

# **SABERES TRADICIONAIS NO PROCESSAMENTO DE PRODUTOS COLONIAIS NA GRANDE FLORIANÓPOLIS**

Espaços rurais, agricultura e segurança alimentar

Berenice Giehl Zanetti von Dentz

Universidade Federal de Santa Catarina; Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina

berenicez@ifsc.edu.br

O trabalho analisa a presença dos saberes artesanais relacionados à produção de alimentos na Grande Florianópolis, considerando as influências dos diferentes grupos que compuseram a história da região. Na Grande Florianópolis, as formas de produção e processamento dos alimentos, desenvolvidas durante o processo de colonização, constituem a base do patrimônio alimentar da região na atualidade. No início da instalação das colônias de imigrantes – primeiramente açorianos e, depois, alemães – a produção de excedentes alimentares era motivada pelo autoconsumo de alimentos representando prática comum entre os colonizadores. Este saber fazer artesanal surgiu entre as famílias dos colonizadores e hoje se distingue como patrimônio regional, identificado por alimentos tais como geleias, conservas de hortaliças, pães, bolos, roscas, cucas, queijos, farinha de mandioca, salames, entre outros alimentos que ficaram conhecidos como “produtos coloniais”, sendo definidos como produtos quase sempre processados de forma artesanal e tradicional nos estabelecimentos rurais pelos “colonos”. Os produtos coloniais, em sua maioria, são comumente vendidos no mercado informal, no próprio local onde são produzidos ou em municípios vizinhos, configurando-se um mercado de alcance local ou regional. Percebe-se que em muitos casos, as exigências impostas pela legislação reduzem a produção e a circulação destes produtos. A permanência de produtores na informalidade é comum, e relaciona-se às características dos processos e equipamentos utilizados, bem como às dificuldades para a realização de adaptações e mudanças exigidas pela legislação. O objetivo da pesquisa é o estudo dos principais produtos coloniais processados por métodos artesanais e tradicionais em municípios da região da Grande Florianópolis. Busca-se problematizar a atual “imagem positiva” atribuída aos produtos coloniais pelos consumidores. Para o desenvolvimento da pesquisa será realizado levantamento documental e bibliográfico e observações do cotidiano de famílias de agricultores (colonos) residentes em municípios da região da Grande Florianópolis. Observa-se que mesmo com a crescente valorização e demanda pelos produtos coloniais, muitos saberes tradicionais dos produtores estão sendo esquecidos devido à falta de registro e da pequena inserção de jovens na continuidade do processamento destes produtos. A falta de um entendimento a cerca da definição “colonial” também é fato recorrente entre os produtores.

Palavras-chave: Produtos Coloniais; Saberes Tradicionais; Produção Artesanal; Segurança Alimentar.

## **Introdução**

No presente trabalho discutem-se os saberes artesanais empregados no processamento de alimentos na região da Grande Florianópolis, levando-se em consideração as influências dos grupos que compuseram a história da região.

O tema alimentação tem despertado, nos últimos anos, interesse de diversas áreas do conhecimento, principalmente por apresentar interfaces variadas, dentre elas, a cultural, traduzindo costumes, rituais e comportamentos. Antes de tudo, a alimentação é condição essencial para a manutenção da existência humana. Além disso, é um ato histórico-social cotidiano, que, além das determinações econômicas e sociais, sofre com mediações culturais e ideológicas inerentes a cada modo de produção e a cada conjuntura específica desse modo de produção (VASCONCELLOS, 2000).

Discutir sobre alimentação, hábitos alimentares e formas de produção dos alimentos é tratar de um assunto complexo, que envolve aspectos internos e externos aos sujeitos e aos diferentes grupos, abarcando dimensões culturais, mas também a econômica e a social.

Os principais grupos étnicos responsáveis pela formação da região da Grande Florianópolis foram primeiramente os indígenas (guaranis), os açorianos, e após, os alemães. Estes grupos contribuíram para o surgimento de práticas alimentares tradicionais e que atualmente passam por um processo de valorização junto aos consumidores, em especial os consumidores urbanos.

