

# DO CAMPO À MESA: REFLEXÕES SOBRE AGRICULTURA FAMILIAR E GASTRONOMIA

## *FROM FIELD DO TABLE: REFLECTIONS ON FAMILY FARMING AND GASTRONOMY*

**Roberto do Nascimento e Silva**

Universidade de Santa Cruz do Sul – RS – Brasil

**Virginia Elisabeta Etges**

Universidade de Santa Cruz do Sul – RS – Brasil

---

**Resumo:** Parte-se do pressuposto de que existe uma interação entre o meio rural e o segmento gastronômico, o que leva à discussão do processo da formação de identidade territorial na qual a relação entre o campo e a mesa vai além do simples ato de plantar, cultivar, colher, comercializar e comer. Ela faz parte de um conjunto de estratégias e políticas capazes de auxiliar no fomento do desenvolvimento rural e, conseqüentemente, na manutenção da agricultura de base familiar no meio rural. Discute-se a concepção de meio rural a partir da perspectiva territorial na qual a agricultura familiar é entendida como um modo de vida, voltado à diversificação de atividades, dentre elas a produção de alimentos.

**Palavras chave:** Agricultura familiar, gastronomia, desenvolvimento rural, identidade territorial

**Abstract:** Based on the assumption that there is an interaction between the rural environment and the gastronomic segment, what leads to the discussion of the territorial identity formation in which the relation between the field and the table goes beyond the simple act of planting, cultivating, reaping, trading and eating. It makes part of a set of strategies and politics able to assist the promotion of rural development and, consequently, the family-based agriculture maintenance in rural environment. The conception of rural environment is argued since the territorial perspective in which the familiar agriculture is understood as a way of life, related to the diversification of activities, among them the food production.

**Key-words:** Familiar agriculture, gastronomy, rural development, territorial identity.

---

### Introdução

Com o intuito de apresentar um trabalho referente às relações existentes entre o mercado gastronômico e o meio rural, busca-se neste artigo realizar uma reflexão sobre a agricultura de base familiar e o segmento gastronômico.

O levantamento bibliográfico e documental teve por base publicações em periódicos científicos, além de livros, teses e dissertações, que abordam temáticas relacionadas ao desenvolvimento do meio rural, à agricultura familiar e à gastronomia.

Parte-se do pressuposto de que existe uma interação entre o meio rural e o segmento gastronômico, o que leva à discussão do processo da formação de identidade territorial na qual a relação entre o campo e a mesa vai além do simples

ato de plantar, cultivar, colher, comercializar e comer. Ela faz parte de um conjunto de estratégias e políticas capazes de auxiliar no fomento do desenvolvimento rural e, conseqüentemente, na manutenção da agricultura de base familiar no meio rural.

Além disso, de acordo com Schlüter (2003) *apud* Azeredo (2011), a gastronomia está assumindo importância cada vez maior como mais um produto para o turismo cultural. As motivações principais encontram-se na busca pelo prazer através da alimentação e da viagem, mas deixando de lado o *standard* para favorecer o genuíno. A busca pelas raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia está adquirindo importância cada vez maior. Diante dessa realidade, observa que a gastronomia, além de ser um forte produto turístico, desponta como um forte instrumento para se utilizar na tentativa de preservar a identidade cultural de um determinado local. Logo, é possível inferir que a gastronomia representa um patrimônio intangível, e que se for bem explorado pode contribuir tanto economicamente, quanto culturalmente para o desenvolvimento turístico de uma região.

O tema é abordado a partir de três aspectos: o primeiro trata do meio rural a partir da perspectiva territorial; o segundo aborda a agricultura familiar, entendida como um modo de vida, voltado à diversificação de atividades, dentre elas a produção de alimentos; e o terceiro relaciona agricultura familiar, gastronomia e identidade territorial.

## 1 O meio rural

Historicamente o conceito de meio rural é associado ao espaço natural, às práticas agrícolas, pois se considerava apenas o espaço no qual o homem estivesse em contato direto com a natureza. Da mesma forma costuma-se entender o meio rural como sinônimo de agronegócio ou *agrobusiness*, mas, segundo Brose (2001, p.14), o meio rural apresenta uma composição diversificada, da qual a agricultura é apenas um dos elementos constituintes:

Ele é composto por fatores sociais (educação, religião, lazer, etc.), fatores econômicos (fontes de renda não agrícolas como o turismo, comércio, manufaturas, etc.), fatores políticos e outros setores diversificados, que compõem aquilo que convencionamos chamar de meio rural.

