

# Paper do NAEA

Volume 1, Número 3, Edição/Série 491

## Turismo, comida e patrimônio: políticas públicas no âmbito de áreas protegidas

*Helena Catão H. Ferreira<sup>1</sup>*

*Maria Amália S. Alves de Oliveira<sup>2</sup>*



### RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo analisar duas políticas públicas brasileiras e suas ressonâncias no turismo e em processos de patrimonialização cultural que ocorrem a partir de grupos sociais habitantes em áreas protegidas no estado do Rio de Janeiro. Baseia-se em pesquisas qualitativas de base etnográfica, em andamento, em duas unidades de conservação: o Parque Estadual da Serra da Tiririca (Niterói/RJ) e o Parque Estadual da Pedra Branca (Zona Oeste da Cidade do Rio de Janeiro). Utilizam-se as técnicas de observação direta, entrevistas em profundidade e participação em eventos e reuniões locais, analisando o uso de sistemas culinários com vistas à manutenção de memórias, à construção de narrativas e ao fortalecimento de identidades culturais de “populações tradicionais”. A partir de pesquisas de campo percebeu-se a importância que a alimentação adquire nos casos estudados, assumindo a centralidade de eventos organizados pelas comunidades tradicionais (pescadores artesanais, agricultores familiares e quilombolas) em suas lutas pelo direito ao território e às suas práticas culturais.

**Palavras-chave:** Turismo. Áreas Protegidas. Políticas Públicas. Patrimônio cultural. Alimentação.

---

1 Professora Associada da Pós-Graduação em Turismo (PPGTUR) e do Departamento de Turismo da Faculdade de Turismo e Hotelaria (FTH) da Universidade Federal Fluminense (UFF) e Coordenadora do Laboratório de Turismo e Antropologia – LaTA.

2 Professora Adjunta do Departamento de Turismo e Patrimônio (DeTur), do Programa de Pós Graduação em Memória Social (PPGSM) e do Programa de Pós Graduação em Ecoturismo e Conservação (PPGEC) na Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO). Coordenadora do Programa de Pós Graduação em Memória Social da UNIRIO.

## **ABSTRACT**

This paper aims to analyze two Brazilian public policies and their resonances in tourism and in cultural heritage processes that occur from social groups living in protected areas in the state of Rio de Janeiro. It is based on qualitative ethnographic research, in progress, in two protected areas: Parque Estadual da Serra da Tiririca (Niterói / RJ) e Parque Estadual da Pedra Branca (West Zone of the City of Rio de Janeiro). Direct observation techniques, in-depth interviews and participation in local events and meetings are used, analyzing the use of culinary systems with a view to maintaining memories, building narratives and strengthening cultural identities of “traditional populations”. From field research, it was possible to perceive the importance that food acquires in the cases studied, assuming the centrality of events organized by traditional communities (artisanal fishermen, family farmers and quilombolas) in their struggles for the right to the territory and their cultural practices.

**Keywords:** Tourism. Protected Areas. Public policy. Cultural heritage. Food.

## INTRODUÇÃO

Diversas políticas públicas não voltadas diretamente ao turismo influem ou são influenciadas por ele, representando fatores importantes de estímulo ou contenção da atividade.

A criação de áreas naturais legalmente protegidas, conhecidas no Brasil como Unidades de Conservação da Natureza, é um exemplo. A separação de áreas consideradas ambientalmente relevantes faz com que sejam engendradas de novas relações de interdependência (MORMONT, 1996), ou melhor, novos arranjos nas relações sociais locais. Deste modo, há uma requalificação do local como lugar de gestão do meio ambiente (MORMONT, 1996). O território, visto como a apreensão do espaço por um determinado grupo social (RAFFESTIN, 1986), multiplica-se, e origina novos territórios, na medida em que entram em cena novos grupos sociais, com novas regulações e apreensões sobre o espaço e nova historicidade. Nesse sentido, há uma disputa por hegemonia sobre a apreensão desse espaço, os direitos de usá-lo de acordo com sua cosmogonia e suas demandas próprias.

Os usos e costumes das populações habitantes dessas localidades, voltados, sobretudo, para o extrativismo ou a agropecuária, passam a ser limitados ou proibidos, o que resulta comumente em diversos tipos de conflito (FERREIRA, 2004, 2010, 2013). Esses conflitos são resultantes do confronto entre lógicas, visões e práticas distintas sobre natureza, acesso a terra e produção de bens.

Nesse contexto, o turismo tem representado um contraponto em que os diversos atores sociais percebem possibilidades de consecução de seus objetivos. O poder público, neste caso representado por órgãos ambientais, supõe (mesmo que com desconfiança) a capacidade do turismo apresentar funcionalidade econômica e possibilidade de difusão de ideias ambientalistas, contribuindo para que os recursos ambientais das Unidades de Conservação sejam conservados. Os grupos sociais que ainda residem nesses espaços têm a possibilidade de apresentar suas culturas a um público formador de opinião, dado importante na busca de justificar sua permanência na área, mas por outro lado também, procurando garantir meios econômicos para sua manutenção. De todo modo, a constituição dessas unidades, na medida em que provoca uma valorização do espaço, das paisagens e recursos naturais, produz um aumento de demanda por visitação a essas áreas e cria ou intensifica um fluxo turístico.

A construção da ideia de populações tradicionais ganha força, nesse contexto, pois se mostra importante na luta pelo território nativo, já que em unidades de Proteção Integral é proibida a existência de moradores. Sendo assim, o turismo representa um elemento chave na construção identitária dessas populações, considerando que a identidade se constrói na relação com “o outro” (CUCHE, 2002) e o turista representa um “outro”, sempre presente.

A partir da promulgação da Constituição de 1988 presenciamos, no Brasil, o surgimento de novos sujeitos sociais na reivindicação de direitos de cidadania, como é o caso de caiçaras, quilombolas, ribeirinhos, seringueiros, pequenos agricultores, entre outros. Nesse sentido, os processos de constituição identitária e patrimonialização se tornam importantes. Mais ainda no momento em que nas políticas mais recentes, orientadas por lógicas neoliberais e excludentes são questionados os direitos dessas populações às suas áreas. Dessa forma, diversas manifestações culturais, saberes e práticas populares, tais como o artesanato, a culinária, as festas e folguedos, entre outros ingressam em um processo de revalorização, como testemunhos dessas identidades. A seleção de memórias e construção de narrativas se

torna fundamental para a obtenção de direitos e conquistas sociais e a categoria patrimônio passa a ser cada vez mais apropriada por populações tradicionais (ABREU, 2008).