A produção de alimentos quando realizada de forma artesanal e tradicional transfere aos consumidores uma sensação de permanência e constância, mas ainda assim sofre alterações compatíveis com as dinâmicas culturais dos grupos aos quais pertence. Para Franco e Guzzatti (2001), as elaborações tradicionais são aquelas que vêm sendo transmitidas de geração a geração como valor de cultura, hábitos, usos e costumes.

Assim, no presente trabalho faz-se inicialmente uma contextualização sobre a colonização da Grande Florianópolis, processo que apresenta papel fundamental no estudo do patrimônio alimentar da região na atualidade.

Problematiza-se, também, a atual imagem destes produtos junto aos consumidores e como esta pode colaborar e incentivar a inserção e permanência destes alimentos e de seus produtores no mercado. Ainda discute-se sua comercialização, que desde o início apresenta particularidades, tais como o abastecimento dos mercados próximos e a informalidade.

O acesso aos mercados diferenciados e a questão da segurança alimentar também serão abordados no presente trabalho.

## **Os primeiros tempos: a formação das colônias e da região da Grande Florianópolis**

A ocupação do território que hoje corresponde à região da Grande Florianópolis foi um processo transcorrido ao longo de quatro séculos, no contexto da grande expansão mundial europeia. A região passou a ser ocupada progressivamente, com destaque para quatro movimentos principais: as ocupações vicentista, açoriana, alemã e migração interna (CABRAL, 1970).

Atualmente a região encontra-se dividida em 13 municípios (Mapa 01): Águas Mornas, Angelina, Anitápolis, Antônio Carlos, Biguaçu, Florianópolis, Governador Celso Ramos, Palhoça, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio, São José e São Pedro de Alcântara e possui uma superfície de 4.163 km<sup>2</sup>, correspondente a 4,37% da superfície total de Santa Catarina, e reúne uma população de 815.642 pessoas, cerca de 14% da população do Estado (Secretaria de Estado de Desenvolvimento Regional da Grande Florianópolis, 2013).



Entre as diversas atividades que evoluíram por meio desta dinâmica territorial, pode-se destacar a horticultura e a bovinocultura leiteira. Ainda hoje, parte desta produção é processada dentro das propriedades, por meio de agroindústrias familiares que se caracterizam pela autonomia do agricultor, pequena escala e com características artesanais.

Na Grande Florianópolis, esta produção alimentar teve início com o processo histórico de ocupação da região, onde a instalação das colônias de imigrantes possui um papel decisivo (JOCHM, 1992). Nas décadas iniciais do estabelecimento das colônias a produção era destinada, quase que totalmente, para o escoamento portuário através da navegação de cabotagem, mas no século XX, avançou no sentido do aumento da concentração demográfica em Florianópolis e municípios vizinhos e, conseqüentemente, ao atendimento a demanda urbana crescente.

Para atender a esta procura que se intensificava, os agricultores cultivavam e forneciam alimentos frescos, especialmente frutas, hortaliças, verduras e tubérculos e processavam produtos, tais como geleias de frutas, “schimias”, conservas de hortaliças, massas, biscoitos, pães, açúcar mascavo, cachaça, farinha de mandioca, queijos e embutidos.

Ainda hoje, a agricultura regional e a produção artesanal de alimentos continuam exercendo um papel essencial no abastecimento alimentar da Grande Florianópolis. Estes produtos, que representam o patrimônio alimentar da região correspondem a um importante fator de identidade dos povos colonizadores e da própria formação das dinâmicas vivenciadas no local. São produtos que descrevem a história e a formação econômica, social e cultural da região.

### **Produtos elaborados através de saberes tradicionais**

Produtos coloniais, artesanais, caseiros, locais, tradicionais, regionais, “da terra”, “*produit de terroir*”, são alguns dos termos utilizados para identificar ou classificar produtos elaborados por métodos de processamento tradicionais e artesanais, relacionados ao saber-fazer do produtor.