Essa visão de desenvolvimento rural, capitaneada pelas grandes empresas do *agrobusiness*, restringe o rural ao agronegócio. Essa restrição ao modo de vida no meio rural (sociedade, economia e política), traz conseqüências aos produtores rurais que não se enquadram neste, digamos, "formato agroeconômico", gerando discriminação, principalmente em relação à agricultura familiar.

Abramovay (1992) ressalta que o campo não deve ser visto como um local apenas de produção de mercadorias, mas de produção de vida. O rural necessita ser entendido como um conjunto de fatores sociais, políticos, econômicos e ambientais que caracterizam a diversidade regional e as formas de produção distintas em diferentes territórios. Esse conjunto de fatores presentes no meio rural possui diferentes caracterizações, pois as formas de produção na agricultura se diferenciam no agronegócio, na agroecologia e na agricultura familiar.

Segundo Caporal e Costabeber (2001), a agricultura deve ser entendida como construção social e, portanto, são as famílias rurais que devem assumir o papel de sujeitos ativos nos processos de desenvolvimento socioeconômico e culturais de suas comunidades.

O agronegócio se caracteriza pela busca do aumento da produtividade e do lucro; pela comercialização no mercado global; pela dependência dos avanços científicos e tecnológicos, tanto no que se refere às novas tecnologias quanto à manipulação genética de plantas e animais; pela ênfase na competitividade, por utilizar a terra para a extração de recursos e pela ênfase nos resultados econômicos e financeiros em curto prazo.

Já a agricultura de base familiar comercializa a produção no mercado regional, utiliza menores áreas de produção; busca uma maior autossuficiência; estimula a cooperação comunitária; faz do trabalho na terra um modo de vida, usando-a e ao mesmo tempo respeitando-a como recurso natural; diversifica as culturas integrando-as com a pecuária e dá ênfase a resultados de médio e longo prazos.

A agroecologia, por sua vez, segundo Caporal e Costabeber (2001, p.24) é

a ciência que estabelece as bases para a construção de estilos de agriculturas sustentáveis e de estratégias de desenvolvimento rural sustentável lembra estilos de agricultura menos agressivos ao meio ambiente, que promovam a inclusão social e proporcionam melhores condições econômicas aos agricultores, isso remete à ideia de que se espera uma nova agricultura capaz de beneficiar homem e meio ambiente.

A agroecologia entendida como ciência, busca potencializar o apoio a processos de desenvolvimento rural sustentáveis, atendendo dessa maneira a requisitos sociais e ambientais, fomentando uma relação mais harmoniosa entre homem e natureza.

Portanto, é necessário entender que meio rural não se restringe à produção agrícola. A perspectiva setorial, que historicamente marcou a compreensão do espaço rural, vem sendo gradualmente substituída pela perspectiva territorial, que busca compreender a diversidade de possibilidades que o rural apresenta, seja como modo de vida, como espaço de lazer ou como espaço agrícola. A perspectiva territorial permite compreender a estreita relação que vem se estabelecendo ao longo dos últimos anos entre diversas atividades, como, por exemplo, a produção de alimentos e a gastronomia.

A gastronomia, enquanto prestação de serviço, vem passando por significativas transformações, incorporando novas concepções sobre o significado do preparo de alimentos, do ato de “cozinhar” e, conseqüentemente, sobre a origem da “matéria prima” utilizada, com destaque para “onde” e “como” é cultivada. Apesar da maior parte dos produtos utilizados serem originários de bases agrícolas que operam na perspectiva do agronegócio (produção de *commodities*, como a farinha de trigo, o óleo de soja, o arroz, o açúcar, o sal, o milho, entre outros), há um leque crescente de produtos produzidos pela agricultura familiar, predominantemente de base orgânica, sendo incorporados, muitos deles com características regionais marcantes, como o feijão orgânico, os produtos hortifrutigrangeiros regionais, o palmito pupunha<sup>1</sup>, a priprioca<sup>2</sup>, o tucupi<sup>3</sup>, a bergamota<sup>4</sup>, o *physales*, o pescado nacional de rio ou mar, as flores comestíveis, entre outros.

