



SABORES E SABERES DO TERROÁ: RELATO DE EXPERIÊNCIA A PARTIR DE UM PROJETO DE NARRATIVAS GASTRONÔMICAS NO MUNICÍPIO DE VARGEM ALTA - ESPÍRITO SANTO

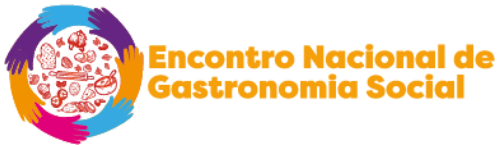
Autores: Potiguar Sant'Anna Filho (IFES - Campus Venda Nova do Imigrante, filho.potiguar@gmail.com), Daniel Lanna Peixoto (IFES - Campus Venda Nova do Imigrante daniel.peixoto@ifes.edu.br), Vinícius Lordes Dias (IFES - Campus Venda Nova do Imigrante, viniciuslordes@ifes.edu.br); Raoni Schimitt Huapaya (IFES - Campus Venda Nova do Imigrante, raoni.huapaya@ifes.edu.br); Paola Brusco Ribeta (IFES - Campus Venda Nova do Imigrante, paola.ribeta@ifes.edu.br).

Palavras-chave: Cultura Alimentar, Gastronomia afetiva, Identidade cultural.

RESUMO EXPANDIDO: Resultado de Pesquisa

Algumas Peças de Contexto O município de Vargem Alta, cenário deste projeto, apresenta-se como um mosaico cultural de profunda riqueza histórica, sua formação social, forjada a partir do intenso fluxo migratório europeu no final do século XIX e início do século XX, quando a política de ocupação de território no Brasil substituiu a mão de obra de trabalhadores escravizados. Essa intersecção de heranças culturais cria um caleidoscópio de construções culturais, um ambiente fértil para a pesquisa e a pesquisa dos saberes locais. Tal diversidade intrínseca de Vargem Alta é um capital inestimável, moldado por receitas de famílias e histórias que são verdadeiros repositórios da memória afetiva local.

Inserida no cenário das Montanhas Capixabas, Vargem Alta compartilha características naturais com destinos turísticos já consagrados, como os entornos do Parque da Pedra Azul (Domingos Martins) e do Parque do Forno Grande (Castelo). No entanto, o município ainda encontra uma dificuldade de se tornar um destino turístico efetivo na sua totalidade. A análise do projeto revela uma carência persistente de infraestrutura hoteleira e de atrativos gastronômicos reconhecidos pelos turistas da região, somada à falta de políticas públicas efetivas para atração, manutenção e promoção da região como destino. Este é o ponto de



partida crucial que motivou a intervenção do projeto COLLAB 028+, buscando não apenas preencher lacunas, mas catalisar a transformação a partir do que há de mais autêntico e profundo na comunidade: sua culinária, suas receitas e suas histórias. O trabalho buscou espelhar a potencialidade que este município tem de produtos e saberes, transformando desafios em oportunidades através da valorização cultural.

O Projeto COLLAB 028+: Gênese, Propósitos e a Busca pela Essência. O projeto "COLLAB 028+: Experiências e Novas Narrativas Gastronômicas", desenvolvido pelo Instituto Federal do Espírito Santo - Campus Venda Nova do Imigrante, surgiu como uma resposta proativa e um reconhecimento do vasto patrimônio imaterial de Vargem Alta. Realizado em 2023, o projeto reuniu uma ampla gama de pessoas em torno do tema da alimentação, elevando ao centro do diálogo as expressões das tradições, crenças e histórias de uma comunidade que jamais deveriam ser esquecidas. Este esforço colaborativo e comunitário visou proporcionar à população local a compreensão e valorização de um grande patrimônio.

O objetivo geral do projeto foi resgatar a identidade e o orgulho local, mesclando tradição e inovação. A materialização desse propósito se deu na elaboração de um livro de receitas e experiências gastronômicas afetivas "Terroá - histórias de receitas e outras histórias". Esta iniciativa não se limitou a um registro meramente técnico de preparos culinários; ela se propôs a ser um instrumento poderoso para valorizar a cultura alimentar da região, fortalecer os laços comunitários, e se configurar como um importante atrativo turístico. O cerne da proposta foi transformar os saberes e sabores locais em uma experiência autêntica e memorável para visitantes, mas, crucialmente, para que os moradores das localidades se reconheçam parte do processo de construção de suas próprias histórias.

