



FARINHA DE COPIOBA-BAHIA: UM PRODUTO GASTRONÔMICO PASSÍVEL DE PROTEÇÃO

Márcia Filgueiras Rebelo de Matos ¹
Ryzia de Cássia Vieira Cardoso ²

RESUMO

Apesar do Brasil ser considerado o país mais biodiverso do planeta, o potencial de consumo dos seus produtos agroalimentares, muitas vezes, é pouco conhecido e está restrito aos biomas onde predominam. O objetivo do presente trabalho é subsidiar discussões teórico-epistemológicas sobre o conhecimento geográfico relativo aos patrimônios gastronômicos, notadamente quanto à sua influência no estabelecimento de uma IG, a partir da compreensão dos conceitos, categorias e dimensões espaciais, tomando-se por base o estudo de caso da farinha de Copioba do Recôncavo Baiano e seu pretendido registro. Trata-se de uma revisão de literatura narrativa, que integra o projeto de pesquisa “Gastronomia e biomas do Brasil: proteção do patrimônio imaterial e da propriedade intelectual”. Dentre os principais resultados obtidos, paisagem, espaço, território, territorialidade e lugar são os aspectos conceituais mais presentes, embora as redes e o colonialismo também contemplem esta discussão. Em conclusão, acredita-se que este levantamento suscitou a compreensão da importância da proteção do alimento identitário, a partir do estudo de conceitos-base da Geografia.

Palavras-chave: gastronomia, biomas, Indicação Geográfica, patrimônio imaterial, Teoria da Geografia.

RESUMEN

Aunque Brasil es considerado el país más biodiverso del planeta, el potencial de consumo de sus productos agroalimentarios suele ser poco conocido y se limita a los biomas donde predominan. El objetivo del presente trabajo es subsidiar las discusiones teóricas y epistemológicas sobre el conocimiento geográfico relacionado con los patrimonios gastronómicos, especialmente en lo que se refiere a su influencia en el establecimiento de una IG, a partir de la comprensión de conceptos, categorías y dimensiones espaciales, con base en el estudio de caso de la harina de Copioba del Recôncavo Baiano y su pretendido registro. Se trata de una revisión bibliográfica narrativa, que integra el proyecto de investigación "Gastronomía y biomas de Brasil: protección del patrimonio inmaterial y propiedad intelectual". Entre los principales resultados obtenidos, el paisaje, el espacio, el territorio, la territorialidad y el lugar son los aspectos conceptuales más presentes, aunque las redes y el colonialismo también completan esta discusión. En conclusión, se considera que esta encuesta ha permitido comprender la importancia de la protección de la identidad alimentaria, a partir del estudio de los conceptos básicos de la Geografía.

Palabras clave: gastronomía, biomas, Indicación Geográfica, patrimonio inmaterial, Teoría de la Geografía.

¹ Doutoranda do Curso de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal da Bahia - UFBA, mfrmatos@ufba.br ;

² Docente pelo Curso de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Universidade Federal da Bahia - UFBA, ryzia@ufba.br;

Artigo resultado de projeto de pesquisa e extensão intitulado “Os Caminhos para a Indicação Geográfica da Farinha de Mandioca Copioba” (CAAE: 21597119.3.0000.5023).

INTRODUÇÃO

Apesar do Brasil ser considerado o país mais biodiverso do planeta (IBGE, 2019), as espécies nativas brasileiras foram pouco utilizadas comercialmente ao longo dos séculos. Nesse cenário, observa-se que o potencial de consumo de produtos agroalimentares do país, muitas vezes, está restrito aos biomas onde predominam, sendo evidente os esforços de renomados profissionais para promover o resgate da cultura alimentar tradicional.

Alimentos que fazem parte da identidade de um determinado povo e lugar podem ser considerados patrimônios, pois permitem que aspectos relacionados aos seus usos e/ou saber-fazer que os envolvem não se percam com o tempo. Portanto, os alimentos identitários são intrínsecos à história dos grupos sociais que os produzem e permitem compreender como estes grupos se relacionam com o lugar, traduzindo sua cultura e refletindo o fortalecimento do sentimento de pertencimento (VEIGA, 2019).

