

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Daniel Marco Bretz Sales

PATRIMÔNIO TERRITORIAL E CULTURA: o Requeijão de Prato como produto contributivo às estratégias de desenvolvimento no município de Lagoinha – SP

Taubaté – SP

2023

Daniel Marco Bretz Sales

PATRIMÔNIO TERRITORIAL E CULTURA: o Requeijão de Prato como produto contributivo às estratégias de desenvolvimento no município de Lagoinha – SP

Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do título de mestre em Planejamento e Desenvolvimento Regional do Programa de Pós-Graduação em Administração do Departamento de Gestão e Negócios da Universidade de Taubaté.

Área de Concentração: Planejamento e Desenvolvimento Regional

Orientador: Prof. Dr. Moacir José dos Santos
Coorientadora: Profa. Dra. Monica Franchi Carniello

Taubaté – SP

2023

**Sistema Integrado de Bibliotecas -SIBi
Universidade de Taubaté - UNITAU**

S163p

Sales, Daniel Marco Bretz

Patrimônio territorial e cultura: requeijão de prato como produto contributivo às estratégias de desenvolvimento no município de Lagoinha – SP/ Daniel Marco Bretz Sales -- Taubaté : 2023.
102 f. : il.

Dissertação (mestrado) - Universidade de Taubaté, Departamento de Gestão e Negócios, 2024.

Orientação: Prof. Dr. Moacir José dos Santos, Coorientação: Monica Franchi Carniello- Departamento de Comunicação e Negócios.

1. Planejamento regional. 2. Cultura. 3. Signos Distintivos. I. Carniello, Monica Franchi. II. Título.

CDD – 338.9

RESUMO

As dinâmicas socioculturais de determinado território, sendo este o espaço geográfico ocupado de uma sociedade, podem ser constituídas como signos distintivos territoriais e contribuir para o desenvolvimento regional. As manifestações dos elementos culturais estão inseridas na identidade territorial e, ao serem valorizadas, são alternativas econômicas ao desenvolvimento. A presente dissertação tem por objetivo identificar de qual forma, a partir das relações socioculturais, o requeijão de prato contribui para as estratégias de desenvolvimento do município de Lagoinha/SP. O estudo tem uma abordagem qualitativa de caráter exploratório. Os dados foram coletados mediante entrevistas semiestruturadas e analisados de acordo com a proposta metodológica apresentada nesta dissertação. Os resultados demonstram que o requeijão de prato, como uma manifestação cultural, é um bem coletivo com identidade territorial, pois articula vários atores da sociedade e colabora nas dimensões do patrimônio territorial. Por ser um alimento contributivo para estratégias no desenvolvimento local, deve ser preservado a partir de políticas públicas e valorizado pelos diversos atores e setores do município de Lagoinha.

Palavras-chave: Desenvolvimento territorial. Cultura. Signos distintivos. Território.

ABSTRACT

The sociocultural dynamics of a given territory, this being the geographical space occupied by a society, can be constituted as distinctive territorial signs, and contribute to regional development. The manifestations of cultural elements are inserted in the territorial identity and, when valued, they are economic alternatives to development. This dissertation aims to identify how, based on sociocultural relations, the requeijão de prato contributes to the development strategies of the city of Lagoinha/SP. The study has a qualitative approach of an exploratory nature. Data were collected through semi-structured interviews and analyzed according to the methodological proposal presented in this dissertation. The results demonstrate that requeijão de prato, as a cultural manifestation, is a collective good with territorial identity, as it articulates various actors in society and collaborates in the dimensions of territorial heritage. As it is a food that contributes to local development strategies, it must be preserved through public policies and valued by the various actors and sectors in the city of Lagoinha.

Palavras-chave: Regional Development . Culture. Distinctive Signs . Territory.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Componentes da dimensão cultural do Patrimônio Territorial	44
Quadro 2 – Relação dos incisos do Art.2 da Lei nº1077/21 com os componentes da dimensão cultural do Patrimônio Territorial	79

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Representação gráfica da Indicação Geográfica “Mantiqueira de Minas	32
Figura 2 - Representação gráfica da Indicação Geográfica “Terra Indígena Andirá-Marau”	33
Figura 3 – Representação gráfica da Indicação Geográfica “Canastra”	34
Figura 4 - Mapa das regiões administrativas do estado de São Paulo	48
Figura 5 - Mapa da Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte	49
Figura 6 – Mapa dos Escritórios de Desenvolvimento Rural (EDR) do estado de São Paulo	55
Figura 7 - Fluxograma das principais etapas de produção do requeijão de prato	61
Figura 8 - Divulgação da Festa do Requeijão de Prato	76
Figura 9 - Divulgação do requeijão de prato como Patrimônio Cultural Imaterial de Lagoinha	77
Figura 10 - Exemplificação do signo distintivo territorial para o caso em estudo	80

LISTA DE IMAGENS

Imagem 1 – Texturas do requeijão de prato de Lagoinha/SP	58
Imagem 2 – O Requeijão de Prato de Lagoinha/SP	59
Imagem 3 – Processo de cozimento da massa do requeijão de prato	70
Imagem 4 – Divulgação da venda do requeijão de prato pelos moradores locais	71
Imagem 5 - Utilização e venda do requeijão de prato pelos comerciantes locais	72
Imagem 6 – Modo tradicional de consumir o requeijão de prato	73

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	10
1.1 PROBLEMA	13
1.2 OBJETIVOS	14
1.2.1 Objetivo Geral	14
1.2.2 Objetivos Específicos.....	14
1.3 DELIMITAÇÃO DO ESTUDO.....	14
1.4 RELEVÂNCIA DO ESTUDO	15
1.5 ORGANIZAÇÃO DA DISSERTAÇÃO	16
2 REVISÃO DA LITERATURA	17
2.1 Cultura, identidade territorial e desenvolvimento.....	17
2.2 Produtos de origem, território e signos distintivos territoriais.....	28
2.3 Patrimônio Cultural: uma dimensão do Patrimônio Territorial.....	41
3 MÉTODO.....	46
3.1 Tipo de pesquisa.....	46
3.2 Área de realização.....	47
3.2 População e amostra	49
3.3 Instrumento(s).....	50
3.4 Plano para coleta de dados	51
3.5 Plano para análise de dados.....	52
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	55
CONSIDERAÇÕES FINAIS	83
REFERÊNCIAS.....	86
APÊNDICE A – ROTEIRO PARA ENTREVISTAS – PRODUTORES.....	95
APÊNDICE B – ROTEIRO PARA ENTREVISTAS – COMERCIANTES	96
APÊNDICE C – ROTEIRO PARA ENTREVISTAS - GESTORES.....	97
ANEXO A – PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP, UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ.....	98
.....	99

ANEXO B – LEI Nº 1077/21 – Requeijao de prato: patrimônio cultural imaterial da cidade de lagoinha, estado de São Paulo	101
ANEXO C – PL Nº 578/21 – Declara o município de Lagoinha como a "Capital do Requeijão de Prato" no Estado de São Paulo	102

1 INTRODUÇÃO

A alimentação é um campo de estudo diverso e amplo, visto sua ligação direta com a sobrevivência da humanidade e a busca necessária pelo alimento. As soluções encontradas para suprir esta demanda na proposta biológica, como também no conhecimento científico, possibilitam análises e reflexões diversas dentro dos campos de conhecimentos. No entanto, a necessidade de ampliar a pesquisa científica na linha do planejamento e desenvolvimento regional tendo como foco a alimentação e suas manifestações a partir do território, torna-se motivacional e desafiador ao evidenciar um produto alimentar como objeto de estudo.

Os levantamentos iniciais sobre possíveis produtos alimentares inseridos em determinado território incidiram sobre alimentos inseridos na cultura alimentar dos brasileiros, visto as premissas do recorte local e regional, bem como o alinhamento com a proposta da dissertação. Os alimentos identificados para a escolha foram caracterizados nos diversos grupos, dentre eles as proteínas animais, as oleaginosas, os cereais, as frutas e os legumes. Além dos alimentos in natura, os produtos obtidos pela manipulação e conhecimento técnico e empírico como azeites, farinhas diversas, embutidos e derivados do leite como o requeijão de prato.

A abordagem do território teve como seleção preliminar a Serra da Mantiqueira, o Vale do Paraíba Paulista e o alto da Serra do Mar. Porém, as pesquisas para seleção e recorte do território apresentaram o Vale do Paraíba com forte ligação histórica e cultural para a produção de leite, que poderia ser analisado através de diversos seguimentos - cultural, histórico, social e econômico - colaborando com a visão multidimensional do desenvolvimento regional. No entanto, ao relacionar o alimento leite com as práticas de comensalidade que sustentam as relações socioculturais, e identificar a sociabilidade presente em seus derivados, o requeijão de prato como produto dessas dinâmicas e sua produção no município de Lagoinha no estado de São Paulo foram selecionados.

Os produtos agroalimentares tradicionais reconhecidos pela sociedade, como o requeijão de prato e seus processos, são resultado das articulações de pertencimento e construções coletivas e podem ser caracterizados como reflexos da herança social. As relações socioculturais são construídas e alimentadas através e a partir do território. A relação social e cultural entre os indivíduos e diferentes grupos

sociais é permeada por valores e crenças que constituem o campo simbólico e por comportamentos e ações que estabelecem vínculos identitários.

Ao estabelecer uma relação direta com determinado território e as construções culturais em uma sociedade específica, um produto alimentar em sua trajetória histórica adquire características singulares não reproduzíveis e, desta forma, um efeito de autenticidade. Uma vez analisado pelo ponto de vista de um produto autêntico, o requeijão de prato, bem como sua realidade e seus significados, torna-se objeto de estudo desta dissertação (Gonçalves, 1988; Jokilehto, 2019).

As Indicações Geográficas (IG) são instrumentos legais que reconhecem um produto ou serviço cuja reputação, qualidade e características estão atreladas a um determinado território. O registro é concedido em conformidade com a Lei nº 9.279/96 que trata dos direitos e obrigações relativos à propriedade industrial, incluindo as IG, pelo Instituto de Propriedade Industrial (INPI) vinculado ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC).

Produtos ou serviços e suas qualificações no que tange aos selos de certificação, nas modalidades Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO), conforme prevê a Portaria/INPI/PR nº 4, de 12 de janeiro de 2022, constituem processos e objetos de estudos recentemente explorados com frequência pelo âmbito do desenvolvimento visto a especificidade territorial e a relação intrínseca com a origem.

As possibilidades de estratégias baseadas no posicionamento desse produto na forma de signos distintivos atrelados a um território específico, segundo Dallabrida (2020), são importantes contribuições para o desenvolvimento territorial e suas dinâmicas. A articulação de estratégias em processos organizados pelos atores sociais, a partir de uma identificação coletiva e associando cultura ao território, é premissa ao desenvolvimento territorial (Pecquer, 2005).

Ao analisar os componentes socioculturais de determinado território a configuração desses espaços demonstra o resultado de práticas específicas a partir de uma relação de identidade e pertencimento dos atores sociais. Como resultado das diversas práticas o desenvolvimento deve ser entendido em sua abordagem multidimensional e interdisciplinar (Santos *et al.*, 2012). A perspectiva do desenvolvimento ultrapassa a dinâmica meramente econômica e pretende

estabelecer “profundas mudanças nas estruturas e processos econômicos, sociais, políticos e culturais de uma dada sociedade” (Silva, 2003, p.09).

Os vários conceitos da cultura estão submetidos as relações e construções sociais (Claval, 2007; Miguel, 2021; Williams, 1992). A conceituação atual de desenvolvimento, ao entender essas articulações entre atores e suas atividades na busca pela qualidade de vida, deve apresentar propostas que analisem as dinâmicas socioculturais não somente pela frequência dos acontecimentos. Segundo Williams (1992) a análise das práticas sociais e as relações culturais, objetos de estudos do sociólogo cultural, deve abordar além das frequências dos fatos, as relações de conflitos, tensões e inovações que possam provocar mudanças reais, ou seja, efetivar o desenvolvimento em sua complexidade.

Para proteger e valorizar determinado território é necessário compreender e resguardar os ativos resultantes das dinâmicas culturais como os patrimônios, as tradições e manifestações culturais. O município de Lagoinha no estado de São Paulo tem como tradição a produção do requeijão de prato, produto alimentar com vínculo identitário e decretado pelo município como Patrimônio Cultural (Lagoinha, 2021). No entanto, as condições e competências para registro de um patrimônio cultural necessitam de análises mais profundas.

Este produto faz parte do hábito alimentar da região, o alto da Serra do Mar e pode ser reconhecido como signo distintivo de origem devido seu vínculo com o território na relação tríade: objeto, signo e interpretante (Bruch, 2011; Peirce, 2005). Ao identificar o requeijão de prato como um signo, a partir das reflexões de Peirce (2005), o produto alimentar tradicional representa algo na relação com o outro e, desta forma, é concebido de sentidos além da propriedade física inerente de um alimento.

Além das contribuições na concepção balizadora de signos pela Semiótica de Charles Peirce, é considerável para a fundamentação da relação tríade mencionada os estudos sobre linguística de Ferdinand de Saussure e suas concepções para o conceito de signos. Para este autor, os signos – nesta dissertação definido pelo requeijão de prato - estabelecem uma relação entre dois elementos, significante e significado, que se relacionam horizontalmente através da significação (Coelho, 2013; Milani, 2015).

Compreender os processos que envolvem a produção de um alimento tradicional e sua articulação entre diversos setores – econômico, cultural e social é

importante estratégia para o desenvolvimento: pela ação da coletividade, identificação cultural, aumento da qualidade de vida e perspectiva de crescimento econômico.

1.1 PROBLEMA

A análise da trajetória e o contexto sociocultural do requeijão de prato no município de Lagoinha/SP a partir da produção, distribuição e consumo, bem como os diferenciais que o definem como um produto autêntico associado a um território, pode contribuir para estratégias de articulação para o desenvolvimento local (Vieira, 2008).

As práticas e manifestações culturais atreladas à determinado território, como construções específicas para tornarem produtos ou serviços distintivos, conferem a estes potenciais para certificações de origem, como as Indicações Geográficas. A procedência peculiar dos produtos agroalimentares tradicionais, com características e qualidades próprias, está ancorada nas particularidades do território e, a construção deste, resulta da estruturação das dinâmicas socioculturais e suas características.

Os produtos alimentares são recursos produzidos e provenientes da relação com o território, e neste sentido, estabelecem articulação com a concepção de patrimônio. A proteção e valorização dos patrimônios, nesta dissertação pela dimensão cultural, contribuem nas perspectivas de abordagens quanto ao desenvolvimento territorial. Os patrimônios culturais podem ser abordados pela perspectiva do patrimônio territorial.

Ao considerar o requeijão de prato um produto alimentar autêntico, busca-se caracterizar a sua originalidade, mas que não é estática. Visto a necessidade da utilização para sobrevivência e reafirmação durante sua trajetória histórica enquanto um alimento tradicional produzido e consumido entre as gerações, possui um significado excepcional (Vieira, 2008).

Desta forma, esta dissertação busca responder a seguinte problemática: ao caracterizar o contexto, seus atores e setores, na produção, distribuição e consumo do requeijão de prato no município de Lagoinha, qual a contribuição deste produto alimentar para as estratégias de desenvolvimento local?

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo Geral

Identificar de qual forma, a partir das relações socioculturais, o requeijão de prato contribui para as estratégias de desenvolvimento do município de Lagoinha/SP.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Identificar os principais atores e suas contribuições na produção, distribuição e consumo do requeijão de prato.
- Relacionar os produtos de origem ao desenvolvimento territorial a partir da concepção de signos distintivos e da certificação de Indicação Geográfica.
- Analisar a importância das dinâmicas culturais na formação da identidade cultural e as relações com o patrimônio cultural e territorial.

1.3 DELIMITAÇÃO DO ESTUDO

Essa dissertação delimita-se, pelo estudo de caso, a compreender a ênfase de um produto alimentar específico, o requeijão de prato, pela relação de identidade coletiva na dinâmica territorial e sua importância para o desenvolvimento no município de Lagoinha/SP no alto da Serra do Mar. Pela capacidade de articular diferentes atores sociais, produtores, comerciantes, consumidores locais e visitantes, é relevante sua participação e contribuições nas relações socioculturais.

O produto alimentar tradicional está ancorado na sociedade através das práticas alimentares que derivam das relações sociais e culturais das comunidades (Franzoni, 2016). Assim, a obtenção de certificações de origem e a construção de parâmetros para identificá-lo com um patrimônio cultural possibilita compreendê-lo em seus processos e articulações. Para tal, o estudo de caso proposto tem sua coleta de dados na pesquisa de campo associada ao material bibliográfico e documental selecionado.

O município de Lagoinha encontra-se no estado de São Paulo na Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte que compreende 39 municípios (São

Paulo, 2022). Devido a importância da bacia leiteira no Vale do Paraíba, maior região produtora do estado, os produtos derivados do leite, como o requeijão, são alimentos amplamente consumidos (Oliveira, 2017). No entanto, a dissertação delimita-se ao estudo específico do requeijão de prato e, devido as suas peculiaridades no município em questão, foi decretado pela prefeitura como Patrimônio Cultural Imaterial.

1.4 RELEVÂNCIA DO ESTUDO

O registro e demarcação de um espaço geográfico específico permite estabelecer análises e compreender de forma mais relevante as dinâmicas territoriais. A cultura, segundo Geertz (2008), é uma análise das *teias de significados* que surgem das diversas relações. As relações sociais e culturais de determinado território são características identitárias importantes na formação desse espaço bem como os alicerces que justificam a demarcação.

Os componentes socioculturais refletem as práticas e processos de uso e apropriação pelo homem de uma região específica, pois são o contexto da relação entre identidade, tradição e inovação. Estudar um produto alimentar que deriva das práticas de apropriação do espaço, como a forte produção leiteira da região mencionada anteriormente, confere significado as relações socioculturais estabelecidas e permite analisar sistematicamente as construções e formações identitárias.

As Indicações Geográficas (IG) são instrumentos de proteção e valorização (Belas 2012; Fernandes e Pedreira 2013; Nierdele 2009) de um território estabelecido podendo as *teias de significados* serem registradas e passíveis de manutenção e preservação, produzindo bens de consumos exclusivos. Compreender e analisar os componentes culturais atreladas à determinado território, a partir de produtos exclusivos, contribui para definir potencialidades para registros de salvaguardas de um bem coletivo e distintivo.

Ao estabelecer um quadro de análise baseado nas dimensões socioculturais e suas relações com o patrimônio, pelo viés da cultura e desenvolvimento territorial é possível identificar a relevância dessas dimensões. Ademais, demonstrar a importância sociocultural para o desenvolvimento do município de Lagoinha além do fator econômico e projetar parâmetros para que uma cultura local possa ser

preservada e condizente com o desenvolvimento possível através de certificações e registros legais.

1.5 ORGANIZAÇÃO DA DISSERTAÇÃO

A presente dissertação está organizada em quatro partes de acordo com a seguinte ordem:

A primeira parte refere-se à introdução contextualizando a temática e justificando a sua escolha para elucidação sobre o problema e os objetivos propostos nessa dissertação. Nessa seção serão abordados o objetivo principal e os específicos como metas a serem alcançadas; a delimitação do estudo com o recorte definido; a relevância do tema proposto e a importância de suas contribuições; e a organização do projeto demonstrando sua estrutura.

No segundo momento será apresentada a revisão da literatura que apresenta a fundamentação teórica para suporte e validação da dissertação. Os conceitos abordados estão relacionados a temática proposta balizando possíveis definições, evoluções conceituais e acompanhando a linha de raciocínio da discussão. Serão apresentados pontos de vistas dos autores sobre estudos relacionados à: território, patrimônio territorial e signos distintivos; cultura, identidade e comunidade; e a relação dos componentes socioculturais com o desenvolvimento.

Na terceira seção será apresentada a metodologia da pesquisa para alcançar os objetivos propostos, tipo de pesquisa, área de realização e população, critério amostral e instrumento a ser utilizado bem como plano de coleta e análise dos dados. E na quarta parte será descrito os resultados parciais alcançados com os desfechos dos dados primários e secundários.

Posterior as quatro partes descritas será apresentada as considerações finais, as referências utilizadas para fundamentação, os apêndices e anexos.

2 REVISÃO DA LITERATURA

A revisão de literatura irá apresentar o embasamento teórico desta dissertação. Os conceitos apresentados são relacionados a cultura, desenvolvimento e território. Ademais, na relação entre cultura e território será discutida a noção dos signos distintivos e os selos de certificações de origem, como as Indicações Geográficas.

2.1 Cultura, identidade territorial e desenvolvimento

As possíveis conceituações sobre a cultura podem ser as mais diversas e complexas e sua definição é condicionada as diferentes áreas do conhecimento. Sua perspectiva quanto ao desenvolvimento é um fator a ser considerado para o expandir os estudos e integrar de forma mais profunda a ideia de desenvolvimento, sendo primordial nos debates atuais sobre identidade e desenvolvimento territorial.

Antes de refletir, para este estudo o conceito de cultura, uma reflexão preliminar acerca do termo e sua utilização: os equívocos no uso da palavra. Para Tilio (2009), ao discutir os significados acerca do tema, deve-se entender que alguns equívocos no uso da palavra antecedem à sua conceituação. Os equívocos são relativos ao uso do termo no singular e com “c” maiúsculo. Quanto ao primeiro equívoco, a visão simplista de uma única cultura não reflete a heterogeneidade de seus indivíduos. E o segundo equívoco, ao denominar cultura com “c” maiúsculo, o termo estaria subjugado as produções intelectuais e artísticas. No entanto, este conceito apesar de válido, não seria único.

O entendimento para esta dissertação do termo cultura está alinhado à identidade territorial e as questões sobre o desenvolvimento, que serão discutidas adiante. Para tal, o uso mais recorrente da palavra não será em maiúsculo. No entanto, o termo aparece diversas vezes no singular e não pretende expressar uma forma reducionista da sua significação – ao avaliar o conceito de cultura pela antropologia, Sachs (2005, p.160) afirma categoricamente: “é claro que a palavra cultura deve ser usada no plural”, o que será diagnosticado após as discussões aqui apresentadas. O termo usado no singular é justificável, visto que as discussões e análises desta dissertação discorrem sobre a composição do termo e sua complexidade.

O caráter multidisciplinar do desenvolvimento é balizador das concepções apresentadas a seguir acerca da ideia de cultura em diversas áreas do conhecimento. Em consonância com a significação destacada para esta dissertação, a cultura será apresentada por diferentes vieses como da antropologia, economia, geografia, sociologia e história. A necessidade de buscar em diversas fontes a significação do termo cultura demonstra a complexidade de definição para esta dissertação. De toda forma, a construção para entendimento e definição do termo reflete as análises para embasamento do estudo.