Assim, é importante salientar que a gastronomia apoia-se no espaço rural como fonte primária de produtos e ingredientes para o desenvolvimento de seu setor, e somente através do beneficiamento, e do aproveitamento de todas as formas de produzir alimentos, é que a sociedade terá acesso a uma alimentação mais barata, saudável e sustentável, contribuindo assim para a manutenção de todas as bases agrícolas existentes no meio rural.

## 2 Agricultura Familiar

Os anos noventa inauguraram, no Brasil, uma nova agenda de pesquisa social sobre a agricultura e o meio rural. Ela surgiu a partir do reconhecimento da importância de duas noções importantes: a primeira em relação à agricultura familiar e a segunda em relação à pluriatividade das famílias residentes nos espaços rurais brasileiros.

Desse modo, é válido destacar que a participação da agricultura familiar na produção de alimentos e matérias-primas dirigidas a atender o mercado interno fez surgir, em 1995, o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), possibilitando o apoio a um universo de comunidades e categorias sociais historicamente excluídas do acesso ao crédito rural, como os pescadores artesanais, os remanescentes de quilombos, os jovens e as mulheres rurais, entre outros.

O estilo da produção de alimentos de base familiar sugere o comprometimento do proprietário com a terra, assim como uma família cuida de sua casa. Para Pfeffer, (1989), não há separação da vida familiar do trabalho

---

<sup>1</sup> Palmito originário da Amazônia, produzido somente em bases rurais sustentáveis.

<sup>2</sup> Priprioca é uma raiz com cheiro e frescor que lembra mato e erva utilizada na gastronomia. Similar à baunilha. Originária da Amazônia.

<sup>3</sup> Tipo de mandioca amazônica, da qual se extrai o sumo para ser utilizado em pratos à base de pato e caldeirada de peixes.

<sup>4</sup> Tipo de bergamota existente somente na região de Montenegro no RS, ameaçada de extinção.

doméstico e das responsabilidades comuns a todos os membros com relação ao trabalho “no empreendimento”.

Dessa maneira, segundo Abramovay (2002), pode-se dizer que uma definição de agricultura familiar inclui elementos como: a) a posse da propriedade da terra e o controle gerencial nas mãos da família; b) a propriedade e o controle gerencial são transferidos dentro da família de geração a gerações; c) o trabalho é realizado pelo proprietário e sua família; d) a família obtém uma parte importante dos seus rendimentos da agricultura, mas não só dela; e) a família vive no campo.

Ao buscar na literatura outras formas de conceituação para a agricultura familiar, encontram-se duas vertentes destacadas por Alfatin (2011):

1ª – Considera que a moderna agricultura familiar é uma nova categoria, gerada no bojo das transformações experimentadas pelas sociedades capitalistas desenvolvidas, sem ligações hereditárias;

2ª – Defende ser a agricultura familiar brasileira um conceito em evolução, com significativas raízes históricas.

A primeira vertente deriva do caso europeu para explicitar a forma de atuação da agricultura familiar, como sendo integrada ao mercado, capaz de incorporar os principais avanços técnicos e de responder às políticas governamentais e que, apesar do caráter familiar, não possui vínculos ou heranças com o passado.

A própria racionalidade de organização familiar não depende da família em si mesma, mas, ao contrário, da capacidade que esta tem de se adaptar e montar um comportamento adequado ao meio social e econômico em que se desenvolve” (ABRAMOVAY, 1992, P. 23).

Por outro lado, a segunda vertente ressalta que as transformações vividas pelo agricultor familiar moderno não representam ruptura definitiva com formas anteriores, mas, pelo contrário, mantém uma tradição camponesa que fortalece sua capacidade de adaptação às novas exigências da sociedade.

De acordo com Wanderley (1999) o agricultor familiar, mesmo que moderno e inserido no mercado, guarda ainda muitos de seus traços camponeses, tanto porque ainda tem que enfrentar problemas agrícolas não resolvidos, como também fragilizado pelas condições impostas pelo processo de modernização da agricultura brasileira, historicamente voltada aos interesses do agronegócio.

O convênio de Cooperação Técnica entre a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) e o Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) definem agricultura familiar a partir de três características centrais:

a) a gestão da unidade produtiva e os investimentos nela realizados são feitos por indivíduos que mantêm entre si laços de sangue ou casamento; b) a maior parte do trabalho é igualmente

fornecida pelos membros da família; c) a propriedade dos meios de produção (embora nem sempre da terra) pertence à família e é em seu interior que se realiza sua transmissão em caso de falecimento ou aposentadoria dos responsáveis pela unidade produtiva. (INCRA/FAO, 1996: 4).