Nesta perspectiva, observa-se que tanto a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (em inglês, *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization* – UNESCO) quanto o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) têm incluído diversas comidas, saberes e práticas alimentares aos patrimônios culturais imateriais, evidenciando a proteção do patrimônio alimentar como uma preocupação nacional e internacional. Como exemplos internacionais, têm-se a dieta mediterrânea característica dos países Itália, Espanha, Marrocos e Grécia, Portugal, Croácia e Chipre; a Gastronomia tradicional mexicana da região de Michoacán e a Comida gastronômica dos franceses (ou refeição “à moda francesa”); como patrimônios nacionais, podem ser citados o ofício da baiana do acarajé; o modo artesanal de fazer o queijo de Minas, nas Regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre; a produção tradicional e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí e as tradições doceras da região de Pelotas e Antiga Pelotas (UNESCO, 2011; IPHAN, 2021).

Em matéria de propriedade industrial relativa à chancela de signos distintivos, marcas e Indicações Geográficas (IG) se sobressaem, sendo esta última a opção mais apropriada para valorização de produtos regionais. Como órgãos reguladores internacionais da IG, têm-se a Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI) e a Organização Mundial do Comércio (OMC), e como órgão nacional, o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) é o responsável pelo registros das IG no Brasil. As normativas brasileiras que regem a propriedade industrial são a Lei 9.296/1996 (BRASIL, 1996) e a Instrução Normativa (IN) 95/2018 (BRASIL, 2018), sendo que a primeira se assemelha ao determinado no acordo sobre



Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio (Acordo ADPIC, ou *Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights – TRIPS*, sigla em inglês) (OMC, 1994).

Dentre os produtos com potencial para registro de IG, a farinha de mandioca destaca-se, uma vez que tem sido mencionada em levantamentos do INPI, sendo especial a Farinha de Copioba, listada em registros de proteção não oficiais, como a Arca do Gosto do movimento *Slow Food* (RAMOS; FERNANDES; SOUZA, 2012; SLOW FOOD, 2017). Considerando que o estudo da Gastronomia converge para o aprofundamento sobre os conhecimentos relacionados ao homem e sua interação com a comida em sociedade, complexidade que vem ganhando cada vez mais espaço no estudo da Geografia, com destaque para a Geografia da Alimentação (FUMEY, 2007; SORRE, 1952), o objetivo deste estudo é subsidiar discussões teórico-epistemológicas sobre o conhecimento geográfico relativo aos patrimônios gastronômico, notadamente quanto à sua influência no estabelecimento de uma IG, a partir da compreensão dos conceitos, categorias e dimensões espaciais, tomando-se por base o estudo de caso da farinha de Copioba do Recôncavo Baiano e seu pretendido registro.

METODOLOGIA

Trata-se de uma revisão de literatura narrativa, estabelecida a partir do projeto de pesquisa “Gastronomia e biomas do Brasil: proteção do patrimônio imaterial e da propriedade intelectual”. O projeto prevê trabalho de campo com estudos de casos, abarcando IG baianas detentoras do registro junto ao INPI, sendo elas: Vale do Submédio do São Francisco (uvas de mesa e manga), Microrregião de Abaíra (cachaça) e Sul da Bahia (amêndoas de cacau). O estudo dos patrimônios imateriais se dará exclusivamente a partir de levantamento bibliográfico e documental e tem como objetivo prospectar produtos gastronômicos com potencial de IG, uma vez que um produto registrado como patrimônio imaterial fortalece a possibilidade de consolidação da IG.

Considerando a experiência prévia vivenciada em rede interinstitucional que apoia o registro de IG da farinha de Copioba, este caso constitui o objeto de estudo deste trabalho. Compreende-se que esta vivência conforma uma base de observação e apreensão de dimensões e fenômenos geográficos, os quais permitem estabelecer um paralelo para compreender componentes das IG já consolidadas no estado, em uma análise que interliga todas elas.



REFERENCIAL TEÓRICO

Apesar da Gastronomia vir sendo conceituada há séculos (FREIXA; CHAVES, 2012), a produção científica desta área ainda está em processo de consolidação. Nesta perspectiva, Rocha (2015) ratifica que a Gastronomia (como área da ciência) tem se fundamentado em correntes multidisciplinares, não havendo clareza se seu objeto é a alimentação ou as cozinhas, de forma que os estudos geralmente demandam um ou mais arranjos metodológicos. De acordo com este autor, a gastronomia utiliza, entre os diferentes métodos, os qualitativos com mais frequência, embora também seja observada sua conciliação com instrumentos e ferramentas de pesquisas quantitativas (ROCHA, 2015).

