

PRODUTOS TRADICIONAIS COMO PROMOTORES DO DESENVOLVIMENTO LOCAL: A EXPERIÊNCIA DE SÃO BONIFÁCIO (SC)

Giully de Oliveira¹

Resumo:

O artigo faz uma abordagem breve dos produtos tradicionais como promotores do desenvolvimento local no município de São Bonifácio(SC). Pretende-se mostrar um pouco como o produto tradicional em especial o pão de milho, promove a cidade, auxiliando no desenvolvimento do turismo rural que acontece na região. Procura-se transcorrer pelo tema abordando os produtos tradicionais como ponte para o desenvolvimento local. Quanto à metodologia, trata-se de uma pesquisa qualitativa com uma abordagem etnográfica com auxílio de entrevistas e registros fotográficos, para posterior análise dos dados. Conclui-se previamente que o pão de milho faz parte da cultura do são-bonifacense e está presente como elemento cultural na comunidade até os dias de hoje, proporcionando o desenvolvimento local.

PALAVRAS-CHAVE: Turismo Rural. Produtos Tradicionais. Desenvolvimento Local. São Bonifácio.

Introdução

A pesquisa apresentada é um recorte da experiência do período de campo do mestrado da autora, realizado entre os anos de 2013 e 2014. No período em que foi realizada a observação participante junto aos agricultores associados a Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia –AAAC, que teve como objetivo investigar o turismo rural na região. Os produtos tradicionais faziam-se presentes nas refeições do cotidiano das famílias e no momento das atividades turísticas realizadas nas propriedades. No decorrer da pesquisa, pode-se observar a importância dos produtos tradicionais para o desenvolvimento local, que fortalecem a prática de turismo rural e agroturismo em crescimento em São Bonifácio. Retomando as

¹ Doutoranda em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Socioambiental na Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC. Endereço eletrônico: giully.de.oliveira@gmail.com

entrevistas e caderno de observação de campo, pode-se evidenciar a importância dos alimentos tradicionais no turismo desenvolvido nas propriedades e no município, principalmente o pão de milho.

Dentre as possíveis refeições que podem ser oferecidas na propriedade o almoço ou o café na colônia, a presença de produtos tradicionais é constante, muitas vezes produzidos na propriedade ou por vizinhos, a exemplos estão produtos, como: mel, melado, geleias, compotas, rocas de polvilho, nata, queijo, e o pão de milho, que se apresentou nas diferentes propriedades. O objetivo da pesquisa é mostrar a relação que os produtos tradicionais têm com o turismo rural e o agroturismo impulsionando o desenvolvimento local.

O estudo apresenta-se como um estudo de caso, de abordagem qualitativa, com uso de elementos etnográficos. Os dados foram coletados em 2013 e 2014, com o auxílio da observação participante, entrevistas semiestruturadas realizadas em 6 propriedades associadas 3 não associadas, e demais atores sociais envolvidos na prática de turismo, de forma direta ou indireta, também foram fontes de informação, após a obtenção de dados, os mesmos foram analisados, próximo a uma análise de conteúdo, sugerida por Gomes (2001) e Bardin (2009) na técnica de análise de conteúdo, porém não foram criadas codificação ou “categorias de análise” com os dados obtidos.

2. São Bonifácio

São Bonifácio, que se tornou município em 1962, localiza-se na região da Grande Florianópolis, estado de Santa Catarina apresentado na figura 1 (mapa 1). Teve sua colonização iniciada no ano de 1864 – ocasião em que chegaram os primeiros imigrantes de cultura alemã oriundos da região de Westphália, na atual Alemanha. Inicialmente, os colonos instalaram-se em Teresópolis e foram, em seguida, à procura de novas e melhores terras, chegando até o local que hoje se chama São Bonifácio.