Conforme abordagem anterior, no início da colonização os agricultores se depararam com a distância dos centros maiores e com a dificuldade de acesso a determinados alimentos e produtos, fato que obrigava os mesmos a produzirem uma grande diversidade de alimentos na propriedade, tanto naturais como processados. Além da grande variedade de frutas, verduras, legumes e hortaliças que eram consumidos naturalmente, os agricultores passaram a processar determinados alimentos, como pães, biscoitos, massas caseiras, roscas, cucas, geleias, “schimias”, conservas de legumes e hortaliças, queijos, salames e demais embutidos. Estes produtos originaram-se da necessidade de consumo, mas também em função da conservação dos alimentos, principalmente nos primeiros momentos, onde faltavam energia elétrica e equipamentos para refrigeração dos alimentos nas propriedades.

Estes alimentos, processados pelos agricultores ficaram conhecidos como “produtos coloniais”, os quais são entendidos como um conjunto de produtos tradicionalmente processados no estabelecimento agrícola pelos “colonos” para o autoconsumo familiar (DORIGON, 2008).

Assim, “colonial” faz referência a uma determinada cultura e tradição, relacionada ao saber-fazer dos imigrantes, ao seu modo de vida, suas formas de ocupar o território e fazer agricultura (DORIGON; RENK, 2011).

O termo “colonial” consolidou-se como de um atributo de origem dos alimentos produzidos neste sistema produtivo que espalhou-se para além das colônias, ao longo das décadas, de modo a identificar-se com a agricultura de toda a região. As antigas áreas da produção nas colônias formaram a base de uma agricultura regional que se concentrou em atender, com o seu excedente alimentar, o abastecimento dos núcleos urbanos da capital Florianópolis e da região.

Os produtos classificados como coloniais ou artesanais, são processados em pequenas unidades, de forma tradicional e são comumente comercializados em mercados locais ou regionais e na maioria das vezes de forma informal. Isto deve-se principalmente à dificuldade de adaptação às exigências impostas pela legislação e por órgãos fiscalizadores (DA CRUZ; MENASCHE, 2011).

Observa-se uma crescente valorização e demanda pelos produtos coloniais, com uma frequente associação destes produtos àqueles frescos, naturais e menos industrializados.

Atualmente é possível observar que o atributo “colonial” muitas vezes não está mais associado aos “colonos” ou aos primeiros imigrantes que deram início a formação das colônias, mas está fortemente relacionado a um saber fazer artesanal, repassado de geração para geração e que mantém características próprias como a produção em menor escala, a utilização de ingredientes da própria localidade e o modo de fazer artesanal.

## **O comércio de produtos coloniais**

O mercado mundial de alimentos vivencia um momento de profundas transformações, as crises alimentares ocorridas na Europa no início dos anos 90 provocaram grandes mudanças no comportamento dos consumidores e nas políticas governamentais (MENASCHE, 2004).

Esta atual crise vivenciada no modelo agroalimentar dominante impulsiona novas discussões e propostas para um desenvolvimento local onde não incorporam-se apenas variáveis técnico-produtivas, econômicas e ambientais, mas também valores sociais, éticos e culturais (DAROLT, 2013).

Atualmente, observa-se que os consumidores estão buscando informações sobre o que estão comendo, quem produziu, como se produziu, se o meio ambiente foi respeitado, se há ética no negócio e, sobretudo, se não é prejudicial à saúde. Tornam-se cada vez mais exigentes quanto à qualidade dos alimentos que compram e desta forma vão delineando um novo perfil de consumo (ALTMANN, 2005).

A valorização dos produtos locais, coloniais ou artesanais está associada a um amplo processo que envolve, não apenas a revalorização dos sistemas produtivos locais, mas principalmente a proximidade entre consumidores e produtores.

A qualidade dos alimentos tem sido uma temática amplamente discutida no que se refere ao setor agroalimentar de modo geral e, em particular, no que se refere a circuitos curtos de comercialização e consumo (GOODMAN, 2003).