Este cenário, de estabelecimento de uma identidade científica e de entendimento dos fundamentos teóricos que a sustentam, é similar à trajetória da Geografia enquanto ciência, discussão que permanece reverberando na atualidade. Santos (2006) foi um dos estudiosos que confrontou ideias sobre o tema e contribuiu para a compreensão da Geografia e de seu objeto, apresentando conceitos integralistas ao estudo desta disciplina. É a partir da conscientização deste panorama e inspirada principalmente neste autor, que a análise do presente estudo será desenvolvida.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Segundo Freixa e Chaves (2012), a gastronomia se expressa por meio de hábitos alimentares de cada povo, legado que perpassa gerações, de forma que cada sociedade criou sua cozinha ao longo da história, cuja a seleção alimentar foi consagrada pela tradição e cultura de cada região. As autoras acrescentam que a gastronomia está relacionada às técnicas de cocção e de preparo de alimentos, ao serviço, à etiqueta à mesa e à comensalidade (FREIXA; CHAVES, 2012).

Com relação à IG, trata-se de um recurso utilizado para identificar um produto, como sendo originário de um território, região ou localidade, quando uma qualidade, notoriedade, ou outra característica determinada do produto, podem ser atribuídas essencialmente a esta origem geográfica (OMC, 1994). Os bens imateriais, por sua vez, relacionam-se às práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; às celebrações; às formas de expressão; e aos lugares que abrigam práticas culturais coletivas (IPHAN, 2020). São as formas de preservação do saber fazer que, pelos registros de IG ou patrimonial, permitem que a memória e a tradição de um povo permaneçam presentes e protegidas em sua cultura.



Técnica e saber fazer, por vezes, se confundem, entretanto, embora em alguns casos possam se equivaler, em essência, possuem definições distintas. Para ilustrar a diferença, será apresentada de forma sumarizada o exemplo da farinha de Copioba do Recôncavo Baiano. Esta farinha especial, elegível ao registro de IG, tem como principais características sensoriais que a diferenciam dos demais congêneres existentes no mercado, ser fina, levemente amarelada e bastante crocante. Entre os produtores, sabe-se que, para obter-se este resultado, a farinha precisa passar por uma ação sequenciada de torração e peneiragem, que se repete três vezes consecutivas (técnica), mas apenas os produtores mais experientes, cujo os conhecimentos perpassam gerações, conseguem atingir o “ponto de viragem”: momento exato em que se percebe que a farinha atingiu a coloração e textura que lhe são características, ou seja, se produziu de fato a autêntica farinha de Copioba (saber fazer). Assim, para o saber fazer, faz-se necessário apreender a técnica, mas o uso da técnica não necessariamente irá consolidar o saber fazer.

Os saberes e fazeres da produção da farinha de Copioba permanecem sob a guarda dos produtores artesanais, seja devido à natureza do produto (elaborado majoritariamente de maneira artesanal) e/ou pela dificuldade de se estabelecer sua diferença técnica dentre as demais farinhas disponíveis no mercado (uma vez que o processo permanece subjetivo e resguardado pelos produtores mais experientes, de forma que nem todas as casas de farinha do Recôncavo, nem mesmo dentro do Vale do Copioba, a produzem). Além disso, a aplicação de tecnologia nas casas de farinha (como o advento de fornos elétricos e mecanização de algumas etapas de produção, tradicionalmente manuais), tem sido discutida quanto à manutenção da qualidade e saber fazer, de forma que o trabalho artesanal ainda prevalece como referência de melhor qualidade frente aos processos mais modernos de produção.

Não é possível prever o futuro dessa potencial IG, porém, casos dessa natureza (como os queijos artesanais da Canastra e da Serra e os doces de Pelotas) não almejam a hegemonia da técnica, ou seja, a intenção não é promover o capitalismo exacerbado, com o crescimento dos empreendimentos a ponto de virarem grandes indústrias, mas sim, preservar as tradições e valorizar o trabalho dos pequenos produtores, reconhecendo-os e melhorando suas condições de vida. Entretanto, a IG é um recurso da propriedade industrial e há possibilidades de IG cujo diferencial do produto deve-se principalmente ao seu grau de tecnologia. Segundo Reis (2015), a expectativa dos produtores deste tipo de IG é de ganhar vantagem competitiva e utilizar o signo distintivo para usufruir de benefícios governamentais disponibilizados por políticas públicas relacionadas à IG, embora atualmente bastante escarsas, citando-se como exemplo as estratégias de mercado realizadas pela IG de arroz do Litoral Norte Gaúcho (REIS, 2015).