As Bases da Investigação: Da Bricolagem às Histórias das Receitas. A perspectiva adotada pelo projeto encontra um eco significativo na obra de Daniel Miller (2013), "Trecos, Troços e Coisas: estudos antropológicos sobre a cultura material". Miller nos convida a ver objetos não como meras entidades inanimadas, mas como elementos que sejam capazes de contar histórias, que sejam capazes de revelar os passados, as estradas por onde passaram. Nesta lente teórica, as receitas culinárias emergem como objetos culturais de extraordinária potência. Elas são mais do que uma lista de ingredientes e um modo de preparo; são artefatos carregados de significado, testemunhos vivos de gerações, migrações, adaptações e



inventividades. Neste sentido, dialoga com Kopytoff e Appadurai na obra “A vida Social das Coisas” (2008) que nos propõe pensar de forma evidente que um objeto é mais que apenas ele próprio e contém aspectos simbólicos e se relacionam com as memórias, os afetos, a cultura e fazem parte da vida cotidiana, caso visto em campo dos cadernos de receitas das famílias que eram compartilhados revelando mais que o produto final daquela equação de matérias-primas.

O projeto COLLAB 028+ partiu da pista a partir de um objeto, as receitas, para questionar que histórias ainda havia por trás delas. Essa abordagem permitiu uma imersão profunda não apenas nos ingredientes ou nas técnicas, mas nos elaboradores das receitas, nos afetos que transpassaram estas receitas e construíram aqueles sabores, suas complexidades, seus arranjos, suas adaptações. É uma visão que remete à ideia de bricolagem, onde o fazer culinário é um processo criativo e adaptativo, um reordenar constante de saberes, ingredientes e memórias disponíveis, formando uma tapeçaria cultural única. As receitas do município de Vargem Alta, portanto, não são isoladas; elas são elos de uma corrente histórica e afetiva, evidenciando as práticas culinárias simples aplicados às famílias numerosas e que requerem grandes volumes de alimentos, sem muitos conhecimentos técnicos e artefatos – uma característica da culinária camponesa e de subsistência que se perpetuou e se adaptou. Encontrar receitas familiares de pratos únicos nas casas dos descendentes desses camponeses é, sob a ótica de Miller e de Kopytoff e Appadurai, encontrar pedaços vivos da história que se recusam a ser esquecidos.

Cozinha Afetiva e a Cartografia de Vidas: o Papel dos Afetos

A centralidade dos afetos no projeto é sublinhada pela referência a Lutti (2021) e seu conceito de Cozinha Afetiva. Para a autora, este conceito vai além do simples compartilhamento de receitas ou memórias, aprofundando-se na dinâmica instaurada pela cozinha e como as relações pessoais e escolhas cotidianas influenciam emocionalmente os indivíduos, moldando suas perspectivas de vida e registros pessoais. A cozinha, neste sentido, é um palco onde se encenam emoções, onde o preparo e o consumo de alimentos são carregados de significados que constroem e solidificam laços, transmitem valores e evocam lembranças.



A pesquisa do COLLAB 028+ reconheceu que os afetos que atravessam a mesa, os ritos, são condições necessárias para a compreensão profunda das receitas e das histórias que eram contadas à mesa sobre as receitas, sobre os passados. Essa cartografia afetiva, construída a partir do livro "Terroá", revela não apenas modos de preparo, mas histórias, identidades e vivências que conectam pessoas, territórios e tradições. Os afetos são, assim, a chave para decifrar o "terroir" de Vargem Alta, permitindo que a comunidade se reencontre nas páginas e nas histórias contadas daquelas receitas.

A Metodologia Participativa e o Envolvimento Comunitário. A metodologia adotada pelo projeto, desenvolvida entre março e dezembro de 2023, foi intrinsecamente participativa e transdisciplinar, buscando envolver ativamente a comunidade através de ações como:

Realização de Minicursos: Estas sessões não apenas transmitiram conhecimentos, mas serviram como fóruns para o intercâmbio de saberes entre a academia, estudantes e a comunidade. A participação de professores e alunos de graduação do IFES garantiu o arcabouço técnico e acadêmico, enquanto a comunidade local — composta por cozinheiros amadores, matriarcas, pequenos produtores, e entusiastas da culinária — trouxe a riqueza das tradições orais e dos conhecimentos práticos. Nestes minicursos, foram discutidas não só técnicas, mas também a história por trás dos ingredientes, a importância cultural dos pratos e a forma como a alimentação se conecta à identidade local.

Pesquisas de Campo: A equipe do projeto realizou visitas às residências e propriedades, conversando com "famílias" e membros da comunidade. Essas interações foram essenciais para a coleta de receitas, mas, mais importante, para a escuta ativa das "histórias" associadas a esses preparos. As pesquisas não foram meramente de coleta de dados, mas de imersão antropológica, buscando compreender os contextos socioculturais que geraram a diversidade gastronômica do município. Os "elaboradores das receitas" mencionados no texto foram os protagonistas dessas pesquisas, abrindo suas casas e memórias.