A ampliação de novas formas de comercialização e das relações entre produtores e consumidores, como se pode observar nas acolhidas realizadas nas propriedades e nos circuitos curtos, representam uma forma importante de aproximação e conexão entre o meio rural e o urbano (SANTOS; CRUZ; MENASCHE, 2012).

No Brasil ainda não há uma definição oficial para “circuitos curtos”, mas o conceito indica uma maior proximidade entre produtores e consumidores. Outras denominações como circuitos de proximidade ou circuitos locais também são utilizadas, reforçando a noção de proximidade geográfica e aludindo ao aspecto social/relacional presente na relação entre consumidor e produtor, nos processos de desenvolvimento local e na territorialização da alimentação.

Alguns autores preferem utilizar ainda o termo circuitos alternativos, numa perspectiva de questionar o modelo convencional, propor novos princípios de troca e relações mais justas entre produtores e consumidores. Independente da denominação, esses tipos de circuito de comercialização reforçam a noção de autonomia e conferem um maior peso e participação de consumidores e produtores na definição dos modos de produção, troca e consumo (DAROLT, 2013).

De acordo com Silva (2009) os circuitos de proximidade são aqueles aonde a produção e a circulação do excedente se destinam ao consumo local ou regional. O interesse em seu estudo relaciona-se, por um lado, ao particular dinamismo que podem provocar nas economias territoriais e, por outro, a uma expectativa de protagonismo dos atores locais na construção social do processo de desenvolvimento.

A circulação dos produtos coloniais é limitada, principalmente em função da sua condição artesanal – fundamentada em conhecimentos tradicionais e na escala de produção familiar. Tal limitação não se refere precisamente aos volumes produzidos e ao alcance do mercado, mas, sobretudo, por demandar o contato imediato entre as esferas da produção e do consumo, construído através de formas organizativas que vêm sendo cada vez mais popularizadas como “circuitos curtos” (DEWAELE, 2007).

Fundamentos tais como solidariedade, autonomia, justiça social, segurança alimentar e respeito às culturas e tradições locais, bem como o maior contato entre consumidores e produtores são características observadas nos circuitos curtos (DAROLT, 2013).

A mobilização das redes de parentesco, de amigos e sociais mais amplas evidencia como a agricultura familiar, através da reativação de vínculos sociais, estabelece estratégias para constituir mercados para seus produtos de valor agregado (MIOR, 2010).

No entanto, em oposição à crescente valorização dos produtos artesanais e tradicionais, observam-se aspectos relacionados à legislação sanitária como uma forte restrição imposta à permanência e preservação dos produtos coloniais, criando um grande embate entre as práticas tradicionais reproduzidas pelos produtores. Observa-se que as preferências dos consumidores e dos produtores artesanais encontram-se em conflito direto com a legislação (SANTOS; CRUZ; MENASCHE, 2012).

Desde o princípio da sua produção e processamento, os alimentos coloniais apresentam como importante característica o comércio informal - muitas vezes resultado de trocas alimentares - realizado na própria localidade, entre familiares e vizinhos, ou no máximo entre municípios próximos. Este fato deve-se principalmente a forma como tais produtos são processados, que na maioria das vezes não corresponde aquelas exigidas por órgãos reguladores e fiscalizadores. Estas exigências relacionam-se principalmente às formas e aos locais de processamento e aos equipamentos e utensílios utilizados na produção, que muitas vezes não garantem a segurança alimentar necessária para a inserção destes produtos no mercado formal.

É fator importante salientar que no Brasil, até certo período não havia legislação que regulamentasse a produção e comercialização de produtos alimentícios. Somente a partir dos anos 1950 é implantada uma legislação pertinente, e desde então, os produtores de alimentos tradicionais passaram a ser enquadrados na situação de “infratores”, responsáveis por realizarem um comércio ilegal (SANTOS; CRUZ; MENASCHE, 2012).