Santos (2006) relata que a principal forma de relação entre o homem e o meio é dada pela técnica, a qual, por sua vez, participa na percepção do tempo, sendo que é o lugar que atribui às técnicas a efetividade histórica. Este autor também apresenta que, pela ótica do espaço, as técnicas se propagam desigualmente ao longo do tempo (SANTOS, 2006).

Realizando uma correspondência deste relato ao caso da farinha de Copioba, sabe-se que a farinha é produzida a partir do processamento de mandioca, sendo esta produção uma herança indígena, que permanece artesanal, utilizando-se de uma tecnologia de fabricação ainda muito rudimentar e, não raro, com o uso de equipamentos improvisados. As unidades de fabricação (casas de farinha) da farinha de Copioba se localizam na zona rural dos municípios do Recôncavo Baiano e possuem, de forma geral, uma estrutura inadequada, quanto às recomendações sanitárias vigentes para a produção de alimentos (sem tela de proteção, presença de animais transitando, entre outras inadequações, sendo a frente de Boas Práticas de Fabricação uma das mais atuantes na atualidade do projeto que subsidia a sua IG).

Com esta descrição, é possível visualizar as colocações de Santos (2006) com uma melhor perspectiva: a interação do homem com a natureza, a partir das técnicas relacionadas ao preparo da farinha, de modo a transformar o natural; o tempo nesta região, com seu ritmo particular, uma vez que pouco se evoluiu em termos de tecnologia, ao longo de séculos; o lugar valorizando esta prática (aplicação de técnicas) para a população envolvida com a produção desta farinha tão tradicional na Bahia. A complexidade da casa de farinha, com seus instrumentos e práticas de trabalho característicos, formam uma paisagem especial em meio à Mata Atlântica, compondo formas-conteúdo deste espaço. Para Santos (2006), isto é “uma forma que não tem existência empírica e filosófica se a consideramos separadamente do conteúdo e um conteúdo que não poderia existir sem a forma que o abrigou”.

Diante deste cenário bucólico e tão representativo da história da farinha de Copioba, e da sua relação com as formas-conteúdo que a abrigam, evidencia-se que a paisagem é apenas o ponto de partida para a compreensão deste espaço. Assim o bioma (“natural”) se relaciona com os instrumentos de produção (artificial), transformando o meio por meio da aplicação de técnicas. Aqui, o “natural” (entre aspas), tem um significado: sabe-se que as raízes de mandioca são originárias do bioma Amazônia, apesar de ter se adaptado bem à Mata Atlântica e à Caatinga, a partir do fluxo de pessoas em processos migratórios (SLOW FOOD, 2017). Assim, a paisagem do Vale do Copioba já foi modificada pela cultura da mandioca (que também exigem técnicas), cujas modificações ficaram ainda mais evidentes com a produção artesanal, em casas de farinha.



Independente da intensidade da ação antrópica presente, os biomas permanecem influenciando diretamente nas paisagens, que, por sua vez, influenciam na gastronomia, principalmente quando vinculada ao turismo gastronômico. A paisagem, neste aspecto, costuma ter forte conotação comercial: mescla ingredientes e visual, a fim de proporcionar uma experiência única aos visitantes, que se interessam e consomem a gastronomia como produto turístico. Mas a gastronomia está além dessa perspectiva, de tal forma, que até mesmo o *marketing* territorial atrelado ao turismo tem investido em proporcionar experiências (que não deixam de ser gastronômicas) cada vez mais singulares.

O projeto que visa a IG da farinha de Copioba já deu início ao estudo de rotas gastronômicas que simbolizam a relação dos produtores com o espaço. Nestes percursos, os visitantes poderão desfrutar das paisagens, conhecer os produtores e a produção da farinha nas casas de farinha (com seus instrumentos e técnicas de produção característicos), experimentar e até mesmo preparar alguns subprodutos da mandioca fabricados nas casas de farinha (como tapiocas e outros), sendo esta vivência roteirizada com a história do lugar. Assim, percebe-se que a paisagem traz os sinais do uso de técnicas e transformações do espaço, mas que este transcende tal perspectiva e representa as relações da população que ali vive. Citando Santos (2006, p. 66), pode-se definir que “a paisagem é o conjunto de formas que, num dado momento, exprimem as heranças que representam as sucessivas relações localizadas entre homem e natureza. O espaço são essas formas mais a vida que as anima.”

