

Fortalezas Slow Food e Sistemas Agrícolas Tradicicionais (SATs)

possibilidades de intersecção





Slow Food na defesa
da Sociobiodiversidade e
da Cultura Alimentar Baiana



Slow Food® Brasil



FIDA

Investindo nas populações rurais



CAR

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO E AÇÃO REGIONAL



**GOVERNO
DO ESTADO**

SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO RURAL

BRASIL | 2021

Fortalezas Slow Food e Sistemas Agrícolas Tradicionais (SATs)

possibilidades de intersecção

Texto: Nathan Pereira Dourado

Revisão: Lígia Meneguelo, Pedro Xavier da Silva e Gabriela Pieroni

Projeto Gráfico: Marcelo de Podestá

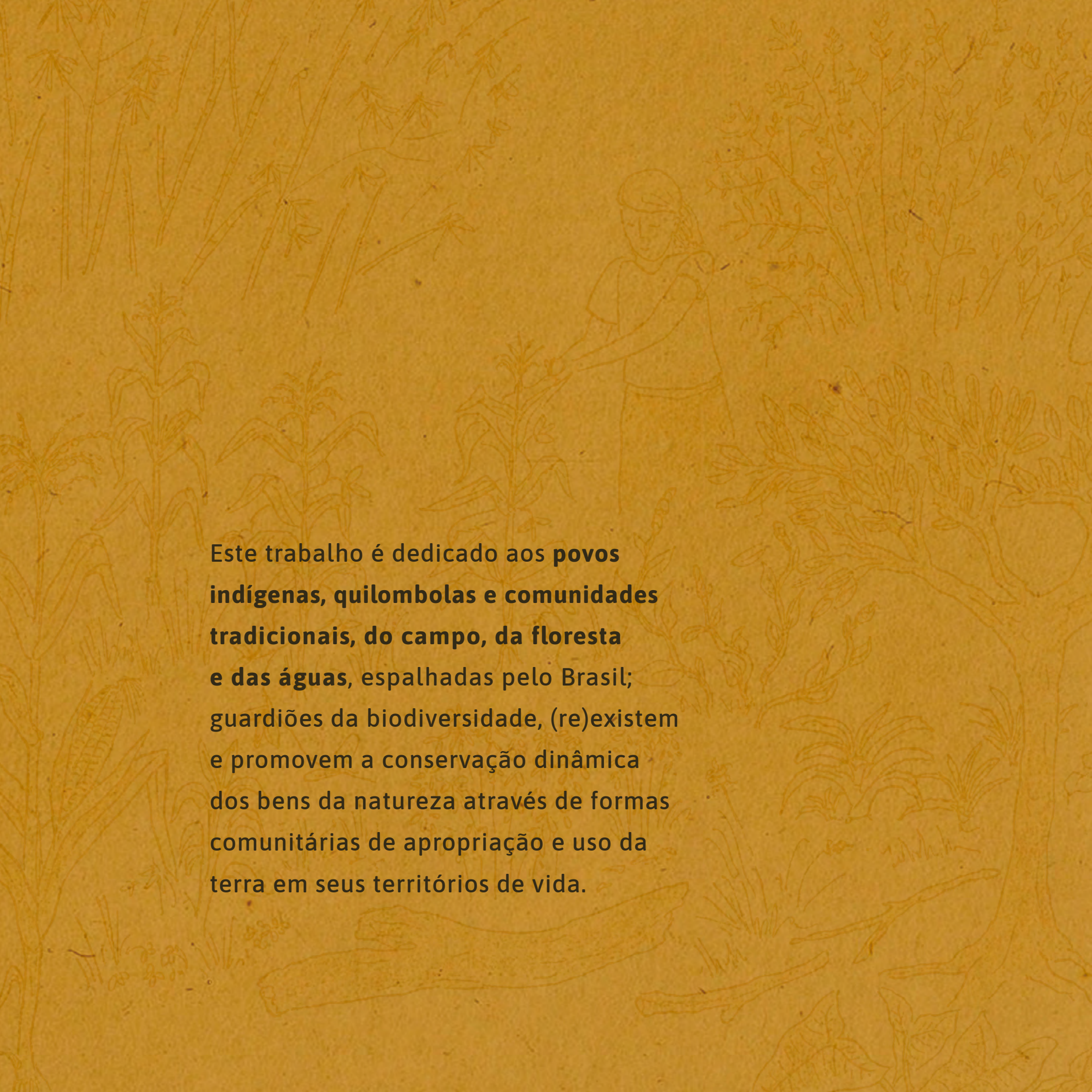
Uma ação do projeto: *Slow Food na Defesa da
Sociobiodiversidade e Cultura Alimentar Baiana*

Execução: Associação Slow Food do Brasil

Apoio: Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA)

Projeto Pró-Semiárido / Companhia de Ação e Desenvolvimento Rural (CAR)

Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR) / Governo da Bahia



Este trabalho é dedicado aos **povos indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais, do campo, da floresta e das águas**, espalhadas pelo Brasil; guardiões da biodiversidade, (re)existem e promovem a conservação dinâmica dos bens da natureza através de formas comunitárias de apropriação e uso da terra em seus territórios de vida.

Sumário

Apresentação	7
Movimento Slow Food	17
O Programa Fortalezas Slow Food	25
O desenvolvimento territorial sustentável em questão	31
Povos e Comunidades Tradicionais	36
Sistemas Agrícolas Tradicionais (SATs)	43
Comunidades de Fundo de Pasto: uma forma de convivência com o semiárido	57
Diretrizes para criação de uma Fortaleza de SAT	68
Considerações finais	74
Sistemas Agrícolas Tradicionais e a rede Slow Food Brasil	76
Referências bibliográficas	85



Apresentação

As estratégias voltadas para o desenvolvimento territorial, em muitos casos, consistem em identificar e ativar/valorizar recursos locais coletivos - materiais e imateriais - ancorados na cultura e no território, específicos de uma determinada região.

Essa ativação/valorização pode ser mercantil ou não (patrimonial, por exemplo). Para isso, na maioria das vezes, são necessárias iniciativas, de ação coletiva, que partam de políticas públicas, de programas governamentais, de agências internacionais e, principalmente, da organização da sociedade civil.

As práticas de desenvolvimento territorial têm como principais premissas: o respeito à natureza e defesa da biodiversidade, a conservação da paisagem e o fortalecimento e valorização da identidade e das práticas culturais locais.

Nesse sentido, desde 2005, o Slow Food vem atuando, conjuntamente com parceiros institucionais e comunidades rurais, na defesa da biodiversidade e em prol da valorização da cultura alimentar baiana e dos produtos da sociobiodiversidade. Ao longo desses anos, várias ações foram realizadas, com destaque para a criação de cinco Fortalezas Slow Food: Umbu (2005), Licuri (2012), Abelha Mandaçaia da Bacia do Jacuípe (2015), Maracujá-da-Caatinga (2016), Cacau Cabruca do Sul da Bahia (2017) e Farinha e Derivados de Mandioca do Povo Kiriri de Banzaê (2019).

Como consequência desse histórico de atuação no território baiano e da sinergia entre os programas da Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR) e Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR), *Bahia Produtiva e Pró-Semiárido* e do Slow Food, *Arca do Gosto* e *Fortalezas Slow Food*, foi concretizado um convênio (2019 – 2021), com o apoio do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), desta vez envolven-

do a Associação Slow Food do Brasil (ASFB)¹, com o objetivo de ampliar e potencializar as ações de valorização dos produtos do semiárido baiano, bem como qualificar a oferta destes produtos, oriundos da produção familiar e agroextrativista.

Assim, foi criado o projeto *Slow Food na Defesa da Sociobiodiversidade e Cultura Alimentar Baiana*, que estabeleceu algumas ações prioritárias, a saber:

Identificação e catalogação de **5 novos produtos** para a Arca do Gosto

Articulação de **2 novas Fortalezas** Slow Food

Intercâmbio entre as **Fortalezas Slow Food** existentes na Bahia

Em maio de 2020, devido à impossibilidade de realização das atividades de campo, por conta da pandemia de Covid-19, foi constituído um Grupo de Trabalho Técnico, composto por representantes de

¹ Representante institucional (personalidade jurídica) do movimento Slow Food no Brasil.

instituições parcerias locais: Serviço Territorial de Apoio à Agricultura Familiar (SETAF) de Senhor do Bonfim, Central de Associações de Fundo e Fecho de Pasto (CAFFP) de Senhor do Bonfim, Instituto Regional de Pequena Agropecuária Apropriada (IRPAA), Instituto de Desenvolvimento Social e Agrário do Semiárido (IDESA), Grupo de pesquisa Xerófilas (IFbaiano) e Centro Vocacional Tecnológico Fundos de Pasto; objetivando discutir sobre a aderência entre a abordagem de Sistemas Agrícolas Tradicionais (SATs) e o programa Fortalezas Slow Food, a fim de propor diretrizes, protocolos e procedimentos para articulação de uma Fortaleza de Sistema Agrícola Tradicional.

