunião às quais era terminantemente proibida a presença das mulheres após a alimentação. Antes de iniciar o evento, eles trocavam as mesas altas e retangulares por outras baixas e menores onde ficavam frutas secas e frescas, nozes, azeitonas e copos de vinho à disposição dos convidados. Para evitar embriaguez, eles adicionavam água ao vinho, visto seu teor alcóolico ser superior a dezesseis por cento.

O mais antigo livro romano sobre cozinha disponível, *De re coquinaria*, (também conhecido como *Ars Magirica* ou *Apicius Culinaris*) é uma coletânea de receitas da Roma antiga, atribuída ao gastrônomo Marcus Gavius Apicius²⁶. Esse trabalho ganhou notoriedade a partir de manuscritos organizados por monges de Fulda nos séculos VIII e IX dC, e foi publicado formalmente apenas no século XIX dC. Embora redigido originalmente em latim, o livro apresenta receitas que refletem influências de outras tradições culinárias, como a grega.

Apesar de ser creditado a Apicius, sua identidade é incerta e seu conteúdo e estilo literário levam a crer que foi escrito por mais de um autor. O livro descreve preparos, tradições culinárias e a criação de um molho básico inventado pelos romanos chamado *garum* ou *liquamen*. Era um molho à base de vísceras e sangue de peixes, fermentados em barris com sal e ervas, por várias semanas expostos ao sol, ao qual eram acrescidos vinhos e temperilho²⁷. Mas os romanos não tiveram a capacidade de entender que, acima da quantidade de condimentos aplicados, a harmonia era o primordial na composição e criação de um prato (Franco, 1986).

Quanto à panificação, na Grécia, segundo escritos de Ateneu²⁸, havia dezenas de variedades de pães enquanto eles só se difundiram em Roma por volta do século II aC.

²⁶ Roma, 25 aC – 37 dC.

²⁷ Tempero grosseiro

²⁸ Escola (*Iudus*) fundada pelo Imperador Adriano em Roma, para a promoção de estudos literários e científicos (*ingenuarum artium*). O nome Ateneu fazia referência à cidade de Atenas, que ainda era considerada a sede do refinamento intelectual. O Ateneu estava situado perto do Monte Capitolino.

Foram os gregos que colocaram os pães definitivamente como parte da Gastronomia, ao acrescentarem ervas, sementes aromáticas, óleos vegetais, frutas, outros condimentos, especiarias, além de mel e castanhas. Este hábito encontra similares modernos na África do Norte, Oriente Próximo e países balcânicos.

Após seu colapso, a cultura imperial Romana perdurou por mil anos em Bizâncio (Constantinopla, atual Istambul), enquanto na Europa Central e Ocidental, a decadência se agravava, com comércio reduzido e estradas intransitáveis, o que dificultava também a comunicação. Os cruzados²⁹, em contato com o Império Bizantino e sociedade árabe, ficaram impressionados com a riqueza e o esplendor do Oriente, em disparidade com a mal ajambrada sociedade medieval. Havia festividades, intercaladas, contudo, por períodos de escassez alimentar e fome (Franco, 1986).

As diferenças entre a cozinha da Idade Média e as das antigas Grécia e Roma, se baseiam no fato da medievalidade, inicialmente, desconhecer grande variedade de processos coctivos. Inicialmente, a culinária medieval utilizava em seus preparamos, grandes lareiras às quais giravam espetos para assar carnes e penduravam caldeirões para o cozimento de legumes e sopas. Não se utilizava o forno, tão importante na antiguidade. E como nessas lareiras não havia possibilidade de controlar o calor para uma cocção lenta, não era possível o preparo de guisados e carnes com molhos, tão apreciados posteriormente. Somente no final do século XVIII se redescobriu a arte destas últimas iguarias, e recomeçaram a utilizar os fornos. Trefzer (2009, p. 81) descreve como era uma cozinha de então:

O centro das atividades é a *cucina principale*, a cozinha principal. Nela se encontra a grande lareira, bem como um forno, onde são preparados empadões e outros produtos de panificação. Sobre a lareira, há uma grande chaminé, além de duas barras giratórias, nas quais se podem pendurar na posição desejada caldeirões sobre as chamas. Integram ainda o aparato diferentes ganchos para a defumação de peixes e peças de carne. Chapas de ferro fixadas na parede de trás da lareira devem protegê-la e ao mesmo tempo refletir calor (Figura 1).

²⁹ Movimento militar cristão iniciado na Europa durante a Baixa Idade Média, cujo objetivo era retomar aos muçulmanos as terras no Oriente Próximo conquistadas por estes àqueles.

Além dessa descrição, Trefzer (2009) ainda relata a existência de cepos, armários, pedras de amolar, um pátio para evisceração de animais e a inexistência de fonte de água. As cozinhas deveriam ser limpas e bem arejadas. Entretanto, isso era o ideal, mas na maioria das vezes não correspondia com a realidade.

No século IV, chega na Península Itálica o *monasticismo*, movimento religioso caracterizado pelo desprendimento material, vida de trabalho e contemplação, enfrentando resistência inicial, tornando-se no século VIII importantes centros de estabilidade na Europa.

Os mosteiros, além de centros de contemplação, eram responsáveis por desmatar florestas, formando regiões de plantio férteis em terras outrora incultiváveis (os arroteamentos, assunto já abordado). Desenvolvendo plantio e jardinagem, foram responsáveis pelo retorno de legumes e frutas à dieta diária. Também foram importantes fontes de transmissão da tradição culinária herdada dos romanos.

Apesar da Europa conviver com banditismo, má conservação das estradas e impostos elevados, a prática comercial se desenvolveu e as feiras medievais ganharam muita importância. Foram elas as responsáveis pela troca de produtos alimentícios (peixes, laticínios, hortifrutti, grãos, cereais etc.) e, além disto, experiências e tradições gastronômicas.

Nos cenóbios, o excedente da produção e sua venda nas feiras afetou a vida contemplativa, gerando críticas por parte dos reformadores da igreja em relação aos excessos alimentares. Desta forma, não se pode negar que as ordens religiosas contribuíram para a transformação dos padrões gastronômicos, emergentes na Itália Renascentista e na França do século XVI.

A Renascença Italiana foi uma época em que a arte se expressou em diversos níveis, incluindo a Gastronomia. Obras do século XVI relatam uma concepção gastronômica mais refinada à mesa do que a ostentação e exagero característicos da Idade Média. A partir desta centúria, em virtude dos descobrimentos ultramarinos e o conhecimento de novas plantas europeias, antes pouco cultivadas, como aspargos, alcachofras, espinafre e ervilhas, o uso de legumes nas refeições ganha destaque e força (Franco, 1986).

Em 1533, Catarina de Médici³⁰ casa-se com Henrique, segundo filho de Francisco I, rei francês. Nascida e educada na corte papal de Florença, ela levou para a França elegância e muitos cozinheiros italianos, influenciando fortemente a cozinha francesa renascentista com extremo refinamento e bom gosto. Além disso, exigia cerimonial e louça fina, lançando para o mundo um novo conceito de etiqueta à mesa. Assim, a França monárquica e absolutista passa a ser um centro referencial de estilos na arte gastronômica.

Com o convívio social, as boas maneiras à mesa foram introduzidas na sociedade. Preferências e rejeições alimentares deixaram de ser relacionadas ao temperamento individual de cada ser humano, para se relacionarem com a posição sociocultural ao qual fizesse parte. Ao meio aristocrático-palaciano, atribuía-se maior bom gosto e etiqueta (Franco, 1986).

A maioria dos autores de livros da época afirmava serem a Europa e a França, o referencial de asseio e boas maneiras. Como, por exemplo, François Massialot³¹, ao afirmar no prefácio de seu livro *Cuisinier roïal et Bourgeois*³², que: “Somente na Europa reinam o asseio, o bom gosto e a habilidade no tempero” (Trefzer, 2009, p. 153).

Outro escritor da época, atento aos novos preceitos de bons modos foi Antoine de Courtin³³. Este publicou em 1671 *Le nouveau traité de la civilité qui se pratique en France parmi les honestes gens*³⁴. Rapidamente difundido, o livro apresentava normas de conduta social, respeitando a hierarquia da corte francesa, e menciona o uso do garfo (Fotografia 1) como utensílio para alimentação, conquistando espaço nas mesas nobres e burguesas, tornando-se um sinal de distinção. Um jogo de três talheres, garfo, faca e colher, além do prato, passou então, a ser oferecido a cada convidado dos jantares palacianos. E, ao final do século XVII, a louça de faiança³⁵ e a porcelana chinesa substituíram os pratos de estanho ou prata, refinando ainda mais as nobres mesas (Trefzer, 2009).

³⁰ Catarina Maria Romola di Médici (em italiano: *Caterina di Medici*) - Florença, 13 de abril de 1519 — Castelo de Blois, 5 de janeiro de 1589.

³¹ Limoges – 1660 / Paris – 1733, foi um chef francês que serviu várias personagens ilustres, incluindo Filipe I, Duque de Orléans, irmão de Luís XIV.

³² Cozinheiro real e dos burgueses (tradução livre da autora)

³³ Riom – 1622/Paris – 1685, foi um diplomata e homem de letras Francês, que ficou conhecido por seu Novo Tratado sobre a Civilidade.

³⁴ O novo tratado de civilidade praticado na França entre pessoas honestas (Tradução livre da autora)

³⁵ Tipo de cerâmica branca menos pura e porosa, necessitando esmaltação.

Fotografia 1 – Garfos dos séculos XVI, XVII e XVIII.



Fonte: Trefzer, 2009, p.67

Com o interesse da nobreza pela Gastronomia, os grandes cozinheiros, por gratidão e interesse, nomeavam seus pratos com os nomes de seus patrões e pessoas de destaque na sociedade. Essa prática promoveu diversas experiências com novos alimentos e preparos, bem como alguns casos isolados de pratos populares suplantando as barreiras sociais e compondo as mesas nobres, com versão mais refinada, muitos dos quais estão sendo redescobertos.

O refinamento e a elegância não estavam apenas nas mesas. Durante o século XVII, popularizou-se o complexo *service à la française*³⁶. Uma elaborada coreografia praticada pelos serviçais que levavam travessas de comida à mesa. Cada refeição era dividida em três ou quatro *services* e cada serviço era composto de um conjunto de pratos que era simultaneamente colocado sobre a mesa. Esse número de pratos

³⁶ Serviço à francesa (Tradução livre da Autora)

variava de acordo com a ocasião, quantidade de comensais e sua posição na hierarquia social, em que o bom gosto substituiu a quantidade de pratos pela variedade, todos preparados com muito requinte (Trefzer, 2009)

A França do século XVIII caminha para seu ápice gastronômico, enquanto a aristocracia inglesa limitava-se a importar cozinheiros franceses. Nessa ocasião, surge também uma distinção entre cozinheiros masculinos e femininos ainda presentes na sociedade moderna. Às mulheres que exerciam o cargo de cozinheira, eram atribuídos conhecimentos práticos e perpetuação de tradições familiares. Ao mesmo tempo, aos homens era permitido a arte de criar e inventar a partir de suas reflexões sobre os alimentos a serem preparados.

Os grandes *chefs* de cozinha tinham a reputação de artistas e eram tratados como pessoas de respeito nos palácios da nobreza. “eles são paparicados, mimados, acalmados quando estão nervosos, e não é absolutamente incomum todo o restante da criadagem ser sacrificada por eles”, constata o cronista Louis-Sébastien Mercier³⁷ [...] (Trefzer, 2010 p.171).

Identifica-se que a culinária dos lares nobres, influenciaram os burgueses que começaram a tratar sua alimentação com esmero, na tentativa de trazer para si um pouco de garbo. Entretanto, sem o desperdício e extravagância na preparação. Menon, um requisitado e destacado cozinheiro francês do século XVIII, cuja biografia se perdeu na História, tem inúmeras receitas e publicações atribuídas a ele. *La cuisinière bourgeoise*³⁸, responsável por torná-lo mais famoso que seus concorrentes, foi publicado em 1746, estabelecendo novos padrões de receitas e completamente voltado à mulher cozinheira, donas de casa burguesas ou empregadas (Gravura 2). Apresentava uma culinária acessível, menos trabalhosa, com elementos das tradições regionais e explicações de técnicas culinárias que possibilitavam replicar pratos de renomados *chefs* (Trefzer, 2009).

³⁷ Paris – 1740 - 1814, foi um dramaturgo e escritor francês.

³⁸ O cozinheiro burguês (Tradução livre da Autora)

Gravura 2 – Obra *A criada doméstica*, de Peter Jacob Horemans, 1759.



Fonte: Trefzer (2009) p. 173

No Brasil, com a vinda da corte portuguesa para o Rio de Janeiro em 1808, o primeiro cozinheiro italiano obteve êxito e fama e a ele eram encarregadas todas as refeições festivas da corte. Já os preparos de doces, considerados uma atividade nobre, eram reservados às senhoras cariocas, que mantinham a atividade quase como um adjetivo especial de uma boa dona de casa. Cada senhora da época devia possuir uma receita própria de doce que confeccionavam com esmero ao receberem comensais. Aos escravos cozinheiros, em sua maioria mulheres de confiança da senhora, instituíam a cozinha brasileira do dia a dia (El-Kareh, 2008).

O advento da Revolução Francesa (1789 - 1799), determinando a transformação da sociedade e a extinção da chamada nobreza hereditária, provoca uma mudança também na Gastronomia. Surgem estabelecimentos onde se podia comer e consumir à *la carte*, ou seja, podiam ser os pratos serem escolhidos dentro de um cardápio oferecido, prática rapidamente disseminada devido aos acontecimentos revolucionários (Trefzer, 2009).

Eram tabernas simplórias com o objetivo de alimentar viajantes. Restaurantes com características dos modernos que conhecemos, surgiram apenas no final do século XVIII. Muitos historiadores (Franco, 1986) afirmam que o primeiro restaurante

com essas características foi um albergue-taberna de alto nível chamado *La Tour d'Argent*³⁹ (ainda em atividade).

Acredita-se que o termo *restaurant* foi criado pelo conhecido proprietário de uma taberna de sopas e caldos de carne, de nome Boulanger em 1765. Ele anunciava em placas suas criações de sopas como *restaurants divins* (do verbo francês restaurar), atrevendo-se a servir diversos pratos com ovos e seu exclusivo *pés de carneiro ao molho branco* que o tornou famoso (Trefzer, 2009).

Esses ambientes se distinguiam de seus antecessores pela limpeza, tranquilidade, espaço amplo e decoração elaborada. O primeiro restaurante (Gravura 3), com serviço à *la carte* e extensa lista de pratos, novidade na época, foi aberto em Paris no ano de 1782 pelo chef francês Antoine Beauvilliers (1745 – 1817) e se chamava *La Grande Taverne de Londres*. Era frequentado pela aristocracia francesa e, por isto, durante a Revolução Francesa, Antoine foi preso, permanecendo no cárcere por dezoito anos. Apesar de seu restaurante não ter sido fechado, ele nunca o recuperou e abriu seu segundo restaurante muito próximo do primeiro, na *Galerie de Valois*. Beauvilliers também escreveu livros de receitas, atestando suas habilidades e relatando sua experiência profissional e busca incansável pela perfeição. *L'art du cuisinier* foi lançado em 1814, com dois volumes. (Trefzer, 2009).

Gravura 3 – Caricatura de Jean-Jacques Grandvilles, 1832; mostra um restaurante frequentado pela burguesia abastada.



Fonte: Trefzer (2009) p.195

³⁹ A torre prateada (Tradução livre da Autora)

O *restaurateur*⁴⁰, ao contrário do antigo regime no qual o *chef de cozinha* servia apenas uma única pessoa, o seu senhor, estava a serviço de sua vasta clientela e desta dependia da sua boa vontade e assiduidade.

Com o surgimento da cultura dos restaurantes, evidenciou-se que a burguesia recém-chegada ao poder sabia muito bem apreciar as conquistas culinárias da sociedade palaciana. {...} Muito do que a cozinha palaciana havia desenvolvido em termos de técnicas de cocção, modos de preparo e criações culinárias foi incorporado no século XIX ao repertório culinário das cozinhas de restaurantes e vive, permanentemente se adaptando aos hábitos alimentares em transformação, até os dias de hoje (Trefzer, 2009 p. 199).

