Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

Ronaldo Guimarães Vicente Filho

As inter-relações entre o cultivo do trigo e as manifestações culturais em Itaiópolis / SC

Rio de Janeiro

2012

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

Ronaldo Guimarães Vicente Filho

As inter-relações entre o cultivo do trigo e as manifestações culturais em Itaiópolis / SC

Dissertação apresentada ao curso de Mestrado Profissional do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, como pré-requisito para obtenção do título de Mestre em Preservação do Patrimônio Cultural.
Orientador: Prof. Dr. Marcelo Antonio Sotratti
Co-orientadora e Supervisora: Profª. Dra. Sonia Elisete Rampazzo

Rio de Janeiro

2012

O objeto de estudo dessa pesquisa foi definido a partir de uma questão identificada no cotidiano da prática profissional da Superintendência do IPHAN em Santa Catarina.

V632i Vicente Filho, Ronaldo Guimarães.
As inter-relações entre o cultivo do trigo e as manifestações culturais em Itaiópolis/SC / Ronaldo Guimarães Vicente Filho – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2012.

173 f.: il.

Orientador: Marcelo Antonio Sotratti

Dissertação (Mestrado) – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Mestrado Profissional em Preservação do Patrimônio Cultural, Rio de Janeiro, 2012.

1. Trigo. 2. Imigração Eslava. 3. Manifestações Culturais. 4. Bens Culturais Materiais e Imateriais. I. Sotratti, Marcelo Antonio. II. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Brasil). III. Título.
CDD 327.8106

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

Ronaldo Guimarães Vicente Filho

As Inter-Relações Entre o Cultivo do Trigo e as Manifestações Culturais em Itaiópolis / SC

Dissertação apresentada ao curso de Mestrado Profissional do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, como pré-requisito para obtenção do título de Mestre em Preservação do Patrimônio Cultural.

Rio de Janeiro, 14 de dezembro de 2012.

Banca examinadora

_____

Professor Dr. Marcelo Antonio Sotratti (orientador) – Universidade Estadual do Rio de Janeiro (UERJ)

_____

Professora Dra. Sonia Elisete Rampazzo (co-orientadora e supervisora) – Superintendência do IPHAN em Santa Catarina

_____

Professora Dra. Carla Arouca Belas – PEP/MP/IPHAN

_____

Professor Dr. Glaucio José Marafon – Universidade Estadual do Rio de Janeiro (UERJ)

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos membros da COPEDOC por terem se empenhado na implementação do Programa; pela atenção durante o curso, principalmente no módulo de aulas e pela oportunidade da vivência, especialmente, pela chance de construir grandes amizades;

Agradeço à fundação Darcy Ribeiro pela disponibilização da bolsa de pesquisa;

Ao orientador Marcelo Sotratti e a supervisora/coorientadora Sonia Rampazzo pelo apoio para a realização da pesquisa;

Aos companheiros e às companheiras de turma pela troca de informações e de preciosos debates, além de toda a descontração durante os encontros. Faço um agradecimento especial à amiga Alessandra Rodrigues Lima, a amiga Carol Guimarães Starling e ao irmão Lucas Viana Aragão, por proporcionarem e compartilharem a alegria de inúmeros bons momentos, principalmente, durante o compartilhamento de pequenos e grandes lugares;

Agradeço ao amigo Anderson Moreira por experimentarmos juntos uma nova cidade e um novo espaço de trabalho, ajudando sempre a superar os desafios da forma mais branda possível.

Ao amigo Alessandro Cassoli por dividir comigo muito do seu conhecimento de vida, principalmente o acadêmico e o culinário.

À Cintia Lima Crescêncio por todo incentivo, ensinamento e companheirismo nas horas mais árduas durante a concretização do trabalho.

Agradeço ao corpo técnico da EPAGRI Itaiópolis, por serem sempre solícitos a contribuir com a pesquisa e pela interlocução com os agricultores. Em especial agradeço a Nelson Richter, que disponibilizou grande parte do seu tempo para nos acompanhar ao campo.

A todos os moradores e moradoras de Itaiópolis, principalmente os que contribuíram com a pesquisa, disponibilizando de seu tempo e me recebendo com muito carinho e

atenção. Em especial agradeço ao Baltazar e a Maria, por tão gentilmente fornecer a possibilidade de experimentar um pouco da culinária local.

E por último agradeço a minha família. Humberto, Rogério, Thaís, Zé e Dona Maria Luzia por todo o apoio e incentivo para continuar na busca do conhecimento, ajudando a superar, inclusive, grandes adversidades, como a distância.

EPÍGRAFE

Proteger o patrimônio não é proteger o passado, proteger o patrimônio é proteger o que precisa fazer parte do futuro.

Dalmo Vieira Filho, Superintendente do IPHAN em Santa Catarina.

RESUMO

O presente trabalho possui como objetivo identificar e analisar os principais bens culturais correlacionados à triticultura, em especial ao cultivo do trigo sarraceno, no município de Itaiópolis/SC. A partir do estabelecimento da colonização eslava naquela região, a principal população identificada como produtora e consumidora da semente, notamos um processo de desaparecimento do cultivo do trigo sarraceno e, consequentemente, da cadeia cultural relacionada a esta prática. Nesse sentido, procuramos por meio do uso de entrevistas semiestruturadas aplicadas aos atores locais, agricultores e instituições, perceber de que maneira este processo vem ocorrendo. O estudo se justifica a partir da inserção do município no Programa de Aceleração das Cidades Históricas – PAC das Cidades Históricas, caracterizando-se como uma demanda da Superintendência do IPHAN em Santa Catarina, uma das prerrogativas do Programa de Mestrado Profissional em Preservação do Patrimônio Cultural. A dissertação está dividida em quatro capítulos. Na parte introdutória buscamos apresentar a metodologia utilizada. No segundo apresentamos uma reflexão a respeito do método geográfico e as principais categorias que o subsidiam, além das características históricas culturais da colonização eslava. No terceiro foram abordados os elementos sociohistóricos, correlacionados aos aspectos fundamentais constitutivos do território. Nesse mesmo capítulo foi levantado o histórico econômico da cadeia produtiva do trigo em uma perspectiva escalar. No quarto e último capítulo exploramos os dados adquiridos no campo, expondo como ocorre a dinâmica sócio espacial da cultura tritícola e as práticas culturais que a elas estão atreladas. Finalizamos a pesquisa em questão elaborando algumas considerações a respeito da cultura tritícola do município de Itaiópolis/SC, levantando algumas ações que o IPHAN, como órgão máximo de legitimação e fiscalização do patrimônio histórico/cultural nacional, poderia promover em benefício do desenvolvimento sociocultural da região.

Palavras-chave: Bens culturais, Triticultura, Trigo sarraceno, Colonização eslava e Método geográfico.

ABSTRACT

The present study aims to identify and analyze the main cultural properties related with wheat production, specially the buckwheat variety in Itaiópolis/SC. The area was colonized by Slavic descendants, which are identified as the main producer and consumer of this seed. However, a process of disappearance of the buckwheat's cultivation and, consequently, the cultural aspects related with this practice has been perceived. Through the use of semi-structured interviews with locals, farmers and intuitions, we intend to understand how this process has occurred. The viability of this proposition is justified by the insertion of Itaiópolis in the Acceleration Program for Historical Cities - APC of Historical Cities, which asserts itself as a demand of the Superintendency of IPHAN in Santa Catarina State - one of the prerogatives of the Professional Masters Program in Cultural Heritage Preservation. This thesis is organized into four chapters. The introduction presents the methodology prospected. In the second chapter we argue about the geographic method and the main categories that subsidize it. We also discuss the cultural heritage features of Slavic colonization. In the third chapter we approach the social and the historical elements, connected by the fundamental aspects compounding the territory. This chapter also debates the economic records of the wheat production in a timescale point of view. In the fourth and final chapter we explore the data obtained during the interviews, expounding the socio-spatial dynamics of culture related with the wheat and its cultural practices. We finished this thesis making some considerations about the culture of wheat in Itaiópolis/SC, and suggesting some actions that IPHAN (the highest organ of legitimation and regulation of historical and cultural heritage in Brazil) can promote to favor the regional social and cultural development.

Key-Words: cultural properties, wheat production, buckwheat, slavic colonization and geographic method.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Mapa 1 – Área pleiteada pelo Paraná na questão territorial com Santa Catarina de Santa Catarina - 1907... 36

Mapa 2 - Localização geográfica da área contestada..... 38

Mapa 4 - Localização da 25ª Secretaria Regional de Desenvolvimento. 42

Mapa 5 - Remanescentes da Mata Atlântica em Itaiópolis/SC em 2008..... 45

Foto 1 – Início da colonização e da constituição da Colônia Lucena..... 40

Foto 2 - Vista aérea da Rua Padre João Kominek, 1930 43

Foto 3 – Grãos do trigo saraceno (trigo mourisco)..... 53

Foto 4 – Flor do trigo sarraceno. 54

Foto 5 - Plantação do trigo sarraceno. 54

Foto 6 – Vista frontal do Moinho Kollross..... 56

Foto 7 – Parte do maquinário do Moinho Kollross. 57

Foto 8 – Vista frontal do Moinho Werka.. 57

Foto 9 – Foto de 1 kg de trigo sarraceno sem casca, vendido em um mercado local de Itaiópolis. 65

Foto 10 - 1 kg de trigo sarraceno, distribuído pelo agricultor David Bosi, vendido em um mercado local de Itaiópolis..... 65

Foto 12 - Rótulo com valores nutricionais e prazo de validade de 1Kg do trigo sarraceno comercializado por Davi Bosi.. 68

Foto 13 – Exemplo de pêssankas. Fonte: Pêssankas: ovos escritos, poemas imagéticos/pesquisa e texto de Analu Steffen. – Rio de Janeiro:IPHAN, CNFCP, 2008. 70

Foto 14 – Processo de criação das pêssankas. Fonte: Pêssankas: ovos escritos, poemas imagéticos /pesquisa e texto de Analu Steffen – Rio de Janeiro:IPHAN, CNFCP, 2008. 70

Foto 15 - Simbolismo das pêssankas. Fonte: Pêssankas: ovos escritos, poemas imagéticos /pesquisa e texto de Analu Steffen – Rio de Janeiro, IPHAN, CNFCP, 2008. 70

Foto 16 - Moinho de pedra (Jorna)..... 76

Foto 17 – Senhor Bochadano Czuik e o Senhor “Santo” demonstrando o processor de funcionamento do Moinho de pedra (Jorna)..... 76

Foto 18 – Pedra utilizada na jorna para o processo de trituração 77

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Lista dos entrevistados e entrevistadas discriminados pelas visitas à campo 20

Quadro 2 - Municípios brasileiros que mais perderam cobertura vegetal entre o período de 2000 – 2005 44

Quadro 3 - Tamanho das propriedades rurais - 1980 a 2005 (participação percentual dos produtores)..... 49

Quadro 4 - Quantidade de trigo por regiões (Toneladas) 51

Quadro 5 - Produção de trigo em Santa Catarina por hectares..... 52

Quadro 6 - Moinhos em Itaiópolis..... 56

Quadro 7 - Instituições locais que possuem relação com o processo tritícola em Itaiópolis 87

Quadro 8 - Principais Ações da Secretaria de Cultura 90

Quadro 9 - Bens culturais relacionados a produção tritícola no município de Itaiópolis ..... .97

LISTA DE ABREVIATURAS

ACARESC - Associação de Crédito e Assistência Rural de Santa Catarina

ACARPESC - Associação de Crédito e Assistência Pesqueira de Santa Catarina

CEPA - Centro de Socioeconomia e Planejamento Agrícola

CEPOAGRO - Federação de Cooperativas do Estado de Santa Catarina

CONAB - Companhia Nacional de Abastecimento

EPAGRI – Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina S.A.

EMPASC - Empresa Catarinense de Pesquisa Agropecuária S.A

IASC - Instituto de Apicultura de Santa Catarina

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

PAC das cidades históricas - Programa de Aceleração do Crescimento das Cidades Histórica

PACH - Plano de Ação para Cidade Histórica

PEP – Programa de Especialização em Patrimônio

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....**Erro! Indicador não definido.**5

1 GEOGRAFIA ESPAÇO ..... Erro! Indicador não definido.**3**

1.1 O Espaço Geográfico.....**Erro! Indicador não definido.**

1.2 O Conceito de Técnica na Construção do Método Geográfico**Erro! Indicador não definido.**

2 O CIRCUITO DO TRIGO E A CULTURA LOCAL NO MUNICÍPIO DE ITAIÓPOLIS/SC ..... Erro! Indicador não definido.**5**

2.1 Constituição Sócio-Espacial de Itaiópolis/SC .....**Erro! Indicador não definido.**5

2.2 A Economia do Trigo no Brasil.....**Erro! Indicador não definido.**

2.3 A Triticultura em Santa Catarina.....**Erro! Indicador não definido.**

3 PANORAMA DO PROCESSO TRITÍCOLA E OS BENS CULTURAIS EM ITAIÓPOLIS/SC ..... Erro! Indicador não definido.

3.1 Trigo Sarraceno/Trigo Tradicional.....**Erro! Indicador não definido.**

3.1.1 Plantio/Colheita .....**Erro! Indicador não definido.**

3.1.2 Comercialização/Cadeia Produtiva.....**Erro! Indicador não definido.**

3.1.3 Análises Nutricionais.....**Erro! Indicador não definido.**

3.1.4 Imigração, Culinária e Patrimônio.....**Erro! Indicador não definido.**

3.2 A INCORPORAÇÃO DE TÉCNICAS PRODUTIVAS E A RELAÇÃO TERRITORIAL .....**Erro! Indicador não definido.**

3.2.1 Bens Materiais e as Técnicas Envolvidas.....**Erro! Indicador não definido.**

3.2.2 Refuncionalizações Materiais e Espaciais.....**Erro! Indicador não definido.**

3.3 INSTITUIÇÕES LOCAIS E AS AÇÕES VOLTADAS À CULTURA TRITÍCOLA .....**Erro! Indicador não definido.**

CONSIDERAÇÕES FINAIS..... Erro! Indicador não definido.

REFERÊNCIAS..... Erro! Indicador não definido.

APÊNDICES ..... Erro! Indicador não definido.

Roteiro das entrevistas.....**Erro! Indicador não definido.**

Transcrições das entrevistas .....**Erro! Indicador não definido.**

ANEXOS..... Erro! Indicador não definido.

INTRODUÇÃO

A graduação no curso de Licenciatura em Geografia pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Campos – CEFET Campos[1] – foi onde obtive o primeiro contato com o tema do patrimônio cultural. Naquele momento, 2006, defendi a monografia intitulada "Mapeamento da percepção ambiental em relação aos aspectos culturais de Campos dos Goytacazes-RJ". Em 2008 ingressei no Programa de Pós-graduação em Políticas Sociais na Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, onde elaborei uma análise institucional do Conselho de Preservação do Patrimônio Arquitetônico de Campos – COPPAM, defendendo a dissertação, em janeiro de 2011, "Políticas públicas de cultura: uma análise da atuação do Conselho de Preservação do Patrimônio Arquitetônico Municipal/COPPAM".

Portanto, as questões voltadas à temática do patrimônio histórico/cultural se fazem presentes ao longo da minha trajetória acadêmica. Visando continuar na área estudada, concorri a vaga de geografia, referente ao 5º Edital de Seleção do Programa de Especialização em Patrimônio - PEP, na superintendência do IPHAN em Santa Catarina, localizada na capital do Estado, assumindo a vaga em agosto de 2010. Naquela ocasião a atividade principal[2] era voltada a participação na elaboração de atlas arqueológico do estado de Santa Catarina, a partir da utilização de Sistemas de Informações Geográficas (SIG), que tinha por objetivo proporcionar aos órgãos públicos, especialmente ao IPHAN, subsídios técnico-metodológicos para a tomada de ações sobre a realidade das pesquisas arqueológicas em Santa Catarina.

Este trabalho foi realizado até março de 2011, quando então o projeto foi mudado, resolvendo-se por um estudo que envolvesse o município de Itaiópolis, em virtude de ser mais uma demanda da Superintendência do IPHAN em Santa Catarina.

O município de Itaiópolis/SC conjuga um importante acervo do patrimônio cultural e natural em seu território, representado por um excepcional conjunto arquitetônico, ao lado de fortes elementos naturais e uma quantidade de bens culturais imateriais de grande importância, ligados tanto à religiosidade, quanto à sua longa tradição rural fruto do seu processo de colonização e das relações que se estabeleceram

[1] Atual Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense – IFF.
[2] Outras atividades de caráter prático e teórico-metodológico foram ainda atribuídas, que incluem leituras dirigidas, oficina nacional, módulos de aulas e seminários internos.

naquele território. Esses elementos combinam-se em uma rica paisagem cultural, que se apresenta de forma bastante peculiar em relação aos demais sítios urbanos nacionais, principalmente no que se refere a sua conformação e ao papel que a agricultura nela desempenha.

A partir desta perspectiva o município de Itaiópolis/SC foi selecionado para ingressar o PACH (Plano de Ação para Cidade Histórica), medida que faz parte do PAC das cidades históricas[3], visto seu grande potencial cultural e natural. Este acordo visou uma parceria entre a prefeitura do município e o IPHAN para buscar recursos, procurando por em prática o Plano de Ação da Cidade Histórica, que possui como objetivo promover o desenvolvimento social, econômico, turístico e cultural do município a partir da preservação da autenticidade da cultura local buscando uma melhoria da qualidade de vida da população por meio da execução, do acompanhamento e da avaliação das ações constantes. Este acordo foi assinado no dia 08/04/2011, pela Superintendente do IPHAN em Santa Catarina em exercício, pelo Presidente do IPHAN e pelo Prefeito do município de Itaiópolis/SC.

O PACH teve por objetivo diagnosticar as ações prioritárias para fomentar a preservação dos bens culturais nos municípios alvo. Tal trabalho em Itaiópolis identificou a necessidade de diferentes ações de inventário e salvaguarda do patrimônio cultural local, bem como dos recursos naturais e propriedades rurais. Na avaliação cerca de 60 (sessenta) ações deveriam ser colocadas em prática para melhor auxiliar na preservação do patrimônio cultural e natural de Itaiópolis que, em virtude de sua grande potencialidade, possui base para ser revertido em prol da manutenção da história, da memória social da população e do desenvolvimento econômico local.

Nesse sentido, a pesquisa em questão procurou elaborar um levantamento/diagnóstico das atividades relacionadas aos saberes tradicionais agrícolas, principalmente, ligado ao cultivo do trigo, na perspectiva de favorecer o debate e dar condições ao fomento das cadeias produtivas, fornecendo subsídios para ações voltadas ao desenvolvimento local, como um plano de desenvolvimento do turismo rural na região e, assim, contribuir consequentemente para a preservação dos saberes tradicionais locais. Portanto, o objetivo ao qual nos propusemos alcançar com este

[3] Ação intergovernamental articulada com a sociedade para preservar o patrimônio brasileiro, valorização cultural e promoção do desenvolvimento econômico e social com sustentabilidade e qualidade de vida. Fonte: http://portal.iphan.gov.br.

trabalho traduz-se em levantar e analisar os elementos culturais relacionados ao cultivo do trigo no município de Itaiópolis/SC.

Na tentativa de construir a base para atingir o objetivo proposto, e minimizar as dificuldades advindas, tornou-se necessário elaborar alguns objetivos específicos, como:

- Identificar as principais ações voltadas ao cultivo do trigo branco e do trigo sarraceno em Itaiópolis.
- Listar e descrever os locais, os grupos sociais e as principais ações envolvidas na atividade do trigo no município.

Diante das especificidades da pesquisa e dos objetivos levantados, tentamos responder o seguinte questionamento: em que medida a análise da dinâmica espacial pode auxiliar na identificação dos bens culturais relacionados à cultura tritícola em Itaiópolis/SC?

A questão central surgiu da discussão de como as categorias espaciais e, especificamente, as categorias apropriadas e trabalhadas em profundidade na ciência geográfica, fornecem auxílio aos estudos culturais. Propostas de construção de métodos geográficos aplicáveis não são novos na geografia, porém, é uma discussão em desenvolvimento, ainda mais no tocante aos estudos que envolvem espaço e cultura. Destarte, pensando na aproximação das duas categorias, e em uma estruturação do método, que a questão exploratória exposta foi criada.

Assim como ocorreu com a subdivisão dos objetivos, algumas questões específicas surgiram no decorrer da pesquisa, visando obter mais facilmente elementos que pudessem contribuir na resposta da questão central. As questões específicas estão assim distribuídas:

- Em que medida o trigo está enraizado na tradição cultural do município de Itaiópolis?
- Quais são os bens culturais materiais e imateriais relacionados ao cultivo do trigo mourisco?
- Em que medida a plantação do trigo pode influenciar na construção da paisagem cultural do município de Itaiópolis/SC?
- Qual(ais) é(são) o(s) instrumento(s) de preservação cabível(eis) no caso do sistema agrícola do município de Itaiópolis/SC?

- De que forma a cultura do trigo e os saberes associados a ele, pode contribuir com o fomento de ações voltadas ao desenvolvimento local?
- Quem são os grupos sociais envolvidos na produção e distribuição do cultivo do trigo em Itaiópolis/SC?

No intento de responder tais questões de pesquisa lançamos mão de alguns instrumentos que permitem a caracterização e o diagnóstico da relação entre o cultivo do trigo e a cultura material e imaterial construída ao longo do tempo no município de Itaiópolis. Os procedimentos metodológicos da pesquisa efetuaram-se por meio de: buscas bibliográficas a respeito das temáticas relacionadas ao trabalho, coletas de dados, principalmente, através das pesquisas de campo; análises e discussões amadurecidas com a co-orientação/supervisão, além dos contatos esporádicos com orientação e técnicos[4] do IPHAN. Assim, a coleta de dados neste estudo baseou-se: (1) nas observações diretas registradas em notas de campo; (2) nos inquéritos (entrevistas semiestruturadas); (3) na reunião das informações documentais (material bibliográfico que embasou a pesquisa).

A escolha do lugar foi estimulada pela grande quantidade de imigrantes eslavos que se instalaram naquela região. Além disso, o lugar apresenta uma paisagem peculiar, com características materiais e imateriais ainda fortemente preservadas.

Foram realizadas três visitas ao local estudado. As visitas seguiram basicamente uma ordem para a coleta de dados com algumas instituições que atuam na gestão municipal ou ligadas à atividade do primeiro setor; agricultores que trabalham com as sementes do trigo branco e trigo sarraceno; e com locais relacionados aos bens culturais materiais diretamente relacionados à temática pesquisada.

Na primeira visita conseguimos contato com os representantes da Unidade da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina – EPAGRI, em Itaiópolis, na qual os técnicos extensionistas relataram o panorama da realidade agrícola do município. Visitamos ainda a Secretaria Municipal de Cultura, Turismo, Esporte e Lazer, para adquirir mais informações a respeito da cultura local, visitamos algumas propriedades agrícolas para estabelecer os primeiros contatos com alguns agricultores e, por último, visitamos a biblioteca municipal, em busca de publicações locais a respeito de dados referentes ao município e sua população.

[4] Estes principalmente através dos seminários internos executados na Superintendência do IPHAN em Santa Catarina, que contou com a presença de alguns técnicos da Instituição.

No segundo campo foi possível aprofundar alguns contatos e ter acesso a mais informações da realidade local. Esta visita foi direcionada a algumas comunidades como Craveiro e Iracema, distrito do município de Itaiópolis, onde se encontram alguns dos agricultores que trabalham com o plantio e beneficiamento do trigo mourisco. Além disso, visitamos alguns locais que possuem relação com a cadeia produtiva do trigo branco, como alguns moinhos existentes no município. Estes dois campos tiveram um caráter mais exploratório, visto que, como não havia publicações a respeito da temática, grande parte do levantamento de dados sucedeu-se por *snow ball*[5].

As entrevistas permitiram a elaboração de questões relevantes, cujas respostas não se encontram nos documentos disponíveis. Trata-se também de uma técnica que possibilita a obtenção dos dados em profundidade, além de oferecer uma flexibilidade muito maior, posto que o entrevistador possui a oportunidade de esclarecer os significados das perguntas e adapta-se mais facilmente às pessoas e às circunstâncias em que se desenvolve a entrevista (MARCONI E LAKATOS, 2005).

Na terceira visita o objetivo era ouvir depoimentos dos atores locais. Foram realizadas entrevistas com os seguintes segmentos: Agricultores locais[6]; Representantes da EPAGRI; Representante da Secretaria Municipal de Cultura, Turismo, Esporte e Lazer; Representante da Cooperalfa; Presidente do Sindicado Rural dos Trabalhadores; Profissionais responsáveis pela merenda escolar do Município de Santa Terezinha[7]. Encontra-se abaixo sintetizadas a lista dos entrevistados e entrevistadas (Quadro 1).

[5] Técnica metodológica que permite a identificação indivíduos ou informações importantes para a pesquisa, através do encaminhamento dos próprios entrevistados.

[6] Tanto agricultores que trabalham com o trigo branco, como o máximo de agricultores que cultivam e comercializam o trigo mourisco que conseguimos identificar até aquele momento.

[7] Localizado ao sul de Itaiópolis, caracteriza-se como ex-distrito do município, emancipado em 26 de setembro de 1991, pela lei 8.349. Destaca-se culturalmente através das famílias de descendência ucraniana e polonesa, principalmente na alimentação, nos ritos religiosos e no idioma. Fonte: http://www.santaterezinha.sc.gov.br.

Quadro 1 - Lista dos entrevistados e entrevistadas discriminados pelas visitas à campo[8]

Entrevistado(a)	Ocupação	Local	Campo
Baltazar Jurasceck*	Agricultor	Propriedade de Baltazar Jurasceck - Santa Terezinha	3º Campo
Carolina Gaio	Secretária municipal de cultura	Secretaria Municipal de Cultura, Turismo, Esporte e Lazer - Itaiópolis	3º Campo
Celeste Slabisk	Agricultor (Presidente do sindicato dos trabalhadores rurais)	Sindicato dos trabalhadores Rurais - Itaiópolis	3º Campo
Celestino Waldomiro Juraszek	Agricultor	Propriedade de Celestino Waldomiro Juraszeck - Santa Terezinha	3º Campo
Davi Bosi	Agricultor	Propriedade de Davi Bosi - Itaiópolis	1º Campo
Edson Carlos Barp	Gerente da Cooperalfa	Sede da Cooperafa - Itaiópolis	3º Campo
Marília Donadeli*	Nutricionista da Prefeitura de Santa Terezinha	Propriedade de Baltazar Jurasceck - Santa Terezinha	3º Campo
Nelson Richter*	Extensionista da Epagri	Sede da Epagri - Itaiópolis	3º Campo
Rogério Pieczarka*	Extensionista da Epagri	Sede da Epagri - Itaiópolis	3º Campo
Telma Tatiana Köene*	Extensionista da Epagri	Sede da Epagri - Itaiópolis	3º Campo
Waldemar Vicente Kollross	Agricultor	Moinho Kollross - Itaiópolis	1º Campo

Fonte: Elaborado pelo autor. * Entrevistas realizadas em grupo.

As entrevistas foram complementadas com diário de campo elaborado principalmente nas 1ª e 2ª visitas. Como já exposto estas tinham objetivos mais exploratórios, o que resultou na elaboração de um relevante diário de campo que também foi utilizado. Projetávamos um maior número de visitas ao município, o que

[8] A 1ª visitação a campo ocorreu nos dias 06 a 07 de Julho de 2011. A 2ª nos dias 21 e 22 de setembro de 2011. E a 3ª nos dias 21, 22 e 23 de maio de 2012.

não ocorreu em virtude de dificuldades burocráticas. No entanto, as visitas realizadas proporcionaram um rico levantamento de dados.

Buscando um enquadramento metodológico, a pesquisa em questão caracteriza-se como aplicada, uma vez que visa lançar mão de um método geográfico para analisar a viabilidade de estudos de cunho cultural; analítico-descritiva, visto que tem por objetivo demonstrar e analisar uma determinada realidade, estabelecida em um determinado espaço/tempo; e qualitativa, em função da utilização de instrumentos metodológicos que se enquadram neste perfil para se compreender esta realidade.

A metodologia utilizada nesta pesquisa baseou-se no paradigma da pesquisa qualitativa, apresentando como instrumentos a observação e entrevistas semiestruturadas. Esta estratégia metodológica contribui para conhecer aspectos fundamentais da comunidade, por apresentar subsídios de sua constituição através das falas dos próprios atores, por aprofundar as relações tecidas pelos agentes sociais que compõem os grupos estudados, os problemas gerados, seus valores, além de verificar como se desenha estrategicamente este mosaico.

Quanto ao tratamento dos dados, a pesquisa em questão pode ser classificada como qualiquantitativa, por valorizar tanto elementos subjetivos, quanto por abordar dados estatísticos.

No que se refere aos fins da pesquisa, esta se classifica como exploratória, pois buscou conhecer os pressupostos que circundavam o problema estudado, no intuito de proporcionar maior esclarecimento acerca do mesmo, na expectativa de torná-lo explícito. E descritiva, já que foi realizada a descrição das características de determinada população ou fenômeno; foram elaboradas observações, registros, análises e correlações entre os fatos e fenômenos; estabeleceram-se relações e conexões entre as variáveis; além de utilizar técnicas padronizadas na coleta de dados.

A dissertação está dividida em quatro capítulos. Na parte introdutória buscamos apresentar a parte metodológica do trabalho, demonstrando os objetivos, as questões que nortearam a pesquisa e os procedimentos metodológicos aplicados no levantamento e análises das informações.

O segundo apresenta uma reflexão a respeito do método geográfico e as principais categorias que o subsidiam. Apresenta ainda uma discussão sobre as principais características históricas culturais sobre a colonização eslava, que influenciou diretamente a constituição sócio espacial do município de Itaiópolis/SC, abordando,

fundamentalmente, os elementos culturais, materiais e imateriais, relacionados no cultivo do trigo.

No terceiro capítulo procuramos caracterizar o município de Itaiópolis em duas vertentes: a primeira, abordando as principais características sócio históricas, correlacionando aos elementos fundamentais constitutivos do território e, a segunda, traçando o histórico econômico da cadeia produtiva do trigo em uma perspectiva de escala, nacional, estadual e local.

No quarto e último capítulo, exploramos os dados adquiridos no campo, expondo como ocorre a dinâmica sócio espacial da cultura tritícola e as práticas culturais que a elas estão atreladas. Além disso, buscamos promover um resgate das ações de algumas instituições locais relacionadas com a cadeia produtiva e cultural do trigo no município e as análises do funcionamento destas estruturas. Traçamos ainda uma reflexão à luz dos dados coletados, elaborando indicações que contribuam com a preservação dos bens culturais, em uma atuação em conjunto dos órgãos e instituições responsáveis.

Como fechamento do trabalho, apresentamos algumas considerações que julgamos serem úteis para ações futuras que visem explorar a temática abordada.

1 GEOGRAFIA E ESPAÇO

No campo da ciência geográfica as ideias empregadas por Milton Santos romperam com uma geografia descritiva, fornecendo as bases para a construção de uma geografia nova ou uma geografia crítica, respaldada na busca de um método geográfico que objetiva (re)configurar o espaço geográfico, na visão do autor, o objeto de estudos da geografia. Neste sentido, a definição de categorias torna-se fundamental para a definição de um método[9] que se sustente.

A tentativa de incorporar um método que se aplique a estudos de análise espacial, traçada por Milton Santos, foi motivada por algumas insatisfações que o autor observou durante seu período de vivência intelectual. Em primeiro lugar, a geografia não possuía, até o momento, um objeto de estudo bem delimitado ou, pelo menos, o *corpus* da disciplina não era subordinado ao objeto, e, ao fazer isto, buscou uma discussão consistente do espaço geográfico, o que determinava indispensavelmente o estabelecimento de categorias analíticas. Neste sentindo, o autor aponta:

> Essa tarefa supõe o encontro de conceitos, tirados da realidade, fertilizados reciprocamente por sua associação obrigatória, e tornados capazes de utilização sobre a realidade em movimento. A isso também se pode chamar a busca de operacionalidade, um esforço constitucional e não adjetivo, fundado num exercício de análise da história (SANTOS, 2002, p. 19).

Esta preocupação gerou a segunda insatisfação, correspondente ao que se convencionou denominar de união espaço-tempo. Na visão do autor, na prática, o tempo tem se deslocado cada vez mais do espaço, fato notável pelo próprio surgimento de categorias que visam a busca desta união, como período, periodização e a própria criação de uma ordem temporal.

A última insatisfação do autor deriva da própria ação contemporânea exercida pela geografia que está distante *da possibilidade da produção de um sistema*, em virtude de abordagens frequentemente *adjetivais e metafóricas.* Segundo Santos, *(...) é a partir do espírito de sistema que emergem os conceitos-chave que, por sua vez,*

[9] Ver SANTOS, Milton. Espaço e método. São Paulo: Hucitec, 1985. SANTOS, Milton. Por Uma Geografia Nova. São Paulo: Hucitec, 1988.

constituem uma base para a construção, ao mesmo tempo, de um objeto e de uma disciplina (ibid, pp. 19/20).

Os descontentamentos levaram a construção de um pensamento e a procura de uma metodologia sólida, em que o ponto fulcral traduz-se em localizar a importância do lugar e do espaço no processo social.

Nesse sentido, ao aproximar as ideias aqui apresentadas ao objetivo do estudo realizado, surgiram alguns questionamentos. Visto que a cultura é entendida como um elemento do processo social, qual seria a importância do lugar e do espaço nesta constituição? Como entender a cultura e os elementos culturais através do espaço geográfico? E principalmente, como não estagnar em uma análise puramente descritiva e sim adentrar em um sistema interpretativo utilizando-se do espaço como categoria elementar?

A operacionalidade do espaço como instrumento e objeto de estudo da geografia, preocupação dentro da renovação geográfica por parte de alguns intelectuais (e.g. Sánchez, Lefebvre, Santos), desencadeou na construção de conceitos e instrumentos de análise, demonstrando a importância e a legitimação da categoria nas ciências sociais. Consequentemente, para se alcançar o objetivo, algumas premissas foram sendo arquitetadas ao longo do tempo. Sánchez considera que a estrutura social dominante é responsável pela gestão do conjunto articulado de elementos interativos, sendo esta relação que o autor entende como o objeto da geografia. Nas palavras de Sánchez,

> Consideraremos al espacio formado por un conjunto articulado de elementos interactivos que pueden adoptar diversas formas según cual sea la estructura social dominante. Es posible aproximarse al conocimiento de la articulación siguiendo una doble línea de análisis: desde la vertiente estructural considerando cortes sincrónicos que presenten el estado del espacio en un momento dado; desde una perspectiva sistémica analizando su papel como factor en interrelación tanto con el resto de la sociedad, como en su evolución interna (SÁNCHEZ, 1991, p. 51).

Concordando com o autor, é indispensável para um estudo que vise uma análise espacial abordar as perspectivas estruturais e sistêmicas, visto que a primeira propõe uma investigação de como o espaço está composto, considerando o contexto abordado; e a segunda anseia uma investigação do funcionamento do espaço; suas articulações; as interações que decorrem dele e nele acontecem.

A sistematização e a aplicabilidade do método impulsionou Sánchez a criar alguns quadros esquemáticos. Em um destes quadros o autor pretende demonstrar a diferença de um método que preza pela importância da categoria geográfica em sua análise. Denominando os fatores sociais de **S** e os fatores geofísicos de **F,** elabora o esquema abaixo:

$$X_S = f(Y_F) \quad (A)$$
$$X_S = f(Y_S) \quad (B)$$
$$X_F = f(Y_F) \quad (C)$$
$$X_F = f(Y_S) \quad (D)$$

O início da construção de um método investigativo, levando em consideração o que o autor entende por espaço geográfico, deve ocorrer a partir das interações entre o *sistema social* e o *meio físico*. Segundo Sánchez, a elaboração de um estudo geográfico deve concentrar-se nas premissas A, C e D, em função da interação entre os dois elementos destacados pelo autor.

> La geografía abarcará precisamente el ámbito de lãs relaciones A, C y D, en las cuales se significan un doble nivel sistémico del espacio: em cuanto factor que interviene en el proceso sociohistórico (A) y en cuanto soporte y medio a utilizar y/o transformar a lo largo de dicho proceso sociohistórico (C, D), (SÁNCHEZ, 1991, p. 51).

Mesmo concordando em partes[10] com a proposição do autor, a iniciativa é válida para a construção de categorias analíticas sólidas a partir das interações de elementos que estão contidos no espaço. Milton Santos segue a mesma premissa de Sánchez, inclusive aproximando-se da noção de espaço que, para o autor, trata-se do *conjunto indissociável de um sistema de objetos e um sistema de ações*. A partir desta construção, Santos afirma ser possível reconhecer *categorias analíticas internas do espaço*, como *a paisagem, a configuração territorial, o espaço, as rugosidades e as formas-conteúdo*.

E continua,

[10] Assim como no caso B, se os fatores sociais influenciados pelas formações sociais não cabem para uma investigação que se pretende geográfica, a assertiva C também é questionável, uma vez que o sistema geofísico influenciado pelos fatores geofísicos também podem não considerar a categoria espacial em sua análise.

> Da mesma maneira e com o mesmo ponto de partida, levanta-se a *questão dos recortes espaciais*, propondo debates de problemas *como o da região e o do lugar, o das redes e das escalas*. Paralelamente, impõem-se a realidade do meio com seus diversos conteúdos em artifício e a complementaridade entre uma *tecnosfera e uma psicoesfera*. E do mesmo passo podemos propor a questão da *racionalidade do espaço* como conceito histórico atual e *fruto*, ao mesmo tempo, *da emergência das redes e do processo de globalização*. O conteúdo geográfico do cotidiano também se inclui entre esses conceitos constitutivos e operacionais, próprios à realidade do espaço geográfico, junto à questão de uma ordem mundial e de uma ordem local. (SANTOS, 2002, p. 22)

Tecnosfera e psicosfera são importantes conceitos para se analisar o espaço geográfico em sua totalidade. Sotratti (2010, p. 13), em uma apreciação das ideologias espaciais presentes nos discursos de promoção turística internacional, promovida, principalmente, pelos órgãos oficiais, afirma que a tecnosfera e a psicosfera auxiliam na compreensão das *representações simbólicas contidas no espaço.* Indo ao encontro do pensamento de Santos (2002), o autor afirma que a tecnosfera, entendida como a materialidade possibilitada pelo reino das técnicas, da ciência e dos objetos, é *indissociável*, e sustentada pela psicosfera, compreendida como o universo de crenças, valores, e do imaginário que a sociedade lhe imprime. Conforme aponta Santos (2002, p. 172) a *tecnosfera e psicosfera são os dois pilares com os quais o meio científico–técnico introduz a racionalidade, a irracionalidade e a contra-racionalidade, no próprio conteúdo do território.*

Não obstante, a tecnosfera, como mundo dos objetos, e a psicosfera, como mundo das ações, através de sua presença indissociável, constituem os espaços da globalização. De acordo com Santos (2002),

> Os espaços da globalização apresentam cargas diferentes de conteúdo técnico, de conteúdo informacional, de conteúdo comunicacional. Os lugares, pois, se definem pela sua densidade técnica, pela sua densidade informacional, pela sua densidade comunicacional, atributos que se interpenetram e cuja fusão os caracteriza e distingue. Tais categorias podem, facilmente, ser identificadas na realidade empírica. (SANTOS, 2002, p. 173)

Neste ponto é importante ressaltar a perspectiva cultural do processo de mundialização que vem se expandindo desde os anos 70 do século passado. Como apontam Benko & Pecquer (2001), uma faceta importante a ser considerada no processo

de globalização é a convergência dos modos de vida, que no plano cultural traduz-se pela homogeneização, ou seja, difusão de uma cultura universal, em paralelo a processos de "hibridização", de mestiçagem dos modos de expressão cultural de dimensão universal que possam nas culturas locais ser apropriados por elas. Nesse sentido, torna-se importante um método geográfico que considere tais elementos.

George (1980, p. 19), a partir da segunda metade do século XX, reflete sobre o objeto e sobre o método da geografia. Para este autor, o geógrafo deve ser encarado como ser de síntese, devendo a geografia focar-se na relação entre o meio e a sociedade. A diferença dos pesquisadores voltados ao estudo geográfico para outros, principalmente, os cientistas naturais, encontra-se no objeto de estudo que, assim como outros autores, também encara o espaço como objeto da geografia, visto que ele é o meio de vida de homens e de mulheres. O geógrafo deve buscar estudar os conjuntos das relações dos fenômenos que se dão no espaço e não os fenômenos por eles mesmos, analisando os processos para entender as relações que ocorrem no espaço em função das atividades humanas.

O autor reforça que o geógrafo, mesmo utilizando-se de alguns métodos aplicados pelos cientistas sociais, especialmente os sociólogos, deve ter a preocupação com elementos voltados a espacialização, como a definição de formações adaptadas a quadros precisos, localizados e delimitados.

O objetivo da aplicação dos métodos geográficos, conforme a posição de Pierre George, é o conhecimento de *situações*, entendido como soma de dados adquiridos, de relações organizadas em ordem sucessiva. Dois tipos de perspectivas podem ser aplicadas as situações: a *contemplativa*, baseando-se na análise dos fatores, a partir dos métodos comparativo regional com o objetivo de elaborar uma síntese que permita a compreensão racional de uma situação, que trabalhando com dados invariáveis certificaria a vocação científica da geografia. E a *ativa*, focada na variabilidade dos dados, resultado das mudanças contínuas. De acordo com George, o objetivo é

> Perceber as tendências e as perspectivas de evolução a curto prazo, medir em intensidade e em projeção espaciais relações entre as tendências de desenvolvimento e seus antagonistas, definir e avaliar a eficácia dos freios e obstáculos. (GEORGE, 1980, p. 26)

Neste sentido, a técnica se apresenta como um elemento fundamental para as pesquisas geográficas, uma vez que é ela que materializa a mudança. Santos (2002, p.

29) entende que a técnica é o *conjunto de meios instrumentais e sociais, com os quais o homem realiza sua vida, produz e, ao mesmo tempo, cria espaço,* podendo ser identificada como a principal forma de relação entre as pessoas e o meio de acordo com o autor, *só o fenômeno técnico na sua total abrangência permite alcançar a noção de espaço geográfico*. Portanto, técnica deve ser encarada como uma categoria analítica que vai além da produção ou das chamadas "técnicas industriais". Ou seja, considerar o espaço geográfico, operacionalizá-lo e sistematizá-lo através da técnica como categoria espacial, requer uma abrangência na relação entre espaço e fenômeno técnico, incluindo a própria ação, como técnica, ou em outras palavras, *considerar a própria técnica como meio* (SANTOS, 2002, p. 38).