Vale ressaltar que, atualmente, existem três tipologias de Fortalezas Slow Food: **1)** de produto, **2)** de técnica tradicional e **3)** de paisagem; através do presente trabalho propomos uma quarta tipologia, que seria a de Sistemas Agrícolas Tradicionais (SAT).

Nesse sentido, foram realizadas uma série de reuniões técnicas virtuais, entre agosto de 2020 e fevereiro de 2021, culminando com a realização de um webinar, em abril de 2021, com a participação de especialistas no assunto e representantes de instituições responsáveis pelo processo de reconhecimento de SATs no Brasil, como a Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo (SAF/MAPA), o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e a Embrapa Alimentos e Território, além da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), responsável pelo reconhecimento em nível internacional através do seu programa SIPAM - Sistemas Importantes do Patrimônio Agrícola Mundial.

Este encontro foi registrado em sistema de facilitação gráfica, sendo produzidos os dois painéis abaixo. Acreditamos que as imagens permitam-nos ampla compreensão sobre o que será tratado ao longo deste documento.

BODE SOLTO

SLOW FOOD

SATS

VAQUEIRO

COALHADA

REISADO

MANTEADOR

UMBU

COMUNIDADES DE FUNDO DE PASTO: POSSIBILIDADES DE INTERSECÇÃO

FORTALEZAS

TERRITÓRIO RENASCER da CAATINGA A Comunidades



COMUNIDADES,
ATORES SOCIAIS,
SLOW FOOD
SOMAM ESFORÇOS

ATER-SE A
UM PRODUTO
NÃO TRAZ
REALIDADE

COSTURAR
POLÍTICAS
E SATS



UAUÁ,
JUAZEIRO...



MAIS DE 900
COMUNIDADES
NA BAHIA

Grupo de Trabalho:
Sefaf, IRPA, IDESA,
CAFFP, Associação
Lagoa da Onça,
Grupo Xerófilas



CARTILHA

WEBINARS

DIRETRIZES

DIAGNÓSTICO

PROTOCOLO DE
CARACTERIZAÇÃO
DO SAT



INVENTÁRIO

DOS ALIMENTOS E
SABERES-FAZERES

FORMALIZAÇÃO
COMO COMUNIDADE
SLOW FOOD

63 SÍTIOS
RECONHECIDOS

PROTOCOLO

DE SALVAGUARDA
DO SAT ASSINADO
PELA COMUNIDADE



CELEBRAÇÃO

DA FORTALEZA



FAO-GIAS

AUTO-
IDENTIFI-
CAÇÃO

AVALIAÇÃO
PELO MAPA
E DEPOIS
PARA IPHAN
E EMBRAPA

MEMORIAL
DESCRITIVO
E PLANO
DE AÇÃO

APANHADORAS
1ª do Brasil



7 ANO
RECONHECE



MAPA e SAF

OLHAR P/ COMUNIDADES ALÉM DO ALIMENTO. "NÓ" É FAZER A COMERCIALIZAÇÃO...

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

MARCAS COLETIVAS

PATRIMONIALIZAÇÃO

PRONAF BIOECONOMIA

ACESSO A...



@revelandoideias

COMO FORTALEZAS PODEM SER COMPLEMENTARES PARA PROMOÇÃO DE PRODUTOS E CONSERVAÇÃO DINÂMICA

O QUE CONFIGURA UMA FORTALEZA SAT? QUAIS SÃO OS CRITÉRIOS



IPHAN

FORTALEZAS JUNTO COM POLÍTICAS DE SALVAGUARDA

É POSSÍVEL!

PAISAGENS CULTURAIS

SALVAGUARDA DE BENS CULTURAIS

REGIME DE PROTEÇÃO DE CONHECIMENTOS TRADICIONAIS ASSOCIADOS À PATRIMÔNIO GENÉTICO

53 SATS IDENTIFICADAS

PAPEL DE ACOMPANHAR E AVALIAR

EMBRAPA

FUNDO DE PASTO:

COMUNIDADES DE 270 ANOS!

"LUTA DESDE OS ANOS 80 PELA REGULARIZAÇÃO E POLÍTICAS PÚBLICAS" CARLOS EDUARDO

AGROBIODIVERSIDADE: OLHAR PARA O SISTEMA AGRÍCOLA COMO UM TODO

LOCALIZAÇÃO DA COMUNIDADE É ONDE PAISAGEM ESTÁ MAIS CONSERVADA

IF BAIANO

MANUTENÇÃO DE RAÇAS CRIOULAS



REGIÕES DE FUNDO DE PASTO ABASTECEM FONTES DE ÁGUA

SLOW FOOD TRAVEL

GASTROTURISMO

LICURI



UMBU

FEIJÃO

Slow Food® Brasil

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL

FIDA Investindo nas populações rurais



CAR COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO E AÇÃO REGIONAL

GOVERNO DO ESTADO

Os Sistemas Agrícolas Tradicionais têm recebido crescente atenção em décadas recentes, devido a sua importância no atual contexto de mudanças climáticas e crise ambiental, pois esses sistemas promovem o uso sustentável da terra e dos recursos naturais, por meio da conservação dinâmica. Logo, o Slow Food compreende que esses sistemas são importantes para a conservação da biodiversidade e para produção de alimentos bons, limpos e justos, aliado à valorização do saber-fazer tradicional.

Os alimentos produzidos por meio desses sistemas são frutos dos conhecimentos ancestrais acumulados e passados de geração para geração. Esses conhecimentos derivam dos esforços das comunidades locais para responder aos desafios e necessidades de seus ambientes naturais e contextos socioculturais específicos.

Esta publicação, como parte das ações do projeto *Slow Food na Defesa da Sociobiodiversidade e Cultura Alimentar Baiana*, tem como objetivo refletir sobre a aderência entre o programa Fortalezas Slow Food e o enfoque de **Sistemas Agrícolas Tradicionais**.

Além disso, será apresentado uma proposta de diretrizes, que servirá como roteiro metodológico para articulação de uma **Fortaleza de Sistema Agrícola Tradicional**, que dispôs como principal referência empírica para a sua formulação o caso das comunidades de **Fundo de Pasto**, presentes no sertão baiano.



Movimento Slow Food

Para o movimento Slow Food, a alimentação é um elemento central da vida cotidiana e da sociedade humana como um todo, que envolve muitas dimensões: produtiva, nutricional, social, econômica, política e cultural. A comida representa memória e afeto, história e patrimônio; permeia todas as culturas e envolve muitos rituais, além de definir relações econômicas, sociais, políticas e identitárias.

Mas, antes de tudo, a comida é uma necessidade básica para a sobrevivência e para o bem-estar do ser humano. O que ingerimos pode beneficiar ou prejudicar a saúde do nosso corpo, da mesma forma que influencia também na saúde do meio ambiente e das pessoas ao nosso redor.

Pensando nisso, o movimento **Slow Food** surge na década de 1980 como contraponto à industrialização da produção alimentar e a consequente padronização da cultura alimentar, que implica no desaparecimento de espécies, variedades, raças, técnicas, conhecimentos e saberes ligados à comida, bem como na deslocalização/monopolização dos sistemas produtivos - a serviço da dinâmica de acumulação capitalista - com seus impactos ambientais, sociais e culturais reiteradamente conhecidos.

O **Slow Food** propõe a politização do consumo e estabelece a missão de salvaguardar as culturas e tradições locais que contribuem e compõem a diversidade alimentar, valorizando os saberes-fazer, os produtos e produtores artesanais, assim como a convivialidade em torno do alimento, através do processo de reaproximação e ressignificação das relações de produção e consumo.

Nesse sentido, o movimento Slow Food pode ser considerado um agente promotor de experiências “glociais”, que articula valores locais e globais em seus projetos. Trata-se de um importante movimento aliado à luta pela promoção da soberania alimentar e contra a dominação do regime alimentar corporativo.

O Slow Food é formado por uma rede mundial de indivíduos (ativistas), comunidades e organizações engajadas na preservação da agrobiodiversidade, unidos em prol da promoção do alimento bom, limpo e justo para todos. *“O engajamento, tanto dos produtores quanto dos consumidores, tendo como centralidade o alimento, define a essência sobre o que significa o Slow Food. Nesse sentido, o consumo torna-se parte da produção e o consumidor atua como um coprodutor”* (BIROCHI; ROVER; SCHULTZ, 2019, p. 16).

O conceito de “bom” diz respeito à boa qualidade do alimento e ao prazer do gosto, baseado nos sabores, nos aromas e texturas dos alimentos, estando vincu-

lado a critérios imateriais: por um lado a sensorialidade, de natureza, sobretudo individual; por outro o “saber fazer”, relacionado aos processos de produção e beneficiamento daqueles alimentos, carregando de forma intrínseca questões de cunho cultural como os conhecimentos e práticas tradicionais presentes nas comunidades.

O conceito de “limpo” refere-se aos aspectos de sustentabilidade nos processos produtivos, vincula-se, portanto, à noção de conservação e respeito à natureza. Promover a ecologização dos processos produtivos é uma necessidade planetária, diante da grave crise ambiental que a humanidade enfrenta. Nesse sentido, requer-se que questões referentes à conservação da agrobiodiversidade, ao bem-estar animal e à promoção da saúde humana, sejam consideradas em todas as etapas dos processos de produção, comercialização e consumo.

