ISSN 2525-4812 (versão online)
ISSN 2238-7641 (versão impressa)
http://www.revistaterceiramargem.com/index.php/terceiramargem/index

Recebido em: 25/4/2021
Aprovado para Sober 2021: 31/5/2021
Aceito para RTMA: 23/3/2022
Período de publicação: 2022

Revista Terceira Margem Amazônia
(v. 8 • n. 19 • 2022)

Como citar o artigo:

CERVINI, S.; TONEZER, C. A comida italiana do território rural oeste de Santa Catarina como identidade cultural. **Revista Terceira Margem Amazônia**, v. 8, n. 19, p. 79-93, 2022. DOI: http://dx.doi.org/10.36882/2525-4812.2022v8i19.p79-93

A COMIDA ITALIANA DO TERRITÓRIO RURAL OESTE DE SANTA CATARINA COMO IDENTIDADE CULTURAL

Simone Fatima Mascarello Cervini[1]
Cristiane Tonezer[2]

Resumo: O envolvimento entre fatores naturais e humanos desencadeia a formação de uma identidade territorial, que, por sua vez, está enraizada no contexto social e histórico de cada localidade. A comida é um elemento que contribui para a formação da identidade de um grupo, guardando estreita relação com o território. A relação entre a comida e a cultura de um povo pode ser usada para caracterizar um grupo de pessoas e também articular relações de pertencimento. Este estudo tem como objetivo analisar a influência da comida italiana na constituição da identidade cultural de duas comunidades rurais no Oeste de Santa Catarina (Brasil). De caráter qualitativo, contou com uma pesquisa a campo com 14 sujeitos pertencentes às comunidades de Colônia Cella e de Colônia Bacia. Por meio dos dados coletados elaborou-se uma análise de conteúdo temático. Como resultado da pesquisa observou-se que as práticas alimentares sofreram modificações ao longo do tempo, sem perder a identidade, a exemplo, citam-se os mesmos preparos com ingredientes diferenciados. Essas práticas sustentam, nos entrevistados, um sentimento de valorização e ligação com a comunidade, família e cultura.

Palavras-chave: território, cultura, comida italiana.

ITALIAN FOOD FROM THE WEST RURAL TERRITORY OF SANTA CATARINA AS A CULTURAL IDENTITY

Abstract: The involvement between natural and human factors triggers the formation of a territorial identity, which, in turn, is rooted in the social and historical context of each location. Food is an element that contributes to the formation of a group's identity, keeping a close relationship with the territory. The relationship between a people's food and culture can be used to characterize a group of people and also to articulate relationships of belonging. This study aims to analyze the influence of Italian food on the

[1] Enóloga, doutoranda em Ciências Ambientais pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências Ambientais da Universidade Comunitária da Região de Chapecó (Unochapecó), Chapecó, SC.
E-mail: simonefmc@unochapeco.edu.br
http://orcid.org/0000-0002-6968-3159

[2] Gestora em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial, doutora em Desenvolvimento Rural, professora da Universidade Comunitária da Região de Chapecó (Unochapecó), Chapecó, SC.
E-mail: tonezer@unochapeco.edu.br
https://orcid.org/0000-0002-0948-3809

constitution of the cultural identity of two rural communities in western Santa Catarina (Brazil). Of a qualitative character, it had a field research with 14 subjects belonging to the communities of Colônia Cella and Colônia Bacia. Through the collected data, a thematic content analysis was elaborated. As a result of the research, it was observed that food practices have changed over time, without losing their identity, for example, the same preparations with different ingredients are mentioned. These practices sustain in the interviewees a feeling of appreciation and connection with the community, family and culture..

Keywords: territory. cultural identity. italian food.

Introdução

Este estudo tem como objetivo analisar a influência da comida italiana na constituição da identidade cultural de duas comunidades rurais no Oeste de Santa Catarina.

A cultura e a história dos povos estão ligadas à alimentação e, para entender toda a diversidade e especificidade desta, torna-se imprescindível resgatar os aspectos históricos, visitar o passado e trazer à memória os hábitos, costumes e as crenças dessas etnias. Aqui, mais especificamente, será realizado um resgate da cultura alimentar italiana.

A cultura é um processo dinâmico que constrói a identidade permanente dos sujeitos, suas adaptações e registros. Por meio da cultura de um povo um patrimônio imaterial se estabelece e delimita aquela população e sua história (BURKE, 2006).

O sistema hegemônico atual é marcado pela industrialização, esta ocasiona uma perda na produção de alimentos tradicionais, gerando como consequência a diminuição de características identitárias devido à facilidade em obter produtos industrializados, bem como as dificuldades ou proibição da produção e venda dos produtos artesanais. Essa característica se materializa no Oeste de Santa Catarina pela presença dos complexos agroindustriais que transformam todo um sistema de produção, causando um retrocesso cultural por meio da padronização dos alimentos, especialmente os que são comercializados no sistema de commodities.

A industrialização provoca profundas transformações na cultura alimentar, intensificando as trocas culturais e "reconfigurando os repertórios alimentares e também o seu consumo". (ROCHA, 2010, p. 4).

Vale ressaltar que comida se distingue de alimento. Ambas as noções são socialmente construídas e devem ser percebidas em seu contexto. Ainda que sejam próximas, não se confundem. Para Woortmann (2013, p. 13):

> Basta lembrar que quando vamos a certo tipo de restaurante, desejamos comer "comida italiana", "comida balinesa" etc. e não "alimento italiano" ou "alimento balinês". Além disso, a categoria alimento se refere a um "vir a ser", a algo que poderá potencialmente ser consumido, tanto por seres humanos quanto por animais. No plano do espaço, o alimento passa da roça, da dispensa ou do supermercado, para a casa, onde será processada na cozinha para, depois, na forma de comida, ser consumida pela família.

Conhecer sobre alimentação e cultura alimentar de uma família, etnia, localidade, e aprofundar-se nesses conhecimentos é como apropriar-se de uma parte da história da humanidade.

A comida entrelaça-se com costumes, tradições e culturas de forma tão homogênea, que não só faz parte dessa história como é a própria trajetória dos povos. De acordo com Machado e Becker (2016, p. 186), quando se fala na comida de uma localidade, não se está falando apenas do que essas pessoas vivem ou se alimentam, "está-se embrenhando na história desse povo, nas suas raízes mais profundas e naquilo que há de mais genuíno em um ser humano, sua alma".

Referencial teórico

O ato de se alimentar vai além da necessidade fisiológica, transformando-se em prática cultural, trazendo consigo uma história, um passado (DA MATTA, 1987). Braga (2004) complementa que, independentemente das escolhas alimentares, o comportamento concernente à comida está intimamente ligado à identidade social, uma vez que a cultura na qual o indivíduo está inserido também é revelada por suas práticas alimentares.

A alimentação é um tema antropológico por excelência: universal e particular ao mesmo tempo. É um ato social e cultural alicerçado em significados que agrega pessoas, "ritma o cotidiano, marca os momentos festivos, requer conhecimentos técnicos para a preparação das receitas e cuidados para a manipulação e o cozimento dos alimentos" (WOORTMANN; CAVIGNAC, 2016, p. 10).

Braga (2004) destaca que a cultura pode ser entendida como um sistema simbólico, ou seja, um conjunto de mecanismos de controle, planos, receitas, regras e instruções que governam o comportamento humano. Então, pode-se afirmar que nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhe atribui.

Conforme Zanchi e Etges (2016), a identidade local pode ser preservada a partir do resgate de receitas da culinária, de modos de preparo e dinâmicas sociais envolvidas à mesa, transmitidos de uma geração para outra. Para Flores (2006, p. 5), "a preservação da comida típica, ou do saber fazer, é uma forma de expressão da cultura local, que define a identidade, através da qual se estabelecem relações de indivíduos e grupos".

Woortmann (2006, p. 53) também faz uma articulação entre comida e cultura, afirmando que as práticas alimentares são a própria comida. A comida 'fala' da família, de homens e de mulheres, tanto para o pesquisador que realiza uma leitura consciente dos hábitos de comer "como para os próprios membros do grupo familiar – e através deste, da sociedade – que realizam uma prática inconsciente de um habitus alimentar" (WOORTMANN, 2013, p. 11). Ainda, para essa autora, é através da memória que pratos e receitas são transmitidos de geração em geração, mesmo quando as pessoas se distanciam de suas raízes.

A memória alimentar constitui um discurso sobre o passado, e mais do que isso, constitui um discurso sobre o presente, que se manifesta na execução de comportamentos e práticas e aponta para sua continuidade no futuro. Já a prática alimentar, na medida em que é reproduzida, "remete a padrões alimentares do passado, mas, paradoxalmente, ao ser constitutiva do passado de um grupo ou pessoa, configura sua trajetória até o presente, ao mesmo tempo em que pode incorporar elementos de atualização" (WOORTMANN, 2016, p. 63).

Por meio da cozinha de uma sociedade, sinais são emitidos de modo a se entender ou identificar como funciona ou como se constitui tal sociedade. A cozinha é um conjunto de ações técnicas, de operações simbólicas e de rituais que participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o transformam em consumível, conforme Lévi-Strauss (1968).

A comida faz parte de um universo complexo que excede as suas funções biológicas, para alçar-se como um elo significativo na constituição identitária dos diferentes povos. O alimento serviu de impulso às grandes transformações sociais ao longo da história. Neste mundo cada vez mais globalizado, "há uma intensificação das trocas culturais e econômicas, o que determina uma reconfiguração dos padrões alimentares e do seu consumo" (ROCHA, 2010, p. 6).

O ato de se alimentar delimita as fronteiras de identidade entre os grupos humanos de uma cultura ou outra, mas também no interior de uma mesma cultura, entre os membros que a formam. Em uma mesma sociedade, a alimentação desenha os contornos dos grupos sociais. Certos alimentos podem ser atribuídos a um grupo social e rejeitados por outros (POULAIN; PROENÇA, 2003). Assim também as práticas alimentares se diferenciam e constroem identidades.

Braga (2004) pontua que, independentemente das escolhas, sejam elas tradicionais ou modernas, o comportamento concernente à comida está intimamente ligado à identidade social, uma vez que a cultura na qual o indivíduo está inserido também é revelada por suas práticas alimentares.

A comida pode ser vista como um importante meio para comunicar valores, sentidos e identidades. Comer é um ato simbólico que não está restrito à necessidade de suprir nutrientes, consequentemente o tema da comida oferece um vasto leque de perspectivas.

Maciel (2005, p. 49) afirma que "na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois comer é uma necessidade vital". O que, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar. Como fenômeno social, a alimentação não se restringe a ser uma resposta ao imperativo de sobrevivência, ao 'comer para viver'. Se os homens necessitam sobreviver (e, para isso, alimentar-se), eles sobrevivem de maneira particular, culturalmente forjada e culturalmente marcada (MACIEL, 2002). Ou seja, os homens criam 'maneiras de viver' diferentes, o que resulta em uma grande diversidade cultural.

Uma das dimensões desse fenômeno é a que se refere à construção de identidades sociais/culturais. No processo de construção, afirmação e reconstrução dessas identidades, determinados elementos culturais (como a comida) "podem se transformar em marcadores identitários" (MACIEL, 2005, p. 50).