A alimentação sempre figurou como um elemento importante para o turismo como infraestrutura de apoio ao desenvolvimento de roteiros e destinos. Hoje ocupa um lugar ainda mais relevante, pois além das antigas funções veio a se constituir também como atrativo turístico. Representando a cultura local, a partir de contatos e cruzamentos com outras culturas, como memória constantemente atualizada, a constituição da “comida emblemática” apresenta-se como central na elaboração do produto turístico. A comida emblemática, seria aquela, que dentre uma gama de alimentos disponíveis para aquele grupo social, e fazendo parte de SUS costumes, é escolhido para representar o grupo (WOORTMANN, 2016).

Outra política pública que se apresenta como importante em toda essa construção identitária e turística que vimos tratando é a promulgação da Lei N° 7180 de 28 de dezembro de 2015 – que define o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura. Sua finalidade é

(...) dar visibilidade e fortalecer os modos de vida e as práticas alimentares das populações tradicionais, os saberes, enraizados no cotidiano; as atividades produtivas, comerciais, culturais, educacionais e artísticas, que decorrem da relação com a comida, a sociedade e o território. (RIO DE JANEIRO, 2015, p. 1).

O Marco Referencial da Gastronomia como Cultura do Estado do Rio de Janeiro (MRGC/RJ) é fruto de uma série de iniciativas de atores envolvidos em distintos segmentos do que foi denominado gastronomia. Dentre as iniciativas efetuadas por estes atores está a primeira edição do Seminário Gastronomia como Cultura, ocorrido no ano de 2015, onde foi debatida a necessidade de elaboração de um projeto de lei para a gastronomia como política cultural. A partir daí, formou-se um grupo de trabalho interdisciplinar e multiprofissional a fim de elaborar o conteúdo deste projeto. Após vários debates e todo um processo de tramitação em esfera do poder legislativo estadual, foi aprovado o Projeto de Lei número 1042/2015 que estabelece a gastronomia como cultura no Estado do Rio de Janeiro.

O objetivo deste trabalho é refletir sobre a influência de políticas públicas relacionadas à criação de áreas protegidas e à patrimonialização da comida no turismo, mobilizando a construção de narrativas ancoradas em memórias e o fortalecimento de identidades culturais de “populações tradicionais”.

O trabalho foi desenvolvido com base em pesquisas etnográficas ainda em curso em duas unidades de conservação: o Parque Estadual da Serra da Tiririca (Niterói/RJ) e o Parque Estadual da Pedra Branca (Zona Oeste da Cidade do Rio de Janeiro) em que as autoras do presente trabalho têm analisado, a partir de observação direta, entrevistas em profundidade e participação em eventos e reuniões locais, o uso de sistemas culinários na atividade turística com vistas à manutenção de memórias, da construção de narrativas e fortalecimento de identidades culturais de “populações tradicionais”.

A partir das pesquisas percebeu-se a importância que a alimentação adquire nos casos estudados. A comida assumiu, então, centralidade nas investigações, envolvendo práticas e eventos organizados pelas comunidades tradicionais (pescadores artesanais, agricultores familiares e quilombolas).

Trata-se de experiências diferenciadas, mas que possuem semelhanças com relação à importância da alimentação para o turismo, do turismo como alternativa econômica das

populações que vivem em áreas de unidades de conservação, e em construções identitárias que participam da luta pela permanência e manutenção econômica no território nativo. Com relação ao Parque Estadual da Pedra Branca analisam-se estratégias dos agricultores familiares no sentido de fazer frente às demandas contemporâneas como o cultivo de lavouras orgânicas e organização de atrativos turísticos, como o “Café na Roça” e a “Vivência Agrícola”.

No Parque Estadual da Serra da Tiririca enfoca-se a “Marejada Cultural de Itaipu”, festa organizada pelos pescadores artesanais de Itaipu, que habitam o entorno do parque estadual, e estão associados à Reserva Extrativista Marinha de Itaipu, em defesa de seu modo de vida e saberes, e a Feijoada do Quilombo, organizada pela comunidade tradicional do Engenho do Mato, também em Itaipu, Niterói/RJ. Este grupo é residente de uma área inserida na unidade de conservação e luta pelo seu reconhecimento como comunidade tradicional por parte da administração do parque e por sua permanência no local. Ressalta-se que os casos apresentados, que tem correspondência com outros no Brasil e no mundo, guardam entre si um cunho político, pois visam chamar a atenção para problemas e questões que definem direitos e possibilidades de populações que vivenciam dificuldades e ameaças diversas.

## **SISTEMAS CULINÁRIOS, MEMÓRIA E PATRIMÔNIO CULTURAL**

As pesquisas empreendidas têm reafirmado que os sistemas culinários fundamentam modos de se conhecer o passado e de manutenção da memória. Neste contexto, estes sistemas, como estratégias de interpretação do passado, apresentam-se como marcadores de identidades culturais e, por conseguinte, habilitam-se ao circuito de ressignificação pelas vias de processos de patrimonialização. Tais processos são resultados da própria trajetória do campo do patrimônio, pois neste residem disputas conceituais e processos de elaborações conectados a trajetória das políticas de patrimônio no Brasil e no mundo.

A política nacional de patrimônio não pode ser pensada de forma dissociada das dinâmicas e políticas da cultura. Neste sentido, tal processo enquadra o patrimônio e as narrativas em torno da produção deste e, assim, fica evidenciado que os patrimônios não estão dados e sim determinados a partir de contextos sociais e históricos específicos, que muito esclarecem sobre o mesmo. Afirmamos deste modo, que a categoria patrimônio assume distintos sentidos conforme as relações sociais, os discursos políticos, as interações com o mercado em perspectiva local e global.

A partir da década de 1980, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, ampliou a política de proteção e preservação a bens culturais que até então eram percebidos como sem valor, justamente por representarem uma concepção de cultura que não validava como relevante as produções de grupos culturalmente apagados. Este contexto de revisão de valores favoreceu a introdução de novos conceitos, como o de patrimônio imaterial; a adoção de métodos distintos dos utilizados anteriormente, como mapeamento e inventário e; estabelecimento de novos instrumentos, como o registro. Somou-se a essa nova forma de lidar com as questões postas no âmbito da discussão do patrimônio, a horizontalização das relações, pois a nova concepção de patrimônio considera que os grupos culturais devem se manifestar em prol de processos de preservação do que consideram como bens representativos de suas identidades.