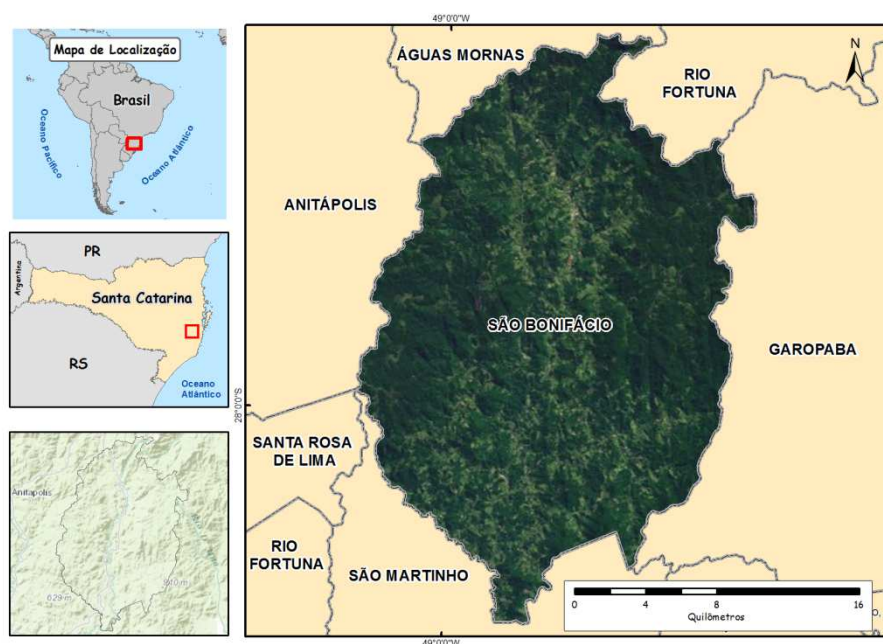


Figura 1. Mapa da Localização do município de São Bonifácio/SC.
Fonte: Fernández(2012).

O município possui uma área territorial de 452 km², em uma altitude média de 610 metros, com clima subtropical úmido e relevo sinuoso. A população é de 3.008 habitantes (IBGE, 2010); destes, 75% residem na área rural. É característica da região a presença da arquitetura em estilo enxaimel, bem como a preservação da tradição e de costumes germânicos, como alimentação típica, língua alemã com dialetos específicos, música, religiosidade, entre outros. A economia baseia-se na agricultura, pecuária de leite e corte, apicultura, avicultura, beneficiamento de madeira, indústrias de laticínios e com forte vocação para o turismo.

Os imigrantes de cultura alemã que ocuparam as terras de São Bonifácio como agricultores sobreviveram no local a duras penas. As dificuldades ainda hoje são verificadas por conta do relevo altamente acidentado, embora isso proporcione a formação de belas paisagens.

O acesso norte à cidade se dá pela BR-282, via Santo Amaro da Imperatriz e SC-435. O acesso sul se dá pela SC-438, via Gravatal, ou ainda pela SC-431, via Armazém e São Martinho.

São Bonifácio faz parte da:

Maiores unidade de conservação de proteção integral do Estado, criada em 1975 com base nos estudos dos botânicos Pe. Raulino Reitz e Roberto Miguel Klein, com o objetivo de proteger a rica biodiversidade da região e os mananciais hídricos que abastecem as cidades da Grande Florianópolis e do Sul do Estado [...]. O Parque Estadual da Serra do Tabuleiro ocupa cerca de 1% do território catarinense (FATMA, 2009).

O lugar mantém intactos muitos hábitos e costumes dos primeiros colonos. A língua alemã é um deles, mantido pela maior parte da população, que compreende ou fala o idioma. No resgate e na preservação do folclore alemão, os grupos folclóricos *Kleine Tänzer* e *Tanzen Freude und Liebe* apresentam danças das regiões de origem dos imigrantes, com ênfase para a Dança dos Sete Passos. As festas mais significativas que retratam aspectos culturais da localidade são as realizadas nas diversas comunidades, todas alusivas ao seu padroeiro, a Festa do Padroeiro na sede do município, a Festa do Hospital, a Festa do Pão de Milho e o Natal Luz.