Nesse período surge um personagem sem características que o pudesse considerar um bom *gourmand*. Por medo de ficar obeso na velhice, tinha uma alimentação muito frugal. Usou estrategicamente a Gastronomia através da realização de banquetes oferecidos em eventos políticos, onde a boa apresentação e a qualidade dos pratos servidos eram fundamentais para impressionar e conquistar aliados. Mesmo ele próprio não sendo adepto das mesas fartas, fazia questão que seus mais altos funcionários o fossem pagando para que suas mesas estivessem sempre cheias.

Essa pessoa era Napoleão Bonaparte⁴¹, agindo através de seu Ministro de Negócios Estrangeiros, Talleyrand⁴². Este dedicava, sempre que possível, uma hora pela manhã à seleção cuidadosa do menu para os jantares a serem servidos por Carême, seu cozinheiro particular. Napoleão ofereceu banquetes memoráveis que transcendiam a alimentação para reforçar laços e facilitar diálogos, muitas vezes resultando em acordos e alianças políticas. Também foi um dos primeiros a fazer uma ligação entre culinária saudável e equilibrada com o fortalecimento da saúde e prevenção de doenças (Franco, 1986).

⁴⁰ Dono de restaurante (Tradução livre da Autora)

⁴¹ Ajaccio, 15 de agosto de 1769 – Longwood, 5 de maio de 1821. Estadista e líder militar francês, ganhou destaque durante a Revolução Francesa liderando várias campanhas militares de sucesso durante as Guerras Revolucionárias Francesas, considerado um dos maiores comandantes da história.

⁴² Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord, Paris, 2 de fevereiro de 1754 – Paris, 17 de maio de 1838, foi um político e diplomata francês que ocupou altos cargos no governo revolucionário francês, sob Napoleão Bonaparte, durante a restauração da monarquia da Casa de Bourbon e sob o rei Luís Filipe.

3.2 Surgimento da Gastronomia: o papel de Carême

A Gastronomia como conhecemos hoje não existiria sem Carême. Ele a impactou de forma significativa, manifestando-se em questões práticas e teóricas. Foi um dos chefs mais influentes do século XIX e elevou a culinária a um novo patamar, transformando o ato de cozinhar em arte e disciplina formal e respeitável (Galvão, [s.d]).

O pouco que se sabe sobre sua vida pessoal é ter ele nascido Marie-Antoine Carême, em 8 de junho de 1783, em um casebre na Rue Du Bac, em Paris. Posteriormente passou a ser conhecido apenas por Antonin Carême. Veio ao mundo numa família de pais indigentes, sendo o 16º filho. Foram abandonados pelo patriarca em 1792, durante a época do chamado *Terror Jacobino*. Foi uma era de violência, na qual todos aqueles acusados de serem antirrevolucionários eram sumariamente executados na guilhotina, como, por exemplo, o Rei Luís XVI e sua esposa, Maria Antonieta (Trefzer, 2009).

Para sobreviver, Carême começou a trabalhar cedo, empregando-se num restaurante, onde aprendeu rapidamente o ofício de cozinheiro. Aos 15 anos entrou como aprendiz no estabelecimento de Sylvain Bailly, um dos mais renomados *patissiers*⁴³ parisiense de então (Lawrence, 2024).

Bailly logo percebeu o talento e ambição de Carême, quando este passou a modelar tortas inspirando-se nas formas arquitetônicas extremamente equilibradas, com perspectivas, luz, volume, simetria, jogo de proporção e todas as leis da arquitetura clássica. Eram chamadas *Las extraordinaires* (Gravura 4). Por isso permitiu que seu pupilo frequentasse, após o horário de trabalho, a *Bibliothéque Nationale*⁴⁴, onde aprendeu sozinho a ler, escrever e descobriu sua paixão pela arquitetura, cujas imagens de edificações históricas o tornaram famoso ao serem reproduzidos em marzipã⁴⁵ e levados à mesa.

⁴³ Confeiteiro (Tradução livre da autora)

⁴⁴ Biblioteca Nacional (Tradução livre da autora)

⁴⁵ Doce de origem árabe, preparado a partir de uma pasta feita de amêndoas moídas, açúcar e claras de ovos, que pode ser moldada.

Gravura 4 – Las extraordinaires de Carême



Fonte: Lawrence, 2024 (s.d)

Apesar de ter escrito muito sobre suas criações, trabalho e rotina, seu primeiro livro foi publicado postumamente, e pouco nos relata sobre sua vida pessoal. Sabe-se que era viciado em trabalho, trabalhando cerca de 15 horas por dia, ininterruptamente por até cinquenta dias. Elevou os padrões de higiene e organização em suas cozinhas, comandando-as com rotina militar.

Aproveitando-se da ascensão dos burgueses, Carême soube utilizar-se de sua influência e, com seus discípulos, apresentou à França o poder de uma classe dominante através de sua cozinha suntuosa, com pratos caros e exóticos que exprimiam toda sua criatividade. A refeição francesa tornou-se sinônimo de abundância e extravagância com diversidade e multiplicidade de pratos, enxoval de mesa impecavelmente alvos, bordados refinadamente. Prataria e criados compunham o cenário (*Cuisine à la française*, [s.d]).

Trabalhou em diversos e renomados restaurantes entre 1815 e 1823 que lhe renderam muito prestígio, também para reis e soberanos, trazendo-lhe riqueza e o título de *Rei dos Cozinheiros*. Dentre muitos, Trefzer (2009) destaca:

- 1- Charles-Maurice de Talleyrand, primeira pessoa a ocupar o cargo de Primeiro-Ministro da França. Trabalhou para Napoleão Bonaparte e ficou conhecido por sua enorme capacidade de sobrevivência política no governo revolucionário francês. Talleyrand incentivou Carême a produzir um novo e refinado estilo de gastronomia, usando ervas e vegetais frescos, e simplificando molhos com o uso de menos ingredientes e classificando-os em quatro grupos básicos utilizados até hoje e que são chamados molhos mãe ou molhos clássicos: Béchamel, Velouté, Espagnole e Vermelho.
- 2- Czar Alexander I da Rússia, governante do Império Russo durante o conturbado período das Guerras Napoleônicas. Ele mudou de lado várias vezes entre 1804 e 1812, passando de pacificador neutro, aliado de Napoleão Bonaparte até inimigo do imperador francês. Da temporada na Rússia acredita-se que Carême tenha sido o responsável pela troca do serviço à francesa pelo serviço à russa.
- 3- Príncipe Regente George IV da Inglaterra que teve uma vida extravagante contribuindo para a moda durante o Período da Regência, sendo o patrono de muitas formas de prazer, estilo e gosto. Seu charme e cultura lhe valeram o título de o *Primeiro Cavalheiro da Inglaterra*, porém suas relações e jeito devasso, lhe renderam o desprezo do povo e diminuíram o prestígio da monarquia. Foi um dos exemplos que despertou em Carême a percepção da necessidade de luxo e etiqueta por parte da nova aristocracia que surgia, para quem criou exclusivas e refinadas receitas.
- 4- Napoleão Bonaparte que, embora fosse indiferente com o menu para si, preocupando-se apenas com seu valor nutritivo, era hábil em relações sociais, usando a Gastronomia como ferramenta nas mesas de negociação política. Em 1804 deu dinheiro a Talleyrand para que ele comprasse o *Chateau de Valençay*, nos arredores de Paris, servindo este como uma espécie de centro de atividades diplomáticas.

No âmbito trivial segundo Tommasi (2022), Carême introduziu técnicas que revolucionaram a forma como as iguarias eram preparadas e apresentadas. Organizou de forma pioneira suas cozinhas e sistematizou receitas, facilitando o trabalho dos cozinheiros. Melhorou a qualidade e consistência dos pratos servidos. Pesquisou reações químicas, aperfeiçoou doces já conhecidos, como a *charlotte*, provando assim ser um padeiro incomparável, um cozinheiro preciso e um confeiteiro impecável com rico conhecimento em arquitetura. Sendo também estudante desta ciência, ele usou de seus conhecimentos para modelar suas sobremesas em camadas e sempre muito altas, colocando esboços das preparações (Gravura 5) nas receitas para que posteriormente as pessoas soubessem montá-las, sendo, desta forma, as primeiras fichas técnicas.

Gravura 5 – Esboço de sobremesa de Carême



Fonte: *Cuisine a la française*, [s.d] s.p

Carême foi, de fato, o primeiro a elevar a arte culinária quase ao nível de uma ciência. Criou sobremesas atemporais como os merengues e *bavaroises*; recriou a massa folhada, estabelecendo o procedimento que é utilizado, até hoje, nas cozinhas, e através dela criou os *vol au vents* e a sobremesa *Mil Folhas*. Foi o primeiro chef a servir um suflê; criou a *Patê à choux* e o *éclair*, que assim ficou conhecido somente vinte anos após sua morte.

Em 1804, encarregado dos banquetes diplomáticos de Napoleão, Carême preparou um menu diário com produtos da época, utilizando apenas produtos locais e sem os repetir por um ano. Um desafio vencido num tempo em que as mesas da alta sociedade ofereciam pratos caros e exclusivos (Tommasi, 2022).

Teoricamente, Carême também fez importantes contribuições ao pensamento gastronômico. Escreveu vários livros, nos quais não apenas compartilhava receitas, mas também discutia conceitos de apresentação e estética na Gastronomia. Carême acreditava que a comida deveria ser uma experiência sensorial completa, envolvendo visão, paladar e até mesmo a emoção. Isso levou à valorização da apresentação dos pratos, um aspecto fundamental na Alta Gastronomia moderna.

Credita-se a ele a criação do tradicional chapéu de chef, o *Toque Blanche*, cuja altura identifica dentro da cozinha o posto exercido por cada um, sendo o chef, líder e responsável pelas criações dos pratos, o mais alto entre todos. Redesenhou uniformes (Gravura 6), panelas e moldes culinários. Estabeleceu regras de cozinha que, unindo técnica à criatividade, estabeleceram uma base e a forma como a culinária é praticada até os dias atuais. Além disso, foi o grande fundador do conceito de Alta Gastronomia, e colocou todas as suas criações à disposição da culinária da França (Trefzer, 2009).

Gravura 6 – Dois jovens cozinheiros com indumentária profissional. O da esquerda à moda antiga e o da direita com trajes modernos e *toque blanche*, desenhado por Carême.



Fonte: Trefzer, 2009, p. 212.

Carême, que se casou aos vinte anos, teve um filho e uma filha chamada Marie, esta provavelmente de uma amante. Dedicou os últimos anos de sua vida para redigir sua grande obra literária, *L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle: traité élémentaire et pratique*⁴⁶ (1833) em cinco volumes, sendo os dois últimos lançados por seu discípulo Plumerey postumamente. Correspondem a centenas de receitas, menus, montagens de mesas, História da culinária francesa e instruções de como organizar a cozinha.

Além desta magnífica obra, seus grandes feitos para a Gastronomia estão descritos em: *Le pâtissier pittoresque*⁴⁷ (1815), *Projets d'architecture pour l'embellissement de Sainte Petersburg*⁴⁸ (1821), *Le maître d'hôtel français*⁴⁹ (1822), *Le pâtissier royal parisien*⁵⁰ (1825), *Projets d'architecture pour l'embellissement de Paris*⁵¹ (1826), *Le Cuisinier parisien, Deuxième édition, revue, corrigée et augmentée*⁵² (1828), *Le Pâtissier pittoresque* (1828 e a segunda edição em 1842) (Gravura 7).

Gravura 7 – Peça central de uma mesa desenhada por Carême para seu último livro *La pâtissiere pittoresque*



Fonte: Kelly, 2005, p.25.

⁴⁶ A arte de cozinhar no século XIX: Tratado elementar e prático (Tradução livre da autora)

⁴⁷ O confeiteiro pitoresco (Tradução livre da autora)

⁴⁸ Projetos arquitetônicos para o embelezamento de São Petersburgo (Tradução livre da autora)

⁴⁹ O gerente do hotel francês (Tradução livre da autora)

⁵⁰ O confeiteiro real parisiense (Tradução livre da autora)

⁵¹ Projetos arquitetônicos para o embelezamento de Paris (Tradução livre da autora)

⁵² O chef parisiense, segunda edição, revisada, corrigida e ampliada (Tradução livre da autora)

Carême (Gravura 8) se retirou da cozinha quando passou a se dedicar aos seus livros. Esta decisão não foi tomada apenas por desejo de escrevê-los, mas também devido a uma doença pulmonar adquirida durante seus anos de cozinha em que inalou excessivamente fumaça de carvão mineral, que abasteciam as cozinhas e eram altamente prejudiciais à saúde. Faleceu em 12 de janeiro de 1833, em Paris, aos 48 anos, sendo sepultado no Cemitério de Montmartre, ou Cemitério Norte. Balzac⁵³ escreveu sobre ele: “Morreu queimado pelo fogo directo dos fogões e pelo seu génio” (Tommasi, 2022).

Gravura 8 - Marie-Antoine Carême ou Antonin Carême



Fonte: Tommasi, 2022, s.p

3.3 A Gastronomia na atualidade

Com as viagens intercambiais, a cozinha francesa, que sempre foi referência na Gastronomia mundial, ganhou ainda mais destaque, se espalhando e interagindo com as tradições gastronômicas locais por todo o globo, resultando em pratos únicos que, muitas vezes, preservam a essência e técnica francesa, mas incorporam

⁵³ Honoré de Balzac (Tours, 20 de maio de 1799 – Paris, 18 de agosto de 1850) foi um prolífico escritor francês.

ingredientes, sabores e métodos locais. Com sua capacidade de se reinventar possibilitando que *chefs* de diferentes partes do mundo explorem sua criatividade misturando a base clássica com suas próprias heranças culinárias, o repertório da cozinha gaulesa enriqueceu e fortaleceu sua posição como uma das bases da gastronomia internacional.

Ainda hoje considerada uma das mais técnicas e refinadas do mundo, a cozinha franca tem sua verdadeira riqueza na capacidade de integração e reinterpretação, adicionando culturas culinárias diversas à sua, absorvendo e adaptando tradições que se transformam e não a fazem perder sua identidade. Este fenômeno ilustra como a culinária pode ser um reflexo das interações humanas, da História e da globalização, promovendo um rico diálogo entre sabores e técnicas que encantam os paladares em todo o mundo.

A culinária, como as outras artes, não é estática. A história de sua evolução, desde os tempos mais remotos, difere segundo a área geográfica e as épocas. Variações climáticas, a abundância das colheitas e a estabilidade política – guerra ou paz – são fatores que influenciam o padrão de vida e consequentemente a quantidade e qualidade dos alimentos disponíveis (Franco, 1986 p.129).

Existe dentro da cozinha, uma disputa entre estilos mais complicados, pesados, elaborados, condimentados e o seu oposto. Para os primeiros, a compatibilidade entre os elementos é o menos importante no processo.

Surge, porém, uma nova cozinha sutil, onde o importante é saber o que fazer com cada elemento, combinando-os para obter resultados leves e inteligentes, cujos sabores, mesmo misturados, mantêm o seu gosto individual, sendo seu nome popularizado em 1980 pela imprensa especializada gastronômica ao publicarem um artigo de Henri Gault e Christian Millau, em que relatam o aparecimento da *nouvelle cuisine*⁵⁴.

O fato desencadeador foi um jantar promovido por Paul Bocuse no início dos anos 60. ‘ele queria proporcionar um verdadeiro espetáculo para os olhos e estômagos: sopa de lagostins, empanadas de robalo, etc. Perfeito, mas aquilo foi tudo, menos uma revelação. De todo

⁵⁴ Nova cozinha (Tradução livre da autora)

modo, na mesma noite os dois visitaram mais uma vez o restaurante de Bocuse em Collonges-au-Mont-d'Or: 'é então Paul Bocuse nos serve uma simples salada de vagens com tomates. Um prazer supremo, o aroma da horta, um sabor inesquecível. Depois ele nos trouxe salmonetes apenas levemente fritos. Mais uma vez fomos dominados por aromas que fazia uma eternidade não sentíamos. Havíamos acabado de descobrir a *nouvelle cuisine*' (Trefzer, 2009 p. 269).

Com a explosão dessa tendência em meados dos anos 1970, seus criadores, Alain Chapel, Alain Senderens e Michel Guérard afirmavam que a cozinha precisava apenas ser uma continuação da natureza à mesa, onde os excessos anulam o trabalho desta, desprezando totalmente gorduras e temperos em excesso, praticando uma culinária contemporânea, inovadora.