Técnicas de cultivo utilizadas pelos produtores das Fortalezas Slow Food devem conservar a fertilidade do solo e dos recursos hídricos, evitar o uso de insumos químicos sintéticos e manter técnicas tradicionais que preservem a paisagem e a arquitetura tradicional.

Quanto ao conceito de “justo”, o Slow Food defende que agricultores/as e produtores/as artesanais necessitam receber uma remuneração justa, adequada ao trabalho desenvolvido e à alta qualidade do produto gerado, e, por sua vez, devem oferecer seus produtos a preços justos e transparentes, eliminando atravessadores e priorizando as cadeias curtas de comercialização - promovidas pela aliança de trabalhadores do campo e da cidade; além da preocupação com a qualidade de vida dos trabalhadores e com a dignidade do serviço prestado. Ademais, toda e qualquer forma de discriminação e opressão (racismo, sexismo,

xenofobia, classismo, ou intolerância religiosa) deve ser veementemente combatida, para que se possa promover o alimento justo.

Para viabilizar os objetivos resumidos no lema alimento bom, limpo e justo para todos, o movimento atua em três frentes amplas: **1) valorização e salvaguarda da biodiversidade e da cultura alimentar, 2) promoção da educação alimentar e do gosto, e 3) estímulo à incidência política, realizadas por meio das diversas campanhas, programas, projetos, articulações e temas em que trabalha.**

No Brasil, esses critérios ganham força a partir da adaptação ao contexto rural e aos sistemas agroalimentares brasileiros. De forma ampla, o movimento interage de forma complementar com outros movimentos socioterritoriais, tais como a agroecologia, a soberania alimentar, a economia solidária, a luta

pela reforma agrária, a luta por demarcação de terras indígenas e pela conservação dos biomas.

A atuação do SF em relação à salvaguarda da biodiversidade se institucionalizou a partir de projetos, campanhas e eventos como a Arca do Gosto, os Mercados da Terra, as Fortalezas Slow Food, a Aliança de Cozinheiros Slow Food, o *Terra Madre e Salone Del Gusto*, o *Slow Cheese*, o *Slow Fish*, o *Slow Meat*, entre outros. Seus objetivos sempre estão engajados na conservação da biodiversidade, na transformação dos processos de produção e de consumo e no fortalecimento das redes agroalimentares alternativas.



O Programa Fortalezas Slow Food

O programa Fortalezas Slow Food foi criado em 1999, pela Fundação Slow Food para a Biodiversidade, na Itália, com a finalidade de atuar junto às comunidades e potencializar seus trabalhos com os alimentos bons, limpos e justos, em prol da salvaguarda de produtos e técnicas tradicionais em vias de desaparecimento (inseridos na Arca do Gosto). O programa atua por meio do fortalecimento das redes produtivas agroalimentares locais, e com o intuito de valorizar e promover os produtos da sociobiodiversidade, com forte identidade territorial, bem como os produtores/as que adotam critérios de qualidade (bom), de sustentabilidade ambiental (limpo) e de acesso (justo), conectando-os com mercados alternativos sensíveis à qualidade dos produtos e ao seu valor histórico e sociocultural.

As Fortalezas Slow Food promovem a valorização da sociobiodiversidade e da cultura alimentar, através da aproximação dos agricultores familiares, produtores artesanais e consumidores em prol da construção de uma cadeia de produção virtuosa: boa, limpa e justa.

Uma vez constituída uma Fortaleza Slow Food, o desenvolvimento dos produtos devem seguir um protocolo de produção definido pela comunidade junto ao Slow Food. Uma Fortaleza Slow Food permite que os pequenos produtores se reúnam e reflitam sobre como podem melhorar suas práticas e promover seus produtos com alta qualidade, ao mesmo tempo, impactando positivamente na conservação da biodiversidade e na construção de mercados alternativos.

Uma Fortaleza fomenta ainda uma organização comunitária capaz de unir os agricultores e/ou produtores locais em prol de uma maior incidência política em suas respectivas localidades. E, fazendo parte de uma rede global, esses grupos de pequenos produtores

também se encontram em eventos locais, regionais e internacionais, para trocar conhecimentos e construir experiências comuns.

As Fortalezas Slow Food promovem iniciativas locais de desenvolvimento sustentável e conformação de novos mercados com forte enraizamento territorial, resultando em um efeito de renda diferencial aos produtores, que pode ser denominado de “renda de qualidade territorial” (PECQUEUR, 2006), assim, as vantagens econômicas são divididas entre os atores locais.

Os produtores das Fortalezas do Slow Food aderem a um conjunto de diretrizes, comprometendo-se a respeitar e trabalhar conforme a filosofia e os protocolos de produção do Slow Food. O Slow Food não possui um sistema de garantia de qualidade estabelecido ou um sistema de certificação, embora esteja sendo considerada a possibilidade de implementação de sistemas participativos de garantia.

Atualmente existem 591 Fortalezas Slow Food espalhadas pelo mundo, envolvendo mais de 13 mil produtores diretos, além de técnicos, agentes públicos e privados de instituições parceiras.

No Brasil, existem 20 Fortalezas consolidadas, sendo 6 destas localizadas no estado da Bahia. Tais Fortalezas representam comunidades que são exemplos de convivência sustentável com os biomas (Caatinga, Cerrado e Mata Atlântica), através da conservação dinâmica das espécies nativas ameaçadas de extinção e de saberes e práticas com forte identidade territorial.

As diretrizes do programa, que são regularmente revistas e atualizadas com base em discussões e referências de distintas realidades, foram elaboradas pela Fundação Slow Food para Biodiversidade, em colaboração com técnicos e produtores.

Quadro 1.

Fortalezas Slow Food no Brasil, por região, fundadas até 2019

Norte

Fortaleza do Mel de Abelhas Canudo Sateré-Mawé – Amazonas

Fortaleza do Waraná Sateré-Mawé – Amazonas

Fortaleza da Farinha Bragantina – Pará

Nordeste

Fortaleza do Umbu – Bahia

Fortaleza do Licuri – Bahia

Fortaleza do Maracujá da Caatinga – Bahia

Fortaleza do Mel de Abelha Mandaçaia da Bacia do Jacuípe – Bahia

Fortaleza do Cacau Cabruca do Sul da Bahia – Bahia

Fortaleza do Mel da Abelha Jandaíra – Rio Grande do Norte

Fortaleza da Farinha e Derivados de Mandioca do Povo Kiriri de Banzaê - BA

Fortaleza do Mel da Abelha Jandaíra do Mato Grande – RN

Centro-Oeste

Fortaleza do Pequi do Xingu – Mato Grosso

Fortaleza do Gergelim Kalunga – Distrito Federal

Sudeste

Fortaleza do Baru do Urucuia Grande Sertão – Minas Gerais

Fortaleza do Coco Macaúba de Jaboticatubas – Minas Gerais

Fortaleza do Pequi do Norte de Minas – Minas Gerais

Sul

Fortaleza do Butiá do Litoral Catarinense – Santa Catarina

Fortaleza do Queijo Colonial de Leite Cru de Seara – Santa Catarina

Fortaleza dos Engenhos de Farinha Polvilhada de Santa Catarina – SC

Fortaleza do Pinhão da Serra Catarinense – Santa Catarina

Normalmente, a articulação de uma nova Fortaleza é feita a partir da iniciativa de uma **Comunidade Slow Food** - grupo de indivíduos ligados a um alimento e/ou um território específico, que se identificam com a filosofia do alimento bom, limpo e justo e compõe o movimento formalmente. Atualmente, existem três categorias de Fortalezas que visam conservar: **1) um produto tradicional, 2) uma técnica de produção tradicional ou 3) uma paisagem/ecossistema em risco.**

As Fortalezas podem assumir diferentes escalas. Podem, por exemplo, envolver desde um único produtor de queijo (talvez o último detentor de um modo de fazer tradicional) até um grupo de centenas de agricultores familiares de uma determinada região.

O desenvolvimento territorial sustentável em questão

Ao longo das últimas décadas, o processo de globalização homogeneizadora - insensível a nuances - promoveu a desvalorização dos saberes e práticas tradicionais locais, passando a enxergar o rural apenas como um setor produtivo subordinado ao modelo produtivo capitalista.

As mudanças, sociopolíticas e culturais, operadas pela globalização capitalista, de cunho neoliberal, endossaram padrões de consumo intimamente vinculados às demandas por ganhos em escala de produção e industrialização de alimentos, como, por exemplo, o surgimento e expansão dos regimes alimentares do tipo *fast food* e das corporações transnacionais do setor do agronegócio produtor

de *commodities*² - destituídos de identidade cultural e territorial.

