

Turismo e gastronomia: reflexões sobre o patrimônio imaterial alimentar em Minas Gerais, Brasil

Tourism and **gastronomy**: reflections on **Immaterial food heritage** in Minas, Brazil

DENISE SANTOS * [denisediniz.ufrj@gmail.com]

MARIA OLIVEIRA ** [m_amali@hotmail.com]

Resumo | O surgimento de uma nova categoria de patrimônio, a imaterial, alterou as políticas dedicadas a esse setor e o entendimento e reflexão sobre o que pode ser considerado patrimônio. Nesse contexto, os saberes tradicionais passaram a integrar essa nova categoria e ganharam notoriedade enquanto atrativo turístico. Em Minas Gerais o saber fazer do Queijo Minas Artesanal foi reconhecido como patrimônio pelo IPHAN, esse reconhecimento tem auxiliado na conservação das técnicas tradicionais, na valorização dos produtos e produtores, e na atualização das legislações que regem esses produtos e na adequação por parte dos produtores. A partir da política de regionalização do turismo, através dos Circuitos Turísticos Oficiais do Estado de Minas Gerais, e o maior enfoque no desenvolvimento sustentável das comunidades detentoras dos saberes tradicionais, o turismo passou a abordar a culinária tradicional como um produto de grande destaque e valor. A característica dinâmica desses patrimônios e culturas alimentares é um grande desafio na sua apropriação enquanto produto turístico. Assim, o papel dos Circuitos regionalizados de turismo é possibilitar ao turista vivenciar a cultura e gastronomia local de forma sustentável, minimizando os impactos da atividade turística sobre esses saberes tradicionais.

Palavras-chave | Patrimônio imaterial, turismo, gastronomia

Abstract | The rise of a new category of cultural heritage, the immaterial patrimony, changed the understanding and aroused reflections on what can be considered heritage. In this context, traditional knowledge became part of this new category and gained notoriety as a tourist attraction. In Minas Gerais, the knowledge of how to do the Queijo Minas Artesanal (artisanal cheese from the state of Minas Gerais) is recognized as patrimony by the National Institute of Historic and Artistic Heritage, known in Brazil as IPHAN, this recognition has helped the preservation of traditional techniques, in the valorization of products and producers, and in the updating of the laws that govern these products

* **Mestranda** em Memória Social pelo Programa de Pós-graduação em Memória Social da UNIRIO. Docente do Instituto de Nutrição Josué de Castro da UFRJ.

** **Doutora** em Sociologia e Antropologia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro UFRJ. **Professora** do Departamento de Turismo e Patrimônio da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), do Programa de Pós Graduação em Memória Social (PPGMS) e o do Programa de Pós Graduação em Ecoturismo.

and in the adequacy of the producers. Based on the tourism regionalization policy, through the Official Tourist Circuits of the State of Minas Gerais, and the greater focus on the sustainable development of the traditional knowledge communities, tourism started to approach traditional cuisine as a product of great importance and value. The dynamic characteristic of these heritage and food cultures is a great challenge in their appropriation as a tourism product. Thus, the role of regional tourism circuits is to enable tourists to experience local culture and gastronomy in a sustainable way, minimizing the impacts of tourism on traditional knowledge.

Keywords | Immaterial heritage, tourism, gastronomy

1. Introdução

Desde 2003, quando da adoção pela Unesco da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, no Brasil e em outros países, tem se produzido um conjunto significativo de leis que instituem e regulamentam esse patrimônio imaterial ou intangível. Definido como “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural” (Unesco, 2003, p.3) ao contrário dos processos de patrimonialização dos bens de pedra e cal, a ênfase agora recai sobre a preservação e transmissão de conhecimentos e práticas culturais, pelos indivíduos ou grupos que os detêm.

No cenário brasileiro o órgão responsável pela preservação do patrimônio cultural é o Instituto do Patrimônio Histórico e Arqueológico Nacional (IPHAN). Dentre as atribuições do órgão está a proteção e promoção dos bens culturais do país, de forma a assegurar sua permanência para as gerações futuras. O Plano Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), instituído pelo IPHAN em agosto de 2000, define, em seu artigo 216, o patrimônio cultural como formas de expressão, modos de criar, fazer e viver. O PNPI objetiva a viabilização de projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção da dimensão imaterial do Patrimônio Cultural Brasileiro.