Atividades de Interação com a Comunidade Local: Para além dos minicursos e das pesquisas direcionadas, o projeto promoveu eventos e encontros que facilitaram o diálogo entre a comunidade e os pesquisadores. Essas atividades incluíram demonstrações culinárias, rodas de conversa e a participação em celebrações locais, onde a comida é um elemento



central. O foco era a valorização de narrativas culinárias e tradições regionais, incentivando a população a compartilhar suas experiências e a reconhecer o valor de seus próprios saberes.

Essa abordagem metodológica, que priorizou a colaboração e a troca horizontal de conhecimentos, foi fundamental para construir um senso de pertencimento e para que o projeto não fosse visto como uma imposição externa, mas como uma iniciativa orgânica da própria comunidade, facilitada pela academia. A riqueza de detalhes sobre as pessoas envolvidas reside na diversidade de papéis que assumiram: de guardiões de receitas a narradores de histórias, de aprendizes a mestres, todos contribuindo para a "bricolagem" cultural de Vargem Alta.

O "Terroá: histórias de receitas e outras histórias" como Catalisador de Transformação

O livro "Terroá: histórias de receitas e outras histórias" é a concretização do projeto, um artefato cultural que encapsula a alma de Vargem Alta. Ele transcende a função de um mero receituário, assumindo o papel de uma verdadeira cartografia afetiva. Este livro, resultado de um processo colaborativo e comunitário, é o espelho onde os moradores puderam se reencontrar nas páginas e nas histórias contadas daquelas receitas, solidificando a identidade local e o orgulho cultural.

O nome "Terroá", um neologismo que evoca o "terroir" – conceito francês que se refere ao conjunto de fatores naturais e humanos que dão características únicas a um produto agrícola, aqui expandido para o cultural e o afetivo – é por si só um indicativo da profundidade do trabalho. Ele sugere que as receitas de Vargem Alta são inseparáveis de seu solo, seu clima, sua história e, sobretudo, das pessoas que as criaram e as recriaram ao longo do tempo.

Resultados.

Resgate da Identidade e Autoestima Local. Os resultados do projeto apontaram enfaticamente que a culinária é "um importante instrumento de preservação da memória coletiva". Ao documentar e celebrar as receitas familiares, o projeto permitiu que as novas gerações se conectassem com o passado de seus antepassados, compreendendo as raízes de sua cultura. O processo de compartilhamento de histórias e receitas atuou como um catalisador para a autoestima, pois os moradores viram seus saberes e tradições valorizados por uma instituição acadêmica, elevando a percepção do próprio valor cultural. O livro

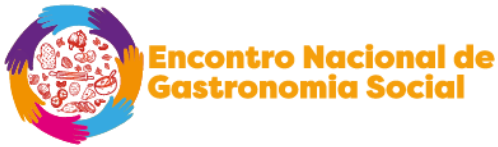


"Terroá" tornou-se um símbolo concreto desse reconhecimento, um legado que documenta e eterniza a riqueza de uma cultura alimentar que corria o risco de ser diluída. Esse resgate gerou um "sentimento de pertencimento e o envolvimento da comunidade em processos de valorização de seus próprios saberes", transformando a passividade em protagonismo cultural.

Fomento ao Turismo Sustentável e Desenvolvimento Socioeconômico. A intenção de se configurar como um "importante atrativo turístico" foi um dos pilares do projeto. A partir da valorização da gastronomia local, Vargem Alta passa a oferecer uma experiência autêntica e memorável para visitantes, algo que os diferencia dos destinos vizinhos que se apoiam majoritariamente em paisagens naturais. O livro de receitas, e as histórias que ele contém, servem como um guia cultural e gastronômico que pode atrair turistas interessados em experiências mais imersivas e genuínas.

Fortalecimento dos Laços Comunitários e o Sentimento de Pertencimento. A metodologia colaborativa do projeto, com seus minicursos e atividades de interação, foi de suma importância para fortalecer os laços comunitários. O ato de compartilhar receitas e histórias em grupo, de reviver memórias em conjunto, criou um ambiente de solidariedade entre a comunidade. O projeto se tornou um ponto de encontro, onde diferentes gerações e grupos sociais puderam interagir e reconhecer o valor uns dos outros. Isso não apenas reforça a coesão social, mas também cria uma rede de apoio mútuo, fundamental para o desenvolvimento comunitário. O sentimento de pertencimento foi visivelmente estimulado, pois os moradores se viram como co-autores de um patrimônio cultural coletivo, entendendo que suas contribuições individuais eram parte essencial de uma tapeçaria maior.