As exigências impostas pela legislação acabam limitando a produção e circulação dos produtos processados de forma artesanal, sobretudo os de origem animal. A permanência dos produtores na informalidade é fator recorrente, e provavelmente relaciona-se às instalações pouco adequadas, mas também as exigências e regulamentos sanitário e fiscal. O acesso ao mercado formal está atrelado ao cumprimento dos requisitos de adequação de infraestrutura, aquisição de equipamentos e contratação de responsáveis técnicos, e muitas vezes a necessidade de associar-se a uma cooperativa ou constituir uma microempresa, condições necessárias para a formalização higiênico-sanitária e fiscal (MIOR; WILKINSON, 1999).

Em função da dificuldade de serem comercializados nos mercados formais, os produtos artesanais acabam apresentando um menor valor no mercado, e esse quadro de fragilidade pode levar a rupturas nos sistemas tradicionais de produção e na perda de práticas artesanais (MENASCHE, 2003).

No entanto, na tentativa de reverter tal situação, nas últimas décadas, algumas iniciativas têm sido propostas para formalizar a produção e o processamento familiar de alimentos artesanais. Um exemplo é a Lei 12.117 de 07 de janeiro de 2002, que trata sobre a criação de selos que identificam a qualidade e a origem dos produtos agrícolas do estado de Santa Catarina. Dentre os selos criados, destaca-se o de Produto de Origem Familiar – FAM – que trata do produto agrícola ou alimento cujo atributo se deva essencialmente ao caráter familiar e artesanal de sua produção, processamento, transformação ou elaboração (ICMBIO, 2002).

Mas ainda assim, o que existem atualmente, na maioria dos casos são tentativas de se encaixar os produtores em regras ou em leis pré-existentes. Enquanto isso, se o objetivo é a valorização desses alimentos, o movimento deveria ser o contrário, ou seja, partindo-se da realidade da produção, propor meios para a sua formalização.

## **Um novo olhar para o colonial: do mercado informal a “produtos de qualidade diferenciada”**

Assim como é possível observar um processo de homogeneização da cultura alimentar, em contrapartida vivenciamos uma crescente valorização das culturas locais e dos produtos processados por meios tradicionais de produção. É nesse contexto que se identifica a valorização do saber fazer tradicional e de valores intangíveis associados aos produtos.

Em relação aos produtos coloniais precisamos destacar algumas questões: por um lado, observa-se a valorização destes alimentos relacionada aos saberes tradicionais, herdados dos antepassados e que são “exibidos” como distintivos que carregam e mantêm a cultura imaterial alimentar das famílias, e por outro lado, a questão afetiva do consumidor que adquire estes produtos em oposição àqueles industrializados, produzidos em grande escala e de forma padronizada.

Assim, a atual busca por produtos elaborados de forma artesanal e produzidos através de saberes herdados dos antepassados, além de representar a queda de confiança vivenciada pelos consumidores nos processos de produção padronizados pela indústria, configura-se também em uma dimensão afetiva do consumidor (CRUZ; MENASCHE, 2011).

Na atualidade, a crescente procura e valorização dos produtos coloniais e artesanais, especialmente por consumidores de centros urbanos, pode representar uma resistência ou mesmo uma negação aos produtos industrializados e ao seu modo padronizado e massificado de produção.

Dorigon e Renk (2011), citando pesquisa de mercado realizada pela Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina – EPAGRI – destacam que a imagem dos produtos coloniais ou artesanais mostrou-se muito positiva junto aos consumidores em diversos critérios, tais como: nutrição (96,5%), lembrança (94,5%), saúde (92,3%) e honestidade (86%). Em relação às vantagens dos produtos coloniais destacam-se principalmente a de serem considerados produtos saudáveis e naturais.

Neste sentido, acerca da valorização dos produtos coloniais pelos consumidores, observa-se a estruturação de um mercado de produtos que apresentam atributos de qualidade diferenciada daqueles produzidos industrialmente.

Observa-se que a ideia da presença do “desconhecido” na comida, acaba por provocar uma “ansiedade urbana” em relação à alimentação e os produtos locais, processados de forma artesanal, acabam por representar um contraponto à desconfiança imposta pelos produtos industrializados, manipulados ou pré-preparados (SANTOS; CRUZ; MENASCHE, 2012).