Para ilustrar esta análise das técnicas e formas-conteúdo e fazendo alusão ao potencial dessa discussão, na perspectiva do estudo dos biomas, tem-se que a farinha de mandioca é utilizada em diversas preparações, de Norte a Sul do Brasil, seja acompanhando uma feijoada ou compondo pratos com pirões e farofas. A transformação do produto evidencia a representatividade do uso de diversas técnicas gastronômicas no preparo de receitas tradicionais. Com ingredientes originais de um dado bioma, que podem se adaptar a outros a partir das migrações, as técnicas se aliam aos fatores culturais do saber fazer que permeiam a criação dos pratos, transformando o alimento.

Tomando-se por base o uso da farinha no Brasil, há, portanto, a partir do uso de um determinado produto, variações de técnicas, segundo o uso original nativo e o reflexo do tipo de colonização e da cultura dos imigrantes. Assim, evidencia-se a impossibilidade de desassociar os fatores econômicos e socioculturais aos técnico-tecnológicos e, mais uma vez, destaca-se que a técnica sobressai como meio de modificar o natural, imprimindo sua fundamental importância no estudo do espaço.



Uma outra questão que se relaciona diretamente com o espaço e que precisa ser definida para consolidação de uma IG, sendo também indissociável ao registro de patrimônio imaterial, é o território, ou seja, a relação de poder contido nesse espaço. Logo, o conceito de territorialidade também é essencial neste aspecto, uma vez que representa a disputa pelo uso do espaço (SOUZA, 2000). Vale ressaltar que o território é um conceito bastante debatido na Geografia e, na análise do presente estudo, configura-se como uma construção histórica e social, a partir das relações de poder que envolvem sociedade e espaço geográfico, possuindo uma dimensão mais subjetiva (identidade territorial) e uma mais objetiva (dominação do espaço), em um sentido mais concreto, desenvolvida por instrumentos de ação político-econômica (HAESBAERT; LIMONAD, 2007).

O processo de estabelecimento da IG da farinha de Copioba é um exemplo claro de disputa pelo território. A farinha de Copioba que tem origem no Vale do Copioba (região que integra os municípios baianos de São Felipe, Maragogipe e Nazaré), ganhou fama, de forma que técnica e saber fazer transcenderam os limites do Vale da Copioba e se espalharam por todo o Recôncavo Baiano, seja devido a processos migratórios ou por fragmentação espacial (CORRÊA, 2000) de diversos municípios que o compõem, ao longo do tempo. Entretanto, um dos principais impasses para a constituição do documento do registro de IG (que iniciou-se 2011) é a demarcação do território que vai circunstanciar o pedido.

Apesar de uma série de reuniões, apresentação do panorama e de estatísticas sobre a qualidade físico-química da farinha de Copioba pelo Recôncavo Baiano, os representantes dos municípios que compõem o Vale da Copioba e que integram as discussões desde o início do projeto não compreendem a necessidade dessa inclusão. Assim, os verdadeiros protagonistas do processo de registro da IG da farinha de Copioba, os pequenos produtores, podem ser prejudicados devido à disputa das entidades representativas dos municípios pelo território, tendendo a privilegiar poucos em nome da origem, desconsiderando a relação com o espaço ao longo do tempo. Vale aqui ressaltar que as casas de farinha são pequenas unidades de produção artesanal e este diminutivo de produtores (ao se excluir os que encontram-se fora do Vale da Copioba) pode não efetivar na prática o atendimento às novas demandas de mercado que a IG proporciona.

No INPI, a contestação formal da demarcação territorial junto a este órgão pode, a qualquer tempo do processo submetido, embargar o registro. Ainda assim, o impasse se mantém, embora atualmente perceba-se um movimento tímido de inclusão de outros poucos e selecionados municípios por parte dos municípios que constituem o Vale da Copioba, com a prerrogativa de que, com a nova legislação em pauta (INPI, 2018), os demais municípios não



integrantes neste momento e interessados na proposta podem ser novamente analisados e incluídos ao territórios registrado, após dois anos de concessão da IG.