Por outro lado, em contraposição, o movimento **Slow Food**, desde a década **1990**, atua promovendo a valorização da agricultura familiar e camponesa, da produção artesanal e sustentável, e da cultura alimentar local, por meio do princípio dos **alimentos bons, limpos e justos**. Hoje em dia, nota-se que a demanda por produtos com qualidade e identidade territorial está se tornando uma tendência mundial, *“os consumidores estão deixando de consumir commodities para consumir produtos com identidade”* (DENARDIN; SULZBACH, 2010, p. 219).

2. Modelo extremamente contraditório, pois, enquanto bate recorde de produção de grãos e lucros, mantém, por outro lado, o aumento da fome no mundo e concentração de renda e poder no mundo. Para se ter uma ideia, 6 corporações controlam 80% do mercado global de trigo e arroz no mundo, sendo que 60% dos estoques mundiais de alimento estão sob o controle destas corporações (McMICHAEL, 2016).

No Brasil, devido às dificuldades que agricultores familiares e camponeses enfrentam - ainda que em diferentes contextos regionais e históricos -, o quadro que vemos é de uma busca por alternativas para “sair” do sistema de produtivista convencional, para se libertar das consequências já conhecidas em termos de degradação ambiental, impactos sociais e subordinação/exploração econômica, oriundas do agronegócio.

Há uma luta pela autonomia e reprodução da condição de produtor direto, que se caracteriza como *“um processo contínuo de construção, aperfeiçoamento, ampliação e defesa de uma base de recursos naturais e sociais sobre a qual está fundada”* (PLOEG, 2006, p. 22). Essa tendência cria condições para o surgimento de uma nova perspectiva de desenvolvimento local sustentável para o espaço rural, embasado na *“qualidade territorial”* (PECQUEUR, 2006).

Goodman (2003) observa que, atualmente, está em curso um processo denominado de “virada para a qualidade” (*quality turn*), em resposta às crescentes reivindicações da sociedade por alimentos saudáveis. Esse processo tem levado à valorização de sistemas produtivos agroecológicos, relações de confiança, maior proximidade entre produtores e consumidores e o debate acerca da centralidade do alimento; desse modo, o tradicional que antes era visto como sinônimo de atraso, passa a ser encarado como fator de inovação.

Esta virada para a qualidade tem no Movimento Slow Food importante ator social internacional, que na demanda por alimentos bons, limpos e justos valoriza a produção oriunda de processos produtivos agroecológicos. Isto remete a produtos com menor pegada ecológica, com proximidade espacial entre produtores e consumidores, sem uso de agrotóxicos, oriundos de sistemas produtivos mais (agro)biodiversos e provenientes de uma agricultura inserida em realidades sociais diversificadas (BIROCHI; ROVER; SCHULTZ, 2019, p.14).



Povos e Comunidades Tradicionais

O Brasil possui uma imensa diversidade sociocultural, acompanhada de uma extraordinária biodiversidade mantida por uma vasta abrangência de povos e comunidades tradicionais^{3 e 4}. O Brasil possui mais de 230 povos indígenas, cerca de 3 mil comunidades quilombolas identificadas, e mais de 20 povos e comunidades tradicionais (pescadores artesanais, ribeirinhos, quebradeiras de coco, faxinalenses,

3. Termo criado para nomear, identificar e classificar uma diversidade de culturas e modos de vida de um conjunto de grupos sociais. Estão incluídos nessa categoria, além de povos indígenas e quilombolas, populações agroextrativistas, grupos vinculados aos rios ou ao mar, grupos associados a ecossistemas específicos e grupos associados à agricultura e pecuária (CRUZ, 2012, p. 595).

4. O Decreto n. 8.750, de 09.05.2016, cita 26 segmentos de povos e comunidades tradicionais do País.

Você sabia? Segundo os dados do Plano Nacional de Fortalecimento das Comunidades Extrativistas e Ribeirinhas (Planafe⁵), em 2017, havia cerca de 394 mil famílias e 2,7 milhões de pessoas vivendo nessas comunidades.

5 Disponível em: https://www.socioambiental.org/sites/blog.socioambiental.org/files/nsa/arquivos/planafe_dez14_alt_final.pdf

fundo e fecho de pasto, caiçaras, caipiras, campeiros, jangadeiros, pantaneiros, marisqueiras, sertanejos, geraizeiros e varjeiros, entre outros), que lutam permanentemente pela defesa de seus territórios, pelo reconhecimento das suas identidades e pela manutenção do modo tradicional de vida.

Esses grupos apresentam identidades e territorialidades específicas, e manifestam distintas formas de se relacionar com a natureza, configurando assim, múltiplos **Sistemas Agrícolas Tradicionais (SATs)**. Apesar da diversidade sociocultural e dos diferentes contextos ambientais, estes grupos apresentam características em comum, tais como o regime de propriedade comum, como fator importante na condução da vida desses povos, e o acesso coletivo aos recursos, bem como uma forte relação com o território e um amplo acervo de conhecimentos vinculados ao ambiente em que vivem (LITTLE, 2018).

Em resposta à reivindicação desses grupos pelo reconhecimento de sua tradicionalidade, foi instituída, em 2007, a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais⁶, responsável por trazer a definição oficial de povos e comunidades tradicionais e o critério de autoidentificação:

grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (Decreto nº 6.040 de 2007).

6. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007/2010/2007/Decreto/D6040.htm

Quadro 2.

Diversidade de grupos incluídos na categoria de Povos e Comunidades Tradicionais.

Subcategorias

Grupos Agroextrativistas: seringueiros, castanheiros, quebradeiras de coco de babaçu, raizeiros, andirobeiros, apanhadores de flores sempre-viva, catadores de mangaba

Vinculados aos rios ou ao mar: ribeirinhos, pescadores artesanais, caiçaras, varjeiros, jangadeiros, marisqueiros

Associados a ecossistemas específicos: pantaneiros, catingueiros, vazanteiros, geraizeiros, chapadeiros, brejeiros

Associados à agricultura ou à pecuária: faxinais, sertanejos, caipiras, sitiantes, campeiros, fundo e fecho de pasto, vaqueiros

Fonte: CRUZ (2012).

Normalmente, essas comunidades têm uma história de ocupação territorial secular, sendo, geralmente, descendentes das matrizes indígenas e africanas, assim, expressam uma relação de ancestralidade, memória e pertencimento com o território. *“O território tem, para esses grupos, importância material (base de reprodução e fonte de recursos) e forte valor simbólico e afetivo (referência para a construção dos modos de vida e das identidades)”* (CRUZ, 2012, p. 596).

Do ponto de vista das atividades econômicas, as comunidades tradicionais combinam práticas agrícolas, extrativistas, de criação, caça e pesca, e em alguns casos artesanatos e turismo. A produção se destina prioritariamente ao autoconsumo, sendo parcial e incompleta a relação com o mercado capitalista. Ademais, há reduzida divisão técnica e social do trabalho, sobressaindo o modelo artesanal de produção, no qual o produtor e sua família dominam todo o processo de produção. A combinação desses fatores configura múltiplos sistemas agrícolas tradicionais brasileiros.



Sistemas Agrícolas Tradicionais (SATs)

Sistemas Agrícolas Tradicionais (SATs) são sistemas produtivos dinâmicos, historicamente manejados por populações tradicionais, nos quais elementos culturais, ecológicos, históricos e socioeconômicos interagem, configurando diferentes arranjos e técnicas produtivas que, em seu conjunto, se mostram resilientes e sustentáveis, constituindo paisagens e territorialidades específicas. Em síntese, os SATs são responsáveis por promover a manutenção da biodiversidade atrelada a um modo de vida tradicional.

Para Mária de Fátima Alves, apanhadora de flores sempre-viva, *“é um modo de ser, viver e fazer, baseado numa relação de troca, no qual a gente cuida da natureza e ela cuida da gente”*.

O conceito de SAT pode ser oficialmente definido da seguinte forma:

Conjunto de saberes, mitos, formas de organização social, práticas, produtos, técnicas/artefatos e outras manifestações que compõem sistemas culturais manejados por povos e comunidades tradicionais. As dinâmicas de produção e reprodução dos vários domínios da vida social que ocorrem nesses sistemas, por meio das vivências e experiências históricas, orientam também processos de construção de identidades e contribuem para a conservação da biodiversidade (IBGE, 2020, p. 18).

Os SATs existentes no Brasil, são oriundos da combinação entre a pluralidade etno-cultural, a riqueza de biodiversidade, o manejo adaptativo dos recursos naturais e as experiências acumuladas pelos povos ao longo das gerações. Os SATs representam siste-

mas complexos, que envolvem o uso variado do território e a conformação de redes sociais, ao combinar, de maneira complementar e interdependente, práticas de agricultura, de criação animal, de extrativismo e de manejo florestal, com cosmovisões, sistemas alimentares locais, saberes, fazeres, normas, artefatos, mitos e outras manifestações da cultura material e imaterial associadas.

Este funcionamento sistêmico, em geral, possibilita a garantia dos meios de reprodução das famílias, a segurança alimentar e nutricional, a preservação dos recursos naturais e a manutenção da cultura, sendo perfeitamente capazes de conciliar as atividades produtivas com a conservação ambiental.