A partir da construção deste pensamento ocorre o surgimento do que seria um objeto técnico. Entendendo que as pessoas estão inseridas em um ambiente modificado com o surgimento da técnica em sua totalidade, Santos discute o que pode ser entendido como objeto técnico,

> A noção de objeto técnico será central nesse e noutros enfoques. J.-P. Seris (1994, p. 24) se pergunta se todo objeto artificial constitui um objeto técnico. Ele também se pergunta se um grão de trigo ou um exemplar de um jornal podem ser considerados objetos técnicos. A verdade, porém, é que, para os fins de nossa análise, mesmo os objetos naturais poderiam ser incluídos entre os objetos técnicos, se é considerado o critério do uso possível. Se é válida a proposta de Seris (1994, p. 22): "será objeto técnico todo objeto susceptível de funcionar, como meio ou como resultado, entre os requisitos de uma atividade técnica". Esses objetos técnicos estariam sujeitos (Seris, 1994, p. 35), a um processo similar ao da seleção darwiniana. Sua adoção pelas sociedades seria função de uma avaliação dos valores técnicos, em relação com o êxito ou o fracasso prováveis.

Ao agregar a funcionalidade aos objetos técnicos, Milton Santos está também inserindo a noção de tempo, pois a funcionalidade dos objetos técnicos ou, a própria constituição do que é ou não objeto técnico, pode estar subjugado a períodos. O autor em vários momentos ressalta a importância da análise e da aplicação do método geográfico não estar dissociado do processo histórico. É importante entender que o processo histórico, dentro do pensamento miltoniano, reflete a posição política do autor. Por outro lado, remete-nos também a uma de suas inquietações, expressada pela relação espaço temporal. O tempo e o espaço se completam e interagem, ou seja, o espaço geográfico se forma e se organiza através de progressões e retornos. Nestes movimentos, é perceptível a coexistência de formas herdadas. O passado e o presente

convivem em um mesmo espaço. Esta coexistência permite a análise do tempo dos lugares. Sendo assim, em um mesmo espaço coabitam tempos diferentes e, principalmente, tempos tecnológicos diferentes, por consequência, espaços carregados de heranças temporais distintas.

Neste sentido, entendendo o cultivo do trigo como uma técnica e analisando os objetos e as ações que estão relacionados diretamente neste processo e, ainda, considerando a relevância do lugar nesta análise, acreditamos poder identificar os elementos que são importantes na conjuntura cultural através do espaço geográfico, o que nos leva a um método geográfico aplicável aos estudos culturais.

Procuraremos aprofundar as categorias que julgamos subsidiar as análises futuras dos dados e informações coletadas em campo.

1.1 O Espaço Geográfico

Na conferência de abertura do 1º Encontro Regional de Estudantes de Geografia do Sudeste, realizado na UFJF em Juiz de Fora, Minas Gerais, em 1996, Milton Santos dissertou para a platéia de futuros geógrafos sobre a importância da geografia e, consequentemente, dos geógrafos além sala de aula. Naquele momento afirmava a necessidade do que denominava espaço banal, ressaltando-o como uma categoria fundamental para a aplicabilidade geográfica. E o que seria espaço banal? Nas palavras do autor se resumiria *no espaço de todos os homens, de todas as instituições, de todas as empresas*. O território, com os homens e mulheres que o compõe, é o espaço banal, e neste sentido é esse o espaço que deve ser analisado, compreendido, pesquisado, identificado e cartografado pelo geógrafo, uma vez que tudo que o constitui faz do território um espaço.

Nesta perspectiva, surge o conceito de totalidade, que, de acordo com Milton Santos, não pode ser confundido com o que Marcel Maus designa de fato social total, ou seja, ver todos os aspectos de uma determinada coisa, área ou lugar. A diferença é expressa na medida em as coisas não possuem significado sozinhas, desconectadas do todo.

Sendo assim, o que seria totalidade, e qual a sua importância para a compreensão do espaço? Como colocado anteriormente, se partimos do princípio que a categoria

espaço é uma especificação do todo social, um aspecto particular da sociedade global, então se traduz como a condição de realização de toda realidade histórica, como aquilo que lhe dá corpo e atribui um lugar a cada objeto existente. De acordo com Milton Santos, a mudança social determina também uma mudança das funções, tanto em termos quantitativos, quanto qualitativos, produzindo uma seleção de "melhores" condições de instalação e, consequentemente, de áreas geográficas para que se proceda. Porém, as escolhas das áreas possuem um caráter apenas funcional, enquanto as mudanças ocorrem como um todo, ou seja, abrangindo o mundo e a formação socioeconômica. Portanto, a transformação de objetos e ações locais está sob influência de um padrão global.

Mas qual a importância da totalidade neste processo? Segundo Milton Santos, as coisas presentes no universo formam uma unidade. Cada coisa nada mais é que parte da unidade, do todo, mas a totalidade não é uma simples soma das partes. As partes que formam a totalidade não bastam para explicá-la. Ao contrário, é a totalidade que explica as partes[11]. Nesse sentido, esta categoria é o conjunto de todas as coisas e de todos os homens e mulheres, em sua realidade, isto é, em suas relações, e em seu movimento. É a partir deste entendimento que a importância aparece, pois podemos partir de como ela se apresenta neste período de globalização - uma totalidade empírica - para examinar as relações efetivas entre a totalidade-mundo e os lugares.

Entretanto, como colocar em prática um método que consiga levar em conta este entendimento? *A primeira noção a levar em consideração é a de que o conhecimento pressupõe análise e a segunda noção essencial é a de que a análise pressupõe a divisão* (SANTOS, 2002, p. 117). Ou seja, a história de um determinado delineamento espacial, seja do micro ao macro ou vice-versa, necessariamente nos remete a uma cisão, e é este esfacelamento ou subdivisão que podemos denominar de real.

Condicionalmente é através do processo de totalidade que o espaço se forma, ou seja, que as ações não se dissociam dos objetos, produzindo e reproduzindo esse híbrido, que é o espaço, com a sucessão interminável de formas-conteúdo. *A totalidade acaba criando um processo permanente de totalização que é, ao mesmo tempo, um*

[11] Explicando este processo o autor afirma que a Totalidade B, ou seja o resultado do movimento de transformação da Totalidade A, divide-se novamente em partes. As partes correspondentes à Totalidade B já não são as mesmas partes correspondentes à Totalidade A. São diferentes. As partes de A (a^1, a^2, a3... a^n) deixam de existir na totalidade B; é a Totalidade B, e apenas ela, que explica suas próprias partes, as partes de B (b^1, b^2, b^3... b^n). E não são as partes a^1, a^2, a3... que se transformam em b^1, b^2, b^3... , mas a totalidade A que se transforma em totalidade B (*ibid*, 116).

processo de unificação e de fragmentação e individuação. É assim que os lugares se criam, e se recriam e renovam, a cada movimento da sociedade (*ibid*, p. 25).

Outro elemento importante para a compreensão do espaço é o conceito de intencionalidade. Segundo Milton Santos *A intencionalidade seria uma espécie de corredor entre o sujeito e o objeto. Assim, essas coisas não são apenas externas, já que atingem o agente "clandestinamente"* (*ibid*, p. 91). O autor afirma que, para o geógrafo sueco Hàgerstrand, a paisagem seria a materialização da intencionalidade, pois a ação é ação em uma paisagem e é a paisagem que dá forma a ação. Santos substituiria paisagem por espaço, o que nos permite afirmar que uma mesma paisagem pode compor, historicamente, diversos espaços geográficos. Portanto, o espaço geográfico não é separado dos objetos, nem das ações. Objetos e ações devem ser tomados em conjunto, visto que a eficácia de uma ação relaciona-se com a adequação ao objeto. A intencionalidade da ação se conjuga à intencionalidade dos objetos e ambas são, hoje, dependentes da respectiva carga de ciência e de técnica presente no território.

> O espaço é "[...] a síntese, sempre provisória, entre o conteúdo social e as formas espaciais" (SANTOS, 1996, p. 88). Ele "[...] é formado por um conjunto indissociável, solidário e também contraditório, entre sistemas de objetos e sistemas de ações, não considerados isoladamente, mas como o quadro único no qual a história se dá." (SANTOS, 1994, p. 111).

É desta maneira que a noção de intencionalidade se insere no processo de criação e recriação do espaço, e relacionada diretamente com a totalidade, que é o elemento fundamental para se entender a recriação e renovação dos lugares, a cada movimento da sociedade, baseados na inseparabilidade dos objetos e das ações, em um movimento incessante de dissolução e recriação do sentido. Ou seja, a intencionalidade, ligada às ações humanas, expressa através dos anseios sociais, modifica constantemente o espaço. A intencionalidade está sob uma lógica mercantil, expressa através de ideologias e discursos, o que nos permite afirmar que é também simbólica.

Fica claro que o espaço não pode ser desvinculado da ação humana e que este espaço humanizado é interativo com o meio natural. Cabe agora levantar os aspectos principais relacionados com a categoria técnica, visto sua importância para a análise aqui realizada.

1.2 O Conceito de Técnica na Construção do Método Geográfico

A técnica aparece como elemento fundamental para o entendimento do pensamento miltoniano e o seu esforço na construção do método geográfico. A construção histórica de uma unicidade técnica e a fragmentação do processo produtivo mundializado, subsidiado a partir da própria unicidade técnica, são os dois elementos essenciais para a construção social do espaço atual.

De acordo com Milton Santos,

> A técnica deve ser vista sob um tríplice aspecto: como reveladora da produção histórica da realidade; como inspiradora de um método unitário (afastando dualismos ambigüidades) e, finalmente, como garantia da conquista do futuro, desde que não nos deixemos ofuscar pelas técnicas particulares, e sejamos guiados, em nosso método, pelo fenômeno técnico visto filosoficamente, isto é, como um todo (2002, p. 23).

A denominação técnica pode sugerir vários significados. A técnica está aqui sendo abordada em seu sentido holístico, ou seja, *abrangentes de todas as manifestações da técnica, incluídas as técnicas da própria ação.* Neste caso, como a técnica pode ser discutida de maneira que sirva de base para uma explicação geográfica? Conforme Milton Santos a primeira ação necessária para que se alcance este objetivo é encarar *a técnica como meio*.

Partindo desta perspectiva o autor inicia uma discussão sobre a importância do *objeto técnico* nos aferimentos geográficos. Apropriando-se de alguns questionamentos de J.-P. Seris (1994, p. 24) sobre a temática, afirma que mesmo os objetos naturais poderiam ser incluídos entre os objetos técnicos, se é considerado o critério do uso possível, ou seja, *será objeto técnico todo objeto susceptível de funcionar, como meio ou como resultado, entre os requisitos de uma atividade técnica*.

Como afirma Langdon Winner (*apud* SANTOS, 2006), o estudo dos objetos técnicos devem ser realizados não descartando o meio em que estão inseridos, levando em consideração a concepção de *meio* em sua fase moderna, que segundo George Balandier (apud SANTOS, 2006) sua acepção mais *larga* ultrapassa, de muito, a noção de entorno natural (1991, p. 6*).*

O período histórico, segundo Milton Santos, é marcado por um sistema de objetos e um sistema de técnicas. Quando um sistema muda, o outro, consequentemente, é também mudado. Entretanto, os antigos sistemas não desaparecem do espaço, apenas transformam suas funções. Desta maneira, a importância do tempo é fundamental para que se compreenda o espaço, e vice-versa. Em resumo, a técnica se impõe e se aplica de diferentes formas, tanto no espaço como no tempo, produzindo espaços diferenciados, porém não independentes entre si. Espaço, tempo e técnica convivem juntos e configuram e reconfiguram o próprio espaço.

É importante salientar que as técnicas estão atreladas aos valores e objetivos sociais, legados ao tempo e ao espaço, destarte, o modo como convivem as diferentes técnicas de diferentes idades nos permite compreender os modelos sociais possíveis em determinada área.

Na medida em que uma técnica prevalece sob outra, podemos afirmar que há técnicas dominantes, o que nos permite apontar e averiguar alguns questionamentos, como, qual a relação entre determinadas técnicas? Em que medida uma técnica antiga, ainda presente em determinado espaço, configura-se como um elemento de resistência? Quais as mudanças no espaço geográfico em virtude deste processo? Qual a influência do lugar nesta resistência ou não?

Notamos um tripé que sustenta a noção espaço-técnica-história. A técnica pode ser entendida como o tempo materializado, servindo de instrumental para compreensão do espaço.

> Todo e qualquer período histórico se afirma com um elenco correspondente de técnicas que o caracterizam e com uma família correspondente de objetos. Ao longo do tempo, um novo sistema de objetos responde ao surgimento de cada novo sistema de técnicas. Em cada período, há, também, um novo arranjo de objetos. Em realidade, não há apenas novos objetos, novos padrões, mas, igualmente, novas formas de ação. Como um lugar se define como um ponto onde se reúnem feixes de relações, o novo padrão espacial pode dar-se sem que as coisas sejam outras ou mudem de lugar. É que cada padrão espacial não é apenas morfológico, mas, também, funcional.

Outro fator a ser destacado é a racionalidade espacial, que também está articulada à utilização técnica. Como foi apontado anteriormente, falar em uma hegemonia técnica é possível, como também é possível falar em uma racionalidade hegemônica, a partir de uma intencionalidade, que leva a implementação de objetos funcionais. Este processo culmina em auxiliar a reprodução e a circulação do capital.

Deste modo, além do caráter funcional das técnicas, é imprescindível refletir sobre o simbólico, visto que muito da alteração espacial é sustentada justamente por este *status*. O "novo" é visto e baseado no discurso do progresso, do moderno, do avançado, mascarando, muitas vezes, a padronização espacial, que vai permitir a reprodutibilidade do capital.

É a partir desta perspectiva que emerge a ideia de que o local faz frente ao processo de globalização perversa (SANTOS, 2003). Entender o local, com seus conflitos, suas cooperações, sua lógica, pode auxiliar no alcance de uma visão da totalidade espacial.

2 O CIRCUITO DO TRIGO E A CULTURA LOCAL NO MUNICÍPIO DE ITAIÓPOLIS/SC

Neste capítulo será abordado o histórico e a caracterização da área estudada. Caberá ainda a identificação e análise da relação dos principais elementos envolvidos no processo do cultivo do trigo.

2.1 Constituição Sócio-Espacial de Itaiópolis/SC

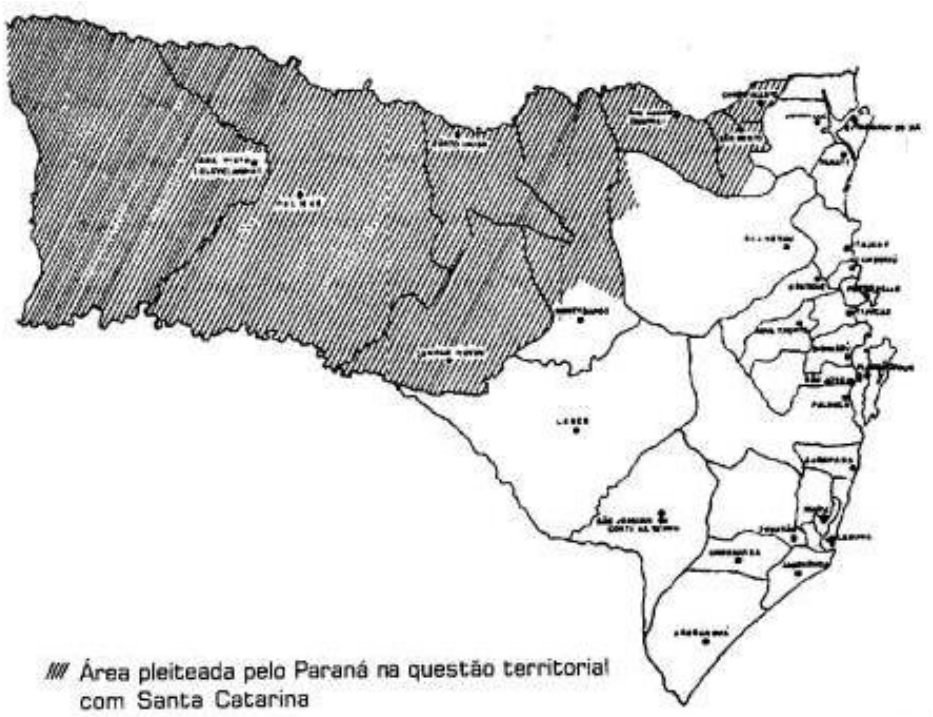
Da mesma maneira que o conceito de território teve um papel integrador na geografia clássica, corroboramos com Haesbaert (2004, p. 78) quando afirma que para uma leitura integradora do espaço torna-se fundamental uma contextualização histórica do território com o qual se está trabalhando. Portanto, este capítulo possui o papel de amalgamar a metodologia que foi apresentada, com as informações do processo de construção/formação do município de Itaiópolis/SC.

A definição dos territórios atuais de Santa Catarina foi influenciada pela Guerra do Contestado[12], auxiliando a construir as regiões do Contestado Catarinense e Sul Paranaense, no qual ocasionou o genocídio de milhares de camponeses. Segundo Queiroz (1977 *apud* GAIO, 2004) a região do planalto catarinense, situada entre os rios Iguaçu e Uruguai, foi habitada inicialmente pelos índios Kaingang, que cultivavam a terra e preferiam as áreas de campos abertos, e também pelos índios Xokleng, que, de acordo com o autor, desconheciam o cultivo da terra e sobreviviam da coleta e da caça, razão pela qual tinham preferência pelo centro das florestas de araucária. A partir da independência brasileira o governo julgou necessário dar mais ênfase à colonização das duas províncias meridionais, facilitando a implantação de colonos e pequenos proprietários livres que cultivassem as terras. Esse motivo, somado à garantia de

[12] Disputa travada entre os Estados de Santa Catarina e Paraná, ocorrida entre 1912 a 1916, que lutavam por uma região Contestada de terra, originando assim o nome do conflito. Apontam-se alguns motivos para o embate de ordem política, social, econômica, religiosa e cultural, entretanto, o que mais se ressalta foi a disputa territorial entre os dois estados, que se somou a luta camponesa dos caboclos que, ameaçados pela construção da Estrada de Ferro São Paulo/Rio Grande do Sul travaram inúmeros combates com as tropas federais, tornando-se uma das maiores guerras civis do Continente Americano, (FRAGA, 2006).

integração entre o sul e o centro-leste brasileiro foram os principais motivos para a construção da estrada de ferro cortando o interior catarinense e paraense, uma das causas da Guerra do Contestado.

No final do século XIX e nos primeiros anos do século XX, o Paraná, emancipado de São Paulo em 1853, administrou e promoveu a ocupação das terras ao norte e a oeste do Rio do Peixe, pelos seus municípios de Rio Negro, Porto União da Vitória, Palmas, Itaiópolis e Três Barras, enquanto que, por sua vez, Santa Catarina ocupou a área até a margem esquerda do Rio do Peixe pelos municípios de Lages, Curitibanos, Campos Novos e Canoinhas (THOMÉ, 2007). Neste período Itaiópolis, ainda pertencia ao Estado do Paraná, onde o mesmo estendia seus domínios até as margens do Rio Itajaí, sem linhas definidas, abrangendo muitos municípios do Planalto Norte Catarinense. O Mapa 1 apresenta a área que estava sendo pleiteada pelo Estado do Paraná.

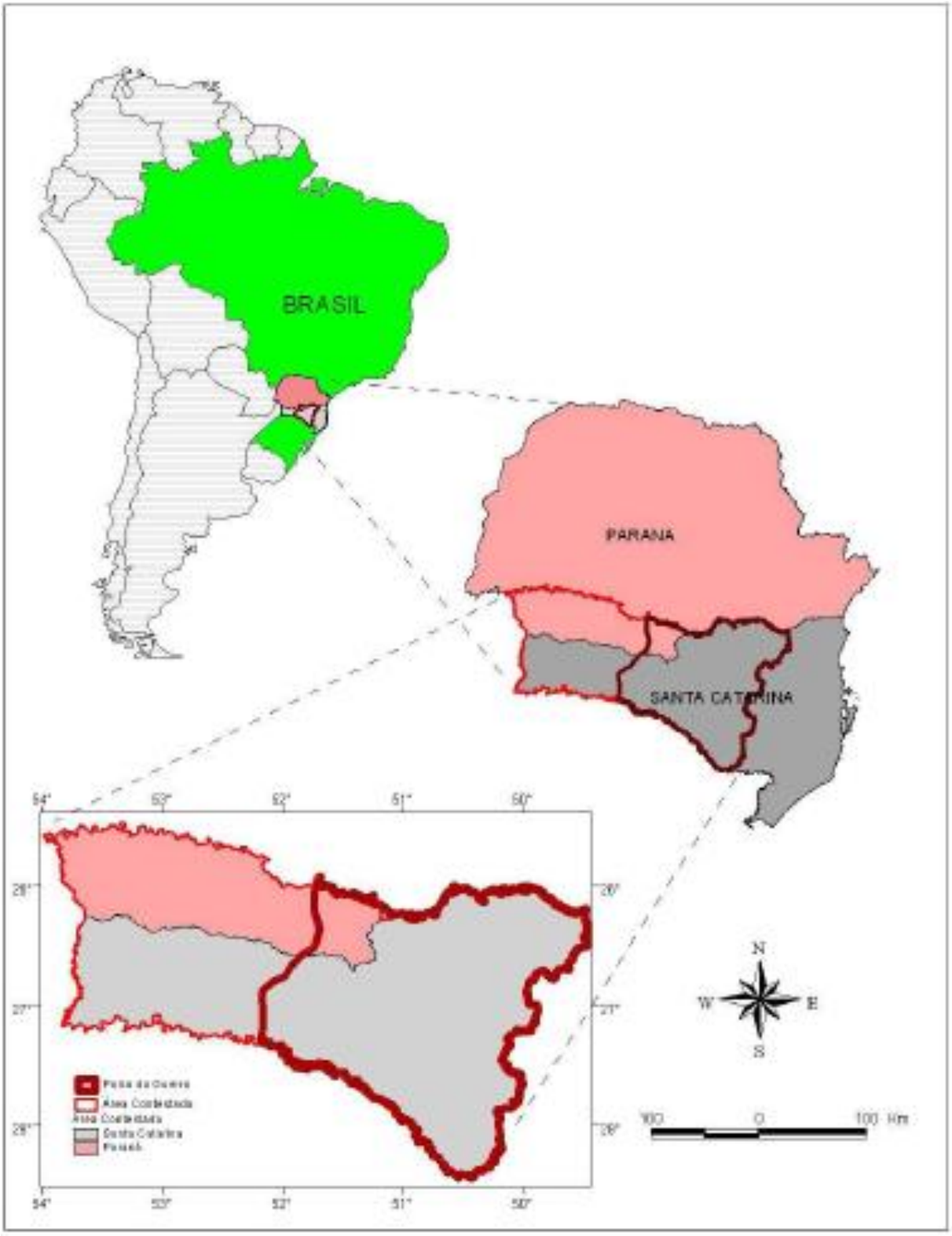


Mapa 1 – Área pleiteada pelo Paraná na questão territorial com Santa Catarina de Santa Catarina - 1907.
Fonte: Gaio (2004).

Com o intuito de explorar as terras obtidas às margens da estrada de ferro São Paulo – Rio Grande do Sul, realizada pela empresa *Brazil Railway*, em 1911, uma nova companhia a ela foi subordinada, a madeireira *Southern Brazil Lumber and*

Colonization Company, (FRAGA, 2006, p. 06). De acordo com Gaio (2004, p. 80), com a implantação desta grande empresa madeireira, tendo sido considerada na época a maior serraria da América Latina, inaugurou-se um período de grandes transformações na região. O contrato para a construção da ferrovia permitia à empresa tomar 15 quilômetros de cada lado da linha implantada para que se iniciasse um plano de colonização. Contudo, não foi reconhecido que fazendeiros e pequenos posseiros já haviam se estabelecidos naquela faixa prometida à *Brazil Railway* muito antes da construção da estrada de ferro.

Este embate acabou sendo um dos motivos principais que deu inicio a Guerra do Contestado, e, por conseguinte, ao desmembramento do território de Itaiópolis do Estado do Paraná (Mapa 2), (*ibid,* p. 81). A questão das fronteiras entre as terras catarinenses e paranaenses ficou resolvida quando em 20 de outubro de 1916, no Palácio do Catete, foi assinada a Convenção de Limites entre os Estados do Paraná e Santa Catarina, pelo presidente do Paraná, Afonso Alves Camargo, e pelo governador de Santa Catarina, Felipe Schmidt, em presença das mais representativas autoridades do país, ficando o Estado de Santa Catarina com 27.510 Km² e do Paraná com 20.310 Km² do território contestado. Os paranaenses "cederam" Itaiópolis, Papanduva e Canoinhas, mas recuperaram Palmas e Clevelândia. A cidade da margem esquerda do Iguaçu, que havia sido fundada por paulistas, acabou sendo dividida: União da Vitória ficou para o Paraná, e Porto União, para Santa Catarina. (FRAGA, 2006, p. 67).



Mapa 2 - Localização geográfica da área contestada. Fonte: IBGE, carta do Brasil ao Milionésimo, meio digital, 2003 Apud FRAGA, 2006.

A ocupação de Itaiópolis se fortaleceu, a exemplo dos demais municípios do Planalto Catarinense, possivelmente a partir dos locais onde os condutores de tropas do

Rio Grande do Sul, procurando outros centros de consumo como Curitiba, São Paulo e Rio de Janeiro, paravam para repousar e tratar os animais doentes. O *boom* da ocupação apontada pelos pesquisadores do histórico da região deriva da antiga Colônia Lucena, uma das primeiras 20 colônias polonesas de Santa Catarina que recebeu este nome em homenagem ao Barão de Lucena.

> O nome de ’Lucena‘ é uma homenagem ao Barão de Lucena (Henrique Pereira de Lucena), político e magistrado brasileiro, nascido em Pernambuco. Foi presidente das províncias de Pernambuco, Rio Grande do Norte, Bahia e Rio Grande do Sul. Também foi ministro da Fazenda, Obras Públicas e da Justiça. Era amigo pessoal de Marechal Deodoro da Fonseca, do qual era compadre. (RODYCZ, 2002, p. 118).

O governo Federal no período do Marechal Deodoro da Fonseca, com interesse de ocupar mais efetivamente e desenvolver a região subordinada à jurisdição do município de Rio Negro, criou a Colônia Federal Lucena (Mapa 3) .



Mapa 3 – Planta da Colônia Lucena. Fonte: Roteiros nacionais de imigração Santa Catarina. Dossiê de Tombamento.

A Colônia (Foto 1), tinha uma área de 12.000 hectares, divididas em 500 lotes, destinado a colonizar e produzir. Os imigrantes recebiam o seu lote e tinham longo prazo para quitar a sua dívida com o Estado.

Apesar de alguns autores estabelecerem uma data para a fundação da colônia, não há um consenso quanto ao assunto. Conforme Rodycz (2011, p. 26) decidiu-se através de informações encontradas em arquivos que o ano de criação da Colônia seria o de 1891, o que gera algumas discordâncias entre os pesquisadores[13] do histórico da região. Outro fato que gera discordâncias sobre Lucena apresenta-se na origem dos primeiros imigrantes. Conforme aponta Rodycz (*ibid*), o historiador Oswaldo Cabral afirma que os primeiros colonos derivam da Rússia, Polônia e Inglaterra. Entretanto, Rodycz discorda do historiador, destacando que a maior parte dos colonos era de descendência polonesa e que não existiam ingleses entre eles.



Foto 1 – Início da colonização e da constituição da Colônia Lucena. Fonte: Roteiros nacionais de imigração Santa Catarina. Dossiê de Tombamento.

Neste período começaram a chegar ao setor setentrional, na área administrada pelo Paraná, as primeiras levas de imigrantes, resultado dos planos paranaenses de colonização, compostas principalmente de alemães, russos, poloneses, ucranianos e alguns italianos, austríacos e suíços.

Como aponta Andruchewicz (2007), as famílias de João Reichardt, José Wiergenawski e João Becker são consideradas as primeiras habitantes a chegar à Colônia, por volta de 1889. Posteriormente, chegavam à localidade de Rio Negro/PR,

[13] CABRAL, O. História de Santa Catarina. Florianópolis: Laudes, 1970. PIAZZA, W.F. A colonização de Santa Catarina. Florianópolis: Lunardelli, 1994.

cinco mil imigrantes poloneses, por conta e proteção do Governo Federal, permanecendo durante alguns meses, recebendo auxílio e alimentos, transportando-se depois, rumo ao local onde se localiza a sede municipal de Itaiópolis. Por volta de 1891 fundaram, com mais três famílias do lugar, a Colônia Federal Lucena.

A responsabilidade pela criação da Colônia foi do governo federal[14], porém a administração coube ao governo paranaense. Em 1903 o povoado foi elevado à categoria de distrito, pertencente à jurisdição do município de Rio Negro e, em 18 de março de 1909, a município, com o nome de Itaýopolis, integrado ainda ao Estado do Paraná, instalado a 1º de julho do mesmo ano e procedida pelo Tenente Coronel Felipe Küchler, presidente da Câmara Municipal de Rio Negro (RODYCZ, 2011, p. 92). Por ordem do governador do Estado do Paraná, Doutor Francisco Xavier da Silva, através do oficio 1131, de 19 de junho de 1909, constituiu-se a Primeira Câmara Municipal composta por Henrique Köenig, José Wiergenovski, João Reichardt, Mathias Pieczrka, Leonardo Becker, José Pscheidt.

> Em 18 de março de 1909, pela Lei Estadual do Paraná nº 850, foi criado com sede na Colônia Lucena e território desmembrado da área de Rio Negro, o município com a denominação de Itaiópolis. Instalado a 1º de julho do mesmo ano, procedida pelo Ten. Cel. Felipe Küchler, presidente da Câmara Municipal de Rio Negro. (Arquivo Público de Itaiópolis. Doc. Lei de Criação do Município).

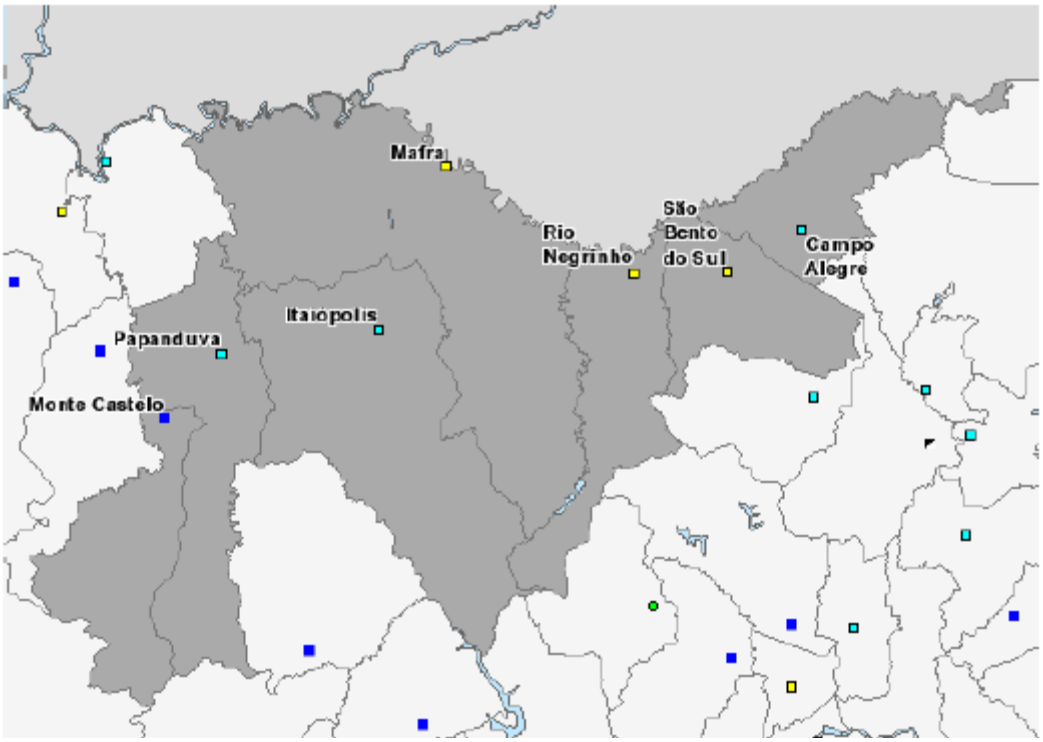
De acordo com o IBGE[15] a origem do nome Itaiópolis provém do hibridismo Tupi-grego, no qual a última parte "polis" significa cidade, "Itaió" se compõe de "I" água, rio e "taió" que procede de "ita", pedra e "ho" aumentativo.

Em 26 de maio de 1917 o município foi suprimido em virtude do acordo de limites entre os estados do Paraná e Santa Catarina. Nesse mesmo ano, a Lei Municipal n º 3 de 02 de outubro, do município de Mafra, criava o Distrito de Itaiópolis, ocorrendo a sua instalação em novembro do mesmo ano. No ano de 1918, pela Lei n º 1220, de 28 de outubro, do Estado de Santa Catarina, Itaiópolis foi elevada oficialmente a categoria de município.

Conforme Rodycz (2011, p. 90), a Colônia Lucena tinha em 1907 uma população estimada de 6000 habitantes. Atualmente o município de Itaiópolis possui

[14] O governo brasileiro incentivava a vinda de imigrantes para suprir a necessidade de mão de obra após o fim do tráfico negreiro, se preparando para o fim da abolição da escravatura ocorrida no ano de 1888, justificando a intensidade imigratória.
[15] Disponível no sítio http://www.ibge.gov.br/cidadesat/. Acessado em 19/01/2012.

uma população de 20.301 pessoas em uma área de 1.295,8 Km², (IBGE, 2010). Está localizado no Planalto Norte do Estado de Santa Catarina, fazendo fronteira ao sul com Santa Terezinha[16], José Boiteux e Vitor Meireles; ao norte com Mafra, e, ao leste, com Rio Negrinho e Doutor Pedrinho e, ao oeste com Papanduva. Para efeito de planejamento estadual, Itaiópolis integra a microrregião do Planalto Norte de Santa Catarina e faz parte da Associação dos Municípios do Planalto Norte de Santa Catarina. O município pertence ainda a 25º Secretaria Regional de Desenvolvimento (Mapa 4).



Mapa 4 - Localização da 25ª Secretaria Regional de Desenvolvimento. Fonte: CIASC - Centro de Informática e Automação de SC

A sede municipal está situada a novecentos e vinte metros acima do nível do mar e o Bairro Alto Paraguaçu, que se localiza a sete km da sede, a mil e quatro metros acima do nível do mar.

[16] A lei municipal nº 029, de 28-06-1978, modificado pela lei municipal nº 003, de 1103-1982 criou o distrito de Santa Terezinha, desmembrado do distrito de Itaió e anexado ao município de Itaiópolis. Entretanto, a lei estadual nº 8349, de 26-09-1991 elevou o distrito de Santa Terezinha à categoria de Município, desmembrando-o de Itaiópolis. Atualmente, Itaiópolis é constituído de três distritos: Itaiópolis, Iraputã e Itaió.

O bairro Alto Paraguaçu (Foto 2), que se destaca pela grande concentração de descendentes de imigrantes europeus, principalmente eslavos, foi tombado pelo IPHAN em virtude de seus exemplares arquitetônicos tipicamente poloneses e ucranianos.



Foto 2 - Vista aérea da Rua Padre João Kominek, 1930 - Acervo Sra. Izabel Kollross.

Com a chegada dos imigrantes europeus houve o desenvolvimento urbano do bairro para atender às necessidades da população, que procurou manter as características culturais de seu país de origem. O estilo de construção das casas residenciais e comerciais veio na bagagem de conhecimento dos imigrantes. Usou-se o mesmo estilo europeu de construção. A forte religiosidade também acompanhou os imigrantes. Prova disso é que já no início da colonização polonesa, em Alto Paraguaçu, os colonos construíram uma capela de madeira para manter forte a religião, um dos elementos culturais bem evidentes na cultura polonesa e ucraniana.

O bairro possui grande importância simbólica para o município de Itaiópolis. Nele está localizada a "maior Igreja da América Latina construída por imigrantes poloneses", (RODYCZ, 2002, p. 134). O autor em sua obra descreve como era constituído Alto Paraguaçu no início de sua construção.

> Adiante na ladeira coberta de vegetação, aparece o cemitério. Antes da chegada dos imigrantes, pertencia aos botocudos e caboclos. Os imigrantes aumentaram-no e ornamentaram-no com novas sepulturas. Além do cemitério, dois celeiros para guardar palha de centeio e trigo. (...) Mais adiante, à beira da estrada, surgem as casinhas primitivas de tabuinha lascadas de pinheiro. A aldeia termina. Do outro lado estende-se a propriedade de Estanislau Minikowski. Casa com varanda. Ornatos pendem do teto. (...)Teodoro Zmomorzewski possui

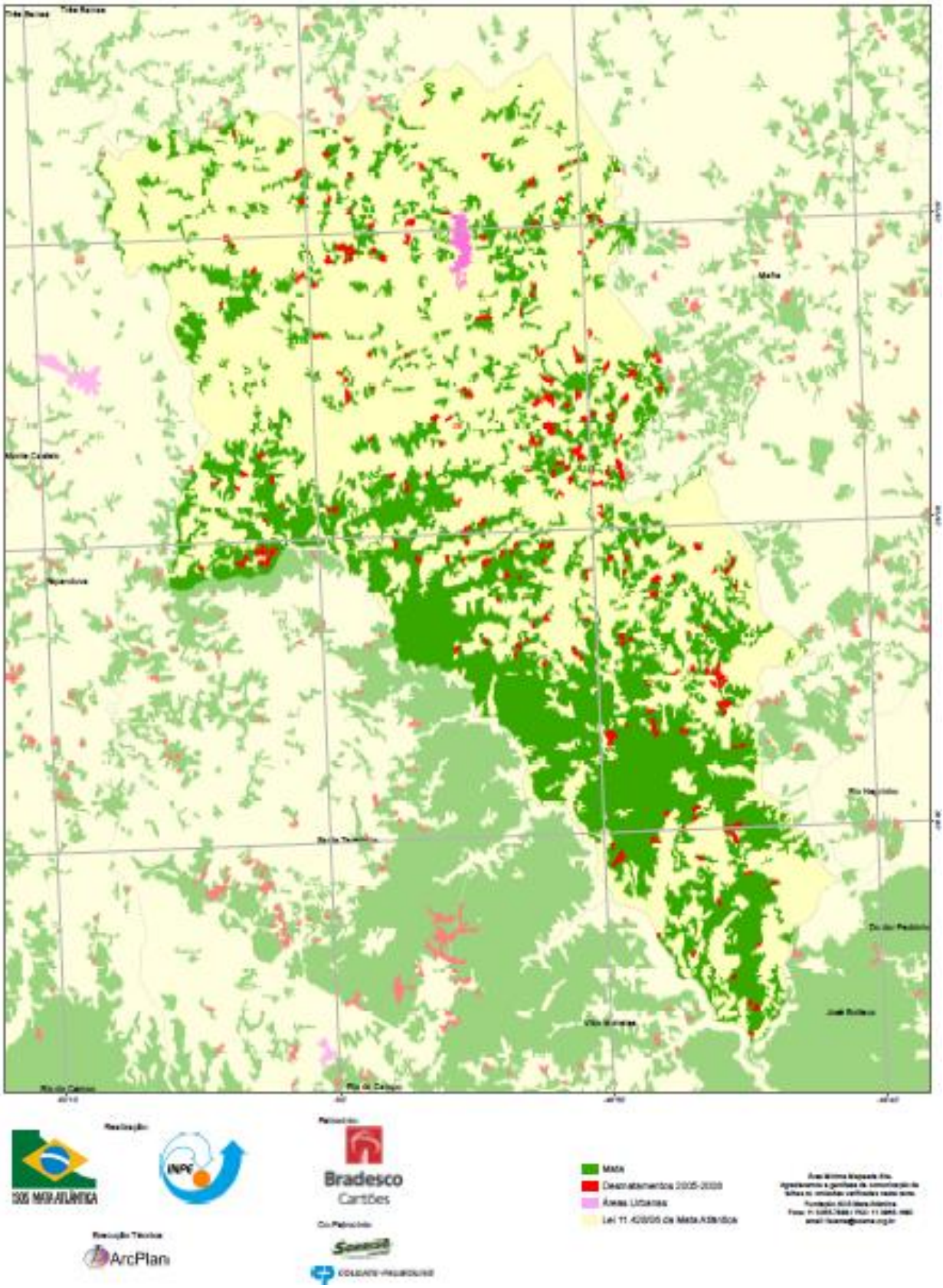
> uma loja com frente de alvenaria, um grande pátio com laranjeiras e carroças para transporte de cargas. Marido e mulher trabalham no balcão (RODYCZ, 2005, p. 453).

No tocante a constituição do ambiente natural do Município, Gaio (2004, p. 87), afirma que até o período de realização do trabalho Itaiópolis possuia *632 Km² de floresta nativa e 248 Km² de áreas de preservação permanente*. Este dado corrobora a informação apresentado pelo "Atlas dos Remanescentes Florestais da Mata Atlântica". A Fundação SOS Mata Atlântica e o Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais – INPE divulgaram no dia 27/05/2008, a conclusão dos levantamentos do "Atlas dos Remanescentes Florestais da Mata Atlântica". O estudo indicou que a Mata Atlântica estava reduzida a 7,26% (Mapa 5) do que existia originalmente (1,3 milhões de km² em 17 estados brasileiros). As informações divulgadas demonstram uma análise para o período de 2005-2007 dos 51 municípios apresentados como mais críticos em 2000-2005, e apontaram que o município que mais perdeu cobertura vegetal nativa no período foi Mafra (SC), que perdeu 1.735 hectares, seguido de Itaiópolis (SC), que suprimiu 1.076 hectares, e Santa Cecília, também em SC, que desmatou 1.032 hectares. O quadro abaixo (Quadro 2) apresenta os dez municípios que mais perderam cobertura florestal nativa no período 2000-2005, em valores em hectares.

Quadro 2 - Municípios brasileiros que mais perderam cobertura vegetal entre o período de 2000 – 2005

Nome	UF	Area Município	Área Mata Atlântica	Desflorestamento 2000-2005	Remanescentes florestais	%	Area urbana
Bituruna	PR	122339	122339	4811	22520	18%	350
Itaiópolis	SC	129845	129845	3377	44781	34%	348
Coronel Domingos Soares	PR	158358	158358	3267	37240	24%	91
Palmas	PR	157701	157701	2994	23856	15%	1048
Encruzilhada	BA	204630	204630	2969	14116	7%	87
Mafra	SC	140785	140785	2917	21047	15%	1411
Vitória da Conquista	BA	321318	321306	2547	18461	6%	5408
Andaraí	BA	189927	189927	1990	28010	15%	0
Santa Cecília	SC	115063	115063	1826	16604	14%	473
Itamarandiba	MG	273613	134234	1779	30056	22%	374

Fonte: Fundação SOS Mata Atlântica e Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais



Mapa 5 - Remanescentes da Mata Atlântica em Itaiópolis/SC em 2008. Fonte: Atlas do Remanescente Florestais da Mata Atlântica-2008. Fundação SOS Mata Atlântica e Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais.

Nos dados apresentados por Gaio (2004) quanto à utilização das terras, Itaiópolis apresentava até o período 17.897 hectares de pastagens naturais e 2.374 hectares de pastagens plantadas. As matas e florestas naturais ocupam 18.762 hectares, enquanto que as plantadas, 7.287 hectares.