Assim, os bens de ordem imaterial são definidos como práticas e domínios da vida social apropriados como elementos de identidade por indivíduos ou grupos. Esses bens são transmitidos oralmente de geração em geração, recriados de forma dinâmica pelas comunidades gerando um sentimento de identidade e continuidade. Desta forma, no arcabouço do Patrimônio Cultural Imaterial está localizado o saber fazer de alguns alimentos.

O reconhecimento do patrimônio cultural imaterial como importante fonte de diversidade cultural e viabilizador de desenvolvimento sustentável conduziu a abordagem da gastronomia enquanto produto e atrativo turístico. Contudo, as transformações sociais evidenciadas por essa nova abordagem geram riscos de deterioração, desaparecimento e destruição desse patrimônio, devido à falta de meios para sua salvaguarda.

O reconhecimento do patrimônio cultural imaterial como importante fonte de diversidade cultural e viabilizador de desenvolvimento sustentável conduziu a abordagem da gastronomia enquanto produto e atrativo turístico. Contudo, as transformações sociais evidenciadas por essa nova abordagem geram riscos de deterioração, desaparecimento e destruição desse patrimônio, devido à falta de meios para sua salvaguarda.

2. Contextualização teórica

A gastronomia enquanto um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é muito importante do ponto de vista turístico, pois apresenta diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região (Furtado, 2004, p. 1). Sobre a utilização do discurso do patrimônio imaterial como

desenvolvedor local sustentável Varine (2013, p. 19) apresenta o conceito de “subsidiariedade”, afirmando que “a gestão do patrimônio deve ser feita o mais próximo possível dos criadores e dos detentores desse patrimônio, de modo a não separá-lo da vida”. Cabendo às instituições do patrimônio a sensibilização, facilitação, educação, mediação e gestão pela margem em função do interesse geral. O autor também define o desenvolvimento local como um processo voluntário de domínio da mudança cultural, social e econômica, enraizado em um patrimônio vivenciado, nutrindo-se deste e gerando patrimônio; e a de que o patrimônio é um recurso local que não tem outra razão de ser senão a sua integração nas dinâmicas de desenvolvimento. Herdado, transformado, produzido e transmitido de geração em geração, o patrimônio pertence também ao futuro.

Este desenvolvimento local tem-se dado principalmente através da atividade turística, e, nesse contexto os produtos alimentares que tem seu saber fazer patrimonializado são abordados como atrativo turístico-cultural, uma vez que ela não visa apenas saciar a fome, mas também, aproximar as pessoas, identificar características culturais de um povo por meio das suas especialidades; e através de sua capacidade de atravessar fronteiras, contribuir influenciar na cultura alimentar de cada região (Cunha, 2003, p.2). Assim, considerando que a alimentação está intrinsecamente associada a uma cultura local e que pode ser um elemento de perpetuação de hábitos e costumes de um povo, observa-se que a gastronomia tem se tornado uma fonte de investigação da identidade de determinada região. Há identificação através dos hábitos alimentares, pois eles refletem as preferências e aversões, identificações e discriminações, de pertencimento a determinada região (Schluter, 2003, p. 32).

A transmissão do saber fazer, geralmente complexo e dinâmico, desenvolvido e praticado durante décadas por uma comunidade/indivíduo relaciona-se diretamente com a transmissão oral do conheci-

mento (Benjamin, 1994, p. 205). A característica dinâmica desses patrimônios talvez seja o grande desafio da sua utilização enquanto produto turístico. Ofertar ao turista mais do que o produto material resultante do saber fazer registrado como patrimônio, pretende-se ofertar o conhecimento, informação e/ou vivência dos modos tradicionais e artesanais de produção desses produtos.

3. Metodologia

Os produtos gastronômicos brasileiros não se baseiam somente nos pratos das cozinhas regionais, mas na diversidade das combinações de paladares e da universalidade das frutas, frutos, grãos, temperos, peixes, animais rasteiros e avifauna. Este material de singular valia pode ser peça de um instrumento mercadológico, servindo de diferencial competitivo. A estratégia de usar a gastronomia como objeto promocional do turismo é coerente, dada à escassez de novos produtos originais adquire uma importância cada vez maior para a promoção de um destino turístico (Cezar, 2006).

Buscando analisar a interação do turismo e dos patrimônios imateriais de caráter alimentar no Estado de Minas Gerais/Brasil, foram considerados os dados oficiais divulgados pelo Governo do Estado de Minas Gerais e do IPHAN. Também, os dados gerados pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA) e pela Secretaria estadual de turismo (SETUR), bem como as legislações referentes aos produtos resultantes dos “saber fazer” patrimonializados.