Os alimentos produzidos nos SATs são reconhecidos não apenas por sua qualidade, mas também por sua relevância e ligação com a cultura e identidade local. Contudo, as rápidas transformações sociais,

econômicas e ambientais, promovidas pelo modo de produção capitalista, estão contribuindo para a erosão acelerada da biodiversidade e dos conhecimentos tradicionais, da cultura alimentar e das práticas agrícolas em várias partes do mundo.

Em resposta, organizações nacionais e internacionais desenvolveram diferentes abordagens para reconhecer e preservar sistemas alimentares locais/tradicionais e apoiar os sujeitos que trabalham neles, destacando não apenas a importância dos próprios sistemas, mas o papel e o trabalho dos pequenos produtores no fornecimento de alimentos com qualidade, e na manutenção das tradições e do patrimônio agrobiocultural para a humanidade.

Nesse sentido, iniciativas de reconhecimento e de salvaguarda de SATs têm surgido nos últimos anos, com destaques, no Brasil, para o SAT do Rio Negro,

no Amazonas e o SAT das Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira, em São Paulo, registrados no âmbito da Política de Salvaguarda de Patrimônio Imaterial executada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), em 2010 e 2018 respectivamente, com o apoio técnico do Instituto Socioambiental (ISA). E, mais recentemente, em 2020, o SAT Apanhadores de Flores Sempre-Viva recebeu o reconhecimento da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO)⁷ como o primeiro Patrimônio Agrícola Mundial do Brasil (SIPAM), no âmbito do Programa Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS)⁸.

7. A FAO considera que os sistemas agrícolas tradicionais deveriam estar no centro da atenção dos pesquisadores e tomadores de decisões na inovação e na elaboração e implementação de políticas públicas para a agricultura.

8. Atualmente existem, em 21 países, 54 SATs reconhecidos pelo Programa GIAHS da FAO/ONU. No Brasil, em 2016, foi estabelecido um acordo de cooperação técnica entre o Iphan e Embrapa, com o objetivo de implementar o Programa GIAHS no país

O objetivo do Programa SIPAM/GIAHS é identificar e salvaguardar os SATs de relevância global, as paisagens a eles associadas, a agrobiodiversidade e os conhecimentos tradicionais, catalisando e estabelecendo um programa de longo prazo para apoiar os SATs, de forma a trazer benefícios globais, nacionais e locais, e promover sua conservação dinâmica e a gestão sustentável (EMBRAPA, 2019).

Atualmente, existem cerca de 60 GIAHS designados em todo o mundo. Essas designações servem para aumentar a consciência e visibilidade para os sujeitos que trabalham nesses sistemas agrícolas tradicionais, e ressaltam o importante papel que desempenham nas questões globais. Além disso, o GIAHS também visa promover a conservação sustentável e dinâmica desses sistemas, através de uma série de intervenções de desenvolvimento relacionadas, por exemplo, à agregação de valor para produtos

alimentares do GIAHS, atividades de agroturismo, campanhas de conscientização e políticas nacionais de apoio. A designação após a triagem da proposta e pesquisas de campo, considera cinco critérios de seleção:

I. segurança alimentar e de subsistência;

II. agrobiodiversidade;

III. conhecimento tradicional;

IV. culturas e valores sociais, e

V. recursos de paisagem.

Outra iniciativa que merece destaque é o Prêmio BNDES de boas práticas para Sistemas Agrícolas Tradicionais, lançado em 2019, a partir de uma parceria entre o Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES), o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), o Instituto do Patri-

mônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), com o objetivo de “reconhecer boas práticas de salvaguarda e conservação dinâmica de bens culturais e imateriais associados à agrobiodiversidade e à sociobiodiversidade presentes nos Sistemas Agrícolas Tradicionais no Brasil”, podendo contribuir também para identificação de SAT’s que possam ser reconhecidos como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil através da Política de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial e/ou para a implementação do programa Sistema Importante do Patrimônio Agrícola Mundial (SIPAM/GIAHS), da FAO, no país.

As iniciativas de reconhecimento, valorização e salvaguarda dos SATs são fundamentais para favorecer a manutenção da sociobiodiversidade, da identidade e do modo de vida tradicional dos povos e comuni-

dades tradicionais, podendo se somar às lutas sociais pelo direito à terra e ao território, e contra o avanço de empreendimentos capitalistas em suas áreas.

Nesse sentido, é fundamental compreender os SATs como uma forma de promover a conservação dinâmica dos modos tradicionais de vida e da biodiversidade, bem como de garantir a soberania e segurança alimentar e nutricional da população em geral, devido à existência de práticas de manejo sustentável e de produção de alimentos saudáveis.

O reconhecimento das práticas culturais dos povos e comunidades tradicionais está em consonância com os **Objetivos de Desenvolvimento Sustentável – ODS**, estabelecidos, em 2015, pelas **Nações Unidas**, especificamente o **ODS n. 2**, que prevê a erradicação da fome e a implantação de agricultura sustentável, e o **ODS n. 10**, que busca reduzir as desigualdades dentro dos países e entre eles.

Além disso, a **Convenção da Diversidade Biológica**, apresentada durante a **Conferência Rio 92**, destacou a importância dos povos indígenas e comunidades locais para a biodiversidade, instituindo, no seu art. 8º, que os governos devem respeitar, preservar, manter e promover os conhecimentos, inovações e práticas das comunidades tradicionais com estilo de vida relevantes à conservação e à utilização sustentável da diversidade biológica.

O paradigma do desenvolvimento sustentável, ao promover não só a sustentabilidade estritamente ambiental, como também a sustentabilidade cultural e social, põe em evidência o fato de que a biodiversidade resulta não só de fatores naturais, mas, principalmente, de fatores culturais, sendo resultado da intervenção humana nos ecossistemas cultivados e silvestres e de sua inventividade e criatividade na interação com o meio ambiente (EMBRAPA, 2019).

Cabe ressaltar que as práticas tradicionais não se configuram como estáticas no tempo ou como um arcabouço de conhecimentos antigos e ultrapassados que simplesmente são repassados de geração para geração. Ao contrário, trata-se de uma cultura em movimento, com maneiras específicas de produzir conhecimentos novos e inovações sociotécnicas.

Constituem-se, portanto, em verdadeiros museus vivos e dinâmicos, no qual suas condições de reprodução, dependem fundamentalmente do acesso ao território e ao bens naturais.

Os saberes e práticas que constituem um SAT se disseminam num processo contínuo de intercâmbio sociocultural com a natureza, denotando um caráter dinâmico e inovador para a conservação e o manejo da agrobiodiversidade, que lhe atribuem a qualidade de patrimônio cultural imaterial (vivo e dinâmico - em constante transformação).

Nesses termos, cabe reconhecer que o SAT abrange a própria identidade de um determinado grupo e, ao mesmo tempo, se projeta como referência cultural do seu território.

Vale ressaltar que as categorias são dinâmicas e emergem do processo participativo entre comunidade e as técnicas e técnicos que conduzam os processos de inventariamento participativo do patrimônio cultural. Com isso, as categorias supracitadas são possibilidades de uso mas, outras tantas podem ser mais adequadas em cada caso.

Categorias do patrimônio cultural imaterial reconhecidas pelo IPHAN⁹:

Saberes: conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades.

Celebrações: rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social.

Formas de Expressão: manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas.

Lugares: mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas.

⁹. Estabelecidos pelo Decreto nº 3551, de 4 de agosto de 2020, que institui o registro de bens culturais de natureza imaterial, e que cria o Programa Nacional de Patrimônio Cultural Imaterial.



Comunidades de Fundo de Pasto: uma forma de convivência com o semiárido

Fundo e fecho de pasto
É nossas terras de criação
Onde nasceu meus avós
Os meus pais, vem de geração

É uma inteira comunidade
Que vive na simplicidade
Que preserva a união

As comunidades de fundo de pasto
Tem um jeito próprio de viver
É só uma terra a de todos
Pra todos se estabelecer

Onde nela o povo cria
Em coletivo e na alegria
De produzir o que comer [...]

Cordel Fundo de Pasto, por Anselmo Ferreira

Comunidade Baixão dos Bois, de Campo Alegre de Lourdes - BA.

Dentre a multiplicidade de territórios e territorialidades existentes no Brasil, destaca-se na Bahia, a presença dos territórios de comunidades tradicionais de **Fundo de Pasto**. Adiante trataremos das características destas comunidades, mas antes, uma breve contextualização histórica faz-se necessária para explicar a sua formação.

Inicialmente, cabe recordar que, antes da invasão dos portugueses, o território, que hoje é o estado da Bahia, era ocupado por povos indígenas. Durante o período colonial, toda a extensão de terras do estado baiano foi concedida a duas famílias: os **Garcia D'Ávila** e os **Guedes de Brito**, através do regime de Sesmarias. Nessas terras, a partir do séc XVI constituíram-se grandes fazendas de criação animal extensiva para produção de carne e couro, destinadas ao abastecimento das cidades e outros povoamentos.