A tradição alimentar nos grupos em plena transformação social ou em processo migratório, por exemplo, refere-se à origem e à recordação, de alto valor simbólico, e se readapta culinariamente, gustativamente, como ponte entre o destino e a situação presente. Adapta-se para ser utilizada como identidade. Quando o ciclo alimentar cotidiano se modificou em formas, saberes, sabores e práticas cunhadas no processo de inserção, sua expressão alimentar festiva pode atuar como emblema aglutinador de um tipo de comensalidade, um saber especial e um gosto compartilhado que evoca sensações intransferíveis. Outrossim, considera-se a identidade alimentar, na sua dupla dimensão biocultural, como complexo gustativo compartilhado por um grupo e como

"um universo simbólico interiorizado que informa àqueles que o compartilham os limites entre a cultura e a natureza, entre o que é próprio e o que é distante" (PONS, 2005, p. 103).

Embora a identidade cultural não esteja unicamente vinculada à cozinha, esta é resultado de relações estabelecidas entre distintos grupos no sentido de delimitar suas fronteiras. Portanto, separar as práticas alimentares da cultura é tarefa difícil, já que "cada sociedade, ao longo do tempo e da variação geográfica, caracteriza-se, dentre outros aspectos, pelos pratos e costumes gastronômicos a partir do que é consumido na coletividade", e a partir dessa culinária, é possível construir uma identidade (SCHERER; FERNANDES, 2016, p. 451).

Metodologia

Trata-se de um estudo qualitativo, que tem como objetivo principal aprofundar-se no significado dos fenômenos a serem estudados, neste caso analisar a influência da comida italiana na constituição da identidade cultural de duas comunidades do território rural do Oeste de Santa Catarina , na cidade de Chapecó: comunidade de Colônia Bacia e Comunidade de Colônia Cella, localizadas no Distrito Figueira e Distrito Sede, respectivamente.

Entrevistaram-se 14 indivíduos no total. Os critérios de inclusão foram: terem descendência italiana, 65 anos de idade ou mais e residirem nas comunidades em questão. A seleção se deu a partir do método *snowball* (bola de neve). Nesse método o primeiro sujeito sugere outro participante, e assim sucessivamente. Quanto ao número de participantes, levou-se em conta que a pesquisa qualitativa é influenciada pela saturação dos dados, ou seja, quando houver certa redundância ou repetição das informações (MINAYO, 2008).

O instrumento utilizado para a coleta dos dados foi um roteiro de entrevista semiestruturada e a análise foi de conteúdo temático, seguindo-se os passos de Minayo (2008): pré-análise, exploração do material e interpretação dos dados.

Resultados e Discussões

A identidade de um povo é atribuída por muitos meios, o vestir, o falar, o morar ou o alimentar-se. Por isso que analisar a comida dos descendentes italianos em territórios do Oeste de Santa Catarina é analisar a história deles.

Nesta pesquisa, constatou-se que um costume presente na etnia italiana é a prática de fazer pão, ou como diziam os entrevistados, o "pom"[3], sempre presente na mesa dos colonos, mesmo nas famílias que se encontravam em condições financeiras desfavoráveis. Citam os entrevistados que no passado as famílias produziam o trigo nas propriedades, depois moíam e faziam a farinha, o excedente era vendido, sendo que essa era uma prática comum da época.

Antigamente o pão era feito em grandes quantidades, pois as famílias eram numerosas, chegando a 15 filhos por casal, contribuindo para a força de trabalho nas lavouras, pois o trabalho era manual. Segundo entrevistados, algumas famílias chegavam a consumir até cinco pães por dia,

[3] Neste trabalho, em alguns momentos ou falas dos entrevistados, aparecerá a presença do dialeto talian, espécie de idioma paralelo e considerado uma variante do dialeto Vêneto. Ele está entre as cinco primeiras línguas inventariadas no Brasil e hoje é considerado patrimônio cultural imaterial do Brasil, utilizado ainda por muitos descendentes italianos.

desta forma se produziam grandes quantidades para suprir o consumo de uma semana aproximadamente. A produção era armazenada em caixas de madeira na cozinha ou no porão[4]. Geralmente o pão era feito pela nona[5], assado na palha, em fornos de tijolos que ficavam fora das casas.

Rieth *et al.* (2015, p. 75), ao se referirem à comida para o consumo da família, enfatizam:

> Os produtos coloniais, em sua maioria descendentes daqueles precursores europeus, apresentam uma narrativa que entrecruza o saber-fazer com uma memória familiar identitária, localizando a trajetória desses fazeres ao ambiente doméstico para consumo próprio e, posteriormente, sua utilização como fonte principal ou complementar de renda.

A respeito do papel da carne na cultura alimentar italiana, esta faz parte do cardápio dos mais diversos grupos e aparece nas mesas diariamente, "com diferentes preparos, cheiros e sabores" (FROEHLICH, 2011, p. 69). Para a autora, comumente reflete-se sobre a carne, quanto ao gosto e à qualidade, no momento de sua escolha ou quando é servida.

Na pesquisa a campo foi possível verificar que, no passado, a carne de gado era pouco consumida pelos migrantes italianos entrevistados, isso porque, além do custo muito elevado, havia dificuldade para a armazenagem. Essas informações permitem observar as dificuldades que os entrevistados enfrentavam para garantir o alimento diário.

Em todas as entrevistas, a carne suína foi citada como uma das mais consumidas e que representava para eles uma forma de partilha na comunidade, de amizade e solidariedade. A partilha da carne foi algo que marcou intensamente a cultura alimentar na etnia italiana.

O ato de trocar alimentos pode ser compreendido a partir da noção de reciprocidade. Mauss (2003, p. 263) diz: "Se coisas são dadas e retribuídas, é porque se dão e se retribuem 'respeitos' – podemos dizer igualmente, 'cortesias'. Mas é também porque as pessoas se dão ao dar, e, se as pessoas se dão, é porque se 'devem' – elas e seus bens – aos outros". Sabourin (2008) complementa que a reciprocidade implica preocupação com o outro, produzindo valores afetivos ou éticos como a paz, a confiança, a amizade e a compreensão mútua. Tempass (2015, p. 318) reitera que essa reciprocidade era capaz de tornar a comunidade mais forte e essa união, de certa forma, "uniformizava as pessoas, tanto nos aspectos sociais e econômicos, quanto nas opiniões e comportamentos".

Ao receber o pedaço de carne, cada família assumia o compromisso moral de devolvê-la quando carneasse e dessa forma, como numa espécie de rodízio da carne fresca e no compromisso moral de dar, receber e retribuir, se praticava a reciprocidade sem que se soubesse de seus termos (MAUSS, 2003). Barth (2000), também ao analisar colonos descendentes europeus, observou que, tanto para o alimento quanto para as visitas que eram estabelecidas entre eles, a não retribuição, em determinadas condições, significava não pretender mais jogar o mesmo jogo.

A questão da partilha e das trocas de alimentos aparece como algo que marcou a cultura alimentar dos migrantes italianos entrevistados, porém observa-se que ela perdeu força atualmente.

---

[4] O porão das casas se referia à parte térrea destas, geralmente construído de tijolos ou pedras, muitas vezes com piso de terra batida, janelas sem vidros, somente com grades e com uma escada de madeira que levava até a cozinha ou despensa da casa.

[5] Nona é uma palavra italiana e se refere a forma pela qual os descendentes italianos chamam as avós, sejam elas paternas ou maternas.

Outra comida típica dos descendentes de imigrantes italianos, porém em desuso, é o brodo. Segundo entrevistados essa era uma comida muito utilizada para comemoração de aniversários. O brodo pode ser compreendido como uma prática alimentar que vai ao encontro dos momentos comemorativos da época. Seus ingredientes se resumiam em carne, temperos e muita água. Apesar da simplicidade do preparo, este possuía grande significado, que perpassava a necessidade de se alimentar, indo além, quando agregava valores como o da sociabilidade, amizade e festividade.

Durante as entrevistas, outras comidas foram lembradas como habituais, entre elas as sopas (combinação de caldo com arroz, batatinhas, ervilhas), ou então a minestra (caldo de feijão batido e massa). Sobre as massas, destacou-se o bigoli (espécie de macarrão com um furinho no meio) feito em máquina manual, o taiadele (massa feita à mão, espichada e depois cortada com faca, sem uso da máquina, e o tortei, feito com massa bem fininha espichada, abóbora refogada como recheio e cozido na toalha, como as principais massas utilizadas na alimentação dos agricultores. Dentre os doces produzidos para o consumo da família destacam-se as chimias, elaboradas com frutas da época, como uvas, figos, melancia, e também o fabrico de bolachas caseiras.

Ressalta-se, aqui, a importância que a mulher tinha no preparo dos alimentos; enquanto o homem assimilava a função de produzir o alimento in natura, principalmente grãos, a mulher ficava com a função de transformar esse alimento em comida; no entanto, além dessa atividade, a mulher possuía uma série de outros afazeres domésticos, como organização e limpeza da casa, costura de roupas para a família, cuidados com a horta e animais do pátio, somando-se a função de ajudar na roça sempre que a demanda exigisse, ou seja, a carga de trabalho feminino ia muito além de cozinhar.

Essas atividades secundárias na propriedade eram, muitas vezes, atribuídas à nona (avó). Os idosos, de forma geral, tinham um papel importante nas famílias: eram detentores do saber fazer, da experiência de vida, e tinham como "função" repassar o conhecimento ao longo das gerações.

Outra comida a ser destacada é a polenta, importante na cultura italiana, conforme Hirsch (2005), a massa e a polenta também estavam presentes na hora do almoço dos migrantes italianos acompanhadas de carne. Era servida de várias formas: cozida com ou sem recheio, acompanhada de carne ao molho ou frita.

Antigamente, era prática cotidiana o preparo da polenta para a refeição da noite. Menasche (2010) nos traz informações acerca do preparo por membros específicos da família:

> Era costume que, no final da tarde, a dona da casa voltasse da roça mais cedo que os demais membros da família, para preparar a polenta. Quando chegava a casa, a panela já estava no fogo, a água já fervera e a farinha já cozinhava: adiantar a preparação da polenta era serviço das crianças ou das nonas. Levaria horas, sempre mexendo, para que a polenta ficasse pronta. Seria então, ainda quente, despejada em um tabuleiro, para que, quando esfriasse um pouco, fosse cortada, sendo consumida com o molho que sobrara do almoço, ou com queijo, ou com salame. (MENASCHE, 2010, p. 209).

O momento de preparar a polenta ultrapassava o ato de uma atividade doméstica, pois envolvia a questão familiar e de convivência das pessoas da casa. Para Menasche (2010), embora

já não com tanta regularidade, a polenta permanece presente à mesa das famílias rurais italianas e de seus descendentes. Entretanto, se antes – ainda na Itália ou nos primeiros tempos de Brasil – a polenta era a comida que, mesmo em períodos de escassez, de algum modo, assegurava o necessário à manutenção desses agricultores, talvez agora se possa perceber, entre aqueles que vivem e trabalham no campo, usos e significados diversos dessa iguaria associados a diferentes percepções do rural e a distintos processos de constituição de identidade.