Essa análise concentrou-se no saber fazer artesanal do Queijo de Minas nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Salitre/Alto Paranaíba registrado como Patrimônio Cultural Imaterial, desde 13/06/2008 pelo IPHAN. Também foram analisados dados sobre os Circuitos Turísticos Oficiais do Estado de Minas Gerais e pesquisas realizadas pela Secretaria de Turismo do Estado. O objetivo

de tais análises é refletir sobre o panorama atual e suas perspectivas.

4. Resultados

De acordo com pesquisa realizada pela SETUR em 2012, que indagava aos turistas qual era a “primeira imagem que vem a cabeça quando se fala Minas Gerais” (Minas Gerais, 2003), os entrevistados citaram a Gastronomia, 22%, Montanhas, 18% e as Paisagens, 9%, como principais ícones do Estado. Em pesquisa mais recente 33,2% das pessoas entrevistadas responderam com itens ligados à gastronomia, tais como pão de queijo, queijo e cachaça, confirmando a importância da gastronomia mineira como atrativo turístico do Estado.

A criação dos circuitos turístico do Estado de Minas veio atender as diretrizes do Programa de Regionalização do Turismo, estabelecido pelo Ministério do Turismo. De acordo com os dados da SETUR estão registrado atualmente 45 circuitos turísticos em todo o estado de Minas Gerais.

A criação dos Circuitos Turísticos possibilitou a valorização do turismo local e o desenvolvimento as comunidades neles incluídas, além de dinamizar o papel dos municípios e sociedade civil em um vasto território que possui grandes diferenças culturais entre suas regiões, tentando tratá-las da mesma forma. Contudo há uma inconsistência de dados a respeito desses Circuitos e do impacto da sua implantação na economia e no turismo local. A dificuldade de consolidação de alguns circuitos está intimamente ligada à facilidade dos municípios de se desligarem do Circuito ao qual pertencem.

Além disso, os conflitos entre as legislações sanitárias e o modo tradicional de produção do queijo, reconhecido pelo IPHAN, desencadearam ações para preservação deste saber fazer. As iniciativas políticas para regulamentação do modo artesanal de produção de queijo têm evoluído muito

nas últimas décadas, com o objetivo de preservar o modo de produção e adequar as legislações sanitárias.

O processo de patrimonialização do imaterial associado às políticas de regionalização do turismo nos permite analisar de maneira holística a complexidade dos saberes tradicionais e sua efemeridade. O dossiê de registro do Modo Artesanal de Fazer o Queijo Minas, publicado pelo IPHAN, retrata exatamente a tradição viva, repassada de geração em geração, o processo e os saberes do modo artesanal de produzir queijos de leite cru, arraigados nas práticas sociais dos mineiros. As ações de salvaguarda contribuem para manter viva essa tradição e favorecer a melhoria das condições de vida de seus detentores.

A utilização do discurso do patrimônio imaterial por parte do Circuitos Turísticos que contemplam as regiões envolvidas no processo de patrimonialização é modesto, possivelmente pela dificuldade em comunicar o patrimônio imaterial que tem o seu resultante material com circulação e comercialização restritas.

5. Conclusão

O discurso patrimonial para bens imateriais em Minas Gerais tem evoluído junto a outros artifícios de valorização do caráter local e artesanal das atividades englobadas no saber fazer de alimentos típicos e identitários. Dentre essas iniciativas destaca-se a concessão de Indicação Geográfica – IG já concedidos aos produtores de queijo do Serro, em 2011, e do queijo Canastra, em 2012. A IG é um registro de Marca Coletiva no Instituto Nacional de Propriedade Intelectual que “amplia as perspectivas de mercado e o acesso a direitos e melhorias, como financiamentos públicos e possibilidade de exportação dos queijos, não só para o Brasil” (INPI, 2012). Observa-se que dentre os municípios de Minas Gerais não há qualquer integração

no que diz respeito aos processos de patrimonialização, ou entre os municípios e o IEPHA .

Mais do que um instrumento que fomentou o início da adequação da legislação ao modo de produção artesanal centenário, e vice-versa, a patrimonialização do saber fazer no queijo minas está galgada no significado para a identidade cultural dos mineiros e para a formação da nacionalidade. “O queijo adquiriu, em um longo processo histórico, uma enorme variedade tipológica, grande parte em caráter artesanal, mantida pela tradição que se busca preservar como expressão de identidades culturais dos seus produtores” (IPHAN, 2014, p. 25). Assim, reconhecer e preservar os modos artesanais de produção artesanais de produção de alimentos é, conseqüentemente, conservar e preservar os modos de vida dos seus produtores.