Segundo Eagleton (2003) filósofo britânico, a partir do ponto de vista etimológico, o termo cultura tem sua origem na natureza. O autor afirma que a raiz latina da palavra é *colere* e exprime que o termo “pode significar tudo, desde cultivar e habitar até prestar culto e proteger” (p.12). Neste sentido, o termo pode adquirir outras conotações além do cultivar, que serão discutidas a diante. Ainda para o filósofo, a palavra cultura provoca uma difusão entre o que está predisposto e o que é criado. Outros contrastes provocados por esta palavra são constantes, como na afirmação de que a cultura é o ponto de intersecção entre inovação e tradição:

Tradição porque constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modicam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades (Montanari, 2008, p.27)

O termo cultura, segundo Willians (1992) é excepcionalmente complexo e estava relacionado no começo com o nome de um processo, ou seja, cultura como cultivo ou criação/reprodução de vegetais e animais, e por extensão o conceito de cultura da mente humana relacionado à cultivo ativo. Essa noção reafirma a ideia do cultivar no processo de treinamento humano em domínio da “tendência natural ao crescimento” (Willians, 2011, p.18). Observa-se nesse contexto, que, além da ligação direta do conceito inicial com a natureza, o conceito está atrelado a intelectualidade humana, afastando de certo modo a ligação simplesmente orgânica do conceito.

Uma vez definida a origem do termo cultura, duas contribuições na linha histórica foram importantes para o surgimento do conceito de cultura. Uma das primeiras tentativas em explicar o termo cultura é do antropólogo britânico Edward Tylor que caracteriza a dimensão coletiva da cultura e alega ser o resultado da

sociabilidade dos homens (Morgado, 2014; Tilio, 2009). Neste sentido, apesar da contribuição histórica relevante, é possível verificar o reducionismo conforme os possíveis equívocos apresentados no uso da palavra.

Em outra perspectiva, a segunda contribuição é do antropólogo alemão naturalizado nos Estados Unidos Franz Boas. A sua compreensão em relação à cultura partia da pluralidade dos povos, e a crítica quanto a cultura humana deveria estar apoiada nos distintos casos e suas particularidades, não baseada em um modelo comum (Boas, 2005). Essa posição é crucial pois reflete um posicionamento baseado nos estudos do antropólogo em solo americano e sua contribuição para conceito de cultura, em contrapartida as reflexões dos autores europeus.

O uso atual da palavra cultura surgiu, segundo Willians (2011), do pensamento inglês durante a Revolução Industrial. Para o autor algumas palavras fundamentais, que refletem as mudanças na maneira de pensar e, portanto, criticar as questões sociais, políticas e econômicas, surgiram na língua inglesa no final do século XVIII entre elas a palavra “cultura”. A trajetória histórica de significação da palavra cultura é tão importante quanto o primeiro momento do surgimento visto a “afirmação crescente de todo um modo de vida, não apenas como uma escala de integridade, mas como uma maneira de interpretar toda nossa experiência comum” (Willians, 2011, p.20).

Uma das discussões pertinentes para interpretação do conceito de cultura é a relação do termo com a natureza. Essa relação é inerente visto a origem do termo e sua evolução e pode ser refletida através da dicotomia natureza x cultura. Ao analisar as questões relativas à geografia cultural, Claval (2007) alega que a cultura representa o meio em que os homens se relacionam com a natureza. Essa relação é possível devido ao saber e conhecimentos que permitem ao coletivo satisfazer suas necessidades.

O historiador Massimo Montanari (2008) coloca essa dicotomia como ponto central na discussão sobre comida e cultura. Segundo o autor, relacionar a comida com natureza é ambíguo, pois as bases de valores alimentares não são determinadas por uma “naturalidade” e sim produtos de processos culturais que o homem elabora e administra. Neste mesmo sentido alinha-se a ideia inicial de Tylor, que identifica a cultura como resultado das relações humanas e rompe com a ideia de aquisição natural (Laraia, 2001).

Essa reflexão é fundamental para as discussões aqui apresentadas, visto que o objeto de estudo é um produto agroalimentar e sua relação com as dinâmicas socioculturais. Apesar do termo cultura ter origem na relação direta com a natureza, é uma concepção preliminar que não corresponde ao desenvolvimento do conceito. Nos processos culturais a alimentação é um estudo pertinente e o “eixo ao redor do qual as diferentes culturas estruturam a sua vida prática assim como muitas de suas representações” (Carneiro, 2003, p.21).

Os conceitos evoluem na condição espaço-tempo, como o conceito de cultura. Nos espaços, como na concepção ainda no século XVIII dos ingleses e alemães, a ideia do termo cultura era plural e entendida como a configuração dos “modos de vida global de um povo”. No entanto, o termo na evolução com base no tempo derivou-se para outras questões mais modernas, e os elementos formativos das “culturas”, termo no plural – baseado na “cultura vivida”, ganharam importância frente a concepção antiga generalista que concebia a cultura de forma singular e não parcial (Williams, 1992).

Nas reflexões mais modernas acerca da cultura e relevantes para este trabalho, dois conceitos enriquecem a construção do referencial: relativismo cultural e hibridismo cultural. No final do século XIX a concepção de cultura para Boas (2005) tem como fundamentação o relativismo e está baseado na ideia que a visão de mundo dos seres humanos tem sua perspectiva a partir da cultura que foi criada. O relativismo cultural supera a condição de cultural no singular, foi usado então o termo culturas, e permite enfrentar as questões humanitário provocadas pela diversidade cultural.

Já no século XX outro aspecto fundamental que prevalece nas questões sobre o conceito de cultura, segundo Canclini (2001), é o hibridismo cultural. Este conceito está alinhado as ideias dos impactos da globalização e as misturas étnicas, bem como as fusões em diversas áreas como a alimentação e as expressões artísticas. O modernismo cultural da América Latina é baseado no conflito de interesses e temporalidades, como as relações entrecruzadas com os povos indígenas e as fases colonizadoras europeias em contraposição a necessidade de exploração da realidade local (Canclini, 2001; Carneiro, 2003).

Desta forma, compreende-se que o conceito de cultura é alterado não somente pelas ideias propostas pelos autores e novas pesquisas, mas pela noção estratégica de representação que cada cultura apresenta a partir de determinado território, como

também na proporção de concepções e conhecimentos entre o velho e o novo mundo e suas particularidades.

A cultura associada aos modos de vida, resultado de processos sociais de ordem econômica e política, pode ser entendida como uma “cultura vivida”. Nos estudos sobre a sociologia da cultura, Williams (1992) analisa a relação entre as atividades determinadas “culturais” e as demais formas de vida social. Nessa relação propõe duas dimensões: a) idealista – o trabalho intelectual que manifesta os interesses e valores essenciais de um povo e; b) materialista – caráter conhecido de uma ordem social e suas manifestações culturais.

Em consonância à esta mesma concepção, Miguel (2021) ao relacionar cultura, território e desenvolvimento econômico entende que a cultura pode ser entendida através de duas principais noções: a primeira sobre a caracterização coletiva que expressa a força intelectual e o talento adquiridos pelos homens durante sua história – relação com a dimensão idealista; e a segunda noção evidencia a relação com o território, o espaço geográfico delimitado, de onde deriva todas as atividades econômicas e portanto, as manifestações culturais – relação com a dimensão materialista.

Após o desenvolvimento histórico apresentado e as contribuições de diferentes autores sobre a evolução no conceito de cultura, os estudos apresentados pelo antropólogo brasileiro Roque Laraia enriquecem as reflexões e ajudam a estruturar a aplicação do complexo conceito. O autor apresenta, em diferentes capítulos de sua obra, as maneiras de atuação da cultura e, para finalidade desta dissertação, algumas são destacadas (Laraia, 2001): a) a cultura condiciona a visão de mundo homem – “a ordem moral e valorativa...são produtos de uma herança cultural” (p.68); b) os indivíduos participam diferentemente de sua cultura – “nenhuma pessoa é capaz de participar de todos os elementos de sua cultura” (p.80); c) a lógica própria da cultura – “a coerência de um hábito cultural somente pode ser analisada a partir do sistema a que pertence” (p.87); d) a cultura é dinâmica – “existem dois tipos de mudança cultural: uma que é interna, resultante da dinâmica do próprio sistema cultural, e uma segunda que é o resultado do contato de um sistema cultural com um outro” (p.96).

Assim, as diferentes formas do exercício da cultura, apresentadas por Laraia (2001), balizam os conceitos fundamentais desta dissertação - a ideia de cultura baseada nas dimensões materiais e simbólicas, as diferentes posturas e

comportamentos sociais, o limite de absorção e as interações dos indivíduos com sua cultura, a presença de um sistema que permite uma cultura ser analisada dentro da sua própria lógica e a constante mudança dos sistemas culturais. Visto que a construção do conceito é complexa e, no entanto, deve ser caracterizada da melhor forma para que sirva de balizamento para os estudos apresentados. Neste sentido adota-se o seguinte conceito de cultura:

A cultura é a soma dos comportamentos, dos saberes, das técnicas, dos conhecimentos e dos valores acumulados pelos indivíduos durante suas vidas (...). A cultura é herança transmitida de uma geração a outra. (...) que mergulha no território onde seus mortos são enterrados e onde seus deuses se manifestarem. Não é portanto um conjunto fechado e imutável de técnicas e de comportamentos (Claval, 2007, p.63).

O conceito destacado é amplo e ancorado nas definições da Organização das Nações Unidas (ONU). A cultura é resultado das relações sociais sendo um conjunto específico de bens materiais, intelectuais e emocionais, que delimitam os sistemas de valores, crenças, tradições baseadas no modo de viver e estilo de vida de determinada sociedade ou grupo social (UNESCO, 2001).

Ao interpretar a cultura, com uma nova dinâmica a partir do ponto de vista da semiótica, Clifford Geertz afirma ser ela uma teia de significados que o homem teceu e, ao associar à ciência antropológica dos seus estudos, entende que esta ciência deve ser interpretativa e buscar significados (Morgado, 2014). Para Geertz (2008), “a cultura é pública porque o significado o é” (p.9) e, portanto, significar a cultura é compreender que as relações entre os indivíduos produzem sentidos e relações de identidade que são refletidos e expressos pela cultura. Refletir sobre o conceito de cultura expresso através da semiótica, colabora para este estudo na análise de sua significação – elementos e articulações serão analisados a diante pela perspectiva conceitual sumariamente pela Linguística e aprofundamentos pela Semiótica.

Ao significar a cultura, segundo Tilio (2009) o antropólogo francês Claude Lévi-Strauss a define como um conjunto de sistemas simbólicos que buscam representar o contexto social e a realidade física, além da relação entre ambas e dos próprios sistemas entre eles. Ainda, segundo o autor, os antropólogos procuram padrões recorrentes – totalidade - em determinados grupos para entender os significados culturais e sendo esta totalidade representada pela “unidade de um grupo a partir de

significados contextualizados criados e compartilhados por esse grupo, fazendo com que o grupo se identifique” (p.40).

Na cultura de uma sociedade, para agir de uma forma aceita pelos seus semelhantes, o indivíduo tem que saber ou acreditar dentro de regras sistemáticas estabelecidas por determinada sociedade. Definir as dinâmicas socioculturais específicas de determinada sociedade é a premissa para identificar e dimensionar parâmetros e indicadores culturais (UNESCO, 2009).

A relação de identidade e pertencimento dos indivíduos através da cultura (Claval, 2007; Geertz, 2008; Laraia, 2001;) é uma característica primordial na ligação com o território e, conseqüentemente, nas análises pertinentes ao desenvolvimento. Para Santos (2007) a identidade está condicionada a percepção de pertencimento em relação àquilo que nos pertence. Uma vez que, conforme analisado, a cultura é representada como produto das relações socioculturais e compreendida através de um sistema, a compreensão das identidades atreladas à determinado território é fundamental para as reflexões sobre o tema.

A relação da identidade com a cultura, a identidade cultural, foi analisada de forma categórica pelo economista Celso Furtado. Segundo Bolaño (2015), ao analisar o conceito de cultura pelos estudos do economista na perspectiva do desenvolvimento, Furtado demonstra a importância da organização coletiva na busca de uma identidade cultural própria. As ações de responsabilidade coletiva também são defendidas por Quinto *et al.* (2021) na construção de uma identidade cultural (p. 2115): *“en casi toda interacción, los actores deben considerar a otros actores para determinados cursos de acción, por lo que la influencia de la interacción es mutua.”* Percebe-se que, ao buscar uma identidade cultural comum, os membros da coletividade o fazem pela relação de semelhança, ponto relevante discutido até aqui sobre o conceito de cultura e sua representatividade.

A identidade coletiva é produzida dentro da sociedade e as relações entre seus indivíduos, que se restringe a determinado território ou espaço geográfico ocupado (Santos, 2007). Portanto, podemos relacionar nesta proporção a identidade, produto da cultura, com o território, sendo este o local das dinâmicas socioeconômicas. Na construção dos territórios, espaço das relações sociais e das apropriações coletivas, as construções simbólicas e as identidades culturais são delimitadas territorialmente (Flores, 2006).

A partir desta compreensão, os territórios possuem uma identidade, e servem de recorte como neste estudo. Segundo Davel e Santos (2018) a identidade territorial resulta de uma construção social. As relações de determinada sociedade e suas especificidades são elementos constituinte dos territórios e esta construção é:

(...) processada individual e coletivamente de forma a reorganizar seu significado a partir de tendências sociais e projetos culturais enraizados e sua estrutura social, bem como em sua visão de tempo e espaço. Uma vez que a identidade nasce das relações sociais e que não existe relação social que paire descolada da dimensão territorial, o território é um elemento crucial para as construções identitárias. Território e identidade, portanto, influenciam-se mutuamente (Davel e Santos, 2018, p.13).

Ao relacionar a cultura com o território, este um espaço geográfico determinado onde estão ancoradas todas as atividades econômicas, Miguel (2021) equivale a importância do setor econômico ao setor cultural para as atividades econômicas no desenvolvimento territorial. Desse modo, se a cultura e seu patrimônio são determinantes nos fluxos econômicos e contribuem no processo de desenvolvimento, constituem um capital potencial para o sistema econômico – capital cultural: um ativo da expressão de bens materiais e intangíveis de determinada sociedade e conseqüentemente um fenômeno econômico (Miguel, 2021).

No entanto, ainda que seja possível entender a cultura um ativo econômico capaz de gerar desenvolvimento por este fim, a cultura de ser analisada na perspectiva do desenvolvimento em sua própria forma, conforme a proposta desta dissertação. Ao entender, a partir da concepção de cultura, o quadro sociocultural de determinada sociedade e suas dinâmicas é possível pensar em estratégias para o desenvolvimento.

Uma das conseqüências das análises aqui propostas, é compreender a relação entre cultura e desenvolvimento. Essa relação foi examinada pelo economista polonês Ignacy Sachs (2005), que afirmava ser a cultura, e a realidade de cada nação, essencial nos projetos de desenvolvimento e alega que “o desenvolvimento nacional é necessariamente um ato de cultura” (p.159). Para o economista, esses dois conceitos, cultura e desenvolvimento, estão “situados na intersecção de várias disciplinas, que conquistaram um lugar central nas ciências sociais do século XX pelo seu caráter holístico e pluridimensional” (p.151).

As afirmações destacadas demonstram a necessidade de compreender a cultura como indissolúvel nas questões do desenvolvimento e a importância das discussões aqui traçadas. Corroborando com esta ideia, ao debater sobre o desenvolvimento econômico regional, Vieira e Santos (2012, p.346) alegam que a cultura, em um recorte regional, “é definida por questões institucionais e sociais, e os fatores que podem ser considerados essenciais para a melhora da qualidade de vida em uma determinada região, podem não ter impacto semelhante em outra”. Ou seja, a cultura deve ser apreciada e analisada de acordo com as particularidades regionais, pois dessa forma, torna-se mais assertivo as propostas de desenvolvimento.

A afirmação de Sachs quanto ao carácter do conceito de desenvolvimento, demonstra que, o entendimento deste conceito deve apresentar uma perspectiva multidimensional e interdisciplinar (Santos *et al.*, 2012). Estes autores analisam o processo de construção do conceito de desenvolvimento, pela perspectiva histórica, e ao compreender seu significado, entender as consequências e projeções do desenvolvimento. Segundo Santos *et al.* (2012), uma vez que o conceito nasce na biologia – transformação pela potência genética, ele é associado ao final do século XVII – após a transição da vida em sociedade, à uma noção de sociedades desenvolvidas, ou seja, aquelas que produzem seu próprio bem-estar.

As definições quanto ao desenvolvimento, como o conceito de cultura, evoluíram em trajetória histórica. Segundo Sachs (2005), o surgimento da moderna teoria do desenvolvimento aconteceu em meados do século XX, durante uma transformação radical na geopolítica mundial. A dimensão econômica, propriamente o crescimento econômico – até a segunda guerra mundial crescimento e desenvolvimento econômico foram considerados sinônimos (Prata, 2015) - a partir das concepções da economia clássica, foi durante algum tempo condicionada como a ideia principal e premissa fundamental ao desenvolvimento.

As análises e reflexões (Sachs, 2005; Santos *et al.*, 2012; Vieira e Santos, 2012) demonstram que o desenvolvimento em definições contemporâneas, deve ir além das questões meramente econômicas, e a preocupação deve estar ancorada em questões políticas, sociais, culturais, psicológicas e alinhadas aos valores de cada sociedade. A percepção e debate sobre os valores de cada localidade ou as possíveis aglomerações entre distintas sociedades, constituem o conceito de desenvolvimento regional.

Segundo Prata (2015), as teorias sobre o conceito de desenvolvimento regional alegam que, a partir de forças externas, uma reação em cadeia influencia demais atividades econômicas. Entretanto, para Pellin (2019), a relação é endógena e parte da capacidade de mobilização dos ativos regionais pelos diferentes atores. Desta forma, a participação ativa e interação entre os indivíduos impulsionam o processo de transformação dos diversos setores: econômico, social e político.

As percepções quanto ao desenvolvimento foram evoluindo historicamente. Para Paglioto (2016), a transição da noção do desenvolvimento econômico para a de desenvolvimento humano e sustentável, é estruturada pela assimilação da dimensão cultural. A importância da cultura e sua relação com o desenvolvimento está diretamente ligada ao tratamento dado por organizações e programas como a UNESCO, o PNUD e o Banco Mundial que começam a definir uma agenda internacional para alinhamentos e estratégias. A dimensão cultural é parte essencial do desenvolvimento humano ao preservar as tradições e valores sociais em consonância com os direitos humanos (Paglioto, 2016). Os organismos internacionais possuem papel de destaque na articulação entre cultura e desenvolvimento demonstrando a importância de coordenação operacional entre órgãos públicos e de interesse coletivo.

O contexto sociocultural de determinada localidade, a partir da ideia de desenvolvimento humano, está na concepção que este desenvolvimento é caracterizado pelas atividades sociais e culturais:

A abordagem sociocultural enfatiza que a atividade humana é mediada e nela tem sido investigado o desenvolvimento humano dentro das práticas culturais dos grupos, que supõem o uso de diferentes formas de mediação. A partir desta orientação, entende-se que os mediadores – instrumentos, signos, práticas culturais – são carregadas de significação cultural. Importante ainda ressaltar que os mediadores são ao mesmo tempo utilizados, construídos e transformados pelo grupo cultural (Ribas e Moura, 2006, p.130).

Uma vez que a cultura é reflexo das relações sociais institucionalizadas e das relações interdependentes entre seus indivíduos que são representantes ativos da construção socioeconômica, a importância da participação política no desenvolvimento constitui necessidade fundamental e orientadora. Se a cultura é prerrogativa necessária as reflexões pertinentes e competentes ao desenvolvimento,

deve-se ampliar a formulação de políticas culturais alinhadas as necessidades para o desenvolvimento cultural (Silva, 2007). O ponto de partida é a percepção das diferenças culturais, mobilização dos agentes sociais e participação ativa das populações.

Segundo Pitombo (2016), o binômio cultura e desenvolvimento, que já foram incompatíveis, na atualidade são conceitos alinhados pelo eixo da potente diversidade cultural. Neste sentido, a valorização da cultura é um potencial vetor para o desenvolvimento. Para apoiar esse discurso é necessário políticas culturais “seja no plano discursivo-conceitual, seja no plano da intervenção mediante a implantação de programas e ações voltados para o fomento da diversidade cultural e dos mercados de bens simbólicos” (p.235).

Para dar embasamento as políticas econômicas que impulsionam a sociedade, as teorias do desenvolvimento são discussões pertinentes, no entanto, a participação popular é necessária para um planejamento contínuo, ocupação dos espaços e, conseqüentemente, participação no processo de crescimento (Prata, 2016). Para que as políticas de desenvolvimento possam ser autênticas e eficientes, segundo Bolaño (2015) é necessário que a sua força derive dos ideais de uma coletividade, “e se uma coletividade não dispõe de órgãos políticos capacitados para interpretar suas legítimas aspirações, não está aparelhada para empreender as tarefas do desenvolvimento” (*apud* Furtado, 1973, p.42).

A produção de alimentos é um fator considerável nas políticas de promoção ao desenvolvimento. Segundo Depoint e Preiss (2020), o sistema alimentar hegemônico baseado nos programas de desenvolvimento do século passado, resultaram na desestabilidade socioeconômica defasando as dinâmicas culturais e os agentes protagonistas da produção alimentar. As certificações de qualidade, como as Indicações Geográficas, ao proteger na origem os componentes socioculturais, podem constituir uma perspectiva no processo de realocização alimentar e a revisão necessária desse sistema hegemônico, alinhado a perspectiva de desenvolvimento territorial.

O território e suas dinâmicas como resultado das relações socioculturais específicas em uma determinada sociedade, são espaços de análises e estudos pertinentes ao desenvolvimento regional. As analisar os componentes culturais específicos que caracterizam este espaço, como os produtos alimentares, é possível

verificar uma identidade territorial e estabelecer uma originalidade, no sentido do diferencial como também na fonte ou origem geográfica, de resultados a partir de processos produtivos sejam eles produtos ou serviços.

2.2 Produtos de origem, território e signos distintivos territoriais

Os produtos de origem são resultados de um processo exclusivo e estão diretamente ligados ao seu ambiente específico de produção. Esses produtos são reconhecidos e respeitados por suas qualidades e características com identidade própria, ancorados a um território específico e a sua relação com a comunidade onde foram produzidos (Ruschel, 2019).