As descrições acima atestam que a comida italiana, como exemplo a polenta, atribui identidade, pois ao se analisar a fala dos entrevistados foi constatado o sentimento de pertencimento a esse local, por meio das relações estabelecidas, da memória afetiva alimentar e lembranças sobre fatos importantes da etnia nesse espaço, os quais estão diretamente relacionados à comida.

Ainda na pesquisa realizada, os entrevistados foram questionados sobre as festas de antigamente. Naquela época a vida em sociedade baseava-se praticamente em almoços festivos promovidos pela igreja (comunidade em que as famílias estavam inseridas), predominavam os churrascos de domingo, depois das missas, em honra a algum padroeiro, em comemorações natalinas ou de Páscoa, além dos aniversários, casamentos ou batizados, sendo que os dois últimos, por terem cunho religioso, eram celebrados na igreja e comemorados nas residências, de forma simples e festiva.

O churrasco era assado em espeto de pau, a carne bovina sempre foi muito valorizada e não existia em abundância. Nas festas, cada um levava os pães que haviam produzido na semana, para comer com a carne, como também podiam ir mais cedo e comer com mondongo[6], que era servido como uma espécie de café da manhã no dia da festa. Para essas datas, geralmente, o doce elaborado era a bolacha, depois surgiu o sagu e o bolo recheado com cremes de laranja, uva ou chocolate. É importante considerar que o churrasco, apesar de não ser uma comida típica italiana, acabou sendo incorporado pelos migrantes por se tratar de uma prática alimentar já inserida na região.

As visitas também eram muito comuns entre os migrantes italianos, estes sempre foram pessoas muito sociáveis, alegres, mantinham em suas tradições jogos como o baralho, mora, jogos de bocha, bem como as cantorias. As visitas noturnas eram chamadas de "serão"[7] ou filó, sendo que o filó compreendia um número maior de pessoas. Quando se visitava parentes, geralmente aos domingos, predominava a comida de panela, como massas e galinhas, havia também a polenta, pão, arroz e carnes em molho.

Dorigon *et al.* (2015, p. 101) descrevem o que o filó representava para a etnia italiana:

> O filó exerceu importante papel no início da imigração para compartilhar sofrimentos e as saudades da terra natal, dos parentes e amigos deixados para trás e, sobretudo, buscar forças para se adaptar à radical mudança de vida causada pela migração a um país completamente diferente daquele de sua origem. Esses encontros frequentes permitiam

[6] Mondongo, um prato apreciado pelos descendentes de imigrantes italianos, é obtido com o preparo do intestino bovino, após o abate. Seu preparo compreende limpeza com água abundante, cozimento em água, após descarte da água picado em tiras e temperado com sal, salsinha, cebola, temperos diversos, molho de tomate, sendo que ao final do preparo se obtém um molho espesso com as tirinhas de carne.

[7] Serão era uma espécie de visita noturna que acontecia entre vizinho ou parentes na comunidade, nela as famílias iam completas depois da janta visitar os amigos, as mulheres realizavam trabalhos manuais como o crochê e os homens comumente conversavam ou jogavam baralho, as crianças brincavam dentro de casa, nestas visitas havia a questão da reciprocidade ao se observar o comprometimento em "devolver" a visita uns dias depois, ao visitante.

> que se firmasse cada vez mais o sentimento de pertencer a uma comunidade, criando as condições de adaptação dos imigrantes às novas circunstâncias da vida.

Na pesquisa, de modo geral, constatou-se que durante a semana as refeições eram baseadas em arroz, feijão, refogados dos legumes produzidos nas propriedades (abóbora, chuchu, moranga), polentas, ovos, fortaia (mistura de ovos mexidos com outros ingredientes), *radici coti* (cozido), queijo, salame e sopas, geralmente à noite eram sopas ou polenta com leite; no café, a polenta brustolada (assada) com queijo e as chimias com pão. Aos domingos predominavam as massas com molho de galinha. Comiam muita polenta e fortaia, comidas baratas, carne de porco, queijo, *radici* cozido.

A maioria dos entrevistados concorda que a comida de antigamente era melhor que a de hoje, que sente saudades da comida da "nona" e acredita que as comidas de hoje, industrializadas, fazem mal à saúde. Os entrevistados ainda dizem sentir falta da qualidade e do sabor das comidas de antigamente, que para eles eram "simples", mas traziam implícita a lembrança da comida feita pela mãe ou avó, no fogão a lenha, com os insumos da propriedade.

Fazer a comida representava não somente cozinhar, mas plantar, colher, preparar e, principalmente, compartilhar com a família e comunidade, onde valores de sociabilidade e reciprocidade se destacavam.

A fala dos entrevistados faz lembrar a globalização alimentar, pois esta, para Hernandez (2005), provoca certa 'nostalgia' relativa aos modos de se alimentar, aos pratos que desapareceram, suscitando o interesse pelo regresso às fontes dos 'patrimônios culturais'. "A 'insipidez' de tantos alimentos oferecidos pela indústria agroalimentar provoca lembranças mais ou menos mistificadas das 'delícias' e 'variedades' de ontem" (HERNANDEZ, 2005, p. 138).

Silva (2014, p. 15), ao analisar descendentes de colonos italianos de Chapecó, constatou que estes mantinham parte de suas tradições e, essas influências mesclavam-se a outras emprestadas e inventadas no processo de globalização, que se construíam no cotidiano, heterogeneidade de manifestações acerca de um processo, que se denominava, provisoriamente, de "italianidade". Esse processo, segundo Silva (2014), é vivenciado em áreas de colonização no oeste catarinense e no Rio Grande do Sul e possui traços comuns de história, com acréscimos ou retiradas de nuances.

Questionados sobre o interesse ou não dos netos e filhos pelas comidas tradicionalmente produzidas, os entrevistados responderam que os netos que têm maior ligação com a vida rural gostam e buscam por esse tipo de comida. O exposto acima pode ser explicado por Mintz (2001), ao considerar que as atitudes em relação à comida são normalmente aprendidas cedo e, em geral, inculcadas por adultos afetivamente poderosos, o que confere ao comportamento um poder sentimental duradouro.

Mintz (2001, p. 32) faz uma relação entre nossos hábitos alimentares e a forma como se aprende a ter esses hábitos:

> Devemos comer todos os dias, durante toda nossa vida; crescemos em lugares específicos, cercados também de pessoas com hábitos e crenças particulares. Portanto, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais cultu-

> rais historicamente derivados. Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência.

Com relação aos saberes transmitidos de geração em geração, percebe-se uma variância nas respostas. Em algumas famílias, afirma-se que os filhos sabem cozinhar, em outras não, observando-se uma relação do saber cozinhar com a questão de trabalhar fora ou não.

Para Menasche (2010, p. 203), a família é uma unidade cultural, um valor central da tradição, estabelecendo uma cadeia de significações que, em sua totalidade, constitui a cultura como um universo de representações de conexões e de sentidos, pois na família existem muitos "hábitos alimentares, e as decisões tomadas pelas pessoas em relação ao alimento colocam em questão seu lugar no universo, sua essência e sua natureza, em uma palavra, sua própria identidade".

Para Tempass (2015), na mudança alimentar ocasionada com o decorrer do tempo, uma série de práticas vem sendo acionada, algumas que indicam um retorno à tradição, outras que apontam para a inovação.

Uma forma de preservação da etnicidade italiana constatada nas entrevistas são as festas realizadas nas comunidades rurais analisadas. Os relatos demonstram a valorização dessas festas e sentimentos de prazer dos residentes ao serem prestigiados pelos "de fora". As festas e as pessoas que delas participam são, para eles, uma forma de reconhecimento. As falas apontaram algumas diferenças entre as festas de antigamente e as atuais, mas sempre exaltando as principais comidas típicas servidas. Os entrevistados reconhecem que a existência das festas traz o retorno da comida italiana e veem isso como enaltecimento de sua cultura, gerando um sentimento de pertencimento. O que pode ser explicado por Menasche (2015) ao salientar que, embora entendendo os colonos como grupos étnicos distintos, nota-se que nesses grupos, mesmo que com histórias migratórias e de inserção na sociedade brasileira diferenciadas, eles se assemelham, por vezes, em estratégias de preservação de suas especificidades enquanto coletivo, neste caso por meio das festas italianas.

Para Neves *et al.* (2011, p. 43), "a cultura tem um caráter dinâmico e se transforma; nesse sentido, as comunidades tradicionais não podem ser essencializadas, ou seja, não devem ser consideradas como o mesmo grupo de seus antepassados". Elas realizam adaptações culturais de acordo com a situação social em que se encontram, sem, no entanto, perderem sua identidade. Por meio das festas, os entrevistados se identificam como "italianos", pertencentes a uma comunidade.

Percebe-se que as comunidades tradicionais, mediante a mobilização social, vêm se organizando a fim de defender seus territórios e manter suas culturas e seus modos de vida. "É importante destacar que, mesmo incorporando elementos da modernidade, esses grupos não perdem sua identidade" (NEVES *et al.*, 2011, p. 43).

Cristóvão (2002) afirma que atualmente, assim como as festas de comunidade, o espaço rural vem apresentando outras funções além das relacionadas estritamente à produção agrícola, evidenciando-se como lócus de uma ampla gama de atividades e serviços. Ideias sobre o coti-

diano no campo, o contato com a natureza e as culturas locais traduzem-se em uma "revalorização social do rural e do local e induzem a uma busca do singular, do específico, do autêntico" (CRISTÓVÃO, 2002, p. 4).

Trata-se, portanto, do consumo do imaginário, da volta ao passado, da busca de boas lembranças e da valorização da qualidade diferenciada, própria de produtos artesanais/coloniais, que figuram muito além de simples alimentos, porque estão impregnados de valores intangíveis.

> Esses valores voltam a ganhar relevância ante os crescentes questionamentos à produção impessoal e distanciada das ditas commodities, ao desenraizamento da economia das relações sociais e às crescentes preocupações dos consumidores com os problemas de saúde, ambientais e sociais gerados pela progressiva industrialização do sistema agroalimentar. (DORIGON *et al.*, 2015, p. 15).

O exposto acima permite inferir que uma série de fatores pode caracterizar um grupo social enquanto comunidade ou população tradicional – identidade étnica, relações de reciprocidade, uso comum do território, memória coletiva e tradição. Esses fatores são utilizados pelas comunidades tradicionais como formas de mobilização e reivindicação de reconhecimento de suas especificidades culturais e de seu território pelo Estado (NEVES *et al.*, 2011). Também para Tempass (2015, p. 318), a reciprocidade "torna a comunidade, como um todo, mais forte, e essa união, de certa forma, uniformiza as pessoas, tanto nos aspectos sociais e econômicos, quanto nas opiniões e comportamentos".

Na presente pesquisa constatou-se que o cardápio nas festas tenta ser similar, ou seja, oferecer os mesmos preparos de antigamente, no entanto o insumo para essas receitas não é produzido de forma artesanal, por exemplo: elabora-se a fortaia, que é uma comida típica italiana, mas com ovos de granja comprados de fornecedores, e não com ovos caipiras, por serem escassos nas propriedades rurais, o que pode ser entendido como um cardápio híbrido, pois conforme Ramos (2007), trata-se de um cardápio composto a partir do que se produz e do que é comprado, um cardápio composto a partir de alimentos originários da propriedade e de produtos industrializados. Assim, nos saberes e sabores que conformam a festa, estão presentes modos de preparo, ingredientes e produtos modernos e tradicionais.