As interações entre as políticas de patrimonialização imaterial de regionalização do turismo e valorização da culinária tradicional como atrativo turístico têm desencadearam ações para preservação deste saber fazer. O estado de Minas Gerais, através da lei nº 14.185, de 31/1/2002, regulamentou o processo tradicional de produção artesanal do queijo minas. A lei dispõe sobre a produção artesanal do queijo com o leite cru e sobre as exigências sanitárias para certificação dos produtores, bem como os órgãos responsáveis pela fiscalização. Essa lei foi revogada pelo art. 28 da Lei nº 20.549, de 18/12/2012. A lei de 2012 atualiza a disposição sobre os queijos artesanais de minas gerais de leite cru e de massa cozida, define as condições de produção, transporte e comercialização.

Agradecimentos

Deixo expresso o meu agradecimento aos Professores do Programa de Pós-graduação em Memória Social da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO). Também à Universidade Federal do Rio de Janeiro, meus pares e alunos do

Curso de Bacharelado em Gastronomia.

Referências

- Anvisa – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2007). *Resolução RDC nº20, de 22 de março de 2007*. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br>. Acesso em 20 jul. 2016.
- Benjamin, W. (1994). O Narrador: Considerações sobre a obra de Nikolai Leskov. *Magia E Técnica, Arte E Política: Ensaios Sobre Literatura E História Da Cultura*, 197 a 221.
- Cezar, T. F. M. (2006). Gastronomia: Produto ou Atrativo Turístico?. *Revista de Estudos Turísticos*, v. 23.
- Cunha, K. B. et al. (2009). A Gastronomia Enquanto Atrativo Turístico-Cultural. *Anápolis*. Disponível em: <http://www.anapolis.go.gov.br>. Acesso em 22 jul. 2016.
- Furtado, F. L. (2004). A Gastronomia como Produto Turístico. *Revista Turismo*. Disponível em <http://http://www.revistaturismo.com.br/artigos/gastronomia.html> Acesso em 23 mai. 2014.
- lepha-mg - Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional de Minas Gerais. *Pedidos de registro e parcerias*. Disponível em: <http://http://www.iepha.mg.gov.br>. Acesso em 22 jul. 2016.
- lepha-mg - Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional de Minas Gerais. *Breve histórico da preservação cultural no Brasil*. Disponível em: <http://www.iepha.mg.gov.br>. Acesso em 22 jul. 2016.
- Inpi - Instituto Nacional de Propriedade Industrial. (2012). *Indicações geográficas concedidas*. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>. Acesso em 24 jul. 2016
- Iphan - Instituto do patrimônio histórico e artístico nacional. *Bens registrados*. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em: 20 jul. 2016.
- Iphan - Instituto do patrimônio histórico e artístico nacional. (2014). *Dossiê 11: modo artesanal de fazer queijo minas*. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em 18 jul. 2016.
- Iphan - Instituto do patrimônio histórico e artístico nacional. *Patrimônio imaterial*. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em: 20 jul. 2016.

- Minas Gerais. (2002). Lei 14.185, de 31 de janeiro de 2002. Dispõe sobre o processo de produção do queijo minas artesanal e dá outras providências. *Diário executivo*. Disponível em: <http://www.almg.gov.br>. Acesso em 23 de jul. 2016.
- Minas Gerais. (2012). Lei 20.549, de 18 de dezembro de 2012. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de minas gerais. *Diário executivo*. Disponível em: <http://www.almg.gov.br>. Acesso em 23 jul. 2016.
- Minas Gerais. (2012). Secretaria De Estado Do Turismo. *Circuitos Turísticos*. Belo Horizonte. Disponível em <http://turismo.mg.gov.br/> Acesso em 20 julh. 2014
- Schluter, R. G. (2003). *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Editos Aleph.
- Unesco. (2003). *Convenção para Salvaguardado Patrimônio Cultural Imaterial*. Paris. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ConvencaoSalvuarda.pdf>. Acesso em 20 jul. 2016
- Varine, H. de. (2013). *As raízes do futuro: O patrimônio a serviço do desenvolvimento local*. Trad. Maria de Lourdes Parreiras Horta. 1ª Reimpressão. Porto Alegre: Medianiz.