A distinção na origem de produtos está condicionada as características de qualidade do mesmo bem como a localização de produção, o que vai diferenciá-lo de acordo com contextos específicos. Ao analisar como os produtos de origem no Brasil são valorizados, segundo Vitrolles (2013), esta qualidade está ancorada em alguns fatores essenciais a começar pela natureza (descendente ou ascendente) que é considerada uma forte premissa para estratégias de qualificação e diferenciação. Outros fatores apresentados pelo autor, que sustentam as características desses produtos, aconteceu de modo progressivo no desenvolvimento do Brasil e sua agricultura é o conceito de vínculo à origem – fatores como “apropriação local dos territórios e da construção de identidades específicas” (p.152).

A identidade própria que reflete e sustenta determinado território teve o conceito apresentado anteriormente de identidade territorial. Neste caso, ao destacar um produto agroalimentar resultado dessa identidade é possível compreender sua origem e características únicas. Desta forma, se os produtos de origem podem representar uma identidade territorial e as dinâmicas de determinada sociedade, as análises sobre as formas de proteção e valorização são pertinentes para este estudo.

Como a distinção dos produtos de origem está amparada nas características de qualidade, a definição dessa ideia é fundamental para a reflexão. O entendimento sobre a qualidade permite os produtos serem qualificados em função de seus diferenciais. Para Nierdele (2013), a noção de qualidade teve mudanças conceituais notáveis. Na era da revolução industrial era fragmentada e podia ser considerada inerente ao produto. No final dos anos 1990, a qualidade é percebida pela construção

de diversos atores sociais, visto a reorganização dos sistemas de produção e consumo a partir da noção sociocultural dos produtos nos territórios. Neste sentido, o conceito é atrelado a perspectiva territorial a partir de construções também subjetivas. Para o autor, amparado pelas considerações de Claire Cerdan, a qualidade deve ser baseada em quatro fases: características inerentes ao alimento, percepção do consumidor por um elemento subjetivo, construção social e julgamento coletivo.

O conceito de autenticidade para produtos de origem é uma perspectiva que busca entender a capacidade de aderência e confirmação das características de qualidade. Ao estabelecer que um produto é autêntico, parte-se da ideia apresentada por Vieira (2008) que foi estabelecida no “teste de autenticidade” exigido pela UNESCO, na década de 70, aos itens integrantes da Lista de Patrimônio Mundial. A autora afirma que o conceito estaria atrelado ao valor e significado excepcional, e, portanto, de importância atemporal. Além, autenticidade tem relação com o que é verdadeiro, ainda que as verdades são passíveis de discussões.

As discussões pertinentes ao conceito de autenticidade relacionado a algo verdadeiro, é interpretada por Jokilehto (2019) a partir da ideia de que tal alegação é simplória. Para o arquiteto o conceito tem diferentes significados de acordo com o contexto (a palavra tem origem no grego e latim e não existente necessariamente em outras linguagens), as diversidades culturais e as propostas de avaliação do que é autêntico. A originalidade, outro termo relacionado à autenticidade, pode apresentar o retorno à fundação/início de algo, mas não se limita à esta concepção visto que, as mudanças e adaptações para preservação de algo autêntico, podem ser necessárias. Além, a autenticidade não está ligada somente aos valores materiais, e, portanto, a ligação subjetiva colabora para as noções sobre o conceito (Jokilehto, 2019). Assim, a autenticidade de um produto alimentar que estabelece neste estudo está relacionada aos diversos níveis de valorização e reconhecimento: sua originalidade – retorno às origens e constante modificações, valor atemporal, significação coletiva e concepção simbólica.

Produtos agroalimentares podem ser caracterizados como produtos de origem, visto que, a necessidade atual da realocação alimentar, ao sugerir valorização das dinâmicas culturais e sociais, deve analisar os territórios enquanto espaços de desenvolvimento (Depoint e Preiss, 2020). Segundo Cerdan (2009), a promoção de produtos baseados nas suas qualidades e origem através da aplicação de dispositivos

de qualificação, são norteadores para revisão do discurso sobre diversidade biológica e cultural dos territórios. Para este autor, apesar das falhas e dificuldades processuais, é possível através das Indicações Geográficas ter uma nova visão sobre o território sem comprometer a biodiversidade e a riqueza cultural. Ainda, valorizar a identidade ancorada em uma especificidade local.

As Indicações Geográficas (IG) são certificações oficiais para produtos e serviços de origem, que atestam características peculiares baseados no território e, conseqüentemente, nas dinâmicas socioculturais. Para Bruch (2008) os produtos absorvem especificidades, sejam elas naturais (paisagem) ou humanas (cultura), de determinada origem (região) e, por isso, são diferenciados. Desta forma, a autora afirma que as IG têm por finalidade proteger esses produtos e o consumidor, ao assegurar a procedência do consumo.

Esta modalidade de proteção ocorre desde a era Romana e na antiga Grécia, e surgiu na Europa há mais de três séculos. A proteção de um determinado território reconhece a associação entre a qualidade de um produto e seu meio de produção – a natureza, os conhecimentos técnicos, e as tradições locais. Ao proteger a propriedade intelectual por meio de certificações, os territórios buscam desenvolvimento através da exploração dos seus recursos como ativos econômicos (Maiorki e Dallabrida, 2014; Vianna *et al.*, 2021).

A trajetória histórica dos marcos legais sobre as IG, bem como as definições conceituais e processuais, tem como registro fundamental a Convenção de Paris. Segundo Vianna *et al.* (2021), a necessidade de proteger a propriedade industrial e intelectual além de seus territórios, apesar de não utilizar o termo Indicação Geográfica, efetivou nessa convenção o primeiro acordo multilateral para proteção das “indicações de origem” e “denominações de origem”. Os autores afirmam que o termo Indicações Geográficas está fundamentado em 1994 pelo *Agreement on Trade – Related Aspects of Intellectual Property, Rights* – TRIPS e reconhecido pelo Organização Mundial do Comércio (OMC).

A regulamentação no Brasil das IG está prevista na Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, que dispõe sobre os direitos e as obrigações relativas à Propriedade Industrial, incluindo as Indicações Geográficas, esta disciplinada no Título IV, nos Art. 176 a 182 (Brasil, 1996). O registro é concedido pelo Instituto de Propriedade Industrial (INPI) vinculado ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior

(MDIC). Na referida Lei, apesar de não compreender a definição do que é uma IG, os artigos 177 e 178 dispõem sobre as duas modalidades legais possíveis (p.11):

Art. 177: Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

Art. 178: Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

No Brasil estão registradas 102 Indicações Geográficas, das quais 78 Indicações de Procedência e 24 Denominações de Origem, sendo o Sudeste a região com mais IG com um total de 37 e o estado de Minas Gerais com maior número de registro com um total de 16 IG (INPI/SEBRAE, 2023). As diferenças entre as modalidades podem ser referenciais quanto as qualidades dos produtos de origem percebidas pelas IG, sendo a Indicação de Procedência (IP) relativa à notoriedade e reputação e a Denominação de Origem (DO) relativa às características qualitativas (Nierdele, 2013). Para a legislação vigente, não existe hierarquia e grau de importância legal sobre as diferentes modalidades, visto que ambas são consideradas IG. No entanto, conforme mencionado, a percepção de qualidade pode sofrer interferência de acordo com a modalidade.

Em um estudo de caso sobre a Indicação de Procedência “Mantiqueira de Minas” (Figura 1) registrada em 2011 e seu impacto no desenvolvimento territorial, caracterizou-se o território pela sua produção de café. Segundo Sobrinho, Guedes e Castro (2019), o café da Região do Cerrado Mineiro registrou a IP em 2005 e a DO em 2013, atestando com esses dados que a mudança de modalidade é aceitável e evolutiva. Portanto, compreende que qualificação está ancorada nas dinâmicas territoriais, e são passíveis de alterações. Neste estudo os atores concluem que a obtenção do certificado de IP, embora necessite de contínuas melhorias no processo de produção do café, contribuiu para melhorias econômicas - geração de renda e potencialização do turismo, cultural – preservação do saber coletivo e social – e

melhoria da qualidade de vida. A IG Mantiqueira de Minas foi reconhecida como DO em 2020 (INPI/SEBRAE, 2023).

Figura 1: Representação gráfica da Indicação Geográfica “Mantiqueira de Minas”



Fonte: INPI/ SEBRAE (2023)

Em contraponto à pesquisa anterior, no sentido de obtenção do selo e a variação da modalidade, o estudo de caso sobre a Denominação de Origem “Terra Indígena Andirá-Marau” (Figura 2) registrada em 2020 avaliou, pela metodologia proposta pelo Sebrae, os pontos de melhorias e de satisfação da operacionalização da certificação. Neste caso, segundo Paulo, Barbalho e Mafra (2022), o guaraná nativo tem características únicas devido “ao bioma local e o saber-fazer” do povo indígena com seu modo próprio de cultivo e obtenção do produto” (p.362). Observa-se que a primeira modalidade concedida foi de DO, pois o produto está ancorado em características qualitativas. Entre os resultados obtidos os autores compreendem que, apesar do registro ser relativamente recente, é necessária mais promoção da IG e parcerias públicas e privadas. No entanto, o registro trouxe como ponto positivo o aumento da reputação e procura pelo produto, o que viabiliza uma maior confiança do consumidor e perspectiva positiva para o futuro. Este estudo demonstra a necessidade de participação dos diferentes atores sociais, e que a percepção de qualidade, ainda que ancorada em um produto DO, deve ser estimulada.

Figura 2: Representação gráfica da Indicação Geográfica “Terra Indígena Andirá-Marau”



Fonte: INPI/SEBRAE (2023)

A participação de atores diversos, bem como instituições públicas e privadas, no processo de obtenção e manutenção das Indicações Geográficas são fundamentais para consolidação da eficiência nestes processos. Alinhado ao objeto de estudo desta dissertação, o Requeijão de Prato, destaca-se dessa forma um estudo pertinente sobre outro derivado do leite, o Queijo Canastra. O estudo apresentado por Bastos, Consoni e Mesquita (2019) afirma que as certificações de origem contribuem de forma inovadora para as dinâmicas territoriais e amplificam a participação coletiva. Para os autores, a IG Canastra (Figura 3) apoiada por um conjunto de relações – pessoas, produto, território e instituições permitem estabelecer uma associação entre o conhecimento científico e tradicional. Neste sentido, identifica-se nos selos de origem para um produto alimentar a preservação das manifestações culturais a partir das relações socioculturais e participação social ativa.

Figura 3: Representação gráfica da Indicação Geográfica “Canastra”.



Fonte: APROCAN

Algumas contradições e controvérsias podem ser destacadas em relação às certificações de origem Indicações Geográficas. Ao analisar os entraves para implantação de uma IG no estado do Ceará, Silva *et al.* (2022), alegam que as questões são de ordem prática e técnicas. Os autores discorrem sobre variáveis a partir de três questões básicas: falta de entendimento e articulação entre as instituições envolvidas, dificuldade em cumprimento com as normas técnicas estabelecidas no registro das IG e escasso apoio governamental para promoção e divulgação das IG. Ainda que a valorização e promoção das IG são caminhos para o desenvolvimento territorial, os entraves são impasses concretos nessa possibilidade.

As Indicações Geográficas são selos de uso coletivo que garantem exclusividade aos produtores beneficiados e estão relacionados a uma origem geográfica. Para Niederle (2009) esse espaço geográfico específico qualifica bens imateriais associados a uma identidade territorial sendo uma estratégia que “ênfatiza o enraizamento sociocultural do produto no território onde este é produzido, explorando ativos intangíveis”. Esse contexto que legitima as manifestações e identidades culturais é abordado de forma semelhante por Belas (2012) ao relacionar o uso desse mecanismo para a “proteção de produções coletivas, históricas e localizadas” e “garantir adequadas repartições de benefícios aos detentores de modos de fazer, preservados e transmitidos ao longo das gerações”.

Ao analisar as IG pela perspectiva dos mercados agroalimentares, Niederle (2013) demonstra que estas certificações dinamizam socialmente os mercados através de três processos: a) formação de uma rede de atores sociais associados à

novos circuitos de produção e consumo – produtores, consumidores, organizações públicas, etc.); b) a organização dessa rede é ancorada na organização e estabilidade provocada por um arranjo institucional – leis, normas, regulamentos, etc.); c) a definição e aceitação da regulamentação deve ser amparada por uma orientação específica em relação a qualidade que as certificações devem comunicar ao consumidor. Percebe-se que, apesar do autor considerar as tratativas pelo viés do mercado, a articulação entre diversos atores e organizações, demonstra a dinamização sociocultural do território.

As abordagens quanto aos mecanismos de proteção como as IG, em relação ao desenvolvimento, apontam sua importância no aspecto econômico: promoção da dimensão socioeconômica do território, efeito indireto em outros setores da econômica, aumento do turismo, agregação de valor à produtos, expansão de mercado e aumento na produção (Fernández, 2012; Maiorki e Dallabrida, 2014; Pellin; Curadi, 2018). Neste sentido, as IG como ferramentas de diferenciação e diversificação de produtos oferecem uma vantagem competitiva para pequenos produtores, uma vez que o sistema alimentar hegemônico controla as cadeias produtivas e de distribuição (Silva *et al.*, 2009).

No entanto, as articulações mais pertinentes ao desenvolvimento territorial e sua abrangência social coletiva devem ser relacionadas a manutenção sociocultural, garantido um desenvolvimento não excludente, preservação e valorização das culturas locais. (Nierdele, 2009; Santos; Valente; Medeiros, 2019; Sautier, 2011). Essas questões pertinentes ao desenvolvimento territorial, também são percebidas com o reconhecimento de um IG, como a preservação do patrimônio cultural e natural (identidade), fortalecimento do capital social (governança e associativismo) e valorização da biodiversidade local (Pellin e Curadi, 2018).

A percepção do produtor em relação a manutenção sociocultural, segundo Bruch (2008), é baseada em objetivos propostos pelo registro das IG. Além de agregar valor ao produto comercializado com o selo, garante a permanência das pessoas no local concretizando o “reconhecimento de um lugar como originário de um determinado produto, que se encontra impregnado da história daquela região e do povo que a habita, da sua cultura, reputação e constância” (p.9). Porém, segundo Vasconcellos e Martins (2019), ainda é necessário realizar mais estudos para verificar

se a obtenção e manutenção das IG realmente protege os saberes locais ao longo do tempo, as tradições e cultura das localidades.

As certificações de origem estão vinculadas a uma localidade e estas podem ser definidas através da perspectiva conceitual de “território”. Ao discutir as possibilidades do desenvolvimento territorial a partir da obtenção de IG para produtos e a relação com o território pode ser entendida:

(...) quando um território possui um produto ou serviço com diferencial e que este possa ser declarado como IG, são gerados impactos não somente aos produtores e à cadeia produtiva ligada ao produto com IG, mas para todo território circundante (Maiorki e Dallabrida, 2014, p.23).

Sobre a concepção das IG ligadas a este “território circundante”, Niederle (2009) sustenta a potencialidade das certificações na composição da “cesta de bens” defendida por Pecquer (2001). Este, defende que um produto com qualidade territorial agrega valor também a outros produtos da mesma localidade, sustentando assim a hipótese sugerida na ideia de “cesta”. Consequentemente, o consumidor consome um contexto baseado em uma construção social, sustentado na relação de identidade cultural e especificidades dos produtos. Esse contexto sociocultural é estruturado pela relação entre indivíduos e instituições que compartilham recursos dentro de um espaço físico identificável, ou seja, um território (Pecquer, 2001).

Pela concepção de espaço proposta por Santos (2006, p.12) como “um conjunto indissociável de sistemas de objetos e sistema de ações” é possível analisar o espaço e seus “recortes espaciais, propondo debates de problemas como o da região e o do lugar” e pelo resultado da conjugação desses sistemas é possível entender o presente, sendo este a transição entre passado e futuro. Na relação tempo-espaço, o autor identifica o acontecer social – relação entre os atores e ações, que apesar de se dar simultâneo é composto de temporalidades diferentes – em eventos sucessivos e concomitantes.

Desta forma o território é produto das relações sociais, construídas a partir de diferentes temporalidades, contribuições individuais e coletivas e, portanto, identificadas neste contexto como vida social (Santos, 2006). Segundo Haesbaert (2012, p.11) o espaço-território pode ser compreendido e analisado:

(...) através do qual se produzem símbolos, identidades, enfim, uma multiplicidade de significados que operam em conjunto com funções estratégicas, variando conforme o contexto em que são construídos.

Este espaço geográfico que participa ou compõe, direta e indiretamente, nossa relação cotidianas (...) é o grande universo (...) em que procuramos desenhar nossos “territórios alternativos”.

Percebe-se que, embora o lugar seja compreendido através de relações distintas com o tempo ou território, a convergência dos autores em relação a ideia de espaço geográfico é sustentada na concepção de um produto das rel(ações) socioculturais materiais e imateriais (objetos) pertinentes à determinado contexto ao qual Haesbaert denomina “territórios alternativos”. Para Haesbaert (2012) o sentido dos territórios alternativos é uma proposta para entender melhor sua capacidade democrática de construção e desvincular das estratégias políticas e econômicas dominantes sobre a apropriação do espaço. A partir desta visão, as estratégias devem buscar propostas “minoritárias de convivência social e a um referencial indispensável para a articulação e/ou preservação de identidades coletivas diferenciadoras” (p.14).

Em consonância com essa ideia, a concepção de território, segundo Santos (2007), vai além da relação entre os sistemas naturais e materiais. Nesta pesquisa, o conceito balizar do território é definido pelo autor, que estabelece a noção de “território usado” e não o território em si (p.14): “o território usado é o chão mais a identidade” sendo esse lugar “fundamento do trabalho; o lugar da residência, das trocas materiais e espirituais e do exercício da vida”. Portanto, a condição humana e suas relações na apropriação do território são as diretrizes nas reflexões sobre os espaços ocupados.

A estratégia humana de adaptação e que gera o contexto fruto dessas relações socioculturais é denominada territorialidade. Esta é socialmente construída e essencial para o entendimento na relação sociedade e espaço pois, ao organizar o espaço, é possível entender e analisar os processos e atribuir-lhes sentidos (Sack, 1986). Para este autor e geógrafo, o território é a delimitação de uma área geográfica e, uma vez constituída pelas dinâmicas sociais “pode ser usado para conter ou restringir, bem como para excluir” (1986, p.21).

Neste sentido, acrescenta-se as discussões deste estudo a ideia de que o território é espaço das relações de poder onde os conflitos são permanentes. Ou seja, as relações socioculturais são balizadas por tensões contínuas e controle de determinados grupos. Para Raffestin (1993), a transformação do espaço em território se baseia na ideia de que toda relação é ponto de surgimento do poder e este poder é somente potencialidade sem a população. Desta forma, considera-se aqui o território

como espaço de dinâmicas socioculturais não homogêneas, e que deve ser analisado e entendido sobre as diferentes formas de expressão social e cultural.

O território pode ser considerado então como um espaço geográfico construído, ou seja, dado pela “harmonia forçada entre lugares e agentes neles instalados” (Santos, 2006, p.154). As práticas de territorialidade surgem dessa “harmonia forçada” representadas também pela relação natureza e sociedade e formatam um território a partir das relações de pertencimento e identidade dos indivíduos na organização social desse espaço (Dallabrida, 2020). A relação de unidade entre natureza e sociedade também é descrita por Saquet (2009, p.81) ao definir o território como “produto de ações históricas que se concretizam em momentos distintos e sobrepostos, gerando diferentes paisagens” e o espaço “correspondente ao ambiente natural e ao ambiente organizado socialmente”.

Em contrapartida ao território como espaço concreto, para Haesbaert (2012, p.149) os territórios como “espaços concreta e/ou simbolicamente dominados/apropriados” refletem muito além das possibilidades concretas, físicas e materiais pertinente ao campo da Geografia, e expressam manifestações simbólicas de referência identitária, coletiva e específica, que fortalece uma identidade territorial. Sobre a apropriação dos espaços e a expressão dos vínculos identitários exclusivos de determinado território, segundo Heidrich (2012), a identidade territorial apoia discursos e ações que demonstram a realidade territorial. As certificações de origem, a se tratar das IG, são sustentadas através das suas especificidades territoriais e vínculos identitários refletindo as dinâmicas socioculturais do território.

A relação das Indicações geográficas e o território, alinhados sobre a perspectiva da origem, pode ser analisada sobre a ideia dos signos. Segundo Vianna *et al.* (2021), a Organização Mundial de Propriedade Intelectual (OMPI) define as IG como um signo usado em produtos com qualidade e características ligadas à sua origem geográfica, e, portanto, esse signo identifica um determinado local. Ao associar os signos à possibilidade de distinção ou identificação de um produto, os autores adotam o termo signos distintivos e estes “estão diretamente ligados à possibilidade de se estabelecer relação de identidade” (p.16).

Os signos que caracterizam produtos distintos são atribuídos de valores e possuem como propósito a diferenciação. Nesta concepção, ao descrever a trajetória dos signos distintivos no Brasil, Bruch *et. al* (2022) afirmam que as Indicações

Geográficas são exemplos de signos distintivos coletivos, que representam algo para seu interlocutor e devem ser protegidos. Desta forma, pode-se analisar as Indicações Geográfica sob forma de signos distintivos oferecendo possibilidade para caracterizar a distinção da qualidade de produtos alimentares baseados em suas origens.

A evolução das sociedades para o mundo de cultura digitalizada, exprime novas formas de comunicação e identificação. Assim, os signos adquirem uma grande importância na estruturação social. Para Dallabrida (2019a), visto a transição da sociedade dos objetos para a sociedade dos signos recentemente, faz-se necessário revalorizar os territórios e os signos distintivos territoriais podem ajudar na possibilidade de evolução do desenvolvimento territorial. A partir desta concepção o signo estabelece uma relação constante entre produto e território, com benefícios mútuos.

As representações do contexto social e cultural que diferem um território dos demais e, portanto, possui uma identidade territorial, podem ser traduzidas através de signos/sinais sendo estes, representações de objetos materiais ou imateriais (Bruch, 2011). Quando os signos estabelecem diferenciação em relação aos seus semelhantes e estão relacionados a um território específico, o termo utilizado passa a ser signos distintivos territoriais. As IG são situações estabelecidas por lei no Brasil que caracterizam produtos com especificidade territorial e diferenciação no mercado, sendo então consideradas signos distintivos territoriais (Dallabrida, 2019b).