A dimensão imaterial do patrimônio promoveu uma demanda de abertura das políticas públicas que contemplam os valores de grupos sociais até então excluídos pela ausência



de representatividade e assim, vemos traços culturais ganhando destaque e destacando grupos, como o caso de populações tradicionais que apresentam através do turismo seus sistemas culinários no intuito de assim defenderem e reafirmarem suas identidades. Ainda que de forma indireta, a percepção destes grupos é apoiada por políticas específicas, como a do Marco Referencial da Gastronomia como Cultura do Estado do Rio de Janeiro que nasce justamente pela constatação de que a alimentação é um valor que se configura na própria identidade dos grupos. Entretanto, antes de dar continuidade a discussão, faremos uma breve contextualização dos territórios estudados.

### **O caso dos pequenos agricultores do Rio da Prata de Campo Grande (RJ/Brasil)**

Na década de 1970 em decorrência de especulação imobiliária, a Zona Oeste da Cidade do Rio de Janeiro passou por intenso processo de urbanização que atingiu diretamente aspectos remanescentes de uma cultura rural ainda marcada na região. No confronto entre o rural e o urbano que se estabeleceu nas bases de um embate entre o “tradicional” e o “novo”, foi criado o Parque Estadual da Pedra Branca (PEPB), com o objetivo de preservar os aspectos naturais da região. A preservação proposta pelo poder público destinava-se a fauna, flora, recursos hídricos e demais elementos que não passavam pela cultura e seus produtores. Desta forma, os grupos sociais que habitavam a área da unidade de conservação deveriam ser retirados do local, pois a condição legal vedava e ainda proíbe a permanência de grupos humanos como moradores dessas áreas (antes da criação do grupo Proteção Integral pelo SNUC – LEI 9.985/2000, os parques faziam parte do grupo Uso Indireto, na época o mais restritivo em relação aos usos humanos). Neste contexto, instalou-se um conflito entre o poder público e os agricultores familiares, que não cederam às exigências de se retirarem do local onde cultivavam a terra e produziam alimentos, para o autoconsumo e para a venda, que lhes forneciam o sustento familiar.

Conforme Leal (2010), os agricultores do Rio da Prata lá se mantiveram e asseguraram a continuidade produtiva do grupo durante a mudança dos ciclos econômicos locais como do carvão para a laranja, da laranja para o caqui e hortaliças. A continuidade produtiva do grupo somada as diversas ações políticas para que permanecessem na região, configurou um processo de resistência destes agricultores e tais medidas conduziram o poder público a outra estratégia: a de transformar os agricultores em parceiros na preservação dos recursos naturais. Assim sendo, a relação com os agricultores foi ressignificada através da indução da forma de produzir agrícola reconhecida como “orgânica”. A adesão dos agricultores a este tipo de produção garantiria a permanência deles nos moldes que tal patrimônio natural exige. Leal (2010) denomina este processo de “conversão”, pois os agricultores do Rio da Prata passam de produtores “convencionais” para “orgânicos”.

Paralelamente, ao incorporarem técnicas e valores correspondentes ao modo de produzir “orgânico”, os agricultores estariam aptos a se integrar a um mercado especializado de comercialização de produtos agrícolas, considerado mais rentável. Nesse contexto, no ano de 2010 esses agricultores são inseridos no Circuito das Feiras Orgânicas realizadas na Zona Sul da Cidade do Rio de Janeiro, local reconhecidamente de grande poder aquisitivo do município. Desta inserção, além do aspecto econômico que a caracteriza, há desdobramentos que são o alvo de investigação na pesquisa em foco, que dizem respeito à crescente notoriedade destes agricultores. O modo de vida de tais agricultores se aproxima do que tem sido considerado

como “povos e comunidades tradicionais”, ou seja,

grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (BRASIL, 2007).

Cabe ressaltar que nem todos os agricultores se “converteram” a forma de produção orgânica e mantiveram suas práticas tradicionais de cultivo; entretanto, a produção de orgânicos permitiu certa visibilidade ao grupo como um todo e tal processo construiu uma identidade atrelada a essa forma de produção agrícola.

Desde a instituição do Parque Estadual da Pedra Branca houve a previsão de uso público do espaço, sendo que este aspecto foi mais estimulado por ocasião da preparação para a Copa do Mundo de 2014 e as Olimpíadas de 2016, megaeventos que a cidade do Rio de Janeiro e o Brasil sediaram. Neste contexto, a identidade de agricultores orgânicos foi evidenciada e parte dos agricultores viu a oportunidade de reafirmar valores inerentes ao grupo, disponibilizando, através do fluxo de visitantes que foi atraído para o local, roteiros e experiências de vivência na região.

Entre as experiências de vivência no local está o “café na roça” que vem a ser o serviço de venda de refeição matinal baseada no modo de fazer e servir alimentos socialmente percebidos como tradicionais e inerentes ao grupo cultural que habita espaços rurais. Nesta ocasião, os agricultores têm a oportunidade de discorrer e apresentar suas memórias e lutas pela manutenção da terra e defesa dos recursos naturais ali existentes, cujo estado de conservação se deve em grande parte à forma como eles lidam com a natureza e produzem seu modo de vida.

Pelo exposto, nota-se que o grupo de agricultores do Rio da Prata utilizou o sistema alimentar para divulgar através do turismo uma identidade e assim, chamar atenção para questões que ainda permanecem em pauta, pois o processo de negociação que culminou com a possibilidade de continuidade do grupo no Parque Estadual da Pedra Branca é frágil justamente pelo fato de ser um espaço público.

## **Populações tradicionais do Parque Estadual da Serra da Tiririca em Niterói**

O Parque Estadual da Serra da Tiririca foi criado pela Lei Estadual nº 1.901, de 29 de novembro de 1991. Abrangendo a quase totalidade da Serra da Tiririca, que divide os municípios de Niterói e Maricá, no estado do Rio de Janeiro. Possui uma área de aproximadamente 2.264 hectares, e está inserido no ecossistema Mata Atlântica, abrigando um conjunto de montanhas rochosas. Seu ponto culminante é a Pedra do Elefante, com 412 metros que se localiza à beira mar.

Por fazer parte da Região Metropolitana do estado do Rio de Janeiro, com grande densidade populacional, e, além disso, em uma situação geográfica privilegiada, a área tem sofrido, principalmente a partir da década de 1980, constantes investidas da especulação imobiliária, um dos motivos que promoveram uma mobilização popular, composta principalmente por ambientalistas, favoráveis à criação do parque.