2.1. Turismo rural e agroturismo e os atrativos de São Bonifácio

Foi a partir dos anos de 1950 que o turismo rural se tornou reconhecido como estratégia para o desenvolvimento regional, em países do norte e centro da Europa. A partir de 1970 no sul da Europa e nos Estados Unidos. Na década de 1980, chegou no Brasil, Argentina e Uruguai.

Dados mostram que no início dos anos 80, no município de Lages no estado de Santa Catarina, o começo dos primeiros empreendimentos de turismo rural no Brasil, em resposta as dificuldades financeiras enfrentadas pelos produtores rurais da região.

Desde então a atividade ganhou destaque no estado e em outras localidades do país. No decorrer destas iniciativas surgiu em 1999 no município de Santa Rosa de Lima – SC a Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia – AAAC, sendo composta por agricultores, e integrada à Rede *Accueil Paysan*, atuante na França desde 1987. Em busca da valorização do modo de vida rural através do agroturismo ecológico, a proposta consiste em agricultores abrirem suas casas para visitantes, tendo como objetivos compartilhar o saber fazer, histórias, cultura e paisagens. No município de São Bonifácio a associação chegou no ano de 2012, tendo atualmente

10 associados. Se tratando de uma associação de agroturismo cabe lembrar que o agroturismo, surge como alternativa para complementar a atividade dos agricultores familiares, pois eles mantêm as atividades agrícolas exercidas e abrem seu espaço para que o turista possa vivenciar seu modo de vida. Disponibilizam serviços como alimentação (produtos orgânicos, geleias, hortaliças, entre outros) e, em alguns casos, a hospedagem. É uma forma de propiciar um envolvimento com a cultura local e o contato com a natureza.

Antes da chegada da associação, algumas propriedades e empreendimentos já exerciam atividades relacionadas ao turismo rural, como: hospedagem, alimentação (almoço, café colonial), atendimento de grupos para atividades agrícolas, e turismo em geral. A vinda da associação foi vista como uma forma de fortalecer a atividade e divulgar o município, apoiando desenvolvimento local.

Em São Bonifácio, existem atrativos ligados ao: patrimônio histórico e cultural, religiosidade, patrimônio natural e gastronomia, elementos que colaboram para prática de turismo, pois o turista vem em busca de um conjunto de produtos, quanto mais um município tem a oferecer maior a permanência do turista.

O turismo histórico está ligado à arquitetura em estilo enxaimel presente no município. O estilo de construção com estruturas de madeira aparente preenchidas com tijolo maciço predomina, principalmente, na área rural. Característica da colonização germânica no século XIX, a arquitetura em enxaimel merece destaque por somar mais de 130 casas cadastradas e mapeadas, dando ao município o título de maior concentrador de casas em estilo enxaimel do Estado de Santa Catarina.

O turismo cultural envolve toda a questão histórica e a identidade cultural preservada pela comunidade, muitos dos hábitos e costumes dos primeiros colonos ainda são conservados. A língua alemã é falada em muitas casas no dia a dia. Na busca de resgatar e preservar a cultura alemã, os grupos folclóricos “Kleine Tänzer” e o “Tanzen Freude und Liebe”, já mencionados antes apresentam danças das regiões de origem dos imigrantes.

A Festa do Pão de Milho é um elemento cultural bem significativo, a ideia de criar uma festa com o nome de um alimento característico da região, o pão de milho, partiu do então líder da Paróquia de São Bonifácio, o padre holandês Sebastião van

Lishout (1970-1992). Ela foi criada em 1993, com o apoio da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina – EPAGRI , visando divulgar aos visitantes de São Bonifácio a produção agropecuária do município (Boeing, 2011).

A religiosidade é uma característica marcante da história de São Bonifácio. Os imigrantes, na sua maioria, vinham da região da Westfália, província católica da Alemanha. O esforço de manter viva a tradição religiosa pode ser percebido ainda hoje no número de Igrejas e Grutas construídas em todo o município, independentemente do credo. No trajeto da SC 435 se localiza a maioria dos monumentos histórico-arquitetônicos religiosos existentes em São Bonifácio. No Alto Capivari, a Gruta São José (divisa do município), Gruta Bom Pastor e a Gruta Nossa Senhora das Graças. Na Sede, a Igreja Católica Matriz de São Bonifácio; Igreja Evangélica de Confissão Luterana do Brasil e a Gruta Nossa Senhora dos Campos. Em Santo Antônio, a Igreja Católica e o conjunto religioso formado pelo Capitel Santo Antônio, Gruta São Cristóvão e Via Sacra. Alguns monumentos histórico-arquitetônicos religiosos estão localizados em comunidades as quais se têm acesso pela SC 435.

