

GEOGRAFIAS DO GOSTO: USOS CULINÁRIOS DA FARINHA DE MILHO NO BRASIL E NA ITÁLIA

Alanda Lopes Quotizzato Martins ¹

RESUMO

No presente artigo abordamos aspectos histórico-geográficos da comensalidade da farinha de milho no Brasil e na Itália, buscando destacar a geograficidade subjacente a tradições de comensalidade. Em ambos os países, observamos confluências interterritoriais que conformam culturas alimentares específicas em torno de preparos similares a base de farinha de milho e cujas origens remontam, na Itália, a dietas da antiguidade romana e, no Brasil, às incursões bandeirantes. Como objetivo geral, propomos compreender o ato de comer, e a composição das práticas deste ato derivadas, como formas de reprodução do espaço social. Uma vez explícitas as conexões multiescalares que conformam a cozinha doméstica e suas receitas, questionamos a compreensão comumente disseminada do ‘comer geográfico’ como relativo a contextualizações locais. A metodologia a ser empregada contempla revisão bibliográfica e levantamento de dados primários e secundários, com enfoque sobre a pesquisa etnográfica em localidades selecionadas.

Palavras-chave: Alimentação e Cultura, Cozinha Geográfica, Farinha de Milho, Itália, Brasil.

ABSTRACT

In this article we address historical-geographical aspects of corn flour commensality in Brazil and Italy, seeking to highlight the geographicity underlying commensality traditions. In both countries, we observe inter-territorial confluences that shape specific food cultures around similar preparations based on corn flour and whose origins date back, in Italy, to ancient Roman diets and, in Brazil, to the bandeirante incursions. As a general objective, we propose to understand the act of eating, and the composition of practices derived from this act, as forms of reproduction of social space. Once the multi-scalar connections that shape domestic cuisine and its recipes are made explicit, we question the commonly disseminated understanding of ‘geographic eating’ as an allusion to local contextualizations. The methodology to be used includes a bibliographic review and collection of primary and secondary data, focusing on ethnographic research in selected locations.

Keywords: Food and Culture, Geographic Cuisine, Corn Flour, Italy, Brazil.

¹ Pós-doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal da Bahia - UFBA, alandageouff@gmail.com



INTRODUÇÃO

*Não me pertence a hierarquia tradicional do trigo
e de mim não se faz o pão alvo universal.
O Justo não me consagrou Pão de Vida, nem
lugar me foi dado nos altares.
Sou apenas o alimento forte e substancial dos que
trabalham a terra, onde não vinga o trigo nobre.
Sou de origem obscura e de ascendência pobre,
Sou o cocho abastecido donde rumina o gado.
Sou o canto festivo dos galos na glória do dia que
amanhece.
Sou a pobreza vegetal agradecida a Vós, Senhor,
que me fizestes necessário e humilde.
Sou o milho.*

Cora Coralina

Trecho do texto *Oração do Milho*
Poemas dos becos de Goiás e estórias mais, 2014

A relação entre alimentação e cultura evoca a um grande campo de enquadramentos teóricos e temáticos que, tomando como foco processos empíricos singulares, se dedicam a compreender vieses específicos que envolvem tal relação. Neste artigo, propomos aportar contribuições no âmbito dos debates que traçam relações entre a alimentação e a cultura destacando, em nosso escopo de análise, contornos de espacialidades que permeiam estas dimensões. A partir de um olhar sobre a trajetória do consumo da farinha de milho no Brasil e na Itália, propomos compreender o ato de comer, e a composição das demais práticas deste ato derivadas, como uma dimensão de expressão e de reprodução do espaço social.

Mais do que reafirmar a inegável amplitude de relações potenciais entre alimentação e cultura, considera-se aqui que alimentação é, em suma, sinônimo de cultura e, destarte, decorrente de espacialidades materiais e simbólicas, em especial no que toca às práticas culinárias e do comer.

Como lembra Bourdieu (1983), todo gosto, todo prazer é uma construção social e, acrescentaríamos, fruto de dinâmicas históricas e espaciais de específicos grupos sociais. Analisar a farinha de milho sob um enfoque como este que perpassa escalas de tempo e espaço, nos lança aos olhos um caleidoscópio de combinações multiterritoriais de formas de produção da farinha de milho e de seus preparos culinários, com distintas formas culturais de apreciação revisitadas em passados históricos.