Para além da ênfase nas bases teóricas para a conceituação de agricultura familiar, é fundamental a valorização do conhecimento dos agricultores e a reflexão sobre a formação do território e das particularidades de cada região a partir das atividades rurais.

A importância da produção familiar se reflete nas múltiplas funções da agricultura familiar inseridas na dinâmica econômico-social dos territórios, e por isso deve ser valorizada, pois garante a segurança alimentar, possibilita o acesso a diferentes tipos de alimentos e contribui de forma efetiva para o abastecimento de mercados regionais.

E, nesse sentido, o apoio à agricultura familiar é visto como um mecanismo de promoção da segurança alimentar.

Conforme Mior (2005), a distribuição de cestas básicas para o meio rural deveria ser substituída por incentivos técnicos, financeiros e organizacionais para fortalecer a produção dos agricultores familiares.

De acordo com os dados do INCRA (2011), a função de geração de emprego, que também é analisada como fator de melhoria social, é ainda mais significativa.

Os estabelecimentos familiares são os principais geradores de postos de trabalho no meio rural. Enquanto estabelecimentos patronais precisam de, em média, 67 hectares para gerar um posto de trabalho, os familiares precisam de apenas oito hectares. (INCRA, 2011).

É necessário destacar também que a agricultura familiar proporciona o desenvolvimento de atividades que necessitam de um maior cuidado no manejo dos recursos naturais. Soares (2002) denuncia que são as próprias regras embutidas nas políticas de crédito que muitas vezes desconsideram o potencial preservacionista do agricultor familiar, que é conduzido ao uso de sistemas produtivos inadequados à sustentabilidade ecológica.

Para o autor, a função ambiental é um bem público que a agricultura familiar cumpre para a sociedade e deve ser compensada por isso, ao invés de ser incentivada ao produtivismo imposto por pacotes tecnológicos.

Alfatin, (2011, p.14), ressalta ainda que:

a agricultura familiar propicia o resgate de um modo de vida que associa conceitos de cultura, tradição e identidade. O aumento dos problemas enfrentados pelas populações de grandes cidades

tem levado à busca de modos de vida mais saudáveis, à valorização por alimentos produzidos sem o uso de agrotóxicos, por produtos produzidos de forma artesanal, com matéria prima com menor processamento industrial, além de um crescente desejo de um maior contato com a natureza.

Essa tendência tem resultado em valorização crescente da tradição da agricultura familiar e no surgimento de diversas oportunidades de trabalho no meio rural.

Outro ponto a ser analisado, referente à importância da agricultura familiar é o aproveitamento racional dos recursos disponíveis em pequenas extensões de área, sua diversificação, bem como as relações socioculturais regionais criadas através de processos endógenos, que identificam as sociedades e os diferentes territórios rurais.

Nesse contexto, a agricultura familiar é reconhecida como importante ator social, responsável por parte significativa das dinâmicas rurais e de grande relevância na articulação rural-urbana, especialmente em municípios menores, pois ela é a principal expressão do modo de vida rural e, conseqüentemente, possui relevância na busca de um novo paradigma do desenvolvimento rural.

Para o segmento gastronômico a agricultura familiar oferece produtos que dificilmente serão produzidos pelo agronegócio como os produtos orgânicos, os produtos hidropônicos, os produtos ecológicos, os produtos hortifrutigranjeiros, insumos estes que estão se tornando referência de alimentação nos restaurantes, pois o público está buscando um tipo de alimentação mais saudável. Mas Karnopp (2006) ressalta que a continuidade do desenvolvimento da agricultura orgânica está atrelada à demanda dos consumidores.

Portanto, o fomento de uma política de marketing junto aos produtores rurais, uma melhor divulgação e comercialização em feiras rurais e casas especializadas também é condicionante para o crescimento e a manutenção deste tipo de produtos no mercado.

Por fim, é válido destacar que há necessidade latente de valorização desses insumos, uma vez que as formas de produção de alimentos no meio rural interferem diretamente no segmento gastronômico.

Então, o desenvolvimento rural e o incentivo à produção de alimentos em pequenas propriedades são fundamentais para o fomento, o fortalecimento e o desenvolvimento da gastronomia, assim como para a diversidade e manutenção de produtos saudáveis a serem oferecidos à população.