Os processos de valorização de produtos locais associados a imagens idealizadas do rural aparecem associados à ideia de alimentação saudável e a apelos que procuram fortalecer identidades e tradições culturais.

Diante de diversas crises de segurança dos alimentos, de questões ambientais e de saúde vivenciadas atualmente, a desconfiança dos consumidores nos processos de produção de alimentos processados industrialmente vêm se agravando, e concomitante a este fato cresce a demanda por produtos cuja procedência e processo de produção são conhecidos do consumidor: são alimentos produzidos localmente a partir de procedimentos avaliados como ambiental, social e economicamente sustentáveis.

Neste íterim, Goodman (2002) defende que a escolha pelo consumo de determinados alimentos se dará pela confiança, tradição, com base no local e em produtos ecológicos.

As tendências apontam para a valorização dos alimentos tradicionais, artesanais, considerados naturais ou saudáveis, e os consumidores apresentam papel decisivo ao influenciar os sistemas de produção, o processamento e a distribuição dos alimentos (BARBOSA, 2009).

É importante ressaltar que os recursos antes menosprezados pelo modelo de modernização agrícola, como a cultura e o saber fazer local, passaram a ser vistos como cruciais para a emergência de novas redes de produção e consumo alimentares (MIOR, 2010).

Um dos aspectos em que se assenta a construção da singularidade é a possibilidade de incorporação do atributo “colonial” aos alimentos processados e/ou industrializados pela agroindústria familiar. O atributo colonial vem de algum tempo chamando a atenção do consumidor como um “selo” de qualidade, o que foi evidenciado inclusive em pesquisa realizada nas cinco das maiores cidades de

Santa Catarina, como o nome que mais representaria o produto das pequenas agroindústrias rurais (SILVESTRO, 1995).

A constituição de agroindústrias rurais pode ser vista como um processo de reconfiguração de recursos promovido pela agricultura familiar em conjunto com suas organizações associativas e com o apoio do poder público. De um produto conservado para a subsistência da família rural e que apresentava apenas valor de uso, para consumo na entressafra, o produto colonial processado passa a ser visto pelos agricultores como um produto comercial com um valor de troca e, portanto, como fonte de renda da unidade de produção familiar (MIOR, 2010).

De qualquer forma, com o crescimento da demanda e valorização dos produtos coloniais, ainda precisa-se ter cuidado, pois estas novas demandas e exigências dos consumidores acerca dos produtos de qualidade diferenciada muitas vezes acabam representando um obstáculo a mais a ser vencido pelos pequenos produtores. Com pouco acesso a informação sobre as alterações no perfil da demanda de alimentos, os pequenos produtores enfrentam dificuldades para compreender a transformação estrutural nos mercados, por isso, na maioria das vezes não conseguem implementar estratégias apropriadas para tirar proveito das oportunidades que os novos tempos trazem. Em sua grande maioria, continuam produzindo alimentos e matérias-primas de baixo valor, agregando pouca renda, sem sair do círculo vicioso em que se encontram: “produtos de pequeno valor – baixa renda” (ALTMANN, 2005).

Este fato pôde ser observado durante visitas de campo e observações do cotidiano realizadas com produtores rurais residentes em municípios da Grande Florianópolis, onde percebe-se que os próprios produtores de produtos coloniais ainda não valorizam seus produtos e não visualizam seu grande potencial junto aos consumidores, sendo necessária, na maioria das vezes, a vinda de grupos de outras localidades para reconhecer tal valor incorporado por estes produtos elaborados de forma artesanal e tradicional.

## **Conclusões**

A produção e processamento de produtos coloniais nos municípios que compõe a região da Grande Florianópolis estão pautadas em influências de grupos étnicos responsáveis pela formação da região ocorrida principalmente entre os séculos XVIII e XIX. A partir deste período, a produção alimentar da região vivenciou grandes transformações.

Desde o princípio, onde a motivação principal para o processamento de tais produtos era a conservação de alimentos para consumo nas entressafras, e também o autoconsumo para a subsistência das famílias rurais, até o movimento da crescente demanda voltada aos produtos coloniais, muita coisa mudou.