Quanto ao patrimônio natural, a cidade recebe o título “Capital Catarinense das Cachoeiras” (Lei Estadual nº 13.096 de 18/08/2004), evidencia a quantidade e qualidade das cachoeiras existentes em São Bonifácio. Cada uma com belezas específicas resultantes do conjunto natural paisagístico do seu entorno. As inúmeras nascentes de águas com sua topografia acidentada, propicia belíssimas quedas de água, ideais para banho, visitas por trilhas ecológicas e esportes de aventura. Algumas já contam com um acesso facilitado e outras carecendo ainda de maior infra-estrutura. O município, por apresentar o relevo entrecortado de planícies e serras cobertas de mata nativa, favorece o traçado de trilhas por ambientes de vegetação original e cachoeiras. As trilhas são inúmeras, algumas com possibilidades de exploração turística imediata e outras ainda precisando ser devidamente trabalhadas, mas necessitando sempre do acompanhamento de um guia local. Vale lembrar que a maioria das cachoeiras é manancial do Parque Estadual Serra do Tabuleiro – PEST.

A gastronomia contribui de forma significativa na manutenção da cultura alemã no município. Destacam-se o *gemüse*, sopa de galinha caipira, pão de milho,

bolinho de batata, biscoitos, entre outros. A Festa Regional do Pão de Milho acontece a cada dois anos. Na festa, os visitantes podem ter contato com a cultura germânica, saborear a gastronomia local, principalmente o pão de milho, alimento tema da festa. Hoje os restaurantes que oferecem comida local são: Restaurante Essen Haus, Restaurante Recanto da Ilha, Hawerth Restaurante & Eventos e Restaurante Recanto das Pedras.

O município possui, na sede, a Casa de Produtos Coloniais, cooperativa composta por 54 produtores coloniais que ali comercializam seus produtos principalmente para turistas. Em entrevista, uma das representantes da cooperativa, ela informou que a casa é coordenada pelas voluntárias. Abre quarta, quinta e sexta à tarde e nos finais de semana o dia todo. Entre excursões, grupos, famílias, vários tipos de turistas param na Casa do Produto Colonial e adquirem os produtos. Estimam que 90% da venda seja feita para turistas. A casa existe a mais de 12 anos, funcionando sempre no mesmo lugar, tendo passado por pequenas reformas.

3. Produtos Tradicionais

Dentre as necessidades básicas do ser humano está a de se alimentar, como aprende-se nas aulas ciências são seres heterótrofos, ou seja, são seres vivos, que buscam energia se alimentando de outros seres vivos, pois são incapazes de produzir energia sozinhos. E nesta busca por energia, diferentes alimentos são produzidos, receitas são passadas de gerações, novas são construídas, antigas são aprimoradas ou inovadas, viajando continentes e se fazendo presente na tradição dos povos.

A gastronomia é uma manifestação cultural das mais importantes, onde a cozinha é um símbolo cultural, de memória e, também, de identidade, pois por meio do alimento, herdamos também, os costumes, as tradições e a cultura.

Assim a gastronomia é, também, um fato muito importante na escolha de um destino turístico, sendo, por vezes, a principal motivação do turista. Ainda que seja uma simples necessidade, a gastronomia pode possuir uma elevada parcela no consumo dos turistas, pois este não está preocupado com preços e, sim, com a qualidade e os sabores típicos do lugar.