No território do Parque e em seu entorno encontram-se populações que já habitavam o local antes de sua criação. No caso deste trabalho, enfocaremos duas dessas comunidades, as mais impactadas pelo turismo: os pescadores artesanais da Praia de Itaipu, que habitam o entorno da unidade de conservação e os moradores do bairro de Engenho do Mato, em área que foi incluída no território do parque, e que reivindicam sua titulação como comunidade quilombola.

Os pescadores artesanais de Itaipu são associados a duas unidades de conservação: o parque estadual, por estarem em área de seu entorno e a Reserva Extrativista Marinha de Itaipu. Com o objetivo de protegerem sua atividade de pesca tradicional e também no intuito de coibir ações de pesca predatória que ameaçavam e ainda ameaçam o ambiente marinho, lutaram durante muito tempo pela criação da Reserva Extrativista Marinha de Itaipu. A reserva foi criada em outubro de 2013. Apesar de toda a proteção legal, muitos dos problemas citados ainda permanecem. A pesca industrial, com todo seu aparato tecnológico, e a necessidade de extrair do mar grande quantidade de peixes para se tornar lucrativa é um dos principais fatores que prejudicam a pesca artesanal. Podemos citar também um turismo de pesca, como nas palavras de pescador entrevistado. Pescadores amadores com barcos bem equipados desenvolvem uma pesca predatória, que não respeita tempos de defeso e espécies, pescando peixes pequenos, o que impede o ciclo de reprodução. Outros problemas localizados, mas que também ocorrem em diversos lugares, também fazem parte desse rol de problemas que os afetam, como a ocupação completa da faixa de areia por banhistas, cadeiras e mesas dos bares da praia, os impede de dar continuidade às antigas práticas que eram feitas nesse espaço, como conserto de redes, separação e distribuição de peixes, limpeza de barcos, entre outras. Muitos pescadores de Itaipu tem utilizado um terreno próximo à praia, onde moram algumas famílias, para também desempenhar tarefas que não podem mais ser feitas na praia. Mas esse espaço tem sido questionado na justiça por pretensos proprietários e eles correm o risco de perdê-lo.

Reserva extrativista é um tipo de unidade de conservação do grupo Uso Sustentável, sendo de domínio público, com uso concedido às populações extrativistas tradicionais. Portanto, para esse tipo de unidade de conservação é importante que a comunidade a ela associada se constitua como tal, e uma das formas de demonstrar sinais diacríticos que colaborem nesse processo é reunindo e conservando suas manifestações culturais.

Na busca da reafirmação de suas raízes culturais, os pescadores artesanais passaram desde 2015 a organizar uma festa comunitária denominada “Marejada Cultural dos Pescadores Tradicionais de Itaipu”, que teve a quinta edição em 2019. A Marejada é descrita pelos organizadores em sua página do Facebook como uma celebração de “tradição e cultura da região de Itaipu”. “Nela há rica demonstração da cultura gastronômica, exposição dos afazeres do povo e atrações culturais” (MAREJADA CULTURAL DOS PESCADORES TRADICIONAIS DA PRAIA DE ITAIPU).

Além de barraquinhas, em que são vendidos pratos elaborados à base de frutos do mar, preparados por pescadores e suas famílias, a festa conta com atrações culturais como rodas de conversa e apresentação de shows musicais. A divulgação da cultura da pesca, segundo pescador referido acima, se torna necessária para que “as pessoas conheçam como vive o pescador e os problemas que ele enfrenta”, pois ele acredita que “se elas souberem disso talvez tenham mais respeito”. Nesse sentido, a intenção da criação da Marejada Cultural, foi em primeiro lugar, dar visibilidade às lutas dos pescadores, mas também visa apresentar os pratos produzidos nos bares dos pescadores que se localizam na praia em meio a inúmeros outros pertencentes às pessoas externas à comunidade, e, assim, atrair os frequentadores.



Além disso, é uma forma de unir os moradores em torno de sua organização, fazendo com que a comunidade esteja mais coesa.

Outra comunidade tradicional associada ao PESET é a que habita a área da antiga fazenda do Engenho do Mato, hoje também conhecida como “Quilombo do Grotão”. Composta por descendentes de antigos colonos da fazenda, estes moradores reivindicam o reconhecimento legal de sua tradicionalidade e direito ao território, por parte da administração da unidade de conservação. Estão também em processo de reconhecimento como população quilombola, tendo passado, em 2016, pela primeira fase do seu processo de reconhecimento, que agora se encontra parado.

A ocupação da área do Engenho do Mato se deu a partir do momento que os colonos da antiga fazenda foram contemplados com parcelas da terra, doadas pela proprietária, quando sua produção açucareira entrou em falência. O avô do líder da comunidade, descendente de escravos, chegou do estado de Sergipe para trabalhar na produção açucareira, na década de 1920. Os bairros de Itaipu e Piratininga caracterizaram-se pela produção açucareira, e também, como área rural produtora de hortifrutigranjeiros e pescado (MENDONÇA, 2006).

Em 1946, a fazenda, em decadência, foi hipotecada. Os colonos passaram a se ocupar da agricultura familiar, produzindo também, farinha de mandioca em pequena escala. Esta produção sustentou as famílias até meados dos anos 1980, porém muitos moradores começaram a se vincular a outros empregos, como reforço à renda familiar. Com a morte da proprietária da fazenda, em 1949, a Empresa de Terras Brasileiras (Terrabraz) deu início a loteamentos das terras. Os antigos trabalhadores rurais da fazenda que ocupavam vários sítios no entorno da sede iniciaram um processo de resistência contra o loteamento (MENDONÇA, 2006). Mendonça (2006) argumenta que, devido aos conflitos pela terra, o governo do estado do Rio de Janeiro desapropriou, para fins de reforma agrária, uma parte da fazenda ainda não loteada, localizada na vertente da Serra da Tiririca, voltada para Niterói.

Esta foi uma iniciativa do primeiro Grupo de Trabalho Agrícola no estado e o documento base intitulava-se “Plano de Ação Agrária (PAA): Estudo sobre a Fazenda Engenho do Mato”. O processo de desapropriação só foi concluído em 1998. O PAA previa uma série de benefícios para as famílias contempladas, porém não havia sido implantado como concebido, devido, principalmente, ao golpe militar de 1964, que afastou as discussões sobre reforma agrária no Brasil. Na década de 1970, com a expansão imobiliária na região, muitas famílias foram pressionadas por proprietários dos terrenos loteados a deixar os sítios que ocupavam. Na década de 1980, já havia a ideia de se criar uma unidade de conservação na Serra da Tiririca, para proteger espécies raras ou ameaçadas de extinção por projetos imobiliários. Grupos ambientalistas da região se mobilizaram para defender a criação do Parque Estadual da Serra da Tiririca, o que acabou ocorrendo em 1991.

