



RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: EIXO 1 - GASTRONOMIA LOCAL, ETNOECOLOGIA ALIMENTAR E DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO

COZINHANDO COM O QUE A TERRA DÁ: DESENVOLVIMENTO DE UMA CARTILHA GASTRONÔMICA COMO FERRAMENTA PARA A VALORIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DO ASSENTAMENTO DA REFORMA AGRÁRIA 19 DE SETEMBRO.

DA ROSA SPADER, Gustavo¹; PENZ DA ROSA, Luísa¹; PASQUALI DE OLIVEIRA, Ana Luíza¹; MACHADO CENTENO, Bárbara¹; PEREIRA DE MOURA SILVA, Ana Julia¹; MORENO LONDOÑO, Sara¹; REGINA KUBO, Rumi¹; SILVA CAMPOS, Terezinha; CAMPOS², Jorge Eli².

1 Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural - PGDR, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) - gustavospader@gmail.com

2 Produtores do Assentamento 19 de Setembro, HORTICAMPOS ORGÂNICOS - Guaíba/RS

Resumo

Para fortalecer sistemas alimentares sustentáveis e as cadeias curtas de pequenos produtores, desenvolveu-se uma cartilha gastronômica no Assentamento 19 de Setembro (Guaíba/RS). Baseada em visita a campo e receitas de aproveitamento integral, a experiência conclui que a gastronomia é uma potente ferramenta para a resiliência e a sociobiodiversidade local.

Palavras-chave: Sociobiodiversidade. Desenvolvimento Rural Sustentável. Agricultura Familiar. Gastronomia.

1. Introdução

A busca pela promoção de sistemas alimentares sustentáveis, conforme indicado pela Organização das Nações Unidas (ONU), é fundamental para enfrentar os desafios globais como a degradação ambiental e a perda de biodiversidade. Nesse contexto, é importante estimular o desenvolvimento de cadeias curtas de comercialização, principalmente quando relacionados com pequenos produtores. Promovendo a criação de relações diretas entre produtores e consumidores, criando confiança entre ambos. Além de incentivar a participação dos atores e as relações culturais com os produtos, criando uma articulação entre a cultura alimentar de um território, a produção para consumo e venda e a comercialização dos mesmos.

Dentro dessa abordagem, construir possibilidades concretas que permitam aos pequenos produtores introduzir suas práticas, cultura e identidades potencializa as dinâmicas econômicas locais e regionais, incorporando e valorizando o conhecimento alimentar tradicional da agricultura familiar. (Rodríguez & Riveros, 2016, p. 291).



A valorização da utilização de alimentos produzidos de forma sustentável por meio de suas aplicações gastronômicas é uma importante forma de promover o seu consumo e incentivar o comércio em pequena escala. Este objetivo surge do trabalho no Assentamento 19 de Setembro, localizado no município de Guaíba, Rio Grande do Sul, mais especificamente com o núcleo familiar composto por Terezinha da Silva Campos e seu companheiro Jorge Eli Campos, que possuem uma produção de hortaliças orgânicas.

Durante a atividade, foram identificadas as complexidades e os desafios enfrentados pelas famílias assentadas, especialmente no que tange à fragilidade dos canais de comercialização devido ao fechamento de feiras e na restrição do acesso a mercados consumidores mediante ao colapso climático. Portanto, o presente trabalho tem como objetivo geral relatar a experiência da elaboração de uma cartilha gastronômica como ferramenta para promover o desenvolvimento rural sustentável, valorizar a produção orgânica e o conhecimento local, sugerindo preparações para impulsionar a diversificação da produção e comercialização.

2. Desenvolvimento

A metodologia se deu por observações diretas durante uma visita no assentamento, realizada em abril de 2025. A principal ferramenta proposta para a valorização da gastronomia e da sociobiodiversidade local foi a elaboração da cartilha "Cozinhando Com o Que a Terra Dá". O material compila receitas que integram uma diversidade de preparações, reunindo saberes de fontes renomadas como as chefs Ana Luiza Trajano, Rita Lobo e Bela Gil. Também incorpora receitas do projeto "Das Sementes às Cumbucas", uma parceria da UFRGS (Profor-EXT, Especialização em Gastronomia Cultural e PGDR), além de publicações de universidades, institutos federais e guias técnicos da EMATER e do SUS.

As receitas foram estruturadas em seções variadas, incluindo pães (como o Pão de beterraba com mangará), conservas, fritos (com aproveitamento integral), pastas e temperos (Pesto brasileiro, Requeijão de raízes), pratos principais (Matambre recheado com ora-pro-nóbis, Nhoque de batata doce roxa), sopas, acompanhamentos, doces e bolos.