A relação do território com as possibilidades de proteção dos produtos gastronômicos é um ponto que precisa ser apresentado dentro das suas singularidades. Segundo Santilli (2015), por meio da patrimonialização, o movimento de valorização de sistemas alimentares locais e territorializados se tornou símbolo de resistências culturais contra a homogeneização. Por outro lado, a IG muitas vezes permeia a compreensão dialética entre globalização e localização, quando tem-se o alimento como o recurso capaz de catalisar o “glocal” e reproduzir uma experiência particular por meio do “comer glocalmente” (COELHO-COSTA, 2019).

O objetivo da IG é também alcançar mercados que paguem pelo seu valor agregado, que apresenta como diferencial a origem e a qualidade superior, fruto de uma notoriedade em seu saber fazer e/ou do *terroir* associado. *Terroir* é um termo francês utilizado para designar local, geralmente uma zona rural, de onde provêm um saber fazer ou produtos específicos, sendo frequentemente relacionados a sabores/características peculiares, abrangendo também as condições geográficas naturais específicas do lugar (REIS, 2015). Assim, a grosso modo, a IG permite “experimentar” o sabor do lugar, valorizando ainda mais o prazer proporcionado contido no ato de comer e a relação do homem com a comida (comensalidade).

A IG surgiu num contexto de transição do fim da Guerra Fria, com a hegemonia capitalista. Assim como a IG, outros acordos internacionais de propriedade industrial foram consolidados nesta época, com vários países sendo signatários, tendo como grande exemplo o acordo ADPIC/TRIPS. Atualmente, o Mercado Comum do Sul (MERCOSUL) tenta um acordo de livre comércio com a União Europeia, sendo a IG agroalimentar um dos pontos fortes do documento. O território, portanto, munido da IG, consegue transitar com mais facilidade (em termos de barreiras tarifárias) e, conseqüentemente, isso possibilita um potencial econômico maior.

Neste aspecto, de duas formas as IG se inserem no contexto das redes, que são infraestruturas que possibilitam o transporte de matéria, de energia ou de informação, e que se inscrevem sobre um território, sendo elas também social e política, pelas pessoas, mensagens, valores que a integram (SANTOS, 2006). A primeira e mais latente consiste no trânsito de mercadorias com selos distintivos, regulamentadas internacionalmente. A segunda deriva do papel multidisciplinar da IG, desde os arranjos administrativos até os operacionais de produção (sumarizados na representação do Conselho Regulador da IG), garantindo o atendimento do Caderno de Especificações Técnicas do produto, que por sua vez, deve estar em consonância com a legislação que promove a obtenção do registro (INPI) (INPI, 2018) e as normas técnicas



do produto (geralmente competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA). Assim, o território e as territorialidades existentes exercem um papel ainda mais forte na disputa por esse poder: seja na demarcação do território em si, seja no estabelecimento e atendimento de acordos normativos e comerciais.

Ricolfe, Barrio e Vera (2011), ao analisarem o efeito da origem de produtos agroalimentares junto à Comunidade Valenciana (Espanha), observaram que esse fator afeta o interesse desses consumidores, que valorizam alimentos que apresentam procedência reconhecida (considerados de maior qualidade), bem como, boicotam certos produtos devido à sua origem. Este fato pode indicar potencial de utilização do *marketing* territorial de produtos nativos para competir no mercado com produtos estrangeiros, de forma a contribuir para estratégias de aproveitamento de seus recursos internos, e alertar para a importância da apresentação dessa informação nos rótulos dos produtos.

Assim, frente à crescente exigência do mercado consumidor por produtos originais e oriundo de práticas sustentáveis (atualmente, questões ambientais têm sido um dos principais entraves em relação ao estabelecimento do acordo entre MERCOSUL e União Europeia), a interação entre Gastronomia e Geografia torna-se essencial para elucidar questões relativas à influência do território na especificidade da matéria-prima utilizada, a partir da compreensão do alimento como símbolo de identidade cultural.