O representante da comunidade do Engenho do Mato relata que em 1991 os moradores receberam a notícia de que a área em que viviam ia ser transformada em parque. Este fato fez com que novos tipos de conflitos surgissem, pois este é um tipo de unidade de conservação que não admite moradores em sua área, como já citado. Hoje os sitiantes que ainda restaram na área lutam pelo reconhecimento como comunidade tradicional pela unidade de conservação, para que possam ali permanecer legalmente. Organizam-se na Associação da Comunidade Tradicional do Engenho do Mato (ACOTEM). Os movimentos culturais que promovem atualmente tiveram início a partir das reuniões da associação, quando decidiram produzir feijoada para os participantes, servida debaixo das árvores

em seguida, diversos grupos de capoeira de Niterói. Não tardou para que as rodas de samba tivessem início. Atualmente, em todo último sábado de cada mês, acontece um evento, que mistura roda de samba com feijoada e que tem atraído cada vez um número maior de visitantes. No domingo do mesmo final de semana ocorrem as rodas de capoeira. Esse movimento cultural é visto por ele como o embrião do processo de construção do turismo comunitário. Deseja reunir as outras “comunidades tradicionais” da região, em um projeto conjunto, integrando os grupos através da produção e venda de artesanato, a partir de um trabalho de organização familiar.

Atualmente, a comunidade ainda trabalha o processo de conservação da “cultura negra”, que tem se ampliado e alcançado um público não só de Niterói, e da região, mas de outros estados e até mesmo de outros países. Continuam a organizar a “Feijoada do Quilombo”, bem como as rodas de samba, de jongo e de capoeira, a feira de artesanato, entre outros eventos e iniciativas. Recebe atualmente um número representativo de visitantes e frequentadores fiéis, que procuram apoiar de diversas maneiras as lutas do grupo.

### **Marco Referencial da Gastronomia como Cultura: os casos dos pequenos agricultores do Rio da Prata de Campo Grande e das comunidades tradicionais do Parque Estadual da Serra da Tiririca**

Analizamos acima como as políticas públicas de criação de unidades de conservação da natureza, principalmente da categoria de Proteção Integral, impactaram comunidades residentes nessas áreas. Passamos então a pensar em como a criação de um marco referencial da gastronomia, ainda que em uma perspectiva localizada, no caso aqui, o estado do Rio de Janeiro, pode contribuir para a melhoria da qualidade de vida dessas populações, propiciando também que elas possam se integrar de forma mais democrática em projetos de conservação ambiental.

Em primeiro lugar, é preciso ter em conta que imbricada com a elaboração deste Marco está a noção de “patrimônio”, que nas palavras de Gonçalves (2003) constitui “uma categoria de pensamento extremamente importante para a vida social e mental de qualquer coletividade” (GONÇALVES, 2003, p. 22). O autor, entretanto, chama a atenção para o fato de que nem todos os grupos sociais compreendem patrimônio da mesma maneira. Para alguns grupos a materialidade não está separada do seu lado espiritual, sagrado e simbólico e nem mesmo da sua utilização prática diária e a ideia de conserva-lo para o futuro. Por isso, o autor chama atenção para que “é possível transitar de uma a outra cultura com a categoria patrimônio desde que possamos perceber as diversas dimensões semânticas que ela assume, e não naturalizemos nossas representações a seu respeito” (GONÇALVES, 2003, p. 23).

Ao relacionar gastronomia à cultura, o Marco estabelece princípios que objetivam nortear práticas e ações, dando visibilidade e fortalecendo modos de vida e práticas alimentares de populações tradicionais do estado do Rio de Janeiro. Entre os conceitos que a lei busca definir está o que consta no capítulo I que traz as disposições gerais:

Artigo 1º - Fica estabelecido, no âmbito do Estado do Rio de Janeiro, o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura, com a finalidade de dar visibilidade e fortalecer os modos de vida e as práticas alimentares das populações tradicionais, os saberes, enraizados no cotidiano; as atividades produtivas, comerciais, culturais, educacionais e artísticas, que decorrem da relação com a comida, à sociedade e o território (RIO DE JANEIRO, 2015).

O Marco Referencial não conceitua propriamente o que seria gastronomia, mas enuncia que tem como propósito visibilizar e fortalecer práticas alimentares das populações tradicionais. No Artigo 2º considera gastronomia como patrimônio, relaciona a conhecimentos que representam modos de vida e a atrela a diversas formas de sociabilidade.

Collaço (2013) debruça-se sobre a trajetória da noção de gastronomia e argumenta que cozinhas não são apenas espaços físicos que envolvem pratos, receitas, técnicas, valores, símbolos, mas revelam diferentes tipos de alimentação nas mais variadas formas. Pontua que o termo gastronomia não é novo e sua trajetória está associada à Brillat-Savarin, autor do livro *A Fisiologia do Gosto* (1995), em que o autor associa o conceito a uma concepção de comer e beber apropriadamente. Em continuidade com esta reflexão, Collaço (2013) chama a atenção para o fato da noção de gastronomia também estar associada à ideia de distinção, que particulariza uma trajetória cultural de um grupo específico.

A gastronomia foi entendida por longo tempo, e, de certo modo, ainda o é, como fator de distinção e até como símbolo de luxo restrito às elites. Poulain (2016) fala de um processo de “gastronomização” ao nomear a apropriação de conhecimentos alimentares populares pela considerada “alta gastronomia”. Identifica nesse processo uma estetização da alimentação popular e questiona se seria adequado chamar de gastronomia uma comida que é movida originalmente pela necessidade.

Partindo do estudo de uma realidade francesa, o autor identifica três contextos de como se deu o surgimento da gastronomia de *terroir* (que podemos traduzir como gastronomia local). Segundo o autor, o primeiro desses contextos diz respeito ao *terroir* ter se transformado em uma instância de resistência de “antigas províncias frente ao risco de diluição das ‘identidades culturais provinciais’ na construção da nação” (POULAIN, 2016, p. 37).