“O proprietário, muitas vezes ausente, confiava ao vaqueiro o cuidado dos bezerros contra os predadores e o trabalho de cavar cacimbas na estação seca. O rebanho divagava solto nas áreas de caatinga não delimitadas” (SABOURIN; CARON; SILVA, 1999, p. 91).

A formação das comunidades tradicionais de **Fundo de Pasto** está relacionada ao processo de apropriação e utilização de terras abandonadas (devolutas, portanto) das antigas fazendas (latifúndios) de gado, a partir da crise econômica da pecuária bovina no Nordeste brasileiro¹⁰ a partir do final do século XVIII.

Junto às terras abandonadas, permaneceram os animais (bovinos, ovinos e caprinos) criados em regime de solta sob os cuidados dos vaqueiros e peões, os

10. Durante o século XVIII, o crescimento econômico da mineração no Estado de Minas Gerais e a crise do setor açucareiro provocaram uma queda da atividade pecuária e o deslocamento da produção bovina para o sul do Brasil (FURTADO, 1981).

quais passaram a herdar esses rebanhos, estruturando-se uma base de subsistência para as famílias sobreviverem no sertão, a partir de uma nova organização social camponesa baseada nas relações de reciprocidade e compadrio.

As comunidades de **Fundo de Pasto** se originam a partir deste processo histórico, e como resultado do encontro - da mestiçagem (Darcy Ribeiro) - de povos indígenas, dos escravizados que fugiam dos latifúndios escravocratas, dos escravos alforriados e ainda dos brancos europeus empobrecidos - os vaqueiros e peões - que trabalhavam nas fazendas da região.

As comunidades tradicionais de **Fundo de Pasto**, possuem um modo tradicional de vida, com identidade e costumes próprios, oriundos da confluência das matrizes: ibérico, indígena e africana, e, por outro, dos séculos de convivência com o semiárido, a partir do uso variado do território, no qual conciliam as atividades de criatório animal (bovinos, ovinos,

caprinos, suínos), com o agroextrativismo de frutos nativos da caatinga (umbu, licuri, maracujá-do-mato) e com o roçado tradicional (milho, feijão, mandioca), fazendo uso sustentável da terra através de formas de produção capazes de conservar o bioma Caatinga e produzir alimentos saudáveis garantindo a segurança alimentar das comunidades.

Por centenas de anos, os camponeses de fundo de pasto criaram formas próprias de organização social, usos, costumes, valores e representações do território tradicional, e esses aspectos deixaram marcas na paisagem da Caatinga, favorecendo a sua conservação. Hoje em dia, boa parte do bioma conservado coincide com as áreas ocupadas por estas comunidades. Os Fundos de Pasto podem ser definidos como *“reservas de pastagem, em terras utilizadas para o pastoreio comunitário, onde estas terras comuns fazem parte do patrimônio coletivo de comunidades rurais”* (SABOURIN; CARON; SILVA, 1999, p. 90).

Para saber mais:

Um estudo realizado pela instituição Misereor, em 10 territórios de fundo e fecho de pasto, identificou que, entre 2017 e 2018, foram produzidos quase 13.500 kg de alimentos de mais de 70 produtos. A produção foi superior a 1,9 kg de alimentos por pessoa por dia. Enquanto a média de produção dos 10 municípios, conforme os dados do IBGE foi de 0,311kg por pessoa por dia. A produção total dos territórios de fundo e fecho de pasto representa cerca de 18% do valor da produção da agricultura e pecuária dos 10 municípios do estudo e foi produzida por cerca de 10% dos trabalhadores rurais (dos 10 territórios) dos municípios (SANTOS et al., 2019).

Os sertanejos pertencentes a essas comunidades, quando perguntados sobre o que é Fundo de Pasto, normalmente, respondem com orgulho: “é nosso jeito de viver no sertão”. *“Na comunidade o que une é o laço de sangue, é junto, com a ‘parentada’ que todos confiam a convivência, o trabalho, o cuidado com a terra e seus recursos, tudo feito de forma comunitária”* (CARVALHO et al., 2020, p. 19). A principal característica, definidora das comunidades de Fundo de Pasto, é o pastoreio de animais em grandes extensões de áreas comuns, de caatinga conservada, ao fundo das comunidades familiares.

Nessas áreas os(as) camponeses(as) de Fundo de Pasto, fazem uso coletivo dos recursos naturais, como pasto, madeira, extrativismo de frutos, plantas medicinais, mel e caça. *“A caatinga está dividida em zonas de usos diversificados: reservas forrageiras, energética (lenha), áreas de percursos para os animais e áreas protegidas”* (Ibidem, p. 22).

A paisagem manejada através dos conhecimentos tradicionais das comunidades Fundo de Pasto, formam um agroecossistema baseado em três distintos subsistemas, o primeiro são as áreas de Fundo de Pasto, parcela do território considerada de posse coletiva e manejada através da gestão comunitária dos recursos naturais. Essas áreas preservam a caatinga de forma contínua sem cercas, onde circulam livremente a fauna silvestre e os rebanhos de caprinos e ovinos.

O segundo subsistema é denominado de cercado dos animais, espaço com vegetação nativa cercada para o manejo reprodutivo dos rebanhos com diferentes subdivisões e piquetes sendo gerida de forma autônoma pelas famílias.

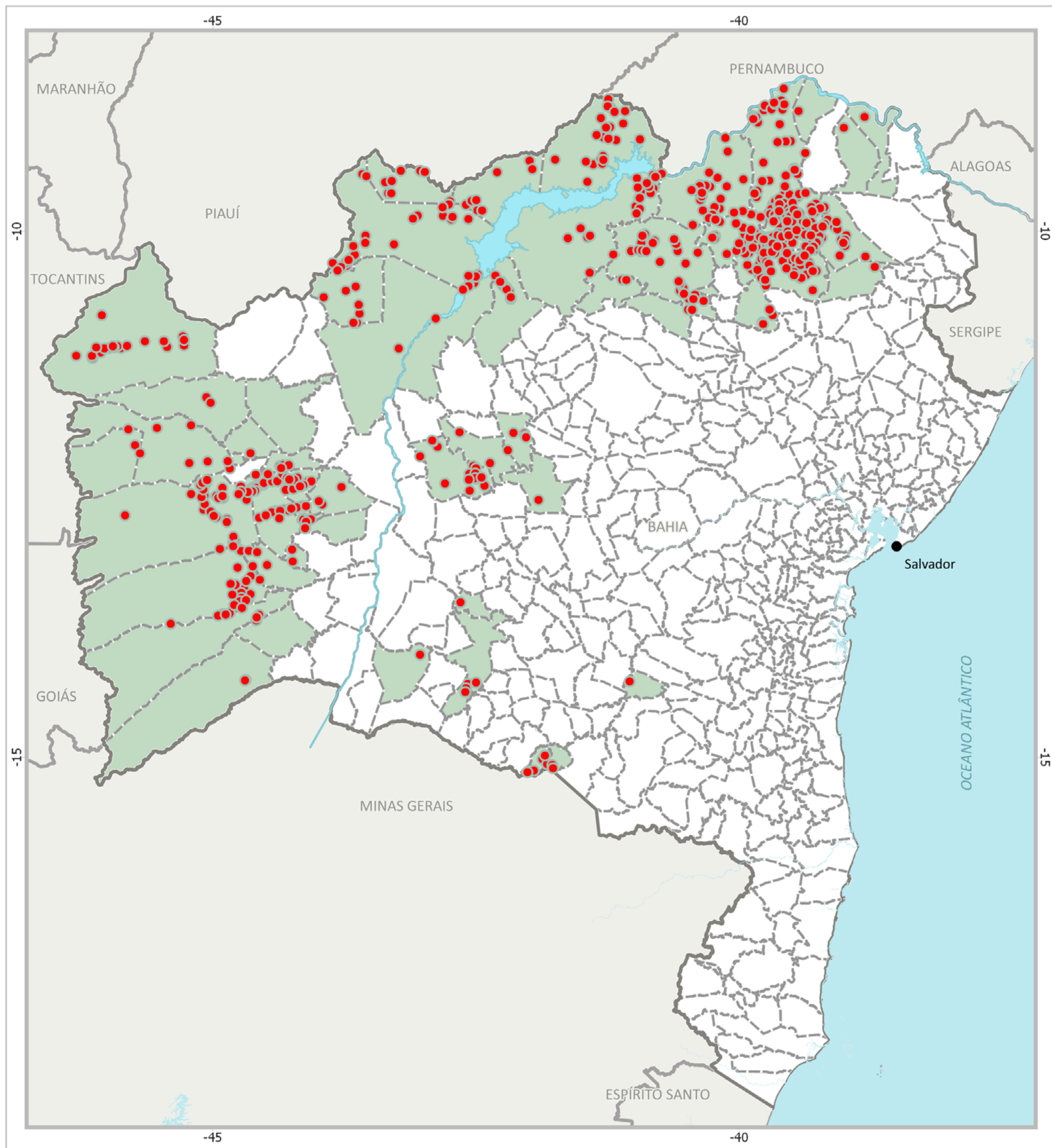
O terceiro subsistema são as áreas destinadas aos roçados e quintais produtivos, que correspondem às pequenas parcelas de terra desmatada, com a pre-

sença marcante das árvores nativas de umbu preservadas. Essas áreas são utilizadas para o cultivo de lavouras temporárias e perenes de plantas alimentares e forrageiras.