Woortmann (2013, p. 7) afirma que os hábitos e padrões alimentares socialmente incorporados formam uma espécie de ponte entre "a continuidade, as comidas tradicionais, por exemplo, e a mudança, isto é, a introdução de novos pratos e práticas, novos ingredientes, novos utensílios". Woortmann (2007, p. 186) afirma ser "inegável que os hábitos e padrões alimentares sofrem mudanças no tempo e no espaço", mas explica que, ainda que essas mudanças sejam de certa forma constantes, elas não representam alterações radicais na tradição, mas sim adaptações à modernidade.

Segundo Maciel (2005, p. 54), a alimentação, quando constituída como uma cozinha organizada, "torna-se símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir". Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar determinado modo ou estilo de vida que se quer atrelar a determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como código de reconhecimento social.

Diante desse contexto, entende-se que a manutenção das práticas alimentares e do saber-fazer entre as famílias rurais estudadas adquire importância no momento em que atribuem sentimento de pertencimento a um grupo social, gerando identidade.

Considerações Finais

O ato de se alimentar define a história do alimento, sua transformação em comida, bem como a história de quem o consome. A cultura alimentar diferencia povos e costumes, já que o alimento pode demonstrar o modo de viver de uma população.

Por meio da pesquisa observou-se que, antigamente, o alimento tanto era produzido como transformado em comida nas propriedades. Ou seja, desde o cultivo dos insumos até seu preparo e consumo pela família e comunidade, o trabalho era todo feito por eles, não terceirizando nenhuma etapa produtiva. Desta forma, analisar a alimentação dos descendentes italianos é analisar sua própria história, pois a comida está entrelaçada em todas as fases da vida, seja no trabalho, na vivência em comunidade, nas trocas, no dia a dia e na memória afetiva.

Sobre o preparo da comida, ressalta-se o papel definido que cada membro da família tinha no processo, cada qual com sua função, a mulher, a nona, o patriarca, as crianças. A exemplo, cita-se a polenta, em que o homem, chefe da família, tinha a função de plantar, colher e levar o milho até o moinho para a moagem do grão. As mulheres, com a farinha, preparavam a polenta, momento este de reunião, diálogo e encontros entre os membros da família.

Antigamente a comida era melhor no quesito sabor, também havia um sentimento maior de segurança alimentar, isso porque se conhecia todo o processo de produção e preparo dos alimentos. Aquele alimento comportava também amor e preocupação com a saúde da família. Os entrevistados disseram sentir saudades da comida de antes percebendo-se uma nostalgia referente às práticas daquela época, lembrança dos momentos com a nona, com os irmãos pequenos. Dessa forma, ao dizerem que a comida "era boa", eles não se referiam somente ao sabor do alimento preparado, mas também aos sentimentos que estavam envolvidos no preparo desse alimento.

Hoje, as festas de comunidade são importantes para os moradores, uma vez que geram sentimento de pertencimento a uma cultura – a italiana, e além disso gera o sentimento de valorização, pois ao receber os visitantes para "comerem sua comida", "visitarem sua comunidade" e vivenciarem os momentos de festa e partilha de alimentos, encontram uma forma de voltar ao passado e relembrar vivências nas famílias numerosas, na casa de parentes, nos casamentos e festas religiosas.

Assim, as festas que acontecem nas comunidades colaboram para a manutenção da identidade. Ao prepararem certos alimentos para as festas, os colonos encontram uma forma de valorizar sua cultura e seus familiares, sempre havendo a preocupação em "agradar" as pessoas por meio da comida, sendo esse um hábito que, com o passar do tempo, tomou forma e consistência.

Os resultados da pesquisa se aproximaram do referencial teórico quando se observou que a comida se constitui como identidade cultural dos colonos italianos no território rural do Oeste de Santa Catarina. Por sua vez, o rural analisado não pode ser visto apenas como espaço de produção, indo além, como local de socialização, resgate das tradições e sentimentos de pertencimento.

Referências

BARTH, F. Grupos étnicos. *In*: BARTH, F. **O guru, o iniciador e outras variações antropológicas**. Rio de Janeiro: Contracapa, 2000.

BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.

BURKE, P. **Hibridismo cultural**. São Leopoldo: UNISINOS, 2006.

CRISTÓVÃO, A. Mundo rural: entre as representações (dos urbanos) e os benefícios reais (para os rurais). *In*: RIEDL, M.; ALMEIDA, J. A.; VIANA, A. L. B. (*org.*). **Turismo rural**: tendências e sustentabilidade. Santa Cruz do Sul: Ed. Unisc, 2002.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.

DORIGON, C. *et al.* **Produtos coloniais**: tradição e mudança. Chapecó: Argos, 2015. 430 p.

FLORES, M. A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento: uma visão do estado da arte. **InterCambios**, v. 6, n. 64, 2006. Disponível em: https://pt.scribd.com/document/135006291/FLORES-M-a-Identidade-Cultural. Acesso em: 15 maio 2018.

FROEHLICH, G. Carne(ar), no passado e no presente: hábitos e práticas alimentares entre descendentes de imigrantes alemães. **Campos-Revista de Antropologia Social**, Curitiba, v. 12, n. 2, p. 69-82, 2011.

HERNANDEZ, J. C. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. *In*: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 129-146.

HIRSCH, M. A. P. **Ernesto Bertaso de Verona a Chapecó**. Chapecó: Argos, 2005.

LÉVI-STRAUSS, C. **Mythologiques 3**: l'origine des manières de table. Paris: Plon, 1968.

MACHADO, D. D.; BECKER, E. L. S. Milho: a versatilidade de um alimento saboroso e os retratos de uma história. *In*: MARQUETTO, R. F.; SILVEIRA, J. S. T. **Produtos agroalimentares e desenvolvimento regional**. Santo Ângelo: FURI, 2016. p. 186-197.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação, ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, 2002.

MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. *In*: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

MAUSS, M. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

MENASCHE, R. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. **Ruris**, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-2018, ago. 2009/fev. 2010.

MENASCHE, R. **Saberes e sabores da Colônia**: alimentação e cultura como abordagem para o estudo rural. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015.

MINAYO, M. C. de S. **O desafio do conhecimento**: pesquisa qualitativa em saúde. 11. ed. São Paulo: Editora Hucitec, 2008.

MINTZ, S. W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.

NEVES, F. M. *et al.* A modernização da agricultura e os eixos temáticos. *In*: ALMEIDA, J. **A modernização da agricultura**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2011.

PONS, S. C. I. Pontos de partida teórico-metodológicos para o estudo sociocultural da alimentação em um contexto de transformação. *In*: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 101-128.

POULAIN, J. P.; PROENÇA, R. P. da C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256, jul./set. 2003.

RAMOS, M. O. **"A comida da roça" ontem e hoje**: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS). 2007. 177 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

RIETH, F. M. S.; SILVA, T. L. da; KOSBY, M. F. Linhagens da produção, disseminação e atualização do saber-fazer doceiro: a tradição dos doces coloniais na zona rural de Pelotas. *In*: MENASCHE, R. **Saberes e sabores da Colônia**. Porto Alegre: UFRGS, 2015. p. 73-86.

ROCHA, C. P. V. da. **Comida, identidade e comunicação**: a comida como eixo estruturador de identidades e meio de comunicação. [*S.l.*], 2010. Disponível em: http://www.bocc.ubi.pt/_esp/autor.php?codautor=1923. Acesso em: 23 set. 2017.

SABOURIN, E. Marcel Mauss: da dádiva à questão da reciprocidade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 23, n. 66, p. 131-138, 2008.

SCHERER, L.; FERNANDES, S. B. V. Turismo, gastronomia e desenvolvimento - Rota Via Orgânicos. *In*: MARQUETTO, R. F.; SILVEIRA, J. S. T. **Produtos agroalimentares e desenvolvimento regional**. Santo Ângelo: FURI, 2016. p. 446-468.

SILVA, D. A. F. da. **Narrativas da italianidade em cidade de médio porte**. 2014. 120 f. Dissertação (Mestrado em Políticas Sociais e Dinâmicas Regionais) – Universidade Comunitária da Região de Chapecó, Chapecó, 2014.

TEMPASS, M. C. Rezar, trocar, comer: esquemas de reciprocidade na produção alimentar de índios e colonos. *In*: MENASCHE, R. **Saberes e sabores da Colônia**. Porto Alegre: UFRGS, 2015. p. 305-336.

WOORTMANN, E. A comida como linguagem. **Revista Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, 2013.

WOORTMANN, E. Memória alimentar: prescrições e proscrições. *In*: WORRTMANN, E.; CAVIGNAC, J. **Ensaios sobre a Antropologia da alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRN, 2016.

WOORTMANN, E. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. *In*: MENASCHE, R. (*org.*). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. **Ensaios sobre a Antropologia da alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRN, 2016.

WOORTMANN, K. A. A. O sentido simbólico das práticas alimentares. *In*: ARAUJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. (*org.*). **Gastronomia**: cortes & recortes. Brasília, DF: Ed. SENAC, 2006.

ZANCHI, V.; ETGES, V. E. O alimento como estratégia de atração turística nos vales do Rio Pardo e do Taquari-RS. *In*: MARQUETTO, R. F.; SILVEIRA, J. S. T. **Produtos agroalimentares e desenvolvimento regional**. Santo Ângelo: FURI, 2016. p. 361-374.

ISSN 2525-4812 (versão online)
ISSN 2238-7641 (versão impressa)
http://www.revistaterceiramargem.com/index.php/terceiramargem/index

Recebido em: 25/4/2021
Aprovado para Sober 2021: 31/5/2021
Aceito para RTMA: 23/1/2022
Período de publicação: 2022

Revista Terceira Margem Amazônia
(v. 8 • n. 19 • 2022)

Como citar o artigo:

FARIAS, M. H. C. S; CARVALHO, A. C.; SANTOS, C. A.; BELTRÃO, N. E. S.; SILVA JUNIOR, M. B. A importância do Projeto de Desenvolvimento Sustentável (PDS) para a criação de novos assentamentos rurais na Amazônia: uma análise para Altamira, no Estado do Pará. **Revista Terceira Margem Amazônia**, v. 8, n. 19, p. 95-109, 2022. DOI: http://dx.doi.org/10.36882/2525-4812.2022v8i.p95-109

A IMPORTÂNCIA DO PROJETO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL (PDS) PARA A CRIAÇÃO DE NOVOS ASSSENTAMENTOS RURAIS NA AMAZÔNIA

UMA ANÁLISE PARA ALTAMIRA, NO ESTADO DO PARÁ

Monique Helen Cravo Soares Farias[1]
André Cutrim Carvalho[2]
Cleber Assis dos Santos[3]
Norma Ely Santos Beltrão[4]
Monaldo Begot da Silva Junior[5]