Os produtos tradicionais, também são denominados produtos com história, pois se constituem e fazem parte da história social de uma determinada cultura. Vindos de um longo tempo, através de gerações que os foram produzindo e recriando, esses produtos marcam um processo que reúne relações sociais e familiares, num encontro entre o saber e a experiência; portanto, a produção desses alimentos é, ainda, uma arte construída ao longo do tempo através da tradição familiar (RIBEIRO e MARTINS, 1995).

Caldentey e Gomez, (1996), referem que podemos designar de produtos típicos se encontrarem especialmente ligados a um território e culturalmente a costumes ou modos de fazer, com um mínimo de permanência no tempo ou antiguidade, devendo possuir características qualitativas particulares (internas e externas) que o diferenciam de outros produtos.

Para Bernat (1996), os produtos são tradicionais na medida em que persistem no tempo, sempre se fizeram num determinado lugar e de uma determinada maneira e conservam, em maior ou menor grau as características que os definem, quanto ao aspecto, textura e sabor.

Procurando sintetizar pode-se dizer que os produtos tradicionais são produtos produzidos a partir de um sistema agrícola ou processo ainda não alterado pela tecnologia, existindo relação entre o território e seus produtores. São produtos tradicionais devido a sua forma de produção agrícola que resistiu ao longo do tempo, mesmo diante de novas tecnologias, em determinadas áreas “o saber fazer” permaneceu, podendo hoje ser compartilhado, caso contrário, muitas receitas e modos de produção estariam perdidos no tempo ou extintos.

3.1. O pão de milho de São Bonifácio

O pão de milho² se faz presente em São Bonifácio desde o início de sua formação, é uma herança do processo migratório, deixada pelos antepassados. A

² Receita de pão de milho – ingredientes: 1 kg de batata-doce ralada, ½ kg de cará ralado, farinha de milho (fubá), 1 colher de sal, 50 g de fermento. Modo de preparo: primeiro passo – misture numa vasilha o fermento e 100 g de fubá, cubra com um pano para crescer; segundo passo – ferva água, escale a batata e deixe esfriar. Misture o cará cru, a massa fermentada, a batata e o sal e gradualmente adicione fubá até obter uma massa

receita do pão de milho foi passando de geração para geração, presente até os dias de hoje. Em algumas casas a receita já sofreu alteração, mesmo assim o pão de milho faz parte dos hábitos alimentares das famílias de São Bonifácio.

Durante a pesquisa, muitos dos entrevistados lembram-se do pão de milho como alimento símbolo da atividade da roça, por ser um pão mais “pesado”, ou seja, consistente, em virtude de seus ingredientes de base: cará, batata-doce e milho. O pão era levado para o lanche da manhã e na língua alemã era chamado de *Frühstück*.

Em contato com a Casa do Produto Colonial, recebeu-se a seguinte informação:

Antigamente, a gente, quando moça, aprendia a fazer de tudo na cozinha, até o pão de milho, cada um fazia o seu em casa, era comum ter forno à lenha, hoje todo mundo compra, é mais fácil. A gente vende aqui na casa, a padaria D [...] vende todos os dias, e nas localidades mais distantes o carro passa vendendo de tudo, o pão de milho, rosca, cuca e tudo mais (X. Entrevista concedida em 13 de junho de 2014³).

Renita e Thiago Hawerroth, mãe e filho, são responsáveis pela maior produção de pão de milho e atendem o município e a região. Renita Hawerroth é viúva, tem três filhos: Caroline, Thiago e Felipe. Caroline estuda mestrado em Minas Gerais; Thiago e Felipe residem com a mãe em São Bonifácio, ajudando na produção de pão de milho. Thiago teve oportunidade de seguir carreira de modelo, porém resolveu voltar para o interior, fez o curso de panificação no Instituto Federal Catarinense (IFC) e hoje trabalha com a mãe. Felipe auxilia na busca dos ingredientes e entrega do produto (pão de milho) nas panificadoras.

A matéria-prima para a produção do pão é comprada de terceiros, uma vez que não existe espaço no terreno para plantar cará e batata-doce. A falta de mão de obra também é um fator complicador, afirma Thiago. Ele comenta que gostariam de aumentar a produção, mas o custo da mão de obra impossibilita. Thiago diz: *“Hoje, produzindo o pão, sou eu e a mãe. São, em média, 3 fornadas por dia. Temos outros*

mole. Cubra e espere crescer por cerca de 3 horas. Forme pães para assar em formas untadas retangulares. Asse em forno à lenha por uma hora ou forno a gás por 40 minutos a 180°C.