Segundo Milani (2013), a concepção de signos, a partir dos ensinamentos da Linguística de Ferdinand de Saussure, é uma representação social e pertence à coletividade. Para o autor, ao estudar a comunicação pelo contexto da sociedade, Saussure identificou que os signos são entendidos através de convenção coletiva. Neste sentido, os signos são estruturas que identificam algo como também seu conceito através de uma relação socialmente pré-estabelecida. Para Saussure (2006), a composição do signo deve ser entendida pela relação entre significante e o significado. De modo geral, significante é a imagem sensorial do signo e significado é o conceito que o signo exprime. Estes estudos são fundamentados na perspectiva da linguagem, no entanto, um produto pode ser apresentado como um signo, ele será composto da imagem sensorial (significante) percebida pelo cérebro e pelo conceito ou ideia (significado) que esse signo gera.

Na discussão da doutrina dos signos, a Semiótica, busca-se o conhecimento para compreender a ideia dos signos distintivos e então, associados ao território para efeito conceitual dessa dissertação. Segundo Pierce (2005) o signo deve representar algo para alguém e existe uma tríade de signos indispensáveis ao raciocínio: o ícone, o índice e o símbolo. Nesta dissertação interessa a expressão e compreensão do símbolo. O símbolo significa um objeto, como os produtos alimentares, e permite uma conexão por “associação de ideias” entre o produto e seu caráter significado. Para Pierce, o símbolo deixa de ser signo se não existe um interpretante, sendo essa “a natureza de um signo, e particularmente de um signo que se torna significativo por uma característica que reside no fato de que será interpretado como signo” (2005, p.76). Portanto, ao entender um produto alimentar como símbolo, este deve traduzir suas próprias características por definição do pensamento.

Segundo Bruch (2011) a constituição de signos permite representar e interpretar a realidade. E para articulação dos conceitos até aqui levantados, a autora propõe uma análise a partir da interpretação do que se denomina “signo distintivo de origem”. Este se comporta como símbolo que representa um objeto (origem geográfica) e o interpretante (produtos e consumidor), sendo o signo a interpretação significativa que determinado objeto tem para o interpretante. Pode-se interpretar, segundo a autora, da seguinte forma a relação:

- a) Objeto: é o local, o terroir, a cultura e a tradição, os fatores naturais e humanos que compõem a origem geográfica.
- b) Signo: representa tudo o que constitui essa origem geográfica.
- c) Interpretante: é remetido àquela composição da origem geográfica a partir do objeto ao ver o signo.
- d) Produto: este que acompanha o signo, visto pelo interpretante, representa o resultado de fatores humanos e naturais de uma determinada região combinados de maneira única.

Ao entender um contexto sociocultural a partir dos signos distintivos de determinado território, pode-se destacar seu diferencial e enfatizar sua importância no mundo globalizado e homogêneo, possibilitando avanços em termos do desenvolvimento territorial. Neste entendimento, identificar e revalorizar os signos distintivos, representação da sua origem e distinção desta, podem ser uma estratégia relevante (Bruch, 2011; Dallabrida, 2019b).

2.3 Patrimônio Cultural: uma dimensão do Patrimônio Territorial

O território é o espaço onde acontecem as manifestações culturais, como as ações objetivas das práticas de relação social, e a dimensão simbólica de representatividades coletivas. A cultura quando valorizada compõe estratégias positiva ao desenvolvimento territorial (Flores, 2006; Vecchiatti, 2004). Portanto, ao preservar e compreender as dinâmicas culturais e seus produtos, como o requeijão de prato, as possibilidades ao desenvolvimento são ampliadas.

A cultura está ligada à alimentação através dos modelos e a práticas alimentares, estes são resultados de trocas entre diferentes culturas que traduzem as mudanças e adaptações técnicas, relações entre os homens, bem como as preferências pelos gostos particulares e coletivos (Montanari, 2008). Para este autor, essa relação entre cultura e alimentação é a definição de cultura alimentar que, ao representar uma identidade coletiva, transmite (p.183) “valores simbólicos e significados de naturezas variadas (econômicos, sociais, políticos, religiosos, étnicos, estéticos, etc.)”. Portanto, as culturas alimentares podem compor estratégias positivas ao desenvolvimento.

Para Vecchiatti (2004) a cultura, além das construções sociais, tem uma capacidade criativa capaz de influenciar a sociedade na perspectiva de soluções alternativas. Essa concepção parte do entendimento que as comunidades, ao ajustarem a noção de identidade coletiva e valorizá-la, são capazes de influenciar o desenvolvimento do território. A valorização da cultura, uma identidade coletiva, segundo Belas (2013), parte do protagonismo dos seus autores nos processos de produção e desenvolvimento. Em suas análises sobre a proteção do território através das IG e a relação com a salvaguarda e valorização dos patrimônios, a organização social evidencia a dimensão histórico-simbólica.

A partir dessa consideração, os patrimônios estão relacionados à identidade e seu reconhecimento deve estar balizado pelas relações sociais, conforme analisado anteriormente sobre cultura e desenvolvimento. Desta forma, a aceitação social justifica os parâmetros do patrimônio (Salinas, 2020). Este autor, analisa o patrimônio além da justificativa social, sendo um sistema com relação interdependentes dos seus elementos e características sustentáveis, pois ao revisar o território, articula diferentes recursos.

Neste sentido os recursos de determinado território devem ser protegidos, pois são produzidos neste espaço e são balizadores para a ideia de patrimônio. Ainda, a força social que expressão uma identidade, é reforçado por Coelho (2017) ao defender o conceito de patrimônio baseado em uma construção social e alegar que “é bastante natural que tomemos patrimônio e identidade como componentes da mesma equação” sendo que “institucionalizar o patrimônio reforçaria a identidade individual e coletiva” (p.66).

Visto que, as identidades ancoradas nas dinâmicas socioculturais representam uma determinada cultura, faz-se necessário estabelecer a relação entre cultura e patrimônio. Segundo o IPHAN (2014), a seleção dos patrimônios, a patrimonialização, está sujeita a eleição de bens culturais que foram elencados de acordo com critérios específicos, e, portanto, valores diferentes dos demais. Entende-se desta forma que a cultura e suas manifestações culturais, julgadas pelas comunidades detentoras, podem ou não serem consideradas como patrimônio. No entanto, ainda que possa gerar exclusão de bens culturais, ao patrimonializar um bem, este é preservado e valoriza o seu contexto sociocultural. Os conflitos sociais podem ser destacados também neste contexto, demonstrando as relações de poder como resultado da articulação social (Raffestin, 1993; Sack, 1986).

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) é o órgão responsável por proteger os bens culturais materiais e imateriais fazendo a gestão, através dos marcos legais, do Patrimônio Cultural Brasileiro e do Patrimônio da Humanidade, que são reconhecidos pela Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (UNESCO). A Constituição Federal de 1988 e o Art. 216 são as diretrizes nas questões legais sobre o Patrimônio Cultural Brasileiro, este constituídos pelos “bens de natureza material ou imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência a identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira” (Brasil, 1988). Neste sentido, o conceito destacado de patrimônio para este estudo, representa os bens culturais resultados das dinâmicas socioculturais e suas representações materiais e simbólicas.

O registro dos patrimônios culturais e sua salvaguarda devem encontrar respaldo nas comunidades representantes dos contextos patrimonializados. Para que a noção atual de Patrimônio Cultural estivesse balizada pela representação social, foi necessário alinhamento estratégico entre instituições brasileiras como o IPHAN e

órgãos internacionais como a Unesco. As parcerias para o registro de patrimônios são necessárias no processo de desenvolvimento, apesar que, as políticas públicas para salvaguarda do Patrimônio Cultural são deficientes e expressão desigualdades no cenário nacional (IPHAN, 2014).

Outra dimensão conceitual determinante para os produtos oriundos das relações socioculturais com o território é a ideia de patrimônio territorial, que é ancorada pela ideia do desenvolvimento em múltiplas formas. Esses produtos (recursos) quando reconhecidos adquirem certa notoriedade (ativação), e conseqüentemente, constituem ativos que devem ser valorizados como patrimônios (Prats, 2005). Para este autor, a ativação dos patrimônios e seus sistemas de representação é posterior a ideia de patrimonialização, processo resultado de construções sociais distintas, mas complementares e sucessivas. Desta forma a ativação é um processo interno que depende das relações sociais e vontades políticas, e outro fator a ser considerado são “externalidades culturais” que representa o ideal de cada sociedade, e, portanto, os valores que devem ser preservados.

Segundo Toribio (2016), o desenvolvimento territorial amparado por vertentes variadas – social, cultural e ambiental, é sustentável. Ao integrar território e desenvolvimento, o Patrimônio Territorial, este é dimensionado além do crescimento econômico, pois é resultado da associação entre recursos naturais e culturais. Os recursos são fatores ainda subutilizados e devem ser ativados pela perspectiva do território, constituindo ativos territoriais (Dallabrida, 2020).

Dessa forma, percebe-se o vínculo entre patrimônio e território, gerando o conceito de Patrimônio Territorial:

Conjunto de ativos e recursos, materiais e imateriais, que se acumularam ao longo da história num determinado território, representados pelo sistema produtivo e de infraestrutura, o ambiente natural, a formação humana e intelectual, as expressões culturais e a cultura empresarial, os valores sociais, as configurações de associativismo e as redes de relações, além das institucionalidades públicas, sociais e corporativas, presentes num determinado território (Dallabrida, 2020, p.26).

O vínculo entre patrimônio e território possibilita, por uma visão inovadora que resulta em uma nova configuração territorial, que o espaço seja analisado além da visão econômica (Dallabrida, 2020). Uma das dimensões do patrimônio territorial proposta por este autor é a cultura. Os componentes do patrimônio cultural são:

valores e códigos de conduta, bens culturais e cultura empresarial. No entanto Carniello, Santos e Pimenta (2022) apresentam uma proposta metodológica para dimensão cultural do território a partir dos fundamentos de Dallabrida mais completa conforme o Quadro 1.

Quadro 1: Componentes da dimensão cultural do Patrimônio Territorial.

Componentes	Descrição
Valores e códigos de conduta	<ul style="list-style-type: none"> -Promoção e respeito das diversidades, biodiversidades e diferenças por meio do fortalecimento da Democracia cultural; -Institucionalização de políticas locais de atenção aos grupos e pessoas mais vulneráveis, de comunicação social, de conectividade com atenção à dimensão cultural do desenvolvimento, economia dos bens comuns e sustentado; -Promoção e fomento de estratégias multiculturais e interculturais para: inserção social, oportunidades e formação de respeito às alteridades práticas de associativismo, cooperação e coletivismo como formas de promoção da dignidade das pessoas (direito à: diferença, cultura, bem viver, equidade e exercício de direitos).
Saberes e fazeres da cultura	<ul style="list-style-type: none"> -Valorização dos saberes e fazeres locais mediados pela criatividade, interação horizontalizada e liberdade de expressão; -Governança da cultura de forma participativa por meio de metodologias abertas, envolvendo comunidade; -Instituição de espaços formativos de transmissão dos saberes e fazeres da cultura como estratégias de manutenção do conhecimento local; -Criação de modalidades de aprendizagem que explorem a criatividade e tecnologias locais desperdiçadas pela lógica do mercado competitivo; -Identificação das inovações presentes na experiência local (tradição, identidades, ofícios, patrimônio, trocas, estéticas, estilo de vida);
Manifestações Culturais	<ul style="list-style-type: none"> -Diversidade e respeito às manifestações culturais; -Políticas públicas de fomento às manifestações culturais; -Organizações públicas e da sociedade civil organizada em prol das manifestações culturais.
Economia criativa	Geração de emprego e renda com base na cultura.

Fonte: Adaptado pelo autor do quadro 1 em CARNIELLO, SANTOS e PIMENTA. A abordagem territorial do desenvolvimento: um olhar metodológico sobre a dimensão cultural e seus componentes, 2022, p.139.

Segundo Carniello, Santos e Pimenta (2022) os componentes do quadro adaptado para esta dissertação, foram analisados da seguinte maneira:

a) Ao identificar o potencial dos valores, códigos de condutas e tradições, resultado das expressões culturais, é possível formatar uma agenda de ações. Em consequência, as políticas culturais e promoções ao desenvolvimento, são adaptadas as realidades locais e atentas a diversidade biológica e cultural. Desta forma, o desenvolvimento agrega questões econômicas, sociais e culturais;

b) A associação de cultura com o desenvolvimento permite valorizar as dinâmicas socioculturais e estabelecer parâmetros para uma governança condizente com os recursos culturais, como o saber fazer, na realidade local. Uma vez que o patrimônio territorial pretende ativar os recursos do território, reconhecer a dimensão cultural através dos seus atores, bem como o sistema de valores simbólicos, valoriza as potencialidades do território.

c) As manifestações culturais são dinâmicas historicamente construídas e contribuem ao território em processo de dupla condição: apropriação e pertencimento. Neste sentido, as manifestações ao mesmo tempo que são produtos do território, sustentam as práticas sociais e as relações identitárias individuais e coletiva em determinado território. É necessário combater o risco da “idealização cultural” ao incorporar as manifestações culturais nas questões do patrimônio territorial, e, portanto, identificar que as manifestações são transformadas na trajetória histórica;

d) A relação com a dimensão produtiva do território é estabelecida através da economia criativa. A ativação do patrimônio cultural por meio deste componente possibilita uma análise sistêmica tendo a cultura como força-motriz. Ao planejar estrategicamente cidades criativas, a criatividade gera impacto de valor positivo. Ao transformar seu patrimônio cultural em atividade de cunho econômico – dimensão produtiva, os territórios promovem desenvolvimento.

Além das dimensões contidas no quadro, os autores destacam outras duas dimensões: (i) equipamentos culturais (orçamento) acesso às políticas públicas de cultura e (ii) estrutura de mídia. No entanto, visto a proposta da dissertação que pretende relacionar a dimensão cultural com a produção, distribuição e consumo de um produto alimentar, essas dimensões não foram relacionadas.

3 MÉTODO

Neste capítulo serão apresentados os procedimentos metodológicos para que os objetivos propostos nessa dissertação possam ser alcançados. Ao descrever tais procedimentos busca-se atingir resultados satisfatórios de acordo com a problemática da pesquisa.

Assim, o método do projeto poderá apresentar as seguintes subseções:

- Tipo de pesquisa
- Área de realização
- População e amostra
- Instrumentos
- Plano para coleta de dados
- Plano para análise de dados

3.1 Tipo de pesquisa

Para o desenvolvimento desta proposta, foi utilizada uma pesquisa qualitativa, de análise exploratória, para caracterizar o requeijão de prato e sua trajetória sociocultural do município de Lagoinha/SP, apresentando seus componentes culturais que classificam o produto e seus processos como contributivos para o desenvolvimento territorial. Um estudo de caso foi realizado sobre o contexto selecionado. Pretendeu-se identificar a potencialidade de um produto alimentar tradicional, a partir de uma identidade territorial, para obtenção de certificados de origem como as Indicações Geográficas. Ademais, ao caracterizar o requeijão de prato, entender sua condição e registro como patrimônio cultural.

Segundo Richardson (2012) a pesquisa qualitativa é uma forma de entender a natureza de um fenômeno social e para Severino (2017) o estudo exploratório levanta informações sobre determinado objeto e as condições das manifestações sobre o fenômeno. E, portanto, a abordagem e o nível da pesquisa são pertinentes ao estudo sobre as dinâmicas socioculturais de uma sociedade e seus produtos, como os alimentares.

O estudo de caso segundo Yin (2001), ao relacionar temas contemporâneos ao contexto social selecionado, permite a realização de investigações comparativas em

uma mesma região. Para Godoy (1995) o estudo de caso tem por objetivo analisar profundamente o objeto de estudo e examinar detalhadamente o ambiente a que está submetido apresentando, desta forma, as diferentes dimensões que caracterizam o requeijão de prato no contexto sociocultural do município de Lagoinha.

Para tal, e no intuito de enriquecer os dados, além da pesquisa bibliográfica, foi realizada uma pesquisa documental para enriquecer as informações e compreensões da pesquisa. Além da característica textual, a pesquisa documental se diferencia da bibliográfica por apresentar elementos não textuais, como fotos, vídeos e posteres (Figueiredo, 2007). A pesquisa documental agrega na forma de caráter inovador na abordagem qualitativa ao propor investigações para exploração de novos enfoques relacionados ao tema (Godoy, 1995).

No segundo momento foi realizada a pesquisa de campo com foco na área de realização da dissertação, o município de Lagoinha/SP, e no objeto de estudo, o requeijão de prato. O propósito da pesquisa de campo foi identificar os principais atores envolvidos no processo de produção, distribuição e consumo do requeijão de prato. Além, ao registrar o contexto sociocultural que envolve o produto alimentar tradicional selecionado, obter os dados primários para discussões e análises dentro da pesquisa. Segundo Severino (2017) na pesquisa de campo o objeto de estudo é abordado em seu próprio espaço permitindo uma análise de interpretação das condições naturais que o fenômeno acontece.

3.2 Área de realização

A pesquisa foi realizada no município de Lagoinha que está localizado na região nordeste do estado de São Paulo e configurada na Região Administrativa de São José dos Campos (Figura 4). Nesta área, buscou-se identificar as dinâmicas socioculturais atreladas ao universo do objeto de pesquisa e estabelecer um panorama para o diagnóstico da dissertação, a partir dos conceitos: signos distintivos territoriais, patrimônio cultural e desenvolvimento territorial, com base em um produto alimentar tradicional.

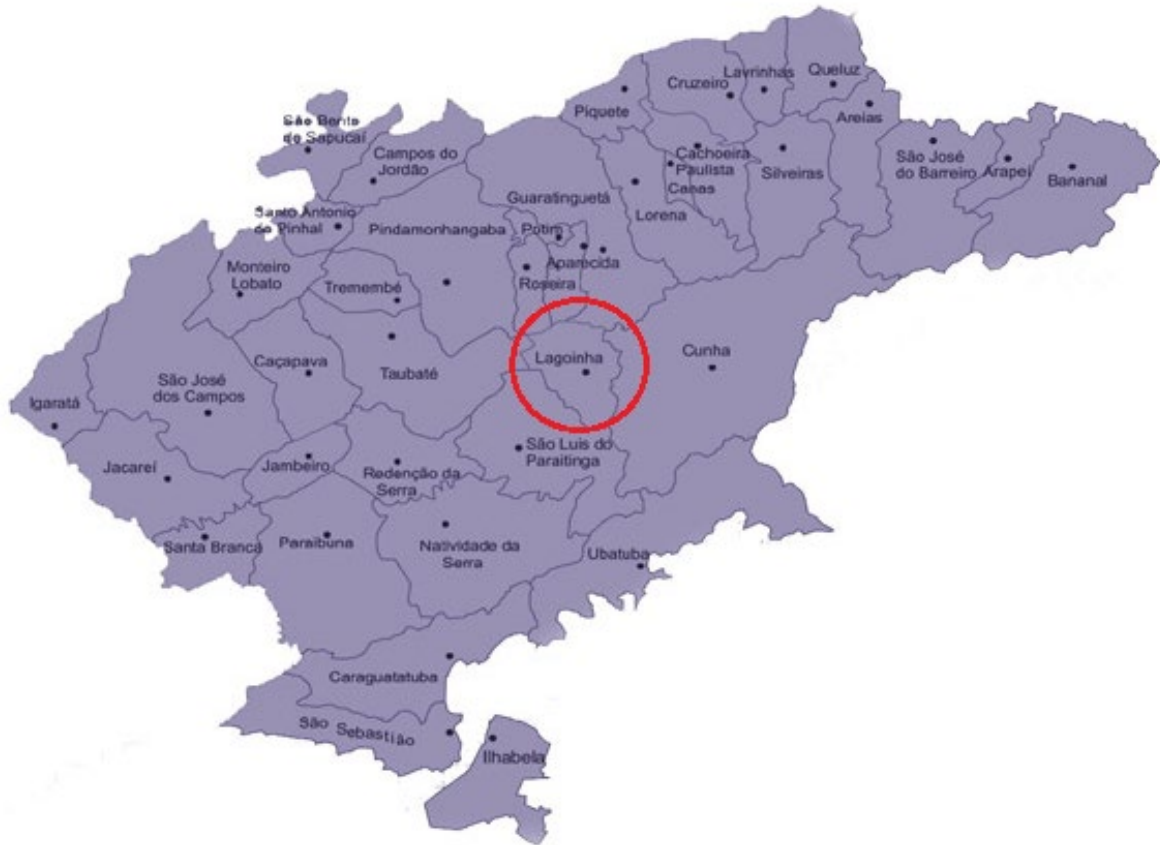
Figura 4: Mapa das regiões administrativas do estado de São Paulo



Fonte: Secretaria de Agricultura e Abastecimento, SP.

O município de Lagoinha está localizado no estado de São Paulo na Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte (Figura 5) e foi emancipado do município de São Luiz do Paraitinga em 1953. Durante o ciclo do café, a região no alto da Serra do Mar servia de pouso para rota entre o litoral norte de São Paulo e o sul de Minas Gerais. Em meados do século XIX surgiu o povoado que tem uma população estimada em 2021 de 4.882 habitantes (IBGE, 2022).

Figura 5: Mapa da Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte.



Fonte: Empresa Metropolitana de Transportes Urbanos (EMTU), SP

3.2 População e amostra

O universo desta pesquisa será os agentes sociais – produtores, comerciantes e consumidores, as instituições e organizações públicas ou privadas que estão ligadas ao universo do produto alimentar requeijão de prato. A população de interesse é constituída pelos moradores do município de Lagoinha e que estão diretamente ligados ao fenômeno do estudo. Como objeto de estudo, o requeijão de prato é um produto típico alimentar lagoinhense conforme a Lei nº 1077, de 23 de fevereiro de 2021.

A população total estimada do município em 2021 é de 4.882 pessoas sendo que, a cidade tem 72% de grau de urbanização e o setor de serviços corresponde a quase 80% do PIB municipal (IBGE, 2022; SEADE, 2022). Para a pesquisa de campo, visto sua acessibilidade, a amostra utilizada foi não probabilística (sujeito escolhidos

por determinados critérios) que, segundo Richardson (2012) subdivide-se em dois grandes grupos, sendo o grupo intencional escolhido para esta pesquisa. O número de participantes desta pesquisa é 15, sendo 5 indivíduos em cada grupo selecionado: produtores, comerciantes e gestores.

A intencionalidade da amostra foi constituída através de um primeiro contato com o município e identificação (representatividade do universo) dos agentes sociais (sujeito-tipo) que correspondem ao contexto de produção, distribuição e consumo do requeijão de prato (Richardson, 2012). Como amostragem, seu fechamento aconteceu através de saturação teórica, ou seja, a suspensão de novos participantes pelo critério principal de sensibilidade do pesquisador frente a articulação dos dados com a teoria. Uma vez que, os dados obtidos possam apresentar redundância e pouco significância para a pesquisa, considera-se não relevante persistir na coleta (Fontanella; Ricas; Turato, 2008).