Sobre o consumo de patrimônios alimentares – alimentos que representam a identidade de determinados grupos sociais, independentemente de registro (seja patrimonial ou IG) –, esta representação passa a abranger uma conotação de pertencimento, muito associado ao conceito de lugar na Geografia. Para Carlos (2007), o lugar guarda em si o seu significado e as dimensões do movimento da vida, possível de ser apreendido pela memória, através dos sentidos e do corpo. Esta interpretação converge com o que Serpa (2017) traz, ao sumarizar que o entendimento de lugar comumente está relacionado ao amor, compromisso e senso de responsabilidade. Na perspectiva de patrimônio alimentar e IG de produtos gastronômicos, as sensações que permeiam a ideia do lugar podem relacionar-se com a constituição da memória afetiva, dos grupos sociais envolvidos com sua produção e cujo consumo faz parte das suas relações com seu espaço, e das pessoas que entram em contato este lugar, a partir das experiências únicas disfrutadas, tendo a representação do comer como um ato cultural.

O projeto da farinha de Copioba também têm avançado seus estudos nesta direção. Atualmente, uma frente de trabalho está sendo planejada, com o intuito de avaliar a memória afetiva do produto. Além de objetivar conhecer essa relação entre o consumidor e o produtor, o diferencial desta nova parte do estudo é a internacionalização, ou seja, promover entrevistas



com imigrantes nordestinos que vivem no exterior, para conhecer a relação entre estes e o consumo de farinha e se a IG (em potencial e/ou farinhas já registradas) pode ou tem favorecido a aquisição do produto fora do país de origem.

Em respeito à singularização da comensalidade, apesar da estreita relação e enorme potencial de proteção de produtos identitários brasileiros, dadas a extensão territorial e variedade de biomas e de culturas alimentares, contraditoriamente, são poucos os patrimônios gastronômicos protegidos no Brasil, o que evidencia o pouco reconhecimento e/ou valorização dos produtos tradicionais nacionais pelos próprios brasileiros. Possivelmente, esta questão tem relação com a manifestação cultural do colonialismo, resíduo irreduzível da formação social brasileira e que está arraigada em sua sociedade (CRUZ; OLIVEIRA, 2017).

Estendendo-se essa análise, a partir de uma avaliação mais pontual sobre o impacto dos tipos de colonização (exploração ou povoamento) e seus desdobramentos sociais na atualidade, verifica-se que, em relação às IG, tal questão torna-se ainda mais evidente, dado o número expressivo de registros no estado do Rio Grande do Sul (totalizam 9) frente aos da Bahia (somam 4), por exemplo (INPI, 2020). Considerando-se que o requerimento da IG deve partir exclusivamente dos produtores, por meio de uma organização social forte e representativa (INPI, 2018), esse é exatamente um dos principais gargalos relativos à consolidação de IG baianas, enquanto o estado sulista se beneficia com estabelecimento histórico-cultural dessa prática em seu território. Em relação ao processo de IG da farinha de Copioba, vale acrescentar que a dificuldade de demarcação territorial também pode ser reflexo do resquício de colonialismo, quando os produtores (não organizados em associações fortes e pouco articulados) “permitem” que as representações municipais, de cunho político, transitem questões como essa, de forma que os grandes atores dessa ação acabam perdendo sua voz, talvez por ainda não reconhecer o seu papel de protagonismo e verdadeiro detentor do saber fazer.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No presente trabalho, foi possível compreender os principais conceitos, categorias e dimensões espaciais associados à proteção do patrimônio imaterial e da propriedade intelectual (notadamente ao que se refere à IG). Dentre os principais resultados discutidos, observa-se que paisagem, espaço, território, territorialidade e lugar são os aspectos mais presentes, embora as redes e o colonialismo também contemplem esta discussão. Em conclusão, acredita-se que este levantamento suscitou a compreensão da importância do alimento identitário, a partir da análise



de conceitos-base da Geografia e do estudo do caso da farinha de Copioba, produto elegível à IG.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Instrução Normativa 95, de 28 de dezembro de 2018**. Registro das Indicações Geográficas. Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/assuntos/noticias/novas-normas-para-indicacoes-geograficas-entram-em-vigor/IN952018publicadanaRPI2504de02012019.pdf>>. Acesso em 15 jun. 2021.

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 15 maio 1996.

CARLOS, A. F. A. **O lugar no/do mundo**. São Paulo: FFLCH, 2007, 85p.

CNPq. Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. **Diretório de Grupos de Pesquisa - Plataforma Lattes – CNPq**. Disponível em: <<http://lattes.cnpq.br/web/dgp>>. Acesso em 30 nov. 2020.