Observamos ainda aspectos envoltos a paradoxos, como a construção de interdições ao consumo surgindo em paralelo à formação de tradições de comensalidade de grupos sociais que cresceram alimentando o corpo e a alma com receitas à base de farinha de milho.

O comer e o não comer marcam pertencimentos e, neste sentido, as interdições do não comer nos conduzem a marcadores identitários ainda mais nítidos. Para o pesquisador italiano Massimo Montanari (2013), a rejeição a um alimento não exclui o seu significado comum coletivo. Ao contrário, o pressupõe com base em uma cultura socialmente compartilhada, da qual grupos buscam se distinguir. A negação à ingestão assume uma capacidade distintiva em face, justamente, da necessidade de afastamento dos valores sociais comuns evocados pelo alimento.

Nesta proposta de artigo nos reportamos às origens do uso culinário da farinha de milho no Brasil e na Itália para compreendermos o processo sócio-histórico de atribuição de significados distintos dados em torno de específicos preparos. Para isso, analisamos aspectos da comensalidade do angu e da polenta em ambos os países, investigando a singularidade de suas práticas de consumo, fruto de confluências geo-históricas únicas. No caminho destas receitas buscamos, em suma, compreender como a farinha de milho condensa em cada gosto ou contragosto seu inegável traço de conexão entre comida e espaço.

METODOLOGIA

A pesquisa da qual deriva este artigo encontra-se em fase de desenvolvimento como projeto de Pós-Doutoramento no Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal da Bahia, sob coordenação do professor Dr. Alcides Caldas. Lançamos mão de técnicas investigativas especialmente qualitativas, adequando-as a seus respectivos empregos de acordo com as diferentes etapas de levantamento e sistematização de dados, como revisão bibliográfica, pesquisa etnográfica e aplicação de entrevistas semiestruturadas a atores-chave no Brasil e na Itália.

REFERENCIAL TEÓRICO

Em um artigo intitulado *Cozinha Geográfica: a propósito da transformação de natureza em cultura* (2011), Paulo Cesar Da Costa Gomes e Leticia Parente Ribeiro apontam possíveis percursos de uma abordagem geográfica dedicada a aspectos sócio-históricos e antropológicos de hábitos de produção e de consumo de alimentos nos apontando que:

(...) como geógrafos, podemos dizer que a cozinha, o local onde se opera essa transformação, é um dos altos lugares onde se elabora essa mutação do natural em cultural. A forma de organização e os usos espaciais - classificação, trajetórias, percursos, dimensões, localização relativa - das cozinhas compõem, por isso, um objeto de estudo fundamental, ainda que muito pouco abordado pela geografia (GOMES e RIBEIRO, 2011, p. 72).

Inspirados no estruturalismo de Lévi-Strauss, Gomes e Ribeiro (2011) admitem o *modus operandi* da culinária como o mais basilar processo de transformação da natureza em cultura pelas sociedades humanas, tal como anunciado no mito grego de Prometeu, o titã que presenteou a humanidade com o domínio do fogo e, com ele, com a promessa de domínio - ou ao menos da transformação - da natureza, a se iniciar pela da técnica pela cocção.

Debruçando-se sobre a cozinha enquanto um espaço social de transformação da natureza em cultura, os autores abordam a complexidade das relações sociais estabelecidas nas cozinhas dos grandes restaurantes, suas hierarquias de comando e ritos comportamentais, e o relevo cultural dos *chefs* de cozinha no mundo de hoje. Sobreposmos, a esta percepção, a própria geograficidade das demais dimensões inerentes a toda prática culinária. Para além do espaço circunscrito ao preparo dos alimentos, à jusante, os processos sócio geográficos de criação e produção dos ingredientes e, à montante, os espaços e contextos nos quais os alimentos são consumidos.

Todo lugar é um entrelaçamento de lugares, expõe a geógrafa Doreen Massey (2008). E nesta compreensão da cozinha como um espaço de confluências socioespaciais – cujas relações não se restringem, portanto, a própria cozinha - nos deparamos com dinâmicas que escapam a compreensões do senso comum que tendem a observar manifestações culinárias pela perspectiva de determinações essencialmente territoriais. Montarini (2013) é provocativo ao contestar a existência de uma possível justificativa histórica para as atualmente chamadas “cozinhas de território”, uma vez tratando-se este de um conceito recente, surgido como uma ideia de contestação à massificação dos gostos dado pela indústria alimentícia contemporânea

e não como expressão genuína de singularidades históricas locais. No capítulo intitulado *Da geografia do gosto ao gosto da geografia*, afirma Montarini (2013):