3.3 Instrumento(s)

Segundo Richardson (2012) os instrumentos são utilizados para coleta de dados e obtenção de informações sobre determinados grupos sociais. Ao utilizar os instrumentos adequados, estes são fundamentais para o alcance das premissas do projeto. Na presente dissertação pretendeu-se realizar entrevistas com o universo mencionado na amostra. As entrevistas, ao apresentar um carácter de diálogo, onde um lado coleta dados e o outro se apresenta como fonte de informações, para Gil (2008) é considerada uma “forma de interação social” (p.109) e objetiva coletar dados interessantes ao fenômeno estudado.

As entrevistas, como instrumento para coleta de dados, permitem obter informações de interesse na investigação desta pesquisa. Conforme o pesquisador, apresenta perguntas orientadas para um objetivo específico, é possível identificar variáveis e verificar hipóteses (Redefor, 2012). As entrevistas foram semiestruturadas que, segundo Triviños (1987), enriquece a investigação ao propor a valorização da presença do investigador junto à liberdade do informante. O formato escolhido permitiu que, ao partir de questionamentos básicos, novas hipóteses pudessem surgir a partir da experiência e linha de pensamento do entrevistado.

Os questionamentos básicos que iniciam as entrevistas estão estruturados nos anexos desta dissertação e apresentam perguntas para três grandes grupos de atores envolvidos na produção, distribuição e consumo do requeijão de prato: produtores, comerciantes/vendedores, e agentes públicos e privados das instituições ou empresas que estão inseridas no universo do fenômeno em estudo.

3.4 Plano para coleta de dados

A pesquisa de campo foi realizada por meio de entrevistas semiestruturadas com os membros do município de Lagoinha no estado de São Paulo, que configuram como atores na cadeia produtiva do requeijão de prato: produtores, comerciantes/vendedores e gestores públicos e privados. Para realização das entrevistas foi informado junto a uma identificação prévia, de acordo com a população e amostra mencionadas, sobre os objetivos da pesquisa e solicitado interesse em futura participação nas entrevistas.

Após elaborar a relação dos interessados, os agentes contactados foram informados sobre possíveis datas para os encontros, que foi agendado sob condições de aceitação dos entrevistados para colaboração na dissertação. Com o agendamento realizado, as entrevistas foram realizadas mediante a gravação e futura transcrição dos dados obtidos.

Para realização desta dissertação, segundo Triviños (1987) foram elaboradas perguntas de naturezas diversas tais como descritivas, explicativas, interrogativas, consequências, avaliativas e hipotéticas, para estruturação das entrevistas, ou seja, entrevistas semiestruturadas. Conforme o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) existiu benefícios e riscos decorrentes das participações dos entrevistados nesta dissertação. Os benefícios consistiram em, ao colaborar para enriquecer os dados da pesquisa, esta pretendeu demonstrar a importância social e econômica da produção, distribuição e consumo do requeijão de prato para o desenvolvimento do município. Em relação aos riscos, fatores emocionais poderiam incomodar, visto o caráter de caracterização de um produto alimentar tradicional e sua trajetória histórica e cultural, e o desgaste físico durante a entrevista. Entretanto, para evitar que ocorressem danos, as entrevistas foram agendadas e com duração flexível. Além, os entrevistados, se necessário, seriam encaminhados ao posto de saúde local.

O projeto foi enviado para aprovação do Comitê de Ética da Universidade de Taubaté, em 24 de fevereiro de 2023, e aprovado em 15 de março de 2023 (Anexo A). Após aprovação do Comitê de Ética (CAAE 67516722.1.0000.5501 pelo parecer 5.945.238), os questionários foram aplicados à amostra – atores na cadeia produtiva do requeijão de prato: produtores, comerciantes/vendedores e gestores públicos e privados – por meio de entrevista semiestruturada e pessoal.

3.5 Plano para análise de dados

A partir da proposição metodológica, para identificar potencialidades referentes ao universo de um produto alimentar tradicional no contexto sociocultural do município, foram analisados os dados juntamente ao referencial teórico para estabelecer convergências e apontar dimensões e parâmetros. De acordo com Richardson (2012), a análise de conteúdo é utilizada com objetivo de analisar um material qualitativo, abordagem desta dissertação, e, para tal, é necessária uma leitura ampla com função de organizar as ideias e, posteriormente, efetuar a análise dos elementos.

As ideias apresentadas no referencial teórico foram elencadas para análise dos dados conforme a evolução conceitual da dissertação. O primeiro conceito elencado foi de cultura, visto sua complexidade e a relação necessária com o desenvolvimento. Após, analisou o conceito de território a partir das dinâmicas socioculturais com foco no requeijão de prato e seu processo produtivo. Na sequência, evidenciou o conceito das certificações de origem, obtenção e manutenção, bem como as possibilidades dos signos distintivos territoriais. Por fim, foram destacadas as ideias sobre patrimônio territorial com diretriz da dimensão cultural.

Para analisar o conteúdo a dissertação foi fundamentada nos estudos de Bardin (2011) e foi realizada em três etapas: pré-análise, exploração do material e tratamento do material juntamente com a interpretação. O método de Bardin (2011) foi selecionado visto que sua proposta explora discursos diversificados. Para o estudo em questão, que explora desenvolvimento e cultura sendo estes conceitos complexos e multidisciplinar, a autora entende que o esforço da interpretação, ao analisar conteúdos, pode variar entre questões objetivas e subjetivas.

Em relação ao método de análise de conteúdo proposto por Bardin (2011), os dados coletados através de entrevistas semiestruturadas desta dissertação foram analisados da seguinte forma:

- a) Pré-análise: na primeira etapa foram organizados os dados obtidos pela pesquisa documental, tais como legislações vigentes e decretos, como também material fotográfico e ilustrativo elaborados pelo autor e terceiros, respectivamente. Os materiais fotográficos foram registrados em dois momentos: na primeira visita ao município para identificação dos agentes e setores envolvidos na produção do requeijão de prato foram registradas fotos das casas que vendem os produtos e estabelecimentos comerciais que possuem divulgação; e na segunda visita para ilustrar o processo produtivo do requeijão de prato. Além, de acordo com os grupos selecionados dentro da amostra mencionada, após a transcrição dos áudios, foram organizadas as respostas obtidas com os questionários durante as entrevistas semiestruturadas ao destacar as partes dos depoimentos que articulavam com os conceitos elencados anteriormente. Após a organização, os dados foram sistematizados e relacionados com os conceitos de cultura, desenvolvimento territorial, certificações de origem, signos distintivos territoriais e patrimônio cultural. Essa relação teve como objetivo criar parâmetros para ajudar na interpretação dos dados juntos aos conceitos refletidos na fundamentação teórica.
- b) Exploração do material: na segunda etapa o material sistematizado e relacionado com os conceitos da revisão foi então abordado através de hipóteses tais como:
 - Os materiais apresentam aderência com os conceitos levantados?
 - As entrevistas e documentos confirmam as possibilidades de diagnóstico do produto com potencial para ser um patrimônio cultural?
 - Os dados obtidos possuem relevância na configuração de um signo distintivo territorial?
 - O requeijão de prato possui identidade territorial e tem potencial para obtenção de uma certificação de origem?

- As características do contexto sociocultural produzidos pela articulação de um produto alimentar são positivas nas estratégias para o desenvolvimento?

- c) Tratamento do material: na terceira e última etapa, por meio da interpretação crítica, os conteúdos foram tratados visando o diagnóstico, a partir do contexto sociocultural do município de Lagoinha/SP, do requeijão de prato e suas contribuições para o desenvolvimento local. A ideia central do tratamento é dar significado aos resultados, e, portanto, validá-los.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os municípios no alto da Serra do Mar no estado de São Paulo, dentre eles São Luiz do Paraitinga, Natividade da Serra, Redenção da Serra e Lagoinha, possuem por hábito o consumo de alimentos derivados do leite, e são constituídos como territórios, devido a formação histórica e os hábitos culturais da região (Saquet, 2009). Segundo Ribeiro (2021), a produção e distribuição – parte da cadeia produtiva - do leite de vaca possui grande importância em diversos segmentos como o econômico, social e político, e os pequenos produtores em diversas regiões do Brasil possuem representação significativa neste contexto.

A Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte tem a maior bacia leiteira do estado assegurada pelo EDR - Guaratinguetá (Figura 6), este com uma produção de aproximadamente 145 milhões litros produzidos em 2021 o que corresponde a 9,2% da produção estadual (IBGE, 2022).

Figura 6: Mapa dos Escritórios de Desenvolvimento Rural (EDR) do estado de São Paulo



Fonte: Instituto de Economia Agrícola, SP.

Nos municípios mencionados somente Lagoinha está no EDR - Guaratinguetá, sendo que os demais estão inseridos no EDR – Pindamonhangaba, este com produção correspondente a 6% da produção estadual. O município de Lagoinha, com

uma população estimada em 2021 de 4.882 pessoas, registrou em 2019 um PIB per capita de R\$12.643,55 e ocupava o 585º lugar no estado de SP, com um PIB municipal de R\$61.902.000,81. Nas atividades econômicas do município destaca-se a agropecuária, que corresponde a maior receita R\$7.011.000,01, mais que o dobro, em comparado com indústria R\$3.168.000,16, estabelecendo no município a tendência histórica e cultural para a produção agrícola, como a produção de leite (IBGE, 2022).

Na produção agropecuária (produção agrícola e pecuária), de acordo com o Censo Agropecuário 2017 do IBGE, o município de Lagoinha conta com 257 estabelecimento agropecuários dentre eles: lavoura permanente (destaque para produção de bananas e bergamotas), lavoura temporária (destaque para produção de cana-de-açúcar e milho) e pecuária (destaque para produção leiteira). Ademais, outra informação relevante, é o que o número de pessoas ocupadas no campo e com relação de parentesco com o produtor (475 contra 251 sem parentesco), demonstra o vínculo da comunidade local com o território em trajetória histórica e pertencimento.

A trajetória de ocupação nas zonas rurais e espaços com construção de identidades específicas, conforme destacado, é apresentado por Vitrolles (2013) na expansão da agricultura e desenvolvimento do Brasil. Os diferentes espaços ocupados podem produzir produtos alimentares de vínculo com a origem e, portanto, possuem potencial para certificações como as Indicações Geográficas. A ocupação de um espaço geográfico é o conceito de território apresentado por Santos (2007) sendo este local fundamento do trabalho e de trocas, portanto, assegurando uma identidade.

Com foco nesta pesquisa, a caracterização da pecuária em Lagoinha compreende a seguinte relação do efetivo rebanho por ordem decrescente de cabeças animais: bovinos 21.125, galináceo 14.000, equino 695, suíno 600, ovino 180, caprino 80, bubalino 37. Do valor de cabeças de animais bovinos informados, 5.900 vacas ordenhadas totalizaram 11 milhões litros de leite produzidos, com 7,5% da produção da EDR – Guaratinguetá. Conforme os dados, maior destaque para a criação de bovinos e na produção leiteira, demonstrando a forte contribuição do setor nas atividades econômicas do município.

A atividade leiteira na EDR mencionada demonstra a capacidade do setor para o desenvolvimento regional, pois segundo Pellin (2019), este desenvolvimento parte

de uma relação endógena, onde é necessário a participação dos diversos atores para mobilizar os ativos regionais. A importância econômica no desenvolvimento, o crescimento econômico, foi durante muito tempo fator fundamental e considerada a principal premissa nas discussões (Prata, 2015). No entanto, o desenvolvimento atualmente é percebido pelo bem-estar gerado em demais setores, como cultural, político e social (Sachs, 2005; Vieira e Santos, 2012).

A produção leiteira no Brasil segue a regulamentação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e, visto o produto alimentar objeto desta pesquisa, a Instrução Normativa nº77/18 estabelece os critérios para produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru (Brasil, 2018). O MAPA, através de portarias e instruções normativas, regulamenta os diversos tipos de leites e seus produtos derivados como o doce, a manteiga, o creme de leite, a nata, os diferentes tipos e queijos e o requeijão, este, regulamentado pela Portaria nº359/97.

Segundo o MAPA, na portaria mencionada, o requeijão é um produto “obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou *butter oil*” (Brasil, 1997, p.43). A mesma portaria traz a diferenciação entre o requeijão e o requeijão cremoso, este deve, necessariamente, ter adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou *butter oil*.

O requeijão em pesquisa é classificado como requeijão cremoso e é considerado um Queijo Artesanal Brasileiro, conforme publicação da EMBRAPA em parceria com o MAPA e o SEBRAE (2021). Devido sua cremosidade, a depender do produtor (Imagem 1), textura com maior grau de maciez – produto 01, ou menor grau de maciez – produto 02, o requeijão é servido em recipiente fundo que lhe confere o nome específico, requeijão de prato, e uma identidade estética própria (Imagem 2). O nome do produto está diretamente ligado à história local e as práticas contidas no processo e cadeia produtiva. Visto a cremosidade, faz-se necessário um recipiente que comporte a estrutura do alimento para sua distribuição e conseqüentemente venda.

Imagem 1: Texturas do requeijão de prato de Lagoinha/SP



Fonte: Autor

Os relatos dos entrevistados nos trechos destacados a seguir informam que o requeijão, de consumo frequente entre os moradores e enraizado da cultura alimentar local, eram vendidos no recipiente que lhe confere o nome. O entrevistado G destaca que “antigamente o requeijão era vendido em pratos de ágata” e além da questão de acesso ao tipo de prato da época e a reutilização do material, o requeijão considerado “artesanal era mais consistente”, segundo o entrevistado I, o que demonstra a necessidade de utilização de tal utensílio. Apesar de manter a forma de apresentação, atualmente o produto é vendido em pratos descartáveis de baixo custo, que pode ser devido à grande quantidade vendida, mas que, segundo o entrevistado G, “seria legal oferecer o prato de ágata” para agregar valor e explorar o patrimônio como estratégia de marketing.

As diferentes texturas estão diretamente ligadas ao tipo de leite utilizado, as proporções da receita e ao modo de preparo do produto. Neste sentido, podemos

analisar o produto pela perspectiva da relação entre cultura e território, visto que, o espaço de criação do animal interfere na qualidade do leite, e o saber fazer como manifestação cultural interfere no conteúdo do produto, ainda que os ingredientes utilizados sejam os mesmos (Bruch, 2011). No entanto, a forma é parecida, o que demonstra uma unidade em relação ao produto alimentar tradicional. Em relação a forma, o entrevistado G apresenta ser essa uma das diferenciações do produto de Lagoinha ao alegar que por exemplo em Cunha, cidade vizinha, “se utiliza recipiente mais quadrado”.

Imagem 2: O Requeijão de Prato de Lagoinha/SP



Fonte: Autor

Além da forma, outras questões relevantes foram atribuídas pelos entrevistados sobre as características exclusivas, e, portanto, excepcionais segundo Vieira (2008) do requeijão de prato de Lagoinha. Apesar do produto ser encontrado em outros municípios da região, ele pode ser diferenciado e, portanto, autêntico (Jokilehto, 2019). Diferenciado no sentido do processo pois “muitas outras localidades foram industrializando” conforme informa o entrevistado F, que também alega fatores

naturais “...questão do clima, não está no extremo da altura e nem na proximidade com o mar, uma localidade e temperatura muito agradável para os animais, na produção de leite...”.

A diferenciação do produto também é constatada a partir da formação histórica e cultural da região, que configura um fator de identidade ao produto e distingue dos demais produzidos na região. Para o entrevistado G, a importância reflete na quantidade produzida em Lagoinha, para o qual “nas cidades vizinhas tem grande produtores de qualidade, mas não tem quantidade, a produção é muito pouca”. O entrevistado I reflete sobre a apropriação do requeijão de prato, e sua valorização ao identificar que “o povo de Lagoinha não deixou que outras pessoas abraçassem” esse bem coletivo. Essa relação de pertencimento pela apropriação do requeijão conecta a comunidade ao território através da identidade coletiva, que é resultado da cultura (Geertz, 2008; Santos 2007).

O requeijão de prato é um produto derivado do leite e fortemente ligado a dinâmica sociocultural da cidade de Lagoinha, no estado de São Paulo. É um produto consumido regularmente pela sociedade e pelos turistas que frequentam o local. Todos os entrevistados nos grupos selecionados citam o consumo do requeijão de prato comum na família e recorrem as lembranças de infância quando questionados sobre o primeiro contato com o produto. Portanto, se o requeijão como alimento tradicional representa desde a infância as relações socioculturais e o contexto local é representado pela cultura, esta é essencial e deve ser considerada, segundo Sachs (2005), nos projetos de desenvolvimento.

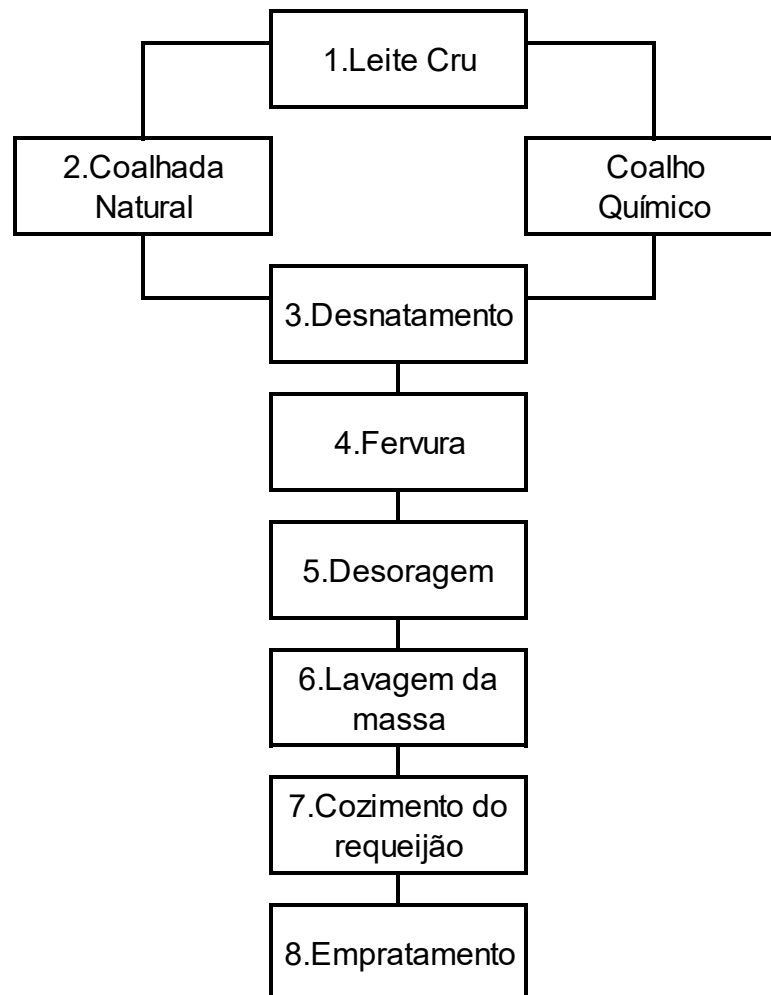
É difícil mencionar a data precisa de origem deste produto, pois, conforme alega o entrevistado G “a parte da cultura é uma tradição de antigamente e passa de pai para filho e vó para neto”. Para fins desta pesquisa, a data mais antiga apresentada na coleta de dados remete a segunda metade do século XIX, e, portanto, o produto pode ser considerado de trajetória centenária. Neste sentido, o território ocupado e transformado durante a história possui uma identidade – a identidade territorial, resultado da construção social marcada pela relação espaço e tempo (Davel e Santos, 2018).

O processo de produção do requeijão começa na escolha do tipo de gado e na fonte de alimentação dos animais, que vai impactar na qualidade do leite. Conforme considerações dos entrevistados, destaque sobre o gado ao informar que “para girar

a massa tem que ser gado mestiço, se não, não tem retorno” e outro sobre alimentação “depende do que a vaca come, se tiver comendo farelo e capim ruim, não rende”. Vale ressaltar que essa preocupação vem dos produtores que possuem gado próprio, enquanto outros, possuem o costume de comprar leite, desde que a fonte seja confiável. Neste sentido, a relação de confiança entre os agentes da comunidade local é constantemente fortalecida.

Uma vez ordenhado o leite, o fluxograma abaixo demonstra o processo de produção do requeijão de prato de acordo com as principais etapas:

Figura 7: Fluxograma das principais etapas de produção do requeijão de prato



Fonte: Autor

A partir do fluxograma apresentado, o processo de produção do requeijão de prato é descrito e ilustrado da seguinte forma:

1. O leite após a ordenha é reservado em latões/galões previamente higienizados.



Fonte: autor

2. A forma de coalhar o leite pode variar em dois processos: a coalhada natural (foto) onde o leite é deixado em repouso durante o tempo necessário a variar conforme a temperatura, podendo durar até 3 ou 4 dias. E a utilização do coalho químico, onde o leite coagula em poucas horas.



Fonte: autor

3. Retirada da nata/gordura do leite, que sobe à superfície durante o processo de coagulação da massa.



Fonte: autor

4. A fervura acontece após a coalhada ser retirada do latão/ e levada ao fogo, para estruturar melhor os grânulos formados durante a coagulação.



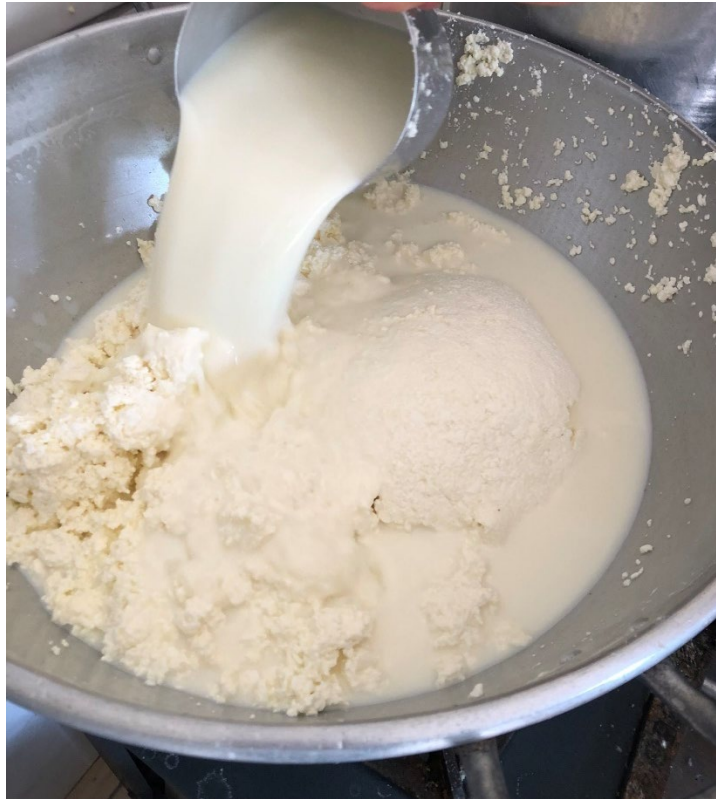
Fonte: autor

5. A dessoragem separa o soro da massa, que será processada até o produto final.



Fonte: autor

6. A lavagem da massa com leite fresco é necessária para redução da acidez, que acontece durante o processo de coagulação.



