



GEOGRAFIA DOS ALIMENTOS: TRADIÇÃO, RESSIGNIFICAÇÃO, VALORIZAÇÃO DOS SABERES E FAZERES NO CAMPO E NA CIDADE

Coordenadores

Sônia de Souza Mendonça Menezes - UFS

José Antônio Souza de Deus - UFMG

Marcelo Cervo Chelotti – UFSM

Alcides dos Santos Caldas-UFBA

Geisa Flores Mendes - UESB

O estudo da alimentação constitui uma das formas mais ricas de conhecimento da sociedade. A produção, circulação e consumo dos alimentos, conformam diferentes formas de manifestações culturais tradicionais e em processo de ressignificação, cunham características das comunidades, revelam as inter-relações estabelecidas não apenas entre os indivíduos como também entre eles e o espaço onde estão inseridos nas diferentes temporalidades. Os alimentos retratam a cultura nos diferentes espaços e o significado da sua existência, por sua vez, o torna singular, definidor muitas vezes de uma identidade constituída pelo sentimento de pertencimento ao lugar. Essas práticas proporcionam muitas vezes a consolidação de territórios, de lugares e de regiões considerados como expressões culturais diversas que convivem em um mesmo espaço, dialogam entre si e, em alguns casos recebem reconhecimento como Patrimônio Cultural Imaterial de territórios, além de conquistar selos e marcas específicas que retratam a relevância desses bens culturais e contribuem para a garantia da segurança alimentar de grupos familiares.

Atualmente diante de incertezas frente aos alimentos processados e ultraprocessados, vários autores têm apontado a busca dos consumidores por produtos naturais, artesanais e tradicionais, entendidos e tomados como contraposição aos alimentos industrializados. Essas tendências estão, muitas vezes, vinculadas a um processo de politização do consumo, que traz os consumidores para o centro do debate, influenciando, assim, a produção de alimentos. Merece nossa atenção o fato da referida estratégia atualmente ser utilizada para geração de renda e postos de trabalho no espaço urbano e rural nas diferentes escalas geográficas.

Invertendo o pressuposto daqueles que afirmavam o domínio absoluto dos alimentos industrializados e o inevitável processo de desterritorialização das manifestações culturais, observa-se que os produtos tradicionais constituem vestígios culturais que ultrapassam temporalidades. Em pesquisas realizadas a respeito dessas temáticas observa-se que a tradição está vinculada aos hábitos e costumes imbricados à espacialidade local, regional e global. O referencial analítico desse GT tem como pressuposto apresentar elementos que demonstram a



vitalidade do sistema de produção artesanal com demanda pelas populações em distintas escalas geográficas.

Os espaços de produção, circulação e consumo são permanentemente estruturados como potenciais campos de realização do saber coletivo. Constituem ainda uma forma de representação do peso material, imaterial e simbólico desses elementos culturais que têm sido demandados pela população em contraposição à modernização e ao avanço da massificação.