A base da economia do município pauta-se no setor primário. Conforme a Associação dos Municípios do Planalto Norte – AMPLA, em Itaiópolis, dados fornecidos pela Prefeitura Municipal, o setor primário representa 56,19% da economia do município, estando o setor secundário e terciário com 43,81%. A colonização contribuiu para este dado, pois a base do trabalho eslavo também era a agricultura. Para alcançar o objetivo do trabalho, cabe uma discussão voltada às características históricas e econômicas relacionadas ao processo tritícola.

2.2 A Economia do Trigo no Brasil

Uma projeção desenvolvida pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (Silva, 2011:01), demonstra que a produção mundial de trigo em 2010/11 apresentou uma quantidade de 647,60 milhões de toneladas, 5% inferior à do período anterior. Essa conjuntura resultou em queda de 8% no nível dos estoques finais (relativa ao período anterior), situando-os em 181,90 milhões de toneladas. O Brasil, embora seja um dos maiores importadores de trigo do mundo, alternando a primeira colocação com o Egito, paradoxalmente vem se aproveitando da conjuntura para desovar seus estoques preteridos pela indústria nacional em favor do produto importado, principalmente da Argentina, cujas operações, por força dos acordos do Mercosul, são livres da Tarifa Externa Comum (TEC), além de outros fatores de natureza logística, como a localização geográfica dos moinhos, predominantemente nas zonas portuárias, e a qualidade considerada pela indústria como inferior.

A cadeia produtiva tritícola brasileira é cercada por altos e baixos, ou seja, marcada por muitas instabilidades. Brum & Müller (2008:148) apontam como uma causa importante da instabilidade na economia tritícola brasileira a sua disparidade com o mercado internacional[17], o fato da desvinculação do mercado brasileiro em relação ao

[17] Os dados a seguir apresentados por Brum & Müller (2008, p. 148), permite perceber o tamanho da disparidade. Conforme os autores *em 1986 o preço internacional era de US$ 130,00/tonelada e o preço*

preço interno, em virtude da intervenção do governo através do no Decreto-Lei n° 210, de 1967.

Em se tratando especificamente do processo de triticultura sul brasileiro Brum & Müller (2008:154), o distinguem em cinco fases:

A primeira se daria no período de 1968/1980, em que teria ocorrido expansão da área cultivada sob o amparo do decreto-lei 210 de 1967. De acordo com os autores,

> No Rio Grande do Sul, a média anual é de 1.469.985 hectares, chegando a atingir o limite não mais repetido de 2.184.899 hectares no ano de 1979. O rendimento médio de grãos é de 802 quilos/hectare, com grandes frustrações nas safras de 1972 (309 quilos/hectare), 1977 (464 quilos/hectare) e 1979 (448 quilos/hectare). (BRUM & MÜLLER, 2008:154)

A segunda corresponderia ao período entre 1981 e 1985. Este é marcado por decréscimo da área média anual cultivada e consequentemente menor safra. O ano de maior destaque sul brasileiro é o de 1982 (1.377.422 hectares).

A terceira se estende dos anos de 1986 a 1989, identificado como o melhor momento da história da cultura do trigo sul brasileiro. Foi o período que o Brasil chegou mais próximo da auto-suficiência na produção de trigo. O rendimento evoluiu para 1.661 quilos/hectare, ficando apenas 186 quilos abaixo daquele obtido na Argentina em igual período.

O quarto se trata da década de noventa. Este período caracteriza-se por uma queda significativa na área média anual cultivada, em virtude, principalmente, da extinção do monopólio estatal do trigo em 1990 (monopsônio).

> O rendimento de grãos se reduz para 1.427 quilos/hectare, registrando 701 quilos a menos que a média obtida pelos produtores argentinos no período. A produção média anual atinge 759.648 toneladas, refletindo a queda nos preços de garantia e dificuldades no processo de comercialização. (JACOBSEN, 2000 *apud* BRUM & MÜLLER, 2008, p. 155)

A quinta e última fase na visão dos autores enquadra-se a partir do ano 2000 até o ano de 2005, marcada pelo aumento da área plantada, após o declínio do período anterior, a partir do desenvolvimento nos preços externos e internos incentivado por

---

interno, em nível do produtor no Brasil, era de US$ 241,00/tonelada, passando a US$ 185,00/tonelada em 1987 e 1988.

uma taxa cambial que chegou a quase R$ 4,00 por dólar em outubro de 2002. Entretanto, ocorreu um forte declínio da produção em 2005, visto a falta de uma política adequada e da própria organização na cadeia.

Por outro lado, no tocante ao que se denomina processo tritícola sul brasileiro, deve-se levar em consideração certas disparidades, pois mesmo entre os estados que compõem esta região apresentam-se vantagens e desvantagens na produção e na comercialização. O Paraná é o estado da região sul que exibe as maiores vantagens em sua cadeia produtiva do trigo, pois não sofre tanto com as condições climáticas quanto o Rio Grande do Sul, por exemplo, que enfrenta constantes ameaças de geadas tardias. Além disso, a proximidade do Paraná dos grandes centros consumidores, como a região sudeste, por exemplo, auxilia muito na viabilização do custo de transporte, aumentando assim a lucratividade na comercialização do grão. O resultado é o aumento da competitividade do trigo produzido antecipadamente no Paraná, comercializado a preços mais elevados, viabilizando a pequena e média produção, realidade bem diferente da vivenciada pelo Rio Grande do Sul.

> Em 1985, o número de agricultores que cultivavam trigo no Rio Grande do Sul era de 83.245, com área média de 11,44 hectares por produtor. Já em 1995/96 o número de triticultores no Estado caiu para 33.677, com área média colhida de 9,89 hectares. No Rio Grande do Sul, considerando a totalidade das terras que formam o estabelecimento, o Censo 1995/96 identificou que 15.774 produtores de trigo (46,84% do total) estavam em imóveis de menos de 1 hectare até menos de 20 hectares, e a área média colhida com trigo foi de 3,06 hectares. Em estabelecimentos com menos de 1 hectare até menos de 50 hectares estavam 27.914 dos produtores (82,89%), com 37,95% da área colhida e 33,21% da produção (1.203 quilos/hectare). A área média colhida de trigo por esse grupo foi de 4,53 hectares. Por sua vez, produtores com imóveis de 50 a menos de 100 hectares representaram 9,79% do total, colhendo 14,66% da área (média de 14,82 hectares), e foram responsáveis por 13,53% da produção (1.268 quilos/hectare). Os demais, com estabelecimentos cuja área é igual ou maior que 100 hectares, que somam 2.465 triticultores (7,32%), colheram 47,38% da área com trigo no Estado (63,99 hectares por estabelecimento) e 53,26% da produção (1543 quilos/hectare) (JACOBSEN, 2000 *apud* BRUM & MÜLLER, 2008, p. 156).

A análise do processo de cultivo do trigo na região sul por tamanho da propriedade rural - 1980 a 2005 (Quadro 3), induz a concluir que o caso do Paraná torna-se cada vez mais uma exceção. Nos anos 80, cerca de 14% dos produtores ainda ocupavam uma área entre 10 e 30 hectares e 38% possuíam uma área acima de 100

hectares. Em 2005, apenas 4,8% dos produtores permaneciam com área de 10 a 30 hectares. Enquanto isso, 81% dos produtores já tinham uma área acima de 100 hectares.

Quadro 3 - Tamanho das propriedades rurais - 1980 a 2005 (participação percentual dos produtores)

Hectares	Anos 80 (%)	Anos 90 (%)	Atualmente (%)
0 – 10	Zero	zero	Zero
10 – 30	14,3	4,8	4,8
30 – 50	9,5	4,8	4,8
50 – 70	19,0	14,3	9,5
70 – 100	9,5	9,5	zero
Acima de 100	38,1	61,9	80,9
Sem resposta	9,6	4,7	zero

Fonte: Pesquisa de campo realizada com os produtores rurais do RS e PR. BRUM & MÜLLER, 2008).

Brum & Müller (2008, p. 165) apontam ainda que as maiores dificuldades enfrentadas pelos agricultores no cultivo de trigo no Brasil encontram-se nos altos custos da produção, o que leva aos baixos preços de comercialização e lucratividade, na concorrência Argentina[18] e da falta de apoio do governo federal.

Algumas mudanças são visíveis neste quadro atual. Segue em plena discussão, inclusive, Instrução Normativa n. 38[19], que institui novo padrão oficial de classificação do trigo. Entretanto, caso não ocorra uma mudança paradigmática, dificilmente haverá uma superação nas oscilações da economia tritícola brasileira.

[18] De acordo com Silva (2011:04) a dependência da importação (não somente Argentina, mas também do Paraguai e Uruguai), encontra-se na demanda predominantemente por um tipo de trigo que é o mais indicado para a fabricação de pão e massas, e a oferta interna desse produto é insuficiente. Portanto, os moinhos recorrem ao mercado internacional, principalmente para se abastecer desse tipo de trigo.

[19] A Instrução Normativa n. 38, de 30 de novembro de 2010, Estabelece o Regulamento Técnico do Trigo, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto. Diário Oficial da União, 01 dez. 2010.

2.3 A Triticultura em Santa Catarina

Conforme aponta Pauli (1997), o trigo encaixa-se na produção agrícola temporária[20] catarinense. De acordo com o autor, o cereal veio a ser plantado na América pelos colonizadores, no caso do sul principalmente com os imigrantes alemães, italianos e eslavos, entretanto, é conhecido na Ásia há 6.000 anos. Como foi demonstrando anteriormente, no Brasil o trigo não conseguiu grandes rendimentos. A produção brasileira de trigo, - apesar dos estímulos dados a partir das décadas pós Segunda Guerra Mundial (1939-1945), - ainda não alcançou a quantidade ideal por área cultivada. Se na Itália e outros países a produtividade era de 2.500 quilos ou mais por hectare, no Brasil ela se mantinha (em 1969) em torno de 1.200 quilos por hectare.

Segundo Pauli (1997), o plantio de trigo em Santa Catarina iniciou-se já em 1738, quando o território era ainda a Capitania de Santa Catarina, povoado pela imigração açoriana. No século XIX a triticultura foi reforçada pela chegada dos imigrantes alemães, italianos e eslavos. Não obstante, as sementes que eram produzidas naquele momento não resistiram a uma praga da época chamada "doença da ferrugem" (provocada por um fungo no caule), que impedia maior desenvolvimento, no entanto o plantio se manteve, contudo precariamente. Por volta de 1930 o trigo passou a ser desenvolvido no Oeste catarinense. No litoral catarinense, a zona mais propícia ao trigo foi o sul do estado, todavia não com o mesmo volume que aconteceu no planalto e na região oeste de Santa Catarina. Mesmo quando declinou a produção após 1950, perseverou, por mais algum tempo, o plantio para consumo de subsistência em municípios de formação italiana da bacia do Araranguá.

A partir de 1940, em vista das novas circunstâncias da Segunda Guerra Mundial, foram criados incentivos para a triticultura nacional, ao mesmo tempo em que os agrônomos da Estação Experimental de Bagé descobriam espécies resistentes ao mal de ferrugem. A Associação Rural de Joaçaba, fundada em 1946 e posta em plena atividade em 1952,

> recebeu por intermédio do Serviço de Expansão do Trigo para distribuição aos agricultores a título de empréstimo do ano de 1952, 1600 sacos de trigo para semente e em 1953, 2711 sacos das variedades, Frontana (considerada umas das variedades mais compensadoras por sua alta resistência a pragas) e Bagé

[20] Temporárias são as lavouras que exigem uma plantação a cada colheita, ao contrário das permanentes que são as lavouras capazes de proporcionar por vários anos, sem que seja necessário replantio anual.

(ANAIS DO 1° CONGRESSO DAS ASSOCIAÇÕES RURAIS, EM CAÇADOR, 1954, p. 141 *APUD* PAULI, 1997).

Depois de 1960 se difundiu a variedade IAS-20, sobretudo no Rio Grande do Sul, o que foi mais um incentivo à produtividade. Em 1970, o Ministério da Agricultura começou a estudar a introdução do trigo anão (do México), de 30 cm de altura e menos quebradiço que o clássico de 1,15 de altura. (Suplemento rural, Correio do Povo, Porto Alegre, 20-02-1970, p. 5 *apud* PAULI, 1997). Ainda na década de 60, Santa Catarina perdeu a posição de segundo maior produtor de trigo brasileiro para a produção do paranaense.

O quadro abaixo (Quadro 4) demonstra a quantidade da produção de trigo em Santa Catarina divido por regiões em alguns anos da década de 60.

Quadro 4 - Quantidade de trigo por regiões (Toneladas)

Zonas	1964	1965	1966	1967	1968
Bacia do Itajaí	141	119	109	95	93
Laguna	965	846	772	430	440
Canoinhas	9.539	9.740	6.268	5.687	6.237
Rio do Peixe	36.109	37.103	26.465	29.171	30.117
Oeste	25.118	21.472	21.820	21.925	22.549
Campos de Lages	10.509	17.921	10.769	10.054	9.222
Alto R. Negro	880	880.50	480	730	865
Totais de SC	91.263	88.083	66.685	68.094	69.526

Em Santa Catarina o desenvolvimento da triticultura foi reforçado a partir da construção de silos e de outras infraestruturas. Esta produção conseguiu atingir um nível mediano, apesar das frequentes oscilações com o passar dos anos, entrando em forte declínio a partir do começo da década de 1960 para reagir no final. Os dados reunidos por Pauli (1997) auxiliam a visualização da instabilidade da produção (Quadro 5).

Calculou-se que em Santa Catarina a média por hectare fosse inicialmente de 800 quilos. Entretanto, por volta do ano 2000, a produtividade catarinense ultrapassava os 2000 mil quilos por hectare.

Quadro 5 - Produção de trigo em Santa Catarina por hectares

Ano	Área em hectares	Produção	média/hectare
1947	88.949	84.908	800
1948	94.500	88.830	
1950	111.314	95.667	
1958	125.053	125.860	
1964	104.708	91.263	
1965	100.433	88.083	
1966	84.124	66.685	
1967	77.631	68.094	
1968	79.409	69.526	

Produção estimada de trigo por hectares de 1947 a 1968 em Santa Catarina. Fonte: Atlas Geográfico SC, 1958 *apud* Pauli, 1997.

2.4 O CIRCUITO DO TRIGO EM ITAIÓPOLIS

O cultivo e a comercialização do trigo e do centeio tiveram seu auge entre as décadas de 50 e 60 do século passado. Seu apogeu aconteceu a partir do ano de 67/68, derivado de um grande aparecimento de pragas, primeiramente no Rio Grande do Sul, mas que logo chegou à Itaiópolis. A partir de 1985 a produção voltou a ter crescimento, impulsionada fundamentalmente pela utilização de produtos químicos no cultivo, além de uma mudança climática, deixando o clima local mais seco durante o período da cultura. Entretanto, a lavoura do trigo sarraceno tornou-se exceção neste procedimento, devido a rusticidade da semente.

De acordo com Pace (1964 *apud* SILVA *et al*, 2002:08), o sarraceno (Foto3), é conhecido também como trigo mourisco, trigo mouro ou trigo preto (*Fagopyrum esculentum* Moench) é uma planta rústica, de ciclo curto, que vem sendo redescoberta em vários países, devido ao seu potencial como alimento nutricêutico, dietético e medicinal. Classifica-se como dicotiledônia pertencente à família Polygonaceae, sem nenhum parentesco com o trigo comum (*Triticum aestivum* L.).

Originário das regiões centrais da Ásia, tem sido cultivado em áreas marginais para a agricultura em aproximadamente 2,7 milhões de hectares/ano (FAO, 2000), principalmente na China, Federação das Repúblicas Russas, Japão, Polônia, França,

Itália, Canadá e EUA. Utilizado como alimento há centenas de anos, foi introduzido no Brasil por imigrantes poloneses, russos e alemães, por volta do início do século 20, na região sul do Brasil (Pace, 1964 *apud* SILVA *et al*, 2002, p. 08).



Foto 3 – Grãos do trigo saraceno (trigo mourisco).
Fonte: Arquivo pessoal – visita a campo 22/05/2012

Nos anos 70 do século passado houve um grande incentivo da cultura do mourisco no estado do Paraná, chegando a algo em torno de 1200 toneladas de sementes em área equivalente a 30 mil hectares, aproximadamente, plantados anualmente, (SILVA, 2002:10). A maior parte da produção se destinava à panificação, em mistura com farinha de trigo comum (*Triticum aestivum* L.), enquanto o restante destinava-se a exportação para o Japão, Holanda, Polônia e EUA. Posteriormente, sob a alegação de que as instalações para beneficiamento dos grãos de sarraceno não tinham capacidade para suprir a demanda, a farinha de sarraceno foi substituída pela raspa de mandioca e fubá de milho. Como consequência, seu cultivo foi sendo desativado, restringindo-se apenas a pequenas lavouras de subsistência (MOURISCO, 1979 *apud* SILVA *et al*, 2002, p. 10).



Foto 4 – Flor do trigo sarraceno. Fonte: Arquivo pessoal – visita a campo 22/05/2012



Foto 5 - Plantação do trigo sarraceno. Fonte: Arquivo pessoal – visita a campo 22/05/2012

O mesmo processo ocorreu também no município de Itaiópolis, onde os agricultores de trigo sarraceno cultivavam a planta para subsistência no início da implantação das colônias eslavas na região. A década de 80 foi o momento de apogeu da comercialização do sarraceno no município, distribuído principalmente para o Japão. Entretanto, de acordo com dados coletados nas entrevistas, o não cumprimento do acordo da cooperativa que intermediava a transação acarretou um grande prejuízo aos agricultores, fazendo com que desistissem do cultivo do sarraceno.

Atualmente, mesmo com uma pequena produção do sarraceno no município (onde encontramos somente um agricultor trabalhando com a semente em Itaiópolis e alguns produtores em municípios vizinhos, mais especificamente no município de Santa Terezinha), percebemos que os produtores estão passando por uma onda de alta

autoestima relacionada ao plantio e comercialização do trigo, visto que tem aumentado tanto em termos quantitativos de plantio/colheita, quanto em termos de comercialização/distribuição.

Mais do que uma mercadoria, o trigo sarraceno se caracteriza como elemento fundamental em alguns pratos típicos dos imigrantes eslavos que ocuparam a região, servidos em festividades tradicionais, transferindo-o de um produto agrícola, para uma engrenagem importante dentro de toda a cadeia cultural estabelecida naquele espaço. Neste sentido, averiguar como se procede esta relação torna-se fundamental para a manutenção da tradição, que pode está inserido em processo de desaparecimento.

2.5 Bens Culturais Envolvidos no Circuito do Trigo em Itaiópolis/SC

O circuito do trigo no município de Itaiópolis originou, voluntária ou involuntariamente, alguns bens culturais que possuem potencial de preservação, visto que estão inseridos em uma rede identitária maior, apresentando uma relação direta com a memória socioeconômica de uma parte da população do município, a advinda da colonização eslava. Pretendemos aqui elencar e descrever as características principais de alguns destes bens, visto o seu reconhecido envolvimento no circuito do trigo.

A arquitetura eslava é uma característica cultural reconhecida pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, visto o tombamento de vários bens na cidade, incluido o bairro Alto Paraguaçu. Como consta no documento produzido pelo IPHAN "ROTEIRO NACIONAL DE IMIGRAÇÃO", a arquitetura eslava é descrita,

> Com formas e composições particulares em cada lugar, a arquitetura é uma das expressões mais significativas e mais marcantes das regiões de imigrantes. A maneira de construir a casa, de distribuir os cômodos, de arrumá-la, enfeitá-la; o desenho da igreja, da escola, do comércio e de tantas outras edificações que abrigam a vida da comunidade, fazem parte da bagagem cultural de uma certo povo. As formas tradicionais de construção aliou-se a necessidade de adaptação, resultando em soluções originais e únicas. "A arquitetura representa um dos testemunhos mais perenes da existência de novos elementos no contexto local, dá forma e confere identidade aos lugares. Os torna especiais." (ROTEIRO NACIONAL DE IMIGRAÇÃO, SC.).

Os moinhos de trigo localizados no município de Itaiópolis estão inseridos na categoria da arquitetura eslava, visto toda a técnica especifica envolvida no processo de construção, além do próprio estilo arquitetônico peculiar. Andruchewicz (2007) elaborou um trabalho detalhado a respeito dos moinhos no município. De acordo com o autor existem seis moinhos (Fotos 6 e 7) em Itaiópolis, sendo que somente um encontra-se em funcionamento. O quadro abaixo (Quadro 6) demonstra algumas informações a respeito destes bens arquitetônicos,

Quadro 6 - Moinhos em Itaiópolis

NOMES DOS EDIFICIOS	DATA DA CONSTRUÇÃO	LOCAL	USO ATUAL
Moinho do Distrito de Taió	1958	Taió	Paralisado
Moinho Kollross	1950	Bairro Alto Paraguaçu	Paralisado
Moinho Buba	1905	Poço Claro	Paralisado
Moinho Werka	1920	Colônia Serzedelo	Paralisado
Moinho Landowski	1963	Colônia Palmital	Paralisado
Moinho Paraguaçu	1938	Bairro Alto Paraguaçu	Funcionamento

Fonte: ANDRUCHEWICZ, Baltasar. Levantamento Histórico dos Moinhos Artesanais do Município de Itaiópolis. Relatório final de pesquisa apresentado ao fundo de Apoio à Pesquisa, Universidade do Contestado – UnC. Mafra/SC, 2007.



Foto 6 – Vista frontal do Moinho Kollross. Fonte: Arquivo pessoal – visita a campo 22/10/2011



Foto 7 – Parte do maquinário do Moinho Kollross. Fonte: Arquivo pessoal – visita a campo 22/10/2011

Cabe destacar que nenhum dos edifícios está sob a proteção legal do tombamento, em qualquer esfera, federal, estadual ou municipal. Alguns dos edifícios, de acordo com Andruchewicz (2007, p. 42), estão em péssimas condições de manutenção, como o caso do moinho Werka (Foto 8).



Foto 8 – Vista frontal do Moinho Werka. Fonte: Andruchewicz (2007, p. 29).

3 PANORAMA DO PROCESSO TRITÍCOLA E OS BENS CULTURAIS EM ITAIÓPOLIS/SC

O processo de produção, de beneficiamento e de comercialização do trigo (tanto o sarraceno, quanto o branco) gerou uma série de elementos característicos deste tipo de cultivo, além de uma série de costumes, tradições, modos de fazer e bens culturais materiais atrelados a estes.

Como foi descrito anteriormente, no início da colonização de Itaiópolis, com a instauração da Colônia Lucena, ou seja, com a ocupação do território pelos eslavos, ocorreu também uma adaptação dos costumes e dos hábitos culturais, já cultivados nos países de origem. A própria instauração dos cultivos agrícolas pode representar exemplos desta adaptação. Nesse sentido, orbitando ao redor do cultivo do trigo sarraceno, encontravam-se técnicas e elementos materiais.

Nesta perspectiva elaboramos neste capítulo, a partir da descrição e análise dos dados coletados nos campos, conjugado com o levantamento bibliográfico, uma averiguação da relação entre o processo tritícola e os bens culturais que se constituíram no município de Itaiópolis/SC.

3.1 Trigo Sarraceno/Trigo Branco

3.1.1 Plantio/Colheita

O plantio do trigo branco possui alguns elementos que o difere do plantio do trigo sarraceno. O trigo branco está inserido na chamada agricultura moderna, portanto, o plantio e a colheita estão baseados nas características que compõem este cultivo, como utilização de variedades de sementes, alta produtividade, inserção de maquinário, entre outros. A Cooperalfa[21] é uma empresa que atua no ramo da comercialização e armazenagem da produção do trigo, fornecendo insumos, sementes e assistência técnica aos agricultores da região que possuem com ela vínculo comercial. Em entrevista

[21] De acordo com informações retiradas do sitio da empresa, a Cooperativa foi fundada em 29 de outubro de 1967, em Chapecó-SC, mas atua em Itaiópolis há nove anos. Possui como atividade principal a comercialização e armazenagem da produção agrícola dos associados, como milho, soja, feijão e trigo (Fonte: http://www.cooperalfa.com.br).

realizada no dia 21/05/2012, dois representantes da empresa explicaram como ocorrem os processos de plantio e colheita do cultivo do trigo branco. Para o plantio os agricultores necessitam investir em alguns tipos de sementes, priorizando aquelas que proporcionaram maior produtividade e, consequentemente, maior rentabilidade, levando em consideração o tipo de solo e o clima da região. De acordo com os entrevistados os tipos de sementes são divididas,

> São os confeitarias que é para bolacha, bolo, essa parte, e o padaria que é a parte de pão. E cada tipo de trigo desses nós temos 4 variedades que servem para confeitaria e 3 variedades que servem para padaria. Então nós damos uma quantidade de 7 variedades para eles plantarem. Daí o que acontece, o agricultor planta, nós acompanhamos a lavoura, ele entrega e nós separamos esse trigo. O que for padaria vai para um lado, o que for confeitaria vai para o outro.

No site da empresa encontram-se os nomes dos tipos de sementes comercializadas. Os tipos de sementes de trigo são divididos em tipo pão e melhorador: Safira, Supera, Marfim, Fundacep Horizonte, Raízes, Tbio-Tibagi, CD – 123 e, tipo brando: BRS-Louro, CD – 119, CD – 120, CD – 121 Campeiro. Conforme o técnico agrícola da Cooperalfa, senhor Clerton, uma vez por ano eles realizam testes para averiguar o zoneamento das sementes. Em 2011 afirmaram ter testado 17 variedades de trigo, plantado na lavoura de um dos produtores para averiguar quais se adaptavam na região. Das dezessete variedades, somente duas se adaptaram.

Além da comercialização das sementes, os representantes da Cooperalfa afirmaram fornecer apoio técnico aos agricultores associados quanto ao plantio, à limpeza, à aplicação de fungicida e de inseticida.

Perguntados sobre a produtividade média por hectare, os representantes da cooperativa afirmam que a média é de 50 sacas por hectare. Porém, alguns produtores já atingem a faixa de 100 sacas.

> Então com a votação da nova lei ambiental o que vai ter que acontecer, nós vamos produzir mais em área que já tem. Então nós vamos sair ai, que nós falávamos em 30, 40 sacas de soja, 30, 25 sacas de trigo por hectare, hoje já tem algumas fazendas trabalhando com 100 sacas de soja e de trigo por hectare. O potencial elas tem.

Quando levado em consideração ao que compete o produtor do trigo branco dentro da cadeia produtiva, percebemos que ele não possui mais domínio sobre o

processo, ou seja, na lógica atual cabe ao agricultor do trigo somente o plantio e a colheita do produto, e que, mesmo esta parte da cadeia está subordinada a compra das "melhores" sementes, que são as que renderam maior produtividade e encaixa-se dentro do padrão das grandes empresas, pois contribui na produção de uma quantidade x de bolachas e do tamanho exato. Portanto, percebe-se que é uma lógica voltada ao grande capital, ao comercio globalizado, incluindo a própria técnica de produção. De acordo com a narrativa dos representantes da Cooperalfa, a natureza deve se adaptar ao mercado.

> "(...) Então, assim, o que que acontece, hoje nós precisamos produzir, o produtor hoje é uma indústria. O produtor cada vez vai buscar mais produtividade. (...) Não adianta pegar o trigo e ele dar uma bolachona e depois dar uma bolachinha, tem que ser o padrão nosso".

O trigo sarraceno segue uma lógica diferenciada da produção e da colheita do trigo branco. Esta diferença já é demarcada na forma de plantio da semente. Como exposto anteriormente, o plantio do trigo sarraceno no município de Itaiópolis ocorre de maneira extensiva, ou seja, há o predomínio da agricultura familiar, sem adubação ou fertilização química, voltada para o abastecimento do mercado interno da região.

De acordo com Davi Bosi, agricultor que trabalha há 12 anos com a semente, o plantio do trigo sarraceno não requer nenhuma técnica que se destaque, nenhuma adubação, nenhuma preparação do solo. Perguntado sobre o assunto Bosi nos explica,

> Pode ver que mesmo com frio, chuva demais, estiagem, olha como ela está bonita. Está viva. Outro tipo de cultura não aguentaria. A tatarca é muito resistente. Não precisa de insumo nenhum. Essa é a maior qualidade dela, pois é uma planta que se pode produzir organicamente.

Os extensionistas rurais da EPAGRI corroboram com a afirmação da não necessidade de incorporação de tecnologia no plantio. Perguntado a respeito do assunto, um dos técnicos responde,

> Olha, assim, do ponto de vista tecnológico, da tecnologia para o plantio do trigo mourisco acho que é tranquilo, não tem segredo, como o pessoal falou "é pegar e jogar a semente na terra".

Uma dificuldade destacada pelos agricultores de se trabalhar com a semente se encontra exatamente nesta facilidade do plantio, que é a probabilidade do sarraceno

tornar-se uma espécie de praga. Como ocorre uma grande facilidade da planta adaptar-se ao solo da região, ela acaba nascendo espontaneamente, havendo a necessidade de eliminá-la após algumas colheitas. Apesar desta dificuldade destacada, os agricultores afirmam que a qualidade do solo pós-colheita melhora. De acordo com o senhor Baltazar Juraszek,

> Você semeia uma vez. Aquela área que se plantou uma vez não precisa mais, porque ela perde muita semente, ela cai e você mexeu com a terra ela vem de novo. E vem cada vez mais, porque caiu bastante semente ali. Então daí você colhe e vai sempre tendo no mesmo lugar.

Davi aponta inclusive que a planta é utilizada como agrotóxico natural. O agricultor afirma ter trabalhado com a semente entre culturas de melancia, o que facilitou o plantio da mesma por melhorar a qualidade do solo e diminuir a incidência de pragas.

O plantio do sarraceno possui ainda mais um ponto positivo em relação aos demais, que é a sua floração, visto que é um atrativo utilizado por alguns apicultores da região. A EPAGRI está elaborando pesquisas desta atividade e pretende incentivar o seu desenvolvimento na região. Porém, um grande problema relacionado a questão é a utilização de agrotóxicos em outras plantações, que acaba ocasionando a morte de muitas abelhas. Segundo Baltazar, o veneno utilizado principalmente no cultivo da soja, possui um raio de ação de 500 metros. Destarte, devido ao poder destruidor do veneno, muito do que está compreendido nesta área acaba não sobrevivendo.

Deste modo, visualiza-se que a grande diferença entre a produção das duas sementes apresenta-se exatamente no domínio da técnica da produção, visto que o produtor tem acesso a semente, não necessita utilizar insumos e possui acesso ao mercado sem passar por atravessadores. Este processo por um lado transforma a produção do sarraceno, tornando-a mais acessível do ponto de vista econômico, visto que o investimento é menor, porém, por outro lado, faz com que a rentabilidade também seja menor, uma vez que ela não está inserida na lógica do grande capital.

3.1.2 Comercialização/Cadeia Produtiva

As cadeias das sementes analisadas possuem grandes diferenças entre si. Como apontam Brum & Muller (2008), a cadeia do trigo pode ser dividida em 5 etapas: insumos, produção, moinhos, transformação e distribuição/consumo.

A cadeia tritícola brasileira movimentava, em 2002 (últimos dados estabelecidos), um total de R$ 37 bilhões (ROSSI & NEVES, 2004). Todavia, o trigo brasileiro continua enfrentando problemas na produção, comercialização e em sua viabilidade econômica.

De acordo com informações contidas na publicação da EPAGRI/CEPA *síntese anual da agricultura de Santa Catarina – 2009/2010*, a movimentação financeira da cadeia produtiva do trigo no Brasil corresponde a cifras de R$ 18 bilhões anuais. A importância da produção e comercialização desta semente para o país apresenta-se ainda pela situação das indústrias de derivados, que ocupa uma das cinco mais importantes da área de produtos alimentares, gerando um milhão de empregos e arrecadando, por ano, R$ 5,2 bilhões em taxas e impostos.

Conforme o acompanhamento da Safra Brasileira de Grãos, elaborado pela Companhia nacional de abastecimento – Conab, o sistema de cultivo das lavouras de trigo brasileiras é implantada, basicamente, pelo *sistema de plantio direto* que atinge mais de 90% da área cultivada. A cultura do trigo necessita de uma variação de clima diferenciada da maioria das culturas de grãos. Na fase inicial do ciclo, a exigência é por temperaturas baixas, suportando bem as geadas moderadas, as quais favorecem o fechamento do ciclo vegetativo. Na fase de floração e granação a preferência é por clima com baixa umidade e temperaturas mais elevadas que diminuem o ataque de doenças e favorecem a qualidade do grão a ser colhido.

A qualidade do produto está diretamente relacionada com a qualidade da semente utilizada, as técnicas de cultivo e a ocorrência de clima favorável para a cultura. O uso de variedades próprias para panificação determina o toque final na qualidade do trigo destinado a panificação.

As cooperativas em sua maioria trabalham com a venda das sementes (cultivares) e com a venda de defensivos agrícolas. Através do depoimento dos representantes da Cooperalfa (Cooperativa que atua no Planalto Norte de Santa Catarina, com filial em Itaiópolis), podemos ter acesso a mais informações sobre a

dinâmica da cadeia produtiva. De acordo com o gerente comercial da cooperativa, o processo ocorre da seguinte maneira,

> Nós indicamos as variedades para os agricultores plantarem e em contrapartida garantimos a compra. (...) O produtor que compra a semente nossa, nós compramos a produção de volta. O produtor que não compra, não tem a garantia.

Conforme o acompanhamento de abril de 2011 da Conab, na região Sul, onde se concentra 94% da produção nacional, o Paraná ficou com a maior produtividade (2.891 kg/ha), seguido por Santa Catarina (2.755 kg/ha) e Rio Grande do Sul (2.490 kg/ha). A safra do trigo no País inicia-se no mês de abril, com os primeiros plantios ocorrendo nos Estados do Paraná, Mato Grosso do Sul e nas áreas irrigadas de Minas Gerais, Goiás e Distrito Federal. O encerramento verifica-se no Rio Grande do Sul, no sul do Paraná e em Santa Catarina, no mês de junho, podendo se estender até meados de julho. Já a colheita começa a ser feita no mês de agosto e se estende até o final de dezembro de cada ano.

Segundo dados da EPAGRI/CEPA, o Brasil consome cerca de 10,2 milhões de toneladas de trigo anualmente. Os grãos produzidos têm destinos diferentes, como alimentação animal, produtos integrais, sementes e fabricação de farinha. Grãos para a produção de farinha são os que obtêm a melhor cotação no mercado. O consumo de trigo pela indústria se divide em panificação (55%), uso doméstico (17%), biscoitos (11%), massas (15%) e outros (2%).

Entre as *commodities* o trigo é o segundo item de maior participação na pauta de importações brasileiras, sendo menor apenas que a importação de petróleo. O Brasil importa em torno de 50-60% do trigo que consome. Em termos de comércio externo, as importações brasileiras chegaram a 6,1 milhões de toneladas (trigo e seus derivados - 2009). Em 2010, até julho, o Brasil importou 4,3 milhões de toneladas. O aumento das compras externas em 2010 tem duas razões principais: perda de qualidade de parte da produção nacional por conta do clima desfavorável e a valorização contínua da moeda nacional frente ao dólar

A dinâmica de formação de preços no Brasil acontece “de fora para dentro”. As bolsas de mercadoria (Kansas para o trigo Hard e CBOT para o Soft) recebem informações sobre o mercado mundial e a partir daí formam suas cotações. Os demais mercados têm seus preços balizados por essas bolsas.

Por outro lado, o trigo sarraceno possui uma lógica de comercialização diferenciada do trigo branco. Segundo relatos do senhor Irineu Penkal, que era um grande produtor de trigo sarraceno nos anos 80 do século passado, chegou-se a exportar por volta de 40 toneladas da semente entre os anos de 1984/85. Os produtores enviavam para o porto de Paranaguá que de lá seguia para o Japão. A empresa responsável pela importação do produto comprava a semente para a realização de quatro tipos diferentes de farinha e para a fabricação de bolos e de quibe. A transação era intermediada pela Coopernorte, cooperativa que atuava naquele período.

Segundo o produtor o que levou a interromper a produção do trigo sarraceno foi o não cumprimento do acordo com a empresa responsável pela compra das sementes no final de 1985. Irineu afirma que um grande carregamento foi enviado para o Japão, no entanto, o pagamento aos produtores não ocorreu, sob o argumento de que a produção estava "mofada".

Irineu afirma ter ficado traumatizado com o "calote" e em função disso passou a dedicar-se a outros tipos de cultivos. Chegou a cultivar trigo branco, mas diz que o preço pago pelo produto não compensava o investimento na produção, dedicando-se atualmente ao plantio do fumo, como uma grande quantidade de pequenos e médios agricultores locais.

Inicialmente a comercialização do produto só era efetuada nas próprias propriedades agrícolas, ou seja, o interessado se deslocava até a propriedade para adquirir o produto. Atualmente, o trigo sarraceno está sendo distribuído também em alguns mercados da região, principalmente os de Itaiópolis e Mafra.

Perguntado sobre o assunto a senhora Joana e o senhor Baltazar afirmam distribuir nos mercados locais por quatro reais e cinquenta centavos o quilo do produto. No mercado (Fotos 9 e 10) o produto comercializado, principalmente pelo produtor Davi Bosi, é repassado por quase o dobro do valor.



Foto 9 – Foto de 1 kg de trigo sarraceno sem casca, vendido em um mercado local de Itaiópolis. Fonte: Arquivo pessoal – visita a campo 21/05/2012



Foto 10 - 1 kg de trigo sarraceno, distribuído pelo agricultor David Bosi, vendido em um mercado local de Itaiópolis. Fonte: Arquivo pessoal – visita a campo 21/05/2012.

3.1.3 Análises Nutricionais

Através da entrevista realizada com Marília Donadeli - Nutricionista da prefeitura de Santa Terezinha (Foto 11) - foi possível levantar informações nutricionais sobre o trigo sarraceno. Em conjunto com o produtor de trigo sarraceno de Santa Terezinha, Josafat Chiraski, Marília solicitou uma análise laboratorial (Anexos) da semente (produção de 05/05/2011).



Foto 11 – Entrevista com Marília Donadeli, nutricionista responsável pelo projeto de inserção do trigo sarraceno nas merendas escolares do município de Santa Terezinha-SC. Fonte: Arquivo pessoal – visita a campo 21/05/2012.

De acordo com o relato de Marília, os dados da análise laboratorial da semente foram surpreendentes, pois não era esperado que o trigo sarraceno apresentasse valores nutricionais tão elevados. Nas palavras da profissional,

> Então, na verdade, quando eu recebi a análise eu me surpreendi, porque até então a gente sabia que era uma semente boa e tudo, mas não que tinha tanta coisa quanto saiu na análise. Ela é muito rica em gordura monossaturada, que são gorduras que nós não encontramos tão facilmente, encontra-se mais na linhaça, em produtos mais caros e mais difíceis de conseguir. E a questão da fibra também, que eu até assinalei, que tem 4,1g em 300g do produto, que é uma quantidade muito grande de se atingir, por exemplo, uma fatia de pão integral tem 1g de fibra, então a quantidade dela é muito rica em fibra.

A nutricionista destaca que entre suas inúmeras função está a de proteção do coração devido ao baixo teor de colesterol LDL – (Colesterol Ruim), e ao mesmo tempo tem alto teor do colesterol HDL – (Colesterol bom), que tem como principal função a proteção do coração e auxiliando no fluxo sanguíneo assim, consequentemente, há uma redução da pressão arterial.

Outra substância existente em níveis altos são as fibras insolúveis que contribuem para a prevenção da constipação intestinal e também para controlar o índice glicêmico em portadores de diabetes. O grão é isento de glúten o que o torna uma boa

opção para portadores da doença celíaca. Destaca-se presença de substâncias antioxidantes apontados por alguns especialistas contra o processo cancerígeno.

Para a nutricionista, que é responsável pela merenda das escolas municipais, o poder nutricional da semente atrelado ao elemento histórico/cultural relacionado ao processo de utilização e consumo do sarraceno impulsionou a mesma a desenvolver um projeto de inserção da semente nas merendas escolares das escolas municipais de Santa Terezinha, desde o ano de 2011.

Marília explica que este processo iniciou-se a partir do momento que a prefeitura foi contemplada com o programa do governo federal "arte na escola", no qual cada município era responsável por apresentar um produto tipicamente ligado à região. Além disso, parte da verba que o governo repassa tem que ser utilizada com a agricultura familiar.

Em reunião, que contava com vários profissionais, em sua maioria agrônomos, foi sugerido por Marília o trigo sarraceno,

> E daí eu falei da tatarca e ninguém conhecia daí eu falei "Ah, o trigo mourisco" ou sarraceno, que é como eles chamam também. Daí todo mundo "Ah, que legal". Foi bem interessante assim de ser colocado.

A partir deste momento foi solicitado 40 kg do produto para realização de um teste de adaptação nas escolas municipais, onde, segundo Marília, o produto foi bem aceito, muito em virtude do próprio costume de consumo caseiro

> (...) até as merendeiras no começou viravam e diziam "Ah, mas tatarca", porque elas no começo tinham certa resistência, porque para elas era uma coisa tão comum, e na verdade é muito pelo contrário, uma coisa tão forte nutricionalmente. Então falavam "Ah, para que colocar, já que as crianças já comem em casa". Mas foi bem interessante, porque depois elas viram que deu certo e que as crianças gostaram.

Uma dificuldade para a evolução do projeto, ressaltado pela nutricionista, foi a de adquirir o produto, muito em virtude dos produtores não estarem adequados aos códigos da vigilância sanitária como a inserção de tabelas com os valores nutricionais do produto e prazos de validade, que são ações estão acontecendo a passos lentos e bem recentemente (Foto 12).



Foto 12 - Rótulo com valores nutricionais e prazo de validade de 1Kg do trigo sarraceno comercializado por Davi Bosi. Fonte: Arquivo pessoal - Visita a campo 22/05/2012.

3.2 Imigração, Culinária e Patrimônio

A imigração é um fenômeno que desde longa data desperta interesse acadêmico, visto a possibilidade de fornecer elementos interpretativos, uma vez que este processo ocasiona uma série de consequências socioespaciais.

Aproximadamente 5.500 ucranianos desembarcaram em Paranaguá – PR, na primeira leva de imigrantes eslavos ao Brasil. Ao chegar foram encaminhados a Curitiba, para que na capital do Paraná fossem destinados às suas terras, dirigindo-se, inclusive, ao Planalto-Norte de Santa Catarina (Itaiópolis, Papanduva e Santa Terezinha). Outra leva de migrantes foi encaminhada para Prudentópolis, Mallet, Paulo Frontin, sendo que a maior colônia de imigrantes ucranianos situava-se na região de Prudentópolis, onde, de acordo com o IBGE (2009)[22], estimava-se que aproximadamente 75% da população era de descendência ucraniana.

Os primeiros poloneses que chegaram ao Brasil, um total de 16 famílias, vieram da Silésia (sul da Polônia). Fixaram-se em Brusque (Santa Catarina), em 1869, (SANTOS, 2005, p. 10). No fim do século XVIII, a Polônia passava, de modo geral, por

[22] Disponível em http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/estimativa2009/POP2009_DOU.pdf, acessado em 14/08/2012.

sérias dificuldades com a Guerra e a fragmentação do território, sendo dividido pelos países vizinhos, principalmente a Rússia, Áustria e Prússia.