Apesar de não ter participado da criação do novo estilo, Paul Bocuse foi o maior propagador da *nouvelle cuisine*. Comunicador hábil e bem-humorado, Bocuse que ganhou sua primeira estrela Michelin⁵⁵ em 1961, tornou-se porta voz desta nova Alta Gastronomia francesa, tornando-se personagem de identificação nacional do estilo.

A *nouvelle cuisine* surge numa época em que são exigidos pouco esforço e consequentemente, pouco gasto energético da população, que estão em pleno período de automação e mecanização. O automóvel está se popularizando com a mesma velocidade que a consciência do quanto o excesso de peso é prejudicial à saúde. Estão na moda corpos delgados e esbeltos.

Preocupada também com uma nova apresentação da comida, o estilo ostenta um refinamento nos detalhes. Na composição dos pratos, sempre servidos em louças brancas, com bordas largas, assim como telas à espera de um artista para preenchê-las com pequenas porções cromaticamente combinando entre si, trazendo a estética oriental ao ocidente, respeitando a sazonalidade e o frescor dos insumos, adequando-se ao mercado ao novo ritmo de vida (Bona, 2007).

A *nouvelle cuisine* foi responsável pela popularização de ingredientes que há pouco eram desconhecidos ou considerados exóticos. Por meio das muitas viagens de intercâmbio, foram descobertos e aperfeiçoados novos pratos, técnicas e hábitos

⁵⁵ Guia turístico publicado pela primeira vez em 1900 por André Michelin, industrial francês, fundador da *Compagnie Générale des Établissements Michelin*, fabricante dos pneus Michelin. Seu objetivo era promover o turismo para o crescente mercado automobilístico. Está presente na maioria dos países europeus e em vários no mundo todo.

culinários. Com forte influência da cozinha oriental, com apelo especial à estética, com sua variedade e harmonia de cores, reafirmando o “cuidado em fazer com que o alimento seja tão agradável aos olhos quanto ao palato” (Franco, 1986, p. 131).

Paralelamente a esse movimento, a industrialização trouxe mudanças significativas nos hábitos alimentares da sociedade, que alteraram a forma como os alimentos eram produzidos, distribuídos e consumidos.

Os progressos da zootecnia, da pasteurização, da técnica de conservação em lata e por refrigeração ou congelamento, no século XIX, transformariam os hábitos alimentares através de seu sistema de distribuição, que promovia um intercâmbio de costumes e produtos alimentícios, tornando-os cada vez mais semelhantes em todo o mundo (Franco, 1986).

Com a industrialização, aumentou a produção em massa dos alimentos e a disponibilidade de produtos enlatados e pré-cozidos, respondendo a uma demanda que buscava conveniência e praticidade, permitindo refeições rápidas em uma sociedade cada dia mais acelerada.

A popularização de um tipo de restaurante que atendesse a essas expectativas é um exemplo direto dessa nova realidade. São estabelecimentos que oferecem, não apenas refeições rápidas, mas também uma experiência de consumo centrada na eficiência e padronização dos alimentos ofertados. É o nascimento do *Fast-food*⁵⁶.

O *fast-food* nasce da rotina acelerada das pessoas, principalmente os adolescentes, que não dedicam o tempo necessário para se alimentar devido aos inúmeros compromissos escolares e profissionais. Porém, alimentos ultra processados, padronizados, perdem seu valor nutricional e sabor, por isso a estes alimentos são adicionados grandes porções de gorduras, sal e açucares, tornando difícil resistir aos apelos do palato (Fuke *et al.*, 2015).

Enquanto a *nouvelle cuisine* propõe uma redescoberta da Gastronomia, valorizando sabores autênticos, frescos e nutritivos, a indústria e a cultura do *fast-food* refletem uma era onde a conveniência se sobrepõe a esses conceitos, gerando um paradoxo nas práticas alimentares contemporâneas: de um lado, há preocupações sobre a qualidade nutricional dos alimentos industrializados e a perda das tradições e

⁵⁶ Comer rápido. (tradução livre da autora)

do outro a contemplação de uma praticidade e rapidez que condizem com as novas representações sociais (Góes, 2010).

Por atender às atuais necessidades de praticidade, rapidez e relacionamentos impessoais, consequências da cultura urbana e a cadênciça com que eles se desenvolvem, não há que se aludir aos *fast-foods* como um retrocesso gastronômico, segundo Góes (2010).

A grande crítica ao *fast-food* é, justamente, a padronização: Estão sempre prontas, disponíveis, saborosas e seu consumo é viciante. Ciente disso, a indústria de alimentos está sempre buscando meios de equilibrar as quantidades certas para promover cada vez mais um consumo maior de seus produtos (Fuke *et al.*, 2015).

Com o aumento da consciência alimentar, a comida passa a ter um papel fundamental nas escolhas dos indivíduos preocupados, não somente com o que lhes é servido em seus pratos, mas também todas as questões ambientais que envolvem a exploração humana, poluição ambiental, perda identitária, globalização e cadênciça da vida.

Com essa tendência, e embasado em estudos que apresentaram nos anos 1980, as consequências de comer rapidamente, como estresse e desequilíbrio à saúde, surge, a partir de 1986, um movimento antagônico ao *fast-food*: o *slow-food*, objetivando um resgate do comer devagar, apreciando à mesa, com receitas que preservam tradições e ingredientes frescos, muitos deles sendo postos de lado na hora da escolha alimentar em virtude da globalização dos insumos (Fuke *et al.*, 2015).

Três jovens da região de Piemonte, norte da Itália, iniciaram um movimento precursor do que seria conhecido como *Slow-food*. Carlo Petrini, Azio Citi e Giovanni Ravinale, inspirados por ideais comuns se uniram para desenvolver projetos de cunho social no início dos anos 1970, trabalhando ativamente na região em atividades destinadas aos menos favorecidos, como a abertura de uma cooperativa de revenda de produtos alimentícios: o *Spaccio di Unitá Popolare*, na cidade de Alba, em 1975, ano em que Petrini se elege vereador e aumenta a visibilidade dos inúmeros trabalhos do grupo (Gentile, 2016).

Um acontecimento, de repercussão internacional em 1986, na região vinícola de Piemonte, após o envenenamento e morte de dezenove pessoas por um lote de vinhos adulterado, a confiança dos consumidores e a credibilidade nos produtos

alimentares foi muito abalada e diminuiu o consumo e a venda em 50% (Gentile, 2016).

Era vital que os produtores revertessem a situação, certificando a qualidade e procedência idônea de seus produtos. Além de identificarem e condenarem os distribuidores e produtores responsáveis, as vinícolas italianas intensificaram suas condutas aplicando medidas de controle muito mais rígidas, assim como aconteceu na Áustria, França, Alemanha Ocidental, Dinamarca e outros países (Sitta, 2021).

A década de 1980 marcou a Itália por um período de enfraquecimento dos ideais políticos e culturais que dominaram suas décadas anteriores, ultrapassando seu auge econômico do pós-guerra. Esse momento, caracterizado pela diminuição da excitação política, resultou no maior acesso a bens de consumo, educação e serviços que contribuíram para a formação da nova classe média, também caracterizado por mudanças sociais e econômicas de orientação neoliberal, que priorizava valores individualistas e o sucesso pessoal e financeiro, permitindo às famílias italianas, desfrutarem de um bem-estar material que gerações anteriores não experimentaram ou lutaram para conquistar (Gentile, 2016).

Atenta a essas mudanças, as indústrias de lazer e entretenimento passaram a oferecer diversão e a incentivar o consumismo. Silvio Berlusconi⁵⁷ destacou-se consolidando um monopólio de rede de televisão e mesclava uma programação leve, acessível com uma forte presença da propaganda, mudando e moldando as preferências e comportamentos dos consumidores.

Nessa época, chegam à Itália os primeiros *fast-foods*, com produtos e práticas de consumo totalmente diversos à cultura italiana, fazendo com que ingredientes, receitas e hábitos alimentares usuais fossem relegados a um segundo plano nas tradições alimentares.

Nessa conjuntura, durante a inauguração de uma loja do McDonald's próxima a *Piazza di Spagna*, em Roma, após uma manifestação contrária, surge o termo *slow-food*, que em breve se tornaria o nome do movimento criado por Petrini. Este nome aparece depois no Manifesto do *slow-food*, redigido por Folco Portinari e endossado

⁵⁷ Bilionário, empresário e político italiano. Primeiro-ministro da Itália entre 1994 e 1995, 2001 e 2006 e entre 2008 e 2011. (1936 – 2023)

por representantes de quinze países, durante as manifestações anti McDonald's (Gentile, 2016).

O nosso século, que se iniciou e tem se desenvolvido sob a insígnia da civilização industrial, primeiro inventou a máquina e depois fez dela o seu modelo de vida.

Somos escravizados pela rapidez e sucumbimos todos ao mesmo vírus insidioso: a Fast Life, que destrói os nossos hábitos, penetra na privacidade dos nossos lares e nos obriga a comer Fast Food.

O Homo sapiens, para ser digno desse nome, deveria libertar-se da velocidade antes que ela o reduza a uma espécie em vias de extinção. Um firme empenho na defesa da tranquilidade é a única forma de se opor à loucura universal da Fast Life.

Que nos sejam garantidas doses apropriadas de prazer sensual e que o prazer lento e duradouro nos proteja do ritmo da multidão que confunde frenesi com eficiência.

Nossa defesa deveria começar à mesa com o Slow Food. Redescubramos os sabores e aromas da cozinha regional e eliminemos os efeitos degradantes do Fast Food.

Em nome da produtividade, a Fast Life mudou nossa forma de ser e ameaça nosso meio ambiente. Portanto, o Slow Food é, neste momento, a única alternativa verdadeiramente progressiva.

A verdadeira cultura está em desenvolver o gosto em vez de atrofiá-lo. Que forma melhor para o fazer do que através de um intercâmbio internacional de experiências, conhecimentos e projetos?

Slow Food garante um futuro melhor.

Slow Food é uma idéia que precisa de inúmeros parceiros qualificados que possam contribuir para tornar esse (lento) movimento, em um movimento internacional, tendo o pequeno caracol como seu símbolo.” (Portinari, Folco. Manifesto Slow Food. em 09 de novembro de 1989.

In: www.slowfood.com. Acesso em 25 set. 2024)

Em Portugal, nos anos 1990, o *slow food* tornou-se um conceito baseado em comida de qualidade, natural e com valores justos, contrapondo-se aos *fast food*, apoiando a agricultura familiar, local e ecológica (Capibaribe e Mendes 2024).

Os restaurantes portugueses em muito contribuíram para o fortalecimento de práticas sustentáveis com a promoção dos produtos partícipes da cultura alimentar local, de baixo impacto ao meio pela diminuição da emissão de carbono, valorizando os insumos sazonais.

No Brasil, São Paulo, Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul estão entre os estados mais avançados em quantidade de estabelecimentos cuja consciência dos proprietários na utilização de produtos e serviços estão realmente em conformidade os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações

Unidas (ONU) (Contrigiani et al., 2020) visto essa proposta, rapidamente aceita, muitas vezes perder sua essência principal para tornar-se apenas um projeto comercial.

Esses objetivos, que fazem parte da Agenda 2030 para o desenvolvimento do Milênio, foram adotados por 193 Estados membros da ONU em 25 de setembro de 2015, incluindo o Brasil. Foi elaborada por meio de um processo participativo de mais de dois anos, e aborda novos desafios globais envolvendo contribuições de governos, sociedade civil, setor privado e instituições de pesquisa. Composta por 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), 169 metas e 232 indicadores, abrangendo as dimensões ambiental, social, econômica e institucional do desenvolvimento sustentável, além de uma Declaração que reúne visão, princípios e compromissos compartilhados. Para um maior entendimento, podemos observar na Gravura 9 as ODS estabelecidas pela ONU e entender como o movimento *slow-food* e contribui para a concretização desses objetivos (Kronemberger, 2019):

Gravura 9 – 17 ODS da Agenda 2030 da ONU



Fonte: In < <https://gtagenda2030.org.br/ods/> > Acesso em 17 jan 2025

Tabela 2 – Mostra tabela temporal resumida

O TRILHAR DA ARTE GASTRONÔMICA	
Paleolítico Entre 2,7 milhões de anos e 10.000 aC	<ul style="list-style-type: none"> Homem se alimenta como animais, com a ingestão alimentar reduzida à obtenção de nutrientes Nascimento da gastronomia associado aos utensílios de pedra
Neolítico Entre 10.000 e 3.000 aC	<ul style="list-style-type: none"> Invenção dos fornos de barro Alimentação presente em comemorações, rituais e passagens
Antiguidade 3.000 aC - 476 dC	<ul style="list-style-type: none"> Descoberta e desenvolvimento dos laticínios Surgem técnicas de levedação
Civilização Grega 750 aC - 300 aC	<ul style="list-style-type: none"> Gastronomia tem grande impulso cultural Escritores registram a evolução da Gastronomia Surgem os <i>mageiros</i>; uma mistura de cozinheiros, açougueiros e sacerdotes
Roma 750 aC - 476 dC	<ul style="list-style-type: none"> Pelas integrações com os gregos, a Gastronomia adquiriu grande impulso No declínio imperial surgem os centros monásticos como locais gastronômicos
Idade Média 476 dC - 1453	<ul style="list-style-type: none"> Mosteiros católicos aperfeiçoam técnicas agrícolas As feiras adquirem maior importância e modificam os hábitos alimentares pela introdução de novos produtos
Idade Moderna 1453 - 1789	<ul style="list-style-type: none"> Influência de Catarina de Médicis (1519-1589) na cozinha francesa, o que promove o auge dos cozinheiros na França Napoleão (1769-1821) e a Gastronomia como política Carême (1783-1833) referencial gastronômico francês e início da alta gastronomia
Idade Contemporânea 1789 aos dias atuais	<ul style="list-style-type: none"> Cozinha francesa como referência mundial 1950 - Aparecimento do <i>fast-food</i> 1960 - Surge a <i>nouvelle cuisine</i> 1986 - Início do <i>slow-food</i>

Fonte: Autoria própria

Daquilo apresentado na Tabela 2, infere-se ser a Gastronomia uma prática cultural, cujas atividades foram sendo adaptadas ao longo do curso da História, demonstrando a constante mudança na percepção do Homem sobre o meio circundante, dando novas interpretações àquilo disponível para sua manutenção.

4 O SISTEMA A QUILÔMETRO ZERO NA GASTRONOMIA

A partir dos movimentos liderados por Carlo Petrini e do manifesto de Folco Portinari, o conceito de *slow food* espalhou-se rapidamente pelo mundo, valorizando o relacionamento entre produtores e consumidores, representando um entrosamento da agricultura familiar com a dinâmica local, não somente no sentido físico, mas de valores envolvidos nessa produção, com os consumidores valorizando os produtos artesanais, naturais, sazonais e produzidos de forma a não impactar o ambiente.

Fonte (2008, p. 213) assinala que a valorização do local como prática baseada nos conhecimentos das populações envolve a associação de formas diferenciadas de saberes existentes nos indivíduos rurais ou não, enfatizando:

Consumers are involved in exchanging knowledge about food quality and ways to prepare food, especially at the point of purchase through interaction with the grower/seller, but also in other events like food tasting, exhibitions and school programmes.⁵⁸

Surge assim uma nova concepção mercadológica denominada *cadeias agroalimentares curtas*, *cadeias curtas de consumo*, *circuitos curtos de comercialização* (CCC) ou ainda *a quilômetro zero*. Uma ideia defensora do tradicional como manifestação única e divergente do padrão global, resistindo à ideia da globalização, preservando e incentivando formas específicas produtivas e consumo locais, valorizando a origem em mercados próximos (Matte et al, 2016).

⁵⁸ Os consumidores estão envolvidos na troca de conhecimentos sobre a qualidade dos alimentos e as formas de prepará-los, especialmente no ponto de compra através da interação com o produtor/vendedor, mas também em outros eventos como degustação de alimentos, exposições e programas escolares. (tradução da autora)

4.1 As cadeias curtas de comercialização alimentícia

Após a II Guerra Mundial, a produção e o consumo dos alimentos se afastaram de maneira muito drástica, entrando pelo processo de padronização e industrialização, passando por um longo caminho de elaboração, distribuição e aprovisionamento alimentar (Anjos, 2017). Contudo, percebeu-se que o processamento de alimentos, mesmo permitindo seu melhor armazenamento e transporte para regiões distantes dos locais de produção, aumentou a preocupação com a origem e processos de elaboração deles porque não se conhecia mais a procedência destes produtos.