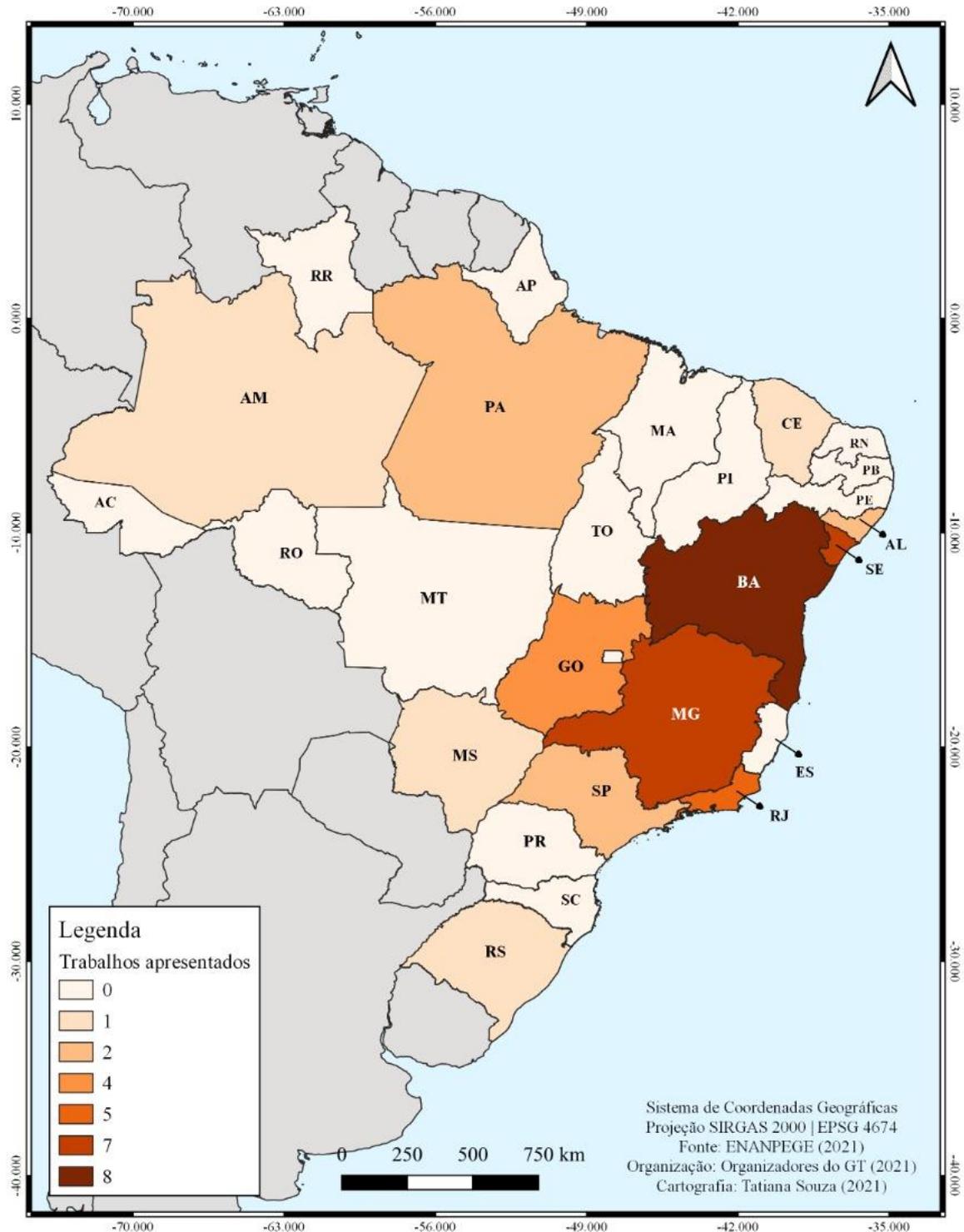
O grupo de trabalho Geografia dos Alimentos estreou em 2019 no ENANPEGE¹, tendo sido, na oportunidade, evidenciado o interesse por essa temática na Geografia nos diversos programas de Pós-graduação localizados em diferentes regiões brasileiras. Os debates na primeira edição do GT revelaram a relevância do tema e impulsionaram-nos a organizar a segunda edição em 2021. Portanto, o GT Geografia de Alimentos: tradição, ressignificação, valorização dos saberes e fazeres no campo e na cidade refletiu os desafios vivenciados para a manutenção da produção, circulação, consumo e a valorização dos alimentos, além da sua relação intrínseca com a soberania e a segurança alimentares. Nessa direção, foram discutidos os resultados de pesquisas concluídas e em andamento, os aportes teóricos, as metodologias e a abrangência dessa temática como objeto de estudo, compreendida como essencial nas últimas décadas nas escalas local, regional e global. O GT constituiu-se, em privilegiado espaço de discussão que propiciou a troca de experiências com o intuito de refletir sobre as diferentes formas de saber fazer, de apropriação dos recursos territoriais, assim como problematizou sobre a sua relação com a tradição e ressignificação dos diversos aspectos que envolvem a produção de alimentos nos espaços e que contribuem para a reprodução social e econômica de grupos familiares e fomentam a articulação da relação campo/cidade. Igualmente, foram abordadas as alternativas de comercialização nos circuitos curtos, bem como as estratégias de proteção e valorização dos alimentos relacionadas à criação de registros como as marcas coletivas, Indicações Geográficas, a patrimonialização cultural e as repercussões desses aspectos distintivos para os grupos familiares envolvidos.

Foram encaminhados por professores, doutorandos, mestrandos juntamente com profissionais da educação básica e outros pesquisadores 50(cinquenta) resumos expandidos. No decorrer do evento foram apresentadas 41(quarenta e uma) pesquisas especializadas nas distintas regiões brasileiras, com uma concentração de investigações nos estados da Bahia, Minas Gerais e Sergipe (Figura 01).

¹ XIII ENANPEGE realizado de 2 a 7 de setembro na USP.



ESPAIALIZAÇÃO DAS PESQUISAS APRESENTADAS NO GT GEOGRAFIA DOS ALIMENTOS - ENANPEGE 2021





Na organização das apresentações dividimos as comunicações em quatro temas geradores: Alimentos, tradição, cultura e identidade; Comercialização: feiras/circuitos curtos/longos; Agricultura produção de alimentos/segurança alimentar e Indicação Geográfica e Patrimonialização. Cada tema gerador agregou as pesquisas com debate fluído entre os participantes. Durante os quatro dias da realização do GT foi constatada uma participação ativa dos pesquisadores inscritos com frequência média de 38 participantes nas sessões de apresentação dos trabalhos, o que denota a relevância da temática do GT e mostra a motivação dos autores pelo debate das questões envolvidas. Averiguamos a participação de pesquisadores de diferentes programas de pós-graduação em Geografia oriundos das seguintes instituições: UFS, UFMG, UFBA, UFSM, UFU, UFG, USP, UEG, UFC, UFPA, UERJ, UFRJ, UFF, UNESP-PP, UESB, UEA, UF/ Jataí- GO e UFGD, e seus respectivos grupos de pesquisas, tendo isso ocorrido de forma ativa, com a divulgação de seus projetos e práticas, em um grande encontro científico de debates, reflexões e possibilidades de interação.

Diante das apresentações e participações ratificamos os principais impactos com a realização do GT:

- Ampliação da competência científica dos congressistas em relação à temática da Geografia dos Alimentos;
- Aumento da experiência e competência de pesquisadores vinculados às instituições e grupos de pesquisa, na execução de pesquisas da referida temática;
- Incentivo ao fortalecimento de grupos de pesquisa, bem como ao conhecimento da produção científica elaborada nas diferentes escalas geográficas;

Por fim, ressaltamos o desejo e a continuidade deste GT – Geografia dos Alimentos. Encontraremos-nos no próximo ENANPEGE!!!