### **3 Agricultura familiar, gastronomia e identidade territorial**

Com base em dados do IBGE (2006), a agricultura familiar representa cerca de 38% da produção agropecuária do país, mas corresponde a apenas 10% do

PIB, apesar de ocupar 24% da área plantada e empregar 74% da mão de obra rural. Ela é responsável por 70% dos alimentos levados à mesa dos brasileiros.

A qualidade dos alimentos utilizados na gastronomia depende, em grande parte, desses pequenos produtores. Especialmente daqueles que cultivam ou criam produtos diferenciados que possibilitam aos cozinheiros inovar e expressar o seu trabalho ou a sua “arte culinária” na cozinha.

Atala (2005) afirma que é impossível preparar um bom prato de comida com ingredientes ruins. Há uma relação de comprometimento entre os fornecedores de bons produtos agrícolas e os restaurantes. Esses produtos só podem ser encontrados em locais onde exista diversidade, respeito, cuidado e principalmente, qualidade na produção.

Se for analisado apenas o número de agroindústrias com origem na agricultura familiar que utilizam o Pronaf, o quadro a seguir apresenta uma amostra de 61.324 empresas registradas.

**Tabela 1:** Produtos agrícolas a partir de agroindústrias com origem na agricultura familiar

Matéria-prima	Produtos	Quantidade
Leite	Queijos	30.000
Mandioca	Farinha	22.000
Cana-de-açúcar	Cachaça, melado e doces	7.000
Mel	Derivados da apicultura	460
Frutas	Geleias e derivados	235
Uva	Vinhos	1.629

Fonte: IBGE (2006)

No entanto, é importante salientar que o universo de agroindústrias de base familiar é maior, pois, nesses dados, não se apresentam os produtores autônomos e não registrados, e as cooperativas ou as agroindústrias familiares que não utilizam os subsídios do Pronaf.

Atala (2005) ressalta que quando algum *chef* de cozinha “descobre” um produto ou fornecedor “disso ou daquilo”, com alguma característica particular, é “uma festa”.

Essa afirmação se justifica na medida em que os donos de restaurante somente encontram produtos variados em feiras livres nas cidades, em pequenas propriedades da zona rural dos municípios, em fazendas licenciadas para a criação de animais exóticos, em pesquisas sobre produtos regionais e no estudo de ingredientes que apresentam novos sabores e aromas, com potencial para serem utilizados na gastronomia.

Para os donos de restaurante, a produção peculiar de alimentos regionais, a introdução de culturas com novas variedades (tomates cereja, tomates uva, tomate

salada), a criação de animais silvestres (javali, jacaré, avestruz, aves exóticas), o cultivo de ervas medicinais e aromatizantes, a hortifruticultura diversificada (pimentões coloridos, produtos orgânicos) possibilita uma grande variação de cardápios e menus oferecidos aos clientes.

Este rico mercado exclusivo e peculiar de produtos regionais cria identidades territoriais a partir da gastronomia, pois são criados símbolos de identidade territorial. Para melhor exemplificar essa afirmação, Azevedo (2011, p.47), quando analisa o Festival Gastronômico Saboreando, do Seridó nordestino, ressalta que

a culinária deixa uma marca especial no imaginário dos sujeitos, por atravessar as fronteiras do lugar para temperar o cotidiano de outros ares. Além do mais, essa prática é o elo mais importante, melhor dizendo, o mais saboroso de ligação dos seridoenses com seu espaço, uma vez que se apresenta como mediadora das relações sociais tecidas no território seridoense, estando presente em todos os momentos da vida cotidiana.

As complexas relações que interligam a culinária e o território são permeadas por sentimentos de pertencimento impressos no imaginário, que transformam as distintas regiões em verdadeiros celeiros de sabores diversos, porém inconfundíveis. As relações não estão somente ligadas ao tipo peculiar de alimentação, mas também ao modo de vida, ao jeito de ser e de se relacionar com os moradores e visitantes.