Corroborando com BRUM & BEZZI (2009) existe a necessidade de localizar em um determinado tempo e espaço a identidade cultural, visto que a construção da identidade depende dos fatores de ordem cultural que os atores cultivaram e que vêm sendo constantemente colocados à prova nos lugares.

Um forte elemento cultural que solidificou as constituições das colônias eslavas no Brasil pautou-se, principalmente, na religiosidade e no sentimento de patriotismo para manutenção de suas correntes identitárias. Itaiópolis pode ser caracterizada como uma realidade próxima da vivida pelos poloneses e ucranianos em seus países originários, visto, principalmente, a proximidade climática e o cotidiano de vida rural. Corroborando com Kersten (2000), o espaço basicamente agrário, auxiliou na manutenção dos traços culturais originários dos imigrantes eslavos no Brasil, uma vez que as transformações culturais são bem mais efêmeras em contato com a intensificação urbana. Portanto, os imigrantes poloneses, que se acomodaram nos arredores das cidades, em área de cultivo, caracterizados principalmente pelo forte laço cultural religioso, marcaram a região com sua cultura, seu idioma, usos, costumes cristãos e dedicação ao trabalho. Introduziram técnicas produtivas utilizadas em seus países de origem como a carroça e o cultivo de diversos cereais, dentre este o próprio trigo, e as casas de troncos e de tábuas.

É inegável o papel que os imigrantes tiveram na constituição cultural brasileira. Por meio da imigração, o contato se estabeleceu entre grupos de etnias diferentes, cada qual com seu passado histórico e sua cultura material e imaterial.

Neste contexto, alguns elementos culturais se destacam a partir do estabelecimento destes imigrantes no país. Garcia (2008) levantou alguns destes elementos a partir de um estudo linguístico-etnográfico em uma comunidade paranaense de imigração eslava. Apontaremos alguns destes elementos que possuem relação direta com a pesquisa em questão.

Do ponto de vista simbólico, as pessânkas (Fotos 13, 14 e 15) ovos de galinha decorativos, pintados com intrincados desenhos coloridos com símbolos cristãos, guardam a técnica que é particular do povo ucraniano. O trigo representa a fartura; o peixe, o cristianismo; a flor, o amor; e o galo, a fertilidade. São utilizadas especialmente durante a Páscoa, época em que as pessoas se reúnem e celebram as tradições ucranianas.



Foto 13 – Exemplo de pêssankas. Fonte: Pêssankas: ovos escritos, poemas imagéticos/pesquisa e texto de Analu Steffen. – Rio de Janeiro:IPHAN, CNFCP, 2008.



Foto 14 – Processo de criação das pêssankas. Fonte: Pêssankas: ovos escritos, poemas imagéticos /pesquisa e texto de Analu Steffen – Rio de Janeiro:IPHAN, CNFCP, 2008.

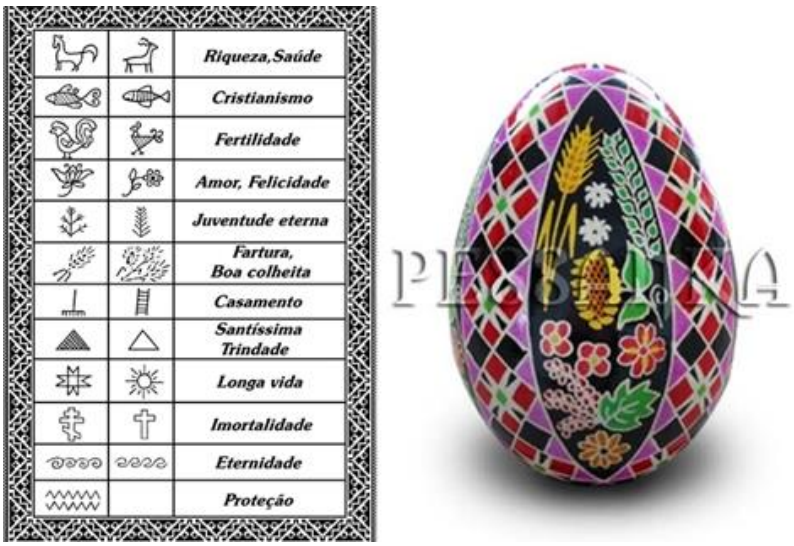


Foto 15 - Simbolismo das pêssankas. Fonte: Pêssankas: ovos escritos, poemas imagéticos /pesquisa e texto de Analu Steffen – Rio de Janeiro, IPHAN, CNFCP, 2008.

Como aponta Wouk (1981 *apud* GARCIA, 2008, p. 43), o trigo tem uma forte relação com festividades tradicionais eslavas, possuindo um grande valor simbólico. A festa natalidade é assim narrada por Wouk:

> Na véspera do Natal, a "Véspera Santa", quando nasce a primeira estrela, estende-se palha de trigo no assoalho da sala principal e coloca-se em pé, junto à porta de entrada, um feixe de trigo, para simbolizar, respectivamente, o velhinho e a velhinha do Natal (didúh, bábka). Todos, menos os velhos e doentes, passarão a dormir três noites no chão, sobre a palha,

> em memória ao nascimento de Jesus no estábulo e na manjedoura da gruta de Belém. Na hora da ceia, a "Santa Ceia", por volta das 7 horas, reúnem-se todos os membros da família em torno da mesa posta.

E continua,

> No centro da mesa acha-se uma vela de cera, benta no dia 2 de fevereiro do ano anterior, que fica acesa durante a refeição. Alimentos especiais são servidos. Em primeiro lugar um caldo ralo (Kotyá), preparado com sementes de trigo bem cozidas, mel e sementes de outra planta que chamam de mák. A seguir, e pela ordem: a sopa típica (bórsts), em que entram vários ingredientes, como repolho, beterraba, farinha de trigo e vinagre, entre outros; canudos (charutos) de repolho; pastéis (holúbts'i) recheados com nata e requeijão; salada de peixe ou sardinha, tomate, cebola e pepino azedo. A bebida pode ser vinho ou cerveja de fabricação caseira (pêvo). Não se come carne. Terminada a refeição, os participantes entoam hinos e cânticos religiosos com temas do Natal (Kol'adá)

Outra festividade importante é a de ano novo,

> No primeiro dia do ano, o Ano Novo, após a missa, tão solene como a de Natal, grupos visitam as casas. À entrada, diante do chefe de família, lançam ao chão sementes de trigo, ao mesmo tempo lhe apresentam os votos de felicidades e de prosperidade, em forma de versos. As palavras, ditas em língua ucraína, expressam a sinceridade que a todos anima e mostram o objetivo principal do trabalho da comunidade: a cultura da terra, da qual retiram o seu sustento e da qual depende a sua felicidade e prosperidade (WOUK, 1981, p. 39-40).

Um dos importantes lugares simbólicos da memória coletiva são as comemorações populares, visto que importantes manifestações culturais orbitam ao seu redor, como a dança, a indumentária, a música, a gastronomia e o próprio exercício da linguagem. Tais festas étnicas, também conhecidas como típicas ou folclóricas, caracterizadas como lúdicas e comemorativas, possuem o papel de difundir e conservar aspectos do comportamento e do cotidiano de determinado grupo. Os festejos, de tempos em tempos, são utilizados como instrumentos de afirmação e valorização, em função da árdua trajetória dos primeiros imigrantes, em uma tentativa de estimular no grupo sentimentos de orgulho que auxiliam na fixação territorial. A vestimenta típica, embora adaptada ao clima frio da região, é ainda hoje utilizada em exibições de dança folclórica nos festivais.

Alguns destes costumes foram mantidos durante a adaptação dos imigrantes em terras brasileiras. Mesmo transformados, e ainda que com certo arrefecimento das tradições originárias, a relação com o trigo permanece conservada.

Os elementos da cultura material destes imigrantes podem ser exemplificados, principalmente, através das habitações, da alimentação[23], das festividades, dos vestuários, das técnicas produtivas e dos meios de transporte e locomoção. Algo que não pode ser descartado na análise destes elementos é a presença do meio, visto que, sob a influência do mesmo é que se moldou a maioria dos bens culturais destacados, uma vez que estes imigrantes se encontravam em condições muito adversas antes da chegada ao Brasil.

Suas moradias, por exemplo, eram geralmente em casas rudimentares, precárias e insalubres, apresentando grandes dificuldades. O pinheiro foi um material fortemente utilizado na construção das habitações, empregado desde os alicerces aos telhados. Mais tardiamente surgiram algumas casas sustentadas por tijolos e cobertas por telhas francesas, substituindo as de madeira (WOUK, 1981, p. 51-52). Entendendo este elemento cultural através do viés geográfico, o mesmo fornece subsídios necessários para compreender a dinâmica espacial dos elementos materiais e imóveis na paisagem, do ponto de vista da forma e da função.

Corroborando com Foetsch (2007) quando analisamos a fundo a constituição de uma sociedade e as características que esta imprime no lugar em que habita, percebemos que o espaço, visto como algo abstrato, passa gradativamente a tomar uma conotação de lugar. Isso se deve principalmente ao fato de que são nas relações banais do cotidiano que se constroem laços afetivos e vastas associações com os mais variados pontos do lugar vivido.

A adaptação aos hábitos alimentares brasileiros foi inevitável, devido à convivência e às possibilidades de produção nas áreas que habitavam. Entretanto, os imigrantes eslavos e seus descendentes preservam até a atualidade, características próprias nos dias festivos. De acordo com Wouk (1981), eles mesmos produziam quase na totalidade os alimentos que consumiam. A base de sua alimentação era: pão, carne (a de porco era a mais consumida) e derivados da carne, toicinho, batata, legumes, cereais, leite e ovos. As frutas próprias da região eram: maçã, uva, ameixa, laranja, mimosa,

[23] Neste trabalho a alimentação é um bem material que possui caráter cultural duplo, pois ela é expressa a partir dos modos de fazer, incorporando uma imaterialidade cultural ao bem, porém, possui uma materialidade na sua forma acabada.

pêssego e pinhão, entre outras. As de clima quente, como mamão, abacate, banana, raramente apareciam.

Os imigrantes trouxeram consigo hábitos alimentares à base de cereais (trigo, aveia, centeio, entre outros), dieta dos camponeses europeus que substituía a alimentação baseada em carnes. O pão foi igualmente importante e, devido à dificuldade do cultivo do trigo ou do centeio, seu preparo era muitas vezes feito à base de milho, aipim ou outros tubérculos que faziam parte da produção colonial. (DOSSIÊ DE TOMBAMENTO DOS ROTEIROS NACIONAIS DE IMIGRAÇÃO SANTA CATARINA, VOL. II, 2007, p.252).

Partindo de uma perspectiva antropológica destacamos que as atitudes aprendidas nas fases iniciais da vida estampam uma marca na memória, a partir de uma relação com os hábitos alimentares. De acordo com Mintz (2001, p. 30) o efeito moroso que os alimentos apresentam no comportamento humano deriva da ancestralidade da relação, mesmo que os hábitos mudem ao longo do tempo, as tradições alimentares, representadas tanto pelas escolhas dos alimentos como pelas formas sociais da alimentação, permanecem duradouras, e presentes na memória.

No caso do processo de afirmação da cultura alimentar, identificamos um processo de homogeneização culinária, em virtude da constituição de uma sociedade urbano-industrial, sobretudo pelo aprofundamento do fenômeno da globalização[24], que juntamente com o avanço tecnológico, principalmente representado pelos meios de comunicação e transporte, implicou na aceleração do tempo e no "encurtamento" das distâncias. Este processo acarretou no acesso mais facilitado a lugares e culturas, consequentemente aumentando o diálogo entre tradição e inovação. Destarte, a alimentação encontra-se descolada do tempo e espaço, tornando-se possível o consumo de pratos tailandeses no interior de São Paulo, ou vice-versa.

Os meios ganham força, uma vez que a alimentação transforma-se em escolha individualizada, atrelada ao poder de compra e a mercantilização, mesmo admitindo-se que os padrões tradicionais e marcadamente carregados de poder simbólico e de caráter social não desapareçam.

Morais[25] (2011, p. 247) aponta a década de 70 do século passado como um momento fundamental no retorno do discurso regionalista, exemplificado,

[24] Ver Hall (1999), Hernández (2005), Santos (2003).

[25] A autora buscou analisar o lugar e o papel da comida e da culinária como contribuição na discussão em torno das identidades – seu processo de construção, reprodução e reconstrução, levantando as variáveis

principalmente, pelo aumento do número de restaurantes e publicações voltados à comida regional. Nesse sentido, chama atenção para o papel que o processo de globalização desempenhou nas práticas tidas como tradicionais, a exemplo da culinária. Comentando sobre a relação a autora afirma:

> Creio que este viés permite uma percepção que abarca inclusive as possibilidades de sobrevivência destas práticas após o término – ou pelo menos, o arrefecimento – do investimento público direto neste tipo de associação.

Corroborando com a autora, notamos que os regionalismos alimentares não desaparecem, pelo contrário, se reforçam através da mundialização, no entanto, buscando agregação de valor ao produto. Um exemplo é a venda do trigo mourisco na França por 80 dólares.

Silva (2003, p. 107) chama atenção para a importância das cozinhas regionais, ou seja, pratos que estão ligados a sua região de origem e aos seus habitantes, visto que estas representam "grande diversificação devido às variadas condições históricas, culturais e de meio natural existentes no país". Mesmo que algumas regiões acabem ganhando fama através de alguns pratos típicos, visto o reconhecimento nacional que nele é impresso, outros pratos encontram-se no ostracismo, em virtude de razões culturais que acabam determinando certos hábitos alimentares, como também, em grande medida, da relação de exclusividade que certos ingredientes possuem com a região.

Silva (2003, p. 109) destaca que é a *adaptação*, tanto da população emigrante ou imigrante, um elemento que gera a alteração nos costumes alimentares. Estes grupos, ao se deslocarem, não abandonam em suas terras natais os costumes, ingredientes, ou conhecimentos que adquiriram ao longo do tempo, incorporando-os em "novas" terras. Entretanto, a adaptação a uma nova disposição social, física e geográfica, faz com que ocorra uma transformação cultural. Nem uma perda, nem um ganho, e sim uma mudança.

As famílias de imigrantes que se instalaram na região do planalto norte catarinense, e em específico em Itaiópolis, também passaram por um processo de

---

em torno da constituição de discursos identitários a partir da divulgação de pratos típicos regionais. Procurou ainda refletir a respeito das articulações entre comida e patrimônio, sugerindo possibilidades teóricas e interpretativas acerca da temática.

adaptação. Contudo, ressaltamos que as intempéries pelas quais passaram estes colonos antes da chegada ao Brasil, como guerras, fome, clima, também constituem sua identidade alimentar.

Cabe ressaltar que atualmente grande parte dos alimentos consumidos pela população é adquirida através da compra nos mercados locais, algo que alguns anos atrás não se pensava, pois a agricultura de subsistência baseada na policultura era praticada pela maioria dos agricultores que se estabeleceram naquela região. Apesar disto, alguns hábitos alimentares (como o consumo de cereais, hortaliças, doces e pratos específicos como pierogis, broas, korovais, entre outros) ainda continuam a fazer parte da culinária local e atribuir identidade aos itaiopolenses.

O inventário de elementos orgânicos advindos da atividade agrícola como bens passíveis de patrimonialização é, não somente uma tentativa de ampliação do conceito de patrimônio imaterial, frente ao reconhecimento histórico do patrimônio material, como observa (CONDOMINAS *apud* POULAIN, 2004:38), mas, sobretudo, esta prática permite um aprofundamento da própria relação, uma vez que os bens culturais estão entrelaçados em uma teia de atividades materiais e imateriais.

3.3 A INCORPORAÇÃO DE TÉCNICAS PRODUTIVAS E A RELAÇÃO TERRITORIAL

3.3.1 Bens Materiais e as Técnicas Envolvidas

O processo de descascamento do trigo sarraceno foi apontado pelos agricultores como um ponto de grande dificuldade, que influenciava, inclusive, na comercialização do produto. Neste sentido, ao longo do tempo foram se constituindo algumas técnicas que auxiliaram na retirada da casca da semente.

Nos primeiros anos da colonização utilizava-se (e até hoje utilizado por alguns agricultores) um mecanismo chamado pelos agricultores de moinho de pedra, ou jorna (Fotos 16 e 17), para moer a semente, assegurando a retirada da casca. Semelhante aos descascadores de milho, utilizados no momento anterior a modernização agrícola, o moinho de pedra constitui-se de uma estrutura de madeira com recipientes, onde se

coloca a semente ainda com a casca e, sobre ela encaixar-se-ia uma grande pedra arredondada (Foto 18), no qual a fricção gerada pela pedra sob a semente ocasionava a retirada da casca da mesma, caindo no segundo recipiente. Nas palavras do senhor Davi Bosi, um dos semeadores do trigo sarraceno no município de Itaiópolis,

> O descascador funciona com a pedra, as pessoas colocavam a semente no deposito e colocavam a pedra em cima. Em seguida giravam a pedra e a casca saia. Dai retiravam a pedra e colhiam a semente sem a casca. O moinho deve ter mais de 100 anos. Ele é feito a mão.



Foto 16 - Moinho de pedra (Jorna) - Arquivo pessoal – visita a campo 22/05/2012



Foto 17 – Senhor Bochadano Czuik e o Senhor "Santo" demonstrando o processor de funcionamento do Moinho de pedra (Jorna) - Arquivo pessoal – visita a campo 22/05/2012

Outro ponto levantado pelos agricultores é a afirmação de que a pedra utilizada foi trazida pelos colonos que habitaram as primeiras ocupações na migração para o Brasil. Em conversa com o Senhor Borchadano Czuik, explicando o funcionamento da jorna, ele nos conta: *a pedra eles traziam e a madeira era utilizada daqui mesmo.*

O senhor Baltazar, agricultor que trabalha com o trigo sarraceno no município de Santa Terezinha, também afirmou que a pedra de uma jorna que possui em sua propriedade foi trazida da Polônia pela sua sogra.



Foto 18 – Pedra utilizada na jorna para o processo de trituração - Arquivo pessoal – visita a campo 22/05/2012

De acordo com o depoimento do senhor Baltazar, com o passar do tempo, o seu pai, o agricultor local chamado Celestino Juraszek construiu, a pedido de outros agricultores que trabalhavam com a *tatarca* o primeiro descascador de trigo sarraceno na região (Fotos 18, 19, 20 e 21).



Foto 20 - Vista frontal do galpão do descascador. Fonte: Visita a campo 22/05/2012



Foto 19 - Parte do mecanismo do descascador (interior). Fonte: Visita a campo 22/05/2012



Foto 22 - Senhor Celestino Jurasceck explicando o processo de funcionamento do descascador. Fonte: Campo 22/05/2012



Foto 21 - Mecanismo da parte inferior do descascador. Fonte: Campo 22/05/2012

Baltazar, que também acabou construindo um descascador em sua propriedade, afirma que foi a partir da construção de seu pai, que ele acabou aprimorando a invenção, em que a principal diferença está na redução do equipamento, tomando menos espaço em sua propriedade. Nas palavras de Baltazar,

> Daí eu peguei a ideia dele (Celestino Juraszek), e montei ali, daí eu reduzi o tamanho e coloquei ali. E dá para reduzir mais ainda. Essa é minha ideia. Eu vou reduzir mais ainda, porque agora sei que funciona. Daí vai montando, montando, montando até chegar ao ponto que funcionou. O nosso ambiente ali é bem pequenininho, mas ainda da para reduzir.

O processo do descascador passa por 3 fases. Como explica Baltazar, estes processos são denominados como: classificação, aventação e separação. O processo de classificação tem por objetivo selecionar as sementes em tamanhos diferenciados. Conforme Baltazar,

> O processo começa aqui. Aqui vai a semente bruta, daí ela cai direto no ventilador. O que é resíduo de flor, de coisa leve, o vento joga para lá. Daí ele cai numa peneira e seleciona o tipo de resíduo fino e pesado. Daqui tem uma peneira grossa que vai classificar, e o que é decisco vai jogar para traz, daí ele separada o miúdo e a graúda. E daí outra miúda cai aqui, que não é uma peneira, é só uma caixa, e desce, e daqui vai classificando.

De acordo com o senhor Juraszek o descascador foi construído a partir de sobras de materiais, restos de pneus, latões, correias usadas, etc. Todo o processo até aqui descrito nos auxilia a compreender como se constituiu o espaço geográfico compreendido como híbrido do sistema de objetos e de ações, visto a materialidade de

alguns locais produtivos do trigo, como os descascadores, os moinhos e as próprias propriedades agrícolas. Ou seja, a funcionalidade dos objetos (que neste caso são os bens materiais que se constituíram a partir do processo tritícola, do trigo branco e do trigo sarraceno) vai determinar a temporalidade diferenciada do local agregada ao espaço.

Por outro lado, este processo delimita uma territorialidade do trigo em algumas áreas do município de Itaiópolis. Esta territorialidade não é necessariamente estática, fixada como fronteira. Acreditamos que assim como o processo social é dinâmico, a territorialidade estabelecida neste sistema tritícola também será dinâmico, influenciada tanto pela funcionalidade dos objetos, quanto pela intencionalidade dos atores sociais envolvidos.

Retomando a discussão a respeito da técnica como elemento importante na constituição do espaço geográfico, percebemos que o caso dos cultivos das sementes apresentadas representa com clareza como o espaço pode abarcar uma quantidade de técnicas diferenciadas pelo tempo. Consequentemente, a inserção da modernização vai acarretar uma mudança nas técnicas produtivas e nas práticas espaciais, porém, não necessariamente na extinção das mesmas.

Como resultado a materialidade vai se expressar através da constituição da paisagem, que reflete a intencionalidade, representada pelas ações institucionais ou particulares (no caso do descascador e dos moinhos), e dos bens materiais que resultam deste processo. A consequência cultural deste fenômeno pode ser caracterizada pela transformação das práticas culturais, influenciando diretamente a memória da comunidade, acarretando no esquecimento de algumas práticas culturais que orbitam ao redor do sistema agrícola do sarraceno.

O sistema de plantio do trigo branco também gerou bens materiais de forma semelhante. De acordo com o senhor Waldemar Vicente Kollross, atualmente proprietário do Moinho Kollross, herdado do seu pai Sr. Rodolfo Kollross Filho, explica que o moinho foi construído pelo próprio pai. Explanando sobre a construção do moinho Kollross, afirma,

> O responsável pela construção do moinho foi o meu pai, Sr. Rodolfo Kollross Filho. Inicialmente ele funcionava somente com essa parte aqui debaixo. A partir daí, surgiu a necessidade de se colocar alguns elevadores, então ele também construiu a aquela parte de cima.

Todos os moinhos que se estabeleceram no território seguiram o mesmo processo de construção, ou seja, foram construídos pelos próprios donos. Dos moinhos que ainda encontram-se na região, somente um está em funcionamento, no bairro Alto Paraguaçu.

Os moinhos são marcados por uma grandiosidade arquitetônica, construídos com madeira de cerne e com alicerces de pedras (ANDRUCHEWICZ, 2007, p. 54). Também ressaltam as máquinas que neles estão contemplados, onde algumas são artesanais (Fotos 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29 e 30).



Foto 23 - Depósito utilizado no Moinho Kolloss. Fonte: Arquivo pessoal - visita à campo no dia 21/09/2011.



Foto 24 - Maquinário utilizado no moinho Kollross. Fonte: Arquivo pessoal, visita à campo dia 21/09/2011.



Foto 25 - Andar superior do Moinho Kollross. Fonte: Arquivo pessoal - visita à campo dia 21/09/2011.



Foto 26 - Continuação do andar superior do Moinho Kollross. Fonte: Arquivo pessoal - visita à campo dia 21/09/2011.



Foto 28 - Térreo do Moinho Kollross, lado esquerdo. Fonte: Arquivo pessoal - visita à campo dia 21/09/2011.



Foto 27 - Térreo do Moinho Kollross, lado direito. Fonte: Arquivo pessoal - visita à campo dia 21/09/2011.



Foto 30 - Parte do maquinário localizado no térreo do Moinho Kollross, lado direito - visita à campo dia 21/09/2011.



Foto 29 - Parte do maquinário localizado no térreo do moinho Kollross, lado esquerdo - visita à campo dia 21/09/2011

Percebemos que mesmo com a diferenciação material entre os moinhos (bem cultural atrelado ao trigo branco) e o descascador (bem cultural atrelado ao trigo sarraceno), ocorreu uma similaridade quanto ao processo de construção, visto que os colonos encontravam-se em certa situação de precariedade. Tanto o senhor Waldemar Kollross, quanto o senhor Celestino Juraszek, afirmam que as construções se deram com o material disponível no local. Esta dificuldade é mais perceptível nos descascadores, visto que grande parte do material são restos de utensílios, fato que inclusive é destacado pelo senhor Baltazar Juraszek. Como destaca Andruchewicz,

> Apesar dos colonizadores terem tido grandes dificuldades de acesso a materiais e ferramentas adequadas, eles souberam usar a criatividade utilizando-se dos recursos naturais e improvisando ferramentas para a edificação de seus patrimônios. (ANDRUCHEWICZ, 2007, p. 54)

Cabe analisar como estão compostos estes bens na atualidade. Para tanto, destacaremos a seguir os processos de refuncionalizações que se aplicam em alguns dos bens materiais identificados.

3.3.2 Refuncionalizações Materiais e Espaciais

A categoria refuncionalização espacial, utilizada na maior parte das vezes em estudos voltados para as questões urbana e regional, está diretamente relacionada às ações dos atores sociais diversos que produzem, alteram e organizam o espaço geográfico. Como esclarece Sotratti (2010, p. 44), a refuncionalização, traduzida como o fenômeno de transformação das funções dos objetos em um determinado processo histórico é uma consequência natural da própria reestruturação socioespacial. Portanto, esta categoria possui grande importância para compreensão do espaço geográfico, entendido neste trabalho como o conjunto indissociável de um sistema de objetos e um sistema de ações (SANTOS, 2002). Neste sentido, destacamos que a refuncionalização, tanto material, como espacial, sofre influência direta da técnica que se transformou ao longo do tempo, em grande parte motivada pelo processo de modernização.

No caso abordado em Itaiópolis observamos que a tecnologia e a modernização, fizeram com que, com o passar dos anos, ocorresse uma modificação nas técnicas produtivas e nas práticas espaciais, demandando novos equipamentos e agentes. Consequentemente, a paisagem, entendida como a combinação de objetos que a natureza criou e de objetos sociais criados através das técnicas, também se modificou, uma vez que os sistemas de objetos passam por desusos ou são refuncionalizados.

Este processo torna-se mais transparente quando analisamos as propostas da Secretaria Municipal de Cultura/Esporte e Turismo, principalmente com as ações voltadas aos moinhos eslavos presentes no município.

De acordo com a Secretária de Cultura a partir do projeto do PACH a prefeitura assinou um convênio voltado para estudos de ordenamento do espaço e restauração do patrimônio, onde foi aprovado um aditivo pelo IPHAN para trabalhar com projetos museográficos e museológicos. Uma das ações previstas é a implantação do museu do trigo, onde estão inseridos no projeto quatro moinhos localizados em Itaiópolis. O projeto tem como objetivo transformar o moinho Kollross, localizado no bairro Alto Paraguaçu, no museu central, e os outros três moinhos em espaços de memórias, que estariam inseridos em um roteiro turístico de visitação. Explicitando mais detalhadamente o projeto a Secretária de Cultura Municipal, Carolina Gaio afirma,

> Então a empresa é que vai propor uma estrutura mais adequada. E o enfoque deles é todo na questão dos maquinários, na preservação destes maquinários. Então no Kolross já foi pensado já no uso e identificação do projeto de restauro, em cediar o museu do trigo, mantendo todos os maquinários, de repente um espaço para algumas oficinas rápidas. Ai tem o moinho Werka que recebeu, que também tem uma marcenaria do lado que pode ser aproveitada, também os maquinários internos para uma proposta assim de receber o público que vá conhecer a roda d'água, que é diferente dos outros. Ai tem na Colônia Becher, em Palmital, um outro moinho que é o moinho Landowski, e no Poço Claro, então são ao todo 4 moinhos que irão receber este projeto. O intuito é que seja um projeto interligado entre todos estes 4, como se fosse um circuito de museu. Cada um está tendo também uma atividade específica, lá no Palmital tem uma cachoeira bem próxima assim descendo já o moinho, e eles já recebem assim na época de verão muitas pessoas que vão lá pela cachoeira. Então a proposta do restauro que a empresa está trabalhando é em ter ali uma espécie de lanchonete dentro do moinho, então todos terão usos paralelos, além do museu.

Torna-se perceptível o processo de refuncionalização que ocorrerá com a concretização deste projeto, visto a incorporação das rugosidades ao espaço em transformação, seguindo a lógica econômica global de inserir as formas pretéritas na dinâmica econômica das cidades através de ações estratégicas e da ressignificação de seus valores simbólicos.

Outro exemplo de refuncionalização que ocorreu no município, envolvendo neste caso o sistema do trigo sarraceno, pode ser atribuído aos instrumentos técnicos e aos sistemas de objetos derivados da atividade voltada a esta cultura. Os moinhos de pedras (jornas), os descascadores e suas instalações passaram por estes processos, na medida em que a necessidade atrelada a novas técnicas de produção do sistema agrícola do trigo sarraceno foi sendo demandado.

No caso do sistema de objetos atrelados ao trigo sarraceno, a refuncionalização está relacionada à redução da utilização da semente. Como foi demonstrado anteriormente, no início da colonização eslava do município o plantio e consumo do sarraceno era praticado pela maioria dos colonos, o que deixou de acontecer em virtude, principalmente, da especialização agrícola dos agricultores em espécies voltadas ao mercado. A prática agrícola de produção voltado à subsistência familiar também diminuiu consideravelmente por grande parte dos agricultores. O fato dos agricultores adquirirem produtos agrícolas nos mercados locais é apontado pelos entrevistados com grande surpresa. Nesse sentido, Nelson Richter, técnico extensionista da EPAGRI em Itaiópolis, perguntado sobre as maiores dificuldades enfrentadas para colocar em prática os objetivos da instituição, afirma,

> Eu juntaria a isso o que o Rogério falou no começo que é o próprio sistema capitalista. Então o agricultor hoje, para ele é mais fácil ir ao mercado e comprar um frango com o dinheiro que ele ganha. Tem esse grupo que ainda pensa assim.

Outros entrevistados também destacam o assunto, como podemos notar nas passagens abaixo,

> Meu pai era semeador. Antes dele construir o moinho ele era semeador. Naquela época a maioria das famílias plantavam e semeavam o trigo amarelo. Então, o trigo começou a dar mais fraco, daí dava uma farinha ruim, uma farinha escura, e não valia mais nada. De repente depois de três anos plantamos de novo. Mas depois veio o fumo aqui e é o que dá mais dinheiro hoje. Então as pessoas hoje vão ao mercado e compram o trigo pronto. Porque naquela época não existia nem mercado. Até existia a casa de comércio, mas só tinha açúcar, sal e tecido em metros. (Sr. Waldemar Vicente Kollross, Proprietário do Moinho Kollross)

> O trigo, principalmente a tatarca continua sendo utilizado na culinária local, mas vem de outros municípios e outros estados. Apesar de ocorrer muitas mudanças na culinária, porque antes era tudo produzido no interior, era cultivado o trigo e utilizado para transformar em massa, pão, etc. Hoje é tudo comprado no mercado. E assim como a farinha tem agricultores que até feijão e arroz compram. Eu diria que 95% não produzem arroz. (Sr. Celeste - Presidente do Sindicato Rural dos Trabalhadores e Produtor)

> Hoje as pessoas compram as coisas prontas. Compram a farinha pronta. O plantador de fumo, ele compra alface, cebola no mercado. Ele vende o fumo para comprar, que era uma cultura que ele poderia plantar. Então, é a mesma coisa do

> trigo, “planto comercialmente e compro a farinha pronta”. (Representantes da COOPERALFA)

É possível falar em uma refuncionalização do sistema de objetos atrelados ao sistema agrícola do trigo sarraceno no município de Itaiópolis, contudo, este processo diferencia-se da refuncionalização aplicada aos moinhos do trigo branco. A principal diferença entre os dois fenômenos ocorre pelo fato dos sistemas de objetos derivados da produção do trigo sarraceno ser refuncionalizados não para inserção em algum plano de desenvolvimento econômico do município, como é o caso dos moinhos eslavos. Ou seja, este processo aplicado ao sistema de objetos do sarraceno pode ser caracterizado mais por desuso, do que propriamente uma refuncionalização. Portanto, o abandono da produção derivada do processo de modernização agrícola tem ocasionado também no abandono da técnica, dos bens materiais e do próprio processo cultural atrelada à produção, que está se transformando.

Entretanto, cabe ressaltar que de acordo com o senhor Baltazar Juraszek, a demanda de trabalho com o trigo sarraceno vem aumentando nos últimos anos, portanto o descascador presente em sua propriedade e construído pelo agricultor também tem sido mais utilizado. Porém, não é uma prática comum ao restante do sistema de objetos, principalmente em se tratando das “jornas”, que são poucas as que restam no município.

O senhor Celestino Juraszek ao falar a respeito da finalização do descascador afirma que muitas pessoas, principalmente agricultores que trabalhavam com o trigo sarraceno, o parabenizavam pelo invento. Nas palavras do senhor Celestino,

> Por isso era afamado, agora a fama já se foi, mas no começo se vocês vissem, quantos tapinhas eu levei nas costas, quantos parabéns. Agora é que nem um deputado, coisa já tá velho, ninguém liga mais. Com os carros novos hoje, ninguém liga mais para os velhos. Mas o pessoal é fumo, largaram mão. Agora é só fumo.

O lamento presente na narrativa do inventor representa bem como o processo de “decadência” do trigo sarraceno está intimamente relacionado ao processo de desuso ou refuncionalização dos bens materiais advindos da produção da semente. A identificação da visão das instituições locais e as principais ações empregadas auxiliará na análise de como se estabelece o quadro atual da questão.

3.4 INSTITUIÇÕES LOCAIS E AS AÇÕES VOLTADAS À CULTURA TRITÍCOLA

Durante o processo de levantamento de dados nas visitas a campo, procuramos organizar algumas informações sobre as instituições locais que estão relacionadas tanto com ações voltadas a política cultural do município (e mais especificamente, para a preservação do patrimônio histórico-cultural), quanto para a estruturação da cultura tritícola. No quadro próximo (Quadro 7) se encontram sintetizados os dados das instituições com as quais tivemos contato e os principais elementos levantados a partir do roteiro das entrevistas e articulação das respostas dos entrevistados.

As instituições acompanhadas foram a EPAGRI[26] - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina, a Secretaria de Cultura/Esporte/Turismo Municipal de Itaiópolis, a COOPERALFA e o Sindicato Rural dos Trabalhadores Rurais de Itaiópolis. Basicamente as informações apuradas em comum sobre as instituições foram seus objetivos e/ou diretrizes, suas principais ações e as maiores dificuldades para colocar em prática os objetivos traçados, além dos principais parceiros envolvidos no processo.

A EPAGRI foi uma das instituições que acompanhamos de perto no percurso da pesquisa. Sempre solícitos a nos auxiliar[27], os técnicos responsáveis pelo escritório de Itaiópolis foram os nossos interlocutores, construindo o canal de comunicação entre nós e os agricultores locais.

A instituição vem construindo ao longo dos últimos anos uma relação mais próxima com os agricultores que produzem o trigo sarraceno. De acordo com os técnicos, recentemente a EPAGRI estabeleceu um projeto para análise do mel produzido a partir da Davi Bosi, a adquirir uma inserção maior nos mercados da região,

---

[26] Vinculada ao Governo do Estado por meio da Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca, a Empresa de pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) nasceu em 1991, quando foram incorporadas numa só instituição a Empresa Catarinense de Pesquisa Agropecuária S.A. (Empasc), a Associação de Crédito e Assistência Rural de Santa Catarina (Acaresc), a Associação de Crédito e Assistência Pesqueira de Santa Catarina (Acarpesc) e o Instituto de Apicultura de Santa Catarina (Iasc). Fonte: http://www.epagri.sc.gov.br.

[27] O técnico extensionista Nelson Richter, que possui 31 anos de trabalho na região, foi o que mais nos acompanhou em campo, nos proporcionando o contato direto tanto com os produtores de trigo sarraceno, como os de trigo tradicional.

Quadro 7 - Instituições locais que possuem relação com o processo tritícola em Itaiópolis

INSTITUIÇÕES	DIRETRIZES	AÇÕES VOLTADAS AO TRIGO BRANCO	AÇÕES VOLTADAS AO TRIGO SARRACENO	DIFICULDADES	PARCERIAS
Secretaria Municipal de Cultura/Esporte/Turismo	• Patrimônio Cultural • Realizar a conferência cultural • Formalizar as ações da Secretaria	Museu do trigo	Não possui	• Corpo técnico reduzido • Adquirir recursos financeiros	• Prefeituras • Conselhos • Outras Secretarias
EPAGRI	• Extensão rural • Assistência técnica • Dialogar	Assistência técnica	Incentivo à produção, comercialização e distribuição	• Grande demanda para o número de funcionários • Tamanho do município • Burocracia • Visões dispares das instituições e entes	• Sindicatos • Conselhos • Cooperativas
COOPERALFA	• Fornecer farinha de trigo para algumas empresas • Profissionalização da produção do trigo	Fornecimento de sementes, insumos, assistência técnica e compra da produção	Não possui	Adequação de alguns produtores ao plantio de forma padronizada	Agricultores
Sindicato Rural dos Trabalhadores	Conseguir melhores preços na área da comercialização agrícola	Comercialização	Não possui	Estabilidade nos preços dos produtos agrícolas	Convênios médicos

Elaborado pelo autor a partir das informações levantadas nas entrevistas

colaborando inclusive, com a confecção do rótulo nutricional do produto.

Mesmo levando em consideração o caráter diferenciado das instituições, somente a EPAGRI - que possui como um dos objetivos[28] buscar a competitividade da agricultura catarinense frente a mercados globalizados, adequando os produtos às exigências dos consumidores, possui alguma ação voltada à produção, à comercialização, à valorização ou à distribuição da semente do trigo sarraceno.

As narrativas expostas a respeito das dificuldades demostram o caráter e o objetivo de cada uma das instituições. Tanto os representantes da Secretaria Municipal de Cultura, como a EPAGRI, apontam que as maiores dificuldades são quanto ao número do corpo técnico atuante, frente à demanda de trabalho das instituições. Esta dificuldade pode justificar a ausência de um número maior de ações voltadas à preservação do patrimônio cultural, ou, pelo menos no que diz respeito a não concentração da atuação, priorizando um determinado tipo de bem cultural (muito mais voltado aos bens arquitetônicos). No caso da Secretaria, a busca por recursos financeiros também aparece como um ponto de dificuldade, típica da maior parte das instituições gestoras brasileiras. O ponto levantado pelos técnicos da EPAGRI a respeito das visões dispares das instituições, apontado também como uma dificuldade, reflete que as instituições locais possuem interesses divergentes, e muitas vezes não conseguem assumir uma posição comum, o que pode acarretar na não implantação de algumas ações.

As dificuldades apontadas pelas instituições restantes, a COOPERALFA e o Sindicato Rural dos Trabalhadores, também seguem pelo mesmo caminho do jogo de interesses de cada instituição. A empresa cooperativa está preocupada com a inserção do agricultor no mercado globalizado e, nesse sentido, a resistência de qualquer agricultor, como cultivar sementes que não as comercializáveis pela instituição, ou os cultivos que não seguem a padronização das grandes empresas, desta maneira envolvendo a utilização de técnicas e produtos recomendados pela cooperativa, tornam-se dificuldades do ponto de vista da instituição. Portanto, qualquer medida voltada ao trigo sarraceno por parte da COOPERALFA iria contra os interesses da própria empresa, visto que as técnicas e as características da semente fazem com que não haja uma dependência da empresa, como não ocorra a utilização de técnicas usadas em

[28] Disponível em http://www.epagri.sc.gov.br, acessado em 23/07/2012.

outras sementes mais sujeitas a determinados tipos de pragas, além da semente do sarraceno não fornecer produtos com uma padronização aceita pelo mercado global.

O Sindicato está preocupado com o preço dos produtos no mercado e a luta por esses preços está relacionada diretamente com as sementes produzidas pelos associados, que na atualidade é, em sua grande maioria, o fumo. Como existem poucos agricultores que trabalham com o sarraceno (no caso de Itaiópolis somente conseguimos identificar o senhor Davi Bosi), não há interesse da instituição com a semente em questão. Por outro lado, não foi identificado na narrativa do representante do sindicato rural nenhuma preocupação com prerrogativas que condizem com o aumento da qualidade de vida dos trabalhadores rurais, perpassando pelo viés socioeconômico e cultural.

Não foi tocado em qualquer ação que valorizasse a promoção do turismo rural ou da sustentabilidade do agricultor na atividade agrícola, ou em resgatar valores culturais, vividos pelos antepassados que estão ficando no esquecimento, que na visão do jurista Furquim (2008)[29], são ações primordiais de um sindicato rural dos trabalhadores.

Cabe ressaltar o papel da Secretaria de Cultura/Esporte/Turismo Municipal, em específico, visto que a diretriz principal apontada pela representante foi a preservação do patrimônio histórico/cultural local. A entrevistada responsável por nos ceder as informações voltada as ações político-culturais empregada pela prefeitura foi Carolina Gaio, Secretaria de Cultura Municipal de Itaiópolis. Na sequência (Quadro 8) estão sistematizadas as principais ações priorizadas voltadas ao patrimônio de Itaiópolis.

Levando-se em consideração a síntese do número de ações informadas, o patrimônio é realmente uma prioridade dentro da atual gestão cultural do município. Dentre as ações apontadas, o IPHAN aparece em várias destas como parceiro, principalmente nas que se referem ao patrimônio arquitetônico, em especial aos imóveis localizados no bairro Alto Paraguaçu.

Foi criado no município o Conselho Municipal do Patrimônio Cultural, que conta com a participação de 12 membros, sendo 6 da iniciativa privada e 5 ligadas ao poder público e representantes da sociedade civil, entre eles 2 membros da Secretaria de Cultura, 1 representante da Secretaria de Educação e o representante da Secretaria de Agricultura.

[29] FURQUIM, Sergio F. O Papel do Sindicato dos Trabalhadores Rurais. 2008. Disponível em http://www.viajus.com.br/.

Quadro 8 - Principais Ações da Secretaria de Cultura

Ações voltadas aos bens materiais	**Ações voltadas aos bens Imateriais**	**Ações relacionadas com a produção tritícola**	**Ações voltadas à culinária local**	**Ações voltadas à atividade turística**
• Roteiro Cultural • Definições do uso das edificações do Alto Paraguaçu • Redução de IPTU para Imóveis com mais de 50 anos • Tombamento do patrimônio municipal • Embargo de pintura • Trilhas e caminhos do contestado	• Roteiro Cultural • Promoar • Oficinas de pessankas • Trilhas e caminhos do contestado	Museu do trigo	Não possui	• Realização de cursos pelo SENAC • Negócio certo rural • Curso educando para o turismo • Roteiro Cultural • Trilhas e caminhos do contestado

Elaborado pelo autor a partir das informações concedidas por Carolina Gaio - Secretaria de Cultura Municipal.

