

## SUSTENTABILIDADE DO PATRIMÔNIO INDUSTRIAL AGROALIMENTAR: FATORES DE IMPACTO.

AMANDA MENSCH ELTZ<sup>1</sup>; FRANCISCA FERREIRA MICHELON<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – eltz.amanda@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal de Pelotas – fmichelon.ufpel@gmail.com

### 1. INTRODUÇÃO<sup>1</sup>

As doces tradições alusivas dos fazeres da cana-de-açúcar no Litoral Norte do Rio Grande do Sul (LNRS), até o presente momento, não são reconhecidas como um patrimônio pelos instrumentos oficiais, a nível federal e estadual, que cancelam os bens culturais, materiais e imateriais. Entretanto, é notória sua presença e difusão, apresentando, dessa forma, características culturais, identitárias, políticas e econômicas.

O popularmente cognominado LNRS é circunspeto por 20 municípios, sendo eles: Palmares do Sul, Capivari do Sul, Pinhal, Cidreira, Tramandaí, Imbé, Osório, Santo Antônio da Patrulha, Caraá, Xangri-lá, Capão da Canoa, Maquiné, Terra de Areia, Itati, Três Forquilhas, Três Cachoeiras, Dom Pedro Alcântara, Morrinhos do Sul, Mampituba e Torres. Preponderantemente, muitas das cidades citadas, realizam o fabrico de cachaça, melado, açúcar mascavo e rapaduras, sendo os artigos produzidos predominantemente por unidades rurais de pequeno porte, com a expressa maioria ligada à agricultura familiar.

Historicamente, em solo gaúcho, as ações de plantio e extração do sumo da cana doce, na faixa litorânea Norte, iniciam-se através dos processos de povoamento na Província de São Pedro. Tal política imperial, inicialmente portuguesa e, após 1822, brasileira, focalizava na subsistência das unidades familiares e de agregados. Os costumes agroalimentares sucroalcooleiros foram introduzidos, na década de 1770, por imigrantes portugueses, especialmente açorianos e madeirenses. Seguidamente, a partir da década de 1820, após outras ondas migratórias na região, especialmente alemã, a prática foi aderida e parcialmente ressignificada. À época, em relação à comercialização e consumo, verifica-se que a distribuição dos produtos advinha da navegação lacustre, devido ao circuito de lagoas existentes, assim como por carroções ou através das guaiacas tropeiras. Após, a partir da década de 1880, associa-se a tais meios de transporte o ferroviário. Os principais pontos de destino de produção foram os Campos de Cima da Serra, tal e qual, Porto Alegre. Através deste fenômeno por rede, perpassaram os intercâmbios culturais das doces tradições do LNRS.

Por conseguinte, resultante das modulações da cadeia produtiva dos inputs já mencionados e atinentes, a cana-de-açúcar advém do desenvolvimento da agroindústria local, especialmente no século XX, com expansão das fábricas alcooleiras. Dentre elas está a Açúcar Gaúcho Sociedade Anônima (AGASA, 1957 - 1990), que objetivava a produção de açúcar cristal, para além do álcool. A nível nacional, entre as décadas de 1980 e 1990, presencia-se a crise econômica da indústria sucroalcooleira, situação que impactou os agentes do setor. Sequentemente, para promover a subsistência das famílias e a sustentabilidade dos inputs da cana-de-açúcar nas localidades do LNRS, foram investidas ações de

---

<sup>1</sup> A presente pesquisa foi realizada com apoio da Coordenação de Pessoal de Nível Superior-Brasil (CAPES) – Finance Code 001.

incremento da agroindústria, como cooperativas. Posteriormente, agentes das esferas públicas (estadual e municipal) promoveram programas de reconhecimento e fomento voltados à sustentabilidade da agricultura familiar. Destes nascem os selos de certificação e origem como Sabor Gaúcho (Governo do Estado do Rio Grande do Sul) e Puro Engenho (Santo Antônio da Patrulha - SAP).