³ A entrevistada não autorizou divulgar seu nome.

afazeres, a mãe tem as coisas da casa e eu as tarefas no sítio, mas é possível aumentar, desde que tenha mão de obra” (Thiago. Entrevista concedida em 12 de junho de 2014). Na figura 2 podem-se observar a área onde a família Hawerth produz pão e alguns pães de milho prontos para entrega.



Figura 2. Forno para produção de pão de milho, que comporta 61 formas ao mesmo tempo (esquerda), e pão de milho em descanso após ser assado (direita).

Fonte: Oliveira (2014)

Ao falar sobre o turismo na região, mãe e filho reconhecem o pão de milho como uma marca identitária do município. Renita assegura:

O visitante vem, ele quer levar um produto do local. O pão de milho é algo de São Bonifácio. Na casa de produtos coloniais, visitantes compram produtos. Eu não coloco o meu lá, pois tenho mercado fora e deixo espaço para outra pessoa colocar, mas sei que ele é símbolo da cidade (Renita. Entrevista concedida em 12 de junho de 2014).

A Festa Regional do Pão de Milho⁴ é um elemento cultural bem significativo. A ideia de criar uma festa com o nome de um alimento característico da região, o pão de milho, partiu do então líder da Paróquia de São Bonifácio, o padre holandês Sebastião van Lishout (1970-1992). Ela foi criada em 1993, com o apoio da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri)⁵, com vistas

⁴ A Festa Regional do Pão de Milho acontece de forma bianual, tendo dois dias de duração. A última festa aconteceu em maio de 2014, sendo a décima primeira edição, com um público estimado de 3.000 a 4.000 pessoas.

⁵ A Epagri incorporou, em 1991, a Associação de Crédito e Assistência Rural do Estado de Santa Catarina (Acaresc), entre outros órgãos de pesquisa e extensão rural.

a divulgar aos visitantes de São Bonifácio a produção agropecuária da cidade (BOEING, 2011).

A festa reúne muitos visitantes, e nela acontece a comercialização de produtos coloniais: geleias, biscoitos, salames, mel, entre outros. É criado um espaço para que os agricultores vendam seus produtos (figura 3).



Figura 3. Tenda da venda de produtos coloniais e artesanais (esquerda) e produtos comercializados na feira de produtos coloniais da XI Festa Regional do Pão de Milho (direita).
Fonte: Oliveira (2014).

Além da feira, existe um espaço para que o visitante faça suas refeições durante a festa, funcionando como uma praça de alimentação. Lá há uma variedade de alimentos, até mesmo produtos típicos da cultura alemã (figura 4).



Figura 4. Tenda com comercialização de alimentos (praça de alimentação).
Fonte: Oliveira (2014).

No primeiro dia de festa, após a abertura oficial, acontece apresentação de danças típicas alemãs (figura 5) pelo grupo da cidade e grupos de dança da região. Grupos musicais também animam com música típica alemã no período da tarde.



Figura 5. Apresentação do grupo de dança de São Bonifácio, na abertura da XI Festa Regional do Pão de Milho.
Fonte: Oliveira (2014)

No primeiro dia de festa no período da noite, escolhe-se a rainha da festa e há o baile (figura 6). As candidatas à rainha devem estar vestidas com roupas típicas, seguindo as recomendações e tradições das festas alemãs, e precisam ter ascendência alemã.



Figura 6. Escolha da Rainha (esquerda) e baile da XI Festa Regional do Pão de Milho (direita).
Fonte: Fotos do Arquivo da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo de São Bonifácio (2014).