Atualmente, a maioria das comunidades tradicionais de **Fundo de Pasto**, está localizada nos territórios de identidade **Sertão do São Francisco, Sisal, Piemonte Norte, Piemonte da Diamantina e Velho Chico**.

Politicamente estão representadas pela **Articulação Estadual de Fundo e Fecho de Pasto** e pelas centrais regionais que congregam e representam as associações locais.

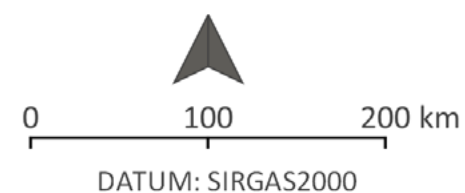
MUNICÍPIOS COM ASSOCIAÇÕES DE FUNDO E FECHO DE PASTO IDENTIFICADAS NO ESTADO DA BAHIA, 2020



● Associação de FFP georreferenciada

■ Município com Associação

Fonte da Base Cartográfica: SEI, 2017 - IBGE, 2017
Fonte dos Dados: GeografAR, trabalho de campo 2020
Elaboração: GeografAR, 2021





Diretrizes para criação de uma Fortaleza de SAT

As Fortalezas Slow Food possuem fortes conexões com produtos específicos, ao contrário das iniciativas de reconhecimento de SATs, que não se concentram em um único produto, mas sim em um sistema agrícola na sua totalidade, envolvendo a agrobiodiversidade, os conhecimentos tradicionais, a cultura e a paisagem.

A designação de SAT destaca os valores e as características específicas do(s) sistema(s) agrícola(s) que refletem sua relevância como local de importância global para o patrimônio agrobiocultural. O logotipo conjunto FAO-GIAHS não pode ser utilizado como rotulagem para fins comerciais.

Cada SAT reconhecido como GIAHS pela FAO ou como patrimônio imaterial pelo IPHAN, pode, no entanto, criar sua própria rotulagem para fins comerciais. Por este motivo é interessante promover a sinergia entre a abordagem de SAT e ferramentas de valorização como as Fortalezas Slow Food, cujos rótulos podem ser usados para fins comerciais, incluindo promoção de vendas e educação dos consumidores sobre as diferenças de qualidade territorial.

Semelhante às Fortalezas Slow Food, o GIAHS também se concentra nos agroecossistemas que têm um impacto positivo na conservação da biodiversidade e do patrimônio cultural. Cabe às Fortalezas do Slow Food destacar os produtos que resultam desses sistemas virtuosos de produção de alimentos, tornando-se assim uma ferramenta que permite aos consumidores e cozinheiros profissionais selecionar produtos alimentares que ajudam a manter os ecossistemas locais e a cultura tradicional.

Assim, embora desempenhem funções diferentes em escalas diferentes, há um grande potencial de sinergias entre os dois tipos de abordagem, principalmente quando são usados em conjunto de maneira complementar, de modo que uma ferramenta possa preencher as lacunas que outra não consegue preencher.

A rica biodiversidade brasileira associada à diversidade de ecossistemas e de povos tradicionais permite antever que existem diferentes formas tradicionais e engenhosas de cultivar a terra e de manejar e criar animais onde poderiam ser criadas Fortalezas de SAT. Pensando nisso, propomos diretrizes visando subsidiar futuras articulações de Fortalezas de SAT.

Proposta de diretrizes para articulação de uma Fortaleza de SAT

ETAPA 1 - aproximação com a comunidade e diagnóstico territorial

1. Aplicação do questionário de levantamento de informações territoriais, a ser preenchido por um representante da comunidade, com possível auxílio do técnico local e do/a facilitador/a do Slow Food.

Objetivo: confirmar se a comunidade tem perfil para integrar o programa Fortalezas Slow Food.

2. Série de atividades de campo - oficina apresentação do movimento Slow Food; oficina para familiarização com o conceito de SAT; diagnóstico rural participativo conduzido pelo/a facilitador/a.

Produto: protocolo de caracterização do SAT (mini dossiê).

ETAPA 2 - Inventariamento participativo da Cultura Alimentar

Procedimentos: série de atividades de campo com intuito de realizar um levantamento participativo dos alimentos e saberes-fazer/es/ofícios que compõem o SAT + oficina para formação da Comunidade Slow Food.

Produtos: **1)** Inventário dos alimentos (cultivados, coletados, criados, medicinais, receitas e técnicas de preparo) e ofícios relacionados ao SAT. **2)** Indicações de alimentos para a Arca do Gosto. **3)** Formalização da comunidade como parte da rede Slow Food Brasil.

ETAPA 3 - elaboração do Protocolo de Salvaguarda do SAT

procedimentos: série de atividades de campo, reuniões, oficinas e realização de grupo focal para sistematização dos acordos coletivos de uso comum e demandas internas para conservação dinâmica do SAT; formalização do protocolo.

produto: Protocolo de Salvaguarda assinado pelos membros da(s) comunidade(s), com projeção de 5 anos.

ETAPA 4 - celebração da Fortaleza SAT

Entrega do documento que identifica a Fortaleza Slow Food, dos postais e etiquetas narrativas.

Considerações finais

Neste documento procuramos contribuir no debate teórico-metodológico sobre o enfoque dos sistemas agrícolas tradicionais, envolvendo os temas de povos e comunidades tradicionais, estratégias de desenvolvimento territorial, patrimônio cultural imaterial, comunidades de fundo de pasto, entre outros. Buscamos ainda, estabelecer convergências com o movimento Slow Food e o seu programa Fortalezas Slow Food.

Acreditamos, assim, estar contribuindo para ampliação do entendimento sobre o enfoque de sistemas agrícolas tradicionais e das políticas de reconhecimento patrimonial, e, em simultâneo, promovendo sua aproximação com o programa Fortalezas Slow Food, como mais uma ferramenta importante na promoção do desenvolvimento territorial e, também, na luta pelo reconhecimento dos direitos territoriais, afirmação

de identidade, manutenção do modo de vida tradicional e salvaguarda da biodiversidade, proporcionando um diálogo com políticas públicas e outras iniciativas, nacionais e internacionais, de reconhecimento e valorização de SATs.

A elaboração de uma proposta de diretrizes para articulação de uma Fortaleza de SAT, surgiu a partir da demanda da Associação Slow Food do Brasil de incorporar esse enfoque em seus projetos, tornando-se possível por meio da realização do projeto *Slow Food na defesa da sociobiodiversidade baiana* (CAR/SDR/FIDA), que incorporou a construção da proposta e elaboração deste documento como uma meta do projeto.

O processo de construção da proposta proporcionou a mobilização de diversos agentes sociais, entidades locais e lideranças comunitárias, motivados pela possibilidade de construir e promover dinâmicas de desenvolvimento territorial com ênfase nos sistemas agrícolas tradicionais.

Sistemas Agrícolas Tradicionais e a rede Slow Food Brasil

por Gabriella Pieroni

Apesar de seu grande potencial, a abordagem por **Sistemas Agrícolas Tradicionais** é recente e vem se consolidando como enfoque para construção de políticas públicas integradas no Brasil. Do contrário, uma tradição conservadora e comumente chamada de “preservacionista”, que separa homem e natureza, cultura e meio ambiente, e porque não agricultura e culinária, além de não considerar o caráter dinâmico destas relações, vem pautando práticas e políticas de preservação ambiental, cultural e alimentar no país.

Esta alienação conceitual é análoga à desconexão entre produção e consumo de alimentos que está na origem do movimento **Slow Food**. Ela apenas aprofunda os limitantes enfrentados pelos grupos sociais

que detém, na base, o patrimônio alimentar brasileiro. A começar pela garantia de terras e territórios, passando pelas desigualdades socioambientais que causam descontinuidade no repasse de conhecimentos tradicionais associados à agrobiodiversidade, legislações sanitárias e mercados excludentes e chegando ao seu maior paradoxo que é a realidade da insegurança alimentar e nutricional em comunidades guardiãs de patrimônios alimentares.

É por isto que se torna tão relevante para o movimento Slow Food no Brasil a oportunidade aberta pelo projeto *“Slow Food na Defesa da Sociobiodiversidade e da Cultura Alimentar Baiana”* de se colocar como mais um ator nesta sinergia em favor de um olhar mais sistêmico, intersetorial e dinâmico para a salvaguarda do patrimônio alimentar brasileiro, partindo da virtuosa experiência na Bahia para se lançar a uma atuação mais abrangente no território nacional.

Ao colocar o programa Fortalezas Slow Food em diálogo com FAO, IPHAN, Embrapa, CAR e demais atores sociais que trabalham potencialmente o tema, integrando ações através de uma narrativa comum, a rede dá um passo estratégico em sua atuação. E chega com notável complementaridade às demais iniciativas, aportando acúmulos de tantas décadas na defesa de uma visão mais ampliada sobre a questão alimentar, que vai da terra ao prato, e também na construção social e acesso qualificado a mercados.