O segundo estaria associado à chegada do turismo a essas províncias. E o terceiro, ao desenvolvimento da *nouvelle cuisine*, nos anos 1980 e aos inventários a ela correspondentes (POULAIN, 2016). A *nouvelle cuisine* representou uma verdadeira “revolução” na cozinha francesa, feita por cima, em uma perspectiva elitista, a partir da necessidade de inovação dos *chefs* de cozinha franceses, que começaram a ver nas cozinhas locais da França, uma fonte de inspiração (POULAIN, 2016).

O autor afirma que ao mesmo tempo em que isso ocorria, surgia por parte de pesquisadores acadêmicos uma demanda por registros da cultura camponesa, vista como em desaparecimento, frente ao avanço do mundo industrial e capitalista. Começam então a serem feitos inventários por pesquisadores, abordando diversos aspectos dessa cultura, tão importante para a identidade francesa. A culinária, elemento central na maioria das culturas, e de modo especial na cultura francesa, participa desses registros culturais camponeses. Deste modo, se inicia um processo de patrimonialização da comida, mesmo que este inicialmente não fosse o objeto central das pesquisas. A vinculação desses dois movimentos que ocorrem simultaneamente, Poulain (2016) denomina como gastronomização.

No Brasil o processo de abordagem das culturas populares vem muito em função da promulgação da constituição de 1988, a chamada constituição cidadã, que ilumina atores sociais antes invisíveis, denominados como “povos tradicionais”. Torna-se importante então observar e registrar as culturas desses povos, o que já era feito pela antropologia anteriormente, mas que ganha maior projeção na década de 1990. Podemos perceber, então, em que bases se inspirou o debate, sob o qual vem a se constituir o marco referencial que estamos aqui abordando.

É verdade que tem havido também no Brasil um interesse da alta gastronomia por produtos e técnicas localizados, e muito por influência ao processo que se deu na Europa de modo geral e na França em particular. Mas certamente, há outros caminhos orientando para a valorização dessas cozinhas tradicionais, que é o do empoderamento desses grupos sociais e o reforço de suas lutas territoriais e culturais.

Deste modo, diversos movimentos protagonizados por agentes do campo da alimentação, tais como *chefs* de cozinha, restaurantes, indústria alimentícia entre outros atores não propriamente deste campo repercutem as mudanças impostas pelo dinamismo sociocultural, como, por exemplo, a mídia. Está sendo possível perceber que o universo da alimentação é também um espaço político e como tal, abarca disputas e conflitos. Neste contexto, o uso do termo gastronomia no Marco Referencial da Gastronomia como Cultura e não qualquer outro como “cozinha”, “culinária”, “alimentação”, perpassa aspectos simbólicos que parecem dar conta da inclusão pela resignificação do valor atribuído a práticas do sistema de produção e consumo alimentar inerentes a grupos até então não percebidos como capazes de produzirem “gastronomia”, tendo em vista que essa se restringia a um grupo específico.

A despeito do processo de globalização, no que tange a alimentação, os modos de produzir, fazer e consumir classificados como tradicionais por serem executados por grupos historicamente excluídos não desapareceram e, em contexto de debates acerca de alimentação saudável, da recuperação do prazer em cozinhar e da apreciação do paladar, regiões e grupos culturais se inserem no circuito de comercialização de práticas culinárias, enquanto atrativos turísticos.

Neste aspecto, o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura universaliza o termo consagrando-o como algo busca abarcar toda e qualquer forma de produção, modo de fazer e de consumir os alimentos, pois este processo como um todo se insere em uma perspectiva cultural, ou seja, construída em processo histórico-cultural por determinado grupo e que carrega em si aspectos identitários que particulariza tal trajetória cultural.

No caso dos pequenos agricultores do Rio da Prata de Campo Grande, a noção de gastronomia estabelecida no Marco Referencial parece estar presente em sua prática, pois o serviço “café na roça” visibiliza o modo de vida, a cultura, o patrimônio, a identidade e a memória do grupo, conforme preconizam os Artigos 1º, 2º e 4º do Marco Referencial da Gastronomia como Cultura.

Os dados coletados para a pesquisa que subsidia a presente reflexão têm demonstrado que a questão da alimentação no âmbito da comercialização de produtos turísticos é uma preocupação que no caso brasileiro remete a instituição da EMBRATUR, o primeiro órgão instituído com a finalidade única de operacionalizar a política nacional de turismo. Tal questão ganha vulto de política pública quando é também abarcado por outras esferas do poder público, tal como ocorre com o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura, cuja esfera de atuação situa-se em nível estadual. Pela perspectiva das políticas públicas a iniciativa pode ser interpretada pelos impactos que gera na economia, no lazer, no turismo, na educação e na cultura. No presente trabalho busca-se perceber como o turismo pode colaborar como recurso de visibilização de identidades de grupos historicamente excluídos.

Voltando aos pequenos agricultores do Rio da Prata de Campo Grande, aqui o classificamos como cultura subalterna por ele mais se aproximar da realidade observada quando tomamos por base a lógica capitalista de produção. Ferreira (2006) apoiada em Canclini esclarece que



o que este autor denomina como cultura popular assemelha-se ao que Gramsci denomina como cultura subalterna, pois em ambos os conceitos a reprodução da desigualdade se dá pela apropriação desigual dos bens econômicos e culturais por parte das diferentes classes e grupos na produção e no consumo, gerando os grupos excluídos da participação plena nos produtos sociais.

Compreendendo, esses agricultores como um grupo que historicamente se apropriou de forma desigual dos bens econômicos e culturais, aqui o definimos como cultura subalterna em relação à hegemônica no contexto urbano da Cidade do Rio de Janeiro. Neste contexto, o estímulo à consolidação e ampliação da agricultura familiar rural e urbana prevista no item III do Artigo 4º do Marco Referencial da Gastronomia como Cultura respaldam enquanto política pública, eventos locais que buscam promover o incremento do fluxo de visitação e geração de ações coordenadas voltadas para planejamento do turismo de base comunitária no local. Castro (2006) coloca:

[...] a 'natureza turística'... é aqui entendida como uma construção histórica e cultural, não como um dado eterno. Esse processo envolve a criação de um sistema integrado de significados por meio dos quais a realidade turística de um lugar é estabelecida, mantida e negociada, e tem como resultado o estabelecimento de narrativas a respeito do interesse que a cidade tem como destinação turística. Essas narrativas, que se modificam com o tempo, em alguma medida antecipam o tipo de experiência que o turista deve ter e necessariamente envolvem seleções: enquanto alguns elementos são iluminados, outros permanecem na sombra (CASTRO, 2006 p.119).