Exemplos de identidade territorial, a partir da gastronomia e de seus produtos, podem ser encontrados nos Vinhos da Região do Vale dos Vinhedos no Rio Grande do Sul, no Café da Serra da Mantiqueira em Minas Gerais, nos presuntos “Pata Negra” da região da Extremadura na Espanha, nos Champagne e Cognac das respectivas regiões Champagne e Cognac da França, nos doces da região do Douro em Portugal, dos Vinhos Toscanos na região da Toscana na Itália, dos Queijos Tirolês na região do Tirol na Áustria, entre outros (regiões estas que possuem certificações internacionais de indicação geográfica<sup>5</sup>, indicação de procedência<sup>6</sup>, denominação de origem<sup>7</sup>) que, através desses produtos, fortalecem seus territórios e suas identidades, preservam seus costumes, hábitos e folclores, mantêm seu modo de vida único e singular, atraindo, assim, visitantes das mais diversas localidades.

---

<sup>5</sup> Indicação geográfica: produto ou serviço originário de um local, região ou país, quando determina reputação, característica e ou qualidade possam lhe ser vinculadas essencialmente a sua origem geográfica, sendo passíveis de proteção legal contra uso de terceiros.

<sup>6</sup> Indicação de procedência: certificação como forma de proteção da origem de produtos, inspirada no conceito de indicação de origem (do francês *indication de provenance*), que é a utilização de qualquer referência direta ou indireta da origem geográfica de produtos e serviços para identificá-los.

<sup>7</sup> Denominação de origem: além de apresentar as mesmas características da outra certificação, também apresenta regras de cultivo e de processamento mais restritas que as estabelecidas para a Indicação de Procedência.

De acordo com Azevedo (2011, p.50),

fica clara a importância das culinárias locais no contexto atual. Essa discussão não se limita em falar de prazeres gustativos, mas de representações simbólicas que envolvem a estruturação de uma identidade territorial a partir da culinária. Isso porque acreditamos que ela é um elemento de demarcação cultural, conseqüentemente, territorial.

As colocações da autora são esclarecedoras, pois fica evidenciada a contribuição da gastronomia no fortalecimento da identidade dos territórios. Afinal, quando se pensa no melhor churrasco; na melhor cerveja artesanal; na feijoada com arroz, farofa e caipirinha; no melhor vinho e queijo; nos melhores *alfajores*; nos *sushi* e *sashimi*; nas linguças genuínas: a quais regiões nos remetem nossos pensamentos?

Por fim, é fundamental destacar que o processo de identificação das gastronomias regionais perpassa pela escolha de pratos ou ingredientes identificados como elementos regionais peculiares, que promovam e fortaleçam os distintos grupos regionais, insiram os sujeitos em seus espaços, incentivem a diversificação agrícola na produção familiar e, acima de tudo, fomentem as relações socioculturais e desenvolvam o meio rural.

### Considerações finais

A partir do exposto, infere-se que meio rural não é sinônimo de meio agrícola, uma vez que por meio rural entende-se as características socioculturais, econômicas e políticas, as relações dos indivíduos com a natureza e seu modo de vida, além da forma de produção agrícola.

A produção de base familiar é diferente do agronegócio: ela necessita de incentivos governamentais, através de políticas públicas que realmente beneficiem os pequenos produtores, os produtores artesanais e os produtores de alimentos orgânicos, através do incentivo à aquisição desses produtos, da redução da margem tributária sobre os produtos agrícolas de base familiar, o apoio à produção para a subsistência, juntamente com a produção de mercadorias a serem comercializadas no mercado, apoio à educação através de escolas de ensino básico no meio rural, entre outros.

Os produtores rurais de base familiar necessitam também de uma maior valorização e reconhecimento por parte da população urbana, seja através da compra de alimentos saudáveis comercializados nas feiras rurais e casas especializadas, ou na cobrança, junto aos donos de restaurante, para que ofereçam em seus cardápios pratos elaborados com produtos oriundos da produção agrícola familiar, em substituição a produtos industrializados oferecidos, principalmente em redes de *fast food*.

Todos os produtos agrícolas são necessários para a gastronomia, mas os insumos provenientes da agricultura familiar têm maior destaque, devido à diversidade, ao sabor, à peculiaridade regional desses alimentos.

A interação entre gastronomia e agricultura familiar contribui na criação de identidade territorial que vai para além das fronteiras da mesa. Ela influencia e é influenciada pelo modo de vida da região, mantém o folclore, os costumes e as sociedades regionais, gera emprego e renda, fortalece regiões periféricas, atrai visitantes oriundos de outras regiões que buscam o conhecimento daquele modo de vida e tipo de alimentação única e peculiar. E por fim desenvolve e fortalece setores ligados indiretamente ao meio rural e à gastronomia, como o turismo, a hotelaria, a indústria e o comércio, promovendo assim o bem-estar social e o desenvolvimento regional.