Entre as várias formas de identidade sugeridas e comunicadas pelos hábitos alimentares, uma que hoje nos parece óbvia é a do território: ‘o comer geográfico’, conhecer ou exprimir uma cultura de território por meio de uma cozinha, dos produtos, das receitas, nos parece absolutamente ‘natural’. Mas esse lugar-comum consolidado, segundo o qual a ‘cozinha de território’ seria uma realidade antiquíssima, nativa, atávica, é um equívoco sobre o qual é oportuno refletir atentamente (MONTARINI, 2013, p. 135).

Há, de fato, esta tendência de correlação cozinha-território em leituras que concebem a prática de cozinha como uma equivalência indissociável à oferta de produtos alimentícios provenientes de recursos locais. Em realidade, versar sobre cozinha é ter em pauta pratos e não apenas de ingredientes e, mais, na cozinha pré-moderna, na elaboração dos pratos pretendia-se justamente ultrapassar o território, reunir em um banquete sincretista uma troca interterritorial de sabores, fazendo da mesa “*um lugar potencialmente universal: de acordo com as possibilidades de cada um – da mesa do imperador, descendo aos poucos a escala social* (MONTARINI, 2013, p. 137)”.

A história da farinha de milho nas culturas alimentares brasileira e italiana é uma destas histórias interterritoriais confluentes ao que defende Montarini (2013): identidades culturais e gastronômicas se modificam e se redefinem a todo tempo, determinadas não pelas origens, mas pelo contato com culturas diversas (MONTARINI, 2013, p. 184). Como ilustra o sociólogo e professor da USP Carlos Alberto Dória em recente livro intitulado: *O milho na alimentação brasileira* (2021), ainda que o milho fosse, desde muito, o alimento por excelência dos povos indígenas originários da América – no Brasil, em especial entre os povos da etnia guarani - o uso amplificado do milho processado na forma de farinha só pode ser explicado, em nosso país, pela análise da dinâmica colonialista das incursões bandeirantes. Não apenas o uso da farinha de milho no Brasil está diretamente vinculado à história do expansionismo territorial português, como, reciprocamente, nas palavras de Dória (2021), “*Sem o milho, aliás, não se entende a dinâmica do próprio colonialismo* (DÓRIA, 2021, p. 20)”. Sobreposto ao território guarani, a partir da Capitania de São Vicente, expande-se a “Paulistânia” e, sertão adentro, a constituição de uma culinária caipira inconcebível sem a farinha de milho.

Dirigindo nosso olhar para o outro lado do Atlântico, na Itália, data no século XVI a chegada deste ingrediente no continente europeu, mas, cujo uso progressivamente amplificado só foi possível graças não especialmente às propriedades gustativas do milho, tido, naquele

momento histórico como alimento exótico e de qualidades dignas de desconfiança, mas à sua possibilidade de assimilação como farinha e em um formato de receita que remonta à base da dieta da antiguidade romana, a polenta, anteriormente preparada com farinha de espelta. Além dos romanos, o uso da polenta também pode ser contemplado entre povos itálicos pré-romanos e em outras culturas da bacia mediterrânea, em especial, frequentemente consumida na Grécia antiga.

Ainda que nas Américas, durante milênios, o milho tenha sido o principal alimento de inúmeras populações indígenas, com diversos preparos e hábitos gastronômicos, não havia, aqui, jamais sido empregado em forma de polenta, como o foi no seu uso amplificado na Europa (MONTARINI, 2013). A polenta foi e é o principal modo de consumo do milho na Itália, e isso se explica por um mecanismo de reinterpretação culinária comum em tempos de carestia chamado substituição, pelo qual *“No afastamento forçado das práticas costumeiras, deve-se permanecer o mais próximo possível da própria cultura, da ‘linguagem que se conhece”* (MONTARINI, 2013, p.171). A ‘linguagem’ de que fala Montarini, é a forma de apresentação do prato, nesse caso, a milenar polenta prato-base da culinária camponesa romana. A aceitação de produtos exóticos depende, historicamente, desta sua possibilidade de sujeição à preparos tradicionais. Sobre a substituição, esclarece Montanari (2013):

Nessas histórias [de carestia], o que me parece particularmente notável é a permanência de contínuas e diretas referências às práticas alimentares correntes (...), mas tal trajetória é instrutiva justamente porque manifesta a capacidade dos sistemas alimentares de mudar e ao mesmo tempo de reafirmar a própria identidade, regenerar-se com aportes externos, incorporar o desconhecido, assimilando-o - um mecanismo bem conhecido, no plano psicológico, além de cultural. O ‘truque’ consistiu em tratar – ou, como veremos logo, na crença de poder tratar – os produtos novos como procedimentos e preparações tradicionais (MONTARINI, 2013, p. 174; p. 176).