Fonte: autor

7. O processo de cozimento da massa, após lavada, começa com adição de sal e leite e finaliza com o ponto desejado.



Fonte: autor

8. O empratamento é realizado em recipientes descartáveis, que serão distribuídos para comercialização.



Fonte: autor

O fluxograma e o processo descrito representam as principais etapas no processo de produção do requeijão de prato, porém, algumas alterações podem acontecer de acordo com as proporções das receitas e modo de fazer de cada produtor. Por ser um produto histórico e cultural realizado em grande parte nas roças e zona rural, a variação torna-se essencial, visto sua relação direto com o território, a lida no campo e as intempéries de cada produtor. A produção em diversas localidades é destacada na fala do entrevistado F “a família inteira Lagoinha é criada na cidade e nos campos”. A cultura de produção do requeijão no território estudado, a cidade de Lagoinha, ao ser valorizada é um vetor propulsor do desenvolvimento (Pitombo, 2016; Vecchiatti, 2004).

A importância da produção do requeijão de prato vai além da trajetória histórica e foi destacada por todos os entrevistados com impacto em outros setores da sociedade. No setor social a entrevistada E alega que “existem famílias que se reúnem para fazer o requeijão, é um momento de convívio social”, e segundo Tilio (2009) a sociabilidade é um reflexo da cultura, e neste sentido, o entrevistado H informa ser “um costume da roça” e que “todo pessoal antigo produz”. O costume acerca do requeijão de prato demonstra sua relação com o conceito de cultura, visto que nos

trechos destacados, a memória coletiva é mantida socialmente desde os antigos (Morgado, 2014; Laraia, 2001).

Na questão cultural, além do valor material que exprime no produto como a relação do homem com a terra, na transformação do leite em seus derivados e no modo de fazer específico local, pode-se destacar o valor simbólico na fala da entrevistada E ao admitir que “o requeijão tem ligação afetiva com as pessoas”. Seguindo no sentido do valor imaterial o entrevistado F afirma que na sua família “era um momento único, que tinha todo um ritual para fazer o requeijão” e que “todo lagoinhense tem isso rico na vivência afetiva”. Para Flores (2006), as construções simbólicas são construídas a partir do território. Além, o entrevistado I afirma que “tem um segredo, os mais antigos falavam...quando for fazer o requeijão não pode ter ninguém ali falando, barulho” e é corroborado pelo entrevistado H que diz “tem mulher que vai fazer o requeijão que não pode falar” e pela entrevistada C informando sobre seu processo de produção já que “o requeijão é quieto e sem estresse, por isso, eu faço a noite”.

Durante as entrevistas, os dados coletados demonstram algumas possíveis diferenças dentro do processo de produção do requeijão. Ao acompanhar as etapas de produção descrita e os relatos dos entrevistados, a primeira diferença aparece na escolha do gado e sua alimentação, conforme já mencionado. Enquanto o entrevistado A prefere usar gado mestiço e pasto, visto obter um leite “mais gordo”, o entrevistado B cria animais de raça selecionada com mais rendimento de leite e o balanceamento da alimentação com ração selecionada. Essa escolha irá impactar diretamente na qualidade do leite, principalmente, em termos de rendimento durante o processo. A variação das raças bovina pode ser interpretada pelo hibridismo cultural mencionado por Canclini (2001), que reflete sobre os impactos da globalização e das misturas culturais. Além, o autor demonstra como a colonização explorou a realidade local, e neste sentido, reflete na ocupação do território estudado, o alto da Serra do Mar.

Na segunda etapa, aparece a diferença mais significativa dentro das principais etapas. A escolha do método de coagulação está diretamente ligada à duas questões centrais: o gosto e consistência do produto, e o tipo de método adotado, que pode ser caracterizado segundo o entrevistado I entre “tradicional” e “atual”. Para o entrevistado I o método tradicional ou típico está ancorado na produção artesanal histórica e

vivência dos moradores na zona rural: “tem a forma típica, bem artesanal, que o pessoal da roça faz pra si, a família tem vontade de comer e tem leite, e a dona da casa deixa o queijo coalhar e ela faz o requeijão”.

Nesta colocação percebe-se a importância da produção de leite na região, e o contraponto com a pecuária leiteira de maior expressão e que tem vínculo mercadológico. Ainda, segundo o entrevistado F sobre o histórico da cidade informa que “é mantida através da agricultura familiar, da pecuária leiteira, agricultura e plantio” e na relação entre a produção artesanal e pecuária leiteira adverte que “o produtor tem pouco leite, e para consumo próprio. Vivem na roça, mas não da pecuária leiteira”. Ou seja, a produção de leite pode, ou não, estar atrelada à pecuária leiteira, e não necessariamente obedece a uma relação mercadológica e de interesse econômico exploratório, que será discutido adiante.

O método considerado atual, em contrapartida com o método tradicional, utiliza o coalho químico no processo de coagulação da massa. Ao utilizar o coalho químico, declara a entrevistada C que “hoje em dia já faz com o coalho para acelerar o processo” de produção do requeijão e adverte que “o requeijão não tem gosto”. Essa aceleração corresponde em primeiro momento as diferenças de características de qualidade, como sabor e textura, entre os produtos. Entretanto, o feitiço acelerado do produto pode ser justificado pela demanda de mercado e a agitação da vida urbana contemporânea em contraposição aos modos de vidas tradicionais. Conforme os entrevistados o feito no método tradicional “é um pouquinho mais azedo, o gostinho mais azedo que é do leite azedo” segundo a entrevistada L e ao referir à produção artesanal, segundo o entrevistado I “ele era mais consistente”; enquanto feito pelo método atual “ficava mais suave e era mais mole, mas parecido com o requeijão de copo tradicional”.

Apesar da diferença entre os dois métodos, o produto em si é único e, portanto, o reconhecimento do que o requeijão de prato abrange os diferentes métodos de produção e perfis de características de qualidade. A discussão pertinente relatada pelos entrevistados tem fins mercadológico e uma possível obtenção de selo que possa reconhecer métodos e processos específicos, como as Indicações Geográficas, discutidas dentro desta dissertação. No entanto, os selos de certificações valorizam também o contexto sociocultural e preservação das tradições (Sobrindo; Guedes; Castro, 2019). Para os entrevistados I e A, respectivamente, o produto artesanal deve

“ter preço mais elevado” e visto que no método atual “ele faz na hora”, então “ele pode vender mais barato”. Para a entrevistada L, que possui comércio local com grande demanda do produto, os dois tipos têm procura, ainda que o mais vendido atualmente seja do modo tradicional.

Na terceira etapa da produção, a retirada da nata do leite que, consiste na separação da gordura do leite antes do processo de cozimento da massa, pode-se destacar que a nata será utilizada para produção de outro produto de muita estima, a manteiga. Eventualmente a nata é retirada após a fervura da coalhada, conforme relato da entrevistada C e o relato do entrevistado B que “não usa a nata, mas tem gente que usa” no processo de produção. A manteiga costuma ser vendida juntamente com outros derivados do leite, como o queijo frescal e o próprio requeijão. Além, o uso da manteiga é usual em doces e bolos.

A fervura, na quarta etapa, ajuda na estruturação dos grânulos de coalhada e garante a cocção do alimento de forma a garantir a qualidade do produto. Com os grânulos bem formados, a massa pode ser dessorada na quinta etapa com melhor facilidade e eficiência, e ajuda na eliminação do soro, visto que o mesmo concentra grande parte da acidez durante o processo. O soro é utilizado na alimentação dos animais, criando um ciclo que ajuda na sustentabilidade e rentabilidade no processo.

Uma parte conveniente no processo é a etapa da lavagem da massa, feito com leite fresco, o chamado “leite doce” pela entrevistada D. No entanto, em alguns casos, o produto é lavado com água conforme exposto em apostilas de orientação relatado e advertido pela entrevistada D: “e vai lavando a coalhada para tirar com o azedo com leite, na apostila que tenho é com água, e não rende com água”. E confirmado pelo entrevistado B “minha avó ensinou a lavar com água, não precisa, pois o leite que coloca ele coalha”. Na fala dos entrevistados é possível perceber o aprimoramento do processo via saber popular, pois, ao lavar com leite, contraria a norma técnica exposta por apostilas e/ou cartilhas.

Na etapa nº 7 onde ocorre o cozimento da massa, é notório, além de todas as outras etapas, como o saber fazer enraizado na cultura alimentar local e passado entre as gerações contribui de forma significativa nas características do produto. A fala dos entrevistados exemplifica a herança adquirida, conforme Claval (2007), como nos trechos “aprendi com minha tia, raspando a panela”, “aprendi com mãe, que aprendeu com mãe e vai passando” e “desde criança, minha mãe fazia”, falas dos entrevistados

C, A e B, respectivamente. A quantidade de sal e a dosagem do leite são conhecimentos adquiridos ao longo da trajetória produtiva do requeijão e habilidade desenvolvida de acordo com a receita de cada produtor. Além, entrevistados afirmam que existem produtores que utilizam amido e farinha de trigo dentro da formulação. O ponto ideal de cozimento (Imagem 3) é percebido através de diversos sentidos, como o visual sugerido pela entrevistada D como “esticar a massa”, o sabor, o tato “na medição da temperatura correta” conforme relato do entrevistado A e a audição.

Imagem 3: Processo de cozimento da massa do requeijão de prato



Fonte: Autor

A etapa final consiste no empratamento, onde o requeijão é dividido de acordo com o peso que o produtor pretende vender, e pode variar de produtor mais, que em média, contém entre 500 e 700 gramas conforme mencionado pelos entrevistados.

Na primeira identificação realizada no município, conforme metodologia apresentada para a pesquisa de campo, pode-se observar que a venda do requeijão de prato é divulgada de forma categórica nas casas dos moradores locais (Imagem 4) e não somente explorado pelo comércio local. As entrevistas realizadas apresentam a tendência histórica na venda do requeijão de prato pelos moradores diretamente ao público. Para o entrevistado H o processo nasce de uma solução visto que “toda cidade que tem zona rural, o leite que sobra coalha e vira requeijão”, somado a necessidade de renda conforme mencionado pelo entrevistado D “as vezes, quando a pessoa encomenda, já cheguei a vender...ai eu vendia assim, nas casas” e a configuração da comunidade rural que beneficia a venda para os vizinhos.

Imagem 4: Divulgação da venda do requeijão de prato na casa dos moradores locais.



Fonte: Autor

Observa-se nas imagens que a divulgação da venda do requeijão é elaborada de forma aleatória pelos moradores, não existindo referência padronizada de imagem ou elemento textual que agregue de forma coletiva uma identificação com o produto. No sentido de prevalência para uma identidade visual do produto, ainda que não tenha um padrão verificado, o entrevistado B informa que desenvolveu um logotipo junto ao Sebrae para seu produto. Entretanto, é possível notar que junto com a venda do requeijão de prato outros produtos são fornecidos, como a manteiga caseira e o queijo, demonstrando que a visibilidade de um produto tradicional e reconhecido colabora na articulação mercadológica de outros produtos agroalimentares (Pecqueur, 2006).

A perspectiva do desenvolvimento local, a partir do requeijão de prato como um produto alimentar contributivo, pode ser evidenciada pelo elo estabelecido entre os diferentes atores inseridos na cadeia produtiva deste alimento. Entre esses atores, os comerciantes locais têm grande participação nas atividades econômicas e usam o

requeijão para, além de proporcionar fluxo de vendas aos produtores locais, oferecer o produto como estratégia mercadológica e possibilidade de degustação aos visitantes – em forma natural ou a partir de outros produtos (Imagem 5).

Imagem 5: Utilização e venda do requeijão de prato pelos comerciantes locais.



Fonte: Autor

O comércio local apresenta diferentes tipos de estabelecimentos que vendem o requeijão de prato. Na exploração foram identificados: padarias, supermercados, mercearias, lanchonetes e mercadinhos. Além dos comércios fixos, comerciante 01, o comerciante 02 é feirante e expõe seus produtos na Feira do Produtor Rural e Artesanatos. Por ser um produto agroalimentar e de vínculo com o campo, a feira livre é uma oportunidade para, além de vender o requeijão, os pequenos produtores exporem os demais produtos cultivados. Segundo a entrevistada D, a possibilidade de vender na feira é um incentivo, e ajuda de forma significativa nas vendas e para a entrevistada C, o cadastro dos feirantes possibilitou uma melhor estrutura pois

“antigamente vinha com a mesinha”. Esses benefícios estendem-se aos consumidores, que possuem acesso aos alimentos frescos e de melhor qualidade.

Outros produtos que possuem forte ligação com o requeijão de prato é o café e o milho, este na sua forma mais consumida no local, a farinha de monjolo. A forma mais tradicional de consumir o requeijão é utilizando os dois produtos mencionados (Imagem 6). A preferência comum por esse consumo típico local, de misturar os ingredientes de maneira peculiar, representa o conceito de cultura alimentar defendida por Montanari (2008), para o qual as relações humanas balizam as identidades coletivas. Primeiro coloca-se algumas colheradas do requeijão no fundo do copo, depois enche com café deixando um espaço para completar com a farinha. Entretanto, outras formas foram relatadas durante as entrevistas, entre elas “eu passo o requeijão na farinha e tomo o café”, “geralmente gosto de passar no pão”, “só com leite, a farinha e o leite”.

Imagem 6: Modo tradicional de consumir o requeijão de prato



Fonte: autor

Além da perspectiva histórica, cultural e social mencionada, o setor da economia é acelerado através do requeijão de prato. Para os entrevistados o produto “movimenta a economia” e “serve como renda extra para as famílias”. Pode se considerar alguns fatores pertinente a esse segmento como a geração de renda aos

produtores e conseqüentemente ao comércio local, a possibilidade de atrelar o produto a cultura árdua e trabalhosa do campo, a alternativa para agregação de valor na cadeia produtiva do leite, e o desenvolvimento do turismo (Davel e Santos, 2018; Miguel, 2021).

É constante na fala dos entrevistados que a oportunidade de aumentar a renda está presente desde a produção dos mais antigos e tem aumentado, visto a popularidade que o requeijão de prato está alcançando. Por ter uma bacia leiteira de forte expressão na região (IBGE, 2022), os produtores costumam vender o leite para cooperativas. No entanto, nem sempre é vantajoso esse tipo de mercado, e o requeijão de prato é uma forma de agregar valor ao leite. Segundo o entrevistado I “as cooperativas não subiam o valor litro do leite, e começaram a perceber que agregava valor, faziam a cota e quando sobrava leite fazia o requeijão” e para o entrevistado G “os produtores que tiravam somente o leite que não é valorizado pela cooperativa, ele passa a ser valorizado no requeijão”. Desta forma, o produtor rural consegue atrelar sua força de trabalho a uma remuneração mais justa, pois, ao proteger um produto tradicional, agrega valor não somente ao produto, mas assegura a dignidade do homem no campo. Além, a valorização do produto influencia na venda pelos comerciantes, que também são beneficiados dentro da cadeia produtiva.

No âmbito econômico, o requeijão tem impacto no setor do turismo e foi destacado pelos entrevistados essa amplitude. Se o local “faz parte do antigo caminho do ouro Paulista, Taubaté para Paraty e teoricamente Lagoinha surgiu no início, uma cidade primária”, conforme aponta o entrevistado I e prevê seu reconhecimento o PL 94/2023 (ALESP, 2023), o turismo surge como possibilidade para uma cidade caracterizada historicamente pela passagem. Para a entrevistada E “o requeijão de prato traz bastante movimento para o turismo”, e, portanto, evidenciar este produto ajuda na propagação do turismo e, conseqüentemente, na perspectiva econômica do município.

Ao explorar os âmbitos do turismo, a gastronomia é uma fonte de conhecimento que ajuda expandir as possibilidades dentro do setor e tem forte potencial para valorizar produtos alimentares, corroborando a ideia de Carneiro (2003), ao afirmar a importância da alimentação nos processos culturais. Ao tratar do requeijão de prato, a entrevistada E afirma que “ele é o carro chefe na nossa gastronomia, de extrema importância” e o entrevistado G informa que “hoje não tem um restaurante que

trabalha com isso”. No entanto, apesar de poucas, algumas padarias utilizam o produto de formas variadas, como na imagem 5. A variedade nos tipos de requeijões pode ser uma estratégia para fomentar o consumo do produto nos estabelecimentos gastronômicos, que são visados pelos turistas. Ainda segundo o entrevistado G “o requeijão tem vários tipos, por mais que sejam vizinhos de cerca” e que, não basta ter um bom produto, mas que “que falta capacitação aos cozinheiros”.

Outros agentes importantes na análise do requeijão de prato e sua contextualização são os gestores públicos e privados. As estratégias para divulgação e reconhecimento do produto são perspectivas para ações coletivas que estimulem a valorização da identidade cultural (Bolaño, 2015; Prata, 2016). Ao agregar as iniciativas públicas e privadas em torno de um bem cultural comum, é possível aumentar a eficácia do processo. Em Lagoinha essa interação ainda é pouco valorizada e tem motivos na formação histórica conforme mencionado pelo entrevistado I que “a cidade surgiu na época do coronelismo, então aqui tinham duas vertentes ou prefeitura e “coronéis” ou os padres” e desta forma “a cultura do individualismo ainda prevalece, as pessoas têm medo dos outros ocupar seu espaço”. Para a entrevistada C, o motivo está justificado por outra questão mais atual e afirma “não é que a gente não é unido, mas cada um tem seu afazer”. No entanto, espaços colaborativos surgem como proposta a revisão desse comportamento, como a Feira do Produtor Rural e a rádio comunitária Nova Vale. Ademais, surgem como proposta pela entrevistada E o mapeamento e “cadastro” dos produtores de requeijão de prato “para montar uma associação” e a entrevistada L sugere organização e união da sociedade civil e questiona: “é fazer reuniões?”.

Entre os relatos colhidos pelos entrevistados, a divulgação do requeijão de prato teve seu início no Festival Revelando São Paulo, que aconteceu em 2007 na cidade de São José dos Campos. Entres outros meios de divulgação, podemos citar as matérias gravadas para canais televisivos como a Vanguarda em 2013 e o Sincovat em 2014, vídeos divulgados em canais das plataformas digitais como o Chico Abelha no Youtube em 2016 e materiais de audiovisual publicados nas redes sociais atualmente, como o Portal Lagoinha no Instagram. Em 21 de outubro de 2022 foi realizado o 1º festival (Figura 8) com foco central no requeijão de prato.

Figura 8: Divulgação da Festa do Requeijão de Prato

Sabores de Lagoinha
FESTA DO REQUEIJÃO DE PRATO

DE 21 A 23 DE OUTUBRO DE 2022
Praça Augusto Ribeiro
Lagoinha-SP

<p>21/10 - SEXTA-FEIRA 18h - Abertura das Barracas 19h - Missa Sertaneja 20h - Folia de Reis e do Divino 22h - Show: Lia Marques</p> <p>22/10 - SÁBADO 8h/12h - Feira do Produtor Rural e Artesanatos 14h - Abertura das Barracas 15h - Grupo Criança Feliz 16h - Grupo Benedita Amorim 17h - Projeto GURI 21h - Show: Paranga</p>	<p>23/10 - DOMINGO 8h/12h - Feira do Produtor Rural e Artesanatos 12h - Abertura das Barracas 14h - Concurso "Melhor Receita com Requeijão de Prato" 15h - Soca Plião - Cantiga do Braço 16h - Apresentações Culturais (Danças do Sabão, Carangueijo, São Gonçalo e Catira) 18h - Violeiros de Lagoinha</p>
--	--

Realização: Apoio:

Fonte: Portal Lagoinha

Entretanto, depoimentos dos organizadores e participantes, apesar de reconhecerem a iniciativa como boa proposta para valorização do requeijão de prato e principalmente uma atividade atrativa para o turismo e a econômica local dentro do calendário de eventos, apontam algumas dificuldades e pontos de melhorias. Segundo a entrevistada E o movimento foi grande e além do esperado, demonstrando a potencialidade deste tipo de ação. Já o entrevistado H afirma que “faltou reunião de alinhamento” e não adianta somente estimular as festividades. Para os entrevistados o aprendizado que fica da primeira edição é a necessidade de apresentar uma organização e planejamento condizente com a participação social e popular, e

principalmente dos atores diretamente ligados ao requeijão como os produtores e comerciantes.

Devido sua importância histórica e cultural, no dia 1º de fevereiro de 2021, o requeijão de prato foi reconhecido pela Prefeitura Municipal como Patrimônio Cultural Imaterial de Lagoinha (Figura 9). Esta estratégia colabora para a proteção dos recursos do território, sendo que esses recursos/ativos, possuem capacidade para serem patrimonializados (Prats, 2005). Neste sentido, o requeijão de prato pode ser considerado um recurso, e uma vez reconhecido, é ativado por sua notoriedade. O IPHAN é o principal órgão responsável para gestão do patrimônio cultural brasileiro, entretanto, a Lei municipal possibilita o reconhecimento fora da gestão nacional e ajuda na proteção de um bem coletivo. Além, o próprio IPHAN reconhece as dificuldades na distribuição das políticas públicas de salvaguarda em cenário nacional (IPHAN, 2014).

Figura 9: Divulgação do requeijão de prato como Patrimônio Cultural Imaterial de Lagoinha



Fonte: Prefeitura Municipal de Lagoinha.

Os produtos alimentares tradicionais com forte relação identitária podem ser referenciados na composição dos patrimônios locais e devem ser preservados. O patrimônio estabelece um usufruto coletivo protegido e valoriza as dinâmicas socioculturais. Para os entrevistados, o requeijão de prato possui características condizente com um patrimônio cultural. A declaração da entrevistada C “a gente tá virando um patrimônio” juntamente com a afirmação do entrevistado I “valorizar o requeijão é valorizar o que o povo é” demonstra e noção de pertencimento e identidade que o requeijão como patrimônio cultural pode trazer. Além, os patrimônios são ferramentas de desenvolvimento quando alicerçados em estratégias socioeconômicas.