Atualmente, ao pensarmos nos fazeres tradicionais da cana, percebemos que os processos históricos, culturais, sociais e econômicos revelam nuances da cadeia produtiva e de consumo. Por isso, é fundamental a observação das perspectivas de sustentabilidade, a fim de verificar as possíveis flutuações relativas à permanência deste patrimônio industrial agroalimentar. Assim, torna-se de suma importância a verificação dos fatores de impacto político (sanitário, fiscal e econômico), cultural, social e edafoclimáticas que permitem a permanência da cana-de-açúcar, tal e qual dos fabricos artesanais tradicionais de rapadura, melado e açúcar mascavo. Dessa forma, o objetivo é analisar a trajetória da cadeia produtiva da cana-de-açúcar, bem como dos diferentes agentes e espaços de promoção, difusão e comercialização dos subprodutos derivados. Também pretende-se averiguar as possíveis relações de políticas públicas de sustentabilidade (certificação e fomento) e seus impactos para a permanência das tradições.

A respeito das variantes culturais, preliminarmente percebem-se diferenças no fabrico e, conseqüentemente, na consistência dos produtos de distintas localidades do LNRS. Dentre elas, destaca-se o manejo e aquecimento do caldo de cana para produção de rapaduras. Em SAP, o insumo provém do melado concentrado, que é clarificado, batido até sua cristalização e, para finalizar, é colocado em formas. Em outras localidades, as rapaduras, são resultantes do aquecimento da garapa, sem passar por este processo citado acima. Essas e outras manifestações estão associadas aos processos distintos de espaço-lugar e suas populações. Existem outros fatores de impacto de ordem social, em prol da transmissibilidade cultural, como a ampliação de políticas públicas voltadas à permanência da juventude no campo. Dentre as ações estão a instalação de espaços educacionais, de extensão e assistência técnica rural e a ampliação de crédito ao jovem agricultor familiar.

Referente às questões edafoclimáticas, a cultura canavieira exhibe ressalvas em relação ao cultivo, devido ao clima temperado e subtropical. O desenvolvimento da cana-de-açúcar é balizado pela radiação solar, umidade e qualidade do solo (arenoso). Em relação às temperaturas, as elevadas permitem o crescimento da planta, enquanto as baixas ocasionam estresse ambiental, mas oportunizam elevados índices de sacarose.

A exploração dos derivados da cana está geralmente associada a pequenas propriedades rurais, com características estruturais e operacionais da agricultura familiar. Muitos desses inputs, como o melado e o açúcar mascavo, são direcionados majoritariamente às indústrias, onde são utilizados para a fabricação de rapaduras e outros doces. Também, estes são distribuídos ao consumidor final em estabelecimentos e feiras.

No que tange às políticas públicas em prol do desenvolvimento e sustentabilidade, percebe-se a aplicação de leis e decretos regulatórios que visam a certificação das unidades produtoras. Um exemplo é o Programa Estadual da Agroindústria Familiar (PEAF - Decreto Estadual nº 49.341/2012) (RIO GRANDE DO SUL, 2022), que propende a adequação das leis ambientais, sanitárias e tributárias. Após a regulação, o estabelecimento agrícola estará apto a participar

de programas de certificação de denominação de origem e procedência, como o selo Sabor Gaúcho.

Sobre o Sabor Gaúcho, foi realizado o mapeamento dos produtores do LNRS inclusos no programa. Das 20 localidades, apenas 04 apresentam credenciados com os insumos mencionados, sendo eles: Santo Antônio da Patrulha, Itati, Três Forquilhas e Dom Pedro Alcântara. Referente aos dois primeiros municípios, dentre produtos cadastrados por fábricas, 90% realizam o beneficiamento da cana-de-açúcar, destacando-se o melado, o açúcar mascavo e as rapaduras.

## **2. METODOLOGIA**

O presente estudo, trata-se de uma pesquisa aplicada, de viés qualitativo e exploratório, com vistas a indiciar, compreender e descrever os agentes e as ações do campo. Ampara-se em informações procedentes de revisões bibliográficas, dentre elas: BARROSO (2006); NUNES (2016); RUGERI (2015); RUSCHEL (1998); VERISSIMO (2012) e WITT (2008). Também percorre fontes escritas (relatórios, jornais, leis, decretos e outros), visuais (fotografias) e narrativas (entrevistas e questionários).

## **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A ação exploratória de campo está em desenvolvimento. A pesquisa por fontes escritas e visuais está na fase final, tendo sido consultados: relatórios estaduais, leis, decretos, recortes de jornais e revistas, fotografias e outros, os quais permitiram compreender o percurso de mais de 200 anos da tradição.

Em relação às pesquisas de cunho narrativo, existem três núcleos, categorizados: agentes públicos, unidades produtoras e possíveis consumidores. Dessa forma, foram elaborados roteiros de entrevistas semiestruturadas, assim como questionários digitais, com vistas à aplicação com os indivíduos. Ambos os instrumentos são registrados pela oralidade ou escrita (questionário), sendo solicitada a autorização de uso informacional. Este processo está em andamento, com previsão de conclusão em março de 2024.