O fenômeno da substituição nas estruturas alimentares foi muito latente, na Europa do século XVI, com a chegada dos produtos americanos, mas podemos assinalar um processo de substituição também importante e mais antigo que remonta a Era Vulgar italiana do século X, dado pela introdução de espécies que ainda não haviam sido cultivadas, o centeio e a aveia, até o momento conhecidos como plantas silvestres, momento no qual registra-se um forte declínio do uso do trigo.

Na maior parte das vezes, como a exemplo do que aconteceu com tantos outros produtos americanos introduzidos na Europa, a substituição é lenta. A polenta da idade Média



era preparada com cereais como o milhete, o painço, o sorgo ou com a espelta (MONTARINI, 2013, p. 178). Mesmo os camponeses em constantes situações de contingência alimentar demoraram a incorporar o uso da farinha de milho em suas mesas, e a lenta - porém bem-sucedida e contínua - aceitação ao longo das gerações a incorpora de forma estável no sistema. O processo de substituição pode chegar a ser profundamente estruturante e envolver, até mesmo, alterações de terminologias de dialetos e línguas. No norte da Itália o milho invadiu e se mesclou a terminologia de outros cereais mais conhecidos e foi chamado de sorgo, ou melega no dialeto local.

E porque, como disse Plínio o Velho (23 a 79 d.C.) “*Pulte, non pane, vixisse longo tempore Romanos manifestum*“(Latim)/“*Di polta e non di pane vissero per lungo tempo i romani* (Italiano)”(De polenta e não de pão viveram por longo tempo os romanos) (SPANI & VAROTTO, 2020, p. 123), neste mecanismo clássico de transformação das culturas alimentares por meio da substituição e da incorporação (MONTANARI, 2013), *la farina de mais* assume um papel decisivo na conformação da tradição culinária italiana, tornando *la polenta di farina di mais* uma das referências-símbolo da identidade do país nos dias atuais.

No Brasil, a história da farinha de milho e da culinária que dela se desdobra nos reporta a alguns paradoxos. O angu, produzido com uma farinha de milho mais fina, no Brasil chamada de fubá, é considerado um alimento importante em muitas mesas por seu sustento cotidiano para trabalhadores ou como prato especial/complementar em dias festivos em família, mas em outras mesas é consumido com o dessabor da materialização de uma vexatória imanência da pobreza e fome.

Persiste também comum encontrarmos, atualmente, em especial na região centro-sul brasileira, famílias de diferentes classes sociais que o preparam, mas por opção cultural decididamente não o consomem e o destinam exclusivamente a alimentação animal declarando não ser o angu “comida de gente”. Porém, mesmo onde se declara: “*em casa não comemos angu*”, o prato simbolicamente persiste no imaginário das famílias envolto aos seus significados culturais herdados de um passado histórico que remonta às incursões bandeirantes e à necessidade de distinção das classes emergentes do Brasil colonial. Vale ressaltar que, embora situações como estas atreladas ao passado deem a impressão de serem estáticas em relação a outros fenômenos históricos, os fazeres do cotidiano da cozinha neste caso também evoluem, ainda que em um tempo mais lento: o tempo longo das estruturas (BRODEL, 1995-1996).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

No Brasil e na Itália podemos observar, em suma, confluências interterritoriais ao lado de singularidades históricas que conformam culturas alimentares impossíveis de serem analisadas estritamente pelo viés dos meios bióticos locais, como lembra Porto-Gonçalves (2012):

Padrões alimentares estão relacionados a reprodução social desta condição material básica de nossa existência, a ingestão de alimentos, mas são construídos não apenas como uma necessidade nutricional biológica e sob o formato de determinações ecológicas. Condensados a necessidades culturais peculiares históricas e contemporâneas, os alimentos revelam-se como um veículo para determinadas relações sociais e afirmações identitárias (PORTO-GONÇALVES, 2012).