Cozinha como Instrumento de Memória Coletiva e Transmissão de Conhecimentos. A culinária, no contexto de Vargem Alta, demonstrou ser um veículo poderoso para a preservação da memória coletiva. Cada receita carrega consigo a história de uma família, de um evento, de uma época. Ao resgatar essas receitas, o projeto recuperou fragmentos da história oral do município, que de outra forma poderiam ter se perdido. As formas de alimentação, a gastronomia e os contextos socioculturais que gestaram a diversidade do município puderam, assim, resgatar a autoestima coletiva. Essa transmissão de conhecimentos, de uma geração para outra e entre vizinhos, garante a continuidade das



tradições e a vitalidade da cultura local. A bricolagem de ingredientes e técnicas é também de histórias e identidades, mantendo viva a chama do passado no presente.

Considerações Finais: A Reafirmação de um Patrimônio Vivo. O projeto "COLLAB 028+: Experiências e Novas Narrativas Gastronômicas" se destaca como um exemplo paradigmático de como a pesquisa de extensão universitária pode atuar como um agente de transformação social, cultural e econômica. Longe de ser uma mera formalidade acadêmica, a iniciativa em Vargem Alta revelou o poder da gastronomia na construção e reafirmação da identidade coletiva.

As reflexões teóricas embasadas em Miller, Kopytoff e Appadurai e Lutti ganham materialidade e profundidade ao serem aplicadas na realidade do município. As receitas, como "trecos" e "coisas" que narram passados, e a "cozinha afetiva", como espaço de relações e autoconhecimento, deixam de ser conceitos abstratos para se tornarem a espinha dorsal de um processo vivo de resgate, tornando a culinária, a cozinha como lugar social, seus saberes e suas coisas ao redor com uma vida social que nos toca a todos e formam as nossas identidades. A metodologia adotada, focada na interação e participação comunitária, mostrou-se não apenas eficaz na coleta de dados, mas essencial na construção de laços e no empoderamento da população. Os resultados – o resgate da autoestima, o fomento ao turismo sustentável, o fortalecimento comunitário e a preservação da memória – não são apenas metas alcançadas, mas um caminho contínuo para o desenvolvimento. O livro "Terroá" aponta como um farol que ilumina esse caminho, um convite tanto aos moradores quanto aos visitantes para mergulharem na riqueza do "terroir"(ou terroá?) de Vargem Alta. Ele se posiciona como um poderoso instrumento de políticas públicas informais, capazes de fazer o que planos burocráticos muitas vezes falham em alcançar: mobilizar a paixão e o orgulho local.

A experiência de Vargem Alta é um testemunho de que a valorização do patrimônio imaterial, a partir de elementos tão cotidianos e universais como a comida, tem a capacidade de transformar um município e impulsionar o desenvolvimento socioeconômico da região, além de estimular o sentimento de pertencimento. O projeto demonstra que, para consolidar um destino turístico, não basta a beleza natural; é preciso que a alma do lugar, suas histórias e seus sabores, sejam cuidadosamente cultivados e apresentados. Vargem Alta, através de suas



receitas afetivas, não busca apenas ser um ponto no mapa, mas um convite a uma experiência sensorial e emocional profunda, um lugar onde o paladar e o coração se encontram.

Em suma, o projeto COLLAB 028+ é um exemplo luminoso de como a fusão entre a academia e a comunidade pode gerar frutos duradouros e significativos. Ele ilustra a poderosa simbiose entre tradição e inovação, utilizando a culinária como uma ponte para o passado e um motor para o futuro. Ao final, Vargem Alta, por meio de seu "Terroá", reafirma sua identidade, celebra suas memórias e projeta-se como um destino onde cada prato não é apenas alimento para o corpo, mas um alimento para a alma, um convite à história e um elo inquebrável com a afetividade de um povo.

Referências

HUTTA, Jan Simon. **Territórios afetivos: cartografia do aconchego como uma cartografia de poder.** Caderno Prudentino de Geografia, v. 2, n. 42, p. 63-89, 2020.

KOPYTOFF, Igor; APPADURAI, Arjun. A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. **Universidade Federal Fluminense. Niterói, 2008.**

LUTTI, JMG. **Ensaio sobre a cozinha afetiva.** São Paulo: Editora Labrador, 2021.

MILLER, Daniel. **Trecos, troços e coisas: estudos antropológicos sobre a cultura material.** Editora Schwarcz-Companhia das Letras, 2013.

PILNIK, Málika Simis; ARGENTIM, Tarik. Etnoculinária do povo indígena Huni Kuin do Jordão, Acre: conhecimentos, práticas e transformações alimentares na Amazônia ocidental brasileira. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, Belém, v. 19, n. 2, e20210078, 2024. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/bgoeldi/a/RLTNn3SCCcbkh7XTnWxZSqt/>. Acesso em: 12 jul. 2025.



Fonte de Financiamento: Este projeto teve o apoio da FAPES - Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo

Conflito de Interesse: Não há conflito de interesse a declarar