De acordo com Carolina o Conselho possui uma atuação conjunta com a Secretaria de Cultura, principalmente relacionadas a ações voltadas as edificações do bairro Alto Paraguaçu. Nas palavras da Secretária,

> Tem definições, por exemplo, do uso das edificações lá do Alto Paraguaçu. Nós elaboramos também uma lei de preservação do patrimônio cultural, envolvendo assim a questão de descontos de IPTU para proprietários de Imóveis com mais de 50 anos. Então foram ações que o Conselho se envolveu. Eles não trabalharam na elaboração da Lei, mas opinaram com relação a isso. Então nós temos, por exemplo, embargo de pintura no município que o Conselho foi atuante. Tombamento já do patrimônio municipal que o Conselho contribuiu bastante. Então é mais na questão da proteção do patrimônio. Ações relacionadas a isso. A gente fez parte também do Promoar – Programa de promoção do artesanato de tradição cultural, que também é do Ministério da Cultura em parceria com o Centro Nacional de Folclore do Rio de Janeiro. Então também essas ações passam pelo Conselho e pelos membros e eles acabam se envolvendo assim nessas ações.

Existe uma proximidade entre as Secretarias Municipais de Cultura e Agricultura, sendo apontadas por Carolina, inclusive, ações de mútua cooperação. Estas ações estão relacionadas especialmente ao fortalecimento do turismo rural no município, como criação de oficinas em parceria com o SEBRAE e circuitos turísticos envolvendo algumas propriedades rurais da região. A proposta do museu do trigo está inserida em um desses circuitos, como foi abordado anteriormente. Porém, mesmo com esta proximidade entre as Secretarias, os bens culturais derivados do cultivo do trigo sarraceno não estão inseridos nestas propostas, como também não existe nenhuma proposta específica para ele, mesmo com o reconhecimento dessa necessidade a partir da realização do Plano de Ações elaborado no município, como ressalta a Secretária, quando perguntada sobre o assunto.

> Existe algum programa ou projeto voltado para o trigo sarraceno?
> Não. Por parte da Secretaria não. Até uma das ações assim, do plano de ações foi proposto voltado para a questão assim do trigo mais artesanal, tentar fomentar de alguma forma. Mas foi um programa que a gente não deu sequencia. Então foram 59 ações e uma dessas ações era voltada para a questão do trigo.

O mesmo acontece com a culinária local, que possui relação direta com o sistema agrícola do sarraceno.

> Já tiveram alguns estudos do próprio IPHAN com relação as geleias, as broas, biscoitos mais tradicionais, e nós teremos retorno depois daquilo que foi produzido. Então, a questão do artesanato, que é bastante comentado e valorizado. Mas assim, com relação a culinária não existe nenhuma proposta especial.

Portanto, destacamos a partir dos dados levantados que as ações voltadas à cultura tritícola no município são mínimas. A única ação cultural efetiva está relacionada à refuncionalização do bem cultural material correlacionado a produção do trigo branco, os moinhos, inseridos em um plano turístico. Entretanto, ação visando o resgate ou fomento cultural de qualquer ordem do trigo sarraceno inexiste. Somente podemos citar as ações implementadas pela EPAGRI, que concentrou esforços para auxiliar de alguma maneira a produção do sarraceno no município.

No que toca a instituição que possui como diretriz a preservação do patrimônio histórico/cultural do município, isto se torna um fato importante, pois caberia neste caso alguma ação inicial visando o levantamento de dados primários, o que poderia desencadear na preservação dos bens culturais, materiais e imateriais, correlacionados ao sistema agrícola do trigo sarraceno.

Mesmo as ações realizadas por algumas instituições, (produção do rótulo com apoio dos técnicos da EPAGRI ou inserção do trigo sarraceno na merenda das escolas municipais em Santa Terezinha) são pontuais voltadas à distribuição, à mercantilização ou ao consumo do trigo sarraceno. Não ocorre uma ação sistemática ou conjuntural das instituições, o que proporcionaria uma maior possibilidade de preservação desta cultura.

Não tivemos por objetivo averiguar as causas que acarretam no panorama apresentado. Entretanto, as análises nos demonstraram algumas hipóteses que podem auxiliar estudos futuros sobre a temática. Pensamos que primeiramente, o não reconhecimento do próprio sistema agrícola pode ser uma possibilidade para a falta de ações voltadas ao trigo sarraceno. Atrelado a este fato, estaria a falta de dados suficientes a respeito da temática em questão, visto que houve uma grande dificuldade, até mesmo durante o levantamento bibliográfico, para conseguir informações e trabalhos a respeito da semente. Uma terceira causa estaria ancorada no próprio interesse local e global, uma vez que a manutenção deste cultivo vai contra o processo de modernização agrícola, principalmente no que se convencionou chamar de "revolução verde", visto que o produtor possui o domínio de todo o processo de produção, sem ocorrer a necessidade de dependência das empresas agrícolas, como

acontece com outros tipos de sementes, como por exemplo, o trigo branco, que requer uma variedade específica, utilização de insumos agrícolas, entre outros.

Nesse sentido, cabe identificar as ações que o IPHAN, como órgão máximo de legitimação e fiscalização do patrimônio histórico/cultural nacional poderia realizar para auxiliar no processo em questão. Inicialmente, uma saída possível para a falta de dados seria promover algumas ações que visassem o levantamento de dados primários no município a respeito do trigo sarraceno e do trigo branco, principalmente no que diz respeito a cadeia cultural que se estabelece a partir do processo de produção, comercialização/distribuição e consumo das sementes. Destarte, a aplicação do Inventário Nacional de Referências Culturais - INRC seria um instrumento válido, pois permitiria averiguar o que a população local reconhece a respeito do sarraceno: se identificam bens culturais relacionados com o cultivo da semente, quantos e quais destes bens culturais existem, além de proporcionar a sistematização destes dados a respeito de algo que está em via de desaparecimento.

Esta iniciativa forneceria subsídios para implantação de ações mais sistemáticas e conjuntas por parte das instituições e dos atores articulados. Uma atuação interessante, e ao nosso entender de maior eficácia, seria efetuar atividades a partir das escolas da região. O projeto de inserção do trigo sarraceno na merenda escolar no município de Santa Terezinha, como vem sendo implementado por Marília Donadeli é uma boa iniciativa, porém, acreditamos que a expansão desta proposta, preenchendo outras lacunas e envolvendo outros profissionais e instituições, seria o mais adequado para alcançar a preservação da memória social atrelada a este sistema cultural, principalmente no que se refere a sustentabilidade dos bens culturais imateriais que orbitam ao redor da produção do trigo sarraceno. Nesse sentido, a implantação de práticas voltadas a educação patrimonial nas escolas seria um passo importante nesta direção, contudo, desde que este procedimento envolva as várias áreas pelas quais perpassam o processo cultural de cultivo do sarraceno. Ou seja, demonstrar o processo histórico, os espaços de produção, de consumo, de comercialização, as técnicas envolvidas no qual o trigo sarraceno está inserido.

Neste caso o IPHAN teria um papel importante de articulador e incentivador do processo, podendo auxiliar não só com o corpo técnico ou recursos, mas com a própria experiência de implementação de práticas de educação patrimonial, para que o projeto possa superar a frequente prática de distribuição de cartilhas autoexplicativas.

O que visualizamos é o retorno da prática relacionada a semente do sarraceno, tanto ligada ao processo produtivo, como culinários, que por si só será a responsável pela manutenção do restante da cadeia cultural.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho teve por objetivo identificar e analisar os principais bens culturais relacionados ao cultivo do trigo, após a colonização eslava, no município de Itaiópolis, sob uma ótica geográfica, a partir, principalmente, das ideias do geógrafo Milton Santos, no que se refere as suas contribuições na construção de um método espacial aplicável. Nesse sentido, afirmamos que as principais categorias espaciais que forneceram subsídios nesta pesquisa foram: o espaço geográfico, associado diretamente a categoria técnica; as refuncionalizações e a categoria paisagem.

A inserção do município no Programa de Aceleração das Cidades Históricas – PAC das Cidades Históricas, e posteriormente a realização do Plano de Ação para Cidade Histórica – PACH, elencando uma série de ações voltadas a valorização cultural e promoção do desenvolvimento econômico em Itaiópolis, auxiliou a escolha da temática, visto que uma das prerrogativas do Programa de Mestrado Profissional em Preservação do Patrimônio Cultural era que o tema deveria partir das demandas da Superintendência do IPHAN em Santa Catarina.

Algumas ações do PACH apontavam para a necessidade da identificação dos bens culturais que derivavam do processo tritícola no município de Itaiópolis, identificando os bens materiais e imateriais relacionados tanto a cadeia produtiva do trigo branco, como das sementes rústicas. Somado a este fato, a análise de campo nos forneceu indícios de uma cadeia cultural ligada ao trigo sarraceno, identificado no PACH como uma das sementes rústicas produzidas no município pelos colonos eslavos que ocuparam a região.

Por meio da aproximação entre a demanda apresentada e uma inquietação relacionada ao papel que a geografia fornece a estudos voltados à preservação do patrimônio histórico/cultural, uma questão de pesquisa surgiu como norteadora do trabalho. Nesse sentido, procuramos responder a questão: em que medida a análise da dinâmica espacial pode auxiliar na identificação dos bens culturais relacionados à cultura tritícola em Itaiópolis/SC?

Portanto, nossos objetivos neste trabalho foram, em primeiro lugar, identificar as principais ações voltadas ao cultivo do trigo branco e do trigo sarraceno no município de Itaiópolis. A partir do levantamento dos dados, procuramos analisá-los sob a ótica geográfica, através de algumas categorias espaciais selecionadas. Elaboramos ainda

uma sistematização das informações relacionadas aos locais, aos grupos sociais e as principais ações envolvidas na produção tritícola.

O levantamento da constituição socioespacial da área estudada nos permitiu identificar como ocorreu a formação dos principais grupos sociais, e como se estabeleceram na região (marcada por conflitos) relacionados ao objeto de estudo. O cultivo do trigo (tanto branco, como sarraceno) iniciou-se a partir da implantação das colônias eslavas naquela área. Foi possível identificar ainda os bens culturais que se constituíram a partir do surgimento das colônias eslavas na região, especialmente a Colônia Lucena, e perceber a relação existente entre a produção agrícola, a culinária local e as festividades, principais elementos culturais que se destacam dentro da cadeia cultural tritícola.

Nesse sentido, realizamos um levantamento do perfil e das características do trigo branco e do trigo sarraceno, iniciado pelo panorama econômico por escala geográfica. As sementes possuem características diferentes nas diversas perspectivas analisadas. O trigo branco está inserido na cadeia de produção moderna, ou seja, sua comercialização - mesmo que existam os pequenos produtores – está atrelada as grandes empresas de produção de biscoitos e bolos, influenciando a própria lógica produtiva, que diverge do trigo sarraceno quanto as técnicas utilizadas no cultivo, na aplicação de insumos agrícolas e no processo mercantil da semente. Cabe destacar que o diagnóstico das sementes revelou dados importantes a respeito tanto das práticas produtivas do sarraceno, quanto do seu valor nutricional, destacando-se principalmente por ser superior a maioria dos grãos.

A caracterização dos elementos culturais articulados ao processo tritícola revelou que existem alguns bens culturais materiais e imateriais ligados às sementes estudadas. No caso do trigo branco, os moinhos são os bens materiais que mais se sobressaem, possuindo uma quantidade relevante de características arquitetônicas, como forte importância histórica para os imigrantes que se constituíram no município.

Importantes elementos culturais materiais também se constituíram a partir da produção do trigo sarraceno, que inicialmente era moído através dos moinhos de pedra (jornas), e, posteriormente, descascado com o que os agricultores locais denominaram de *descascador de trigo sarraceno*, construído por iniciativa de um dos agricultores do município (Celestino Juraszek). Os descascadores possuem uma logística arquitetônica tão meticulosa quanto os moinhos, porém, realizado com materiais que os agricultores dispunham em mãos, de acordo com os seus recursos.

O quadro abaixo (Quadro 9) representa a identificação e análise dos principais bens culturais relacionados a produção tritícola no município de Itaiópolis, objetivo principal do trabalho. Esta síntese visa auxiliar ações futuras dos órgãos que possam auxiliar na preservação da cadeia cultural em questão. Em primeiro lugar a conjugação das informações está direcionada para as ações do IPHAN. Entretanto, como já citado anteriormente, outros órgãos tanto públicos como privados também estão próximos do processo, também podendo beneficiarem dos dados abaixo.

Quadro 9 - Bens culturais relacionados a produção tritícola no município de Itaiópolis

Trigo	Bens Culturais	Descrição	Relevância Patrimonial
B R A N C O	Moinhos	Os moinhos construídos pelos ocupantes eslavos na região merecem destaque em virtude das técnicas empregadas, tanto na construção, como na operação para realização do produto final; pelo fator histórico agregado a estes bens; e ainda, pelo destaque que estes bens apresentam na paisagem do município, configurando-se como rugosidades do tempo no espaço de Itaiópolis.	Os moinhos possuem importância tanto como bem material, relacionado ao valor arquitetônico, como bem imaterial, pela forma de construção.
	Pessânkas	As pessânkas possuem uma variada concentração de símbolos. Neste sistema de representação o trigo significa a fartura. Portanto, preservar o modo-de-fazer as passânkas é preservar também a cadeia cultural que se estabelece a partir deste bem.	As pessânkas possuem grande importância pelo modo-de-fazer, onde algumas destas encontram-se preservadas no museu do folclore do Rio de Janeiro.

SARRACENO	Culinária	O modo-de-fazer alguns pratos relacionados ao trigo sarraceno foi destacado pelos entrevistados. O prato de maior relevância foi o Aluske/Holuptchi que ainda é produzido em grande quantidade, principalmente em períodos durante as festas religiosas.	A culinária relacionada ao trigo sarraceno representa a história dos colonos eslavos que se estabeleceram na região. Portanto, possui um grande valor imaterial, principalmente representado pelo modo-de-fazer dos pratos típicos.
	Ferramentas	Algumas ferramentas foram identificadas como integrantes da cadeia produtiva. O moinho de pedra (jorna) foi um destes instrumentos, que era utilizado para moer a semente, e assim, retirar a sua casca. Entretanto, outras ferramentas, como as carroças, os secadores, os ceifadores, também são instrumentos na produção do sarraceno.	As ferramentas destacadas possuem um grande valor histórico voltado a cadeia produtiva do sarraceno na região, principalmente pela relação entre a constituição dos colonos na região e os hábitos realizados em seus países de origem.
	Festas	As festas que mais se destacam são as religiosas: Festa do Padroeiro Santo Estanislau, Corpus Christi, Romaria Penitencial, Padroeiro São Sebastião, Padroeira N. S. da Medalha Milagrosa, Capelinhas do Rosário e o Congresso de Missões. Além disso, o município conta com algumas festas típicas como a Noite Polonesa e a Festa do Boi Ralado no Espeto, festividade gastronômica e cultural mais expressiva que comemora o aniversário da cidade. Nestas festividades os alimentos produzidos à base do sarraceno ganham destaque.	As festividades, principalmente as religiosas representam a história da população que se estabeleceu naquela região, apresentando um elo importante dentro da cadeia cultural que ali se constituiu. Portanto, possui grande valor imaterial.

S A R R A C E N O	Descascador	O descascador do trigo sarraceno pode ser classificado como uma evolução das ferramentas utilizadas no início da ocupação do território pelos eslavos. O maquinário representa uma parte da história atrelada ao sarraceno, destacando-se principalmente, o processo de construção do descascador.	A excepcionalidade e originalidade pela construção deste bem fazem dos descascadores importantes elementos culturais imateriais e materiais que necessitam de melhor acompanhamento por parte dos órgãos responsáveis.
	Semente	Pelas características genéticas e produtivas, pode-se classificar o sarraceno como uma semente rústica. Como foi destacado, poucos agricultores ainda voltam-se ao plantio desta semente, fazendo com que a mesma esteja inserida em uma lógica de desaparecimento. Como a valorização de culturas tradicionais é uma das pautas dentro das políticas de preservação brasileira, é de extrema relevância que os órgãos responsáveis forneçam uma cobertura maior para a temática em questão, principalmente no que diz respeito na relação da semente enquanto patrimônio genético.	Possui um importante valor genético. Além de ser identificado como elemento fundamental dentro da cadeia cultural do sarraceno.

Fonte – Elaborado pelo autor.

Cabe destacar os grupos sociais que fazem parte do processo e acabam envoltos na cadeia cultural, que surgiu a partir da produção tritícola no município. Em primeiro lugar destacamos os agricultores que, no caso do trigo sarraceno, somente existe atualmente um agricultor que trabalha com este tipo de semente no município (Senhor Davi Bosi). Identificamos outros agricultores e agricultoras que trabalham com o sarraceno, porém, em municípios vizinhos (principalmente no município de Santa Terezinha-SC, desmembrado de Itaiópolis em 1991).

Outro grupo que possui papel importante compreender a dinâmica da formação e estruturação da cadeia cultural estudada, são as institucionais locais envolvidas, que possuem papel decisivo no fomento e preservação da lógica cultural relacionada a triticultura no município. Percebemos que as principais ações estão voltadas ao trigo branco e incidem pelo viés de planos turísticos, como o projeto do museu do trigo. Poucas são as atuações destas instituições que visam fomentar o trigo sarraceno, principalmente por uma vertente cultural.

Portanto, há uma necessidade de repensar o que se pretende alcançar com estes projetos, visto que a perspectiva puramente econômica pode deturpar o conceito de preservação cultural, principalmente através de processos de refuncionalização que esvaziam o sentido cultural de determinado bem, apresentando como consequência um resultado meramente valorativo.

Do ponto de vista econômico, seguimos na mesma corrente de pensamento do Maluf (2000, p 37), na qual há a necessidade de se repensar a categoria *desenvolvimento*, principalmente no que se refere a América Latina, ou nas principais periferias mundiais. Se faz presente a necessidade do acréscimo de outros elementos indicativos para medir benefícios e malefícios sociais dos processos econômicos. Não obstante, adicionar outros elementos essenciais à abordagem do desenvolvimento, incluindo no bojo elementos culturais, é de suma importância.

Pensar a agricultura como uma técnica, nos termos apresentado no presente trabalho, proporcionou pensar o tempo dos lugares. Essas técnicas convivem juntas no mesmo espaço, mas com tempos diferenciados. Algumas, como no caso do trigo branco (e mesmo outras culturas como soja ou milho), estão em um franco processo de modernização (significando a inserção em uma lógica diferenciada que dependem da necessidade de grandes lotes de terra para plantio, utilização de adubação química, *lobby* de empresas de comercialização de sementes, entre outros elementos), enquanto as sementes mais rústicas (como o caso do sarraceno) se enquadram em um processo de desaparecimento, enquanto não possui importância para o mercado global.

O processo de modernização daí resultante teria sido uma forma de assimilação do progresso técnico, quase que exclusivamente no plano do estilo de vida, com fraca contrapartida no sistema de produção, mas determinante do estilo de crescimento, cujo padrão mimético de consumo é gerador de inevitável dualismo social.

O caminho que se pretende incentivar a refletir com este trabalho, é que no caso exposto, caberia uma perspectiva diferenciada das ações, que não se voltassem ao

desenvolvimento econômico em si mesmo. Algo incentivado a partir do tripé: produção agrícola, resgate cultural e desenvolvimento (este entendido em sua própria base cultural).

Cabe destacar a importância do método geográfico no estudo em questão e das categorias espaciais que forneceram suporte para elencar e análisar os dados. A categoria técnica, do modo como foi apresentada, forneceu sustentação para se compreender como está configurado o local estudado, uma vez que o espaço geográfico abriga em si o acúmulo do tempo, diferenciado exatamente pelo avanço da prórpia técnica. Portando, espaço, tempo e técnica convivem juntos e configuram e reconfiguram espaço físico e social.

Finalizando nossas contribuições e considerações alcançadas a partir da pesquisa realizada, ressaltamos que a cadeia cultural do trigo sarraceno encontra-se em movimento de esquecimento, devido, principalmente, a diminuição e quase extinção do cultivo da semente no município. Contudo, há paralelamente uma tentativa de retomada das práticas culturais por meio de algumas ações (a inserção da semente nas merendas escolares no município de Santa Terezinha é o grande exemplo).

Portanto, o processo de preservação do sistema agrícola em um sentido holístico deve seguir através de ações sistemáticas e conjuntas, envolvendo os grupos sociais já apontados. Não obstante, o IPHAN pode contribuir como incentivador e articulador de projetos, visto a papel importante que vem tendo no município, atuando como parceiro em muitas ações voltadas a preservação dos bens culturais. Como foi identificado, é latente a necessidade de informações mais aprofundadas sobre o tema em questão, principalmente relacionado ao viés cultural, campo em que o IPHAN pode ter vasta contribuição, visto sua experiência com instrumentos de levantamento de dados e identificação de referências culturais.

Esperamos que este trabalho possa ter contribuído minimamente com as discussões espaciais e a sistematização de dados, fornecendo subsídios para estudos futuros sobre a questão estudada e outras que se desdobram a partir daqui. Almejamos ainda ter auxiliado, mesmo que modestamente, nas discussões a respeito do papel que o espaço pode vir a proporcionar nos estudos culturais, incentivando a longo prazo uma inserção maior da geografia no planejamento e na gestão dos bens culturais.

REFERÊNCIAS

ANAIS da Comunidade Brasileiro-Polonesa. Curitiba, V. II, 1970.

ANDRUCHEWICZ, Baltasar. *Levantamento Histórico dos Moinhos Artesanais do Município de Itaiópolis*. Relatório final de pesquisa apresentado ao fundo de Apoio à Pesquisa, Universidade do Contestado – UnC. Mafra/SC, 2007.

BENKO G., PECQUER, B. "Os recursos de territórios e os territórios de recursos", In: Geosul, Florianópolis, v. 16, n. 32, p. 31-50, jul./ dez. 2001.

BOURDIEU, Pierre. *A Economia das Trocas simbólicas*. São Paulo: Ed. Perspectiva, 1987.

BRUM NETO, H. ; BEZZI, Meri Lourdes . *A Região Cultural como categoria de análise da materialização da cultura no espaço gaúcho*. RA' EGA (UFPR), v. 17, p. 17-30, 2009.

BRUM, Argemiro Luís; MULLER, Patrícia Kettenhuber. *A realidade da cadeia do trigo no Brasil: o elo produtores/cooperativas*. Rev. Econ. Sociol. Rural, Brasília, v. 46, n. 1, Mar. 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-20032008000100007>. Acessado em 20 Jan. 2012

CENTRO NACIONAL DE FOLCLORE E CULTURA POPULAR/ IPHAN / MINISTÉRIO DA CULTURA. *Pêssankas: ovos escritos, poemas imagético*s. Pesquisa e texto de Analu Steffen. Rio de Janeiro : IPHAN, CNFCP, 2008. 32 p. : il. (Sala do Artista Popular; n. 144). Disponível no sítio http://www.cnfcp.gov.br/interna.php?ID_Secao=96. Acessado em 17 de fev. 2012.

FRAGA, Nilson Cesar. *Mudanças e permanências na rede viária do contestado: uma abordagem acerca da formação territorial no sul do Brasil*. Tese de doutorado apresentada para obtenção do título de doutor em meio ambiente e desenvolvimento da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2006.

FOETSCH, Alcimara Aparecida. *Paisagem, Cultura E Identidade: Os Poloneses Em Rio Claro Do Sul, Mallet (PR)*. Caminhos de Geografia Uberlândia v. 8, n. 21, p. 59 – 72, Jun/2007.

FONSECA, Maria Cecília Londres. "Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural". *In*: ABREU, Regina & CHAGAS, Mário. *Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos*. Rio de Janeiro DP&A, 2003 (pp.56-76).

GEORGE, P., GUGLIELMO, R. LACOSTE, Y., KAISER, BERNARD (1980) *A geografia ativa* (pp. 07-24, George, P. "Problemas, doutrina e método"), Difel, Rio de Janeiro.

GAIO, Carolina. *Análise* das *possibilidades* de *desenvolvimento turístico integrado entre* os *municípios* de *Mafra, Itaiópolis* e *Papanduva-SC.* Dissertação defendida no Programa em Turismo e Hotelaria - *Universidade* do *Vale* do *Itajaí, 2004.*

GARCIA, Neiva Mara Zanin. *Estudo Lingüístico-Etnográfico em Comunidade Paranaense de Imigrantes Ucranianos: Do Passado ao Presente*. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Estudos da Linguagem, da Universidade Estadual de Londrina. Londrina, Paraná. 2008.

HAESBAERT, Rogério. *O Mito da Desterritorialização: do "fim dos territórios" a multiterritorialidade*. Rio de Janeiro, Bertrand Brasil, 2004.

HALL, S. *A Identidade Cultural na Pós-Modernidade*. 3. ed. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 1999. 102p.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. *In* CANESQUI, Ana Maria & GARCIA, Rosa Wanda Diez. (org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p. (Coleção Antropologia e Saúde)

MALUF, Renato S. "Atribuindo sentido à noção de desenvolvimento econômico", In: *Estudos Sociedade e Agricultura*, n. 15, p.36-68, 2000.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. *Fundamentos da metodologia científica.* 6 ed. São Paulo: Atlas, 2005, p. 203.

MINTZ, Sidney W. *Comida e Antropologia:uma breve revisão*. Revista Brasileira de Ciências Sociais - VOL. 16 Nº. 47. outubro/2001

MORAIS, L. P. *Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis*. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 227-254, jan./jun. 2011. Editora UFPR.

PAULI, Evaldo. História Econômica de Santa Catarina. Enciclopédia Simpozio. Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC. 1997. Disponível no sítio <http://www.cfh.ufsc.br/~simpozio/portugue.html>. Acessado em 18 de fevereiro de 2012.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.* Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

RODYCZ, Wilson C. *Colônia Lucena, Itaiópolis: Crônica dos imigrantes poloneses.* Florianópolis. 2002.

ROTEIROS NACIONAIS DE IMIGRAÇÃO SANTA CATARINA. Dossiê de Tombamento. Anexo I. Índices e Fichas: Norte, Nordeste e Sul do estado. 2007. Acervo do IPHAN-SC.

ROTEIROS NACIONAIS DE IMIGRAÇÃO SANTA CATARINA. Dossiê de Tombamento. Anexo II. Índices e Fichas: Norte, Nordeste e Sul do estado. 2007. Acervo do IPHAN-SC.

ROTEIROS NACIONAIS DE IMIGRAÇÃO SANTA CATARINA. Dossiê de Tombamento. Anexo III. Índices e Fichas: Norte, Nordeste e Sul do estado. 2007. Acervo do IPHAN-SC.

SÁNCHEZ, Joan-Eugeni. *Espacio, Economia y Sociedad*. Siglo Veintiuno de España Editores, S.A, Madrid, 1991.

SANTOS, Milton. *A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção*. São Paulo: HUCITEC, 1996, 308 p.

_____. *Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal*. 10. ed. Rio de Janeiro: Record, 2003. 174 p.

_____. *Técnica, espaço e tempo***.** Globalização e meio técnico-científico informacional. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2002.

SILVA, D. B. da.; GUERRA, A. F. ; SILVA, A. C. da.; PÓVOA, J. S. R. . *Avaliação de Genótipos de Mourisco na Região do Cerrado*. Brasília - D.F.: Embrapa, 2002 (Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento).

SILVA, José Roberto da. *Mercado de Trigo: o Brasil aumenta exportação em 2011*. Análises e Indicadores do Agronegócio, Instituto de Economia Agrícola, São Paulo, v. 6, n. 4, abril 2011. Sítio: <http://www.iea.sp.gov.br>. Acessado em 18 de fevereiro de 2012.

SILVA, M. C. G. . *A alimentação e a culinária de imigração européia no Vale do Itajaí*. In: II Seminário Internacional - Educação Intercultural, Gênero e Movimentos Sociais - Identidade, diferença e mediações, 2003, Florianópolis - SC. II Seminário Interacional Educação Intercultural, Gênero e Movimentos Sociais, 2003.

SOTRATTI, Marcelo Antonio. *Imagem e patrimônio cultural: as ideologias espaciais da promoção turística internacional do Brasil – EMBRATUR 2003-2010*. Tese (Doutorado no Programa de Pós-Graduação em Geografia). IG/UNICAMP. Campinas, SP.: [s.n.], 2010.

THOMÉ, Nilson. *A Nacionalização no Contestado, Centro-Oeste de Santa Catarina, na Primeira Metade do Século XX*. Revista LINHAS, Florianópolis, v. 8, n. 1, jan. / jun. 2007.

WOUK, Miguel. *Estudo etnográfico-lingüístico da comunidade ucraína de Dorizon*. Curitiba: Projeto, 1981.

KERSTEN, M. S. de A. *Troncos, 'tabuinhas', tábuas, memória polonesa no Paraná***.** In: PROJEÇÕES: Revista de estudos polono-brasileiros. – Ano 2, n°1 (2000). – Curitiba/PR: BRASPOL – Representação Central da Comunidade Brasileiro Polonesa no Brasil: Congregação Sociedade de Cristo – Província Sul-Americana: Centro de Estudos Latino Americanos da Universidade de Varsóvia, 2003. v.;23 cm. Semestral ISSN 1517-3143. p.72-82.

APÊNDICES

APÊNDICE A

Roteiro das entrevistas

Mestrando: Ronaldo Guimarães Vicente Filho

Área de Formação: Geografia

Unidade do IPHAN/UF: Superintendência de Santa Catarina

Supervisora: Sonia Elisete Rampazzo

Orientador: Marcelo Sotratti

AS INTER-RELAÇÕES ENTRE O CULTIVO DO TRIGO MOURISCO E AS MANIFESTAÇÕES CULTURAIS EM ITAIÓPOLIS/SC

ROTEIRO DE ENTREVISTA

PERÍODO: 21/05/2012

Data: ____/____/____

Instituição:_____

Perfil

Sigla:

Data de início das atividades:

Motivo da criação (individuais, culturais, políticas):

Área de atuação (abrangência territorial. Especificação dos municípios ou bairros onde atua e das atividades desempenhadas pela Organização nessas localidades)?

Pessoal técnico envolvido?

Possui parceria com organizações não governamentais e sociedade civil?

Qual o principal objetivo da Instituição (objetivo central) e a relação com os parceiros para a efetivação desse objetivo?

Se fossem pontuar alguns conceitos trabalhados na prática da instituição, quais seriam?

Como se articulam os conceitos selecionados com as práticas da instituição?

Por que a Organização adere aos conceitos?

A instituição propõe inovações na articulação com os atores socioculturais, políticos e econômicos?

Visão coletiva a respeito do cultivo do trigo/cultura/turismo

Como se dá o processo histórico do cultivo do trigo em Itaiópolis?

Onde o trigo é utilizado?

Existe uma diferença entre o cultivo de tipos diferentes de trigo no município?

Como ele é absorvido pela culinária itaiopolense?

Como é a absorção dele no mercado?

Quais são as técnicas de produção empregadas no cultivo de trigo na região?

Como percebem as transformações ocorridas no decorrer do tempo no município? Existe alguma relação com a agricultura atual?

Percebem alguma relação entre a agricultura e a cultura constituída no município?

Existe algum procedimento “especial” ou que se diferencie de outras sementes no plantio do trigo mourisco?

APÊNDICE B

Transcrições das entrevistas

Mestrando: Ronaldo Guimarães Vicente Filho
Área de Formação: Geografia
Unidade do IPHAN/UF: Superintendência de Santa Catarina
Orientador: Marcelo Antonio Sotratti
Coorientadora/Supervisora: Sonia Elisete Rampazzo

AS INTER-RELAÇÕES ENTRE O CULTIVO DO TRIGO MOURISCO E AS MANIFESTAÇÕES CULTURAIS EM ITAIÓPOLIS/SC

TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

Carolina Gaio – Secretaria municipal de cultura

Como se dá a atuação da Secretaria municipal de cultura e turismo no município de Itaiópolis?

Nós temos a Secretaria de Cultura/Turismo/Esporte e Lazer, e em cada área nós temos pessoas específicas. Na área da cultura nós temos a Raquel, no turismo o Baltazar, e no esporte temos uma equipe que coordenada os eventos e as demais ações. Mais direcionada a área de cultura, nós fizemos parte do plano de ações das cidades históricas e muito do nosso trabalho nos últimos tempos foram em função destas ações, então desde 2009, quando iniciou a elaboração deste plano e todo acompanhamento que o IPHAN realizou, foi um trabalho que envolveu um esforço bem grande, e como nossa equipe aqui é pequena, muitas coisas nós acabamos deixando de lado, e agora nós estamos retomando, como por exemplo, a questão do sistema municipal de cultura, que acabou não sendo formalizado agora, mas estamos em contato com o Ministério, mandamos a documentação para formalizar este acordo de cooperação e instalar o sistema municipal aqui no município. Nós temos, por exemplo, o conselho de

patrimônio histórico, mas que de acordo com as diretrizes do Ministério da Cultura não é o ideal. O ideal é que se tenha um Conselho de Política Cultural, então nós vamos fazer uma adequação na nossa legislação para transformar o Conselho de Patrimônio em um Conselho de Política, porque aqui não teríamos condição de ter dois Conselhos, porque seriam as mesmas pessoas que estariam participando. Então estamos trabalhando nesta questão da adequação. Na questão do fundo. O fundo existe em lei, mas não funciona efetivamente. Então a gente vai trabalhar nesta questão, que ficou um pouco de lado, e outras atribuições, no convenio que foi firmado também, então, todo esse trabalho envolveu elaboração de editais, e coisas que a gente teve, na verdade, aprender a fazer, então demandou muito tempo.

Vocês fazem parte também do Conselho de Patrimônio? Tem algum representante da Secretaria Municipal de Cultura? Como funciona?

Esse Conselho é formado por 12 pessoas. São 6 da iniciativa privada, pessoas que não são ligadas ao setor público, e 5 pessoas ligadas ao poder público, então eu a Raquel, ai tem a Secretaria de Educação, a Secretario de agricultura, que são pessoas ligados ao poder público. E os demais membros assim, são pessoas ligadas ao patrimônio, então tem uma representante do Paraguaçu, tem um historiador, tem um geógrafo, tem um engenheiro, tem um advogado, então é um Conselho assim, que não é formado por entidades, mas por pessoas que contribuem.

Mas tem algum representante da sociedade civil?

Assim, de associações não. Mas essas pessoas que eu citei o advogado, o historiador e o geógrafo são pessoas da comunidade.

Qual é a atuação da secretaria e/ou do Conselho em relação ao patrimônio?

Nós temos algumas ações que o Conselho acaba contribuindo ou participando. Tem definições, por exemplo, do uso das edificações lá do Alto Paraguaçu. Nós elaboramos também uma lei de preservação do patrimônio cultural, envolvendo assim a questão de descontos de IPTU para proprietários de Imóveis com mais de 50 anos. Então foram ações que o Conselho se envolveu. Eles não trabalharam na elaboração da Lei, mas opinaram com relação a isso. Então nós temos, por exemplo, embargo de pintura no município que o Conselho foi atuante. Tombamento já do patrimônio municipal que o Conselho contribuiu bastante. Então é mais na questão da proteção do patrimônio. Ações relacionadas a isso. A gente fez parte também do Promoar – Programa de promoção do artesanato de tradição cultural, que também é do Ministério da Cultura em parceria com o Centro Nacional de Folclore do Rio de Janeiro. Então também essas

ações passam pelo Conselho e pelos membros e eles acabam se envolvendo assim nessas ações.

Você poderia citar alguns parceiros da Secretaria?

O Conselho, a associação cultural polonesa, tem a AJUC também, que é a associação de Jovens Ucranianos de Santa Catarina, que tem sede aqui no município e também participa principalmente do promoar. Porque o beneficiário formal mesmo do promoar foi a AJUC, e ai a prefeitura auxiliou em todas as negociações. Então, associações nós temos estas duas que acabam se envolvendo mais.

Há um diálogo com outras Secretarias?

Sim, com a Secretaria de educação e com a Secretaria de Agricultura.

Como ocorre a relação entre a Secretaria de Cultura e a de Agricultura?

O Secretario de Agricultura participa do Conselho e em algumas ações, por exemplo, ações específicas na área de turismo, oficinas de turismo rural, então ele participa, auxilia naquilo que é possível também.

E como está o andamento do turismo rural aqui no município?

Então, nós fizemos cursos pelo Senac, foram 4 módulos e o último módulo vai ser agendado agora no mês de junho. Tem um grupo de mais ou menos 10 propriedades participando, mas atualmente nenhuma delas tem condições de receber pessoas. Então precisam ainda de adequações e de uma estrutura melhor, então nós nos propomos até no ano passado de elaborar um folder e de divulgar, mas nenhuma ainda teve condições de receber. Então esse grupo ainda nós vamos reunir para a última fase da oficina e verificar se algum deles gostaria de estar recebendo já turistas e auxiliar na questão da divulgação e no que for preciso. Foi realizado também o *negócio certo rural*, que é um programa do sebrae em parceria com o Senac e também praticamente as mesmas propriedades participaram. Teve frutos bem positivos, foi estabelecida uma empresa de geleias e cores, frutas cores. Então elas fizeram todo o plano de negócios. Uma senhora é proprietária rural, vive na área rural e as outras duas tem propriedades rurais, mas vivem na área urbana. Então elas constituíram o negocio e já estão comercializando. Então é um produto agregado ao turismo no caso, então quando o turista for visitar as propriedades, ele também vai ter acesso a esses produtos.

E existem algumas ações turísticas voltadas as comunidades polonesas e ucraniana que vocês possuem parcerias?

Agora a gente vai fazer um teste, praticamente no dia dois de junho. Nós fizemos um curso *educando para o turismo*, também com parceria com o SEBRAE, umas duas

semanas com professores da rede municipal e estadual. E partindo desta oficina, tem a parte prática agora e nós vamos fazer o teste do experimento deste roteiro turístico cultural, então ele vai partir aqui do centro e partir para a localidade de Xavier da Silva, que tem uma igreja bem antiga ucraniana, uma igreja pequena, mas é a igreja mais antiga ucraniana de Santa Catarina. Depois nós vamos na localidade de Iracema, que tem a via sacra, que tem o centro de tradições culturais, que é um espaço construído pelo PROMOAR, com painéis sobre as pessankas, sobre os bordados, e também os produtos com exposição e comercialização. Depois retornamos ao Alto Paraguaçu, em visitas a alguns atrativos, nessa oportunidade nós iremos visitar alguns atrativos que não serão comercializados neste momento, por exemplo, o moinho Kollross que está em projeto de restauro, tem uma proposta de se tornar o museu do trigo, mas que é uma coisa mais para frente, depende de captação de recurso, de terminar o projeto, então os professores vão conhecer o espaço, mas não vai fazer parte do roteiro depois. A gente vai fazer então uma avaliação com esses professores, para aquilo que de repente precisa ser melhorado, para poder começar a divulgar esse roteiro em especial, um roteiro bem com impacto cultural.

Você falou do museu do trigo. Como é esta proposta? Ela é uma proposta mais ampla ou está restrita ao moinho Kollross?

Ela é uma proposta mais ampla. Por este projeto do plano de ação das cidades históricas nós temos um convenio em andamento, que é um convenio bem especifico para a área de projetos de estudos de ordenamento do espaço e restauração do patrimônio. Então foi aprovado um aditivo agora pelo IPHAN, onde nós estamos trabalhando com o tema de referencia do projeto museográfico e museológico. Então o que vai ser feito, a principio eram 6 moinhos no município, um deles não aceitou desde o início o projeto de restauro, então ele ficou de fora. Destes 5, tem um que já está em um estado bem deteriorado e a família não tem nenhum interesse, não está ajudando e não quer. Então está sendo feito o projeto, porque num primeiro momento a família aceitou, disse que poderia ser feito, mas estão um pouco resistentes.

Então a gente não vai contemplar o projeto museográfico e museológico para este moinho, que é no distrito. Então os outros 4 moinhos do município vão receber este projeto. Então o que nós pensamos, de cobrar da empresa que vai executar este projeto, o museológico pensando numa instituição só. Não tem como ter 4 museus. Então você tem um museu centralizado que poderia ser no Alto Paraguaçu, que tem uma estrutura melhor, e outros 3 espaços de memória. Então a empresa é que vai propor uma estrutura

mais adequada. E o enfoque deles é todo na questão dos maquinários, na preservação destes maquinários. Então no Kolross já foi pensado já no uso e identificação do projeto de restauro, em sediar o museu do trigo, mantendo todos os maquinários, de repente um espaço para algumas oficinas rápidas. Ai tem o moinho Werka que recebeu, que também tem uma marcenaria do lado que pode ser aproveitada, também os maquinários internos para uma proposta assim de receber o público que vá conhecer a roda d'água, que é diferente dos outros. Ai tem na Colônia Becher, em Palmital, um outro moinho que é o moinho Landowski, e no Poço Claro, então são ao todo 4 moinhos que irão receber este projeto. O intuito é que seja um projeto interligado entre todos estes 4, como se fosse um circuito de museu. Cada um está tendo também uma atividade específica, lá no Palmital tem uma cachoeira bem próxima assim descendo já o moinho, e eles já recebem assim na época de verão muitas pessoas que vão lá pela cachoeira. Então a proposta do restauro que a empresa está trabalhando é em ter ali uma espécie de lanchonete dentro do moinho, então todos terão usos paralelos, além do museu.

Então terá um minicircuito do trigo que estará inserido em um circuito turístico maior, que é o circuito cultural?

É assim, depende da proposta, por exemplo, se isso for programado para um dia, não tem como fazer tudo isso em um dia só. Então a gente tem que ter assim, a proposta de visitação, e daí a pessoa de acordo com o interesse vai acabar escolhendo um ou outro local. Por exemplo, os moinhos vão levar um dia inteiro para visitar todos, porque estão distantes um dos outros. E o roteiro cultural também é um roteiro de um dia, esse que a gente vai fazer o teste agora no dia 2. Então vai depender do interesse, mas é um produto que vai estar disponível ao público.

Isso é voltado para o trigo branco, mas tem algum programa ou projeto voltado para o trigo mourisco?

Não. Por parte da Secretaria não. Até uma das ações assim, do plano de ações foi proposto voltado para a questão assim do trigo mais artesanal, tentar fomentar de alguma forma. Mas foi um programa que a gente não deu sequencia. Então foram 59 ações e uma dessas ações era voltada para a questão do trigo.

O que vocês estão chamando de trigo artesanal é o trigo mourisco?

Não foi definido assim o tipo. Foi pensando em preservar e fomentar porque hoje o único moinho em funcionamento é o moinho do Paraguaçu. Então, todos os outros foram desativados por vários motivos. Então, acho que até o último foi o moinho Kollross e que depois sai esse do Paraguaçu, que também está sofrendo algumas ações

com relação a vigilância sanitária, então teve uma vistoria que está intervindo junto ao Ministério de Agricultura, porque eles querem que seja realizada uma serie de adequações no espaço que vai descaracterizar o patrimônio, então foi pensando no patrimônio e não na produção especificamente.