Preocupações que contribuem para reflexões e estudos rurais, lugares de procedência e identidade dos produtores. Mate *et al* (2016), explica esses estudos, chamados *quality turn*, como uma mudança significativa na maneira como os consumidores se envolvem e influenciam as características dos produtos e serviços no mercado, destacando o crescimento do papel ativo do consumidor na definição e na construção da qualidade, em divergência com uma abordagem mais tradicional, onde ela era comumente analisada apenas pelos produtores ou padrões industriais.

Para Scheneider (2015), este movimento de agricultores, que busca maior autonomia e alternativas, pode ser compreendido como uma estratégia empreendedora, envolvendo a tentativa de capturar uma parte maior nas cadeias alimentares, valorizando processos artesanais e saberes culturais. Na prática, isso culmina na criação de novos empreendimentos e formas insertivas no mercado, na organização em associações e cooperativas, onde os agricultores assumem o protagonismo, contando com a colaboração de diversos agentes do sistema produtivo de cadeias curtas, ou a *quilômetro zero*, possibilitando uma conexão direta entre produtores e consumidores, permitindo o desenvolvimento local com a manutenção da tradição, origem e modo produtivo característicos de cada produtor. Em palavras do autor (Schneider, 2015, p.57):

Na literatura internacional, este processo de diversificação e incremento na forma como os agricultores se inserem nos mercados tem sido identificado pela expressão *quality turn*, que consiste em um movimento de virada em busca da valorização de produtos alimentares de qualidade diferenciada por consumidores cada vez mais reflexivos e informados. Mas é também um processo de

mudança na relação dos produtores com os mercados de consumo, que passam a exigir produtos com qualidade e identificação de procedência.

Essa nova dinâmica se manifesta por meio de várias iniciativas que procuram promover a diversidade e a individualidade dos produtos, em oposição às propostas padronizantes, muitas vezes majoritárias em mercados massificados.

Para Mate *et al* (2016), os consumidores, mais conscientes e exigentes, começam a valorizar peculiaridades, como a origem dos produtos, práticas de sustentabilidade, ética na produção e autenticidade, demandando uma melhor qualidade, pressionando as empresas a atenderem a essas novas expectativas como verdadeiros agentes de mudança. O aumento da transparência, as informações sobre os processos de produção e os impactos sociais e ambientais dos produtos também estão cada vez mais acessíveis, permitindo aos consumidores escolhas detalhadas que os conduzam a decisões de compras mais acertadas.

As discussões em torno dos circuitos curtos de produção e abastecimento afloram como uma resposta crítica às falhas dos grandes ciclos produtivos, particularmente em relação às crises e escândalos alimentares que frequentemente ocorrem em sistemas mais extensos e complexos. Mate *et al* (2016) explica que esses desequilíbrios são, muitas vezes, exacerbados pela falta de transparência e desconexão entre produtores e consumidores, levando à reflexão sobre a necessidade de reconfigurar as relações econômicas e sociais envolvidas na produção e distribuição de alimentos.

O crescente interesse pelo consumo crítico e sustentável afeta todos os países. A Itália, por sua importância cultural gastronômica, se destaca nesse contexto adotando estratégias eficazes para o enfrentamento desses desafios. O país ainda mantém a titulação de país da *buon cibo* (boa comida), mas apenas no aspecto de preservação dos seus interesses econômicos, uma vez que a tecnologia extrema, interesses financeiros e regras mercadológicas modificaram de maneira significativa a natureza dos alimentos consumidos em seus lares.

Movimentos sociais e instituições têm incentivado soluções inovadoras, como os mercados de agricultores e feiras de venda direta, que buscam encurtar a cadeia de abastecimento, aproximando os produtores dos consumidores. Esse modelo tem

se popularizado no meio gastronômico por *a quilômetro zero*, enfatizando a importância do consumo local, fortalecendo a conexão entre os elos da cadeia produtiva e possibilitando uma economia mais sustentável.

Nas palavras de Medina (2021, [s.p]) pode-se entender o conceito de cadeias curtas da seguinte maneira:

Los alimentos de proximidad- o kilómetro 0 - se cultivan cerca de donde se van a comer y se venden directamente a los consumidores o a través de un número mínimo de intermediarios, a ser posible uno solo, por lo que están más ligados al territorio y son más sostenibles⁵⁹.

Uma das características mais relevantes dos circuitos curtos, ou *a quilômetro zero*, é a busca pela redução das distâncias físicas, sociais e econômicas, entre aqueles que produzem e aqueles que consomem. Esse processo de aproximação nas relações implica em uma valorização da vizinhança, a qual pode ser entendida sob diferentes perspectivas: o fortalecimento das economias locais por meio da agricultura familiar, a promoção da regionalização dos produtos e a construção de vínculos diretos e transparentes (Anjos, 2017).

A França reconhece os circuitos curtos como “uma oportunidade econômica significativa, tanto para o produtor (viabilização de modelos de produção diversificados), bem como para o consumidor (preço ajustado aos custos de produção) e para os territórios rurais (geração de emprego)” (Contrigiani et al, 2020, [s.p]) através de suas políticas públicas. O conceito francês não considera a distância, mas o número de intermediários existentes no processo, sendo aceita como definição oficial para circuitos curtos, transações comerciais que tenham no máximo um negociador ou o próprio produtor.

Para que as cadeias curtas, na visão de Mate et al (2016), sejam efetivas, é fundamental analisar como se dá a construção desses mercados de abastecimento, estudando uma série de práticas e estratégias que almejam facilitar o acesso dos consumidores a produtos locais. Valorizar a produção local não só ajuda a fortalecer

⁵⁹ Os alimentos de proximidade – ou a quilômetro zero – se cultivam perto de onde se irão comer e se vendem diretamente aos consumidores ou através de um número mínimo de intermediários, se possível apenas um, porque estão mais ligados ao território e são mais sustentáveis (Tradução livre da autora).

o desenvolvimento local, mas também auxilia no processo de sustentabilidade, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos.

Ademais, para a construção de mercados em circuitos curtos muitas vezes é necessária uma mudança na mentalidade dos produtores e consumidores. Os primeiros precisam entender a importância de se posicionar diretamente no mercado e de comunicar o valor de seus produtos, enquanto os compradores deverão ser incentivados a valorizar a origem dos alimentos com a qualidade que a produção local pode oferecer.

Dessa forma, os debates em torno dos circuitos curtos de produção e abastecimento não se limitam a uma crítica às estruturas existentes, mas também representam uma oportunidade de inovação e transformação nas práticas alimentares. Ao fortalecer as relações entre produtores e consumidores, essas cadeias curtas podem oferecer uma alternativa viável e sustentável aos circuitos tradicionais, promovendo uma alimentação mais consciente e responsável (Mate *et al*, 2016).

No Brasil, segundo Nogueira (2022), a produção e comercialização em sistema de cadeias curtas, não teve sua origem localmente, sendo um conjunto de ideias desenvolvidas em países da Europa e nos EUA adaptadas à realidade cultural do país.

No país há um empenho para compreender o papel das CCC. As feiras públicas promovem uma inclusão socioprodutiva, que integra aspectos sociais, produtivos envolvendo também as relações culturais e ambientais na comercialização, fortalecendo as CCC, os circuitos regionais e as redes agroalimentares alternativas. Além disso, ainda são o principal canal curto disponível para este tipo de mercado brasileiro (Verano, 2021).

As feiras também representam um histórico na economia mercadológica, funcionando além de um fenômeno comercial, como um ambiente de socialização. Segundo Contrigiani *et al* (2020, [s.p]):

No mês de março do ano de 2020, o Mapa de Feiras Orgânicas, apresentou 898 estabelecimentos enquadrados nos Circuitos Curtos de Comercialização (CCC), categorizados em feiras orgânicas e agroecológicas, comércios parceiros de orgânicos e grupos de consumo responsável (GCR).

Na Itália o sistema teve um grande crescimento na década de 1980, ampliando até seu auge em meados dos anos 2000, mostrando um alto nível de sustentabilidade e qualidade, muito superior ao modelo americano. Na França, alguns pioneiros deram os primeiros passos no sistema de cadeias curtas na década de 1970, porém só foi institucionalizado na década de 1980. Atualmente, surgiram movimentos que buscam incluir a agricultura orgânica e agroecologia nesta institucionalização. São grupos formados por agricultores familiares e consumidores em parcerias com Organizações não-governamentais (ONGs) e instituições públicas.

A confiança do consumidor é de grande relevância porque, segundo pesquisas em estudos realizados na Itália, o marketing *boca a boca* influencia diretamente o público, gerando relacionamentos sólidos, promovendo progressivamente o desenvolvimento das cadeias curtas locais. Segundo Nogueira (2022, p.1000):

[...] ao comprar em uma cadeia de suprimento curta se tem maior certeza em relação a origem do produto e essa questão causa um impacto positivo na economia local e na manutenção de vínculos sociais.

Essas redes alternativas também estimulam mudanças de hábitos alimentares, promovendo campanhas pela alimentação saudável, ajudando o Estado a criar diretrizes de padrões de consumo sustentáveis, abrindo oportunidades aos agricultores familiares de colaborarem com o desenvolvimento local, apoiando sua organização logística e melhorando a capacidade de fornecimento de alimentos de qualidade.

Em pesquisas realizadas por Nogueira (2022), em 2019 o consumidor que faz suas compras em cadeias agroalimentares curtas, ou a *quilômetro zero*, é um indivíduo diferenciado, que releva o preço em favor de uma mercadoria de qualidade e produzida de maneira sustentável e ecologicamente corretas. Também o sabor e a frescura de produtos, recém-colhidos, são primordiais nesta escolha.

Contudo, existe uma carência de estudos relacionados aos consumidores e uma lacuna no segmento de cadeias agroalimentares curtas, principalmente em âmbito nacional. Porém, sabe-se que a valorização da agricultura familiar como uma forma de garantir a segurança alimentar é de suma importância e foi um dos temas

centrais do XI Congresso da Sociedade Brasileira de Sistema de Produção, ocorrido neste ano em Pelotas (SBSP, 2017), ratificando a relevância de estudos futuros inseridos nesse tema (Nogueira, 2022, p.1004).

Para Chavante (2019), os circuitos curtos de comercialização são alternativas aos modelos tradicionais de distribuição agroalimentar cuja principal característica é a conexão direta entre produtores e consumidores. Essa proximidade geográfica é essencial porque ao reduzir a distância física entre os pontos de produção e consumo, a logística é facilitada e os custos com transporte diminuídos, além do frescor desejado da produção, muitas vezes de grande fragilidade.

Esses sistemas promovem uma relação mais direta e transparente entre os envolvidos. Para Chavante (2019), as cadeias ou circuitos curtos de comercialização – CCC, podem ser realizadas de três maneiras principais:

- 1- A venda direta ou *cara a cara*, que inclui as vendas *on line*, e a venda realizada diretamente do produtor ao consumidor;
- 2- A venda por proximidade espacial, que pode ser realizada por terceiros com produtos produzidos na própria região; e
- 3- A espacialidade estendida, quando os produtos são de regiões próximas, mas que os consumidores possuem um conhecimento sobre seu valor e produção, aproximando-os nessa relação.

Em uma dinâmica que valoriza a produção local, as condutas acima contribuem para o fortalecimento familiar e regional, criando uma economia mais sustentável.

Uma característica positiva dos CCC é o incentivo de práticas agrícolas que preservam o meio ambiente, promovendo a biodiversidade, estimulando o interesse dos consumidores em conhecerem melhor a origem dos alimentos de modo a despertar o interesse pelo consumo mais consciente numa relação mais próxima com esses compradores, contribuindo para um sistema agroalimentar mais equitativo e resiliente, tornando o sistema menos vulnerável a crises econômicas, climáticas e sanitárias (Chavante, 2019).

Chavante (2019), cita como as cadeias curtas, em seu processo produtivo, facilitam a incorporação da mão de obra familiar em pequenas unidades, utilizando a força de trabalho principalmente de mulheres, idosos e crianças, carentes de oportunidades de trabalho.

Para Schneider (2015), dois pontos são relevantes aos pequenos empreendedores rurais abordarem para conseguir emancipação econômica e agregar valor ao seu produto. São eles, a redução de custos e a substituição de insumos externos (sementes, fertilizantes e defensivos agrícolas). Também a forma como colocam seus produtos à venda, reduzindo as cadeias de comercialização, é bastante aceita por pesquisadores nesse processo de fortalecimento da autonomia.

Por meio de seus estudos e pesquisas, Fantini *et al* (2018) afirma existirem diversos mercados, sendo os orgânicos em dinâmica de crescimento e, por tal, é fundamental que haja uma maior concentração de esforços e investimentos nessa área.

Quanto mais curta for a cadeia de venda, especialmente quando o cliente vai até o produtor, este deve ter a consciência de que não se trata de um consumidor comum, mas de um indivíduo diferenciado, esclarecido, disposto a manter um relacionamento onde o mais importante é a origem dos produtos a serem adquiridos, focados em uma alimentação saudável com qualidade de vida através de escolhas assertivas.

Estes estabelecimentos, entretanto, devem ser alvos de uma maior atenção na abordagem de *marketing*, à medida que essa classificação de agricultores familiares reduz significativamente o fluxo do escoamento de seus produtos orgânicos praticando quase exclusivamente a venda direta na propriedade (Fantini *et al*, 2018).

Para Fantini *et al* (2018), os agricultores familiares constroem um relato em torno de seus produtos, além das características físicas e organolépticas dos alimentos, atendendo aqueles consumidores mais exigentes, que buscam, além da qualidade do que consomem, a história por trás do produto, os valores por ele incorporados e sua proveniência, transformando o alimento em um bem carregado de significados e valores imateriais.

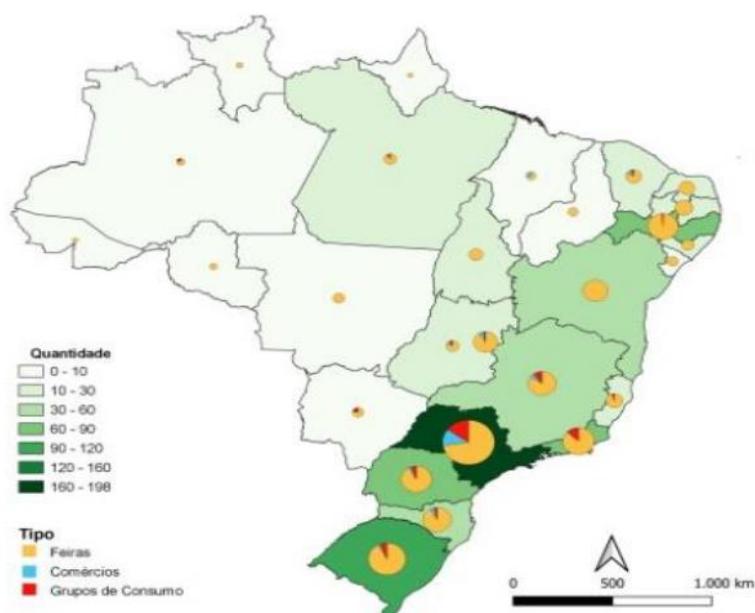
Para Schneider (2015, p.60)," as experiências visam melhoria na renda das famílias e estratégias de produtos diferenciados, os quais destacam valores da tradição e do artesanal."

No Brasil foram identificados, em 2016, pelo Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC) em 2016, cerca de 600 feiras orgânicas em mais de 130 cidades brasileiras, que continuam sendo a porta principal da entrada de agricultores ecológicos no mercado local (Nogueira, 2022).

Contrigiani *et al* (2020), se preocupou em onde podemos encontrar esses canais de comercialização. A partir do *Mapa de Feiras Orgânicas* elaborado pelo IDEC e disponível em plataformas virtuais, cujo objetivo é aproximar o consumidor do produtor, ampliando o acesso aos produtos de base agroecológica. Para Contrigiani *et al* (2020, [s.p]):

O canal mais utilizado é o das feiras orgânicas e agroecológicas, que correspondem a 87,9% do total, seguido por 7,3% de grupos de consumo e 4,8% de comércios parceiros. O estado de São Paulo é onde se encontra a maior quantidade de canais curtos de comercialização, seguido do Rio Grande do Sul e do Rio de Janeiro (Gravura 10).