A comida como identidade está relacionada à sociabilidade e, como dissemos anteriormente, a significados diversos no tempo e no espaço. Os sentidos destas identidades nos lançam ao desafio da pesquisa social qualitativa dedicada ao concreto vivido, real e simbolicamente, no passado e no presente. Um desafio que se revela cada vez maior com gradativo e atual empobrecimento da memória culinária intergeracional, com o esvaziamento dos sentidos de códigos sociais de comensalidade e com a extinção de práticas de refeições cada vez mais reforçada pelas ideologias alimentares dos complexos industriais alimentícios. A produção em massa da grande indústria agrícola do milho o destina, em sua grande parte, à ração animal, enquanto o estilo de vida acelerado urbano inibe, nas casas de famílias jovens, a reprodução de receitas relativamente demoradas como a polenta e o angu. Na fala de um proprietário de uma tradicional e sobrevivente feccularia de produção de farinha de milho e de fubá do interior de São Paulo “*Os jovens não comem mais milho. Milho virou comida de velho*” (SILVA, 2021, p. 114).

A realidade brasileira torna cada mais vez mais nítida a forma como transformações sociais e econômicas em marcha no momento presente ensejam alterações significativas nos hábitos e práticas associados ao consumo de produtos derivados do milho na dieta popular. Porto-Gonçalves (2004) nos lembra sobre o papel do processo de modernização da agricultura na deterioração de práticas:

No Brasil, durante o mês de junho ocorrem festas religiosas geralmente associadas à colheita, sobretudo, de milho. A expansão do agronegócio pela região Centro-oeste do país, ocupando suas chapadas, tem feito dessa região a maior produtora de milho do Brasil. Entretanto, enquanto milhares de sertanejos no Nordeste brasileiro e em Minas

Gerais festejam efusivamente São João e São Pedro, seja em Caruaru, Campina Grande, Sobral, Crato, Feira de Santana, Jequié, Montes Claros entre tantos arraiais onde se comem canjicas, bolos de milho, curaus, quindins, pamonhas, milhos cozidos que se misturam na alegria de tantas barraquinhas, de tantos empregos, namoros, danças e distribuição de renda implicados nessas festas. Ao que se sabe, nenhuma festa está associada às colheitas feitas com grandes máquinas e com tão poucos empregos (PORTO-GONÇALVES, 2004, p 46).

Ao investigar as genealogias de preparos com farinha de milho, no Brasil e na Itália, buscamos registrar esses percursos, antigos e atuais, de receitas à base de farinha de milho. Histórias que, quanto mais detalhadas em suas origens, mais se reforçam em memórias, sentidos e confluências do além-mar, no Brasil, em face das incursões bandeirantes e, posteriormente, da imigração italiana. Na Itália, a polenta remonta em sua origem a dietas da antiguidade romana e assume, mais recentemente, um signo de destaque na conformação da identidade nacional do país graças ao processo social e político de profusão do prestígio da culinária italiana ao redor do mundo. Em todas as práticas de preparo e consumo destes pratos, desde as interdições ao consumo às mencionadas tradições de comensalidade, constatamos combinações multiterritoriais de formas de produção da farinha e de seus preparos, ao contrário do senso de compreensão comumente disseminado do 'comer geográfico' circunscrito a contextualizações locais.

A presente pesquisa encontra-se em andamento e o aprofundamento e algumas questões ainda se colocam como um desafio para a compreensão de tais processos, como, por exemplo, aquelas que tocam a importância das festas da polenta brasileiras e italianas para perpetuação das receitas na esfera endógena da cozinha das famílias. Outras questões a serem investigadas dizem respeito à relação entre polenta e o angu e o comer fora no restaurante. Estaria o comer fora conferindo outras nuances de significado a esses pratos? E ainda, mais especificamente na Itália, cumpre identificar aspectos das temporalidades cotidianas e ritualísticas, da polenta predominando como receita do dia a dia ou dos finais de semana, assim como compreender o papel da diáspora da migração italiana em direção às Américas como parte determinante do processo de afirmação da polenta como prato da identidade nacional italiana.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nos constituímos diferentes à medida que o mundo também assume contornos singulares em nossa perspectiva, como na canção Trem das Cores, de Caetano Veloso “*As casas tão verde e rosa que vão passando ao me ver passar, os dois lados da janela (...)*”. Enquanto percebemos o mundo sob novos ângulos, também o mundo vai imprimindo contornos sobre o nosso fazer geográfico. A Geografia da Alimentação tem contribuído com o desenvolvimento de temas de pesquisa voltados para a compreensão de dimensões específicas e contundentes das transformações socioespaciais recentes, nos campos e nas cidades. Como em recortes de enquadramentos, nos fixamos com atenção em nuances ainda pouco exploradas da vida social.