COELHO-COSTA, E. R. Breves considerações sobre comida local, terroir, indicações geográficas e turismo gastronômico. **DRd – Desenvolvimento Regional em debate**, v. 9, ed. esp. 2, p. 262-293, 2019.

CORRÊA, R. L. Espaço: um conceito chave da Geografia. In: CASTRO, I. E.; GOMES, P. C. C.; CORRÊA, R. L. **Geografia: conceitos e temas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000. 352 p.

CRUZ, V. C.; OLIVEIRA, D. A. de. **Geografia e giro descolonial: experiências, ideias e horizontes de renovação do pensamento crítico**. 1. ed. Rio de Janeiro: Letra Capital, 2017. 388 p.

FREIXA, D; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 2.ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012. 304 p.

FUMEY, G. Penser la géographie de l'alimentation. **Bulletin de l'Association de géographes français**, v. 84, p. 35-44, 2007.

HAESBAERT, R.; LIMONAD, E. O território em tempos de globalização **Revista Eletrônica de Ciências Sociais Aplicadas e outras coisas**, n. 24, v. 1, 2007.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Biomass e sistema costeiro-marinho do Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2019. 168 p.

INPI. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Instrução Normativa n. 95, de 28 de dezembro de 2018**. Revista da Propriedade Industrial. Rio de Janeiro, Seção I, n. 2.504, 2 janeiro 2019.



INPI. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Pedidos de Indicação Geográfica no Brasil.** Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>>. Acesso em 30 nov. 2020.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Livro de Registro dos Saberes - Bens Culturais Imateriais.** Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/496>>. Acesso em: 30 nov. 2020.

OMC. Organização Mundial do Comércio. Acordo sobre aspectos dos direitos de propriedade intelectual relacionados ao comércio (Acordo TRIPS ou Acordo ADPIC). **Diário Oficial da União**, Brasília DF, 31 dez.1994. Seção 1, n.248-A, p.93-103.

RAMOS, B. D.; FERNANDES, L. R. R. M. V.; SOUZA, C. G. An overview of geographical indications in Brazil. **Journal of Intellectual Property Rights**, v. 17, p. 133-140, 2012.

REIS, L. L. M. **Indicação Geográfica no Brasil: determinantes, limites e possibilidades.** 2015. 270 f. Tese (Doutorado em Geografia) - Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2015.

RICOLFE, J. S. C.; BARRIO, J. E. R.; VERA, J. M. B. Importancia del origen geográfico en el consumo de productos agroalimentarios. **Scripta Nova - Revista Electronica de Geografia y Ciencias Sociales**, v. XV, n. 369, p. 1-10, 2011.

ROCHA, F. G. Gastronomia: ciência e profissão. **Arquivo Brasileiro de Alimentação**, v.1, n. 1, p. 3-20, 2015.

SANTOS, M. **A Natureza do Espaço: Técnica e Tempo, Razão e Emoção.** 4. ed. 2. reimpr. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006. 259 p.

SERPA, A. Ser lugar e ser território como experiências do ser-no-mundo: um exercício de existencialismo geográfico. **Geosp – Espaço e Tempo**, v. 21, n. 2, p. 586-600, 2017.

SLOW FOOD. **A arca do gosto no Brasil – Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio cultural gastronômico.** Bra (Itália): Slow Food Editore srl, 2017. 439 p.

SORRE, M. La géographie de l'alimentation. **Annales de Géographie**, v. 61, n. 325, p. 184-199, 1952.

SOUZA, M. J. L. de. O território: sobre espaço e poder, autonomia e desenvolvimento. In: CASTRO, I. E.; GOMES, P. C. C.; CORRÊA, R. L. **Geografia: conceitos e temas.** 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000. 352 p.

UNESCO. **United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. Intangible Cultural Heritage, 2010.** In: UNESDOC Digital Library. 2011. Disponível em: <<https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000217212?posInSet=1&queryId=e0d88c05-afbe-43c9-95ac-540b8e9c0755>>. Acesso em: 15 jun. 2021.

VEIGA, A. C. **Sabor e saberes do ouro do Cerrado: o pequi como alimento identitário em Palmas de Monte Alto-Bahia.** In: ENANPEGE, 13., 2019, São Paulo. Anais eletrônicos do XIII ENANPEGE, São Paulo: ANPEGE, 2019, 12 p.