Gravura 10 – Localização dos diferentes circuitos curtos de comercialização, por estados brasileiros.



Fonte: Contrigiani *et al*, 2020, [s.p]

Embora ainda minoritária, esta variante de comercialização está se expandindo mundialmente e agregando novos consumidores atraídos pela proximidade geográfica, relacional ou informal com os agricultores, também pela possibilidade de compra dos alimentos frescos e diversificados, com produção em cadeias de escala humana (Contrigiani *et al.*, 2020).

Outro fator de crescimento da procura por alimentos em CCC, segundo Contrigiani *et al.* (2020), foi a pandemia de Covid-19 em 2020. Segundo os autores, os fatores decisivos foram a procura de alimentos com menor manipulação, próximos, diversificados e a solidariedade com produtores locais afetados pela crise econômica provocada pela pandemia.

Crescente também por esta ocasião, foram as vendas através de plataformas digitais, colocando grupos de produtores e consumidores em contato direto, solidificando assim, os circuitos curtos de comercialização na produção agrícola e mercadológica hodierna.

4.2 A agricultura familiar

Expressões como pequena agricultura, agricultura de subsistência ou agricultura de baixa renda foram utilizadas antes do termo Agricultura familiar, que é uma designação que se tornou reconhecida recentemente.

Silva e Jesus (2010), pontuam ser difícil definir o que seria agricultura familiar. Com base no Dossiê Estatístico elaborado pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) e o Fundo das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), três características principais a definem:

- 1- A gestão da unidade produtiva e os investimentos nela realizados são feitos por indivíduos com laços de sangue ou matrimonial;
- 1 Os membros da família são responsáveis por realizar a maior parte do trabalho;

2 A área onde se realiza a produção e seu aparelhamento pertence à família e nela permanece após falecimento ou aposentadoria dos responsáveis pela unidade produtiva.

Nota-se a dessemelhança sobre o tema em três elementos fundamentais para o conceito do que realmente caracteriza a agricultura familiar. Inicialmente, o aspecto familiar dos administradores rurais, onde a propriedade é administrada por um membro da família, eliminando a participação de entidades jurídicas no negócio ao se falar em consanguinidade e casamento. No entanto, ao que se refere à família, esses conceitos estão ultrapassados, pois afastam o afeto e a sensação de pertença ao grupo de gestão agrícola para enquadrar os membros na empreita.

O segundo quesito refere-se à força de trabalho empregada na propriedade. Embora a contratação de assalariados não esteja completamente descartada, deve predominar o labor realizado pelo lavrador e seus familiares. A lógica credita a esta prática é o fato da agricultura familiar se distinguir de uma empresarial justamente pelo fato da primeira ter seu trabalho manual de responsabilidade do proprietário, sem uma massa de assalariados, característica da outra.

A definição aborda a questão da posse dos recursos produtivos, das terras e dos locais de execução das tarefas e transferência dos direitos sobre estes. Agricultores familiares possuírem o domínio jurídico da terra não é um requisito essencial para a definição do instituto, mas a posse desta e implementação interna do que é realizado, ou seja, deverá acontecer dentro do lote destinado a esse grupo familiar toda a produção. Além disso, será, obrigatoriamente, da propriedade da família máquinas, insumos, ferramentais e outros, legado que é transferido ao membro que assumir a propriedade em caso de aposentadoria ou falecimento do atual possuinte (Pádua, 2013).

Campolin (2005, p. 11) apresenta um resumo gráfico que demonstra resumidamente as diferenças entre agricultura nos modelos patronal e familiar (Tabela 3):

Tabela 3 – Diferenças entre agricultura patronal e familiar

Modelo Patronal	Modelo Familiar
Completa separação entre gestão e trabalho	Trabalho e gestão intimamente relacionados
Organização centralizada	Direção do processo produtivo assegurada diretamente pelos proprietários
Ênfase na especialização	Ênfase na diversificação
Ênfase em práticas agrícolas padronizáveis	Ênfase na durabilidade dos recursos naturais
Trabalho assalariado predominante	Trabalho assalariado complementar
Tecnologias dirigidas à eliminação das decisões "de terreno" e de "momento"	Decisões imediatas, adequadas ao alto grau de imprevisibilidade do processo produtivo
Tecnologias dirigidas à eliminação das decisões "de terreno" e de "momento"	Tomada de decisões in loco, condicionadas pelas especificidades do processo produtivo
Tecnologias voltadas principalmente à redução das necessidades de mão-de-obra	
Pesada dependência de insumos comprados	Ênfase no uso de insumos internos

Fonte: Campolin, 2005, p. 11.

A Tabela 3 orienta minimamente a identificação dos agricultores familiares, onde podemos entender a agricultura familiar, sucintamente falando, local em que o agricultor é proprietário e força laboral ao mesmo tempo, na unidade produtora.

Compreendido o problema circundante à definição temática, outro aspecto a ser considerado é a conscientização sobre a procedência dos alimentos e o nascimento de uma nova educação alimentar, também responsáveis pela promoção de práticas mais sustentáveis, que valorizam a agricultura familiar e os métodos tradicionais de produção assim como a recomendação de um plano alimentar com base em alimentos locais e sazonais contributivos para a construção de um mecanismo nutricional mais saudável (Capibaribe e Mendes, 2024).

A agricultura familiar moderna, possui características como a centralidade da família e as tradições culturais que permeiam suas práticas, mantendo uma conexão

com o passado camponês, permitindo aos agricultores preservarem suas especificidades mesmo diante da necessidade de se adaptar à novas demandas e tecnologias. Dessa forma, eles não apenas cultivam alimentos, mas também saberes, costumes e práticas detentoras de um valor essencial, impactando os consumidores apreciadores do que é local, sustentável, ético e cultural.

No contexto de agroturismo e *marketing* de relacionamento, o alimento se transforma num meio de comunicação e ícone de autenticidade. Essa relação fortalece, através de um relacionamento mais intrínseco entre produtores e consumidores, a agroecologia, promovendo uma lógica de consumo mais consciente, valorizando a qualidade de vida dos agricultores e a preservação dos ecossistemas, ao mesmo tempo em que se busca atender as expectativas de um mercado em transformação (Fantini *et al*, 2018).

Também surge a necessidade da construção da autonomia, do protagonismo social e do empoderamento dos indivíduos ou grupos para que a cultura local seja transformada em *Cultura Viva*, dinâmica e criativa, reconhecendo que as tradições e modos de vida evoluem influenciados por diversos fatores, como social, econômico e político. Práticas como o fortalecimento de saberes locais valorizam a diversidade cultural e promovem a inclusão social, permitindo que comunidades se expressem de maneira significativa, promovendo o desenvolvimento local e transformando sua realidade (SEBRAE).

Importante destacar que a venda direta ao consumidor eleva o valor agregado dos produtos e a renda dos agricultores familiares, favorecendo o desenvolvimento local com uma abordagem que estabelece uma relação de confiança entre produtores e consumidores, independente de certificações formais, laboriosas para sua obtenção, viabilizando formas de certificação participativa, sustentadas de maneira mais econômica pela agricultura familiar.

Para Fantini *et al* (2018), o agroturismo consiste em uma diversidade de produtos e serviços concedidos pelos agricultores familiares, dispostos a dividir seus costumes, tradições e estilo de vida com os visitantes. Isso inclui hospedagem, alimentação, processamento artesanal de produtos agrícolas, artesanato, entre outros, criando oportunidades para uma troca entre os anfitriões e convidados.

4.3 O Desenvolvimento Local campo-grandense

Capibaribe (2024) explica pela crítica ao entendimento malthusiano, onde o progresso econômico, cuja ênfase é a diferença entre crescimento e desenvolvimento, limitado este ao aumento da riqueza ou do produto *per capita*. Entretanto o autor destaca que enquanto o desenvolvimento implica um acúmulo mais amplo de riquezas, abrangendo a aquisição e acúmulo de bens de consumo e melhoria da vida humana como um todo, o crescimento econômico se refere apenas à expansão quantitativa desses bens. Assim, é importante distinguir entre o aumento de riqueza em termos de quantidade e uma concepção abrangente de desenvolvimento que envolve qualidade e bem-estar.

Para Oliveira (2003), o desenvolvimento humano é uma abordagem em busca de garantir que cada indivíduo possa atingir seu pleno potencial, maximizando suas habilidades e competências em diversas áreas da vida. Este modelo vai além do aspecto econômico ou educacional, englobando também dimensões sociais, emocionais e culturais, reconhecendo a complexidade inerente ao ser humano.

Isso significa, para alcançar um desenvolvimento sustentável, ser necessário considerar fatores como educação, saúde, infraestrutura, igualdade social e a preservação do meio ambiente. Assim, ao falar em desenvolvimento econômico, estamos nos referindo a um processo que visa melhorar a qualidade de vida das pessoas e promover um progresso sustentável e equitativo (Capibaribe, 2024).

A melhoria do padrão de vida humano envolve tanto aspectos materiais quanto imateriais sendo o crescimento econômico considerado apenas um componente desse processo não suficiente por si só, por isto, é fundamental fazer essa distinção para entender que o verdadeiro desenvolvimento implica um progresso que beneficie a sociedade como um todo e que considere tanto aspectos quantitativos quanto qualitativos da riqueza.

Oliveira (2003) afirma que o conceito de desenvolvimento é complexo e multifacetado. Reflete uma evolução histórica intensificada especialmente após a Segunda Guerra Mundial, período quando a ideia predominante era ser o desenvolvimento resumido ao crescimento econômico, medido principalmente pelo aumento do Produto Interno Bruto (PIB) e pela industrialização. No entanto, essa era

uma visão simplista tendo sido questionada ao se tornar evidente que o crescimento econômico nem sempre resultava em melhorias nas condições de vida da população.

Entre o final da Segunda Guerra Mundial e a década de 1960, diversos países, especialmente na América Latina e na África, vivenciaram taxas de crescimento econômico consideráveis. Todavia, em muitos casos, as desigualdades sociais, a pobreza e a falta de acesso a serviços básicos, como saúde e educação, persistiam ou até se agravavam. Essa divergência entre crescimento econômico e desenvolvimento humano levou a uma crescente insatisfação com a ideia de que o aumento do PIB era um indicador suficiente do progresso de uma nação.

Os efeitos adversos da industrialização rápida, como a degradação ambiental, a desintegração de comunidades tradicionais e a exploração do trabalho, também contribuíram para essa insatisfação. Assim, surgiram novas abordagens que ampliaram o conceito de desenvolvimento para incluir não apenas o desenvolvimento econômico, mas também aspectos sociais, culturais, ambientais e políticos. Esse novo entendimento enfatizou a importância da equidade social, do empoderamento das comunidades e da sustentabilidade.

No Brasil, esse conceito de Desenvolvimento Local se fortaleceu a partir de 1999 quando o Governo Federal, com a expectativa de erradicação da pobreza, abandonou as abordagens assistencialistas vigentes até então, implementando programas cujos objetivos eram a promoção do desenvolvimento autossustentável, identificando necessidades e potencialidades, capacitando comunidades a gerirem suas próprias iniciativas, encarregando-se de implantar projetos que visavam a inclusão social e fortalecimento da economia local (Le Bourlegat, 2024).

As discussões sobre desenvolvimento passaram a envolver uma variedade de indicadores, como o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), que considera não apenas a renda, mas também a educação e a saúde. A partir da década de 1970, o debate sobre desenvolvimento se diversificou ainda mais, com a incorporação de perspectivas críticas que questionavam as estruturas de poder globais e as dinâmicas de colonialismo e neocolonialismo.

A insatisfação, portanto, com a visão do desenvolvimento como sinônimo de crescimento econômico levou a um aprofundamento das discussões sobre o que realmente significa desenvolver-se. O enfoque atual busca promover um

desenvolvimento mais holístico, que considere as necessidades e aspirações das populações, respeitando a diversidade cultural e os limites do planeta.

Segundo Capibaribe (2024), a humanidade deve buscar garantias que os bens essenciais sejam distribuídos de maneira justa entre todos, respeitando um mínimo socialmente estabelecido. Isso inclui acesso a melhores serviços de saúde, educação, infraestrutura e oportunidades de emprego. Assim, conectando o desenvolvimento diretamente com as condições sociais e necessidades da comunidade.

Destaca-se que, o desenvolvimento implica mudanças estruturais da economia, podendo envolver a transição de setores econômicos pouco produtivos para outros mais eficientes com a implementação de tecnologias avançadas e uma melhor utilização dos recursos naturais e do capital. A eficácia na divisão social do trabalho, onde cada indivíduo ou grupo desempenha funções específicas que maximizam a produtividade, também é primordial para o desenvolvimento.

O crescimento econômico, portanto, não é suficiente para garantir o desenvolvimento. Entretanto deve ser acompanhado por políticas para garantir a distribuição equitativa dos benefícios, fomentando o bem-estar da população. Assim, o desenvolvimento é um processo contínuo que requer um equilíbrio entre crescimento, justiça social e sustentabilidade. Sendo a justiça social um elemento vital nesse processo, pois a desigualdade na distribuição de bens materiais e imateriais pode levar a conflitos sociais, instabilidade e uma diminuição da qualidade de vida, especialmente para os grupos mais vulneráveis.

Oliveira (2003) também entende o Desenvolvimento Local como um conceito fundamentado na valorização humana e na promoção de suas diversas capacidades. Essa abordagem busca, além de melhorar as condições de vida das comunidades, habilitar indivíduos de se organizarem e participarem ativamente na formação de seu próprio futuro. Para ele, Todos os indivíduos têm habilidades inatas, precisando apenas de orientação e oportunidades para emergirem.

A participação cidadã e o emponderamento comunitário auxiliam nas decisões tomadas por esse grupo cujo impacto afetará suas vidas. A mobilização coletiva garante voz aos interlocutores, promovendo ações que fortalecem a democracia e melhoram a qualidade de vida (Romero, 2024).

Quando falamos em transformar práticas difusas e isoladas em processos de cooperação e parceria, estamos nos referindo à necessidade de integrar ações que, embora possam ser eficazes isoladamente, carecem de um contexto mais amplo e colaborativo para gerar um impacto significativo. A ideia é unir forças com diferentes atores sociais — como o governo, empresas, organizações da sociedade civil e a própria comunidade — para trabalharem juntos em políticas públicas que atendam às necessidades locais de forma mais efetiva.

É essencial que haja consistência, legitimidade, escala, continuidade, possibilidade de avaliação e replicação para garantir o implemento dessas políticas e para que estas sejam sustentáveis e adaptáveis ao longo do tempo.

O Desenvolvimento Local está concentrado no ser humano e na construção de redes colaborativas, se propõe a criar um tecido social mais robusto, onde as políticas públicas resolvem não apenas questões imediatas, mas fomentam a autonomia, a inclusão e a equidade social. Esse processo é fundamental para construir comunidades mais resilientes e aptas ao enfrentamento dos desafios contemporâneos (Oliveira, 2003).

Para Oliveira (2003), o desenvolvimento agrícola é um processo fundamental, objetivando aprimorar a agricultura como um setor produtivo, promovendo sua modernização e dinamização com adoção de novas tecnologias, práticas de manejo e melhorias na infraestrutura rural assim como nos sistemas de comercialização, visando o aumento da lucratividade. Com a introdução de técnicas modernas, como a agricultura de precisão, o uso de biotecnologia e sistemas de irrigação mais eficientes, os produtores conseguem aumentar a produtividade das lavouras. Isso significa a possível obtenção de uma maior produção, com a mesma quantidade de insumos, com resultado de receitas mais elevadas.

Em um outro aporte, o desenvolvimento agrícola também assegura uma oportunidade de cultivar maior variedade de produtos, aumentando a resiliência das suas atividades frente a flutuações de mercado e mudanças climáticas e atendendo a demandas específicas dos consumidores. Essa diversificação pode incluir a introdução de culturas alternativas, como hortaliças, frutas e até mesmo produtos orgânicos.

Outro aspecto importante é a redução dos custos marginais. À medida que os agricultores adotam práticas mais eficientes e tecnologias inovadoras, conseguem otimizar seus processos produtivos. Isso resulta em uma diminuição dos custos associados à produção, como gastos com insumos e mão de obra. A eficiência na utilização de recursos, como água e fertilizantes, também contribui para essa redução de custos.