Compreende-se por produtos coloniais um conjunto de alimentos, frescos ou processados de forma artesanal nas pequenas propriedades rurais, embora a maior associação ao termo “produto colonial” seja utilizada para identificar os produtos processados, tais como biscoitos, bolos, cucas, pães, queijos, salames, entre outros.

A principal característica da produção colonial de alimentos refere-se à pequena escala de produção ao modo de fazer artesanal, muitas vezes repassado e reproduzido por integrantes de uma mesma família, representando saberes e fazeres transferidos de geração para geração.

Em função da produção artesanal, e das características utilizadas no preparo de tais alimentos - muitas vezes com o uso de técnicas e utensílios não permitidos por órgãos de fiscalização - estes produtos são em sua maioria comercializados na própria localidade ou em municípios próximos, estreitando as distâncias e o contato entre produtores e consumidores, o que caracteriza um circuito curto de comercialização.

Esta maior aproximação entre produtores e consumidores têm apresentado crescimento nos últimos anos, principalmente devido a acontecimentos relacionados à falta de segurança alimentar. Desta forma, conhecer o produtor, o local onde os alimentos são produzidos e se estes seguem princípios voltados à preservação e melhores relações com o meio ambiente é fato que motiva os consumidores a adquirirem produtos processados de forma artesanal e não industrializada. Esta



relação pautada na confiança cresce a cada dia e os produtores de alimentos deste segmento precisam aproveitar o atual momento.

Mas o que observa-se frequentemente quanto a produção artesanal de alimentos, como o caso dos produtos coloniais é que os produtores ainda não identificam tais alimentos como produtos de qualidade diferenciada e que apresentam demanda crescente por parte dos consumidores.

É preciso que ações e políticas públicas voltadas para o rural possam colaborar para a melhor inserção e permanência dos alimentos tradicionais, produzidos de forma artesanal, nos mercados ditos formais, pois do contrário, estes saberes tradicionais e os produtos processados por estes modos de fazer irão se tornar cada vez mais escassos.

Incentivos que possam manter os produtores e seus jovens filhos no meio rural, conservando a produção artesanal de alimentos herdada dos antepassados como importante forma de trabalho e renda, são fundamentais no contexto atual.

## Referências

ALTMANN, R. Certificação de qualidade e origem e desenvolvimento rural – novo paradigma no mercado de alimentos. In: LAGES, V; LAGARES, L; BRAGA, C.L. (org.). In: **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios**. Brasília: SEBRAE, 2005. 147p.

BARBOSA, L. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, M.L; PACHECO, J. K. (org.). In: **Juventude, consumo e educação 2**. Porto Alegre: ESPM, 2009.

CABRAL, O. R. **História de Santa Catarina**. 2ª ed. Florianópolis: 1970.

CAMPOS, N. **Terras Comuns na Ilha de Santa Catarina**. Florianópolis: edUFSC, 1991.

DA CRUZ, F.T; MENASCHE, R. Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados. **Revista IDEAS**, v. 5, n. 1, p. 91-114, 2011.

DAROLT, M. R.; LAMINE, C.; BRANDEMBURG, A. A diversidade dos circuitos curtos de alimentos ecológicos: ensinamentos do caso brasileiro e francês. **Revista Agriculturas: experiências em agroecologia**, v. 10, n. 2, p. 8-13, 2013.

DENTZ, B.G.Z.V. **Identidade Gastronômica alemã em Águas Mornas (SC): um estudo para o fortalecimento do turismo de base local**. 2011. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2011.

DEWAELE, E. **Production alimentaire en circuits courts. Nouvelles opportunités pour l'économie sociale?** chargé de projets, SAW-B, Bruxelas, 2007. Disponível em: <<http://www.saw-b.be>>. Acesso em: 03 jan. 2015.

DORIGON, C. **Mercados de produtos coloniais da Região Oeste de Santa Catarina**. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) – Programa de Engenharia de Produção – Coordenação dos Programas de Pós-Graduação de Engenharia - COPPE, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2008.