Dentro dos programas em geral e da atuação da Secretaria, quais as maiores dificuldades e problemas que vocês identificam para aplicar a ações?

Olha as dificuldades maiores assim, é a questão do corpo técnico, que é reduzido e que infelizmente pelo município ser pequeno não comporta mais contratação de funcionários. E a questão de recursos financeiros que sempre é uma dificuldade. Então acredito que sejam estas as questões principais, que não fogem dos outros municípios da região.

Qual o número do corpo técnico?

Não temos profissionais efetivos da Secretaria. Foram criadas agora vagas para historiador, técnico em restauro. Então, já foi aprovado na Câmara e tentar até o final do ano realizar um concurso, que a gente sai desta gestão deixando um corpo técnico mínimo, por que, por exemplo, eu sou contratada, a Raquel é professora e é cedida para o departamento de cultura, então a Raquel que trabalha que chefe do departamento de cultura, ela tem formação em artes e é técnica em restauro. O Baltazar que é chefe do departamento de turismo também é contratado, é historiador e é técnico em restauro. E ai as outras pessoas que compõe são pessoas contratadas ou estagiárias que não tem formação específica. Daí tem o Dirceu que é o arquiteto contratado especificamente para trabalhar com esse convênio do IPHAN, então toda a parte dos projetos e dos produtos que as empresas estão entregando ele faz a avaliação e análise, mas ele não trabalha aqui diariamente, ele é contratado por esse produto e para esse convênio específico, faz a avaliação, vai para o IPHAN e o IPHAN avalia também, e devolve, e ele foi contratado só para isso.

E a gestão de vocês vai até quando?

Até dezembro.

E estes projetos já estão em andamento ou possuem uma previsão para começar?

Os projetos todos de restauro tem eles tem prazo até dezembro para serem finalizados, então dezembro é prestação de contas, inclusive esses projetos arquitetônico e dos moinhos. Esse contrato do plano museográfico e museológico, ainda vai ser lançado o edital, mas também com prazo para esse ano, porque nós queremos deixar dezembro com tudo finalizado, porque nós não sabemos o que vai acontecer ano que vem, quem

vai assumir, se vai dar continuidade na gestão ou não. Esse roteiro cultural vai participar inclusive do roteiro mais abrangente local do turismo e a intenção é fazendo essa avaliação, fazendo esse experimento, avaliando com os professores, pegando as sugestões, já iniciar a comercialização e divulgação deste roteiro. A gente faz parte também de um outro roteiro regional que também tem um enfoque cultural, que se chama trilhas e caminhos do contestado, que tem parceria com o SEBRAE, então são 10 municípios da região que fazem parte e também é um roteiro que já vem sendo comercializado e divulgado em feiras, divulgados em salão de turismo, já fizemos uma feira em Itajaí e agora vão ter duas outras em Blumenau, com uma parceria com a SEBRAE e é um projeto que vai até setembro, e a divulgação é feita pelo próprio SEBRAE.

Tem algum projeto em relação a culinária local? Porque dentro do roteiro você explicou que iria ter uma temática com os doces.

É neste cultural tem as geléias, mas ela não tem assim definição de culinárias típicas. Essa é uma dificuldade, porque no paraguaçu hoje não existe nenhum restaurante aberto diariamente. Então, no momento a gente não tem nenhum projeto em andamento. Neste roteiro cultural que nós iremos fazer no dia 2, o almoço vai ser lá na Iracema, em um restaurante da comunidade, que eles servem alguns pratos típicos, mas nada assim específico.

Você falou da questão do turismo rural. Você tem os dados, destes agricultores que estão inseridos neste projeto?

Não. A gente sabe assim, por exemplo, tem duas propriedades no Santo Antônio, e uma delas trabalha com granja, tem uma porção de utensílios e equipamentos assim, antigos que eles estavam guardando, tem a possibilidade de uma trilha. Na propriedade do lado tem a questão do vinho e tem plantação de uva, produz vinhos e geléias também, mas assim, nada escrito, só aquilo que a gente já conhece de cada propriedade. Não tem um inventário completo de cada propriedade não.

Qual seria o objetivo principal da Secretaria? Se você fosse resumir isso em algumas palavras. Porque a gente sabe que uma mudança de gestão pode inclusive atrapalhar o andamento de projetos anteriores. Então já que a gestão vai até dezembro é importante identificar qual o objetivo.

Nosso foco principal no momento é claro, a questão do patrimônio sempre foi em primeiro lugar, até a questão do artesanato cultural que é um diferencial do município, que ele precisa ser valorizado e divulgado e passado para outras pessoas. Nós temos

umas oficinas aqui na casa de cultura de pessankas, semanalmente os alunos vem e aprendem. Mas a nossa intenção, tanto no turismo, quanto na cultura, é de deixar um estrutura formalizada. Que a gente consiga realizar esse ano ainda nossa conferência, nosso plano de cultura, que muitas das ações do plano já estão no plano das ações das cidades históricas, então é uma questão de transformar isso na linguagem do sistema municipal de cultura, transformar isso em lei para que tenha uma continuidade, porque as ações do plano municipal elas são até dez anos, então a gente quer envolver essas pessoas que tem interesse na área cultural para fazer uma conferência e estabelecer as diretrizes macros e a partir dai elaborar o plano municipal. Então isso a gente vai fazer esse ano, pois é uma forma de garantir a continuidade das ações. E também estruturar o Conselho de Turismo, que a primeira reunião vai ser na quarta-feira que vem. Já tentamos montar esse conselho a um tempo atrás e acabamos não conseguindo as pessoas. As pessoas tem um pouco de resistência assim, ter que se deslocar para as reuniões. Então a gente vai realizar a primeira reunião na semana que vem, e tentar também deixar consolidado este conselho, para que ano que vem ele possa cobrar do poder público também ações relacionadas ao fomento do itinerário turístico do município. Então o nosso foco está nesta organização de coisas que acabaram não sendo feitas em função de outros trabalhos para que tenha uma continuidade no próximo ano.

Ainda não teve nenhuma conferência municipal de cultura?

Não, não teve. Nós participamos da conferência estadual, acho que foi em 2009 ou em 2010 em Florianópolis, mas em função de estarmos envolvidos no plano de ação das cidades históricas, a gente não conseguiu desenvolver as duas ações juntas.

E tem alguma parceria com outras prefeituras?

Por esse projeto do "Trilhas e caminhos do contestado", são 10 municípios que participam, então nós temos frequências e estamos estabelecendo ações mais voltadas ao turismo, só que a cultura acaba se envolvendo. E temos um contato bem direto com Mafra, não especificamente com a Secretaria de Cultura lá, porque lá tem uma alteração muito grande de Secretários, da equipe técnica e de Prefeitos, então não existe uma estabilidade política lá. Mas com o pessoal do Conselho de Cultura de Mafra, que é um Conselho bem atuante e a muito tempo, e o Conselho é praticamente quem leva as ações de cultura e turismo do município. Então, inclusive na semana que vem que é a nossa primeira reunião do Conselho, vem uma representante do Conselho de Mafra para dar um depoimento de como funciona, como que eles conseguem desenvolver as ações independente do poder público.

E a prefeitura de Canoinhas. Canoinhas, Porto União. Nós temos um contato bem próximo.

Teriam algumas dificuldades em relação as ações políticas?

No município especificamente não. O prefeito tem apoiado nossa ações, dentro daquilo que precisa. O que a gente percebe assim, é que no âmbito estadual a dificuldade para a capitação de recursos. É que tudo hoje necessita de referência política, e a gente acaba ...foi conseguido um recurso grande lá para a igreja Santa Estanislau, mais de 600 mil reais, pelo governo do Estado. E a gente percebe assim que, algumas ações, por exemplo, nós estamos tentando recurso para projeto de restauro das culturas rurais, e até ontem o pedido nosso para o IPHAN interceder junto com o Ministério da Cultura, a fundação até solicitou o projeto, o projeto que estava aqui na SDR, mas a gente percebe assim que nenhum deputado estadual vai querer fazer lá, utilizar sua cota para projeto. Coisa que não vai aparecer de jeito nenhum. Então a avaliação técnica praticamente não existe, só referência política. Isso é uma dificuldade. E no governo federal não fica diferente. Claro, com exceção deste convênio que foi firmado com o IPHAN e foi um convênio técnico e rico, claro que com a interferência do IPHAN para conseguir esse dinheiro, mas a gente percebe assim, nós temos bons projetos cadastrados no Ministério do Turismo e que simplesmente não andam, porque a parte técnica realmente infelizmente não funciona. Todo mundo fala que falta projeto, falta projeto, mas na verdade não é bem isso. Nós temos 3 projetos cadastrados no Ministério do Turismo, um projeto de sinalização turística que foi feito já com recursos do PAC das cidades históricas, um projeto de revitalização do calçadão, um de revitalização do portal de acesso do município, são todos projetos que a prefeitura investiu, contratou projetos arquitetônicos e elétricos para a realização. Então, o projeto técnico ele existe e é de qualidade, mas conseguir dinheiro direto do Ministério sem interferência é quase que impossível.

Hoje nós podemos dizer que até o final do ano nós teremos um banco de projetos enormes aqui no município. Nós temos um projeto de acesso ao Paraguaçu, que é um projeto que estamos tentando conseguir dinheiro do governo federal, que é um projeto de 2 milhões, que envolve toda a requalificação do acesso, desde o trevo até o final do morro, parte de pavimento, de calçada, de arborização, iluminação. Esse projeto está pronto a mais de dois anos. Então, a gente está conseguindo realizar estes projetos, alguns pelo município, esse foi pelo município, os outros também foram pagos pelo município, e além de todos esses tem o do plano de ação, deste convênio que foi

firmado que até o final do ano estão todos prontos. Claro, tendo o projeto pronto é mais fácil de conseguir o recurso. Mas também não é garantia de nada.

Se você fosse pontuar alguns conceitos trabalhados pela Secretaria, quais você apontaria?

Acho que é um conjunto de ações, porque a partir do tombamento do Alto Paraguaçu as ações começaram a ser desenvolvidas com maior intensidade. Ainda a população não vê esses reflexos, e a gente sofre muito com isso, porque é muita pesquisa, é muito estudo que são necessários, mas as pessoas acabam se cansando de receber pesquisadores, disponibilizando informações e não vendo de forma concreta as ações, então essa é uma dificuldade que a gente tem. De qualquer forma é um processo necessário, e até acho que o Dalmo mencionou isso em uma reunião que ele participou do Conselho, que estamos atravessando a pior fase do processo de tombamento. Então nosso foco é justamente a preservação deste patrimônio histórico, independente das manifestações das pessoas que não gostam e das pessoas que criticam o trabalho. Então nós já tivemos momentos mais difíceis, hoje até que as pessoas estão compreendendo um pouco mais, tem municípios que tem tombamento a muito mais tempo, Laguna, Santo Antônio, e ainda tem problemas com a comunidade. Então as ações que nós podemos pontuar mesmo. Tem as ações do dia a dia, crescimento de cursos para a comunidade, essas ações do cotidiano que fazem parte das instituições, mas o nosso foco então é na preservação deste patrimônio e transformar isso numa potencialidade econômica para o município. A preservação é importante, mas também é importante que a comunidade se beneficie com a infraestrutura que é gerada e também com a possibilidade de negócios, na área cultural, na área turística.

E esse revertimento de benefícios são principalmente através do turismo, ou vocês estão com outras possibilidades em vista?

Acho que praticamente a preservação do patrimônio, porque, por exemplo, algumas edificações que estão sofrendo projeto de restauro, elas vão se transformar em atrações, então, por exemplo, o antigo hospital a proposta é que seja um museu, uma pousada, um restaurante. A casa Polanski, que é uma casa que o IPHAN tem aqui no município que de acordo com informações que nos passaram deve iniciar este ano o restauro da casa, então há uma proposta de reconstituição. Então todos estes locais acabam fomentando a preservação e o turismo no município.

O modo de fazer aqui tem sido privilegiado, pincipalmente, a partir deste roteiro que você comentou. Mas teria algum outro projeto ou alguma outra ação que tem em vista o modo de fazer da população da região?

Já tiveram alguns estudos do próprio IPHAN com relação as geleias, as broas, biscoitos mais tradicionais, e nós teremos retorno depois daquilo que foi produzido. Então, a questão do artesanato, que é bastante comentado e valorizado. Mas assim, com relação a culinária não existe nenhuma proposta especial.

E existe algum conflito de identidade em relação a isso? Porque nós sabemos que existe no município uma grande concentração de poloneses e ucranianos. Nesse sentido, existe alguma reclamação de algumas das partes de estar privilegiando um em detrimento de outro? Algum conflito identitário em relação a isso ou não?

Olha existe acho que até mais uma brincadeira em relação aos poloneses e ucranianos. Nunca houve reclamação formal, porque nós trabalhamos a associação cultural polonesa e com a associação cultural ucraniana. Mas existe aquela coisa assim "do ucraniano diz que a santa era da Ucrânia e os poloneses roubaram". Existe um conflito, mas não um conflito assim que cause dano. É uma questão cultural que permaneceu. Então, por exemplo, as ações do promoar, o centro de produções culturais que foi colocado em Iracema, em um primeiro momento a nossa instrutora aqui que é a Iulmar, que trabalha lá no Rio de Janeiro, no centro nacional de folclore pensou em colocar no Paraguaçu, mas é um centro voltado a pessankas ucranianas e ao bordado. Então, Iracema com certeza não iria aceitar, porque o artesanato voltado ao ucraniano estaria em uma comunidade polonesa. Então existe um pouco de, não vou dizer que é um conflito, não é uma rixa também, mas é uma questão meio histórica assim. O pessoal brinca muito dizendo que polonês não se mistura com Ucraniano, mas na verdade hoje em dia já existe uma mistura maior, mas ainda existe a separação entre ucranianos de Iracema e os poloneses do Paraguaçu.

Mestrando: Ronaldo Guimarães Vicente Filho

Área de Formação: Geografia

Unidade do IPHAN/UF: Superintendência de Santa Catarina

Orientador: Marcelo Antonio Sotratti

Coorientadora/Supervisora: Sonia Elisete Rampazzo

AS INTER-RELAÇÕES ENTRE O CULTIVO DO TRIGO MOURISCO E AS MANIFESTAÇÕES CULTURAIS EM ITAIÓPOLIS/SC

TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

Celeste – Presidente do Sindicato Rural dos Trabalhadores e Produtor

Eu sou produtor. Nós plantávamos trigo em 1985, nesta época eu comecei a fazer a lavoura e a financiar. Era o forte da região. Até a extinção da CETRIN, que era o órgão do governo federal responsável pela comercialização do trigo. Para nós aqui era um potencial muito forte. Aqui a cultura de inverno era o trigo. Com a extinção da CETRIN nós não tínhamos mais como se virar neste setor. As cooperativas incentivavam a plantar o trigo, mas a comercialização era péssima. Não tinha mercado, não tinha comercialização, e os preços caíram e ficou nas mãos dos atravessadores. O que inviabilizou a produção. Mas agora está tendo uma retomada.

O trigo mourisco em 1980 a aproximadamente 1985 a produção era em grande escala. Não sei como era aproveitado. Eu sei que as cooperativas compravam.

Hoje tem alguma cooperativa que atuava naquela época? Por exemplo, a cooperalfa.

A cooperalfa incorporou a coopernorte que faliu.

E a Coopernorte trabalhou com o trigo mourisco naquela época?

Sim. Ela que incentivava a produção de trigo mourisco e do branco também, além de outras culturas, como soja por exemplo.

Quanto tempo funcionou a CETRIN?

Eu não sei te dizer quanto tempo exato a CETRIN funcionou, mas creio que no início dos anos 90, provavelmente 91 ou 92 ela foi extinta. Ela foi criada a muito tempo. E a partir de sua extinção o órgão responsável pela compra do trigo foi o Banco do Brasil, acho que por um período de um ano.

Existiam técnicas diferenciadas na produção de um tipo de semente para a outra?

A pesquisa era realizada no sentido de recomendar tal variedade para a região. Não sei o órgão que realizava a pesquisa, mas era neste sentido, de recomendação de sementes para a região. Inclusive hoje não tem esta tecnologia. As pessoas plantam, mas não sabem se a semente vai se adaptar ou não vai.

Era comercializado também internamente ou só para exportação?

O trigo ia para outros Estados brasileiros também.

E aqui se fabricava farinha?

Faziam. Mas naquela época abasteciam mesmo as grandes empresas moedoras. Estas coloniais aqui eram proibidas. Daí quando foi em 1988, se não me engano, elas voltaram a funcionar, foi liberado o funcionamento e elas podiam moer. Inclusive ficou somente um moinho em funcionamento, o do Landoswski, no Paraguaçu.

E eles atendiam mais a região?

Sim, atendiam mais os colonos. E atualmente eles não plantam trigo como antes. Os colonos naquela época plantavam para consumo próprio. Mas atualmente não plantam mais. Agora é tudo comprado.

Até quando aproximadamente?

Foi até meado da década de 90, aproximadamente. Mas nos anos 70 e 80 era o forte.

E a paralização, foi em função da comercialização?

Sim, mais em função da comercialização.

Então para abastecer o mercado teve que ter produção em outros lugares?

É, vem bastante trigo do Paraná.

E naquela época também?

Existia grande custeio. Hoje nem sei se tem. Às vezes tem um custeio particular. Mas não sei se tem do Governo Federal. Tem o PRONAF que eu sabia.

Não sei como o senhor enxerga isto, mas o senhor acredita que o trigo poderia ser um elemento para impulsionar o turismo rural na região? E o senhor acha que alavancaria a produção ao mesmo tempo?

Eu acho que sim, mas não sei se hoje viabiliza o incentivo do trigo na região, devido o preço, devido ao custo da produção. E as variedades plantadas aqui não estão se

adaptando, estas variedades encontradas nas cooperativas. Não alcançam a produtividade como antes, que eram as variedades que se adaptavam na região.

Mas estas variedades se perderam? O que aconteceu?

Como parou o cultivo, elas se perderam.

E hoje não se conseguiu uma que se adaptasse?

As cooperativas até buscam a semente, mas elas não dão certeza.

E os resultados também não são os que se alcançavam?

Não são os que se alcançavam antigamente. Com os preços de hoje tem que ter uma variedade que alcancem produtividade e que se adaptem as condições climáticas da nossa região.

E qual seria a produtividade ideal?

Hoje para valer a pena falasse em torno de preço médio de 26 reais a saca. Então, teria que conseguir 50 sacas por hectare. O que daria em torno de 1300 reais por hectare.

E o que se alcança hoje?

Eu mesmo parei de plantar o trigo porque alcançava 35/45 sacas por hectare. Isso inviabilizou. E muitos agricultores também pararam de plantar por causa disso. E daí nós consultávamos os técnicos que não eram da cooperativa, porque geralmente a cooperativa não ensina a pescar elas querem vender o peixe diretamente, então a gente procurava técnicos de fora, e eles diziam assim, não adianta vocês plantarem se não uma variedade especifica para sua região. Teria que ter um incentivo a nível nacional para que tenha recurso para auxiliar esses pequenos agricultores. Até para diversificar a produção, porque hoje está bastante voltado para estas culturas que são mais rentáveis, como o fumo, por exemplo, o pequeno produtor hoje está voltado para o plantio de fumo. Hoje eu posso afirmar que dos pequenos produtores, 95% não plantam trigo e aonde antes 100% plantavam.

E plantam praticamente só fumo?

Não, eles até plantam outras culturas como milho, feijão para consumo próprio. Alguns plantam soja. Mas o forte mesmo é o fumo.

Mas a culinária que descende da colonização polonesa e ucraniana continua a base de trigo? E ela ainda é forte na região?

Continua a base de trigo sim. O trigo, principalmente a tatarca continua sendo utilizado na culinária local, mas vem de outros municípios e outros estados. Apesar de ocorrer muitas mudanças na culinária, porque antes era tudo produzido no interior, era cultivado o trigo e utilizado para transformar em massa, pão, etc. Hoje é tudo comprado no

mercado. E assim como a farinha tem agricultores que até feijão e arroz compram. Eu diria que 95% não produzem arroz.

O senhor é descendente de polonês?

Sim.

E o senhor nunca plantou a tatarca?

Plantamos. Mas foi no tempo dos meus pais. Para consumo próprio. Humano e dos animais.

Quanto tempo está funcionando o sindicato?

Foi fundado em 1972.

E qual foi o motivo da criação?

Ela é uma organização que visa conseguir melhores preços na área da agricultura. E mais uma infinidade de coisas que nós trabalhamos para atender os associados.

Quantos associados são?

Não tem um número exato, mas deve estar em torno de dois mil. Tem até mais, só que tem alguns com anualidades atrasadas, então a gente aguarda até que um dia eles precisem de alguma coisa e a gente cobra deles e continua atendendo.

Vocês fornecem assistência técnica também?

Não. Nós trabalhos com comercialização. Principalmente na área do fumo.

E vocês possuem alguma parceria com outros órgãos?

Temos convênios com os médicos. E estamos buscando uma parceria com alguns técnicos.

O senhor enxerga alguma relação da produção do trigo com a cultura local de Itaiópolis?

Os agricultores aqui vão optando por aquilo que está dando renda. Então a cultura do trigo ficou para trás por causa do rendimento. O produtor não estava conseguindo rendimento então foram partindo para outras culturas, como fumo, soja e milho. O feijão também está se perdendo, porque possui altos e baixos. O arroz a mesma coisa, foi perdendo espaço devido o preço. Então aqui agora praticamente os agricultores estão trabalhando com a cultura que dá lucro e abandonando o que não dá lucro, e compram aquilo que não plantam.

E foi assim nos anos anteriores?

Isso. Só que nos anos 70 e 80 era plantado tudo para sobrevivência. Hoje não, trabalham com a cultura que dá lucro e o resto deixa de lado e compra.

O senhor se considera um pequeno, médio ou grande produtor?

Médio. Tenho 110 hectares. Nos anos 80 eu tinha em torno de 25/30 hectares.

Onde fica?

Em São João. É a primeira localidade colonizada no período de assentamento dos poloneses. Os poloneses foram assentados no Paraguaçu e a primeira colônia que foi aberta foi o São João.

E o senhor herdou terra dos seus pais?

Herdei mais ou menos uns 12 alqueires.

E hoje o senhor planta o que?

Meu forte é soja. Planto soja e milho, mas mais soja. Hoje a gente vende a 51/54 a soja.

E qual a produtividade?

Na média em torno de 55 por hectares. Tem área que nós atingimos 70. Mas na média é 55.

E o senhor utiliza maquinário?

Sim. Tanto para plantar quanto para colher.

E planta outras culturas para consumo?

Não. Vou ao mercado comprar. Nem feijão. A única coisa que estamos trabalhando mais forte é com o gado. No lugar do trigo é o gado. Compramos boi magro e engordamos. Em 1985 era assim, plantávamos soja e depois trigo. Ou trigo e milho. Agora é soja e gado. É a maneira que nós achamos para ganhar dinheiro.

E milho o senhor ainda planta?

Plantamos, mas pouco. Prefiro plantar a soja e depois compramos milho. Nós não usamos muito, é só para complementar a alimentação do gado.

Com quantas cabeças de gado o senhor trabalha?

No ano passado nós trabalhamos com 160. Neste ano nós queremos chegar aos 200. Mas resumindo, hoje é bem diferente. Eu trabalhava nos anos 60 e 70 trabalhando com meu pai na carroça. Hoje a maioria partiu para tecnologia. Não procuram manter a produção branco. Mudou muito.

E a tatarca o senhor não plantou mais?

Não. E naquela época que era desde 78 a 85, que era uma cultura de grande escala. Mas não sei para onde isso ia. Precisava ver com os dirigentes da Coopernorte porque eles que comercializavam. Mas acho que era para fabricar alguma ração.

Mestrando: Ronaldo Guimarães Vicente Filho

Área de Formação: Geografia

Unidade do IPHAN/UF: Superintendência de Santa Catarina

Orientador: Marcelo Antonio Sotratti

Coorientadora/Supervisora: Sonia Elisete Rampazzo

AS INTER-RELAÇÕES ENTRE O CULTIVO DO TRIGO MOURISCO E AS MANIFESTAÇÕES CULTURAIS EM ITAIÓPOLIS/SC

TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

Celestino Waldomiro Juraszek - Inventor do descascador do trigo mourisco - Pai do Baltazar

Primeiro descascador

O senhor plantava?

Não. Às vezes eu plantava, mas pouco. Isso aqui quando foi começado, só que isso aqui o pessoal deixou, para plantar fumo. Preferem pagar 5 reais o quilo, que é de exagero o preço do que plantar. Mas isso aqui, quando nós começamos, porque isso levou anos para ser montado, para se desenvolver. Essa semente é muito sensível, se apertar fica moída. Então se precisou inventar algo para se separar os grãos, os maiores e os menores, daí vai descascando.

Nada disso foi copiado. Não tinha nem de quem copiar. Agora que nós fizemos um mais moderno. Aqui a gente foi inventando do jeito que de

Essa semente ela é de quina, se numa peneira conforme o resto das peneiras, ela entocha e não deixa classificar, ela para ali em cima e não deixa passar outra. Então é feito tudo quadrado, os eixos quadrados.

Para dar aquela tripidação?

Não, não é para dar tripidação. Ela bate e essa que está entupido salta e vem a outra. Isso levou alguns anos para descobrir. E daí são as 3 partes destas peneiras.

Aqui descasca e vai ter que passar mais do que uma vez. Porque a semente disso é sensível, não é porque um esbarrar no outro e coisa. É sensível, tem que ser uma regulagem tão certa que só quebra a casca e a semente fica inteira, senão vira em farinha. Por isso sai inteira. Por isso era afamado, agora a fama já se foi, mas no começo se vocês vissem, quantos tapinhas eu levei nas costas, quantos parabéns. Agora é que nem um deputado, coisa já tá velho, ninguém liga mais. Os carros novos hoje ninguém liga mais.

Então no começo, era uma barbaridade. Quanta gente teve aqui, teve de Florianópolis, daqui, dali, a gente nem se lembra de onde. Mas afinal levou algum tempo para se desenvolver. Acho que lutei uns 20 anos em cima disso. Mas não todo dia e toda a hora. Você desenvolvia um pedaço, aquilo não dava certo, a gente desmanchava ia dormir e ficava pensando.No outro dia a gente pegava, não dava a gente largava mão de novo. Ficava parado. Uma vez ficou parado uns dois anos ai, eu não encostei o dedo. Mas daí outros falaram "continue, talvez dá" , pois daí foi, foi foi. Mas tudo era diferente, a gente foi aperfeiçoando. Agora já é o do Baltazar e do outro já é aprefeiçoado, já é mais no montinho, não tem essa barbaridade de correia como tem aqui. Lá já foi mais moderna. Melhor do que está lá, não tem recurso. Então é isso ai, eu resumi por cima.

Sônia - E está estimulando o pessoal voltar a utilizar, não é?

Isso aqui quando nós começamos, que se desenvolveu e saia inteirinho, vivia em propriedade de rancho que nós descascávamos na empreitada dos colonos. Foi, foi, que agora tem que se pagar 5 reais o quilo que é de exagero isso em cima do trigo sarraceno. A coopernorte plantou bastante para exportação. Só que não era de comer, era para fazer plástico, os japoneses faziam plástico com a casca e tudo. Mas de certo, não funcionou muito bem porque ele parou.

Aqui no Brasil deram o nome de trigo mourisco, mas o nome específico é sarraceno.

E em que época que foi exportado?

Isso eu não me lembro, mas acho que vai fazer uns 30 anos ou mais, que a cooperativa vendia para eles. Agora é usado bastante para ração, porque é muito bom para ração de criação. Para as galinhas colocarem ovos é uma beleza. Para tratar porco, para tratar cavalo, tudo. Não precisa descascar, vai com semente e tudo. Peixe. Como que peixe come isso. Mas o pessoal é fumo, largaram mão. Agora é só fumo.

Acabei de pagar 5 reais o quilo, e vocês sabem que tem mercado que vende a 12 reais o quilo. É loucura. É preço de carne de filé. Não vale. Tem gente que gosta. Eu já não. A minha mulher gosta.

Mesmo sem gostar muito o senhor desenvolveu tudo isso aqui?

Sim, porque o pessoal que pediu, daí a gente levou alguns tapinhas nas costas e alguns parabéns. Não é um nem dois que vieram aqui. De fato isso serviu para mim pouco, mas para o pessoal serviu bastante. Eles descascavam na jorna, descascavam na mão, quebrava metade, e metade ficava na casca, por que não tinha recurso. Porque vocês não notam, mas ela tem uma semente maior, outra menor, outra menor. Você vai descascar o graúdo, regular, porque agora tem regulância, fica tudo miúdo para você prensar no dedo. Você vai querer descascar aquela mas moi o graúdo, porque como falei a semente é sensível. Então tudo isso demorou para se desenvolver e tem que estar lá para classificar, mas ela é de quina, cai lá dentro e por isso todos estes eixos são quadrados, que não é para dar o movimento, porque tem o movimento assim, mas para ela bater na peneira, esse grão que está entalada salta e deixa a outra passar. Isso aqui é mais difícil de desenvolver. Foi o principal. Porque senão iria passar tudo por cima.

Então antes do senhor inventar esta máquina todos comiam somente moído?

Moído. Comiam moído. Um ou outro grão ficava inteiro, mas a maior parte era farinha. Daí ele virava um mingau.

Nelson - Eu escutava que estas importadoras usavam também para fazer cola.

Os japoneses faziam cola. Mas dizem que os japoneses inventaram um tipo de plástico, capa de televisor, de rádio, mas de certo não aprovou como o plástico mesmo.

Nelson - O senhor lidava com trigo branco aqui também?

Sim. Aqui nós moíamos trigo, centeio, milho.

Mestrando: Ronaldo Guimarães Vicente Filho

Área de Formação: Geografia

Unidade do IPHAN/UF: Superintendência de Santa Catarina

Orientador: Marcelo Antonio Sotratti

Coorientadora/Supervisora: Sonia Elisete Rampazzo

AS INTER-RELAÇÕES ENTRE O CULTIVO DO TRIGO MOURISCO E AS MANIFESTAÇÕES CULTURAIS EM ITAIÓPOLIS/SC

TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

REPRESENTANTE GERENCIAL DA COOPERALFA

Nós com o trigo temos uma definição mais, como nós trabalhamos com farinha, hoje nós somos fornecedores de farinha para bauduco, para nestlé, para arcor, pra craker. Então o trigo hoje ele não é um plantio normal "ah, vou plantar e todo mundo vai comprar". Então hoje o trigo é muito mais pela quantidade de farinha que vai vender e tem que ter uma qualidade na farinha. Porque assim, eles têm um padrão para empacotar a bolacha, o pacote tem que ir 10 bolachas dentro, então tem que ter um trigo que tenha uma curva que essas 10 bolachas caibam dentro do pacotinho, nem que fique 9 e nem que tenha 11, tem que ter 10 bolachas dentro. Então ela tem que ter uma curva, essa é mais a parte técnica que fala, que ela seja bem voltiada, ela não pode ser reta, para ter essa qualidade. Então o pessoal hoje fala, vou plantar trigo, qualquer variedade tem, mas que não se adapta. Só essas cultivares que tem uma qualidade melhor em farinha.

E vocês fornecem essas variedades?

Nós indicamos as variedades para os agricultores plantarem e em contrapartida garantimos a compra. Até estava lendo no site agora, saiu uma normativa no site da cooperalfa para o preço mínimo de trigo. Então o trigo pão, o trigo padaria saiu a 30 reais e um trigo normal saiu a 23. Então dá uma diferença de 7 reais por saca de 60 quilos de trigo. Para o produtor é interessante este valor. Então por isso nós estamos tentando profissionalizar o trigo. Soja, milho, etc, qualquer empresa compra, dá-se um

destino, mas o trigo não, o trigo é farinha. Industrialização. E hoje, esta industrialização está na mão de algumas empresas. Então tem que se ter um comprador lá na frente. Então temos que ter uma farinha de qualidade para que se chegue lá na frente.

E existem várias variedades?

Várias. Na verdade são os confeitarias que é para bolacha, bolo, essa parte, e o padaria que é a parte de pão. E cada tipo de trigo desse nós temos 4 variedades que servem para confeitaria e 3 variedades que servem para padaria. Então nós damos uma quantidade de 7 variedades para eles plantarem. Daí o que acontece, o agricultor planta, nós acompanhamos a lavoura, ele entrega e nós separamos esse trigo. O que for padaria vai para um lado, o que for confeitaria vai para o outro.

Vocês dão apoio técnico?

Damos apoio técnico. O Clerton é um técnico e temos o Flávio, que é engenheiro agrônomo que também da apoio técnico para os produtores, quanto a plantio, limpeza, aplicação de fungicida e inseticida. Alguns destes até recomendamos não utilizar, pois deixam resíduos e se encontrarem a farinha volta.

O valor das variedades são muito diferentes?

Clerton: É menor do que a concorrência vende.

Edson: O valor da semente confeitaria e padaria? É praticamente o mesmo.

Sonia: O que estou querendo dizer é que se hipoteticamente eu fosse um produtor e busco por um valor menor...

Edson: daria 1 ou 2 reais a diferença.

Clerton: Por quilo a diferença daria uns 10 centavos. Quando chega a 10 centavos. Então a nossa não da muita diferença no preço, só que a nossa tem a diferença que damos a garantia de mercado. O produtor que compra a semente nossa, nós compramos a produção de volta. O produtor que não compra, não tem a garantia.

Edson: Porque nós não sabemos a procedência.

Sônia: Então vocês possuem um acordo bem fechado?

Isso.

E aqui não tem como se analisar?

Eu até posso analisar, mas a maioria das vezes, o que as empresas vendem? São trigos que não são indicados por nós. O pessoal aqui está bem consciente a respeito disso e que hoje tem que ter uma qualidade de farinha. Então os trigos que são plantados, alguns são até mais produtivos, só que não tem uma qualidade de farinha. Então não adianta, porque assim, por exemplo, o pão fica preto, então é uma briga com a dona de

casa porque o pão está preto, daí ela vai briga com nós né. Então vamos dizer assim, o trigo é produtivo, mas dá uma farinha preta, então não temos como trabalhar.

E essas variedades são específicas aqui para a região de Itaiópolis?

Clerton: Sim. Tem zoneamento sim. E são competitivas.

Edson: E todo o ano a gente faz, como no ano passado nós pegamos 17 variedades de trigo, plantamos na lavoura do produtor, para, tipo assim, para ele ver qual que se adaptava na região. Então, destas 17 nós aproveitamos 2.

Clerton: Os que estão menos produtivo vão saindo. Com o tempo nós vamos adaptando e melhorando.

Edson: Porque o que nós queremos, nós queremos que o produtor tenha margem, porque assim, a empresa fala é um trigo de qualidade. É de qualidade, mas se o produtor não tiver uma produtividade e uma renda no final ele não vai plantar. Então, entre aspas, os dois lados tem que ganhar, tanto o produtor com uma produtividade e qualidade, quanto nós com uma qualidade do trigo.

E vocês trabalham com os produtores grandes, pequenos, médios?

Clerton: Todos os produtores.

Edson: Aqui na região de Itaiópolis é uma região que possui mais médios produtores, não são produtores tão grandes. Mas nós trabalhamos com produtores pequenos, médios e grandes.

Não importa a quantidade que se vai produzir então, digamos...

Edson: Não. Vai de 4/5 hectares, que tem produtores que plantam, até 200, 300.

Clerton: 1000. Se o cara quer plantar 1000, nós recebemos a produção também.

Edson: É um acerto que a gente tem na hora da venda.

E o trigo mourisco vocês não trabalham?

Não.

Já acompanharam? Já ouviu falar?

Já ouvimos falar sim, mas nós não trabalhamos por esse sentido, talvez seja um trigo que não foi estudado, alguma coisa assim, que nós não chegamos a trabalhar.

Sonia: É um trigo selvagem, né. Uma coisa mais rustica né.

Clerton: Hoje está tendo cruzamento deste trigo. Mas no final do cruzamento tem que se adaptar ao que nós queremos, tem que dar aquela farinha, tem que dar aquela bolacha daquele tamanho, tem que ser o padrão nosso. Não adianta pegar o trigo e ele dar uma bolachona e depois dar uma bolachinha, tem que ser o padrão nosso.

A Cooperalfa vem da Coopernorte?

Na verdade assim, a Cooperalfa ele tem sede em Chapecó, e temos 80 e poucas lojas. A Região Oeste de Santa Catarina praticamente toda, tem no Paraná 3 lojas e a Região do Planalto Norte e Braço do Norte são filiais. Nós viemos para cá em 2003, porque a Coopercanoinhas, que era uma outra cooperativa acabou indo a falência. Então houve um acerto entre os produtores que solicitavam uma cooperativa e nós viemos para cá para incorporar essa cooperativa. Renegociamos as dívidas dessa empresa que eram exorbitantes no capital mínimo e agora esse ano vai ter a incorporação, termina de existir a Coopercanoinhas e só irá existir a Cooperalfa. Nós levamos 9 anos renegociando as dívidas e tentando acertar. Aqui nesta região, em Mafra, Itaiópolis, Papanduva tem a Coopernorte que é também outra cooperativa que teve problemas financeiros e veio a Cooperio para administrar, e também teve problemas financeiros, e agora a cooperge está tentando tocar isso ai, mas não sei até quando vai.

Em termos técnicos, quanto está hoje uma boa produtividade por hectare? Depende da variedade?

Clerton: É de 50 sacas pra cima.

Edson: Mas já tem produtores de quase 100 sacas. Teve um produtor de Papanduva que chegou a 78 sacas. Então assim, hoje nós falamos em atingir um teto produtivo. Qual o teto produtivo de algumas culturas, um teto bem acima do que a gente está produzindo. Então com a votação da nova lei ambiental o que vai ter que acontecer, nós vamos produzir mais em área que já tem. Então nós vamos sair ai, que nós falávamos em 30, 40 sacas de soja, 30, 25 sacas de trigo por hectare, hoje já tem algumas fazendas trabalhando com 100 sacas de soja e de trigo por hectare. O potencial elas tem.

E quando vocês falam que precisam de investimento, que tipo de investimento?

Clerton: Adubação, correção de solo. Se pegar um solo que não está tão preparado não vai chegar a 100 sacas. Dependendo do investimento do agricultor corrigindo o solo, investindo em adubação, cuida do manejo das doenças, pode chegar.

Edson: Tem potencial para isso.

Quantos associados vocês têm?

250. Aqui no município. No total atendem 15000 famílias.

E vocês não podem atender a outros municípios ou podem?

Clerton: Até podem, por exemplo, em Mafra se atendem também em Rio Negrinho. Mas nós aqui temos Papanduva de um lado e Mafra de outro.

Edson: Alguma coisa nós atendemos, por exemplo, alguns produtores de Santa Terezinha. Mas o foco é aqui em Itaiópolis mesmo. Até porque nós temos 250

produtores, mas temos muito mais clientes que não são associados, mas que negociam. Então nosso quadro de funcionários não conseguem atingir todos eles. Porque assim, nós não vamos somente vender para o cara, nós vamos prestar uma assistência para eles. Quando nós chegamos aqui o trigo não era plantado no Planalto Norte. Há 8, 9 anos atrás não era plantado. E nós começamos a divulgar este trabalho e o pessoal começou a plantar, e hoje é uma cultura que ajuda o produtor.

Então quer dizer que há oito ou nove anos atrás não era plantado trigo aqui?

Clerton: poucos.

Edson: Bem pouco mesmo. Só para consumo próprio.

E eles plantavam o que antes?

Edson: Cevada. Culturas assim mais rústicas.

Clerton: Triticarle, centeio, milho, tatarca. Até porque não tinha acompanhamento nenhum, então eles plantavam o que dava mais fácil.

Vocês estão aqui no município de Itaiópolis a nove anos, isso?

Isso, nove anos.

E esses produtores deixaram de plantar esse tipo de cultura rústica para plantar o que? E porque?

Clerton: Geralmente o rústico exige menos do produtor mas também retorna menos.

Edson: Como vocês são de Florianópolis talvez não tenha muita noção. Então assim, o que acontece, hoje nós precisamos produzir, o produtor hoje é uma indústria. O produtor cada vez vai buscar mais produtividade. E ai o que que acontece, aquelas culturas que eram plantadas, assim, vamos dizer, trigo talvez, feijão, aquele feijão original, milho, hoje não, hoje o produtor quer saber de resultado, o produtor tem que produzir para ter resultado. Aquela agricultura de sustentação que tinha antigamente deu lugar a uma agricultura moderna. A tecnologia que é utilizada na cidade para um monte de coisa o produtor tem na mão. O produtor hoje, o pessoal pergunta, "a e o comercio, como está o mercado?", eu estou menos informado do que o produtor que está em casa, porque ele tem internet, hoje a informação chega tão rápida para ele. E ai é o que a gente fala, a população mundial vai crescendo ano a ano, a produção também vai crescendo ano a ano, mas aonde está a produção, hoje o Brasil é visto como o salvador da pátria, porque o único que tem para aumentar a área, ou para melhor a produtividade é o Brasil, outros países não tem esse crescimento. Então, a população mundial continua crescendo. A gente sempre brinca dizendo "depois que ensinaram o chinês que comer

aves e suínos é bom, agora eu quero os ver voltarem a comerem outras coisas." Então a produção cada vez é maior, e o consumo cada vez é maior.

Na visão de vocês qual a relação do cultivo do trigo com a cultura da população de Itaiópolis? Com os bens culturais que aqui se estabeleceram?

Edson: Eu acredito que mudou bastante. A cultura da população aqui a uns trinta anos atrás era uma cultura mais extrativista. O pessoal tirava madeira, tirava erva-mate e gado extensivo. E essa cultura começou a mudar, principalmente com a vinda dos imigrantes, principalmente gaúchos, começaram a plantar arroz, e ai o pessoal começou a notar, "esse cara está indo bem plantando lavoura". E ai, começaram a mudar esta cultura, eu noto assim, eu sou uma pessoa que veio lá do oeste, então era um pouco diferente, a cultura do pessoal daqui era de extrativismo e mudou agora para uma cultura de plantio comercial. Essa cultura vem evoluindo, até por esta questão, que quando era antigamente o extrativismo está envolvido nesta cultura para subsistência, mas o pessoal notou que algumas pessoas estavam fazendo uma cultura comercial e estavam crescendo, e ae começa a pensar "o meu vizinho está crescendo porque? Ele está plantando e colhendo, e eu só estou retirando e não estou conseguindo me manter". E hoje é cada vez maior essa cultura comercial, para produzir mais. Na verdade é o que o mercado está pedindo. O mercado pede para você ser competitivo. Então é seleção natural. Pela seleção natural as pessoas precisam ser competitivas e produtivas, tanto no mercado de trabalho, quanto no mercado agrícola, que a gente fala. Então eu acho que a mudança foi até por uma necessidade que o pessoal foi mudando. Aquela cultura de extrativismo que existia antigamente começou a não dar mais frutos para o pessoal, e eles começaram a buscar outra cultura, uma cultura do plantio e de comercialização.

O fazer e o saber se perderam então?