Buscando identificar os produtos e a cultura alimentar, o grupo combinou pesquisa e prática, começando com uma visita de campo ao Assentamento 19 de Setembro. Essa visita inicial foi fundamental para dialogar com os agricultores Dona Terezinha e seu companheiro Jorge, e, por meio da observação direta, mapear diversidade de hortaliças e Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) de sua produção orgânica, além de compreender os desafios de comercialização e o potencial para agregar valor.

Com base nos alimentos identificados, o grupo de pesquisa iniciou a etapa de curadoria das receitas. O critério principal foi selecionar preparações que exploram todo o potencial dos produtos, com foco especial no aproveitamento integral de cascas, talos e sementes. A construção final da cartilha foi um processo coletivo, realizado em reuniões remotas para a compilação, organização e design do material.

A produção da família, chamada "Horti Campos", comercializa sua produção de hortaliças orgânicas através de combinar de múltiplos canais como feiras locais, entrega direta, redes sociais (WhatsApp) e venda a supermercados. O projeto identificou vulnerabilidade em seu sistema produtivo e de comercialização. Essa fragilidade se manifesta na pouca disponibilidade de mão de obra, fechamento de feiras, na perda de clientes e na restrição do acesso a mercados consumidores mais amplos, levando à predominância da venda direta de excedentes para vizinhos e de porta em porta.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

Soma-se a isso o impacto de eventos externos, como a pandemia e as recentes enchentes no Rio Grande do Sul em 2024, que ocasionaram perdas na produção e dificuldades logísticas para o escoamento. Isso reforça como a produtividade dos agricultores familiares é mais sensível às mudanças climáticas.

Desafios adicionais incluem a dificuldade de organização em associações, a falta de acesso a tecnologias, crédito e informações de mercado, e uma dinâmica por vezes individualista observada no assentamento.

A produção da cartilha visa não apenas diversificar a oferta de produtos beneficiados com identidade local, mas também engajar consumidores e promover a fidelização através da conexão entre produtor e consumidor. O objetivo é agregar valor à produção do Assentamento 19 de Setembro, evidenciando sua riqueza gastronômica e sua sociobiodiversidade, como uma forma de incentivar a comunidade e os consumidores a continuarem nutrindo-se do que a terra dá, além de estimular a participação da juventude em novas possibilidades de trabalho no campo.

3. Considerações finais

Este resumo demonstra a importância de uma abordagem integrada para o desenvolvimento rural sustentável, que valoriza a gastronomia local e a sociobiodiversidade do Assentamento 19 de Setembro. A elaboração da cartilha representa uma ferramenta concreta que não só busca impulsionar a diversificação da produção e comercialização, mas também fortalecer a identidade cultural e estreitar os laços entre produtor e consumidor.

A experiência reforça que não existe um modelo único de desenvolvimento rural, sendo crucial reconhecer a diversidade de práticas, saberes e objetivos para construir propostas eficazes e respeitadas com os sujeitos do território.

Nesse sentido, o projeto reforça que o retorno à comunidade vai além da mera apresentação de resultados. Ele se configura como um processo essencial de construção conjunta e aprendizado mútuo, exigindo que as ações sejam continuamente moldadas pela realidade e pelo conhecimento local.

A proposta insere-se diretamente na discussão sobre sistemas socioecológicos, reconhecendo que modelos alimentares baseados no manejo sustentável e no consumo de produtos locais são essenciais para a conservação da biodiversidade. A cartilha atua como uma estratégia para o SocioBioCotidiano, incentivando "o consumo consciente de produtos da sociobiodiversidade no cotidiano das pessoas e famílias, fortalecendo redes de abastecimento" (SOUZA et al., 2024, p. 417), buscando assegurar a segurança alimentar e nutricional em um contexto de mudanças climáticas. Ao repassar esse tipo de informação para os assentados e engajar os consumidores, a gastronomia se revela uma poderosa aliada para a mitigação dos efeitos climáticos por meio de sistemas alimentares descentralizados e resilientes.

Referências

SOUZA, Gabriela Coelho-de; MELLO, Ricardo Silva Pereira; TABOADA, Júlia Kuse; MIRANDA, Tatiana Mota. Restauração ecológica para o SocioBioCotidiano: Nexus+ no contexto da catástrofe climática no território do PAN



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

Lagoas do Sul. Sustainability in Debate, Brasília, v. 15, n. 2, p. 223-242, maio/ago. 2024. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/sust/article/view/54267>. Acesso em: 10 jul. 2025.

RODRÍGUEZ-GONZÁLEZ, S.; ROJAS, X. F.; COELHO-DE-SOUZA, G. Evolução da multidimensionalidade da segurança alimentar e nutricional (SAN) nos países latino-americanos Costa Rica e Brasil: uma proposta de um sistema de indicadores. Revista de Desenvolvimento Rural Interdisciplinar, v. 1, p. 204-237. 2019.