O desenvolvimento agrícola não apenas transforma a agricultura em um setor mais lucrativo e diversificado, mas também promove a sustentabilidade e a segurança alimentar, modernizando as práticas agrícolas e incentivando a inovação, criando um ambiente propício para o crescimento econômico e melhoria da qualidade de vida das comunidades rurais (Oliveira, 2003).

O desenvolvimento e a formação da infraestrutura econômica e social são fundamentais para o progresso de uma comunidade. Essa infraestrutura abrange tanto elementos públicos, como estradas, escolas, hospitais e sistemas de saneamento, quanto privados, como empresas, indústrias e serviços, impulsionando a economia local.

Quando essa infraestrutura é bem planejada e implementada, ela contribui para a criação de condições favoráveis ao crescimento econômico. Podemos exemplificar com estradas de qualidade, facilitadoras do transporte de mercadorias, diminuindo custos e aumentando a competitividade das empresas. Escolas e instituições de saúde bem estruturadas melhoraram a qualidade de vida da população, promovendo educação e saúde adequadas, pilares essenciais para o desenvolvimento humano.

Identifica-se que a infraestrutura social inclui serviços de apoio à comunidade e políticas públicas voltadas para o bem-estar social, ajudando a reduzir desigualdades e a promover a inclusão. Isso resulta em uma melhoria nos índices sociais, como saúde, educação e segurança, refletindo avanços na qualidade de vida.

Para Oliveira (2003), um investimento contínuo tanto na infraestrutura econômica quanto na social é de suma importância para garantir que os benefícios do desenvolvimento sejam amplamente disseminados, promovendo um ciclo positivo de crescimento e bem-estar que se perpetua ao longo do tempo. É essencial serem essas iniciativas, sustentáveis e adaptadas às necessidades populacionais para os avanços serem duradouros e efetivos.

Portanto, a melhoria do padrão de vida humano requer uma abordagem integrada que considere tanto os aspectos materiais quanto os imateriais, assegurando que os benefícios do desenvolvimento econômico sejam compartilhados de maneira justa e equitativa, promovendo a inclusão social e o respeito à dignidade humana.

4.4 A agricultura familiar em Campo Grande – MS

Campo Grande - MS, alinhada aos interesses mundiais e buscando a promoção da sustentabilidade alimentar, equidade socioeconômica e buscando atender às ODS da Agenda 2030, se insere como uma capital que procura promover práticas saudáveis do plantio familiar, respeitando o ambiente e os consumidores dessa atividade.

Em concordância com Pádua (2003), uma grande parcela dos produtores campo-grandenses detém apenas a posse da terra, prática considerada ilegal na capital até 22 de outubro de 2020, quando foi promulgada pela Prefeitura Municipal de Campo Grande (PMCG), a Lei nº 6.514/2020 regulamentando a utilização do solo e, consequentemente, das hortas urbanas.

Neste mesmo ano, institui-se o Plano Municipal de Agricultura Urbana, integrada às políticas implantadas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Ciência e Tecnologia (SEDESC), harmonicamente com as políticas ambientais, urbanas, de ocupação e uso do solo municipal. A lei estabelece agricultura urbana como produção e colheita de produtos agrícolas, especialmente hortaliças, frutas e verduras, de forma sustentável, visando promover a inclusão produtiva e o autoconsumo, possibilitando também a comercialização e doações. Esta atividade ocorre em áreas urbanas autorizadas, individuais, coletivas, privadas ou públicas, com planejamento e suporte técnico fornecido pela PMCG.

Oliveira (2003), nos últimos anos, observa uma crescente heterogeneidade nas atividades econômicas no meio rural, com comunidades campesinas não mais exclusivamente dependentes da agricultura, diversificando o emprego dos parcelamentos territoriais, incorporando atividades como turismo rural, artesanato, produção de alimentos orgânicos, serviços de saúde e educação, entre outros. Essa

diversificação econômica tem gerado novas oportunidades de emprego e renda, proporcionando uma maior estabilidade econômica para essa comunidade.

As tecnologias de comunicação e transporte tornaram-se grandes facilitadores do acesso dos habitantes rurais a mercados regionais e globais, permitindo o comércio de seus produtos e serviços mais eficientemente. Essa conectividade também favorece a troca de informações e a colaboração entre empreendedores rurais e urbanos, dinamizando ainda mais o ambiente econômico.

Essas facilidades também foram essenciais para que chegassem aos produtores, a ajuda oferecida pelos governos municipais e estaduais, isso através de cooperativas como a CoopUrb (Fotografia 2)⁶⁰. Estas levam até esses agricultores programas de incentivos, assistência técnica e capacitação profissional, apoiados pela política pública federal do artigo 4º da Lei nº 11.326/2006, que promove a organização de agricultores em cooperativas e associações, para facilitar o acesso a mercados e melhorar as práticas de CCC diminuindo intermediários e articulando ações entre o poder público para benefício da agricultura familiar.

Fotografia 2 - CoopUrb



Fonte:

https://www.instagram.com/p/CIT3dzCu6go/?img_index=1

In:

⁶⁰ Cooperativa de Agricultura Urbana de Campo Grande (CoopUrb), fundada em setembro de 2002.

A legislação, reconhecendo a agricultura familiar como agente de desenvolvimento local e suas contribuições para a economia, cultura e meio ambiente, se esforça para atender as necessidades desse segmento, garantindo direitos e promovendo dignidade aos agricultores, essenciais na produção de alimentos e preservação da biodiversidade.

A completude dessas mudanças resulta em um empoderamento das comunidades rurais, agora autossustentáveis, de maneiras diversas e menos vulneráveis às oscilações dos mercados agrícolas. Uma nova realidade desafiando a antiga dicotomia, revelando que o rural não é apenas um espaço de produção agrícola, mas um espaço de inovação e desenvolvimento econômico com potencial para oferecer qualidade de vida e oportunidades para seus residentes (Oliveira, 2003).

A relevância dos produtos *a quilômetro zero* vai além da produção e entrega de produtos orgânicos de baixo custo. Englobam um processo que inclui a herança cultural e gastronômica da comunidade, caminhando para um futuro em que a sustentabilidade alimentar seja corriqueira às comunidades locais, beneficiando o meio e a economia.

Restaurantes urbanos em parceria com os produtores rurais são os principais promotores dessas práticas sustentáveis ao disponibilizarem com muito destaque os produtos locais, fazendo o incentivo de insumos da cultura local, sazonais e de baixo impacto ambiental (Vivas, 2014).

No Brasil, segundo Contrigiani *et al* (2020), São Paulo, Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul estão entre as capitais com maior quantidade de CCC, com proprietários de restaurantes conscientes desta utilização de produtos com a legenda *a quilômetro zero*, que se tornou um forte atrativo para esse novo nicho de mercado, cada vez mais ansioso por produtos e serviços em conformidade com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas (ONU).

Em Campo Grande – MS, segundo representante da CoopUrb, não há identificação desse tipo de parceria, sem uma busca direta com o produtor para utilizar esse tipo de agricultura (familiar e orgânica) como forma a atrair consumidores conscientes dessas pautas sustentáveis. Para o representante da cooperativa, em parte a culpa é dos próprios produtores, que ainda não possuem prática comercial,

focando apenas na produção e desconhecendo a força de seu poder econômico, os interesses e o poder de compras desses indivíduos.

Em outro contexto, Fantini *et al* (2018), relata a experiência de agricultores de Piracicaba, ligados à associação de agroturismo, que experimentam uma nova modalidade de empreendimento. Com produção e venda de alimentos orgânicos com qualidade superior à venda, ofertam, além disso, uma visita guiada pela propriedade para os consumidores conhecerem o processo produtivo, gerando um relacionamento como estratégia de *marketing*.

Essa demanda crescente reflete consumidores que procuram por lazer na proximidade, conhecimento e credibilidade junto aos produtores da região. Esses produtores estão desenvolvendo um novo método, onde o principal objetivo deixa de ser a venda imediata dos produtos, mas o estabelecimento de uma relação de confiança a longo prazo em que o consumidor tende a buscar seu estabelecimento para a aquisição de determinada mercancia.

Com a divisão dos estados de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul em 1977, a capital sul-mato-grossense busca seu desenvolvimento socioeconômico e cultural. Campo Grande é uma fusão de culturas com suas mais de 26 etnias diferentes catalogadas, mais de 43 atrativos turísticos urbanos, além de oito regiões que são destinos turístico no Estado, sendo destaque o Pantanal e Bonito (Garcia, 2021).

A modalidade de agroturismo representa uma interseção entre a agricultura, o turismo e o consumo consciente, e permite aos agricultores, se comunicarem de forma mais direta e transparente sobre suas práticas produtivas, sociais e ambientais, criando uma aliança entre o produtor e o consumidor, tornando o entendimento da cadeia produtiva mais acessível e palpável.

Para Candiotti (2013), em seu estudo acerca do turismo rural agrícola familiar, esta é uma alternativa viável para o desenvolvimento econômico das famílias agrícolas e apresenta benefícios significativos, como a diversificação da renda, a geração de empregos locais e a valorização da cultura e tradições das comunidades rurais. Também estimula o consumo de produtos locais, contribui para a sustentabilidade econômica dessas famílias e serve como uma plataforma para a conservação ambiental, promovendo a beleza natural e a biodiversidade das regiões rurais, fortalece a consciência ambiental e incentiva a preservação dos recursos

naturais. As comunidades podem se tornar mais engajadas na proteção de seu ambiente, uma vez que sua sobrevivência econômica passa a depender da valorização desses ativos. A relevância do tema está nas palavras de Candiotti (2013, p. 115):

O vínculo entre turismo rural e agricultura familiar vem sendo discutido no mundo todo, assim como no Brasil. A partir do regime de acumulação flexível e de outros fenômenos como o interesse da população urbana pelo meio rural; a expansão dos mercados turísticos através da segmentação do turismo; a maior tecnicização do espaço rural, além das dificuldades de sobrevivência das unidades de produção e vida familiares, diversas experiências de turismo no espaço rural e de turismo rural vêm sendo desenvolvidas no país.

Para Tulik (2003, p. 9) “Turismo Rural é uma expressão empregada, geralmente, de modo extensivo a qualquer atividade turística no espaço rural”, cujo objetivo é aproveitar as características naturais, culturais e sociais do local implantado, preservando suas individualidades, sejam elas paisagens, reservas naturais, gastronomia, dentre outros.

Bennet e Marques (2024), ao falarem sobre a diversificação das opções turísticas, desempenhando um papel capital, com destinos outrora menos conhecidos ganhando destaque, oferecendo experiências variadas, como ecoturismo, turismo de aventura, turismo cultural, gastronômico, entre outros, que nos permitem ver a crescente interdependência entre os espaços rural e urbano e a diversificação das atividades econômicas no meio rural contribuírem para a superação de uma visão dualista que não reflete mais a complexidade da vida contemporânea.

Essa relação evidencia como a produção rural pode ser moldada pela demanda urbana, promovendo uma diversificação em suas atividades econômicas. Assim, além de cultivarem e processarem os alimentos, produtores rurais se adaptam para atender às necessidades e gostos dos consumidores. Por exemplo, a produção de cana-de-açúcar em áreas como as Furnas de Dionísio. Ela não se limita apenas à produção do caldo de cana; dela resulta a produção de rapadura com diversos sabores agregados como o coco, abóbora, amendoim, e outros, resultando em produtos de forte apelo pelos consumidores urbanos. Assim, práticas diferentes se distribuem em

um campo infinito, criando um leque de preferencias e possibilidades conectadas entre si (Alves, 2008).

A distinção entre rural e urbano se torna, assim, cada vez mais tênue, refletindo um mundo em que os modos de vida e as oportunidades estão se entrelaçando de formas inovadoras (Bennet e Marques, 2024).

Voltado às pessoas ansiosas por um descanso de sua vida agitada na cidade, o turismo na capital oferece um contato direto com a natureza e Campo Grande, mais uma vez atenta à essa demanda, tem se mostrado cada dia mais interessada em diversificar o tipo de entretenimento ofertado, inserindo o turismo rural como uma de suas diversas opções. No site Perfil Socioeconômico de Campo Grande, encontramos catalogadas algumas opções vistas na Tabela 4:

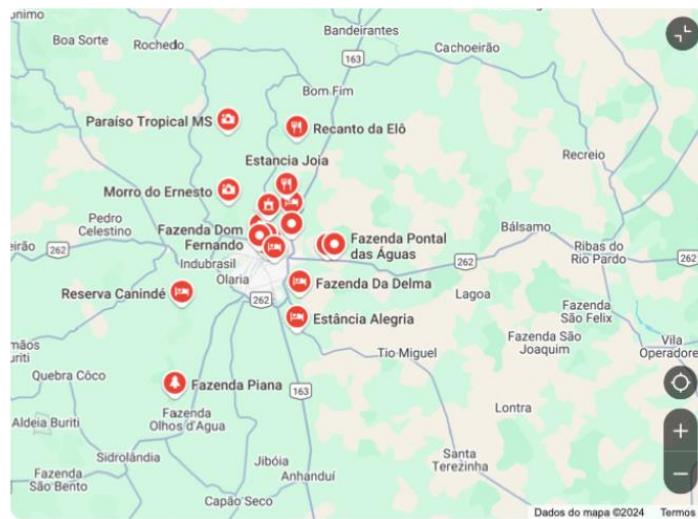
Tabela 4 – Estabelecimentos que oferecem turismo rural em Campo Grande – MS, com experiências de *day-use*

Nome da propriedade	Serviços oferecidos	Localização
Estância Alegria	<i>Day use</i> , pesque e solte, trilha na mata, passeio de bicicleta, redário, parque infantil, piscina, convívio com animais, campo de futebol, vôlei, recanto para descanso, restaurante, atendimento apenas com agendamento (alimentos sem glúten)	MS 040 - Zona Rural – Saída para Três Lagoas
Estância Joia Turismo Rural e Pesque e Pague	<i>Day use</i> (grupos), piscinas, quadra de areia, <i>play ground</i> , pesque e pague e visitação no Mini Zoo da Jóia	CG 060 Km 06 - Saída para Cuiabá
Estância Vovô Dedê	<i>Day use</i> (grupos), hospedagem, trilhas, pesque e pague, redário, campo de vôlei e futebol, cavalgada, comida caseira e área de camping	MS 080, Zona Rural - Saída para Rochedo
Fazenda Piana	Futebol, tirolesa, ponte pênsil, tobogã, lagoa, piscinas, playground, casa da árvore, deck bar, bar molhado e <i>day use</i> .	BR 060 entre os municípios de Campo Grande e Sidrolândia
Fazendinha MS	<i>Day use</i> , cavalgada, ordenha, passeio de charrete (mini animais), piquenique, plantio, circuito casa de bonecas e tanque de areia.	Saída para Rochedinho – MS-010
Sítio Harmonia	Café colonial	Rodovia MS 010 km 18
Pesqueiro Nippon	Pesque e pague, pesque e solte, piscina, área infantil e almoço	Saída para Rochedo, próximo ao Conjunto José Abraão
Pesqueiro Seitoku	Pesque e pague, paisagem aprazível, espaço para reunião e restaurante	Saída para Rochedinho
Reserva Canindé	Fauna diversificada, quiosques e ranchos, piscina de água corrente, restaurante, espaço para eventos, parque infantil, pesca livre	Saída para Sidrolândia

Fonte: In: < <https://cdn.campogrande.ms.gov.br/portal/prod/uploads/sites/18/2024/08/Perfil-Socioeconomico-de-Campo-Grande-2024-SITE-compactado.pdf> > Acesso em 17 jan 2025.

Estes são alguns dos estabelecimentos localizados na capital e em seu entorno, que têm se adequado para oferecer opções de hospedagem, *day use* (diária sem pernoite no estabelecimento), visita para compra de produtos colhidos e manufaturados na própria localidade, pesque e pague, trilhas ecológicas, cachoeiras, cavalgadas, esportes radicais e outras atrações. No Google mapas também podemos ver estes locais, como nos mostra a Gravura 11:

Gravura 11 – Mapa dos principais pontos de turismo rural nas imediações de Campo Grande - MS



Fonte:

In:

https://www.google.com/maps/search/turismo+rural+em+campo+grande+ms/@-20.4865339,-55.7895239,8z?entry=ttu&g_ep=EgoyMDI1MDExNS4wIKXMDSoASAFQAw%3D%3D > Acesso em 17 jan 2025.