É neste sentido que no presente trabalho vemos uma cultura subalterna utilizando o turismo como ferramenta visibilização e reconfiguração de sua identidade.

No caso das comunidades vinculadas ao Parque Estadual da Serra da Tiririca, a própria conceituação de gastronomia no Marco Referencial contempla os grupos em foco, como se pode constatar no

Art. 2º - Para fins desta Lei, considera-se gastronomia como:

I - A gastronomia é cultura material e imaterial, reconhecida como patrimônio de grupos familiares, imigrantes, migrantes, povos e comunidades tradicionais, como os indígenas, os quilombolas, as comunidades de matriz africana ou de terreiro, os extrativistas, os caiçaras e os pescadores artesanais (RIO DE JANEIRO, 2015, p. 1).

A utilização da comida como marcador identitário dos grupos é feita a princípio intuitivamente, por perceber, mesmo que muitas vezes de forma não reflexiva, sua importância no universo cultural de um grupo social. A alimentação é um aspecto tão básico que está imbricada com todos os rituais de sociabilidade, com as festas familiares e da comunidade, as antigas e as novas. A comida serve para comemorar, para reverenciar, para fazer pactos e acordos, para receber as pessoas, até mesmo para lamentar a morte em alguns casos. Por mais que alguém não se considere com talento culinário, dialoga de alguma forma com ideias sobre ingredientes e modos de fazer, além do que, cozinhar é sempre algo passível de ser aprendido com certa facilidade. Todos esses aspectos juntos fazem com que a comida seja imediatamente lembrada ao se pensar nos aspectos culturais de um povo ou ao se pensar em eventos que o representem. Segundo Maciel (2004), a culinária de um determinado grupo vai se constituindo historicamente, e embora tenha como referência a tradição, procura trabalhar com a criatividade no sentido de construção da identidade do grupo, de forma coletiva e plástica, aberta à constante reconstrução.



O Artigo 4 do Marco, que indica suas diretrizes, diz que é preciso incentivar a criação de programas que divulguem e valorizem as práticas, os modos de preparo e consumo, os saberes e fazeres culinários. Nesse sentido, a criação de eventos em que a comida tradicional de um grupo é um elemento central, desempenha esse papel, pois articula saberes antigos de forma criativa contribuindo para difundí-los e valoriza-los, tecendo também um papel educativo para as novas gerações. Este seria o caso tanto da Feijoada do Quilombo, como da Marejada Cultural dos Pescadores Artesanais de Itaipu. Unindo os saberes antigos e destacando esses alimentos como “emblemáticos”, os grupos tem reafirmado sua identidade inclusive internamente, no trabalho educativo com as novas gerações. Os jovens ao perceberem um interesse de pessoas externas à comunidade passam a olhá-la de modo diferente, com orgulho e maior valorização.

Como pontua Gimenes (2006), a gastronomia se destaca nesse campo das lutas identitárias porque além de ser um bem cultural, que deve ser valorizado como os demais, a partir do ponto de vista do turismo ela proporciona um importante modo do visitante entrar em contato com a realidade do lugar visitado, suas práticas e produções, seus ritos, valores e tradições abrindo espaço também para maior entendimento dos problemas comunitários e para a possibilidade de compreensão de outras lógicas e horizontes. Nesse sentido podemos falar em troca ou intercâmbio cultural, em diálogo entre culturas.

A feijoada é uma comida emblemática no Brasil, de formas diferentes, a partir de diversificados contextos, variando ingredientes, modos de fazer, acompanhamentos. De um modo geral, no Rio de Janeiro, está vinculada ao samba e à cultura negra. Não é irrelevante o fato de que na Serra da Tiririca esteja associada ao ato de “aquilombar-se”, como um ato de resistência e luta por identidade e direitos produzidos pelo grupo do Engenho do Mato. E também que seja referida por seu líder como aquela que “sustenta a luta”. Esse ato de sustentação se dá de diversos modos. Economicamente, engajando diversos artistas/ artesãos, que vão desde os produtos comumente chamados de artesanato, até a produção da feijoada, passando também pela produção musical da Família Quilombo e outros grupos que se apresentam nesse espaço, como também, a capoeira e o jongo. E ainda, reúne pessoas, possibilita contatos e comemora a união. Reunindo amigos e pessoas desconhecidas, alegria, comida, bebida e música, a feijoada é sempre uma festa, mas uma festa em que a luta está presente.

Com a Marejada Cultural dos pescadores artesanais se dá algo muito semelhante. Embora ocorra apenas uma vez por ano, é pensada e produzida durante um tempo alargado, na busca de organizar barraquinhas, conseguir apoios, organizar atrações musicais, feira de artesanato e depois, ao final do processo, montar tudo, produzir as comidas que são feitas anteriormente, produzir outras durante o evento, transportar tudo para o local da festa, um terreno próximo à praia, que na verdade é uma praça e agora foi devidamente constituída como tal. Uma das atrações importantes da festa são as várias rodas de conversa, em que os pescadores contam sobre sua vida, seus costumes e seus problemas. Nesse sentido, tal como a feijoada, a Marejada sustenta lutas.

## CONCLUSÃO

A análise do Marco Referencial da Gastronomia como Cultura a luz dos casos abordados indica que por meio de um conjunto de percepções e ações, os grupos já vinham desenvolvendo estratégias de permanência no espaço que habitam, muito antes destes serem instituídos

como unidades de conservação. Tais estratégias revelam que o uso da atividade turística tem o potencial de comunicar valores, produzir narrativas, promover a circulação de memórias, fortalecer patrimônios e apresentar identidades culturais. Tais práticas potencializadas podem ser acionadas por grupos historicamente excluídos como forma de resistência e luta e, pelo poder público, como política pública para geração de recursos que interessem ao bem comum.