O requeijão de prato, produto alimentar tradicional de consumo frequente no município de Lagoinha, foi estipulado pela Lei nº 1077/21 (Anexo 1) como Patrimônio Cultural Imaterial da cidade de Lagoinha (Lagoinha, 2021). Após a promulgação da referida lei, o município articulou nova proposta para valorizar o requeijão de prato em âmbito estadual. Através do Projeto de Lei nº 578/21 (Anexo 2) que declara o município de Lagoinha como a “Capital do Requeijão de Prato” no Estado de São Paulo (ALESP, 2023). O PL está em análise pela Comissão de Constituição, Justiça e Redação e apresentou parecer favorável à aprovação em 14 de março de 2023 (ALESP, 2023).

A lei promulgada sobre o requeijão de prato dispõe sobre informações essenciais para análise do produto quanto ao seu potencial para certificações de origem e sua articulação com as dinâmicas socioculturais.

Art. 1º - Fica estipulado o Requeijão de Prato, alimento que expressa um modo de preparo alimentar tipicamente lagoinhense, como patrimônio cultural imaterial da cidade de Lagoinha de forma a garantir e proteger este produto em seu valor cultural e turístico, ensinado de geração em geração, produzido e comercializado por produtores de leite deste município (Lagoinha, 2021).

A Lei, no art. 1º citado, estabelece um conhecimento passado de geração em geração, ou seja, os elementos culturais que são construídos nas relações sociais aderem ao conceito moderno de “cultura viva” apresentado por Williams (1992) e ao retratar o consumo de leite e sua produção fazem articulação com as culturas híbridas (Canclini, 2001), visto que o leite é um alimento do velho mundo. Outro ponto destacável do artigo é o alinhamento com o conceito de cultura selecionado para esta

dissertação que, segundo Claval (2007), são valores e saberes acumulados e transmitidos em forma de herança.

O sancionamento da referida Lei, ao estabelecer o requeijão como patrimônio de Lagoinha, delimita o território e a sociedade em questão, contribuindo no entendimento segundo Miguel (2021) que a articulação entre cultura a patrimônio é determinante nos fluxos econômicos. Da mesma forma, ao entender a cultura como dimensão do patrimônio territorial, sua ativação através da referida Lei constitui estratégias ao desenvolvimento (Dallabrida, 2020).

Na continuidade da Lei o artigo 2 descreve as finalidades de estabelecer o requeijão como patrimônio imaterial em seus diversos aspectos. Ao analisar o artigo mencionado percebe-se sua consonância (incisos e componentes) com a proposta metodológica para mensuração do patrimônio cultural apresentada por Carniello, Santos e Pimenta (2021).

Art. 2º - O requeijão de prato como patrimônio imaterial de Lagoinha tem por objetivo:

I – Ser um produto turístico.

II – Fomentar, promover e divulgar o requeijão de prato como produto turístico.

III – Valorizar o requeijão de prato visando sinalizar alternativas de desenvolvimento para um turismo cultural gastronômico.

IV – Oportunizar a geração de renda por meio de um produto alimentar.

V – Proteger um modo de fazer alimentar como riqueza cultural.

VI – Incluir a nova geração nos processos culturais da cidade.

(Lagoinha, 2021)

Quadro 2: Relação dos incisos do Art.2 da Lei nº1077/21 com os componentes da dimensão cultural do Patrimônio Territorial.

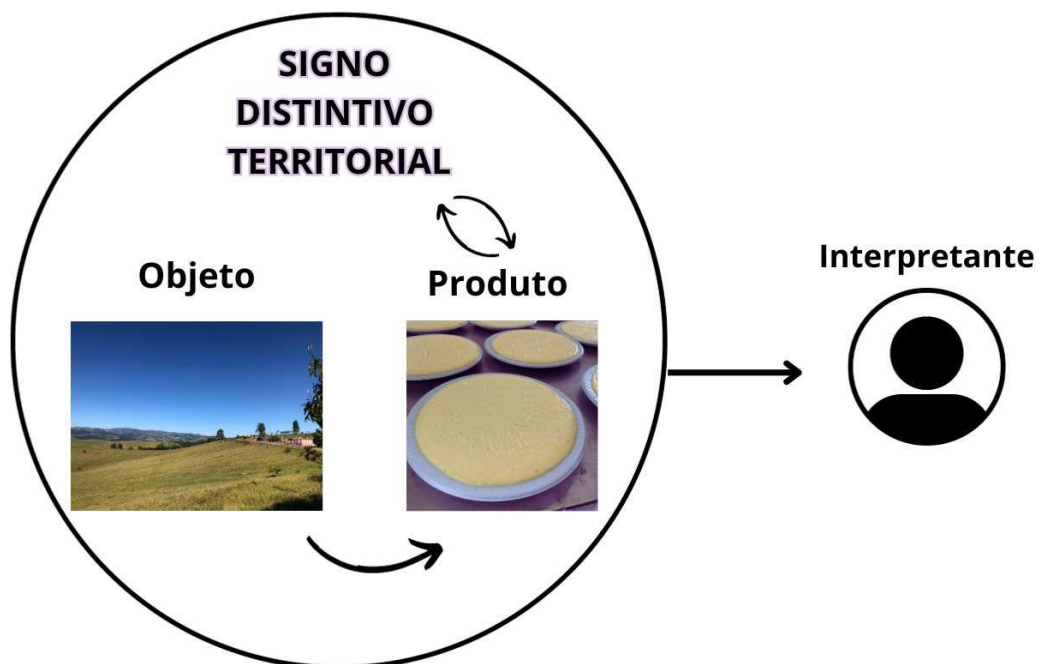
Incisos	Componentes
I – Ser um produto turístico.	Valores códigos e conduta; Economia criativa.
II – Fomentar, promover e divulgar o requeijão de prato como produto turístico.	Valores códigos e conduta; Manifestações Culturais; Economia criativa.
III – Valorizar o requeijão de prato visando sinalizar alternativas de desenvolvimento para um turismo cultural gastronômico.	Valores códigos e conduta; Saberes e fazeres da cultura; Manifestações Culturais; Economia criativa.
IV – Oportunizar a geração de renda por meio de um produto alimentar.	Valores códigos e conduta; Manifestações Culturais; Economia criativa.
V – Proteger um modo de fazer alimentar como riqueza cultural.	Valores códigos e conduta; Saberes e fazeres da cultura; Manifestações Culturais;
VI – Incluir a nova geração nos processos culturais da cidade.	Valores códigos e conduta; Saberes e fazeres da cultura; Manifestações Culturais;

Fonte: Elaboração do autor

Ao caracterizar o requeijão de prato, visto sua importância em diversos setores da sociedade e sua relação com o território através da cultura, esse produto pode ser constituído por uma identidade territorial. Os signos, segundo Bruch (2011), são representações de objetos que traduzem a identidade de determinado contexto sociocultural. Desta forma, se os signos interpretam as realidades de determinado território e são diferenciais de mercado, podem ser constituídos como signos distintivos territoriais (Dallabrida, 2019b). O vínculo com a origem, como os fatores naturais, o uso e apropriação do território e a construção de uma identidade, segundo Vitrolles (2013), são características únicas de qualidade.

Os conceitos de signos distintivos foram analisados em duas perspectivas diferentes, porém complementares, visto que a proposta desta dissertação é o alinhamento entre um produto alimentar tradicional com o território onde manifestam seus processos – produção, distribuição e consumo. Portanto, as perspectivas são: o conceito analisado de “signos distintivos de origem” (Bruch, 2011) e o conceito final para as discussões apresentadas de “signos distintivos territoriais” (Dallabrida, 2019b). Desta forma, o conceito selecionado de signos distintivos territoriais (Figura 10) abrange a ideia de signos distintivos de origem.

Figura 10: Exemplificação do signo distintivo territorial para o caso em estudo.



Fonte: Elaborado pelo autor a partir da figura 1 em BRUCH, Kelly Lissandra. Signos distintivos de origem: entre o velho e o novo mundo vitivinícola, 2011, p.22.

A partir da figura apresentada, os elementos que compõe são caracterizados da seguinte forma:

- a) Objeto: é o município de Lagoinha no estado de São Paulo, território que representa as condições humanas e naturais – as manifestações culturais, as tradições locais e os elementos da natureza. O produto é condicionado pelo objeto, pois possuem características próprios do território onde se manifesta;
- b) Produto: é o objeto de estudo desta dissertação, o Requeijão de Prato. Está diretamente ligado ao signo distintivo, visto que o signo é simbólico e representa um produto alimentar tradicional, que será consumido/degustado;
- c) Signo distintivo territorial: interpreta, através do produto, as manifestações socioculturais do objeto. O potencial signo distintivo para o Requeijão de Prato apresentado nas análises são as Indicações Geográficas. Desta forma, uma possível certificação de origem visa distinguir o produto de Lagoinha de outros semelhantes ao consolidar uma identidade.
- d) Interpretante: condicionante para a existência do signo, pois interpreta de maneira significativa o objeto a partir do signo. Pode ser identificado pelos consumidores do produto alimentar estudado, e na relação com o outro, o produto é caracterizado por questões emocionais e não somente do alimento em si.

A qualidade atrelada à determinada origem, nesta dissertação o município de Lagoinha, diferencia produtos agroalimentares e são passíveis de proteção e valorização por certificações, como as Indicações Geográficas. Segundo Cerdan (2009), as Indicações Geográficas são estratégicas como dispositivos de qualificação, valorizam as identidades e a riqueza cultural dos territórios. O requeijão de prato pode ser caracterizado através de peculiaridades, naturais, humanas e de determinada origem, e, portanto, características específicas do território. Essas peculiaridades de um produto, para Bruch (2008), podem ser protegidas através das Indicações Geográficas.

Apesar do requeijão de prato apresentar características de qualidade, conforme apresentadas e discutidas até aqui, que atestam seu vínculo de origem com o território de Lagoinha, o processo para as Indicações Geográficas requer trâmites burocráticos

de ordem práticas e técnicas. Segundo Silva *et al.* (2022), entre as demandas necessárias procura-se entendimento entre as instituições envolvidas, vencer as dificuldades de cumprimento das normas técnicas de registro e falta de apoio público de promoções das IGs.

A obtenção e manutenção da Indicação Geográfica para o requeijão de prato pode trazer diversos benefícios ao município de Lagoinha. No sentido sociocultural, preservação do modo de fazer de um produto alimentar tradicional, promoção do capital social e valorização e proteção do território (Nierdele, 2009; Sautier, 2011). No sentido econômico pode fomentar o turismo, agregar valor ao produto, expandir o mercado e fortalecer a cadeia produtiva local (Fernández, 2012; Pellin e Curadi, 2018).

Considerar o desenvolvimento regional é entender as transformações além do modelo econômico, mas também social e cultural, e suas dinâmicas no desenho do território pesquisado. Entender e sistematizar um panorama para construção desse desenvolvimento, através da valorização de produtos e serviços distintivos, são propostas estratégicas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O requeijão de prato é um produto tradicional lagoinhense e está ancorado na história do município. Sua produção centenária está enraizada nas práticas rurais e na trajetória do homem no campo, bem como na resistência de ocupação e uso do território. Ao analisar e descrever as características deste produto e suas contribuições para o desenvolvimento local, percebe-se a importância desse alimento para a sociedade e seus habitantes. Além, para a valorização e proteção do requeijão de prato, são necessárias estratégias para fundamentar as possibilidades ao desenvolvimento.

Ao selecionar um produto agroalimentar como objeto de estudo, proposta não comum dentro dos estudos sobre o Desenvolvimento Regional, a dissertação teve como alicerce a multidisciplinaridade desta área do conhecimento. Desta forma, partiu-se de áreas distintas e conceitos abrangentes e, portanto, complexos, para fundamentar a pesquisa e conseguir validar teoricamente os caminhos percorridos. Entre os conceitos mencionados definir e articular os termos cultura, desenvolvimento e território na proposta desta dissertação foi o maior desafio na construção e execução das premissas estipuladas no projeto.

Uma vez que, o produto alimentar em pesquisa possui características para ser definido como um signo distintivo territorial e foi promulgado como Patrimônio Imaterial Cultural pelo município de Lagoinha no Estado de São Paulo, acendeu a luz para as discussões sobre suas contribuições para o desenvolvimento. Na primeira exploração realizada na cidade, e nas conversas aleatórias com os moradores, ficou evidente que o requeijão de prato era peculiar e fazia parte diariamente das dinâmicas socioculturais daquele território. Neste sentido, esse produto alimentar inicialmente apresentou características passíveis de análises dentro dos diversos setores - cultural, histórico, social e econômico - colaborando com a visão multidimensional do desenvolvimento regional.

A dissertação apresentou como resultado a importância que um produto alimentar tradicional pode representar para o desenvolvimento de uma região. O impacto do requeijão de prato como alimento contributivo está diagnosticado em diversos setores tais como cultural, ambiental, social, econômico e político. A trajetória histórica e centenária demonstra que este produto é símbolo da preservação dos

costumes e tradições, e, culturalmente, guarda saberes e modos de fazer, como também de vida da comunidade lagoenhense. Ao valorizar e preservar a cultura, uma identidade coletiva expressa por tradições e valores, os seus atores com protagonismo são capazes de influir nos processos de desenvolvimento do território.

No setor social, apesar de apresentar o convívio e a interação entre os moradores e a vizinhança na zona rural, ainda é necessário criar espaços de diálogos constantes e fomentar a participação da sociedade civil nas demandas sociais. Além, a falta de coletividade é um empecilho para articular de forma mais satisfatória as demandas dos atores civis ligados ao universo do requeijão de prato. O fortalecimento do capital social é fundamental para repensar as estratégias do desenvolvimento regional, pois articula noções importantes como governança e associativismo. O desenvolvimento deve ser concebido através de uma participação social interativa e não excludente, com a participação ativa dos diferentes atores para impulsionar as transformações em diferentes setores.

As contribuições no setor econômico são mais perceptíveis, visto que o alimento já teve uma relação direta com a subsistência e seus meios e modos de produção representam a resistência do homem às diversidades no campo. O território pode ser desenvolvido ao explorar seus recursos como ativos econômicos, e um produto alimentar patrimonializado tem potencial contribuição nos fluxos econômicos. Atualmente, com o aumento da visibilidade do produto, primeiramente pelo esforço e resiliência dos produtores, mas também por meio de estratégias e ações principiadas públicas, o requeijão não é somente produzido com o excedente do leite, mas, tornou-se o primeiro produto mercadológico de muitos produtores. De toda forma, é necessário que a agenda e o orçamento dos órgãos públicos estejam comprometidos de maneira mais ampla pela dedicação na valorização do requeijão de prato, uma vez que, as demandas da coletividade precisam de organizações políticas capazes de atendê-las. Entretanto, a impossibilidade de encontrar dados econômicos ligados ao requeijão de prato, diminui a ênfase nas tratativas sobre este segmento.

Visto que os estudos sobre o requeijão de prato são escassos, ou praticamente nulos, esta dissertação serve como parâmetro para novos estudos e fornece materiais e discussões pertinentes sobre o tema pesquisado. Ademais, os resultados corroboram para fomentar a pesquisa sobre produtos alimentares, visto que são marcadores de identidade, importantes componentes nas dinâmicas socioculturais e

do patrimônio territorial podendo estabelecer prerrogativas cruciais para as estratégias sobre o desenvolvimento.

REFERÊNCIAS

ALESP. **Projeto de Lei nº 578/2021**. Declara o município de Lagoinha como a “Capital do Requeijão de Prato” no Estado de São Paulo. São Paulo, 2021. Disponível em: https://www.al.sp.gov.br/spl/2021/09/Propositura/1000385070_1000459391_Propositura.doc

ALESP. **Projeto de Lei nº 94/2023**. Reconhece como de relevante interesse cultural o antigo "Caminho do Ouro Paulista". São Paulo, 2023. Disponível em: https://www.al.sp.gov.br/spl/2023/03/Propositura/1000485170_1000622448_Propositura.pdf

ALESP. **Parecer nº 238, de 2023**. Comissão de Constituição, Justiça e Redação, sobre o projeto de lei nº 578, de 2021. São Paulo, 2023. Disponível em: https://www.al.sp.gov.br/spl/2023/03/Acessorio/1000484774_1000622243_Acessorio.doc

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BASTOS, Letícia da Silva; CONSONI, Flávia Luciane; MESQUITA, Fernando Campos. A interação entre conhecimentos em um Sistema Territorial de Inovação periférico: o caso da Indicação Geográfica do Queijo Canastra. **Anais do III Simpósio Internacional de Geografia do Conhecimento e da Inovação**, p. 50-59, 2019.

BELAS, Carla Arouca. **Indicações Geográficas e a salvaguarda do Patrimônio Cultural: artesanato de Capim Dourado Jalapão–Brasil**. 2012. Tese (Instituto de Ciências Humanas e Sociais) Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2012.

BELAS, Carla Arouca. **Artesanato e indicação geográfica: uma nova agenda de pesquisa e desenvolvimento nos países emergente**. IN: NIERDELE, Paulo André (org.). **Indicações Geográficas: qualidade e origem nos mercados agroalimentares**. Porto Alegre: UFRGS, 2013.

BOAS, Franz. **Antropologia cultural**. Textos selecionados, apresentação e tradução, Celso Castro. 2ª edição. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**, 1988.

BRASIL. Governo Federal. **Lei n. 9.279**, de 14 de maio de 1996. Lei da Propriedade Industrial. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília: DF, 1996.

BRASIL. ME. **Portaria nº4**, de 12 de janeiro de 2022. Estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria/inpi/pr-n-4-de-12-de-janeiro-de-2022-375778644>

_____. MAPA. **Instrução Normativa nº77**, de 26 de novembro de 2018. Estabelece os critérios para produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e

recepção do leite cru. Disponível em:
<https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/instrucao-normativa-mapa-77-de-26-11-2018,1214.html>

_____. MAPA. **Portaria nº359**, de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Requeijão ou Requesõn. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=08/09/1997&jornal=1&pagina=42&totalArquivos=160>

BOLAÑO, César Ricardo Siqueira. **Conceito de cultura em Celso Furtado**. Salvador: Edufba, 2015.

BRUCH, K. L. **Indicações geográficas para o Brasil**: problemas e perspectivas. In: PIMENTEL, Luiz Otávio; BOFF, Salette Oro; DEL'OLMO, Florisbal de Souza. (Org.). Propriedade intelectual: gestão do conhecimento, inovação tecnológica no agronegócio e cidadania... 1 ed. Florianópolis: Fundação Boiteux, 2008

BRUCH, Kelly Lissandra. **Signos distintivos de origem**: entre o velho e o novo mundo vitivinícola. Tese (Programa de pós-graduação em Direito) Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2011.

CANCLINI, Néstor Garcia. **Culturas Híbridas: estratégias para entrar y salir de la modernidad**. Buenos Aires: Paidós, 2001.

CARNIELLO, Monica Franchi; SANTOS, Moacir José dos; PIMENTA, Carlos Alberto Máximo. **A abordagem territorial do desenvolvimento**: um olhar metodológico sobre a dimensão cultural e seus componentes. Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional, v. 18, n. 1, 2022.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CERDAN, Claire. Valorização dos produtos de origem e do patrimônio dos territórios rurais no sul do Brasil: Contribuição para o desenvolvimento territorial sustentável. **Política & sociedade**, v. 8, n. 14, p. 277-300, 2009.

COELHO, Micaela Pafume. Significação em Saussure: os três cursos de linguística geral. **Anais do Simpósio Internacional de Letras e Linguística**, v. 3, n. 1, 2013.

COELHO, Daniele Maia Teixeira. **A dicotomia natureza e cultura no âmbito das políticas públicas de proteção do patrimônio cultural imaterial brasileiro**. Tese (Doutorado em Ciência Ambiental) – Instituto de Energia e Ambiente. Universidade de São Paulo, São Paulo, 2017.

CLAVAL, Paul. **A geográfica cultural**. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2007.

DALLABRIDA, Valdir Roque. **Patrimônio Territorial**: abordagens teóricas e indicativos metodológicos para estudos territoriais. Desenvolvimento em Questão, v. 18, n. 52, p. 12-32, 2020.

DALLABRIDA, Valdir Roque. **Território e Governança Territorial, Patrimônio e Desenvolvimento Territorial**: estrutura, processo, forma e função na dinâmica territorial do desenvolvimento. *Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional*, v. 16, n. 2, 2020.

DALLABRIDA, V. R. **Valorização do território, signos distintivos e desenvolvimento territorial: uma aproximação teórica e indicativos metodológicos**. In: ENANPUR da UFRN, Natal, 2019. Anais XVIII ENANPUR 2019a. Disponível em: <http://xviiienanpur.anpur.org.br/anaisadmin/capapdf.php?reqid=23>.

DALLABRIDA, V. R.; BAUKART, K. S.; GUIZANI, W. Signos Distintivos Territoriais e Indicação Geográfica: uma avaliação de experiências com a aplicação de instrumental metodológico. **Interações**, Campo Grande, MS, v.21, n. 1, p195-211, jan./mar. 2019b. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/inter/v21n1/1518-7012-inter-21-01-0195.pdf>. Acesso em: 02 mar. 2021.

DEPONTI, C. M; PREISS, P. V. Reflexões sobre o potencial da realocação alimentar para o desenvolvimento regional. In: DEPONTI, C. M; SILVEIRA, R. L. L. (org.). **Desenvolvimento regional: processos, políticas e transformações**. São Carlos: Pedro & João Editores, 2020. p. 261-291. Disponível em: <http://observadr.org.br/portal/wp-content/uploads/2020/08/EbookDesenvolvimentoRegional.pdf>.

EAGLETON, Terry. **A ideia de cultura**. 1ª ed. Lisboa: Temas e Debates, 2003.

EMBRAPA. **Queijos artesanais brasileiros**. Brasília: DF, 2021. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/226359/1/Queijos-artesanais-brasileiros.pdf>

FERDINAND, Saussure de. **Curso de Linguística Geral**. São Paulo: Cultrix, 2006.

FERNÁNDEZ, M. G. V. **Indicações Geográficas e seus impactos no desenvolvimento dos pequenos produtores do Vale dos Vinhedos-RS**. 2012, 115 p. Dissertação (Mestrado em Agronegócios); Brasília: Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília. Disponível em: https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/10865/1/2012_MariaGabrielaVazquezFernandez.pdf.

FIGUEIREDO, N.M.A. **Método e metodologia na pesquisa científica**. 2a ed. São Caetano do Sul, São Paulo, Yendis Editora, 2007.

FLORES, Murilo. **A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento** – uma visão do estado da arte. Santiago, Chile: RIMISP, 2006

FONTANELLA, Bruno J. B; RICAS, Janet; TURATO, Egberto R. **Amostragem por saturação em pesquisas qualitativas em saúde**: contribuições teóricas. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, n 24, p:17-1-27, jan, 2008.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 2008.