Cafés da manhã (Fotografia 3), almoços ao estilo colonial e visitações a hortas orgânicas são atrativos que permitem, além da experiência gastronômica, conhecer ainda que superficialmente, a história e cultura campo-grandense, já que esses empreendimentos também promovem ações de ecopedagogia, cultura alimentar tradicional e hábitos mais saudáveis (Alves, 20230).

Fotografia 3 – Propriedade rural cuja atividade econômica inclui day-use com rotina da vida campestre.



Fonte:

In:

<https://www.campograndenews.com.br/economia/fazenda-a-12-km-da-cidade-oferece-de-ordenha-a-comida-da-roca-em-turismo> <
turismo> Acesso em 01 nov 2024

Atualmente, este segmento do mercado turístico representa uma oportunidade que envolve aspectos e elementos relevantes que podem e devem ser explorados na capital sul-mato-grossense. Esta modalidade de turismo apresenta nos dias de hoje, uma estratégia eficaz para o sucesso do setor, promovendo conexões com práticas sustentáveis, culturais e econômicas (Garcia, 2021).

Outro aspecto relevante é a presença de trabalho assalariado complementar. Frequentemente, a mão de obra familiar é reforçada por trabalhadores assalariados. Essa prática não só alivia a carga de trabalho dos proprietários, mas também contribui para a geração de emprego e renda na comunidade local.

As decisões tomadas pelos agricultores familiares são, rotineiramente, influenciadas pelo alto grau de imprevisibilidade do processo produtivo. Fatores como clima, pragas, mercado e políticas públicas podem impactar diretamente a produção. Importante ser frisado a capacidade das políticas públicas definirem a criação de mercados organizacionais, estímulo na criação de cooperativas e auxílio para abertura de espaços de comercialização (feiras) e propiciam a expansão das cadeias curtas ao serem objetivos norteadores da atividade estatal (Secchi, 2013).

Verifica-se que capacidade de adaptação e a flexibilidade das decisões são essenciais para a sustentabilidade e a resiliência desse modelo agrícola.

Em Campo Grande - MS, a região das Três Barras localizada na região sudeste da capital, é uma área possuidora de propriedades rurais médias e pequenas, solo fértil e localização privilegiada, próxima ao centro urbano. É uma comunidade coesa, que vive em boa sintonia e juntos enfrentam problemas inerentes às demais propriedades rurais brasileiras, especialmente relativo ao desenvolvimento (Oliveira, 2003).

A distinção entre rural e urbano, que tradicionalmente definia o espaço urbano como o centro das atividades não agrícolas e o espaço rural como o domínio das práticas agrícolas, vem se tornando cada vez menos relevante. Esta abordagem tornou-se simplista, incapaz de abarcar a complexidade e a dinâmica das realidades contemporâneas, principalmente porque as pequenas propriedades dessa região, e em outras da capital, caracterizam-se basicamente pela baixa renda gerada na propriedade, apesar de serem importantes ao município, possuindo baixo nível de organização dos produtores e trabalhadores, necessitando complementar sua renda com trabalhos considerados urbanos (Oliveira, 2003).

Para Oliveira (2003), a agricultura familiar em Campo Grande - MS, especialmente na região de Três Barras, reflete uma prática focada na autonomia dos produtores, na diversificação e na capacidade de resposta às incertezas do ambiente agrícola.

Oliveira (2003), aborda a importância da articulação entre os agentes sociais locais para a promoção da agricultura sustentável. Estratégias para alcançar essa sustentabilidade não devem ser impostas de fora, por meio de políticas públicas ou ações isoladas, e sim uma dinâmica interna entre as comunidades agrícolas, uma interação entre agricultores, organizações locais, instituições educacionais e outros indivíduos, se mobilizando para transformar a realidade agrícola.

A sustentabilidade na agricultura familiar requer um envolvimento ativo e colaborativo dos diversos agentes sociais atuantes da área. Isso significa que, para essas estratégias serem efetivas, é fundamental que haja um diálogo aberto e uma cooperação entre os diferentes grupos ou organizações que têm interesse ou estão envolvidos no projeto, se unindo, compartilhando conhecimentos, recursos e experiências, buscando desenvolver soluções mais adequadas e inovadoras para os desafios enfrentados.

Oliveira (2003), enfatiza a visão limitada dessa dependência de intervenções. Embora políticas públicas eficazes sejam importantes, sozinhas, não são suficientes para a promoção de mudanças longevas. Uma transformação mais consistente requer compromisso local e empoderamento das comunidades, para que elas se tornem protagonistas de seu próprio desenvolvimento sustentável.

Neste diapasão, a viabilidade das estratégias para a agricultura sustentável depende de uma mobilização e articulação local. A transformação do *status quo* não pode ser vista como um processo de cima para baixo, mas sim como um esforço coletivo que emerge do interior das comunidades agrícolas.

Para prosperar em um mercado competitivo, o pequeno agricultor familiar necessita fazer escolhas que o agradem e adotar práticas empresariais eficientes. Essa escolha deve ser procedente de pesquisas mercadológicas que indiquem a demanda e a viabilidade financeira, sempre que possível. Adaptar às novas realidades do mercado, adotando práticas empresariais modernas essenciais para sua sobrevivência e crescimento em um ambiente cada vez mais desafiador.

Investir na educação dos herdeiros e continuadores desse desenvolvimento, os filhos do agro, são medidas que podem e devem ser imediatamente implantadas para fortalecer as instituições associativistas e consolidar as expectativas coletivas sobre o capital humano existente na região.

O conceito principal é que o desenvolvimento deve ser participativo e sustentável, incentivando a autossuficiência das comunidades e a valorização dos recursos locais. Assim, a busca por essa utopia é um esforço constante e reflete a complexidade e a dinâmica da vida humana, onde cada avanço rumo ao progresso é um processo ininterrupto de aprendizado e adaptação.

É essencial promover incessantemente a procura por leis que refletem a produção artesanal de alimentos (Fotografia 4), através de reuniões e seminários, promovendo propostas concretas a serem encaminhadas aos órgãos competentes afins de viabilizar políticas públicas eficientes para a pequena agroindústria rural, que enfrentam a rigidez das exigências locais sobre a produção.

Fotografia 4 – Produção artesanal de queijos e doces em propriedade rural nos arredores da capital sul-mato-grossense



Fonte: In: <<https://www.instagram.com/p/Cdvfk2UDzLy/>>
Acesso em 01 nov 2024

Tabela 5 – Mostra tabela temporal resumida

O SISTEMA A QUILÔMETRO ZERO NA GASTRONOMIA	
Período pós II Guerra Mundial	<ul style="list-style-type: none"> Afastamento entre produtor e o consumidor final, num processo industrializado de produção, elaboração, distribuição e aprovisionamento alimentar Surge a ideia das <i>Cadeias curtas de comercialização</i> (CCC)
Brasil no pós II Guerra Mundial	<ul style="list-style-type: none"> Há um esforço para a compreensão das <i>Cadeias curtas de comercialização</i> Feiras públicas surgem como destaque no fortalecimento das CCC
Anos 2000	<ul style="list-style-type: none"> 2015 - 193 Estados membros da ONU assinam o plano para o desenvolvimento do milênio - A Agenda 2030 2016 - No Brasil, Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor, identifica cerca de 600 feiras orgânicas no país
Anos 2000	<ul style="list-style-type: none"> 2020 - Em Campo Grande, MS, surge o plano Municipal de Agricultura Urbana Gastronomia no agroturismo e <i>marketing</i> de relacionamento Gastronomia transformando a cultura local em <i>Cultura Viva</i> Turismo rural como fomentador do Desenvolvimento Local em Campo Grande, MS

Fonte: Autoria própria

A Tabela 5 apresenta o desenrolar histórico da prática agrícola do Quilômetro Zero, atividade de fornecimento alimentar voltado a práticas mercantis alimentares onde o foco central é o fornecimentos de víveres mais saudáveis aos consumidores, além de ligá-los diretamente aos produtores, favorecendo o Desenvolvimento Local.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A agricultura foi o pilar para a transformação dos grupos humanos nas sociedades organizadas predominantes até os dias atuais. Na presente pesquisa demonstrou-se a agricultura, inicialmente desenvolvida no Oriente Próximo, ter se espalhado pela Europa por volta de 2500 AC., coexistindo com práticas paleolíticas. Demonstrou-se ter permanecido a economia agrícola até o declínio do Império Romano, com comércio fragmentado e autossuficiência, sofrendo modificações, mas permanecendo como foco central da atividade humana.

Mostrou-se a Idade Média, entre a Queda do Império Romano do Ocidente (476 DC) e a de Constantinopla (1453 DC), ter sido marcada pelo feudalismo e uma vida predominantemente rural na Europa Ocidental. A sociedade servil estava atrelada à terra, e a transformação dos povos germânicos em agricultores deveu-se à atuação da Igreja Católica. A prática agrícola medieval, influenciada pela antiguidade clássica, utilizava o trigo e cereais como base alimentar, com técnicas que permitiam rodízio nas terras e pousios obrigatórios para regeneração do solo. Apesar do crescimento agrícola, a produção era insuficiente para sustentar a crescente população, resultando em surtos de fome.

Apontou-se que as grandes cidades de então, com população aproximada de 20.000 habitantes, dependiam do comércio para suprir suas necessidades alimentares, especialmente o trigo, que era transportado com dificuldade devido ao seu peso. O comércio cerealista era fortemente regulamentado pelos Estados europeus, com fiscalização rigorosa para evitar a especulação e o acúmulo de produtos, tornando a tributação um peso para os camponeses. Assim, a ampliação da agricultura e o desenvolvimento comercial coexistiam com desafios significativos, incluindo a escassez de recursos e a luta pela sobrevivência da população rural.

Ao se analisar o período pós-medieval, a Idade Moderna, identificou-se a Escola Clássica Inglesa, emergida para estudar a agricultura como fonte de riqueza. Desenvolvida entre 1750 e 1850, com figuras como Adam Smith e John Stuart Mill, essa escola formulou três leis fundamentais do preço: oferta e procura, custos de produção e distribuição. As controvérsias geraram a economia moderna, com os

fisiocratas defendendo que a agricultura era a única fonte de riqueza, respaldando a ideia da "mão invisível" de Smith.

Evidenciou-se Thomas Robert Malthus, defensor do liberalismo econômico, cujos argumentos eram que o crescimento populacional superaria a produção de alimentos, levando à pobreza e à fome, sem solução pública. Ele vinculou crescimento demográfico e pobreza à escassez alimentar, considerando a pobreza inevitável. Estudou-se também David Ricardo que, por sua vez, expandiu as ideias de Smith, abordando a distribuição de riqueza e suas implicações no desenvolvimento econômico. Tanto Malthus quanto Ricardo enfatizaram a agricultura como fundamental para a sustentação humana, reconhecendo sua importância cultural e histórica.

Identificou-se a Gastronomia, um termo popularizado na Europa após o século XVIII e mais recentemente no Brasil, referir-se à arte de preparar e apreciar alimentos e o momento, criando memórias. Seu conceito evolui desde a simples cocção sobre fogo até técnicas sofisticadas de hoje. A História culinária foi frequentemente negligenciada por historiadores, mas começou a receber atenção acadêmica com eventos como o V Simpósio sobre História da Culinária em 1985. O termo "Gastronomie" surgiu em 1623, ligando-se à observação das melhores práticas de alimentação e saúde, refletindo a relação entre cozinha e fisiologia.

A alimentação humana, inicialmente uma questão de sobrevivência, transformou-se em um evento social com a divisão da caça, o domínio do fogo e a domesticação de animais e plantas. Com o tempo, as cozinhas se tornaram centros de apoio à sociabilidade, onde a hospitalidade e a partilha de refeições foram fundamentais. Cidades antigas, como Roma e Atenas, contribuíram para o desenvolvimento da Gastronomia com práticas que valorizavam a apresentação e a abundância à mesa.

A Idade Média apresentou mudanças radicais na culinária, mas a Renascença trouxe um refinamento à gastronomia europeia, especialmente na França, onde os estilos de preparo e apresentação se sofisticaram. A Revolução Francesa inaugurou novos modelos de restaurantes e a prática de escolher pratos à la carte. O auge da Gastronomia moderna é creditado a chefs como Antonin Carême, que elevou o cozinhar a uma forma de arte organizando e criando métodos e técnicas utilizados até os dias atuais.

O conceito de *slow food*, promovido por Carlo Petrini e disseminado por Folco Portinari, valoriza a relação entre produtores locais e consumidores, ressaltando produtos artesanais e sustentáveis. Este movimento resultou na emergência de entender as cadeias curtas de consumo, que aproximam produtores e consumidores, contrapondo-se aos padrões globais de industrialização e padronização da alimentação. O pós-guerra trouxe uma maior desconexão entre o consumo e a origem dos alimentos, mas uma parcela de pessoas buscara por maior transparência e autenticidade que transforma os consumidores em agentes ativos na definição da qualidade dos produtos.

Foi demonstrado que essa mudança ajuda a fortalecer economias locais e a promover práticas agrícolas sustentáveis. Nesse contexto, a figura do agricultor emerge como um empreendedor que valoriza processos tradicionais e busca mais autonomia em suas práticas. As cadeias curtas facilitam a inserção de pequenos agricultores no mercado, promovendo também a educação alimentar e a valorização de alimentos locais.

No Brasil, apesar de a ideia das cadeias curtas originar-se em países como Itália e França, iniciativas como feiras e mercados de agricultores têm fortalecido redes alternativas de comercialização. Campo Grande / MS, exemplifica essa tendência, ao adotar políticas que incentivam a agricultura urbana e a inclusão desse segmento na economia local.

A pandemia de Covid-19 impulsionou ainda mais essa relação direta entre consumidores e agricultores, promovendo práticas sustentáveis e solidárias. Projetos de agroturismo e a valorização de produtos *a quilômetro zero* têm se mostrado promissores na construção de uma economia mais responsável e consciente, onde a valorização da cultura, tradição e sustentabilidade se tornam essenciais para o desenvolvimento local. O fortalecimento dessas práticas requer um comprometimento coletivo e a luta por políticas públicas que favoreçam a agricultura familiar e o consumo consciente.

Desta forma, infere-se a importância da agricultura no desenrolar histórico humano e movimentos agrícolas contemporâneos serem um contraponto à padronização alimentar, promovendo o consumo consciente, respeito às tradições locais e à alimentação saudável, refletindo preocupações com a sustentabilidade e as consequências da globalização na dieta. Diante da riqueza temática, espera-se que o

assunto seja continuado em outros trabalhos ou pesquisadores, contribuindo para o desenvolvimento da escala humana local.

REFERÊNCIAS

- ALVES, Aletheya. Em Campo Grande, fazendas são o caminho para curtir o turismo rural. **Campo Grande News**. 19/12/2023. In < <https://www.campograndenews.com.br/lado-b/diversao/em-campo-grande-fazendas-sao-o-caminho-para-curtir-o-turismo-rural> > Acesso em 17 jan. 2025.
- ALVES, Emiliano Rivello. Pierre Bourdieu: a distinção de um legado de práticas e valores culturais. **Sociedade e Estado**, Brasília, volume 23, número 1. p 179-184 Jan/Abr 2008. In < <https://doi.org/10.1590/S0102-69922008000100009> > Acesso em 18 jan. 2025.
- ANJOS, Flávio Sacco dos & CALDAS, Nádia Valleda. **A dinâmica dos canais curtos de comercialização: o caso do Projeto Campagna Amica na Itália**. Revista Sociedade e Estado – Volume 32 – Número 3. Setembro/Dezembro 2017. In < doi: 10.1590/s0102-69922017.32030010 > Acesso em 22 set. 2024.
- Au XIXe siècle. **Cuisine à la française**, [s.d]. In: < <https://www.cuisinealafrancaise.com/fr/articles/23-au-xixe-siecle> >. Acesso em: 29 out. 2024.
- BENNETT, Sonia Lopes e MARQUES, Heitor Romero. **Indicações geográficas e turismo: interfaces com o desenvolvimento local**. Campo Grande MS. Life, 2024. 1ª ed.
- BONA, Fabiano Dalla. Comida como obra de arte: da revolução futurista à nouvelle cuisine. **Revista X**, [S. I.], v. 2, n. 0.2007, 2007. DOI: 10.5380/rvx.v2i0.2007.11776. In < https://www.researchgate.net/publication/273170411_Comida_como_obra_de_arte_da_revolucao_futurista_a_nouvelle_cuisine > Acesso em 22 ago. 08/2024.
- BRASIL. **Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006**. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. In: < https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11326.htm >. Acesso em 09 maio 2024.
- BRAUDEL, Fernand. **O Mediterrâneo e o Mundo Mediterrânico na Época de Felipe II**. Vol. I. São Paulo: Martins Fontes, 1983.
- CAMPOLIN, Aldalgiza Inês. **Abordagens qualitativas na pesquisa em Agricultura Familiar** / Aldalgiza Inês Campolin. – Corumbá: Embrapa Pantanal, 2005. 22p.; 16 cm. (Documentos / Embrapa Pantanal, ISSN 1517-1973; 80) 1. Agricultura familiar. 2. Abordagem qualitativa. 3. Pesquisa. I. Campolin, Aldalgiza Inês. II. Embrapa Pantanal. III. Título. IV. Série. I: In: < <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/81122/1/DOC80.pdf> > Acesso em 01 nov. 2024.C
- CAMPO GRANDE-MS. **Lei nº 6.514, de 22 de outubro de 2020**. Institui o Plano Municipal de Agricultura Urbana de Campo Grande-MS e dá outras providências. In: < <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=403850> >. Acesso em 09 maio 2024.