Enquanto uma política ambiental, que é a da criação de unidades de conservação da natureza possibilita a proteção dos recursos naturais, que estão intimamente ligados à história e à sobrevivência dos grupos sociais, a partir da territorialidade, o Marco Referencial traz de forma contundente as comunidades para o centro da cena, com suas culturas e direitos, em que a comida mais que sustentar os corpos e gerar prazeres, alimenta possibilidades e esperanças.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, Regina. A emergência do “outro” no campo do patrimônio cultural. In: CURY, Marília Xavier; SILVA, Fabíola Andréa. (org.). *Museu, identidades e patrimônio cultural*. *Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia*, suplemento 7, São Paulo, 2008. Disponível em: [http://www.reginaabreu.com/site/images/attachments/artigos/a\\_emergencia\\_do\\_outro.pdf](http://www.reginaabreu.com/site/images/attachments/artigos/a_emergencia_do_outro.pdf). Acesso em: 24 jul. 2020.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

CASTRO, Celso. A natureza turística do Rio de Janeiro. In: BANDUCCI JÚNIOR, Álvaro; BARRETO, Margarida. (orgs.). *Turismo e identidade local: uma visão antropológica*. Campinas: Papyrus, 2006, p. 117-126.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. *Revista Habitus*. Goiânia, v. 11, n. 2, 2013. p. 203-222. Disponível em: <http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865>. Acesso em: 24 jul. 2020.

CUCHE, D. Cultura e identidade. In: CUCHE, Denys. *A noção de Cultura nas Ciências Sociais*. 2. ed. Bauru: EDUSC, 2002. p. 175-202.

FERREIRA, Helena Catão Henriques. *Redefinindo Territórios: preservação e transformação no Aventureiro*. Orientadora: Maria José Teixeira Carneiro. 2004. 111 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) - CPDA/Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. Disponível em: <http://ilhagrandehumanidades.com.br/sites/default/files/Helena%20Cat%C3%A3o%20Ferreira%20-%20disserta%C3%A7%C3%A3o.pdf>. Acesso em: 24 jul. 2020.

FERREIRA, Helena Catão Henriques. *A dinâmica da participação na construção de territórios sociais e do patrimônio ambiental da Ilha Grande-RJ*. Orientadora: Maria José Teixeira Carneiro. 2010. 270 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – CPDA/Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. Disponível em: [http://3A%2F%2Fportalcpda%2Ffiles%2F2018%2F08%2F2010.tese\\_.Helena\\_Cat%C3%A3o.pdf&usq=AOvVaw34QHLkOQSWRKXHXbGTYfbJ](http://3A%2F%2Fportalcpda%2Ffiles%2F2018%2F08%2F2010.tese_.Helena_Cat%C3%A3o.pdf&usq=AOvVaw34QHLkOQSWRKXHXbGTYfbJ). Acesso em: 24 jul. 2020.

FERREIRA, Helena Catão Henriques. Turismo, natureza e cultura: disputas por patrimônios nos debates participativos na Ilha Grande-RJ. *Ambiente & Sociedade*. São Paulo v. XVI, n. 4 out.-dez. 2013. p. 63-82. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/asoc/v16n4/05.pdf>. Acesso em: 24 jul. 2020.

FERREIRA, Maria Nazareth. Os desafios da produção científica no neoliberalismo: as culturas e a comunicação subalternas. *Revista Comunicação e Informação*, v. 9, n. 2, p. 144-155. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/ci/article/view/25243>. Acesso em: 24 jul. 2020.

FERREIRA, Helena Catão Henrique; OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de. Memória. Identidade e gastronomia: turismo como alternativa de desenvolvimento local para populações tradicionais em unidades de conservação, *Revista Iberoamericana de Turismo*, v. 9, 2019, p. 170-190. Disponível em: <https://www.seer.ufal.br/index.php/ritur/article/view/7097>. Acesso em: 24 jul. 2020.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. *IV Seminário de Pesquisa e Turismo do MERCOSUL*, Caxias do Sul, 2006. Disponível em: [http://www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/eventos/seminarios\\_semintur/semin\\_tur\\_4/arquivos\\_4\\_seminario/GT03-1.pdf](http://www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_4/arquivos_4_seminario/GT03-1.pdf). Acesso em: 24 jul. 2020.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. O patrimônio como categoria de pensamento. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mario. (orgs.). *Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos*. Rio de Janeiro: DP&A, 2003. p. 21-29.

LEAL, Pedro Fonseca. Construção do agricultor “orgânico”: os sitiantes do Rio da Prata, município do Rio de Janeiro (RJ). *Revista Raízes*, v. 30, n. 2, 2010. p. 68-83. Disponível em: <http://institucional.ufrjr.br/portalcpsda/files/2018/08/2012.disserta%C3%A7%C3%A3o.Bruno-Azevedo-Prado.pdf>. Acesso em: 24 jul. 2020.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. *Revista Estudos Históricas*, v.1, n. 33, CPDOC/FGV. Rio de Janeiro, 2004. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217>. Acesso: 24 jul. 2020.

MENDONÇA, Lucia Maris Velasco Machado de. *Fazenda do Engenho do Mato (Niterói/RJ): breve histórico dos conflitos gerados pelo parcelamento do solo - de ontem e de hoje, como atual bairro Engenho do Mato*. Orientadora: Poméia Genaio. 2006. 43 f. Monografia (Graduação em História) - Universidade Salgado de Oliveira, Niterói. Disponível em: <http://www.ambiental.adv.br/luciatcc.pdf>. Acesso em: 24 jul. 2020.

MORMONT, Marc Daniel Jean. *L'environnement entre localité et globalité*. In: *Mobilités et ancrages*, L'Harmattan, Paris, 1996.

POULAIN, Jean-Pierre. A gastronomização das cozinhas locais. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (orgs.). *Ensaio sobre a antropologia da alimentação* [recurso eletrônico]: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal - RN: EDUFRN, 2016. p. 33-56. Disponível em: [www.edufrn.ufrn.br](http://www.edufrn.ufrn.br). Acesso em: 24 jul. 2020.

RAFFESTIN, C. *Écogénèse territoriale et territorialité*. In: Auriac, F. & Brunet, R., *Espaces, jeux et enjeux*, S.L. Fondation Diderot/Fayard, 1986.

RIO DE JANEIRO. Projeto de Lei Nº 1042/2015 de 10 de outubro 2015. Estabelece, no Âmbito do Estado do Rio de Janeiro, O Marco Referencial da Gastronomia como Cultura e dá Outras Providências. Rio de Janeiro, RJ, dez 2015. Disponível em: <http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/scpro1519.nsf/18c1dd68f96be3e7832566ec0018d833/f332cf60e79e46aa83257ee60050aaa3?OpenDocument>. Acesso em: 24 jul. 2020.

WOORTMANN, Ellen. Memória alimentar: prescrições e proscricções. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (orgs.) *Ensaio sobre a antropologia da alimentação* [recurso eletrônico]: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal - RN: EDUFRN, 2016. p. 57-90. Disponível em: [www.edufrn.ufrn.br](http://www.edufrn.ufrn.br). Acesso em: 24 jul. 2020.