Observando-se elementos de uma sociedade pelo ato de comer, desponta-se uma realidade social em marcha no ritmo da vida cotidiana, individual e coletiva, com toda riqueza de significados que dela transborda e que vai além do visível. Nos cenários que perpassam as práticas do comer, reconhecemos os indivíduos como autores e fruto de seu tempo e espaço e conferindo significado a sua condição no mundo. A comida boa para pensar, como destaca Levis-Strauss, pode ser bem extraída pela abertura de uma janela da geografia dos gostos.

Desde a macro escala do Brasil e da Itália, à micro escala dos afetos da mesa, de uma ponta à outra, nos deparamos com altos e baixos na atribuição de gostos e sentidos sociais, esta é a sina da farinha de milho. A teoria da construção social dos gostos de Bourdieu (1983) nos ajuda com a compreensão de que as sociedades existem em um certo espaço-tempo e que por isso os gostos culinários em torno de uma mesma receita apresentam provisoriade, dinamismo e especificidades. Não obstante, uma estrutura comum pode ser identificada na trajetória do consumo da farinha de milho: é uma história das minorias, diferente da historiografia das histórias universais que foram, de modo geral, particulares de certos ramos privilegiados.

Ao trilharmos entre latitudes e receitas, nos propomos atentos e atentas às práticas do comer, das mais simples às mais elaboradas. Os percursos por entre culturas culinárias tradicionais ou desconhecidas nos falam principalmente sobre comida de fato, não apenas sobre alimentação. O termo alimentação, nu e cru, ressalta na comida suas dimensões analíticas. Buscamos pensar a comida como esse ingrediente que se estuda, compreende, interpreta, mas que ao fim e ao cabo, quando disposto em prato, se transcendaliza novamente em comida,



preparada e temperada, degustada ou rejeitada. Compartilhada em uma mesa de domingo ou na pressa da correria da semana.

As relações entre geografia e alimentação nos compelem a abordagens da ciência geográfica em sua interlocução com diferentes campos teóricos de conhecimento, tendo em vista a complexidade e a dinamicidade da realidade social em foco. Se ampliam, assim, na perspectiva destes enfoques, os desafios e os avanços delineados pela pesquisa em diálogo com os múltiplos campos de análise dedicados às práticas culinárias e do comer.

REFERÊNCIAS

BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, R. (org.) Pierre Bourdieu: sociologia. São Paulo: **Ática**, 1983.

BRODEL, Fernand. Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII. São Paulo: **Martins Fontes**, 1995-1996, v. 1-3.

DÓRIA, Carlos Alberto (org.). O milho na alimentação brasileira. São Paulo: **Alameda**, 2021.

DÓRIA, Carlos Alberto e BASTOS, Marcelo Corrêa. A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer. São Paulo: **Fósforo**, 2021.

GOMES, Paulo Cesar da Costa e RIBEIRO, Leticia Parente. Cozinha Geográfica: a propósito da transformação de natureza em cultura. **Espaço e Cultura**, UERJ, RJ, N.29, P.69 -81, JAN./JUN. DE 2011.

MASSEY, Doreen. Pelo espaço: uma nova política da espacialidade. Rio de Janeiro: **Bertrand do Brasil**, 2008.

MONTANARI, Massimo. Comida como Cultura. São Paulo: **Editora Senac**, 2013. 2. Edição.



PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. Geografia da riqueza, fome e meio ambiente: pequena contribuição crítica ao atual modelo agrário/agrícola de uso dos recursos naturais. **INTERthesis** (Florianópolis), v. 1, n.1, 2004

PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. A globalização da natureza e a natureza da globalização. Rio de Janeiro: **Civilização Brasileira**, 2012.

SILVA, João Luiz Maximo. Trajetória histórica das técnicas de transformação do milho, 2021. In: Dória, Carlos Alberto (org.). O milho na alimentação brasileira. São Paulo: **Alameda**, 2021.

SPANI, Giovanni & VAROTTO, Elena. Malattie e medicina tra letteratura, storia e antropologia. **Publicação independente dos autores**, 26 maio de 2020.