CANDIOTTO, Luciano Zanetti Pessôa, O DISCURSO DA VIABILIDADE DO TURISMO RURAL NA AGRICULTURA FAMILIAR: O PROGRAMA NACIONAL DE TURISMO RURAL NA AGRICULTURA FAMILIAR (PNTRAF) E O PAPEL DO ESTADO DO PARANÁ NO CONTEXTO. **Cultur Revista de Cultura e Turismo**, v. 7, n. 2 (2013). In: < <https://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/320> >. Acesso em 29/10/2024

CAPIBARIBE, Aline Ribeiro da Silva e MENDES, Mariana Stábile. Cadeias Curtas Agroalimentares com Ênfase na Gastronomia e Agricultura Familiar no Contexto do Desenvolvimento Local. Castilho, Maria Augusta de (Org.). **Cultura, Religiosidade e Saberes Locais** Vol. 5. Campo Grande – MS: Life, 2024. p. 181-198.

CAPIBARIBE, Gustavo Ribeiro. **A participação das Forças Militares na Ocupação e Defesa do Sul de Mato Grosso em Vistas de seu Desenvolvimento Local**. Tese de doutorado UCDB. Campo Grande / MS, 214f, 2024.

CASTANHO, Roberto Barboza; TEIXEIRA, Matheus Eduardo Souza. A evolução da agricultura no mundo: da gênese até os dias atuais. **Brazilian Geographical Journal: Geosciences and Humanities research medium**, Ituiutaba, v. 8, n. 1, p. 136-146, 2017. In: < https://www.researchgate.net/profile/Matheus-Teixeira-15/publication/362609229_A_evolucao_da_agricultura_no_mundo_da_genese_ate_os_dias_atuais/links/62f3f69bb8dc8b4403d32c25/A-evolucao-da-agricultura-no-mundo-da-genese-ate-os-dias-atuais.pdf > Acesso em 30 ago. 2024.

CHAVANTE, Brenda Stephanie de O. et al. **Círculo curto de comercialização de alimentos orgânicos: “encurtando caminhos entre produtores e consumidores”**. / Brenda Stephanie de O. Chavante, Ivonne Buenaventura, Romier da Paixão Sousa, Tayse Fernanda do Amaral Silva, Camila Garcia de Freitas, Josimar Cunha Vasconcelos; coordenador do projeto: Romier da Paixão Sousa; projeto “Encurtando caminhos”: circuitos curtos de comercialização CCC para o desenvolvimento sustentável da agricultura familiar no Nordeste Paraense. — Castanhhal: IFPA, 2019. v. 2, 20 p.: il.; 23 cm. In: < https://iieb.org.br/wp-content/uploads/2020/08/2.-Cartilha_-Círculo_Final_2020.pdf > Acesso em 01 nov. 2024.

CONDE, Camilo José Cela. Que es un homínido? In: LOMBARDO, Raúl Gutiérrez; CONTRERAS, Jorge Martínez; CORTÉS, José Luis Vera (org.). **Naturaleza y diversidade humana**: Estudios evolucionistas. México – DF, Grupo Loera Chávez, 2003. p. 97 – 113.

CONTRIGIANI, Ariele C.; et al. **Circuitos curtos de comercialização**. Araras: UFSCar/CPOI, 2020.

CORTÉS, José Luis Vera. Estrategias alimentares de los primeros homínidos. In: CONTRERAS, Jorge Martínez; VÉA, Joaquim J. (org.). **Primates**: Evolución, cultura e diversidad. México – DF, Campuformas PAF, 2002. p. 70 – 82.

DUBY, Georges. **Economia rural e vida no campo no Ocidente Medieval**. Lisboa: Edições 70, 1987.

DUMAS, Alexandre. **Memórias gastronômicas de todos os tempos**: Pequena história da culinária. Apresentação, tradução e notas André Telles; consultoria e tradução de cardápios Sandra Secchin. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.

ELIADE, Mircea. **Tratado de história das religiões**. Tradução de Fernando Tomaz e Natália Nunes. São Paulo: Martins Fontes, 1993.

FANTINI, Andrea et al. **Agroturismo e Circuitos Curtos de Comercialização de Alimentos Orgânicos na Associação “Acolhida na Colônia” – SC/Brasil1 RESR**, Piracicaba-SP, Vol. 56, Nº 03, p. 517-534, Jul./Set. 2018 – Impressa em Outubro de 2018. *In* < DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1234-56781806-94790560310> > Acesso em 30 ago. 2024.

FONTE, Maria. **Conhecimento, Comida e Lugar. Uma forma de produzir, uma forma de conhecer**. Sociologia Ruralis, v. 48, n. 3, p. 200-222, jun. 2008. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/j.1467-9523.2008.00462.x>. Acesso em: 17 out. 2024.

FRANCO, Ariovaldo. **Gastronomia Uma breve história ilustrada**. Rio de Janeiro: Editora Guanabara, 1986

FUKE, Gitane; D'AVILDA, Helen; HUEGEL, César; MAARQUES, Thiago. **Fast food e slow food – duas culturas, dois modos de vida**. Nutrição Brasil, 2015. Volume 14 Número 1. *In*: <https://convergenceseditorial.com.br/index.php/nutricaobrasil/article/view/238/402> Acesso em 23 set 2024.

GALVÃO, Joice. O rei dos cozinheiros. **Sobremesah**, [s.d.]. *In*: <https://canaltech.com.br/educacao/como-citar-e-referenciar-um-site-normas-abnt/>. Acesso em: 29 out. 2024.

GARCIA, Daniela Sottile; FITTIPALDI, Débora; JESUS, Djanires Lageano Neto de. Turismo de Experiência: relações entre territorialidade e desenvolvimento local em Campo Grande, Mato Grosso do Sul, Brasil. **INTERAÇÕES**, Campo Grande, MS, volume 23, número 4, p. 1125-1140, out./dez. 2022.

GIDE, Charles e RIST, Charles. **Historia de las doctrinas económicas**: De la Escuela Historica a John Maynard Keynes. Livro Quatro. Buenos Aires: Editorial Depalma, 1949.

GLEISER, Ilan. **A Evolução do Pensamento Econômico**: Risco e Retorno em Ciclos Econômicos. Rio de Janeiro: Forense, 2013.

GÓES, José Ângelo Wenceslau. **Fast-food: um estudo sobre a globalização alimentar**. Salvador, EDUFBA, 2010, 215 p. *In* < <https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=QShmCgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA7&dq=surgimento+do+fast+food&ots=enRkzpgb&sig=TwYajkZq1LhyBLFOoeymF9n9y9w#v=onepage&q=surgimento%20do%20fast%20food&f=false> > acesso em 21 set. 2024.

HANCOCK, James. Dinâmica da Revolução Neolítica. **World History Enciclopédia (em Português)**, 2022. *In*: < <https://www.worldhistory.org/trans/pt/2-1937/dinamica-da-revolucao-neolitica/> > Acesso em 30 ago. 2024.

JACOB, Heinrich Eduard. **Seis mil anos de pão**: A civilização humana através de seu principal alimento. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

KELLY, Ian. **Carême**: cozinheiro dos reis. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2005. *In*: < https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=ks9kl0z-3gAC&oi=fnd&pg=PA7&dq=careme+biografia&ots=amSzcjYb59&sig=12XE_NKjJzDxI9TRhUr4k9HAo_A#v=onepage&q=careme%20biografia&f=false >. Acesso em 30/10/2024

KRONEMBERGER, Denise Maria Penna. **Os desafios da construção dos indicadores ODS globais.** Ciência e Cultura - Volume 71 - Número 1. São Paulo Janeiro/Março 2019. In: < http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?pid=S0009-67252019000100012&script=sci_arttext&tln > Acesso em 17 jan. 2025

LAWRENCE, Katrina. The incredible life (and delicious legacy) of Antonin Carême, the original parisian celebrity chef. **Paris for Dreamers**, 17 mar. 2024. In: < <https://parisfordreamers.com/2024/03/17/the-incredible-life-and-delicious-legacy-of-antonin-careme-the-original-parisian-celebrity-chef/> > Acesso em: 29 out. 2024.

LE BOURLEGAT, Cleonice Alexandre. Desenvolvimento Local: Origens e avanços no conceito. Marques, Heitor Romero; Borges, Pedro Pereira; Constantino, Michel (Orgs). **Termos e ideias correlatas ao Desenvolvimento Local.** Campo Grande, MS, Life, 2024. p. 15 - 29

MALTHUS, Thomas Robert. An Essay on the Principles of Population. In: Smith; Ricardo; Malthus. **A economia clássica:** Textos. Rio de Janeiro, Forense - Universitária, 1978, p. 217 – 223.

MALTHUS, Thomas Robert. **Princípios de Economia Política e considerações sobre sua aplicação prática.** São Paulo: Donnelley Cochrane Gráfica e Editora Brasil Ltda, 1996. In: < https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/5114391%09/mod_%09resource/%09content/1/MALTHUS.pdf > Acesso em 02 out. 2024.

MARQUES, Heitor Romero. Ação coletiva em Desenvolvimento Local. Marques, Heitor Romero; Borges, Pedro Pereira; Constantino, Michel (Orgs). **Termos e ideias correlatas ao Desenvolvimento Local.** Campo Grande, MS, Life, 2024. p. 35 - 36

MATTE, Alessandra; et al. **Mercado de cadeias curtas na pecuária familiar: um processo de relocalização no Rio Grande do Sul/Brasil.** Redes, v.21, n.3, p. 137-158, set/dez, 2016. In: < <http://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/1054102> > Acesso em 01 nov. 2024.

MEDINA, Miguel Ángel. Los alimentos de kilómetro 0 ganan terreno entre los consumidores. **El País**, Madrid, 23 out. 2021. In: < <https://elpais.com/clima-y-medio-ambiente/ecologia/2021-10-23/los-alimentos-de-kilometro-0-ganan-terreno-entre-los-consumidores.html> >. Acesso em: 17 out. 2024.

NOGUEIRA, C. de M. ; FAGUNDES, P. de M. ; VELHO, J. P. ; CHRISTOFARI, L. F. . **As cadeias agroalimentares curtas: com ênfase nos consumidores.** Revista de Gestão e Secretariado, [S. I.], v. 13, n. 3, p. 992–1006, 2022. DOI: 10.7769/gesec.v13i3.1388. In: < <https://ojs.revistagesec.org.br/secretariado/article/view/1388> >. Acesso em: 24 ago. 2024.

OLIVEIRA, Carlos José. **Alternativas para o desenvolvimento rural da região de Três Barras no município de Campo Grande – MS.** Dissertação de Mestrado UCDB. Campo Grande / MS, 70f, 2003.

PADUA, Juliana; SCHLINDWEIN, Madalena Maria; GOMES, Eder Pereira. Agricultura familiar e produção orgânica: uma análise comparativa considerando os dados dos censos de 1996 e 2006. **Interações**, v. 14, n.2, p. 225-235, jul./dez. 2013. In: <

<https://www.scielo.br/j/inter/a/XcxCBByrh3KMRZpRqzQdztj/?format=pdf&lang=pt> >. Acesso em 25 abr. 2024.

PIGGOTT, Stuart. **A Europa antiga**: Do Início da Agricultura à Antiguidade Clássica. Tradução de Maria Reveriana Mantas. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1981.

PIRENNE, Henri. **História econômica e social da Idade Média**. Tradução de Lycurgo Gomes da Motta. 6^a ed. São Paulo: Mestre Jou, 1982.

PONTICELLI, Luana Silva e CAPIBARIBE, Aline Ribeiro da Silva. Capacitando indivíduos para uma alimentação equilibrada e prazerosa. Marques, Heitor Romero e Borges, Pedro Pereira (Orgs.). **Territorialidades Humanas: explorando desafios e territorialidades**. Campo Grande – MS: Life, 2023. P. 11 - 25.

POURSIN, Jean-Marie e DUPUY, Gabriel. **Malthus**. São Paulo: Cultrix – Editora da Universidade de São Paulo, 1975.

RICARDO, David. **Princípios de Economia Política e Tributação**. São Paulo: Donnelley Cochrane Gráfica e Editora Brasil Ltda, 1996. In: < https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/7516326/mod_resource/content/1/ricardo%20%281996%29%20principios%20de%20economia%2C%20politica%20e%20tributacao.pdf > Acesso em 02 out. 2024.

SCHNEIDER, Sérgio e FERRARI, Dilvan Luiz. **CADEIAS CURTAS, COOPERAÇÃO E PRODUTOS DE QUALIDADE NA AGRICULTURA FAMILIAR – O PROCESSO DE RELOCALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO AGROALIMENTAR EM SANTA CATARINA**. Organizações Rurais & Agroindustriais [en linea]. 2015, 17(1), 56-71[fecha de Consulta 24 de Agosto de 2024]. ISSN: 1517-3879. In: < <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=87838281006> >. Acesso em 01 nov. 2024.

SECCHI, Leonardo. **Políticas Públicas**: Conceitos, esquemas, casos práticos. 2^a ed. São Paulo: Cengage Learning, 2013.

SILVA, José Ribeiro da; JESUS, Paulo de. **Os Desafios do novo rural e as perspectivas da agricultura familiar no Brasil**. 2010. Anais do V CONNEPI (Congresso Norte-Nordeste de Pesquisa e Inovação), 2010. In: < <http://connepi.ifal.edu.br/ocs/index.php/connepi/CONNEPI2010/paper/viewFile/1407/457> >. Acesso em: 22 abr. 2024.

SITTA, Rodrigo. **Escândalo dos Vinhos**. V³, 6 de fevereiro de 2021. In: < <https://vaocubo.com/2021/02/06/5-escandalos-do-mundo-dos-vinhos/> >. Acesso em 30/09/24

TOMMASI, Martina. Carême: o rei dos chefs, o chef dos reis. **National Geographic Portugal**, 18 out. 2022. In: < https://www.nationalgeographic.pt/historia/careme-o-rei-dos-chefs-o-chef-dos-reis_3274 >. Acesso em 30 out 2024

TREFZER, Rudolf. **Clássicos da literatura culinária**. Os mais importantes livros da história da gastronomia. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009.

TULIK, Olga. **Turismo rural**. 2^a ed. São Paulo: Aleph, 2003.

TURINO, Célio. Programa Cultura Viva e Economia Criativa.. In: REIS, Ana Carla Fonseca e DEHEINZELIN, Lala (Orgs.). **Cadernos de Economia Criativa: Economia Criativa e Desenvolvimento Local**. Vitória: SEBRAE, 2008. Cap 7.2, p. 133 – 138.

VERANO, T. C., Figueiredo, R. S., & MEDINA, G. S. (2021). **Agricultores familiares em canais curtos de comercialização: uma análise quantitativa das feiras municipais.** Revista de Economia e Sociologia Rural, 59(3), e228830. In: <<https://doi.org/10.1590/1806-9479.2021.228830>>. Acesso em 01 nov. 2024.

VIVAS, Esther. Alimentos 0 km, além do marketing, artigo de Esther Vivas. **Eco Debate**, 09 abr. 2019. In: <<https://www.ecodebate.com.br/2014/04/09/alimentos-0-km-alem-do-marketing-artigo-de-esther-vivas/>>. Acesso em 26 abr. 2024.