Resumo: Os assentamentos rurais tornaram-se um dos principais elementos do meio rural na Amazônia Legal, representando quase um terço das terras usadas e quase 74% dos estabelecimentos rurais. O estado do Pará concentra o maior número de famílias assentadas do país com mais de 30% de sua área coberta por assentamentos. Em contrapartida, do ponto de vista histórico, tem sido um dos estados que mais desmatam na região. Na busca pelo desenvolvimento rural efetivo, torna-se imprescindível pensar em alternativas produtivas factíveis, que evitem o êxodo dos pequenos agricultores do espaço rural, fazendo-se necessário desenvolver e viabilizar a agricultura familiar no Pará. Uma das manifestações práticas da associação da reforma agrária à questão ambiental começou com a criação do modelo de assentamento denominado Projeto de Desenvolvimento Sustentável (PDS). Assim, o presente artigo tem como principal objetivo

[1] Administradora, doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Gestão de Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia/Núcleo de Meio Ambiente (PPGEDAM/NUMA) da Universidade Federal do Pará (UFPA), Belém, PA.
E-mail: adm.moniquefarias@gmail.com
http://orcid.org/0000-0002-3046-272X

[2] Economista, doutor em Desenvolvimento Econômico, professor da Universidade Federal do Pará (UFPA), Belém, PA.
E-mail: andrecc83@gmail.com
https://orcid.org/0000-0002-0936-9424

[3] Geógrafo, doutorando do Programa de Pós-Graduação em Ciência do Sistema Terrestre (PGCST) do Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (Inpe), São José dos Campos, SP.
E-mail: cleber_ufpa@yahoo.com.br
https://orcid.org/0000-0003-3240-7238

[4] Engenheira civil, doutora em Economia Agrícola, professora da Universidade do Estado do Pará (Uepa), Belém, PA.
E-mail: normaelybeltrao@gmail.com
https://orcid.org/0000-0003-1991-2977

[5] Administrador, doutorando do Programa de Pós-Graduação em Gestão de Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia/Núcleo de Meio Ambiente (PPGEDAM/Numa) da Universidade Federal do Pará (UFPA), Belém, PA.
E-mail: mbegot@gmail.com
https://orcid.org/0000-0002-5564-9849

analisar a importância do PDS no município de Altamira, Pará, com ênfase no desenvolvimento do PDS Brasília, verificando sua eficácia em conciliar a atividade produtiva e o respeito ao meio ambiente. A principal conclusão é de que, em relação ao PDS Brasília, existe uma necessidade de articulação entre os atores envolvidos – assentados, poder público, organizações não governamentais –, o que pode possibilitar a conscientização quanto às novas práticas produtivas necessárias, bem como o suporte técnico-financeiro compatível com a realidade dessa modalidade de projeto, visando assim ao desenvolvimento local sustentável.

Palavras-chave: assentamentos rurais, agricultura familiar, Projeto de Desenvolvimento Sustentável (PDS), desenvolvimento local sustentável.

THE IMPORTANCE OF THE SUSTAINABLE DEVELOPMENT PROJECT (PDS) FOR THE CREATION OF NEW RURAL SETTLEMENTS IN THE AMAZON: AN ANALYSIS FOR ALTAMIRA IN THE STATE OF PARÁ

Abstract: The rural settlements have become one of the main elements of rural areas in the Legal Amazon, representing almost a third of used land and almost 74% of rural establishments. The State of Pará concentrates the largest number of settled families in the country, with more than 30% of its area covered by settlements. On the other hand, from a historical point of view, it has been one of the states that most deforests in the region. In the search for effective rural development, it is essential to think about feasible and viable productive alternatives that avoid the exodus of small farmers from rural areas, making it necessary to develop and make viable family farming in Pará. One of the practical manifestations of the association of agrarian reform to the environmental issue began with the creation of the settlement model called the Sustainable Development Project (PDS). Thus, the main objective of this article is to analyze the importance of the Sustainable Development Project (PDS) in the municipality of Altamira, Pará, with emphasis on the development of the Brasília PDS, verifying its effectiveness in reconciling productive activity and respect for the environment. The main conclusion is that in relation to PDS Brasília, there is a need for articulation between the actors involved – settlers, public authorities, non-governmental organizations –, which can make it possible to raise awareness of the new necessary production practices, as well as technical support. - financial compatible with the reality of this type of project, thus aiming at sustainable local development.

Keywords: rural settlements, family farming, Sustainable Development Project (PDS), sustainable local development.

Introdução

A Amazônia atravessa um processo de transformação complexo devido à influência de vários fatores socioeconômicos, políticos e ambientais operando em diferentes escalas espaciais e temporais. O aumento de sua relação econômica com as demais regiões do país, maior inserção internacional, uma nova dinâmica populacional, econômica e, consequentemente, ambiental para a região (PRATES; BACHA, 2011) induziram a um período de retrocesso ambiental, durante o qual grandes projetos de infraestrutura estão sendo impulsionados e fazendo com que a proteção ambiental seja reduzida (FERRANTE; FEARNSIDE, 2020).

Dada a sua importância primordial para o clima global e a biodiversidade, políticas e recursos nacionais e internacionais substanciais foram direcionados para proteger as florestas em pé, resultando em redução drástica das taxas de desmatamento desde 2004 (JAFFÉ *et al.*, 2021).

Entretanto, essas taxas vêm aumentando desde 2015 e, no ano de 2020, alcançaram os níveis mais altos da década, causando grande repercussão nacional e internacional.

A ocupação da Amazônia, que é considerada uma das mais importantes fronteiras do capital natural, é baseada em um paradigma de relação sociedade-natureza (BECKER, 2005). Nela, o debate sobre crescimento econômico, desenvolvimento e conservação florestal está intimamente relacionado à discussão dos ciclos de expansão e retração que caracterizam a evolução dos recursos naturais e das fronteiras agrícolas (PACHECO, 2012).

O entendimento sobre o conceito de fronteira, ou "fronteiras", é comumente extenso, diversificado e sobretudo complexo, dados seus inúmeros significados, definições, categorias, sentidos e mesmo novas interpretações (CARVALHO, 2020). Na Amazônia, a abertura da fronteira ocorreu de forma tensa, uma vez que a região já constava no rol das preocupações federais desde os anos de 1940.

Assim, à medida que o Estado foi se apropriando tecnicamente dos vazios territoriais, a realidade simbólica do sertão deslocou-se para um lócus preferido: a Amazônia, a última fronteira, em cuja ocupação se concentraria o interesse, pelas décadas seguintes (BOMFIM, 2010). Incentivando a ocupação da Amazônia por meio de uma série de projetos de colonização, extração de recursos e desenvolvimento econômico, com a migração de fronteira urbana de fora da região (HETRICK *et al.*, 2013), leis federais e incentivos fiscais fomentaram a iniciativa conhecida por "Operação Amazônia", que visava estabelecer a posse definitiva daquele território, a exploração dos recursos naturais e, ao mesmo tempo, incentivar o desenvolvimento agropecuário e industrial na região (COELHO, 2020).

Tratava-se de uma estratégia de ocupação de uma área denominada Amazônia Legal (CARVALHO *et al.*, 2020), visando garantir as fronteiras nacionais, reivindicando recursos naturais e buscando saciar as demandas populistas dos trabalhadores agrícolas deslocados, considerando a região como uma solução para os problemas sociais, geopolíticos e econômicos (ALDRICH *et al.*, 2006).

Na década de 1970, a Amazônia tornou-se uma importante região exportadora de commodities alimentícias graças às iniciativas adotadas pelo governo federal, com a implementação de um plano estruturado de longo prazo que incluía subsídios para crédito rural e investimentos em pesquisa agropecuária, principalmente com a criação da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) (STABILE *et al.*, 2020).

Também foi um período caracterizado pelo desenvolvimento de projetos de infraestrutura para permitir o transporte de produtos agrícolas, os quais tinham em seu bojo o discurso de ocupar e integrar conformado pela metáfora de região de fronteira, buscavam desbravar e explorar economicamente a Amazônia, visando a sua integração ao restante do país (REYDON *et al.*, 2020). Nesse sentido, por meio do Decreto-Lei nº 1.106, de 16 de junho de 1970, foi apresentado o Programa de Integração Nacional (PIN), que teve foco na construção da Rodovia Transamazônica, tanto pelo aspecto econômico quanto simbólico (SOUZA, 2020).

Entre 1988 e 1990, Araújo e Vieira (2019) relatam a ocorrência de abertura de estradas federais e a implantação de projetos de colonização, hidroelétricos e de mineração, ocorrendo

de forma concentrada no chamado "Arco do Desmatamento", abrangendo principalmente os estados do Pará, Maranhão, Mato Grosso e Rondônia. Já de 1990 a meados de 2010, a paisagem amazônica passou por práticas de gestão conflitantes: de um lado, projetos voltados para a conservação, buscando criar mais áreas protegidas; em contrapartida, políticas voltadas para integrar a Amazônia à dinâmica do capitalismo, caracterizada por graves impactos sobre a floresta (SARTRE *et al.*, 2016).

À medida que a fronteira avançava cada vez mais para o interior, emergia um padrão típico de uso da terra, resultante da chegada de colonos atraídos pela fácil disponibilidade de terras baratas e que geralmente praticavam o cultivo itinerante, deixando a terra em pousio e movendo-se para limpar novas terras depois que a terra se exaurisse (WEINHOLD, 1999).

Nessas circunstâncias, centenas de milhares de famílias chegaram à região e começaram a converter a floresta em terras agrícolas, desenhando um padrão de assentamento humano de densidade populacional de baixa a média e desmatamento de médio a alto (TRITSCH; LETORNEAU, 2016).

O desmatamento está entre os fenômenos mais comumente estudados na literatura de fronteira (SCHIELEIN; BORNER, 2018). O avanço da fronteira trouxe consigo seus reais fatores determinantes, tais como incentivos fiscais-financeiros, construção de estradas, deformação da ordem agrária, desempenho da economia, alta dos preços da terra, oferta de crédito rural, valorização do rebanho bovino e surgimento de novas instituições (CARVALHO, 2012).

Assim, verifica-se a existência de uma combinação de fatores que contribuíram (e continuam contribuindo) diretamente para o desmatamento na região desde os tempos da abertura da fronteira até os dias de hoje, evidenciando a falta de gestão ambiental para o comando e controle dessa mácula, que acaba por agravar a situação atual (CARVALHO *et al.*, 2021).

Mullan *et al.* (2018) evidenciam que o Brasil tem um dos programas de colonização de fronteira mais significativos administrados no século passado, estabelecendo mais de um milhão de indivíduos na Amazônia desde 1970 com supervisão do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra). Embora esses assentamentos cubram apenas 8% dos mais de 5 milhões de quilômetros quadrados dentro da Amazônia Legal, eles são quatro vezes mais densamente povoados do que as áreas rurais sem assentamentos do Incra e respondem por aproximadamente 21% do desmatamento total.

Do ponto de vista histórico, o movimento de famílias sem terra para a Amazônia Legal Brasileira foi impulsionado por programas governamentais como o Programa de Integração Nacional (PIN) na década de 1970. Desde então, a Amazônia Legal tem sido alvo de uma sucessão de políticas de assentamento (YANAI *et al.*, 2017).

Eles são o resultado de uma realidade de lutas e reivindicações pelo direito de acesso à terra, as quais foram atendidas, em parte, por um conjunto de políticas públicas, criadas visando a regularização, ordenamento e modificações atuariais na legislação agrária vigente. Embora o intuito ideal de um assentamento de reforma agrária seja o de proporcionar um espaço em que as famílias de agricultores possam desenvolver atividades relacionadas à agricultura familiar, gerando renda, a realidade é que essa situação também gera outras vertentes que podem condicionar a

uma situação que seja necessário incorporar estratégias de sobrevivência que empreendam ações depredatórias (VALE *et al.*, 2020).