Clerton: Hoje as pessoas compram as coisas prontas. Compram a farinha pronta.

Edson: O plantador de fumo, ele compra alface, cebola no mercado. Ele vendo o fumo para comprar, que era uma cultura que ele poderia plantar. Então, é a mesma coisa do trigo, "planto comercialmente e compro a farinha pronta"

Clerton: É mais comodidade. E até porque não tem lugar, tipo, hoje nós temos aqui 30 produtores que produzem trigo para nós, tem moinho no alto Paraguaçu, mas ele não vai pegar um saquinho de trigo e moer separado. Ele pode ir lá e trocar, mas não vai ser a farinha que ele produziu.

Edson: Aqueles moinhos artesanais que existiam, porque cada um tinha, acabaram. Hoje se o mundo mudou um pouquinho a coisa, se o pessoal perdeu essa essência que

tinha mais em manufatura, produzia o que consumia, não produziam para vender. Hoje o pessoal pensa em produzir para vender.

Clerton: E aqui a gente percebe que foi um dos últimos lugares que demorou para mudar. Outros lugares estão mais desenvolvidos do que aqui. Pela cultura do polonês é um povo mais fechado.

Edson: Principalmente quem vem de fora, a gente nota assim, a dificuldade. A cultura polonesa. A cultura italiana ela é uma cultura mais capitalista do que a polonesa. E polonês ainda tinha outra questão, eles viviam no extrativismo. Grandes área de terra. Grandes coronéis. Eu vivia em Major Vieira, uma cidade menor que Itaiópolis, então o que aconteceu, os melhores terrenos da cidade estavam lá, parados, porque "isso aqui é meu, eu não vendo para ninguém, eu não quero que ninguém venha mexer no que é meu". Coronéis. O pessoal falava os coronéis do município, "eu tenho essa área, eu dou pro meu filho e tal", mas é da família. Então, tinha essa cultura, que acabou atrasando um pouquinho o processo, mas veio.

Clerton: Se pegarmos o Município de Itaiópolis é muito grande, em termos de área é muito grande, mas a produtividade aqui não é tão grande. Porque se pegarmos 70% do município é mato ainda, muito mato. Em 2010 saiu no jornal nacional que Itaiópolis foi o município que mais desmatou, mas não é que desmatou grandes áreas, mas que eles tiraram só mato. Então o povo demorou para acordar, se aqui fosse uma colonização de repente italiana ou alemã, isso aqui já tinha produzido muito mais.

Mestrando: Ronaldo Guimarães Vicente Filho

Área de Formação: Geografia

Unidade do IPHAN/UF: Superintendência de Santa Catarina

Orientador: Marcelo Antonio Sotratti

Coorientadora/Supervisora: Sonia Elisete Rampazzo

AS INTER-RELAÇÕES ENTRE O CULTIVO DO TRIGO MOURISCO E AS MANIFESTAÇÕES CULTURAIS EM ITAIÓPOLIS/SC

TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

DAVI BOSI – AGRICULTOR LOCAL QUE CULTIVA O TRIGO MOURISCO

Qual é a função desta estrutura que o senhor construiu?

Na verdade está estrutura além de servir para beneficiamento, também funciona como secador. Mas eu trabalho em uma escala pequena. Ontem esteve aqui um senhor de Mafra, que estava procurando informações a respeito da semente, querendo saber se ela é boa pra que, se ele engorda, se não engorda, e estudá-la, se é boa pra saúde. E é uma coisa engraçada, porque os agricultores que utilizam esta semente, não fazem um tratamento na roça, e ele cresce muito bem. Não precisa utilizar agrotóxico.

E o senhor planta e também recebe de outros produtores?

Eu trabalho com isso a 12 anos. Eu tentei até formar um grupo, mas foi muito difícil, porque as pessoas começavam a misturar, e não deu certo.

Qual é a época de plantio?

Nesta época já dá pra começar a plantar. Já tem alguma coisa lá no fundo. Mas ela é praga. Até por isso é difícil de trabalhar com esta semente. Porque as pessoas plantam, mas depois ficam com dificuldade de acabar com ela. É uma coisa incrível.

Onde é utilizado o trigo sarraceno?

Ela pode ser utilizada como plantação de cobertura, é muito bom para os apicultores. Ele serve para produção de mel escuro. As flores são muito bonitas e embranquecem

todo o campo. Eu vou plantar mais agora, porque eu planto melancia também, então vou plantar junto com a melancia para aproveitar os resíduos. Em janeiro eu começo a retirar a melancia e já começa a plantar a tatarca.

E o que o senhor pode nos dizer sobre o trabalho com o trigo mourisco?

Eu trabalho a 12 anos com essa semente, e tenho um grupo que trabalha junto comigo. Gostaria muito que vocês dessem uma olhada no engenho, que é algo artesanal, mas requer um pouco de tempo, pois está localizado em Santa Teresinha. E depois do plantio a terra fica muito boa.

E como será o processo de plantio agora?

Agora eu vou preparar a terra, porque se deixar muito tempo ela vai dar problema aqui. E pode ver que mesmo com frio, chuva demais, estiagem, olha como ela está bonita. Está viva. Outro tipo de cultura não aguentaria. A tatarca é muito resistente. Não precisa de insumo nenhum. Essa é a maior qualidade dela, pois é uma planta que se pode produzir organicamente.

Além do plantio diferenciado, o senhor conhece outros benefícios que este tipo de semente pode oferecer?

Este tipo de semente necessitaria ser melhor estudada, mas tem muita gente que não pode comer arroz ou massas e esse tipo de prato pode ser substituído pelo trigo mourisco. A gente conhece pouco também, porque os nossos pais que conheciam mais a respeito disso já se foram. Aqui aparecem algumas pessoas e me falam "olha, estou te procurando porque o médico me receitou o trigo mourisco".

Como ocorre a comercialização do trigo mourisco?

Está começando a aumentar. Há alguns anos atrás eu vendi sob encomenda, ou seja, as pessoas vinham aqui e pediam, "eu quero um quilo", outro "eu quero quatro quilos", e assim eu vendia. Era em um pacote mais simples. Hoje já estou vendendo com um pacote mais bonito, e com uma medida uniforme.

Mas o senhor vende para quem? É somente para a população de Itaiópolis?

Eu já vendi para Prosentópolis, Curitiba. Mas assim, eles fazem a encomenda lá e vem pegar, geralmente uma quantidade maior, 30 quilos, 40 quilos, 50 quilos. Às vezes eles querem fazer uma festa, daí eles fazem uma encomenda grande. Porque o consumo é bem regional, ele é bastante consumido na parte onde têm ucranianos e poloneses. E as vezes eles produzem mas não sabem descascar.

Então em período de festas típicas o senhor vende mais?

É que é o seguinte, o pessoal de mais idade é que compra. A juventude praticamente não conhece. Eles compram o ano todo. E na verdade o produto é até caro, porque você vai ao mercado e ele está 6 ou 7 reais o quilo. Eu vendo a 4 reais o quilo, mas isso não chega a 1 real de lucro, porque na hora que você levar um saco de 50 quilos para limpar, eu vou tirar dele 25 limpo. Por isso que daí você vai fazer um grupo e diz "olha eu vou te pagar 1,50, mas eu não posso pagar a tatarca limpa", porque se eu for pagar 1,50 na hora que eu for descascar ela já custa 3 reais. Daí você põe o pacote e ela já custa 4 reais o quilo. E daí os outros que não fazem nada ganham mais lá pra frente. Daí essa é a dificuldade de se criar um grupo, por que eles querem sempre ganhar bastante.

E qual é a dificuldade do processo de descascar?

Ela não é igual a maioria dos cereais, como arroz por exemplo. Para que ele saia inteiro requer sabedoria.

E como é a colheita?

Nós agora graças a deus temos nossa máquina colheitadeira. Porque antes era manual. Mas mesmo assim é necessário um trabalho manual, então eu vou lá arranco, porque daí a máquina já colhe limpo também.

A casca tem algum aproveitamento?

O pai do Baltazar jogava no tanque e os peixes cresciam como louco. Mas a casca é um adubo, com certeza. Mas a tatarca serve como ração para os animais. Hoje em dia é difícil, porque o pessoal só sabe plantar fumo.

Aqui na sua propriedade o senhor descasca?

Não. Aqui não. Eu levo em Santa Teresinha. Porque lá eles patentearam o equipamento. Eles que inventaram o equipamento.

O senhor utiliza em sua alimentação?

Sim. Utilizamos como o arroz. Mas pode comer com leite também e é um ingrediente que serve para fazer o aluske. Minha mulher deve saber fazer no mínimo uns 5 pratos. Na época em que eu cheguei aqui nós éramos obrigado a plantar.

O restante dos moinhos, mesmo os que estão desativados, trabalhavam com o trigo mourisco?

Eles poderiam até trabalhar com descascador de arroz. Mas trabalhavam mais com o trigo branco.

Quantos agricultores trabalham com o trigo mourisco que o senhor tenha conhecimento aqui na região?

Existem alguns apicultores que trabalham aqui, mas é para produção de mel. Mas a minha intenção é trabalhar diretamente com a semente. Pode trabalhar com ela entre outras culturas, feijão, melancia, etc. Isso faz com que não utilize agrotóxico, porque não tem como produzir praga ali. Mas são poucos que trabalham com essa semente deste jeito. Em Itaiópolis acredito que só eu. Já estou vendendo em alguns mercados.

Porque é tão pouco utilizado apesar de todos estes benefícios?

Acredito que seja devido o modo de fazer é difícil.

Existe mercado?

É necessária certa divulgação. O mercado é pequeno ainda.

Antes do senhor existiam outros agricultores que trabalhavam com o trigo mourisco?

Sim. Os poloneses e ucranianos que chegaram nesta região já trouxeram de lá. A minha mãe plantava a mãe da minha mulher plantava. Todo mundo tinha aqui. Utilizava no lugar do arroz. Era muito consumido e cada propriedade tinha. Fazia-se chouriço com a tatarca também.

As receitas a senhora aprendeu através da sua mãe?

Um pouco da minha mãe, um pouco dos conhecidos. A gente vai tentando e dá certo. Uma senhora idosa me falou uma vez que fazia bolinho de tatarca, mas eu não sei fazer.

Então estes pratos estão se perdendo?

Sim, alguns estão se perdendo, porque os mais novos não estão se interessando em consumir.

E o senhor nasceu aqui e reside aqui?

Não eu sou de Santa Teresinha que é uma comunidade Ucraniana. Moro aqui a 14 anos. Mas antigamente também era Itaiópolis. Lá vocês encontraram muitas pessoas que podem falar a respeito do descascador, do modo de preparar, entre outros. Antigamente eu e meu pai pegávamos uma carroça e ia para o Paraguaçu para moer. E era muita gente que fazia o mesmo percurso, nós gostávamos bastante, eram dois dias de viagem, e as pessoas faziam trocas de mercadorias no percurso.

E o senhor vai fazer a próxima plantação no final de Janeiro?

Vai ser depois da melancia, porque eu não vou semear agora devido pegar muito no começo de janeiro. Não vale a pena porque ela pode pegar miúda. Ela não se entrega, mas não nasce direito. Mas ela nunca para de crescer. E quando o tempo está com tempestade, e relâmpago e trovão a flor queima. Como a flor é branca ela queima, mas ela logo se recupera.

E quais os seus planos futuros para com a comercialização?

Estou tentando trabalhar no sentindo de se criar uma cooperativa de produtores, e fortalecer a comercialização. Estou correndo atrás por exemplo de um rótulo para os pacotes que serão vendidos e um código de barra. Mas está tudo muito no início.

Como funciona o descascador?

O descascador funciona com a pedra, as pessoas colocavam a semente no deposito e colocavam a pedra em cima. Em seguida giravam a pedra e a casca saia. Dai retiravam a pedra e colhiam a semente sem a casca.

Dava para fazer farinha com o trigo mourisco?

No meu tempo que eu saiba não. Farinha só com o trigo branco mesmo. Antigamente era mais utilizado para substituir o arroz.

A senhora nos contou que compra a semente no mercado. Sabe quem são os fornecedores do mercado?

Os colonos que eles mesmos fazem a plantação, semeiam e possuem o moinho para moer. O Davi Bosi é um dos grandes produtores que vendem. No Craveiro possui alguns produtores também. Só que agora não é a época. A época é janeiro. Quem semeia só isso pode semear duas vezes por ano.

E onde se utiliza o trigo mourisco?

Utiliza-se muito como arroz. Mas pode fazer broa também. A broa se faz como uma mistura de batata doce. Mas para mim o trigo mourisco é utilizado também como mistura nas farinhas dos moinhos. Pode ser utilizado no aluske também. O aluske demora bastante para ser preparado, uma manhã inteira praticamente.

120 sacas estavam secando na propriedade do Davi Bosi. Metade da produção.

Esses dias veio um padre de um região ai e levou 50 Kg.

E por quanto você está vendendo?

Estou vendendo a 5 reais o quilo. Se a gente for pagar para descascar daí você paga 1,50.

E a colheita foi boa?

Foi boa. Deu muito seco, mas está ótima. Foi colhida só um tanto, mas tem uma porção boa pra colher ainda.

Quanto? Você tem ideia?

Ai deve ter mais ou menos uns 120 sacas, mas tem mais uns 200 para colher.

Quantos quilos a saca?

Em torno de 50 Kg.

A geada não prejudica a semente?

Não. Ele até seca ela.

E trovão?

Olha, acho que queima ela. Isso sempre se falava. Por isso que quando se planta bem no forte do verão ali meio que atrapalha. É bom para essa época mais fria.

Agora você vai colher a tatarca e vai plantar o que?

Agora nada. Poderia ter plantado o trigo, mas não vou plantar porque dai estraga para a próxima, porque daí não da para fazer duas no verão. Talvez com o milho não de também, mas é obrigado a fazer isso.

Mas não vai plantar e vai deixar ali a área assim?

É o milho sai mais tarde, daí para o próximo não consegue fazer duas de novo. Faz feijão, soja bem precoce.

E ai é só deixar ela vir?

Não. Agora vai ter que semear porque ela vai se acabar ali. Com duas safras ela se acaba. A próxima safra ai ela vem. Não pode deixar ela ali também porque senão ela vai atrapalhar a outra lavoura. No meio do milho ela não vai poder ficar. Vai ter que passar um dessecante.

Então você que acaba com ela?

Isso. Senão ali fica sempre ali. Ela vai vindo. Ela nasce no inverno também, só que vem a geada e mata ela.

Mestrando: Ronaldo Guimarães Vicente Filho

Área de Formação: Geografia

Unidade do IPHAN/UF: Superintendência de Santa Catarina

Orientador: Marcelo Antonio Sotratti

Coorientadora/Supervisora: Sonia Elisete Rampazzo

AS INTER-RELAÇÕES ENTRE O CULTIVO DO TRIGO MOURISCO E AS MANIFESTAÇÕES CULTURAIS EM ITAIÓPOLIS/SC

TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

REPRESENTANTES DA EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA E EXTENSÃO RURAL DE SANTA CATARINA - EPAGRI

Desde quando está em funcionamento o escritório técnico?

Nelson - Agora você me pegou.

Rogério – No mínimo 31, né Nelson.

Nelson – Bom, ela começou em 1956, a antiga "caresc", no caso.

Nelson – Boa pergunta.

Sônia – Bom, mas também não precisa ser exato.

Vocês possuem alguma parceria com outras instituições?

Rogério – A EPAGRI como agroextensão, além de fazer os serviços governamentais, os programas governamentais, então assim, por exemplo, aqui nós temos um programa de sementes e calcário, que é um programa que temos aqui, a EPAGRI é parceira da CEPOAGRO que é a Federação de Cooperativas do Estado. Então, cada um faz uma parte do processo, mas dentro parceria com todo mundo, com os sindicatos, com os conselhos, então a EPAGRI participa de vários conselhos da prefeitura, conselho do desenvolvimento rural, conselho da saúde, etc, as cooperativas são parceiras também.

Telma – Depende do evento, depende do assunto.

Sonia – Existem projetos que são específicos da EPAGRI, mas isso não significa que tenha uma interligação direta com outras instituições. E têm outros programas que são desenvolvidos em parcerias mesmo, não é?

Rogério – Alguns são em parcerias e outras até por força de convênios. Depende. Todos os órgãos possíveis.

Sônia – Então vocês participam de programas que são estimulados e liberados pelo governo do Estado de Santa Catarina? Não é um projeto que saia da EPAGRI, mas existem outros que vocês são convidados a serem parceiros ou apoiadores, etc.

Rogério – Sim.

Se vocês fossem selecionar alguns conceitos ou um conceito a respeito do trabalho de vocês, quais(al) seriam(a)? Eu sei que vocês trabalham muito com extensão, mas se vocês fossem selecionar outros. E como vocês articulariam isso, como conseguem articular esse conceito com a prática de vocês?

Rogério – Não entendi.

Vocês possuem um objetivo aqui. Vocês transformando esse objetivo em conceitos como articulam isso com a prática?

Rogério – Acho que o conceito é extensão rural mesmo, que é, presta desde serviço técnico, melhor forma de plantio até interferir na família, no rótulo, na forma de fazer, nós sabemos que é um contexto mais amplo e não só na assistência técnica. Não sei se teria um conceito, acho que seria o trabalho em conjunto, transformando em palavras, porque assim, primeiro que não se trata de um monólogo, você precisa dialogar, não se consegue impor nada com o agricultor, se precisa convencer ele que aquilo é importante para ele. Então eu acho que é um trabalho em conjunto, da nossa parte do ponto de vista técnico e operacional, e da parte do agricultor de assimilação, de empoderamento e de aceitar este trabalho.

Sonia – Na real, acho que eles trabalham com vários conceitos não é. Eles trabalham, por exemplo, com o conceito de agricultura familiar.

Rogério – Isso dai já é um prerrogativa, porque...

Sônia – Porque a extensão é uma atividade não é, a extensão rural é uma atividade e dentro desta atividade vocês trabalham, não sei se dá para dizer, com a agricultura familiar, com desenvolvimento autossustentável, enfim, acho que são vários termos e conceitos que entram na atividade de vocês, inclusive... não sei se é isso que tu quer Ronaldo?

Bom, falando um pouco da questão do trigo, depois de vocês terem nos acompanhado bastante, como vocês enxergam a relação do plantio do trigo mourisco com o mercado? Gostaria que vocês falassem um pouco do panorama que nós construímos aqui, já que a ideia inicial começou exatamente a partir de uma conversa que tivemos aqui. Gostaria que vocês colocassem um pouco da visão de vocês em relação a isso.

Nelson – Olha, assim, do ponto de vista tecnológico, da tecnologia para o plantio do trigo mourisco acho que é tranquilo, não tem segredo, como o pessoal falou "é pegar e jogar a semente na terra". Então, tecnologia eu acho que não tem erro. A questão que vocês inclusive estão trabalhando da parte cultural, tradicional das culturas, acho que isso ai realmente vai ter que ser feito uma tomada novamente disso ai para tentar incluir de novo, principalmente nas famílias descendentes de poloneses e ucranianos. Eu vi bem claro isso ontem quando nós fomos no rapaz ali, não sei quem perguntou "e o trigo mourisco, o que vocês acha?" e ele deu uma virada assim, chacoalhou a cabeça assim e não conhece, apesar de ser uma comunidade que não é muito ligada a isso ai, mas eles praticamente esqueceram daquilo. E o Seu Irineu lá puxou um monte de coisa ali, como nós fazíamos, como que era, para que servia. Então acho que esses trabalhos nas escolas ali, iniciativa deles ali, que inclusive eles querem colocar na merenda, então começa ali, só que ali muita gente não conhecia a planta também.

Rogério – Porque é complicado, porque se fala de educação cultural, mas hoje nós vivemos em um sistema capitalista. Os agricultores já estão todos endividados, quebrados, daí se fala em plantar tatarca, "como é que vamos fazer este negócio?", "para quem vou vender?" "Uma coisa tão antiga". Então, como qualquer pessoa, eles vão pensar no que é mais fácil para eles e no que dá mais lucro, porque eles não vão querer trabalhar, trabalhar, trabalhar e depois perder a produção, ou, enfim. Então assim, é complicado, resgate cultural, por isso que eu falo em empoderamento, não adianta nós irmos lá e passar um monte de informação para o cara "veja como isso é importante, lindo e maravilhoso". Ele tem que se convencer que isso é realmente importante para ele. Então assim, o resgate cultural passa muito também pelas pessoas, pelo entendimento que isso é importante para ela. Igual falou que conversou com o cara e ele nem conhecia mais é porque para ele não é importante. Então se você tem um trabalho com a tatarca e um resgate cultural e dizer para eles, tanto faz como tanto fez. Eles não entendem isso como importante.

Sonia – Vai ser importante se tiver uma cadeia produtiva.

Rogério – Com certeza.

Sonia – Na real, ele planta, para colher, para vender, para ter aquele retorno e aquilo transformar em outras necessidades, desejos, sonhos de qualquer pessoa.

Rogério – O resgate cultural vai vir por efeito indireto, porque o Davi Bosi está plantando tatarca hoje, porque ele está conseguindo vender, porque nós fizemos um rótulo, orientamos ele para conseguir mercado e hoje ele está plantando e quer expandir e está estimulado porque tem comercio, não tanto porque "olha que bonito, estou plantando tatarca que nem meu tata, que não meu bisa". É porque tem mercado.

Sônia – Quem indica é o mercado, né.

Rogério – Então o nosso trabalho e o nosso estimulo é nesse sentido também, o resgate cultural vem mesmo a reboque sabe, porque nós dizemos que primeiro trabalha o mercado e em paralelo se trabalha a questão cultural.

Então na visão de vocês não tem como desencadear uma economia a partir do resgate cultural, mas o contrário, a economia vai gerar o resgate cultural?

Rogério – Na minha visão é isso. Não sei a visão do Nelson.

Nelson – Eu acho assim, acho que tem que começar por esse pessoal mais novo, as crianças, tem que mostrar, falar mais dela, levar. Levar por exemplo, naquele senhor ali, seu Celestino. Leva ele nas escolas para ele falar meia hora lá, leva para ele dizer como foi a vida dele, sobre a cultura, onde tem essas escolas do interior nucleada. Para pelo menos as crianças saberem como foi isso ai. Eu acho que nesse sentido a escola é essencial, para dar uma retomada nisso ai.

Sonia – Mas isso não vai ter influencia lá na produção. Pode ser levado como um conhecimento, né.

Nelson – No primeiro momento não, mas daqui a pouco...puxa. Igual àquela nutricionista lá se surpreendeu, "puxa não sabia que tinha tudo isso ai, né", a composição nutricional. Então é isso ai, é um trabalho de longo prazo, mas é assim mesmo, para o pessoal colocar na cabeça que existe. Isso também é extensão.

Telma – E nós conseguimos ver bem como é o mercado. Porque elas estavam tudo reclamando que não tem no mercado, e nós estamos querendo comprar, mas não tem, não tem. E elas criticavam o sistema e todo mundo porque não tem no mercado para vender, mas porque eles vão plantar se não tem ninguém para comprar. Então se elas querem comprar, elas poderiam chegar e falar "olha nós queremos comprar, vamos querer tanto". Tem que se fazer esse vinculo. Justamente se tratando de uma coisa cara, vamos dizer assim, não é em qualquer esquina que eu vou achar para comprar. E claro

que vou ter dificuldade. Então o agricultor não pode plantar milhões e esperar que alguém compre, até porque depois de descascado, seis meses depois teoricamente o prazo de validade estaria acabado. Então ele não vai deixar uma produção enorme, e ai de repente a cooperdoti não compra dele, como né, se colocou ali. Então o agricultor ainda está nas mãos de outras pessoas. Não sei, acho que tem que rever um pouco essa parte também. Precisa ter mercado para ele produzir, é uma roda viva né, "eu não vou produzir se não tem para quem vender".

Nelson – Essa questão de mercado também, se a coisa criar corpo, vai ter alguém, como o Davi Bosi, vai ganhar dinheiro, mas são alguns nichos ai, alguns agricultores que vão se organizar, como o Davi está tentando...

Sônia – Porque o que a gente percebeu é que o próprio mercado foi quem tirou o trigo mourisco de circulação, né, pela fala do seu Irineu, porque ele tinha aquela vontade de produzir mais, tanto que no terceiro ano que ele tinha uma grande produção...

Nelson – E foi aumentando, né, gradativamente, no terceiro é que deu baixa.

Sonia – E por sua vez é o mercado é que vai ser fundamental para trazer de volta.

Telma – E é um mercado que assim, na verdade é o produtor que domina tudo, ele tem a semente, ele planta, ele colhe e não precisa de ninguém. Agora, se ele vai dentro de uma cooperativa eles querem vender a semente, o insumo, tudo. Então eles não vão valorizar nunca esta cultura. O plantio deste trigo. Então por isso também nunca vai ser a estrela ai.

E vocês colocaram algumas dificuldades, como o que o Rogério colocou que vocês não colocam nada na cabeça dos agricultores, mas vocês conversam com eles, passam algumas informações e ele vai decidir. Nesse sentido quais seriam as maiores dificuldades de vocês, da EPAGRI enquanto atingir o objetivo da instituição? O que vocês enxergam alguns problemas ou dificuldades para tentar, na vertente institucional, atingir o objetivo de vocês.

Rogério – Bom, se eu for na casa do Davi Bosi e falar para ele de todo sistema produtivo e tudo e eu conseguir, por exemplo, qual o produto que melhor ali, a gente já atingiu o nosso objetivo, porque ele já assimilou uma técnica. Talvez não tudo que eu queria, tudo como eu imagina, mas é como ele se organizou, e isso para extensão rural é o ápice. Perfeito, a EPAGRI atendeu seu objetivo. Claro, nós temos outros objetivos, como estimular a cadeia do trigo mourisco, só que assim, a gente sabe que é um processo de longo prazo, então tu vai e conversa com o produtor e convence de que ele aplique uma ou outra técnica, qualquer coisa, que ele saia do status que ele estava para

um outro um pouco melhor a vertente institucional atingiu o objetivo. Só que as vezes a gente fica "ah, que bom seria se tivéssemos tudo numa tacada só", mas não é assim que acontece, né. A gente chama o agricultor de efeito sanfona, ele começa a se estimular, ele se envolve, daí no outro ano da uma seca ou uma outra coisa, daí volta tudo de novo, daí depois de 3 anos ele volta de novo. Então assim, a extensão é isso, pelo menos na minha concepção, qualquer atividade que o agricultor consiga assimilar, pode ser uma pequena mudança, mesmo que não troque todo o sistema, vamos dizer assim, a tatarca, o agricultor não sabia que, sei lá, tinha semente e não plantava e se eu fui lá e consegui convencer ele a tirar umas sementes do solo, isso já é um avanço, pois ele fazia uma técnica errada, vamos dizer, ele gradiava a terra e eu falar "não precisa gradiar a terra, e ele assimilar, já. Então são essas coisas que, não sei, eu vejo sempre numa escala temporal de médio prazo, sabe.

Telma – Realizar ações, mas não exatamente de colher os frutos disso, porque nem sempre é aceito, no momento que a coisa acontece, é quando eles resolvem.

Sônia – E o trabalho de vocês também é influenciado por outras variáveis, não é, como o produtor também está sujeito a variáveis como o clima, eles também influenciam direta e indiretamente o trabalho de vocês. Se o clima coopera, também está cooperando no trabalho de vocês.

Rogério – Só um exemplo, o ano passado a questão do fumo deu um problema grande porque o preço baixou demais, enfim, muitos agricultores estavam sofrendo com a questão do fumo porque as fumageiras apertaram o cerco, e baixou bastante o preço do fumo. E ano passado choveu de gente na EPAGRI querendo mudar de atividade, porque o fumo não dava, porque o fumo pagava pouco, não sei o que, não sei o que. Esse ano o preço do fumo subiu lá em cima. Não veio ninguém, ou diminuiu 80% a demanda. É o tal do efeito sanfona. Agora me estimulei de novo, agora o preço melhorou e tal. Então é muito dinâmico assim para o agricultor também sabe.

Nelson – Essa questão que você diz de trabalhar numa coisa também, vou aproveitar o gancho de que nós vinhamos conversando na viagem, e o Baltazar falou também, "a postura da galinha melhora", "os animais melhoram", até parece que o cavalo cura gengivite, devido até o que o Irineu falou, devido até o jeito do grão pela forma triangular, que parece que da uma escovada. Então com esse pessoal que ainda pensa assim que nem o Baltazar, que ainda tem sua galinha, seu porco, sua vaquinha de leite, trabalhando aquela segurança alimentar dela, acho que ali nós já conseguimos muita coisa também em termos de extensão.

Sônia – Entre as dificuldades, vocês teriam dificuldades de demanda ou necessidade de tecnologia ou de estrutura para trabalhar melhor?

Rogério – A demanda é muito grande para nós três.

Telma – O próprio tamanho do município dificulta.

Rogério – A própria questão técnica dificulta. A burocracia. O tamanho de papel para preencher, vocês não tem noção. Então assim, claro, vai influenciar porque eu poderia estar em campo neste tempo e estou preenchendo papel e formulários. Mas também essa questão como já falamos, o clima, o mercado, as culturas concorrentes, vamos dizer assim, da dinâmica econômica.

Mas isso não está a parte da EPAGRI? Porque nisso vocês não vão poder controlar.

Nelson – Eu juntaria a isso o que o Rogério falou no começo que é o próprio sistema capitalista. Então o agricultor hoje, para ele é mais fácil ir no mercado e comprar um frango com o dinheiro que ele ganha. Tem esse grupo que ainda pensa assim.

Rogério – Tem outra coisa que não pode controlar, e que as vezes dificultam são as próprias instituições. A EPAGRI tem uma visão x, e ai você vai conversar na prefeitura e ela tem uma visão y, e você vai conversar no sindicato e ele tem outra. Cada um tem o seu campo de ação, apesar de sermos parceiros as nossas ideias convergem, mas isso também prejudica querendo ou não. Por exemplo, tem o calcário, nós fazemos uma parceria com a prefeitura, a prefeitura distribui o calcário nas comunidades, e daí falta caminhão, falta diesel, falta não sei o que, e daí você fez sua parte, e emperrou porque o parceiro não fez o ideal. Só um exemplo assim né, nem para criticar, mas enfim, acontece isso, e com outras instituições e outros entes. Então não está sobre o nosso alcance, mas queira ou não, sem os parceiros não se desenvolvem o trabalho.

Sônia – Daí soma-se as dificuldades também das parcerias, as dificuldades das instituições por elas.

Nelson – Vocês notaram as cooperativas em relação ao trigo branco. A informação dos técnicos "seguiu as nossas instruções aqui o cara produz". E o agricultor já falou, tem o aspecto clima, o valor de mercado, atraso no plantio da cultura principal que é soja e milho.

Vocês escolhem os agricultores ou vocês deixam os agricultores procurarem e a partir daí fazem o trabalho?

Rogério – Na verdade é o seguinte, tem que ver em quem vale a pena investir. Porque tem 150 agricultores aqui, e nós temos uma força de trabalho limitada. Então em quem

nós vamos investir, daí a gente vê qual o agricultor é mais apto, ou quem é mais receptivo, porque não adianta o agricultor ter vontade, porque você vai lá e explica uma técnica e o agricultor vira as costas. Então nós temos que mais ou menos peneirar. Você seleciona quem tem um potencial um pouco maior.

Telma – Justamente para dar certo e o outro olha e.

Rogério – E a gente quebra um monte a cara né. Porque tem um monte de agricultor que "esse vai", e a sanfona cantando. Então assim, algumas coisas dão certo, alguns agricultores já tem o interesse, esse perfil de liderança nato, então assim é mais fácil né. Você vai lá, fala e vira as costas e sabe que o agricultor vai fazer. Agora, outros você tem que implorar. Esses dias a gente foi fazer uma oficina, de fertilização de sementes, e ainda o agricultor levantou e falou que não tinha apoio, e daí eu falei, mas estou aqui justamente para isso, isso é apoio técnico, e eles não entendiam isso como apoio. Então é isso, trabalhar com agricultor não é fácil.

Nelson – E hoje assim, os agricultores que estão trabalhando com fumo estão numa zona de conforto, que é a fumageira, que ela leva os contratos, organiza a retirada do produto, faz a negociação para eles, traz o insumo em casa, então eles têm toda essa logística, isso ai deixa o agricultor incomodado.

Rogério – Eles dizem "falam o que é para plantar que eu planto".

Mestrando: Ronaldo Guimarães Vicente Filho

Área de Formação: Geografia

Unidade do IPHAN/UF: Superintendência de Santa Catarina

Orientador: Marcelo Antonio Sotratti

Coorientadora/Supervisora: Sonia Elisete Rampazzo

AS INTER-RELAÇÕES ENTRE O CULTIVO DO TRIGO MOURISCO E AS MANIFESTAÇÕES CULTURAIS EM ITAIÓPOLIS/SC

TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

JOANA E BALTAZAR JURASZEK – COMERCIALIZAM O TRIGO SARRACENO

Nós estamos tentando averiguar a relação do cultivo do trigo com a cultura local. E nós conseguimos perceber que o trigo mourisco tem uma forte relação.

Sim, o pessoal mais da origem estão voltando a consumir mais, voltando aquele tempo que nem antes. Porque agora tem uma máquina que descasca mais fácil, antes era descascada na jorna, que é aquele moinho de pedra, então ela moía, naquele tempo, e agora foi inventada uma máquina que ela descasca e ele fica inteiro, inteirinho, então não perde muita coisa.

E quando foi implantada essa máquina?

Faz mais ou menos uns 8 ou 9 anos. Nós vamos fazer 6 anos que nós temos ela aqui, mas meu sogro já tinha ela antes. Acho que uns 4 anos antes.

E o cultivo da tatarca? Vocês já trabalham a muito tempo? Seus pais trabalhavam?

Sim. Sim. Meus pais também plantavam. Não chegou a sumir. Deu uma diminuição, mas continua.

E vocês vendem para quem?

Nós colocamos nos mercados e para região em geral.

Existem pessoas que passam aqui para procurar?

Sim.

De onde, daqui do município mesmo ou de outras cidades?

Daqui e de outros municípios também. Domingo teve um pessoal Canoinhas que estavam passeando e passou aqui para levar. Não é muito, mas sempre aparece alguém. Mais para o pessoal da região.

É que aqui tem bastante ucraíno, e ucraíno usa bastante isso. Os poloneses também, mas é mais os ucraínos que usam.

E essa venda é mais para o consumo familiar?

Sim.

E você falou que neste período vende mais. Por quê?

É que o pessoal não tem tanto serviço nas lavouras, porque mais para o verão é mais apurado. Porque o pessoal lida aqui só com o fumo. Então daí é só aquele básico, o arroz, o feijão, o pão a carne, e trabalhando no fumo a família inteira. Nós aqui minha família não lida com o fumo, mas a gente vê como é ai fora, os vizinhos tudo trabalham assim. Então agora, só tem aquele fumo para escolher no galpão, então as mulheres tem mais tempo, porque não precisam ficar indo na roça colher o fumo e assim ele já está seco e guardado, então não é tão apurado, então elas tem mais tempo para fazer os "periquitos", os aluske, como a gente chama aqui, não sei se você já viu, que é aquele embrulhado na folha de couve ou de repolho. Então agora tem mais tempo para fazer isso.

Vocês trabalham com o que aqui na propriedade?

Eu só lido aqui, daí tem uma roça de milho, umas vaquinha, uns porquinhos, só para o nosso consumo mesmo. E o meu marido é motorista de transporte escolar e professor do segundo grau a noite. Só eu e a menina é que cuidamos da propriedade.

E qual é a produção de trigo mourisco de vocês?

Nós não plantamos. Só compramos dos outros. Porque nós temos terra, mas não temos mão de obra. Porque esse é um produto que tem que colher rápido porque se der um dia de garoa ele "brota no pé". Daí nossa terra não tem como entrar colhedeira, porque o melhor é colher com colhedeira porque é rápido. Nós cortávamos com a mão antes, daí tem que ter bastante gente.

E vocês compram daqui mesmo do município ou de fora?

De fora. Nós compramos de Itaiópolis. Do Davi. Tem um pessoal ali de Iracema que também está plantando.

Vocês compram quanto? Tem uma ideia assim por mês?

Ano passado nós compramos 1200 quilos. Agora mês de junho vai fazer um ano, então eu peguei 900 quilos e ele não deu para o ano. Já foi comprado agora de novo mais um tanto. Então ele deu para uns 8 meses, por ai.

Vocês percebem então que está aumentando o consumo de alguns anos para cá?

Sim. Está aumentando. Ainda que aqui nós estamos lidando mais para os lados de Itaiópolis, Moema, Papanduva. Aqui para os lados de baixo o pessoal ainda não está habituado, aqui para o alto vale. Foi levado uma vez ali em Santa Terezinha, só que o pessoal ali também não tem muito assim, pessoal que usa isso. Então um ou outro que usa procura aqui. Então, foi comprado 1200, só que o Davi me passou 900. Ficaram 300 quilos ainda. Ficou o restante para esse ano, porque o consumo lá era maior, daí eu falei "fica com esse, porque com esse eu vou me manter".

E com esses 900 no ano já terminou?

Já terminou. Não foi suficiente. Isso porque nós não temos ainda o selo. Nós vamos fazer o selo, até pela EPAGRI aqui de Santa Terezinha. Queremos fazer o selo porque dai é mais garantido. Porque a gente coloca aqui nos mercados, mas é meio restrito, porque é uma coisa que não pode sem selo. Então hoje o Baltazar estava lá na prefeitura e estava conversando com o pessoal da EPAGRI para nós fazermos o selo.

E a senhora atribui a que esse aumento do consumo de uns anos para cá? E quanto tempo faz que tem aumentado?

Uns 3 anos para cá, que ele tem mais saída. O produto ficou mais prático, ficou mais fácil trabalhar com ele, porque nós colocamos no mercado já prontinho. É que nem o arroz, não tem impureza, nada, nada. Então o produto está fácil de preparar. Porque o pessoal que uma coisa bonita e fácil de preparar. Por isso aquela coisa de integral está ficando para trás, porque é uma coisa que não é tão visto, só que o pessoal ainda vai voltar porque é um produto mais saudável.

A senhora falou que o seu sogro colocou essa máquina já faz um tempo?

Já. Uns 9 anos.

E vocês há?

Fez 6 anos agora dia 31 de maio que entrou em funcionamento.

E de lá para cá só tem aumentado a produção?

Isso. E o pessoal aqui da região está voltando a semear também.

E a senhora falou que é bastante utilizado no aluske. Mas também é utilizado de outras maneiras?

Sim, sim. É feito ele só cozido como o arroz, somente com água e sal. Na sopa também é usado ou cozido ele seco para daí comer com a sopa. Aqui os ucraínos misturam na sopa e nós os poloneses fazemos a sopa separado para daí comer junto. E daí é cozido separado.

E existe alguma dificuldade em relação a saída do produto ou em adquirir mais semente, etc?

A maior dificuldade é em adquirir a semente, porque o pessoal que planta, agora já tem uns que estão utilizando agrotóxico, então daí nós temos que primeiro pesquisar. Eles usam para matar ela, para secar a folha. Nós descobrimos um tempo atrás com o Davi, por isso nós vemos com quem comprar, pois nós não queremos colocar um produto que vai fazer mal. Então é semeado lá e usado adubação só o que a terra dá. Então tem alguns que já estão utilizando a urréia, para ela crescer mais rápido. Então por isso que agora está se tornando um pouco mais difícil porque nós precisamos ver a procedência. Porque isso dai não pode. E agora eles estão utilizando quando ela está secando. Para secar a folha e ficar mais fácil para colher na colhedeira, porque senão ela embucha, então eles passam o agrotóxico para matar essa folha e acaba prejudicando a semente porque a casquinha é muito fininha, daí o agrotóxico fica na semente também. E ela é uma planta difícil de lidar, porque ela vem crescendo, por isso que para colher a mão ela torna-se mais difícil porque metade está madura, daí se você esperar ela crescer para madurar a de cima, a debaixo já caiu, porque aquela já estava antes. Então só em mexer já perdia muito, porque ela é muito sensível, ela cai fácil, fácil. Então agora quando ela está uns 60% já madura eles colhem. Porque ela não dá em um ciclo só. Se esperar ela toda madurar você perde mais da metade, porque ela cai antes. É uma plantinha muito sensível.

E para o plantio não tem nenhuma técnica especial?

Não, não. Isso aqui caiu na terra e com 2 ou 3 dias ela já germinou. E tanto ela com a casca ou ela descascada ela nasce também. Porque a casquinha é só uma proteção que ela tem. É bem levinha.

E como é a semeadura?

Você semeia uma vez. Aquela área que se plantou uma vez não precisa mais, porque ela perde muita semente, ela cai e você mexeu com a terra ela vem de novo. E vem cada vez mais, porque caiu bastante semente ali. Então daí você colhe e vai sempre tendo no mesmo lugar. E é uma planta que atrai muita abelha, por causa da floração. Nós até tivemos em um curso de apicultura em Itaiópolis e eles estavam falando que estão

tentando ver se resgata porque deu muita morte de abelha, morreram muitas agora neste verão.

Por quê?

Uma é porque não tinha floração suficiente. E outra é o veneno da soja, porque onde passa o veneno da soja 500 metros em volta não se cria flor nenhuma, ela derruba tudo, porque é um veneno muito forte.

Então como neste período tem tatarca...

Daí atrai mais elas porque ela tem bastante floração. Você vê se não gear agora no inverno ela produz normal.

Mas ainda não tem nenhum resultado da produção de mel, não é?

Não, não. Eles começaram agora. Foi até lá na propriedade do Davi que eles fizeram.

Sonia – Porque isso é uma coisa interessante porque se tiver um resultado legal isso vai até incentivar outros produtores que até nem tem tanto interesse na tatarca, mas vão plantar por causa do mel.

E eles estão tentando implantar para ver que tipo de mel que dá. Porque é uma plantinha natural, não tem veneno, não tem adubo, não tem nada, você pôs na terra lá...

Sonia – Isso é uma coisa importante porque isso pode ajudar no resgate da própria cultura

Esse ano deu para fazer 3 plantações. Na verdade começou no fim do ano passado. Mas 3 produções foram feitas.

E isso inicia em que mês?

Setembro, outubro. Porque com 3 meses você colhe.

Então final de novembro, início de dezembro já colhe?

Já colhe. Daí para fim de janeiro, fevereiro já colhe outra remessa. E agora, não sei se o Davi já colheu ou não, porque estava se apurando porque não estava dando sol para ele conseguir colher, então ele tira a terceira remessa para colher.

BALTAZAR – Filho do inventor do descascador do trigo mourisco

Teu pai também tem a máquina lá na propriedade dele?