Sabemos que dentro do sistema socioeconômico hegemônico, conciliar mercado e preservação da vida, em suas diversidades naturais e culturais, é um desafio cotidiano que exige muita atenção, e o movimento Slow Food desde sua origem vem se colocando nessa tarefa e reflexão.

O passo dado através da presente iniciativa ainda vai além, quando avança na criação de bases metodológicas para se operacionalizar uma tipologia

específica de Fortaleza Slow Food voltada à realidade dos SATs. De forma pioneira, inspira um necessário ajuste nas diretrizes globais do programa, tornando-o sensível à conjuntura histórica e demandas contemporâneas do país.

Nesta direção, considera que além do olhar para o produto, técnica artesanal ou paisagem, é possível e desejável uma estratégia que alie a salvaguarda de diferentes referências bioculturais que coexistem nesses territórios através de um leque de produtos e serviços que podem ser ofertados de forma conjunta.

A abordagem por SATs contribui também nos casos em que as comunidades não apenas precisam, mas desejam se manter simultaneamente em diversas atividades laborais ao invés de se dedicarem a uma cadeia produtiva única. Ou seja, manter suas novas gerações envolvidas de forma criativa e inovadora em diferentes práticas ancestrais como a pesca, culinária, agricultura, criação de animais,

medicina, extrativismo, e tantas outras ligadas à conservação da agrobiodiversidade e de suas subsistências materiais e simbólicas. Em alguns casos, para qualificar um só produto, a comunidade pode vir a comprometer a segurança alimentar e nutricional, deixando de garantir produtos básicos à mesa e facilitando a entrada de alimentação processada e ultraprocessada em territórios secularmente abundantes de comida de verdade.

Por outro lado, a atualização destas tradições por tais juventudes criam espontaneamente uma gama de ativos com potencial para a geração de renda, enquanto salvaguardam alimentos em risco de extinção biológica ou cultural. Alguns deles podem ser: calendário de festejos tradicionais, turismo gastronômico e comunitário, projetos educativos e culturais de transmissão de saberes tradicionais, pesquisas participativas envolvendo agentes locais, artesanato com matérias-primas ligadas à produção de ali-

mentos, restaurantes comunitários, repartimento de benefícios advindo de acesso ao patrimônio genético e conhecimentos tradicionais associados, pagamento por serviços ambientais e culturais... Ativos estes que podem embasar uma gestão territorial sustentável amparada na ideia de SAT e apoiada pela diversidade de atores da rede Slow Food Brasil, o que para as políticas públicas aqui destacadas se articula em planos de salvaguarda do patrimônio imaterial (IPHAN) e/ou de conservação dinâmica (FAO/GIAHS).

A categoria Fortaleza de SAT, quando aplicada a casos que tem este perfil, pode contribuir para que o encontro entre produtores e co-produtores (consumidores) de alimentos, como propõe o movimento Slow Food, não impacte negativamente em modos de vida e de bem-viver seculares, mas atue em consonância. Tal compreensão vem sendo amadurecida de forma orgânica e gradual dentro da rede SFB nos últimos anos a partir de eventos, encontros e ações que mapeiam desafios de Fortalezas já existentes.

Considerando que uma grande parte delas se encontra em territórios indígenas e de PCTS e que outras tantas com enfoque no produto estão sobrepostas nos mesmos territórios com potencial SAT, como é o caso daquela do Butiá do Litoral Catarinense e dos Engenhos de Farinha Polvilhada de Santa Catarina. O tema motivou a criação, no ano de 2020, de um grupo de estudos e trabalho focado na abordagem por SATs, envolvendo pesquisadoras e ativistas da rede SFB.

Outra iniciativa que se soma neste caminho é a recente incorporação pela ASFB da ferramenta metodológica dos Inventários Culturais Participativos, proposta inicialmente pelo IPHAN no âmbito da Política Federal de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial, em seus projetos. Ela vem sendo adaptada ao trabalho de identificação e fortalecimento da cultura alimentar em comunidades tradicionais a partir de experiências piloto nos territórios indígenas Tremembé da Barra do Mundaú e Tabajara do Território dos

Inhamuns, ação realizada através do projeto “*Território e Cultura Alimentar no Ceará*”, uma parceria entre o FIDA, AKSAAM, UFV e ASFB em execução desde julho de 2020. Experiências estas que qualificam as diretrizes para Fortaleza de SAT lançadas neste documento e que se servem desta ferramenta metodológica em construção.

Além de nascer de demandas internas ao movimento, como vimos, a aproximação do programa Fortalezas Slow Food ao enfoque SATs também é provocada de fora, quando no I Prêmio BNDES SATs três das quinze ações premiadas são parceiras deste programa. São as iniciativas das Fortalezas do Umbu (BA), Pinhão da Serra Catarinense (SC) e Engenhos de Farinha Polvilhada de Santa Catarina (SC) que foram destacadas, compondo o que foi considerado o primeiro mapeamento de potenciais SIPAM/GIAHS no país.

Por fim, cabe dizer da importância desta iniciativa para dar vitalidade ao papel da rede **Slow Food Brasil** na atual luta pela soberania e segurança alimentar no Brasil, temática emergente que passa diretamente pela necessidade de práticas e políticas integradas e intersetoriais, presentes no **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**, instrumento de estado e da sociedade civil que atua em consonância com a abordagem conceitual aqui proposta.

Desejamos que este movimento em direção às futuras **Fortalezas de SATs** encontre eco e tenha uma fértil inserção na história da rede **Slow Food Brasil**, assim como para a salvaguarda de nossos tesouros do patrimônio alimentar brasileiro e comunidades guardiãs, cada dia mais ameaçados.

Referências bibliográficas

ALCÂNTARA, D. M.; GERMANI, G.I. As comunidades de Fundo e Fecho de Pasto na Bahia: luta na terra e suas espacializações. Revista de Geografia, DCG/NAPA, v. 27, n.1 jan/abr. Recife: UFPE, 2010.

ASSOCIAÇÃO SLOW FOOD BRASIL. Biodiversidade, Arca do Gosto e Fortalezas Slow Food: Um guia para entender o que são, como se relacionam com o que comemos e como podemos apoiá-las. São Paulo, 2018.

Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/2018/02/biodiversidade-arca-do-gosto-e-fortalezas/>

BIROCHI, R.; ROVER, O. J. SCHULTZ, G. O movimento Slow Food e os sistemas agroalimentares brasileiros. In: Alimentos bons, limpos e justos da Agricultura Familiar Brasileira. Florianópolis: Letras Contemporâneas, 2019. 224 p.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Diário Oficial da União, 8 fev. 2007. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Ato2007-2010/2007/Decreto/D6040.htm

CARVALHO, A.J.A.; TROILO, G. FERREIRA, M.H.S.; GAMA, E.V.S. Fundo de Pasto: o nosso jeito de (con)viver com o sertão. In: Comunidades Tradicionais de Fundo de Pasto: territórios de riqueza agrobiocultural e convivência com o semiárido. Salvador: Áttena, 2020. 117p.

COSTA, E. Ativação popular do patrimônio territorial na América Latina: teoria e metodologia. Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía, 26(2), 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.15446/rcdg.v26n2.59225>

DALLABRIDA, V. R. Patrimônio Territorial: Abordagens Teóricas e Indicativos Metodológicos para Estudos Territoriais. Desenvolvimento em Questão. ano 18, n. 52, jul/set, 2020.

EIDT, J. S.; UDRY, C. (ed.). Sistemas agrícolas tradicionais no Brasil. Coleção Povos e Comunidades Tradicionais, v. 3, Brasília, DF: Embrapa, 2019. 351 p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1109452/sistemas-agricolas-tradicionais-no-brasil>.

GOODMAN, D. The quality 'turn' and alternative food practices: reflections and agenda. Journal of Rural Studies, 19, 2003.

IBGE. Atlas do Espaço Rural Brasileiro. 2ª ed. Rio de Janeiro, 2020.

IPHAN. Departamento do Patrimônio Imaterial. Dossiê: O sistema agrícola do Rio Negro, Amazonas. Brasília 2010.

LITTLE, P. E. Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil: por uma antropologia da territorialidade. Anuário Antropológico, 28(1), 251-290, 2018

McMICHAEL, P. Regimes alimentares e questões agrárias. São Paulo/Porto Alegre: Unesp/UFRGS, 2017.

PECQUEUR, B. O Desenvolvimento Territorial: uma nova abordagem dos processos de desenvolvimento para as economias do sul. Revista Raízes, Campina Grande, v. 24, n. 1 e 2, p. 10-22, jan./dez. 2005.

PECQUEUR, B. A guinada territorial da economia global. EISFORIA, Florianópolis. 2006, p. 81-103.

SABOURIN, E; CARON, P.; SILVA, P.C.G. O manejo dos Fundos de Pasto no nordeste baiano: um exemplo de reforma agrária sustentável. Revista Raízes, Ano XVII, nº 20, 1999, pp.90 - 112.



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO RURAL