DORIGON, C.; RENK, A. Técnicas e métodos tradicionais de processamento de produtos coloniais: de “miudezas de colonos pobres” aos mercados de qualidade diferenciada. **Rev. de Economia Agrícola**, v. 58, n. 1, p. 101-113, 2011.

FRANCO, H. M.; GUZZATTI, T. C. **A farta mesa: típica e tradicional do povo das Encostas da Serra Geral**. Florianópolis: Acolhida na Colônia/Embratur, 2001.

GOODMAN, D. Rethinking Food Production-Consumption: Integrative Perspectives. **Sociologia Ruralis**, v. 42, n. 4, p. 271-277, 2002.

\_\_\_\_\_. "The quality "turn" and alternative food practices: reflections and agenda". In: **Journal of Rural Studies**, n. 19, p. 1-7, 2003.

HERING, M. L. R. **Colonização e Indústria no Vale do Itajaí: o modelo catarinense de desenvolvimento**. Blumenau. Editora da FURB, 1987.

ICMBIO. Disponível em:

[http://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/legislacao/Lei/2002/lei\\_12117\\_2002\\_certificacao\\_quali\\_origem\\_indentif\\_prodagricolas\\_alimentos\\_sc\\_dec\\_4323\\_2002\\_altr\\_normas.pdf](http://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/legislacao/Lei/2002/lei_12117_2002_certificacao_quali_origem_indentif_prodagricolas_alimentos_sc_dec_4323_2002_altr_normas.pdf)>. Acesso em: 05 jan. 2015.

JOCHEM, T.V. **Pouso dos Imigrantes**. Florianópolis: Editora Papa livro, 1992.

MAMIGONIAN, A. Vida Regional em Santa Catarina. In: **Orientação**, IGEO/USP. p 13-16, set. 1966.

MENASCHE, R. **Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre os cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul**. 2003. Tese de doutorado. Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

\_\_\_\_\_. Risco à mesa: alimentos transgênicos, no meu prato não. **Campos**, v. 5, n. 1, p. 111-129, 2004.

MIOR, L. C.; WILKINSON, J. Setor Informal, produção familiar e pequena Agroindústria: Interfaces. **Estudos Sociedade e Agricultura**. Rio de Janeiro, nº 13, 1999.

MIOR, L. C. Agricultura familiar, agroindústria e desenvolvimento territorial. In: VIEIRA, P. F.; CAZELLA, A., *et al* (Ed.). **Desenvolvimento Territorial Sustentável no Brasil: Subsídios para uma política de fomento**. Florianópolis: Editora Secco/APED, 2010.

PLEIN, C; SCHNEIDER, S. Agricultura familiar e mercantilização. In: CASTILHO, M.L; RAMOS, J.M. (Ed.). **Agronegócio e desenvolvimento sustentável**. Francisco Beltrão: Calgan Editora Gráfica, 2009.

SANTOS, J. S.; CRUZ, F. T. D.; MENASCHE, R. O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. **Revista de Economia Agrícola**, v. 59, n. 2, p. 7-19, 2012.

SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL DA GRANDE FLORIANÓPOLIS. Disponível em: < <http://www.sdrs.sc.gov.br/sdrgrandeflorianopolis/municipios-da-sdr>>. Acesso 12. Jan. 2015.

SILVA, C. A. La configuración de los circuitos «de proximidad» en el sistema alimentario: tendencias evolutivas. **Doc. Anál. Geogr.**, v. 54 p. 11 - 32, 2009.

SILVA, Y. F. Turismo Responsável: transformações das práticas alimentares cotidianas como estratégias de sobrevivência econômica no meio rural. In: **Análise**, Porto Alegre, v. 18 n. 2, p 90-102 jul./dez 2007.

SILVESTRO, M. L. **Transformações da agricultura familiar e estratégias de reprodução: o caso do oeste catarinense**. Rio de Janeiro: UFRJ, 1995. 349p. (Dissertação de Mestrado).

VASCONCELLOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividades**. Florianópolis: UFSC, 2000.