A máquina dele lá é diferente da minha. Ele tem, mas só o que aconteceu lá, ele começou a fazer aqui, mas daqui ele põe uma correia aqui, então ele veio para cá, mas o espaço acabou encurtando e ele vai pra lá agora. Ele foi se adaptando ao espaço que ele tinha. Daí eu peguei a ideia dele e montei ali, daí eu reduzi o tamanho e coloquei ali. E

dá para reduzir mais ainda. Essa é minha ideia. Eu vou reduzir mais ainda, porque agora sei que funciona. Daí vai montando, montando, montando até chegar ao ponto que funcionou. O nosso **classificador** é um só, o dele tem 3 partes. Porque daí tem a parte de **classificar, aventar e separar.** E o nosso aqui aventa, classifica e separa a terra e tudo no mesmo processo. Porque quem olha assim a olho nu diz "não, isso é a coisa mais simples", mas não, a engenharia diz que tem que ser assim, a ciência mostra que tem que ser assim, diferente não. Essa mesma semente aqui, você tirou a casca dela e jogou na terra ela nasce. Porque ela nasce? Porque é o mesmo que você pegar uma bainha de feijão, uma bainha de feijão tem 4, 5, 6 sementes, você descascou ela e é feijão. Isso aqui você descascou ela e é tatarca. Ela só está dentro da casca. Mas desde que você não machucou ela, ela vai nascer.

Não tem uma função muito importante na geminação?

Não. A casca é a proteção dela. E o pé, estando madura com 4 dias de chuva ela está toda brotadinha.

JOANA – Não precisa ter chuva, sendo serração, umidade assim.

Umidade, deu um calorzinho assim ela brota.

Sonia – Então isso é importante Seu Baltazar, porque a partir da máquina do seu pai, você avançou. Você estudou, você reduziu o espaço...

Eu só reduzi o espaço. É a mesma ideia, o mesmo teor, a mesma produção, só reduzi o espaço.

JOANA – Eu trabalhava com eles lá. Daí eu ajudava, porque já eram um casal velho, daí eu ia trabalhar lá. Mas eu ficava fora de casa o dia todo. Daí o que nós pensamos, vamos inventar uma coisa aqui em casa, porque assim eu não preciso sair de casa.

Sonia – Porque o espaço é muito importante também, porque muitas vezes ele impede...

O nosso ambiente ali é bem pequenininho, mas ainda da para reduzir. Mas o espaço é pequeno e ainda da para reduzir e tem lugar para se virar tranquilamente.

E por quanto vocês vendem no mercado?

JOANA – Quatro e cinquenta o quilo.

Nós estamos vendendo. Mas o mercado vende a 12, 11, 10 reais o quilo. Até a moça da prefeitura falou que agora, ela fez uma pesquisa em Mafra. E tem saída. Mas não tem plantio. Não tem plantio.

Mas só que o descascador os únicos são esse e do meu pai. Não tem outro.

E a jorna não se utiliza mais?

Não, não. Não porque o que acontecia quando meu pai começou a descascar, o pessoal vinha e perguntava "é aqui que moi a tatarca? Ele dizia não, aqui nós descascamos. Porque, porque na época que era moída na jorna, descascado na jorna ou na pedra de moer milho ou trigo, uma semente era inteira, outra era moída, a metade ia para fora porque era moída. Então na verdade era aquela quinquilharia. Uma ou outra saia inteira. Por quê? Por causa da falta da classificação da semente. Então além da pedra não trabalhar certo, isso (a semente) é muito frágil, daí moía. Hoje é que se fala em descascar a tatarca.

Então hoje só o seu pai e o senhor com o descascador?

O meu pai, eu e o Chiraski, que é um vizinho que o meu pai fez para ele.

Um vizinho, daqui mesmo de Santa Terezinha?

Sim. É esse que vende lá para Mafra. Só que nós não estamos concordando com o jeito dele trabalhar. Assim como sai da máquina, ele coloca no pacote e leva no mercado.

Joana – Ele não escolhe.

Está errado. Nós e o Bosi lá da Moema que traz para a gente descascar aqui, senta na mesa e tudo que é impureza a gente joga fora e deixa o produto prontinho para abrir o pacote e colocar na panela. O consumidor quer isso. Então nós se estivéssemos vendendo a 10 reais o quilo, estaria dentro dos parâmetros. O dele é 8 e poucos reais.

Mas ainda não existe um padrão de qualidade para o produto?

Ainda não. Não existe.

Então o que estamos fazendo, a mulher escolhe, deixa prontinho e vendemos a 4,50 o quilo, porque nós estamos vendo que com esse tanto nós já estamos ganhando. Porque nós compramos! Nós pagamos 1,50/2 reais Kg com casca. Então tem uma perda, pois nem tudo descasca. Mas só que nós acabamos ganhando mesmo assim, então deu.

Sonia – É que assim, o povo ainda não sabe que existe uma tatarca "suja", digamos, e a tatarca "limpa".

Exato!

Tanto é que o pessoal da prefeitura aqui, pegou lá de Mafra e dele aqui, distribuiu nas escolas, e nas escolas nem pôs para cozinhar na merenda porque tinha que escolher. Qual é a servente que vai catar? Ninguém. Daí agora eles estão pedindo e pedindo e hoje a nutricionista conversou comigo e daí eu dei o telefone do Bosi, e disse que ele traz para a gente e ele faz o mesmo processo que a gente, e ele classifica e tem rótulo e tudo, porque a prefeitura falou que eles precisam de rótulo. Daí eu passei o telefone e

vou ligar depois para o Davi para contar para ele ir se prevenindo que vai ser assim. Porque daí a nutricionista da prefeitura andou fazendo uma pesquisa lá e descobriu que tem um monte nutrientes que tem a tatarca, porque na verdade é um produto integral.

Para incluir na dieta escolar?

Isso.

Nelson – É até uma maneira de ajudar a resgatar, não é.

Porque ele não é que nem o trigo, porque o trigo tem o glúten, e ele não tem. Então ele não faz mal. Ele não atinge nada.

Mas então eles compraram de quem?

Eles compraram do Chiraski.

Sonia – que é sujo?

Que é sujo. E por isso as merendeiras não quiseram limpar. E daí está lá. E agora eles me perguntaram se eu sabia. E daí o Davi classifica, ele limpa. E o Davi tem o rótulo porque ele traz para nós descascarmos aqui, a mulher descasca e daí ele tem o selo e ele vende.

Porque vocês ainda não podem vender para as escolas?

Não porque nós não temos selo. Nós não temos o selo de qualidade e como nós descascamos para ele, então vamos jogar para ele e ele fica.

Sonia – Porque agora teria que ir lá nos supermercados de Mafra e oferecer uns pacotes seus. Até para o público saber "esse é sujo" e "esse é limpo".

Isso. Para diferenciar um do que é outro.

Sonia – Porque eu como consumidora vou poder escolher "eu quero essa" ou "quero essa", e estou disposta a pagar mais um pouco, e na verdade eles estão pagando mais caro.

Joana – E foi o que Davi fez, levou a dele e falou para o gerente do supermercado "eu vou deixar a minha aqui sem compromisso". Vamos ver qual que vai vender

Porque é assim que funciona, é a lei da oferta e da procura, então quem tem um produto melhor vende mais.

Nelson – Pelo o que eu vi é assim o rótulo da outra empresa do outro rapaz ali é mais chamativa, ela chama mais atenção, é mais colorido, mas em um segundo momento olhando o produto ai já muda de figura.

E me diz uma coisa, você falou nesta questão da qualidade, como é que o agricultor, não esse do comércio, mas este que vem comprar aqui, ele também está olhando este lado da qualidade?

Daqueles antigos, que estão com 60, 70 anos, eles dizem “não, isso aqui tem que ser com tudo, porque isso aqui não tem o que limpar”. Tem desses ai que reclamam, que diz que tem que estar com tudo.

Mas a dona de casa está satisfeita, não é...

A dona de casa está feliz, aquela que está cozinhando lá diz “abri o pacote aqui e tá legal”.

Nós temos fregueses que compram para fazer chouricho, para misturar no chouricho, morcilha. Então quando ele vai matar o porque eles já avisam “me arruma uma tatarca que nós vamos matar porco na semana que vem”, daí se reuni a família inteira lá. Daí eles colocam ali porque vai sangue, vai bofe, vai fígado, todo o miúdo do porco, e daí colocam a tatarca como subsídio.

A Joana nos falou que é mais consumido pela comunidade ucraniana. E em Mafra é consumido como?

Do mesmo jeito, principalmente para fazer aluske. E quando surge uma festa isso é o primeiro de tudo. Mas é utilizado para comer com leite, usam para fazer o aluske, usam para comer com feijão, para fazer sopão, como chama? Minestra. Para comer com carne moída, para fazer aquele kibe que eles dizem, com carne moída. Para comer com sopa de galinha, sopa de galinha caipira. Que coisa boa. Então tem várias utilidades, da para comer com qualquer coisa. Porque tem tipos de comidas que não se adaptam com outras e a tatarca se adapta com todo o tipo de comida que se vai comer. É com leite, é com feijão, é com carne moída, é fazer o aluske, enfim, tem várias formas de você se alimentar com a tatarca. Além de ser um produto integral.

A nutricionista que o senhor comentou antes é daqui de Santa Terezinha?

Ela veio de Lajes. Ela trabalha aqui a 3 anos . É concursada pela prefeitura. O nome dela é Marília.

Mestrando: Ronaldo Guimarães Vicente Filho

Área de Formação: Geografia

Unidade do IPHAN/UF: Superintendência de Santa Catarina

Orientador: Marcelo Antonio Sotratti

Coorientadora/Supervisora: Sonia Elisete Rampazzo

AS INTER-RELAÇÕES ENTRE O CULTIVO DO TRIGO MOURISCO E AS MANIFESTAÇÕES CULTURAIS EM ITAIÓPOLIS/SC

TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

MARÍLIA DONADELI - NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA MERENDA ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE SANTA TEREZINHA

ANA CLÉIA - AGENTE CULTURAL E COORDENADORA DAS MERENDAS ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE SANTA TEREZINHA. TRABALHA COM A PARTE BUROCRÁTICA DE LICITAÇÃO.

Marília Donadeli - Nutricionista que trabalha em todas as escolas do município. São 8 escolas e em média 1300 crianças.

Eu trouxe uma análise realizada na Universidade Federal de Santa Catarina. Então na verdade quando eu recebi a análise eu me surpreendi, porque até então a gente sabia que era uma semente boa e tudo, mas não que tinha tanta coisa quanto saiu na análise. Ela é muito rica em gordura monossaturada, que são gorduras que nós não encontramos tão facilmente, encontra-se mais na linhaça, em produtos mais caros e mais difíceis de conseguir. E a questão da fibra também, que eu até assinalei, que tem 4,1g em 300g do produto, que é uma quantidade muito grande de se atingir, por exemplo, uma fatia de pão integral tem 1g de fibra, então a quantidade dela é muito rica em fibra.

E outra coisa foi a questão cultural, que a gente não quer deixar perder essa questão cultural, do alimento ser do conhecimento deles, deles terem o produto em casa. Não sei se o pessoal comentou do aluske, que eles fazem aqui na região. Só que para nós era inviável na escola, então estamos usando em forma de sopa e como o arroz também.

Na verdade foi licitado muito pouco. Ano passado eu solicitei 40kg para todas as escolas, para fazer um teste, para ver como seria a aceitação das crianças, porque para eles na verdade é um alimento que é muito comum, principalmente aqui em cima no Craveiro, lá embaixo já não é tão conhecido.

Quer dizer que vocês estão utilizando desde o ano passado?

Sim, desde o ano passado. Esse ano também estamos utilizando, mas estamos com dificuldade em conseguir rotulado, porque o Baltazar vende mas sem rótulo, daí já é mais complicado. Estou comprando através da agricultura familiar, então a cooperativa terá que ir atrás de alguém que tenha o rótulo. Até porque ele é um alimento manipulado, se fosse outro tipo de alimento daria pela nota do produtor, mas sendo alimento manipulado ele necessita de rótulo. Nós comprávamos com o José Fati Chirascki, que era a pessoa que tinha rótulo. Na verdade a cooperativa que acertou preços com ele e que não conseguiram me entregar, mas eu estou cobrando porque eu não queria que nesta altura, perder, porque na verdade é um produto muito regional.

Baltazar – E até para incentivar a produção, porque daí tem uma corrente de aproveitamento.

E tem que fazer uma pesquisa de mercado de preço, então para o agricultor acaba se tornando uma coisa boa. Eu estava comentando hoje com o Baltazar, eles vendem por 4 reais e pouco, e no mercado vai para oito reais e pouco, então se torna uma coisa mais...porque é caro rotular, que nem essas pesquisas ele pagou caríssimo, então tem que ter um valor um pouco mais alto do que vender assim em casa.

E partiu de quem essa análise?

Essa análise partiu deste produtor que é o José Fati Chirascki que já entrega para mercados em Itaiópolis, em Mafra. Então partiu dele e não sei se até na época a EPAGRI ajudou um pouco, se teve alguma parceria, para ele poder estar rotulando, para ele está usando. Ano passado foram 40 kg que eu peguei, mas foi bem tranquila a aceitação nas escolas, e para as merendeiras também porque elas já possuem o costume de fazer em casa, então para elas foi tranquilo. E eu achei bem interessante, e daqui para frente eu pretendo estar introduzindo mais ainda, de repente mais como arroz, umas vez ou outra fazer esses pratos típicos, que requerem mais trabalho mais de repente para não estar perdendo a cultura deles.

Até outro dia nós fomos contemplados com o programa arte escolar do governo federal, daí cada município tinha que falar de um produto regional que estava utilizando e eu comentei da tatarca, e eles acharam bastante interessante, tinha bastante agrônomo. E

daí eu falei da tatarca e ninguém conhecia, daí eu falei "Ah, o trigo mourisco" ou sarraceno, que é como eles chamam também. Daí todo mundo "Ah, que legal". Foi bem interessante assim de ser colocado.

Mas e qual foi a sua motivação para esse projeto?

Na verdade eu não lembro assim porque eu comecei. Na verdade estávamos atrás de produtos, porque uma parte da verba que o governo repassa tem que ser atingida com a agricultura familiar. Então estávamos a procura de produtos e daí numa reunião alguém levantou a ideia. Daí até as merendeiras no começou viravam e diziam "Ah, mas tatarca", porque elas no começo tinham certa resistência porque para elas era uma coisa tão comum, e na verdade é muito pelo contrário, uma coisa tão forte nutricionalmente. Então falavam "Ah, para que colocar, já que as crianças já comem em casa". Mas foi bem interessante, porque depois elas viram que deu certo e que as crianças gostaram.

Tem quanto tempo?

O ano passado eu coloquei o ano todo.

E a tua ideia é aumentar, até pela receptividade que eles tiveram?

Isso. Tentar talvez pelo consumo.

Mas por enquanto não foi introduzido através de pratos típicos?

Não. Na verdade só como sopa e como arroz, mas como aluske e esses outros pratos que eles fazem ainda não. Até por ser pratos mais demorados, mais complexos de se fazer, porque é meio inviável porque temos escolas que tem em torno de 400/500 alunos, então é complicado. Mas a ideia é de repente estar colocando uma vez por mês, fazendo um evento cultural, hoje vai ser o dia de tal prato típico, alguma coisa para estar resgatando isso. Até estávamos comentando isso naquele curso, como que isso está se perdendo, as crianças já não estão mais aprendendo a fazer pratos que os pai, a mãe e a avó faziam. Então também é tentar resgatar isso.

E porque você acha que não estão mais aprendendo?

Acho que é até por uma questão da mudança de alimentação, porque hoje e dia nós temos uma alimentação mais pronta, mesmo na agricultura, nós comentávamos isso no congresso, como tem agricultores que vão no mercado comprar verdura e comprar fruta. Então, pão, padeira, tudo hoje em dia é mais fácil, tudo empacotado, tudo industrializado. Então está se perdendo isso, a gente fala isso lá no curso, a questão do preparar, do fazer, que tinha antigamente todo aquele ritual, toda aquela cultura, toda a família reunida, hoje em dia é tudo mais prático, mais rápido, mesmo na agricultura

tudo é mais corrido. Então assim, está mudando bastante e perdendo essa questão cultural mesmo.

E até que ponto a introdução do trigo mourisco na alimentação vai auxiliar a manutenção do modo de fazer nas escolas?

É na verdade, de repente caberia estar trabalhando na parte da cultura com eles. De reprente fazer assim, a vamos fazer na prática, ou cada um trazer de casa, como sua mãe prepara, como sua avó prepara e trazer isso para sala de aula.

Este alimento ele é sobretudo de tradição ucraniana, então essa é uma oportunidade de levar na escola e ver que eles também podem estar fazendo. Isso vai fazer com que as crianças acabem fazendo o que seus pais faziam e que hoje eles já nem conhecem mais.

Mas então de acordo com vocês esse modo de fazer está necessitando de alguma forma de proteção, porque está se perdendo?

Sim. Com certeza. Até na questão da diferença polonesa e ucraína, o ucraniano faz o aluske que leva repolho, a tatarca dentro e feijão. E já a polonesa é com a folha de couve, e outros ingredientes, ou seja, o modo de preparo já é um pouco diferente, os ingredientes também.

Isso chegou a gerar algum conflito identitário?

Não. Eles até gostam de aprender dos outros. Tem lugar que é bem fácil, como no Craveiro. No Craveiro tem um colégio que tem as homenagens, sempre tem pratos típicos, como o korovai, que é um bolo assim todo decorado que geralmente é feito nas danças e nos casamentos. Sempre que tem um coquetel ou algumas coisa na escola, sempre acaba tendo esse prato. Se vem alguém diferente eles fazem. Então é uma coisa bem forte da cultura ali.

Sonia - E a dificuldade que vocês vem, é a onde, na questão de conseguir o produto?

Isso. É bem complicado, que nem esse ano eu ganhei a chamada e tudo, e daí na verdade agora a cooperativa não se acerta com o produtor, talvez o valor que a cooperativa esteja oferecendo é pouco, então eu estou sem o produto porque eles não chegam em um acordo, até esses dias eu conversei com eles e eles disseram "ah, vai e compra no mercado". Porque o produtor tem que embalar, mandar para o mercado, então tem que ter alguma forma que vocês achem de me voltar com este produto, porque eu preciso, porque agora é introduzido e eu estou sem. Agora já estamos em junho, e já é meio ano que estou sem porque eles não estão chegando num acordo com o produtor que eles compraram. Então é falta deles estarem mapeando quem tem, de vir

atrás procurar outros. Daí é complicado, agora fiz outra chamada e não posso colocar porque nem está dentro da primeira ainda. Então, na verdade agora vou ter tentar cobrar deles isso, ficar em cima para eles tentarem me passar o produto para não ficar sem. Então há essa questão assim de falta muito técnico no campo, por parte da EPAGRI, da prefeitura, acho que possuem muita dificuldade de identificar "oh, tal agricultor tem isso, outro tem aquilo".

Baltazar - muitas coisas que a gente percebe, é que até alguns anos atrás toda a propriedade produzia um pouco disso, e para consumo próprio, e aquilo foi se perdendo, por causa da mecanização e outros desenvolvimentos. Então, aquilo foi se perdendo, tanto é que os novos de hoje nem sabem como é que se produz. Eles até conhecem, mas não sabem como é que se produz. Os pais e os avós não ensinaram. Então, talvez teria que ter um incentivo maior por parte dos órgãos governamentais. Resgatar aquele produto, na verdade, como que produz ele e como chega até o produto final. Porque é um produto muito antigo, eu vi uma reportagem muito pequena na globo rural uma vez de que a 5 mil anos antes de cristo, na Ucrânia, já era comestível, já era um produto que eles se alimentavam da tatarca. Então, o produto é antigo, só que ele foi se perdendo. Como tantas coisas se perderam. Então se não for feito um trabalho de busca, de orientação e de permanência vai se acabar. A gente percebe, nós que começamos descascando, meu pai quando fez o descascador, tinha produto a vontade para descascar. Hoje a gente tem que buscar longe, nós compramos alguns quilos de Mafra.

O que nós percebemos é o quanto que regrediu, porque cada lugar tinha um moinho, alguém que descascava arroz. E hoje não tem nada, mas porque não tem nada? A mecanização começou a ficar cada vez mais forte e isso deixou com que alguns produtos dos colonos não podem mais manipular. Então não começa aqui no município, eu não posso simplesmente fazer uma lei aqui, ela tem que vir lá do governo federal.

Essa questão da agricultura a gente vê a dificuldade do colono, as vezes ele tem o aipim, tem o feijão, daí chega a parte da titulação, de rotular tudo, é tudo barrado, quanto tempo ele demora para conseguir uma liberação. Então assim, as vezes leva anos e ele não consegue. Então fica assim, fica rolando, rolando aquilo, e a pessoa com produto para entregar, é bem complicado. E a parte do governo do programa de agricultura familiar, na verdade foi um programa que foi lançado, mas a gente não tem assistência nenhuma, a parte dos colonos, ninguém tem os agricultores. Então foi um programa que

foi lançado, mas ficou assim ao deus dará. Na verdade ninguém passa para ver se o produto para ver se o preço é realmente, se o produto é orgânico ou livre de agrotóxico. Que seja uma situação assim que tem falhas. Até aquela questão que foi tocada a respeito da cultura, a gente conversou bastante naquele curso de como aqui na região está virando uma monocultura, por exemplo, planta-se o fumo, mas as pessoas não estão mais preocupadas em ter outras coisas, eles só pensam no dinheiro que vai dar o fumo. Então talvez essa seria uma política que nós teríamos que estar dando uma importância, para produção de outros produtos que não seja só o fumo.

E vocês pensam que essa é uma política que deveria acontecer aqui em Santa terezinha, Itaiópolis, ou no Planalto Norte como um todo? Porque eu não sei até que ponto o trigo mourisco é utilizado nesta região. Porque, por exemplo, hoje que nós soubemos que também é cultivado e consumido em Mafra. Nós não tínhamos noção disso. Quando conversamos com o senhor Davi Bosi ele nós contou era somente por aqui.

Baltazar - É levado bastante daqui para Prudentópolis no Paraná.

Por exemplo, aqui em Santa Terezinha quando vou fazer pesquisa de preço eu ligo em Mafra, no mercado de Itaiópolis, e em São Bento. Em Santa Terezinha não tem nenhum mercado que tenha tatarca. Daí que você vê que deveria ser o forte e você não encontra tatarca.

Baltazar - É que também não tem rótulo, então fica difícil. Então é complicado. Outro problema muito sério neste quesito de consumo é que hoje nós temos a ideia de que tatarca só é consumo humano, na época o pessoal produzia bastante porque no lugar do milho, era tratado o porco, era tratada a galinha, era tratada a vaca, era tratado o cavalo. Hoje não tem o cavalo, hoje não tem o porco, hoje não tem a galinha, se compra no mercado. Vai produzir pra que, produzir para comer 10 quilos por ano, então 10 quilos eu pago 4, 5 reais o quilo e como durante o ano, não vou me preocupar em produzir. E na época se produzia até para tratar a criação que se tinha. Então uma coisa puxava a outra, hoje você vai no mercado e se compra 10 quilos de tatarca e da pra um ano.

O que você vê de eucalipto hoje, antigamente tinha tatarca. Era bonito de se ver. Então tem vários pontos de discussão que precisam ser levados a sério, porque você tem a pesquisa na mão de que é um produto de alto teor nutritivo. No entanto, a produção é muito baixa, não se tem como fazer uma propaganda de nutrição com falta de produto. Então tem que começar por outro lado, primeiro a produção.

PH - Nos anos passados cada colono produzia o que queria, até a galinha, o porco, a carne de gado, ovos, queijo e ai vamos considerar o trigo, etc. Daí criou-se uma legislação. Muito bem. A legislação ao invés de facilitar e beneficiar, prejudicou. Porque? Primeiro que os produtos que possuem o SIM ou outro selo, também não conseguem vender. Daí vem as grandes multinacionais, que ficam em cima das pequenas e não permitem que elas vendem também. Digamos que o "Seu Baltazar" tenha laranja para vender no mercado. Ele vai lá vende a laranja e dai a pouquinho vem uma grande empresa que vende laranja e daí acabou.

Baltazar - Por isso que a globalização da economia para muita coisa foi o maior problema. Para esse tipo de coisa a pequena propriedade, a pequena agricultura, a pequena família, isso foi um problema sério.

PH - O governo tentou acertar com a criação da lei, mas está prejudicando porque...

Mestrando: Ronaldo Guimarães Vicente Filho

Área de Formação: Geografia

Unidade do IPHAN/UF: Superintendência de Santa Catarina

Orientador: Marcelo Antonio Sotratti

Coorientadora/Supervisora: Sonia Elisete Rampazzo

AS INTER-RELAÇÕES ENTRE O CULTIVO DO TRIGO MOURISCO E AS MANIFESTAÇÕES CULTURAIS EM ITAIÓPOLIS/SC

TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

PROCESSO DE FUNCIONAMENTO DO DESCASCADOR

Joana e Baltazar Juraszek

O processo começa aqui. Aqui vai a semente bruta, daí ela cai direto no ventilador. O que é resíduo de flor, de coisa leve, o vento joga para lá. Daí ele cai numa peneira e seleciona o tipo de resíduo fino e pesado. Daqui tem uma peneira grossa que vai classificar, e o que é de cisco vai jogar para traz, daí ele separada o miúdo e a graúda. E daí outra miúda cai aqui, que não é uma peneira, é só uma caixa, e desce, e daqui vai classificando.

O meu pai fez este processo aqui todo separado, e eu copiei dele. Mas só que fiz tudo em um só. E aqui é tudo artesanal. Tudo isso é nós que fazemos. Desde os ventiladores, plástico, borracha, pedaço de latão, pedaço de lata, lata de azeite, lata de óleo, latão de óleo, cabo de vassoura é eixo, enfim. Por exemplo, essa correia é um pedaço de pneu. E isso é uma descoberta de uns 40 anos. Nós tínhamos 20 e poucos anos com uma "correinha" desta largura tocando dínamo, do tempo para luz.

E o que motivou o teu pai a construir o descascador?

Ele é um gênio. O meu pai é um gênio. O meu pai era daqueles polacos teimoso. Eu vim pra cá, eu estava com 3 anos, 3 anos e meio. E ele morava lá na Varaneira, hoje é Victor Meireles, morávamos numa garagem de caminhão, lá ele pegou toda a madeira da casa, colocou em cima do caminhão e trouxe e montou aqui. Daí lá ele fez a roda d'água, não

sei se vocês já viram, roda de dente. Tudo ele fez lá, e daí os engenheiros olhavam e falavam "mas isso não vai dar certo nunca, porque tem que ser engenheiro, porque tem que ser isso, tem que ser aquilo", e ele falava "eu vou mostrar para os senhores que dá". Fez isso lá e veio aqui e montou uma roda d'água de 5 metros de diâmetro, com eixo de madeira, um eixo quadrado assim, colocou lá aquela roda de dente, aquele carretel que diz. Uma roda de dente de 3 metros. Fez aquelas transmissão todas. E nós tocamos o moinho mais de 20 anos. Com polia torneada e tudo, mas vocês podem ver isso tudo é torneado aqui mesmo.

E isso em que ano foi?

Isso foi em 1962 ou 3 por ai. Porque eu sou de 1958, estava com 3 anos. Nesta época foi que nós viemos para cá.

Não existe mais hoje isso?

Não existe mais. Não porque, vejam como são as coisas, daí eu já estava crescendo e já estava maiorzinho, então eu era o ajudante da mãe. A mãe era moinheira, nós éramos em oito irmãos e eu era o do meio, então eu era o ajudante da mãe. Nisso veio uma fiscalização que teria que comprar do produtor, moer, empacotar e vender de volta, não sei se vocês lembram um pouco daquilo. Mas nós não tínhamos nem estrada para chegar. Duas vezes o fiscal foi até uma altura de carro e não conseguia chegar, na terceira vez ele foi a pé e fechou o moinho. Daí o pai falou, "mas como, eu vou comprar, empacotar, da onde". Naquela época veio subsidio da farinha, você vendia um saco de semente de trigo e comprava dois de farinha pronta. Vendia 60 kg e comprava 120 kg. Porque era subsidiado pelo governo naquela época. E foi na época que esses moinhos pequenos se acabaram. Tínhamos nós, tinha o falecido Lemos, tinha o falecido Cramestikche, tinha o Zilindro, e todo esse pessoal fechou. Tinha um lá na barra da prata, que está lá, é relíquia. Mas todo mundo fechou por causa de pagar imposto e fazer isso, quem iria fazer isso. Daí depois até que os governantes deram na cabeça que isso estava tudo errado e voltaram atrás, mas daí já tinha todo mundo desmontado, inclusive nós. Daí o pai começou a inventar na turbina, ai a roda d'água já tinha desmanchado, e ele pensou vamos fazer uma na turbina, mas de que jeito. Daí ele pegou um oco de Ipê, pôs de ponta lá e fez uma rodinha d'água de madeira com aqueles canecos de funil de estufa, que era material duro, cortou tudo, fez aquela concha e com a pressão da água começamos a tocar o moinho de novo, daquele jeito. Com uma produção menor, porque é menos força, mas tocávamos, tem uma pedra grande lá, tacávamos aquela pedra, com

aquela turbininha. Então ali ele começou a reinventar de novo. Então, primeiro ele fez a roda d'água e depois ele fez aquela turbininha.

Daí depois quando nós casamos, fomos morar em lajeado e tinha uma água pequena, mas daí ele falou "vamos inventar uma turbina e aproveitar essa água". Tinha 4 metros de queda e foi posto um Ipê de pé, mas o oco de Ipê era fino, como é que faz para abrir isso...mete fogo lá dentro. Se mete fogo lá dentro ele racha. Então mete fogo lá dentro e fica e olho. Queimou? Queimou quanto? Dois centímetros, 3 centímetros...tá, então agora é hora de jogar água para ele não esquentar, para não queimar por dentro. E assim foi aberto um buraco, onde deu uma quantidade de água e nós tínhamos luz e tínhamos moinho durante 10, 12 anos naquela água, só que era água fraca e quando chegava época de inverno praticamente parava. Daí nós tínhamos um dínamo de carro, porque ninguém tinha luz, mas nós tínhamos um dínamo de carro tocando lâmpada de 25 velas e para nós estava resolvido, o grotão lá estava iluminado. Então era assim a nossa vida, e o pai lidando com esses troços, até que ele chegou no ponto de descobrir o porque que na pedra moi, então tinha que ter um mecanismo que resolvesse isso. E por isso que se pegar uma planta desta aqui e se apertar com bastante força, você acaba moendo ela na mão. Porque ele é um produto frágil, então não pode ser com peso e não pode ser com pressão. Isso é melindroso, é milimetrado o troço. Não é que nem o milho ou o trigo que tem que ser compensado. Esse é por bem a coisa, não é por mal.

Essa é a data de funcionamento?

Joana - Essa data aqui é a data de funcionamento. Começou a fazer no começo de maio e no dia 31 entrou em funcionamento.

B - Levei 30 dias para deixar pronto. Eu estava desempregado.

Nelson - Você está pagando os direitos autorais para o seu pai?

B. – É a única herança que nós vamos ter dele.

Joana – O Paulo Arruda ajudou.

B – Foi tudo por intermédio do Paulo Arruda que nós chegamos a registrar isso em cartório. Então tem dono da ideia, etc. Porque eu fui à procura de patentear, mas iria custar 25 mil sem nenhuma garantia. E ai a gente caiu de costas. Mas ai através da EPAGRI, o Paulo Arruda vinha fazer reunião e nós fomos introduzindo a ideia e ele deu a ideia de registrar em cartório e ele ajudar. Daí foi feito o documento que comprova que quem fez, quem produziu a ideia, quem montou foi o Celestino Waldomiro Juraszek. Então tem um documento que reza que ele foi o inventor da máquina. Então ele já teve até uma placa de inventor. E ele tem até a quarta série. Foi ministro da

eucaristia a quase 30 anos. Toda vida envolvido com o povo, mas nunca foi para política, nunca gostou disso. Somos em 8 irmãos e nenhum deles gosta, menos eu. Eu é que sou o mais metido na política. Eu não gosto de politicagem, eu gosto de política. Eu odeio politicagem, eu gosto é de política. Por isso que muitas vezes é difícil tipo um cidadão que nem o meu pai, com toda essa ideia, com todo esse gênio, não teve, eu já me emocionei, cheguei a chorar de emoção porque meu pai sem recurso teve que montar isso tudo sozinho, sem ter o poder público para investir na ideia do homem e fazer uma coisa em benefício para o povo. Mas se o cidadão não tem recurso não faz que foi o que aconteceu com ele. Alguém tinha que investir e nada melhor que o poder público para investir em cima de uma ideia dessa. Mas não. Por isso que as vezes é difícil você vê uma ciência morta, por falta de um poder aquisitivo melhor. Então não da para dizer que o inglês que fez o avião e que o americano fez não sei o que, não, a invenção está aqui, mas cadê o poder. Mas hoje ele está ali, está feliz. Do invento dele, dos irmãos eu só o único que faço isso, que peguei o jeito. Claro que também nós não temos recursos, os recursos são fracos. Mas a ideia ainda é

ANEXOS

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL
Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi., Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone/fax: (48) 3334-2047 / 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@cca.ufsc.br

CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 6652 / 2011 Data de Entrada: 07/06/2011

Nome do Produto: **TRIGO SARRACENO**
Data de Fabricação: 05/05/2011 Data de Vencimento: 05/10/2011
Marca: Nº do Lote:
N.Amostras: 1 Nº.Unid.Amostrais: 3 Peso/Volume: 0300 (gramas
Amostrado e Coletado por: Cliente
Fabricante: JOSAFAT CHIRASKI
Solicitante: JOSAFAT CHIRASKI
Responsável: JOSAFAT CHIRASKI
Av./Rua: Semião Alves de Almeide , nº 57
Complemento:
Bairro: CEP: 89199000
Cidade: Papanduva UF: SC
CGC/CPF: 618.402.389-68 Inscrição Estadual:
Observações Gerais: Enviado por : Luiza

RESULTADOS DE ENSAIOS

FÍSICO-QUÍMICA — Técnico responsável: Gisele Oliva - CRF/SC - 8027

Carboidratos totais	62,91 g/100g (Método: RDC, nº 360)
Gordura	3,43 g/100g (Método: IAL, p. 119)
Gordura insaturada	2,69 g/100g (Método: AOAC, nº 996.06)
Gordura monoinsaturada	1,51 g/100g (Método: AOAC, nº 996.06)
Gordura poliinsaturada	1,18 g/100g (Método: AOAC nº 996.06)
Gordura saturada	0,70 g/100g (Método: AOAC nº 996.06)
Gorduras trans	< 0,1 g/100g (Método: AOCS Ce IF - 96)
Proteína	12,20 g/100g (N total X 5,75) (Método: AOAC, nº 991.20)
Resíduo mineral fixo	1,87 g/100g (Método: IAL, p. 105)
Sódio	7,6 mg/100g (Método: AOAC nº 969.23)
Umidade e substâncias voláteis à105° C	15,49 g/100g (Método: IAL, p. 98)
Valor calórico total	331,31 kcal/100g m ou 1403,78 kJ/100g (Método: RDC, nº 360)

Metodologia(s):

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC). Official Methods of the AOAC International, 16th ed. Maryland/USA: AOAC, 2005.

Association of Official Analytical Chemists, Official Methods of Analysis of the AOAC,2000

American Oil Chemists' Society. Official Methods and Recommended Practices of the American Oil Chemists' Society. 5th ed. Champaign, USA, (Method Ce 1F 96) 1998.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. v.1: Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4 ed. Brasília: Editora MS, 2005. 1018 p.

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. D.O.U. de 26/12/2003. Brasília: Ministério da Agricultura e Abastecimento, 2003.

Continua

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL
Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone/fax: (48) 3334-2047 / 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@cca.ufsc.br

CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 6655 Data de Entrada: 07/05/2011

Nome do Produto: **TRIGO SARRACENO**
Data de Fabricação: 05/05/2011 Data de Vencimento: 05/10/2011
Marca: Nº do Lote:
N.Amostras: 1 Nº. de Unid.Amostrais: 3 Peso/Volume: 0300 gramas
Amostrado e Coletado por: Cliente
Fabricante: JOSAFAT CHIRASKI
Solicitante: JOSAFAT CHIRASKI
Responsável: JOSAFAT CHIRASKI
Av./Rua: Localidade Ouro Verde s/nº
Complemento:
Bairro: CEP: 89199000
Cidade: Santa Terezinha UF: SC
CGC/CPF: 061.402.389-68 Inscrição Estadual:
Observações Gerais: Enviado por : Luiza

RESULTADOS DAS ANÁLISES

SENSORIAL Técnico responsável: Renata de M. C. Amboni – CRQ 13301648

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 45g (1/3 xícara)		
Quantidade por porção		% VD (1)
Valor energético kJ (*kcal*)	632 kJ (149 kcal)	7
Carboidratos	28,0 g	9
Proteínas	5,5 g	7
Gorduras Totais das quais:	1,5 g	3
Gorduras Saturadas	0,3 g	1
Gorduras *Trans*	0,0 g	VD não estabelecido
Gorduras Monoinsaturadas	0,7 g	VD não estabelecido
Gorduras Poliinsaturadas	0,5 g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar Total	1,8 g	7
Sódio	0,0 mg	0

(1) % Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL
Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone/fax: (48) 3334-2047 / 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@cca.ufsc.br

CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 6652 / 2011 Data de Entrada: 07/06/2011

Nome do Produto: **TRIGO SARRACENO**
Data de Fabricação: 05/05/2011 Data de Vencimento: 05/10/2011
Marca: Nº do Lote:
N.Amostras: 1 Nº.Unid.Amostrais: 3 Peso/Volume: 0300 gramas
Amostrado e Coletado por: Cliente
Fabricante: JOSAFAT CHIRASKI
Solicitante: JOSAFAT CHIRASKI
Responsável: JOSAFAT CHIRASKI
Av./Rua: Semião Alves de Almeida , nº 57
Complemento:
Bairro: CEP: 89199000
Cidade: Papanduva UF: SC
CGC/CPF: 618.402.389-68 Inscrição Estadual:
Observações Gerais: Enviado por : Luiza

RESULTADOS DE ENSAIOS

FÍSICO-QUÍMICA — Técnico responsável: Gisele Olivo - CRF/SC - 8027

Carboidratos totais	62,91 g/100g (Método: RDC, nº 360)
Gordura	3,43 g/100g (Método: IAL, p. 119)
Gordura insaturada	2,59 g/100g (Método: AOAC, nº 996.06)
Gordura monoinsaturada	1,51 g/100g (Método: AOAC, nº 996.06)
Gordura poliinsaturada	1,18 g/100g (Método: AOAC nº 996.06)
Gordura saturada	0,70 g/100g (Método: AOAC. nº 996.06)
Gorduras trans	< 0,1 g/100g (Método: AOCS Ce IF - 96)
Proteína	12,20 g/100g (N total X 5,75) (Método: AOAC, nº 991.20)
Resíduo mineral fixo	1,87 g/100g (Método: IAL, p. 105)
Sódio	7,6 mg/100g (Método: AOAC, nº 969.23)
Umidade e substâncias voláteis à105° C	15,49 g/100g (Método: IAL, p. 98)
Valor calórico total	331,31 kcal/100g ou 1403,78 kJ/100g (Método: RDC, nº 360)

Metodologia(s):

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC). Official Methods of the AOAC International, 16th ed. Maryland/USA: AOAC, 2005.

Association of Official Analytical Chemists, Official Methods of Analysis of the AOAC,2000

American Oil Chemists' Society. Official Methods and Recommended Practices of the American Oil Chemists' Society. 5th ed. Champaign USA, (Method Ce 1F 96). 1998.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. v.1: Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4 ed. Brasília: Editora MS, 2005. 1018 p.

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. D.O.U. de 26/12/2003. Brasília: Ministério da Agricultura e Abastecimento, 2003.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL
Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone/fax: (48) 3334-2047 / 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@cca.ufsc.br

CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 6653 / 2011 Data de Entrada: 07/06/2011

Nome do Produto: **TRIGO SARRACENO**
Data de Fabricação: 05/05/2011 Data de Vencimento: 05/10/2011
Marca: Nº do Lote:
N.Amostras: 1 Nº Unid.Amostrais: 3 Peso/Volume: 0300 gramas
Amostrado e Coletado por: Cliente
Fabricante: JOSAFAT CHIRASKI
Solicitante: JOSAFAT CHIRASKI
Responsável: JOSAFAT CHIRASKI
Av./Rua: Localidade Ouro Verde s/nº
Complemento:
Bairro:
Cidade: Santa Terezinha CEP: 89199000 UF: SC
CGC/CPF: 618.402.389-68 Inscrição Estadual:
Observações Gerais: Enviado por : Luiza

RESULTADOS DE ENSAIOS

TECNOLOGIA DE CEREAIS - CERES Técnico responsável: Alicia de Francisco -

Fibra alimentar total	4,1 g/100g (Método: AOAC, nº 985.29)

Metodologia(s):

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC). Official Methods of the AOAC International, 18th ed. Maryland/USA: AOAC, 2005.

CONCLUSÃO

Amostra analisada apresentou o resultado acima descrito.

Florianópolis-SC, 4 de Julho de 2011

Obs.: **Este CERTIFICADO DE ENSAIO, refere-se somente ao material submetido à análise e não poderá ser reproduzido, total ou parcialmente, sem a prévia autorização por escrito do LABCAL.**

Drª Alicia de Francisco
Gerente do Lab. de Ciência e Tecnologia
de Cereais "Ceres" - CAL/CCA/UFSC

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL
Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone/fax: (48) 3334-2047 / 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@cca.ufsc.br

CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 6654 / 2011 Data de Entrada: 07/06/2011
Nome do Produto: **TRIGO SARRACENO**
Data de Fabricação: 05/05/2011 Data de Vencimento: 05/10/2011
Marca: Nº do Lote:
N.Amostras: 1 Nº.Unid.Amostrais: 3 Peso/Volume: 0300 gramas
Amostrado e Coletado por: Cliente
Fabricante: JOSAFAT CHIRASKI
Solicitante: JOSAFAT CHIRASKI
Responsável: JOSAFAT CHIRASKI
Av./Rua: Localidade Ouro Verde s/nº
Complemento:
Bairro:
Cidade: Santa Terezinha CEP: 89199000 UF: SC
CGC/CPF: 618.402.389-68 Inscrição Estadual:
Observações Gerais: Enviado por : Luiza

RESULTADOS DE ENSAIOS

TECNOLOGIA DE CEREAIS - CERES	Técnico responsável: Alicia de Francisco -
Determinação de glúten	< 3 ppm- Não contém glúten (limite de detecção 3ppm)(Método: AOAC, nº 991.19)

Metodologia(s):

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (ACAC). Official Methods of the AOAC International, 18th ed. Maryland/USA: AOAC, 2005.

CONCLUSÃO

Amostra analisada esta de acordo com o parâmetro estabelecido para alimento considerado sem glúten (alimentos com o limite até 20 ppm são considerados naturalmente sem glúten). Codex Alimentarius Commission: Codex Standart for "Gluten-Free" FAO/WHO - CX/NFSDU 118 -1978, revisão 2008.

Florianópolis-SC, 6 de Julho de 2011

Obs.: Este CERTIFICADO DE ENSAIO, refere-se somente ao material submetido à análise e não poderá ser reproduzido, total ou parcialmente, sem a prévia autorização por escrito do LABCAL.

Drª Alicia de Francisco
Gerente do Lab. de Ciência e Tecnologia
de Cereais "Ceres" - CAL/CCA/UFSC