Na busca do desenvolvimento rural efetivo, tornou-se premente pensar em alternativas produtivas factíveis, que evitem o êxodo dos pequenos agricultores do espaço rural, fazendo-se necessário desenvolver e viabilizar a agricultura familiar na região. Isso posto, a partir da década de 1990, surgiram os PDS, implantados pelo Incra, que tinham como objetivo promover um novo modelo de reforma agrária, direcionado ao uso consciente e adequado dos recursos da floresta, baseado no modelo cooperativista (MACIEL *et al.*, 2017).

Trata-se de uma nova modalidade de assentamento que vem sendo investigada, especialmente pela sua finalidade de promover e valorizar a sustentabilidade nesse universo, o acesso à terra e a conjuntura familiar em suas diversas dimensões e relações (ARRUDA *et al.*, 2018). Assim, o presente trabalho tem como objetivo analisar a implantação de PDS no município de Altamira, estado do Pará, com ênfase no desenvolvimento do PDS Brasília, verificando sua eficácia em conciliar a atividade produtiva e o respeito ao meio ambiente.

A relevância de um projeto de desenvolvimento sustentável

O PDS foi criado por meio da Portaria do Instituto de Colonização e Reforma Agrária (Incra) nº 477/99, que o define como uma modalidade de projeto de assentamento, de interesse socioeconômico ambiental, destinado às populações que desenvolvem ou que se disponham a desenvolver atividades de baixo impacto ambiental baseados na aptidão da área (ARRUDA *et al.*, 2018).

Desde sua concepção em 1999, conforme demonstrado por Porro *et al.* (2018), devido à ênfase ambiental, os chamados PDS contrastam com os projetos de assentamento (PAs) convencionais. Dentre as modalidades de reforma agrária implementadas na Amazônia, o PDS proporcionaria condições para iniciativas de manejo florestal comunitário que contribuiriam para geração de renda, meios de vida locais e sustentabilidade ambiental.

Neste artigo, o estudo detalhado da trajetória de assentamento, das atividades econômicas e do uso da terra em um PDS visa compreender o efeito de uma iniciativa de manejo florestal comunitário em aspectos sociais (mobilidade espacial), econômicos (renda familiar) e ambientais (desflorestamento).

Isso é assim porque assentamentos ambientalmente diferenciados, como os do tipo PDS, constituem-se em um regime diferenciado de relação jurídica com a terra. Com o objetivo de garantir o cumprimento da função ambiental, o Incra definiu que, para esses assentamentos, não há titulação de domínio da terra, mas apenas um Contrato de Concessão de Direito Real de Uso (CCDRU). Além disso, a adoção da agroecologia e da cooperação como matrizes organizativas nesse regime contratual aparecem como condições sine qua non para a permanência das famílias no assentamento (MELO *et al.*, 2016).

Uma das manifestações práticas da associação da reforma agrária à questão ambiental foi a criação do modelo de assentamento denominado PDS. Os PDS foram criados pela Portaria nº 477

de 4 de novembro de 1999 (INCRA, 1999), para atender a demanda de comunidades extrativistas da região Norte por terra.

Essa modalidade de assentamento apresenta como característica diferenciadora um forte viés ambiental e a prevalência de áreas coletivas. Os princípios básicos norteadores desses projetos recaem no associativismo e na agroecologia como condição básica para a concessão do uso da terra e consequentemente acesso a crédito.

Para o Incra, em um PDS, devem ser desenvolvidas atividades ambientalmente diferenciadas e dirigidas para populações tradicionais (ribeirinhos, comunidades extrativistas, etc.), e não há a individualização de parcelas (titulação coletiva – fração ideal) e a titulação de responsabilidade da União (CAMARGO *et al.*, 2016).

É importante lembrar, conforme destacado por Porro *et al.* (2016), que esses instrumentos de regularização congregando objetivos fundiários e ambientais estão conectados em um arcabouço geral, em que a meta final é o combate às mudanças climáticas, ainda que agregando objetivos de justiça social por meio de distribuição de terras. Para tanto, estabeleceu-se todo um aparato ambiental, que engendraria a chamada ambientalização dos conflitos sociais.

Materiais e Métodos

Os aspectos teóricos e conceituais sobre a dinâmica do desmatamento em projetos de assentamentos foram obtidos por meio da análise de artigos científicos nacionais e internacionais, legislações e relatórios e publicações institucionais.

Assim, primeiramente, foi realizada a coleta de dados oficiais sobre os projetos de assentamentos existentes. O conjunto de dados é oriundo do Portal do Incra (INCRA, 2021) e a base de dados está disponível tanto em arquivo ".csv" quanto em ".shp", possibilitando análises estatísticas e espaciais, respectivamente.

Os dados utilizados para mapeamento, classificação, extensão e incremento do desmatamento serão derivados da série de dados fornecidos pelo Projeto de Mapeamento Anual da Cobertura e Uso do Solo no Brasil (MAPBIOMAS, 2019), que classifica anualmente, desde 1985, as mudanças na cobertura da terra utilizando o banco de imagens da série de satélites Landsat (SILVA JÚNIOR *et al.*, 2020).

Para classificar historicamente as mudanças no uso e cobertura da terra, serão selecionados os anos de 2000, 2005, 2010, 2015 e 2018. Adotou-se uma variação temporal de aproximadamente 5 anos entre as imagens para possibilitar a identificação do sinal de mudança espacial e temporal na cobertura da terra na região de estudo. Para toda a fase de processamento dos dados do Mapbiomas será adotado o software ArcGis 10.5, responsável também pela geração de mapas.

Resultados e Discussão

De acordo com a Tabela 1, dos 3.518 assentamentos identificados na Amazônia Legal, o estado do Pará detém o maior número (32%), seguido por Maranhão (23%) e Mato Grosso (16%).

Os demais assentamentos (29%) estão distribuídos nos outros estados que a compõem, cujos quantitativos são demonstrados na Tabela 1.

Tabela 1. Quantidade de assentamentos na Amazônia Legal.

Estado	Número de Assentamentos	Número de Famílias Assentadas
Acre	161	32.661
Amapá	54	14.723
Amazonas	145	57.234
Maranhão	808	112.269
Mato Grosso	549	82.424
Pará	1.132	247.410
Rondônia	224	38.963
Roraima	67	16.566
Tocantins	378	23.405
Total	**3.518**	**625.655**

Fonte: INCRA (2021).

Outrossim, conforme a classificação definida pelo Incra (INCRA, 2021), esses municípios encontram-se agrupados em quatro superintendências regionais: SR n° 1 – Belém, que engloba 52 municípios; SR n° 27 – Marabá, composta por 37 municípios; SR n° 30 – Santarém, que agrupa 18 municípios; e SR n° 31 – Altamira, que conta com apenas um município. De fato, no ano da publicação da Portaria Incra nº 477/ 1999 foram criados 34 PDS no estado do Pará (Tabela 2), distribuídos em 18 municípios e contando com 9.604 famílias assentadas em uma área de 18.007,88 km^2, contabilizados no período de 2000 a 2020.

Tabela 2. Projetos de Desenvolvimento Sustentável (PDS) criados no estado do Pará.

SR	Assentamento	Município	Criação
SR 30 - Santarém, PA	PDS Paraíso	Alenquer	28/12/2005
	PDS Mário B. P. Silva	Aveiro	05/10/2006
	PDS Maloca	Curuçá	28/11/2005
	PDS Nova União	Itaituba	05/10/2006
	PDS Nova Brasília II	Itaituba	21/11/2006
	PDS Laranjal	Jacareacanga	27/12/2006
	PDS Serra Azul	Monte Alegre	19/10/2005
	PDS Vale do Jamanxim	Novo Progresso	12/12/2005
	PDS Nelson de Oliveira	Novo Progresso	06/06/2006
	PDS Liberdade I	Pacajá	17/10/2006
	PDS Cupari	Rurópolis	13/12/2004
	PDS Divinópolis	Rurópolis	13/12/2004
	PDS Novo Mundo	Rurópolis	13/12/2004
	PDS Renascer II	Santarém	28/12/2005
	PDS Esperança do Trairão	Trairão	05/10/2006
	PDS Boa Vista do Caracol	Trairão	23/11/2006
	PDS Pimental	Trairão	27/12/2006

Tabela 2. Continuação.

SR	Assentamento	Município	Criação
SR 31 - Altamira, PA	PDS Brasília	Altamira	23/11/2005
	PDS Esperança	Altamira	14/12/2006
	PDS Mãe Menininha	Altamira	14/12/2006
	PDS Terra Nossa	Altamira	03/06/2006
	PDS Anapu I	Anapu	05/10/2004
	PDS Anapu IV	Anapu	13/08/2004
	PDS Ademir Fredericce	Medicilândia	23/11/2005
	PDS Água Preta	Placas	12/12/2005
	PDS Castanheira	Placas	12/12/2005
	PDS Arthur Faleiro	Placas	12/12/2006
	PDS Avelino Ribeiro	Placas	12/12/2006
	PDS Horizonte Novo	Porto de Moz	20/10/2006
	PDS Castanheira II	Senador José Porfírio	25/09/2014
	PDS Itatá	Senador José Porfírio	08/11/2006
	PDS Ouro Branco	Uruará	27/12/2006
	PDS Irmã Dorothy	Uruará	28/12/2006
	PDS Santa Clara	Uruará	13/10/2006

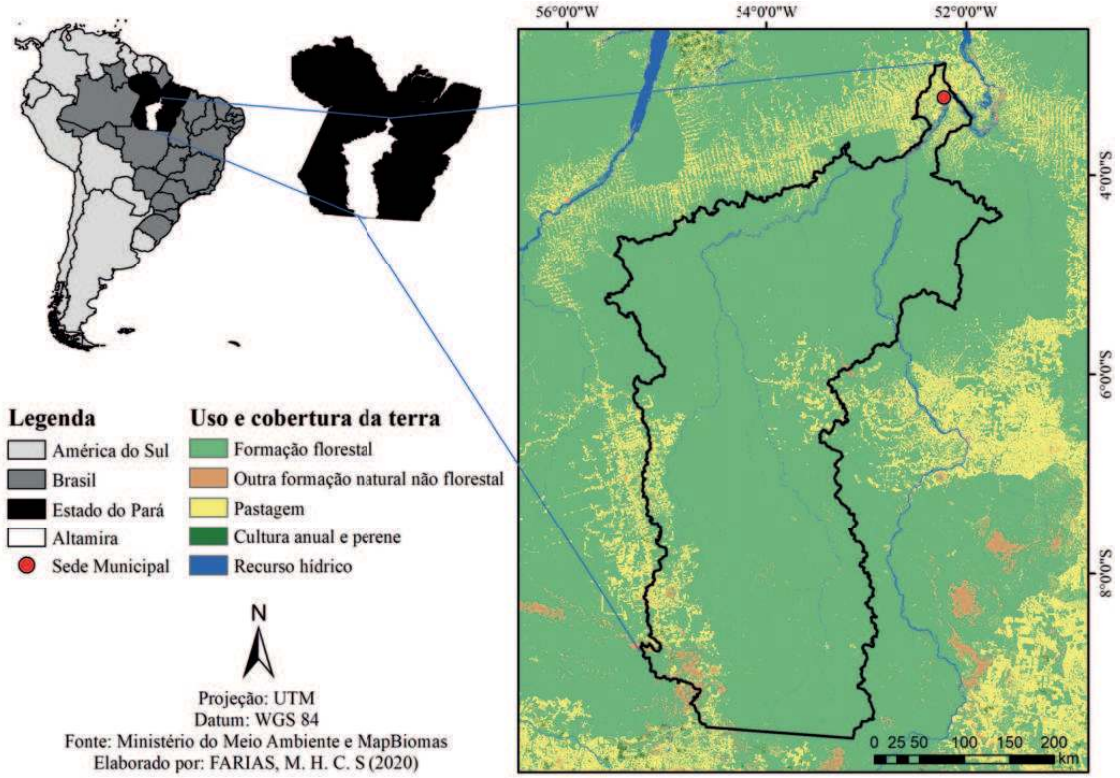
Fonte: INCRA (2021).