## Referências

ATALA, A. *Por uma Gastronomia Brasileira: Gastronomia – Brasil - Reflexões*. São Paulo: BEI, 2005.

ABRAMOVAY, Ricardo. *Paradigmas do Capitalismo Agrário em Questão*. São Paulo: HUCITEC, 1992.

ALFATIN, I. *Reflexões Sobre o Conceito de Agricultura Familiar*. Disponível em: <http://redeagroecologia.cnptia.embrapa.br/biblioteca/agriculturaFamiliar/CONCEITO%20DE%20AGRICULTURA%20FAM.pdf>. Acesso em 14 de dezembro de 2011

ANJOS, F. S., CALDAS, N., SCHUBERT, M. N., SCHEINEDER, P. Agricultura Familiar e Nível de Vida em Quatro Regiões da Geografia Gaúcha. In: *Redes - Universidade de Santa Cruz do Sul – vol 10, n 1*. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2005.

AZEVEDO, J. M. *Culinária do Seridó: um Elemento da Identidade Territorial*. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes. Programa de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia, Natal, 2011.

BROSE, M. Desenvolvimento Rural: Potencialidades em Questão. In: ETGES, V. E. (org.). *Desenvolvimento rural: potencialidades em questão*. Santa Cruz do Sul: EDUSC, 2001.

CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. Agroecologia e desenvolvimento rural sustentável: perspectivas para uma nova Extensão Rural. In: ETGES, V. E. (org.). *Desenvolvimento rural: potencialidades em questão*. Santa Cruz do Sul: EDUSC, 2001. p.19-52.

FILHO, V. A. C. *Agricultura Familiar e Desenvolvimento Territorial: Um olhar da Bahia sobre o meio rural brasileiro*. Brasília: MDA. Rio de Janeiro: Garamond, 2007.

GIRARDI, E. *Atlas da Questão Agrária Brasileira*. Disponível em: [www.fct.unesp.br/nera/atlas](http://www.fct.unesp.br/nera/atlas). Acesso em 03/08/2011

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Censo agropecuário 2006*. Agricultura Familiar. Disponível em: <http://www.fao.org>

KARNOPP, E. Agricultura Familiar entre o Sistema de Produção Convencional e Orgânico: Transição ou Coexistência. In: *Redes* - Universidade de Santa Cruz do Sul – vol 10, n 2. Santa Cruz do Sul: Editora da Unisc, 2006

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO = INCRA/FAO. *Perfil da Agricultura Familiar no Brasil: dossiê estatístico*. Brasília, 1996. Disponível em: <http://www.incra.gov.br/portal/>

MIOR, L. C. *Agricultores Familiares, Agroindústrias e Redes de Desenvolvimento Rural*. Chapecó: Argos, 2005.

PFEFFER, M. J. (1989). Part-time farming and the stability of family farms in the Federal Republic of Germany. *European Review of Agricultural Economics*, 16(4), 425-444

SOARES, Adriano Campolina. *A Multifuncionalidade da Agricultura Familiar*. Revista Proposta, no. 87, Dezembro/Feveiro 2000/2001.

WANDERLEY, M. N. B. *Raízes Históricas do Campesinato Brasileiro*. In: TEDESCO, João Carlos (org.). *Agricultura Familiar Realidades e Perspectivas*. 2a. ed. Passo Fundo: EDIUPF, 1999. Cap. 1, p. 21-55.

Enviado em 30/06/2012.

Aprovado em 30/11/2012.

Sobre os autores

**Roberto do Nascimento e Silva**

Mestre em Turismo, Professor do Curso de Gastronomia na UNISC e Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional na UNISC. E-mail: [rsilva@unisc.br](mailto:rsilva@unisc.br)  
Endereço: Av Independência, 2293, sala 505. 96815-900 – Santa cruz do Sul – RS – Brasil.

**Virginia Elisabeta Etges**

Doutora em Geografia, Professora do Curso de Geografia e do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional na UNISC. E-mail: [etges@unisc.br](mailto:etges@unisc.br)  
Endereço: Av Independência, 2293, sala 505. 96815-900 – Santa cruz do Sul – RS – Brasil.