## **4. CONCLUSÕES**

A tradição é mutável e evidencia-se por sua transmissibilidade e permanência. Ela é a memória afetiva da vida, ou de vidas, em que o mestre rapadueiro, açucareiro ou meleiro é o elo com o passado, com o pulsar do presente e com as incertezas do que virá. Isto porque não existe tradição sem a tríade: um dia ouvir, no outro apreender, para no futuro ensinar. Ele é o símbolo, o signo e o sinal que representa a identidade da cultura canavieira no LNRS, tal e qual de seus valores que se expressam no espaço, tempo e lugar.

Entretanto, a beleza genuína do saber-fazer relativo à doçura primária da cana-de-açúcar, assim como qualquer outra tradição, está predisposta a impactos ora positivos, ora negativos. Cabe a nós, agentes do patrimônio, auxiliar na salvaguarda, para além de um documento que determina o reconhecimento cultural por órgãos públicos. Isto porque não há patrimônio sem sustentabilidade cultural, social, política e econômica de ordem comunitária.

Diferentes são as células a serem acionadas na preservação e na conservação do patrimônio industrial agroalimentar. Neste caso, deve-se incentivar

políticas e ações públicas que viabilizem a promoção dos agentes e da cadeia produtiva, desde a plantação até o consumo. No âmbito social-formativo, deve-se garantir a geração de conhecimento (nas esferas legais, tributárias, ambiental, sanitária e empreendedora), especialmente destinados à juventude rural. Assim, acredita-se que, com a diplomacia patrimonialista, a qual tem por objetivo o intercâmbio de diferentes agentes e instituições, será possível garantir o desenvolvimento e a sustentabilidade das comunidades e tradições.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARROSO, V. L. M. **Moendas caladas: Açúcar Gaúcho S. A. AGASA: um projeto popular silenciado: Santo Antônio da Patrulha e Litoral Norte do Rio Grande do Sul (1957-1990).** 2006. 733 f. Tese (Doutorado em História) - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2006. Acessado em 12 dez. 2022. Online. Disponível em: <https://repositorio.pucrs.br/dspace/handle/10923/3789>.

NUNES, N. A Cultura Açucareira e a Alimentação: Patrimônio Linguístico e Cultural Comum das Ilhas Atlânticas e do Brasil. In: PINHEIRO; Joaquim; SOARES, Carmen. **Patrimônios Alimentares d'Aquém e Além-Mar.** Coimbra/Portugal: Imprensa da Universidade de Coimbra, pp. 239-264, 2016. Acessado em 20 mar. 2023. Online. Disponível em: <https://repositorio.ul.pt/handle/10451/33176>.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul. **Programa Estadual da Agroindústria Familiar** [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Selo Sabor Gaúcho, dez. 2022. Acessado em 30 mar. 2022. Online. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/202301/06083724-agroindustrias-inclusas-dezembro-2022.pdf>.

RUGERI, A. P. **Identificação do uso e desempenho de genótipos de cana-de-açúcar no Estado do Rio Grande do Sul.** 2015. 92f. Dissertação [Mestrado em Agronomia], Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, 2015. Acessado em 02 dez. 2022. Online. Disponível em: <http://guaiaca.ufpel.edu.br/bitstream/prefix/2972/1/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20Alencar%20Paulo%20Rugeri.pdf>.

RUSCHEL, R. R. Os assentamentos alemães em Torres, na correspondência de seu inspetor. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, n.132, p. 123-136, 1998.

VERISSIMO, M. A. A. **Desempenho agrônomo de genótipos de cana-de-açúcar no Estado do Rio Grande do Sul.** 2012. 78 f. Dissertação (Mestrado Ciências Fitotécnica) - Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2012. Acessado em 20 mar. 2023. Online. Disponível em: <http://repositorio.ufpel.edu.br:8080/handle/123456789/2353>.

WITT, M. A. **Em busca de um lugar ao sol: anseios políticos no contexto da imigração e da colonização alemã (Rio Grande do Sul – século XIX).** 2008. 428f. Tese (Doutorado em História) - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008. Acessado em 17 fev. 2023. Online. Disponível em: <https://tede2.pucrs.br/tede2/handle/tede/2546>.