O município de Altamira, pari passu com São Félix do Xingu, lidera a lista dos municípios com as maiores taxas de incremento de desmatamento no estado desde 2012, e ambos figuram como os maiores recebedores de repasses sob o ICMS Verde. Percebe-se, pela Figura 1, que Altamira apresentou no período analisado altas taxas de desmatamento e, por conseguinte, é constituído por territórios contíguos, compartilhando espaços protegidos (TUPIASSU *et al.*, 2019).

Além disso, o município de Altamira possui 9 projetos de assentamento, dos quais 4 são Projetos de Assentamento Federal (PAs), 4 PDS e 1 Projeto Integrado de Colonização (PIC). Dentre os PDS, destaca-se o PDS Brasília (Figura 2), criado em 23 de novembro de 2005, com área total de 198,5 km^2, com previsão de 500 unidades familiares beneficiárias, contando atualmente com a instalação de 340 famílias.

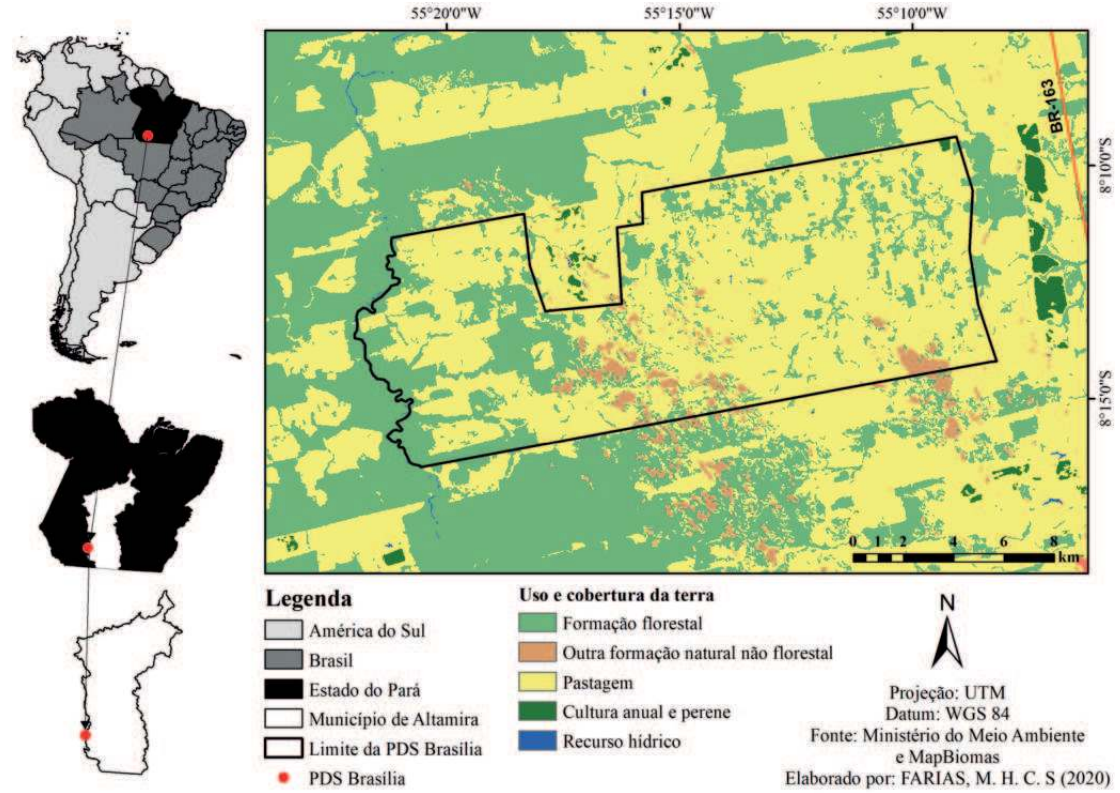
No período de 2000 a 2018, a título de exemplo, aproximadamente 132,92 km^2 de áreas desmatadas foram detectadas no PDS Brasília. O avanço do desmatamento no referido assentamento acompanhou as tendências de crescimento enfrentadas pelo estado do Pará, como nos demais territórios da Amazônia Legal (Tabela 3).

Figura 1. Localização do município de Altamira, estado do Pará.



Fonte: Brasil (2020).

Figura 2. Localização do Projeto de Desenvolvimento Sustentável (PDS) Brasília.



Fonte: Brasil (2020).

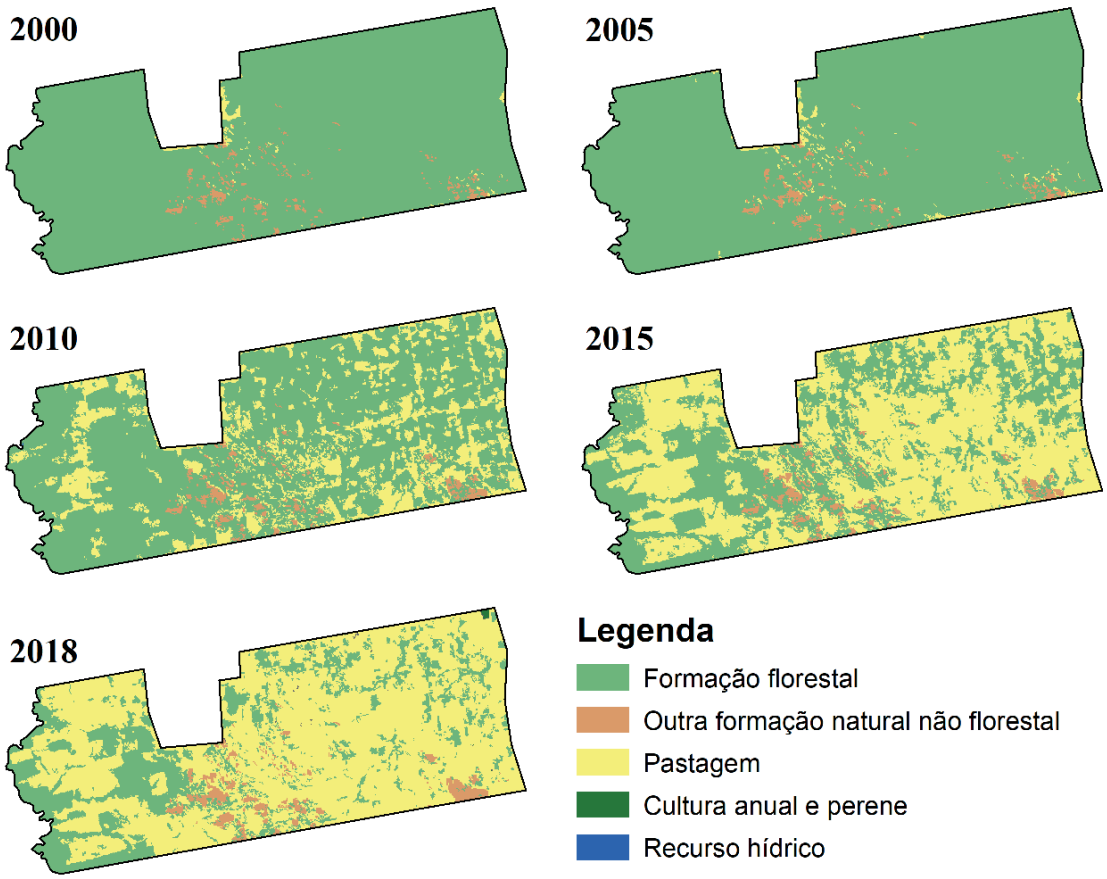
Tabela 3. Comparativo da dinâmica de desmatamento (2000–2018) em quilômetro quadrado (km²).

Ano	Extensão do desmatamento (total acumulado)			
	Amazônia	Pará	Altamira	PDS Brasília
	(km²)			
2000	414.071,6	138.995,54	2.169,84	1,25
2005	523.132,07	178.350,13	4.604,87	1,92
2010	566.846,88	199.974,95	5.938,11	37,37
2015	586.907,89	205.644,11	6.603,81	97,55
2018	611.391,06	216.776	8.078,48	132,92

Fonte: MapBiomas (2021).

No ano 2000, início do período de análise, o município dispunha de área florestal de 187,46 km², representando 94,46% de sua área total. A partir do incremento ao desmatamento a partir de 2009, em 2018 só restavam 56,47 km² de remanescente florestal, o equivalente a 28,46% da área desflorestada do município, comprometendo assim o processo de desenvolvimento sustentável para a região com a repercussão da perda de 66,98% de toda sua cobertura florestal (Figura 3).

Figura 3. Evolução do desmatamento no Projeto de Desenvolvimento Sustentável (PDS) Brasília: 2000, 2005, 2010, 2015 e 2018.



Fonte: Brasil (2020).

Nesse contexto, a partir da análise das mudanças na cobertura da terra (Tabela 4), pode-se afirmar que a classe "Agropecuária" constitui o principal componente da paisagem do PDS Brasília, constatado a partir da conversão florestal ocorrida durante 18 anos de intensa exploração.

Tabela 4. Classes de cobertura da terra no Projeto de Desenvolvimento Sustentável (PDS) Brasília.

Ano	Classes			
	Floresta		Agropecuária	
	Extensão (km²)	%	Extensão (km²)	%
2000	187,46	94,46	1,25	0,63
2005	186,80	94,13	1,92	0,97
2010	151,53	76,36	37,37	18,83
2015	91,23	45,97	97,55	49,16
2018	56,47	28,46	132,92	66,98

Fonte: MapBiomas (2021).

Ainda na classe "Agropecuária", verifica-se que a proporção da área destinada à agricultura é muito inferior àquela destinada a pastagem (Tabela 5).

Tabela 5. Classe "Agropecuária" no Projeto de Desenvolvimento Sustentável (PDS) Brasília.

Ano	Classe Agropecuária		
	Total	Pastagem	Agricultura
	(km²)		
2000	1,25	1,25	-
2005	1,92	1,92	-
2010	37,37	37,36	0,02
2015	97,55	97,51	0,04
2018	132,92	132,43	0,48

Fonte: MapBiomas (2021).