No dia seguinte, a festa continua com um almoço; a praça de alimentação e a feira de produtos coloniais e artesanais continuam funcionando. A festa é animada com música típica alemã. No período da tarde faz-se o Desfile da Colonização Alemã, com grande envolvimento da comunidade (figura 7). As crianças aproveitam os espaços abertos para brincar e se divertir. Os participantes dos grupos de dança ficam gratos pela presença da família e comunidade. As famílias e os visitantes que presenciam as apresentações ficam bem entusiasmados. Os jovens procuram pela festa mais no momento do baile e na coroação da rainha. Na ocasião, a comunidade e as pessoas que comercializam na festa comentam que a participação da comunidade local já foi maior.



Figura 7. Desfile da Colonização Alemã. Mulheres de São Bonifácio representando a produção do pão de milho (esquerda) e representação de uma família de imigrantes chegando ao município (direita).

Fonte: Oliveira (2014).

Bandas musicais encerram a festa; em seu repertório músicas típicas da cultura alemã (figura 8). A banda Humanização costuma animar as festas na cidade e região e procura ter um repertório caracterizado pela música alemã. O vocalista, que é professor dos grupos de dança folclóricas da cidade, comenta que já receberam visitas de pessoas vindas da Alemanha, e elas disseram que as músicas e as danças as levam ao passado, pois atualmente quase não existem manifestações culturais em tal formato na Alemanha.



Figura 8. Banda Humanação de São Bonifácio no encerramento da XI Festa Regional do Pão de Milho.

Fonte: Arquivo da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo de São Bonifácio (2014)

Em conversa com Renita e Thiago Hawerth, sobre a produção do pão de milho, ambos comentaram sobre o turismo. Acreditam ser uma forma de difundir a cidade e o produto que eles vendem. Thiago diz: *“Gostaríamos muito de ter a festa todos os anos. Mas hoje ela é bianual. Estamos nos organizando para ter uma marca para o nosso produto, uma etiqueta bonita que chame a atenção. Queremos vender para outros lugares, além dos de hoje, expandir mesmo”* (Thiago. Entrevista concedida em 12 de junho de 2014).

A tendência é que cada vez mais a festa se torne conhecida, por causa da prática de turismo que vem ocorrendo no município. A vinda do turista possibilita que o *marketing* sobre a festa aconteça de “boca em boca”. Atualmente a cidade tem o *Jornal de São Bonifácio*, veiculado na região, sendo mais uma forma de divulgação.

Sobre o pão de milho já foi produzido um documentário, *Saboreando memórias*, que relata todo o processo da cultura do pão de milho em São Bonifácio. Boeing (2011) realizou uma investigação na localidade sobre o alimento símbolo da cidade, o milho. O trabalho objetivou analisar transformações do cotidiano de agricultores familiares que trabalharam com o cultivo e uso do milho em São Bonifácio (SC) ao longo das décadas de 1990 e 2000, desde a criação da Festa Regional do Pão de Milho. O IFC, no curso técnico em Panificação e Confeitaria,

realizou uma pesquisa sobre ecogastronomia⁶, abordando a produção de milho tradicional que acontece em São Bonifácio e que preserva os saberes agroalimentares de qualidade. Tal estudo foi conduzido por professoras do instituto e divulgado na *Revista Agropecuária Catarinense*, organizada e publicada pela Epagri (MÜLLER; RONCHETTI, 2014).

As pesquisas envolvendo esse elemento cultural, sejam voltadas à questão histórica, à produção (questões mais técnicas) ou à tradição da receita, de alguma forma resgatam a importância cultural que o pão de milho tem na história das famílias e do município e não deixam que as informações se percam ao longo do tempo.

Conclusão

Ao longo pesquisa de campo, realizada através do método de observação participante com auxílio de entrevistas semiestruturadas, em todas as casas, durante as diferentes refeições o pão de milho era servido. Bem como nos cafés oferecidos aos grupos de turistas. Demais alimentos vistos como tradicionais eram presentes, principalmente aqueles de identificação da cultura germânica, mas o mais citado pelos entrevistados como elemento símbolo da cidade ou aquele que não pode faltar em casa e o turista não pode deixar de experimentar é o pão de milho.