GODOY, Arilda Schmidt. **Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais**. Revista de Administração de empresas, v. 35, p. 20-29, 1995.

GONÇALVES, José Reginaldo. Autenticidade, memória e ideologias nacionais: o problema dos patrimônios culturais. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 2, p. 264-275, 1988.

HAESBAERT, Rogério. **Territórios alternativos**. São Paulo: Contexto, 2012.

HEIDRICH, Álvaro Luiz. Conflitos territoriais na estratégia de preservação da natureza. **SAQUET, Marcos Aurélio e SPOSITO, Eliseu Savério. Territórios e territorialidades: teorias, processos e conflitos**. São Paulo: Expressão Popular, 2009.

IBGE. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/lagoinha/panorama>

INPI/SEBRAE. Catálogo das Indicações Geográficas. Disponível em: <https://datasebrae.com.br/indicacoesgeograficas/>. Acesso em: 10 abr, 2023.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO CULTURAL. **Patrimônio imaterial: fortalecendo o Sistema Nacional** / IPHAN. – Brasília: IPHAN, 2014.

JOKILEHTO, Jukka. *Questions of authenticity*. **Conversaciones... con Herb Stovel**, v. 1, p. 18, 2019.

LAGOINHA. **Lei nº 1077, de 23 de fevereiro de 2021**. Prefeitura Municipal de Lagoinha. Disponível em: https://www.lagoinha.sp.gov.br/publicos/lei_1077_16115930.pdf

_____. **Divulgação do requeijão de prato como Patrimônio Cultural Imaterial de Lagoinha**. Disponível em:

<https://www.lagoinha.sp.gov.br/portal/noticias/0/3/1165/a-partir-de-agora-o-requeijao-de-prato-e-um-patrimonio-cultural-imaterial-de-lagoinha/>

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 14ª ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

MADUREIRA, Eduardo Miguel Prata. Desenvolvimento regional: principais teorias. **Revista Thêma et Scientia**, v. 5, n. 2, 2015.

MAIORKI, Giovane José; DALLABRIDA, Valdir Roque. A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial. **Interações (Campo Grande)**, v. 16, p. 13-25, 2014.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos da metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2003.

MARTINS, Igor Schumann Seabra; VASCONCELLOS, Alexandre Guimarães. **A Relação entre o Regulamento de Uso das Indicações Geográficas e o Conhecimento Tradicional**: o caso do guaraná envolvendo os territórios de Maués e da Terra Indígena Andirá-Marau. **Cadernos de Prospecção**, v. 13, n. 1, p. 293, 2020.

MIGUEL, Iván Boal San. **Cultura, creatividad y disparidades territoriales**: nuevas perspectivas de análisis. Tese (Doutorado em Economia) Universidad de Valladolid, 2021.

MILANI, Sebastião Elias. O signo para Humboldt, para Saussure e para Bakhtin. **Signo**, v. 40, n. 68, p. 55-65, 2015.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

MORGADO, Ana Cristina. As múltiplas concepções da cultura. **Múltiplos olhares em Ciência da Informação**, v. 4, n. 1, 2014.

NIEDERLE, Paulo André. **Controvérsias sobre a noção de indicações geográficas enquanto instrumento de desenvolvimento territorial**: a experiência do Vale dos Vinhedos em questão. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL. 2009.

NIERDELE, Paulo André. **Indicações geográficas e processos de qualificação nos mercados agroalimentares**. IN: NIERDELE, Paulo André (org.). **Indicações Geográficas: qualidade e origem nos mercados agroalimentares**. Porto Alegre: UFRGS, 2013.

PAGLIOTO, Bárbara Freitas. **Economia Criativa**: mediação entre cultura e desenvolvimento. Por um Brasil Criativo: Significados, Desafios e Perspectivas da Economia Criativa Brasileira, Editora Código, Belo Horizonte, 2016.

PAULO, Richard C. de; BARBALHO, Célia R. S.; MAFRA, Rosana Zau. Denominação de Origem "Terra Indígena Andirá-Marau": uma análise dos indicadores de operacionalização. **Cadernos de Prospecção**, v. 16, n. 1, p. 360-371, 2022.

PECQUEUR, Bernard. **Qualité et développement territorial**: l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés. **Économie rurale**, v. 261, n. 1, p. 37-49, 2001.

PEIRCE, Charles Sanders. **Semiótica**. São Paulo: Perspectiva, 2005.

PELLIN, Valdinho; CURADI, Fausto Cheida. Potencialidades e limites das indicações geográficas (IGs) como estratégia de desenvolvimento territorial sustentável em Santa Catarina. **Revista Metropolitana de Governança Corporativa** (ISSN 2447-8024), v. 3, n. 2, p. 03-18, 2018.

PELLIN, Valdinho. Indicações Geográficas e desenvolvimento regional no Brasil: a atuação dos principais atores e suas metodologias de trabalho. **Interações (Campo Grande)**, v. 20, p. 63-78, 2019.

PRATS, Llorenç. **Concepto y gestión del patrimonio local**. Cuadernos de antropología social, v. 21, n. 2005, p. 17-35, 2005.

QUINTO, Gabriela Hidalgo *et al.* Responsabilidade Social e Identidade Cultural. **Brazilian Journal of Business**, v. 3, n. 3, p. 2109-2122, 2021.

RAFFESTIN, Claude. **Por uma geografia do poder**. São Paulo: Ática, 1993.

REDEFOR. Rede São Paulo de formação docente. **Os instrumentos de pesquisa mais frequentes na pesquisa de intervenção**. São Paulo: USP, 2012.

RIBAS, Adriana Ferreira Paes; MOURA, Maria Lucia Seidl de. **Abordagem sociocultural**: algumas vertentes e autores. *Psicologia em estudo*, v. 11, p. 129-138, 2006.

RIBEIRO, Thiago Lopes. Cadeia produtiva do leite de vaca: revisão de literatura. Jaboticabal, Unesp, 2021.

RICHARDSON, Roberto Jarry. **Pesquisa social**: métodos e técnicas. São Paulo: Atlas, 2012.

RUSCHEL, Rogério Raupp. **O valor global do produto local**: a identidade territorial como estratégia de marketing. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2019.

SACHS, Ignacy. Desenvolvimento e cultura. Desenvolvimento da cultura. Cultura do desenvolvimento. **Organizações & Sociedade**, v. 12, n. 33, 2005.

SACK, Robert David. **Territorialidade humana**: sua teoria e história. Cambridge: Cambridge University Press, 1986.

SALINAS, Karina Orozco. Patrimonio territorial: una revisión teórico-conceptual. Aplicaciones y dificultades del caso español. **Urbano (Concepción)**, v. 23, n. 41, p. 26-39, 2020

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço**: técnica e tempo, razão e emoção. São Paulo: Editora da USP, 2006.

SANTOS, Milton; BECKER, Bertha K. (org.). **Território, territórios: ensaios sobre o ordenamento territorial**. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007.

SANTOS, E. L. et al. Desenvolvimento: um conceito multidimensional. **Desenvolvimento Regional em debate** Ano 2, n. 1, jul. 2012.

SANTOS, Fabiana Pimentel; DAVEL, Eduardo Paes Barreto. **Gestão de equipamentos culturais com base na identidade territorial**. Revista Gestão & Conexões, v. 7, n. 2, p. 7-42, 2018.

SANTOS, Angélica Sousa; DE MORAIS VALENTE, Lúcia Regina Rangel; MEDEIROS, Maria Franco Trindade. **Geographical indications (GIS) as a tool to reach the socio-cultural development: A prospection of the Brazilian Territory**. REVISTA GEINTEC-GESTAO INOVACAO E TECNOLOGIAS, v. 9, n. 1, p. 4769-4785, 2019.

SÃO PAULO. Secretaria da Agricultura e do Abastecimento. **Mapa das regiões administrativas do estado de São Paulo**. Disponível em: <https://www.agricultura.sp.gov.br/pt/>. Acesso em: 02 set, 2022.

_____. Empresa Metropolitana de Transporte Urbanos (EMTU). **Mapa da Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte**. Disponível em: <https://www.emtu.sp.gov.br/emtu/institucional/quem-somos/vale-do-paraiba-e-litoral-norte.fss>. Acesso em: 02 set, 2022.

_____. Instituto de Economia Agrícola. **Mapa dos Escritórios de Desenvolvimento Rural (EDR) do estado de São Paulo**. Disponível em: <http://www.iea.agricultura.sp.gov.br/out/mapa.php>. Acesso em: 02 set, 2022.

SAQUET, Marcos Aurélio; SPOSITO, Eliseu Savério (org.). **Territórios e territorialidades: teorias, processos e conflitos**. São Paulo: Expressão popular: UNESP, 2008.

SAUTIER, Denis; BIÉNABE, Estelle; CERDAN, Claire. **Geographical Indications in Developing Countries: the potencial and the issues at stake**. p. 138, 2011.

SEADE. Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados. **Painel do município de Lagoinha/SP**. Disponível em: <https://pib.seade.gov.br/municipal/>

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Cortez, 2017.

SILVA, S. B. M. O turismo como instrumento de desenvolvimento e redução da pobreza: uma perspectiva territorial. CORIOLANO, L. N. M. T., LIMA, L. C. (org.) **Turismo comunitário e responsabilidade socioambiental**. Fortaleza: EDUECE. pp.19-25, 2003.

SILVA, Líliliana Sousa. Indicadores para políticas culturais de proximidade: o caso Prêmio Cultura Viva. **Universidade de São Paulo: Escola de Comunicação e Artes, São Paulo**, 2007.

SILVA, Maria do Socorro Ribeiro *et al.* Entraves e desafios para a implantação de uma indicação geográfica: o caso do queijo coalho de JAGUARIBE-CE. **Revista Econômica do Nordeste**, v. 53, n. 3, p. 106-226, 2022.

SOBRINHO, Maria H. F.; GUEDES, Cezar A. M.; CASTRO, Maria C. D. A Indicação Geográfica do café da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais como ferramenta de desenvolvimento territorial. **Interações (Campo Grande)**, v. 22, p. 279-294, 2019.

SOUZA, Angélica Silva de; OLIVEIRA, Guilherme S. de; ALVES, Laís Hilario. **A pesquisa bibliográfica: princípios e fundamentos**. Cadernos da Funcamp, v.20, n.43, p.64-86, 2021.

TILIO, Rogério Casanovas. Reflexões acerca do conceito de cultura. **Revista Eletrônica do Instituto de Humanidades**, v. 7, n. 27, p. 35-46, 2009.

TORIBIO, José María Fera. Patrimonio territorial y desarrollo sostenible. In: **Patrimonio Cultural y Desarrollo Territorial - Cultural Heritage & Territorial Development**, p. 25-50, 2016.

TRIVIÑOS, Augusto Nibaldo Silva. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

UNESCO. **Universal Declaration on Cultural Diversity**. Paris, 2001. Disponível em: http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/CLT/pdf/5_Cultural_Diversity_EN.pdf.

UNESCO. **Framework for Cultural Statistics**. Canada, 2009. Disponível em: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/measuring-cultural-participation-2009-unesco-framework-for-cultural-statistics-handbook-2-2012-en.pdf>

VECCHIATTI, Karin. **Três fases rumo ao desenvolvimento sustentável: do reducionismo à valorização da cultura**. São Paulo em Perspectiva, v. 18, p. 90-95, 2004.

VIANNA, L.F. de N. *et al.* **Indicações Geográficas e outros signos distintivos: conceitos, aplicações e adequação aos produtos agropecuários em Santa Catarina**. Florianópolis: Epagri, 2021.

VIEIRA, Natalia Miranda. Integridade e autenticidade: conceitos-chave para a reflexão sobre intervenções contemporâneas em áreas históricas. **Anais de ARQUIMEMÓRIA**, 3º Encontro Nacional de Arquitetos sobre Preservação do patrimônio edificado. Salvador, 2008.

VIEIRA, Edson Trajano; SANTOS, Moacir José dos. Desenvolvimento econômico regional—uma revisão histórica e teórica. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v. 8, n. 2, 2012.

VITROLLES, Delphine. A valorização de produtos de origem no Brasil: um comparativo entre mecanismos de qualificação. In: NIERDELE, Paulo André (org.). **Indicações Geográficas: qualidade e origem nos mercados agroalimentares**. Porto Alegre: UFRS, p.151-177, 2013.

WILLIAMS, R. **Cultura**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992

YIN, Robert K. **Estudo de Caso – Planejamento e Métodos**. Tradução de Daniel Grassi. 2ª Porto Alegre: Ed. Bookman, 2001. 205 p.

APÊNDICE A – ROTEIRO PARA ENTREVISTAS – PRODUTORES

- 1. Há quanto tempo produz o requeijão de prato?**
- 2. Com quem aprendeu? Ou qual foi o primeiro contato?**
- 3. Qual processo de produção utiliza?**
- 4. Qual a quantidade produzida por semana?**
- 5. Qual a frequência de produção?**
- 6. Em quais locais/estabelecimentos costuma vender?**
- 7. Você conhece políticas ou ações públicas de apoio aos produtores de requeijão de prato?**

APÊNDICE B – ROTEIRO PARA ENTREVISTAS – COMERCIANTES

- 1. Há quanto tempo vende o requeijão de prato?**
- 2. Consume o produto diariamente? E de qual forma?**
- 3. Para qual tipo de consumidor o produto é vendido com mais frequência?**
- 4. O produto é procurado por turistas e viajantes de passagens pelo município?**
- 5. Qual a quantidade vendida por semana?**
- 6. Qual a frequência de pedidos?**
- 7. De quantos produtores diferentes costuma vender?**

APÊNDICE C – ROTEIRO PARA ENTREVISTAS - GESTORES

- 1. Qual a importância do requeijão de prato para o município?**
- 2. Em quais setores da sociedade o requeijão tem impacto?**
- 3. Você identifica o requeijão como um produto alimentar tradicional?**
- 4. Quais as diferenças entre o requeijão de Lagoinha e de outros municípios?**
- 5. Existem políticas públicas para valorização da cultura local? Quais são?**
- 6. Após a promulgação da Lei 1077/21, quais mudanças foram observadas?**

ANEXO A – PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP, UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: Componentes culturais, identidade territorial e indicações geográficas: um estudo de potencial do requeijão de prato na cidade de Lagoinha - SP

Pesquisador: DANIEL MARCO BRETZ SALES

Área Temática:

Versão: 1

CAAE: 67516722.1.0000.5501

Instituição Proponente: Universidade de Taubaté

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio
SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL SENAC

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 5.945.238

Apresentação do Projeto:

As dinâmicas socioculturais de determinado território, sendo este o espaço geográfico de uma sociedade, podem ser constituídos como signos distintivos territoriais e contribuir para o desenvolvimento regional. As manifestações dos elementos culturais estão inseridas na identidade territorial e ao serem valorizadas são alternativas econômicas ao desenvolvimento. A presente dissertação tem por objetivo identificar e analisar as características do requeijão de prato como produto alimentar contributivo para as estratégias de desenvolvimento no município de Lagoinha – SP.

O estudo terá uma abordagem qualitativa de caráter exploratório. Os dados serão coletados através de entrevistas semiestruturadas com gestores, produtores e comerciantes.

Objetivo da Pesquisa:

Identificar e analisar as características do requeijão de prato como produto alimentar contributivo para as estratégias de desenvolvimento local.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Adequada avaliação de riscos e benefícios.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Projeto atende ao que está preconizado na Resolução CNS 510/16

Endereço: Rua Visconde do Rio Branco, 210
Bairro: Centro **CEP:** 12.020-040
UF: SP **Município:** TAUBATE
Telefone: (12)3622-4005 **Fax:** (12)3635-1233 **E-mail:** cep.unitau@unitau.br



Continuação do Parecer: 5.945.238

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Termos apresentados adequadamente.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Projeto aprovado.

Considerações Finais a critério do CEP:

O Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Taubaté, em reunião realizada no dia 10/03/2023, e no uso das competências definidas na Resolução CNS/MS 510/16, considerou o Projeto de Pesquisa: APROVADO.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BASICAS_DO_PROJETO_2058300.pdf	24/02/2023 11:38:28		Aceito
Cronograma	Cronograma_Pesquisa.docx	24/02/2023 11:37:12	DANIEL MARCO BRETZ SALES	Aceito
Declaração de Instituição e Infraestrutura	Termo_Infraestrutura.pdf	31/01/2023 16:55:38	DANIEL MARCO BRETZ SALES	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE.pdf	31/01/2023 16:51:29	DANIEL MARCO BRETZ SALES	Aceito
Outros	Termo_de_Compromisso.pdf	01/12/2022 14:46:58	DANIEL MARCO BRETZ SALES	Aceito
Orçamento	Orcamento_Pesquisa.docx	29/11/2022 21:26:33	DANIEL MARCO BRETZ SALES	Aceito
Outros	Entrevista_Gestores.docx	29/11/2022 21:25:50	DANIEL MARCO BRETZ SALES	Aceito
Outros	Entrevista_Comerciantes.docx	29/11/2022 21:25:32	DANIEL MARCO BRETZ SALES	Aceito
Outros	Entrevista_Produtores.docx	29/11/2022 21:25:06	DANIEL MARCO BRETZ SALES	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projeto_Dissertacao.docx	29/11/2022 21:22:31	DANIEL MARCO BRETZ SALES	Aceito
Folha de Rosto	Folha_de_rosto.pdf	29/11/2022 21:03:28	DANIEL MARCO BRETZ SALES	Aceito

Situação do Parecer:

Endereço: Rua Visconde do Rio Branco, 210
Bairro: Centro **CEP:** 12.020-040
UF: SP **Município:** TAUBATE
Telefone: (12)3622-4005 **Fax:** (12)3635-1233 **E-mail:** cep.unitau@unitau.br



Continuação do Parecer: 5.945.238

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

TAUBATE, 15 de Março de 2023

Assinado por:
Wendry Maria Paixão Pereira
(Coordenador(a))

Endereço: Rua Visconde do Rio Branco, 210
Bairro: Centro **CEP:** 12.020-040
UF: SP **Município:** TAUBATE
Telefone: (12)3622-4005 **Fax:** (12)3635-1233 **E-mail:** cep.unitau@unitau.br

**ANEXO B – LEI Nº 1077/21 – REQUEIJO DE PRATO: PATRIMÔNIO CULTURAL
IMATERIAL DA CIDADE DE LAGOINHA, ESTADO DE SÃO PAULO**



Prefeitura Municipal de Lagoinha

Praça Pedro Alves Ferreira, 134 - Lagoinha - SP - Cep 12130-000

CNPJ - 45.167.111/0001-25

e-mail: contato@lagoinha.sp.gov.br

Tele/Fax (12) – 3647 1201

LEI Nº 1077, DE 23 DE FEVEREIRO DE 2021.

**Requeijão de prato: patrimônio cultural imaterial da
cidade de Lagoinha, Estado de São Paulo**

TIAGO MAGNO DE OLIVEIRA, Prefeito Municipal de Lagoinha, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, em especial a facultada pela Lei Orgânica do Município;

Faço saber que a Câmara Municipal de Lagoinha, aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica estipulado o Requeijão de Prato, alimento que expressa um modo de preparo alimentar tipicamente lagoinhense, como patrimônio cultural imaterial da cidade de Lagoinha de forma a garantir e proteger este produto em seu valor cultural e turístico, ensinado de geração em geração, produzido e comercializado por produtores de leite deste município.

Art. 2º - O requeijão de prato como patrimônio imaterial de Lagoinha tem por objetivo:

- I - Ser um produto turístico.
- II – Fomentar, promover e divulgar o requeijão de prato como produto turístico.
- III – Valorizar o requeijão de prato visando sinalizar alternativas de desenvolvimento para um turismo cultural gastronômico.
- IV – Oportunizar a geração de renda por meio de um produto alimentar.
- V – Proteger um modo de fazer alimentar como riqueza cultural.
- VI - Incluir a nova geração nos processos culturais da cidade.

Art. 3º. As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta de dotações próprias constantes do Orçamento vigente, podendo ser suplementadas se necessárias.

Art. 3º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 4º. Revogam-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Lagoinha, 23 de Fevereiro de 2021.

TIAGO MAGNO DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

**REGISTRADA E PUBLICADA POR EDITAL,
DATA SUPRA.**

JOSE GUILHERME CORREA GOMES
Secretário Municipal de Administração

ANEXO C – PL Nº 578/21 – DECLARA O MUNICÍPIO DE LAGOINHA COMO A "CAPITAL DO REQUEIJÃO DE PRATO" NO ESTADO DE SÃO PAULO

PROJETO DE LEI Nº 578, DE 2021

*Declara o município de Lagoinha como a
"Capital do Requeijão de Prato" no Estado
de São Paulo.*

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SÃO PAULO DECRETA:

Artigo 1º - Fica declarado o município de Lagoinha como "Capital do Requeijão de Prato" no Estado de São Paulo.

Artigo 2º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

O requeijão de prato é uma iguaria láctea produzida em Lagoinha há muitas gerações, sendo sua produção completamente artesanal, caseira. Mais de duzentas famílias do município vivem da pecuária leiteira, e o produto já se tornou a principal fonte de renda para muitas delas.

A produção de requeijão e outros derivados de leite é uma tradição do Vale do Paraíba e do sul de Minas, mas o requeijão de prato de Lagoinha tem suas características próprias, preservadas por famílias que não deixaram a tradição de sua produção morrer. Por mês, são produzidas cerca de 2500 unidades da iguaria, das quais parte é consumida pelas próprias famílias e parte vendida em padarias e outros pontos de venda de Lagoinha, sobretudo a turistas.

A elaboração de cada prato requer cerca de cinco litros de leite. O processo é lento, trabalhoso e exige cuidado das mãos habilidosas das pessoas que herdaram a técnica de seus ancestrais. Versátil, o requeijão tanto acompanha um bom pão como pode ser empregado noutras combinações culinárias, inclusive com açúcar.

Como não poderia deixar de ser, o sucesso do requeijão de prato constitui um dos motores da economia de Lagoinha, tanto pela venda do próprio produto como pelo turismo por ele incentivado, com mobilização da cadeia de serviços e comércios locais.

Por essas razões, considero mais que justo o agraciamento de Lagoinha com o título proposto, que há de conferir maior notoriedade ao seu tradicional e peculiar requeijão, cuja receita, verdadeiro tesouro do interior paulista, foi tão bem preservada por suas famílias.

Pelos benefícios que este projeto de lei almeja para a população lagoinhense, conto com o apoio dos nobres pares à sua aprovação.

Sala das Sessões, em 2/9/2021.

a) André do Prado – PL