A análise confirma a predominância de pastagens e a presença de áreas destinadas à agricultura, predominantemente lavouras temporárias. Dessa forma, apesar de ser idealizado como proposta para combinar agricultura ao uso sustentável, visando à manutenção da cobertura florestal, expõe-se a influência do PDS Brasília com forte indutor de desmatamento na região em estudo.

Considerações Finais

Percebe-se que, no primeiro momento, a iniciativa de criação do PDS para a Amazônia tinha como objetivo reverter a lógica de desenvolvimento como crescimento econômico e com a adoção de um modelo capaz de conciliar a atividade produtiva e a conservação do meio ambiente em prol do desenvolvimento sustentável.

Durante muito tempo, porém, desconsiderou-se o fato de que toda e qualquer atividade agrícola, mesmo quando realizada nos assentamentos rurais, constitui-se de alteração e transformação do meio natural. Em relação ao PDS Brasília, verificou-se que a necessidade de articulação

entre os atores envolvidos, como: assentados, poder público, organizações não governamentais, entre outros, pode possibilitar a conscientização cultural do povo quanto às novas práticas produtivas, bem como o suporte técnico e financeiro compatível com a realidade dessa modalidade dos projetos de assentamentos rurais, visando com isso à efetivação do desenvolvimento local sustentável. Nas palavras de Carvalho (2021, p. 128):

> Isto requer uma tripla atenção do Estado brasileiro para: 1º) lidar com os problemas da economia doméstica relativa ao crescimento com distribuição de renda; 2º) superar os impasses da inserção desta economia doméstica na economia global, o que envolve uma (re)definição de prioridades em termos de políticas públicas, gestão ambiental e, sobretudo, de governabilidade democrática; e 3º) instaurar um planejamento estratégico exequível para a promoção de um desenvolvimento que possa agregar valor aos produtos comercializados na região, propiciando com isso uma verticalização na produção e rompendo, de uma vez por todas, com o fardo que é ser uma economia de enclave.

O desafio, a partir de agora, é levantar informações que subsidiem a elaboração de políticas públicas abrangentes, definindo diretrizes que conciliem os aspectos socioeconômicos, ambientais e rurais, contornando assim os impactos negativos provocados por diferentes modalidades de projetos de reforma agrária. Portanto, como assevera Carvalho (2021, p. 128):

> [...] o desenvolvimento econômico que se quer buscar para as fronteiras das "Amazônias" brasileiras deve envolver o crescimento econômico do produto (de forma eficiente), melhor distribuição de renda e redução da desigualdade social (equidade social) e, principalmente, uma série de ações de cunho sócio sustentável para a região (sustentabilidade ambiental).

Referências

ALDRICH, S. P. *et al.* Land-cover and land-use change in the Brazilian Amazon: smallholders, ranchers, and frontier stratification. **Economic Geography**, v. 82, n. 3, p. 265-288, 2006.

ARAÚJO, R.; VIEIRA, I. C. G. Desmatamento e as ideologias da expansão da fronteira agrícola: o caso das críticas ao sistema de monitoramento da Floresta Amazônica. **Sustentabilidade em Debate**, v. 10, n. 3, p. 366-378, 2019.

ARRUDA, T. P. *et al.* Modo de vida e segurança alimentar e nutricional de agricultores familiares de um projeto de desenvolvimento sustentável (PDS). **Cadernos CERU**, v. 29, n. 2, p. 298-324, dez. 2018.

BECKER, B. K. Geopolítica da Amazônia. **Estudos Avançados**, v. 19, n. 53, p. 71-86, 2005.

BOMFIM, P. R. A. Fronteira amazônica e planejamento na época da ditadura militar no Brasil: inundar a hiléia de civilização? **Boletim Goiano de Geografia**, v. 30, n. 1, p. 13-33, 2010.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Geoprocessamento**. [Brasília, DF], 2020. Disponível em: https://www.mma.gov.br/governanca-ambiental/geoprocessamento. Acesso em: 16 jan. 2021.

CAMARGO, R. A. L. *et al.* O PAA e PNAE em assentamentos PDS no norte paulista. **Retratos de Assentamentos**, v. 19, n. 1, p. 149-173, 2016.

CARVALHO, A. C. **A dinâmica do capital e o avanço da fronteira no Pará**: uma perspectiva de compreensão histórica a partir da "Operação Amazônia" em 1966-1979. 2021. 142 f. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Belém, PA, 2021.

CARVALHO, A. C. **Expansão da fronteira agropecuária e a dinâmica do desmatamento florestal na Amazônia paraense**. 2012. 349 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Econômico) – Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Economia, Campinas, 2012.

CARVALHO, A. C. Expansion strategies and capitalism development on the frontier of Pará: an analysis of the 1966 ("Operation Amazon"). **InterEspaço: Revista de Geografia e Interdisciplinaridade**, v. 6, p. 1-31, 2020. Disponível em: http://www.periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/interespaco/article/view/16136. Acesso em: 16 jan. 2021.

CARVALHO, A. C. *et al.* O papel da fronteira pecuária como principal driver do desmatamento no Estado do Pará. *In*: CARVALHO, A. C. (*org.*). **Gestão ambiental nos Trópicos Úmidos**: impactos das ações humanas nos recursos naturais das fronteiras amazônicas. Guarujá, SP: Científica Digital, 2021. p. 15-28.

CARVALHO, A. C.; CARVALHO, D. F.; AIRES, A. P. A. Forest deforestation in the Brazilian amazon states and its impacts on natural resources: construction of statistical-econometric panel model for 2000-2018. **REUNIR Revista de Administração Contabilidade e Sustentabilidade**, v. 10, n. 2, p. 34-45, 2020.

COELHO, G. L. S. A Amazônia euclidiana e os programas de integração da hileia durante o governo Geisel (1974-1979). **Tempo**, v. 26, p. 454-472, 2020.

FERRANTE, L.; FEARNSIDE, P. M. The Amazon's road to deforestation. **Science**, v. 369, n. 6504, p. 634, 2020.

HETRICK, S. *et al.* Spatiotemporal patterns and socioeconomic contexts of vegetative cover in Altamira City, Brazil. **Land**, v. 2, n. 4, p. 774-796, 2013.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA. **Painel dos assentamentos**. Brasília, DF: INCRA, 2021. Disponível em: https://painel.incra.gov.br/sistemas/index.php. Acesso em: 16 jan. 2021.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA. **Portaria INCRA Nº 477, de 04 de novembro de 1999**. Cria a modalidade de Projeto de Desenvolvimento Sustentável – PDS, de interesse social e ecológico, destinada às populações que baseiam sua subsistência no extrativismo, na agricultura familiar e em outras atividades de baixo impacto ambiental. Brasília, DF: INCRA, 1999.

JAFFÉ, R. *et al.* Forecasting deforestation in the Brazilian Amazon to prioritize conservation efforts. **Environmental Research Letters**, v. 16, n. 8, art. 084034, 2021.

MACIEL, R. C. G. *et al.* Inovação, reforma agrária e agricultura familiar: o caso da produção de palmito no Projeto de Desenvolvimento Sustentável Bonal. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, v. 31, n. 3, p. 493-522, set./dez. 2017.

MELO, T. G.; SCOPINHO, R. A.; GONÇALVES, J. C. Entre o legal e o real: assentamentos rurais do tipo PDS na macrorregião de Ribeirão Preto. **Retratos de Assentamentos**, v. 19, n. 1, p. 41-67, 2016.

MULLAN, K. *et al.* Converting forests to farms: the economic benefits of clearing forests in agricultural settlements in the Amazon. **Environmental and Resource Economics**, v. 71, n. 2, p. 427-455, 2018.

PACHECO, P. Actor and frontier types in the Brazilian Amazon: assessing interactions and outcomes associated with frontier expansion. **Geoforum**, v. 43, n. 4, p. 864-874, 2012.

PORRO, N. M.; PORRO, R.; ASSUNÇÃO, H. D. N. Roças e florestas em assentamentos ambientalmente diferenciados na Amazônia: reflexões para uma agroecologia no PDS Virola Jatobá. **Retratos de assentamentos**, v. 19, n. 2, p. 188-214, 2016.

PORRO, R. *et al.* Implicações sociais, econômicas e ambientais de uma iniciativa de manejo florestal comunitário em assentamento na Amazônia Oriental. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 56, n. 4, p. 623-644, 2018.

PRATES, R. C.; BACHA, C. J. C. Os processos de desenvolvimento e desmatamento da Amazônia. **Economia e Sociedade**, v. 20, p. 601-636, 2011.

PROJETO DE MAPEAMENTO ANUAL DA COBERTURA E USO DO SOLO NO BRASIL (MAPBIOMAS). **MapBiomas collections**. [*S. l.*], 2019. Disponível em: https://mapbiomas.org/en/colecoes-mapbiomas-1. Acesso em: 16 jan. 2021.

PROJETO DE MAPEAMENTO ANUAL DA COBERTURA E USO DO SOLO NO BRASIL (MAPBIOMAS). **Plataforma MapBiomas**. Disponível em: https://plataforma.brasil.mapbiomas.*org*. Acesso em: 16 jan. 2021.

REYDON, S. M.; FERREIRA, S.; LIMA, A. O. Dinâmica do processo de integração da Amazônia ao restante do país. **Mundo e Desenvolvimento: Revista do Instituto de Estudos Econômicos e Internacionais**, v. 1, n. 4, p. 6-32, 2020.

SARTRE, X. A. de *et al.* Sustainable development policies and the spread of land-sharing practices - a statistical assessment in a frontier region of the Brazilian Amazon. **Journal of Rural Studies**, v. 48, p. 65-76, 2016.

SCHIELEIN, J.; BÖRNER, J. Recent transformations of land-use and land-cover dynamics across different deforestation frontiers in the Brazilian Amazon. **Land Use Policy**, v. 76, p. 81-94, 2018.

SILVA JUNIOR, C. H. L. *et al.* Benchmark maps of 33 years of secondary forest age for Brazil. **Scientific Data**, v. 7, n. 1, p. 1-9, 2020.

SOUZA, M. Transamazônica: integrar para não entregar. **Nova Revista Amazônica**, v. 8, n. 1, p. 133-152, 2020.

STABILE, M. C. *et al.* Solving Brazil's land use puzzle: increasing production and slowing Amazon deforestation. **Land Use Policy**, v. 91, art. 104362, Feb. 2020.

TRITSCH, I.; LE TOURNEAU, F. Population densities and deforestation in the Brazilian Amazon: new insights on the current human settlement patterns. **Applied geography**, v. 76, p. 163-172, 2016.

TUPIASSU, L.; FADEL, L. P. S. L.; GROS-DÉSORMEAUX, J. R. ICMS Ecológico e desmatamento nos municípios prioritários do estado do Pará. **Revista Direito GV**, v. 15, 2019.

VALE, J. C. E. *et al.* Problemas socioambientais em projetos de assentamentos da reforma agrária na região do portal da Amazônia, Brasil. **Scientific Electronic Archives**, v. 13, n. 1, p. 51-59, 2020.

WEINHOLD, D. Estimating the loss of agricultural productivity in the Amazon. **Ecological Economics**, v. 31, n. 1, p. 63-76, 1999.

YANAI, A. M. *et al.* Deforestation dynamics in Brazil's Amazonian settlements: effects of land-tenure concentration. **Journal of Environmental Management**, v. 268, art. 110555, 2017.