A cidade já realizou doze edições da festa regional do pão de milho, é um evento bianual servindo para divulgação do produto, fortalecimento do turismo e desenvolvimento local.

Neste período os agricultores e artesão comercializam seus produtos, agregando valor a renda de cada um, ao longo das entrevistas alguns se queixaram da festa ser bianual, acreditam que se fosse anual, a cidade seria mais visitada, e conseqüentemente eles comercializariam mais produtos.

⁶ Ecogastronomia é um conceito defendido pelo movimento *Slow Food*, que surgiu na Itália em 1989. Apresenta questões norteadoras quanto à ética da alimentação, encorajando e promovendo métodos de produção alimentar sustentável, em harmonia com a natureza e tradição (MÜLLER; RONCHETTI, 2014, p. 17).

No período em que se procurou criar a marca territorial do município, a importância do pão de milho como elemento símbolo da cidade ficou marcado, embora o projeto tenha perdido força, um resgate desta ideia seria pertinente, pois muitos agricultores fazem feiras fora do município, podendo ampliar o desenvolvimento local para regional.

A identidade que um produto tradicional recebe, colabora para o desenvolvimento local do município, toda essa agregação de valor que um produto destes carrega, proporciona o crescimento do desenvolvimento local fortalecendo a economia e turismo da cidade.

Diante desta experiência pode-se observar que os produtos tradicionais servem como resgate de uma cultura e proporcionam o desenvolvimento do município, por trás de um produto tem uma história, o saber fazer, uma cultura envolvida passada entre gerações, o que agrega valor ao produto, sendo assim, o consumidor, acaba por levar mais que um produto ele leva uma história.

Referências Bibliográficas

BARDIN, Laurence. **Análise de Conteúdo**. Lisboa, Portugal: Edições 70, 2009.

BERNAT, Elena. Los “nuevos consumidores” o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los “productos de la tierra”. **Agricultura y Sociedad, Barcelona**, n.80-81, p 83-116, 1996. Disponível em: <http://www.mapama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_ays/a080_04.pdf>. Acesso em: 12 maio 2016.

BOEING, Rafael A. Motta. **Do grão ao pão: as transformações do cultivo e uso do milho em São Bonifácio – SC (1990 – 2008)**. 2011. Monografia (Graduação em História)–Universidade do Estado de Santa Catarina, Florianópolis, 2011.

CALDENTEY, Pedro; GÓMEZ, A. Cristina. Productos típicos, territorio y competitividad. **Agricultura y Sociedad**, Barcelona, n. 80-82, Pp 57-82, 1996. Disponível em: <http://www.mapama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_ays/a080_03.pdf>. Acesso em: 12 maio 2016.

FUNDAÇÃO DO MEIO AMBIENTE (FATMA). **Parque Estadual Serra do Tabuleiro: retratos de fauna e da flora.** Disponível em: <<http://www.fatma.sc.gov.br/conteudo/parque-estadual-da-serra-do-tabuleiro>>. Acesso em: 21 maio 2016.

GOMES, Romeu. A análise de dados em pesquisa qualitativa. In: MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Pesquisa Social: teoria, método criatividade.** Petrópolis: Vozes, 2001. p.10-28.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo demográfico 2010.** Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/default.shtm>>. Acesso em: jul. 2014.

MÜLLER, Silvana Graudenz; RONCHETTI, Anita de Gusmão: ecogastronomia em São Bonifácio, SC: produção do pão de milho tradicional e preservação dos saberes agroalimentares de qualidade. **Revista Agropecuária Catarinense**, Florianópolis, v. 26, n. 3, nov-fev; 2013-2014. Disponível em: <http://docweb.epagri.sc.gov.br/website_epagri/RAC/RAC90_Nov-2013.pdf>. Acesso em: 12 maio 2016.

RIBEIRO, Manuela; MARTINS, Conceição. A tradição já não é o que era dantes: a valorização dos produtos tradicionais face à mudança social. **Economia e Sociologia**, n.60. p.29-43, 1995. Disponível em: <<http://www.rbgdr.net/012008/artigo5.pdf> >. Acesso em: 21 maio 2016.