

GASTRONOMIA REGIONAL E EMPREENDEDORISMO PARA JOVENS E MULHERES DA AGRICULTURA FAMILIAR

Alexandre Dantas de Medeiros¹⁰

Leila Patricia Dantas de Paiva¹¹

Ana Valeria Lacerda Freitas¹²

Moacyr Januário de Souza Junior¹³

Jordan Medeiros de Oliveira¹⁴

Cristina Virginia Oliveira Carlos¹⁵

RESUMO

Com uma gastronomia diversificada e alto potencial de expansão, a região Nordeste do Brasil é uma das mais ricas em elementos culturais, belezas naturais e insumos alimentares. Do litoral ao sertão, cada localidade possui pratos típicos com diferentes ingredientes e modos de preparo. Grande parte dos insumos que compõem as preparações regionais é produzida a nível local e/ou regional através da agricultura familiar que é a responsável pela maioria dos alimentos que chega às nossas mesas. A união entre gastronomia regional e agricultura familiar fortalece as cadeias produtivas, fomenta o turismo, favorece o empreendedorismo e contribui para a geração de renda, agregando valor aos insumos produzidos pelos agricultores familiares. Esse projeto visa capacitar jovens e mulheres agricultoras e estudantes do curso de Gastronomia da UnP - Campus Mossoró, através de oficinas de Gastronomia Regional e Empreendedorismo para Jovens e Mulheres da Agricultura Familiar. Cada edição tem a duração de seis meses e é desenvolvida em duas etapas, compostas por aulas teóricas e práticas. As aulas práticas são realizadas no Laboratório de Tecnologia em Gastronomia da UnP-Campus Mossoró, onde os participantes se organizam em grupos e executam todas as etapas das preparações à base de insumos locais e regionais. Esses aspectos possibilitam oportunidades de crescimento, dentro da realidade local, estimulando o interesse pelos insumos de fácil acesso. Além disso, proporcionam um ambiente de cooperação, contribuindo para fortalecer as cadeias locais e regionais e melhorar a qualidade de vida das famílias envolvidas.

¹⁰Analista de Extensão Rural (EMATER), Eng. Agrônomo (UFERSA), Gastrólogo (UnP), Especialista em Extensão Rural para o Desenvolvimento Sustentável (MDA-UFERSA). E-mail: adm_agronomia@yahoo.com.br

¹¹Analista de Extensão Rural (EMATER), Nutricionista (UFRN), Especialista em Nutrição Clínica Funcional (FARN). E-mail: leilappaiva@gmail.com

¹²Analista de Extensão Rural (EMATER), Eng. Agrônoma (UFERSA), Administradora (UERN), Mestre em Fitotecnia (UFERSA), Doutorado em Fitotecnia (UFERSA). E-mail: anavaleriaf@yahoo.com.br

¹³Analista de Extensão Rural (EMATER), Eng. Agrônoma (UFERSA), Administradora (UERN), Mestre em Fitotecnia (UFERSA), Doutorado em Fitotecnia (UFERSA). E-mail: anavaleriaf@yahoo.com.br

¹⁴Analista de Extensão Rural (EMATER), Eng. Agrônoma (UFERSA), Administradora (UERN), Mestre em Fitotecnia (UFERSA), Doutorado em Fitotecnia (UFERSA). E-mail: anavaleriaf@yahoo.com.br

¹⁵Analista de Extensão Rural (EMATER), Eng. Agrônoma (UFERSA), Administradora (UERN), Mestre em Fitotecnia (UFERSA), Doutorado em Fitotecnia (UFERSA). E-mail: anavaleriaf@yahoo.com.br

¹⁶Analista de Extensão Rural (EMATER), Eng. Agrônoma (UFERSA), Administradora (UERN), Mestre em Fitotecnia (UFERSA), Doutorado em Fitotecnia (UFERSA). E-mail: anavaleriaf@yahoo.com.br

¹⁷Analista de Extensão Rural (EMATER), Eng. Agrônoma (UFERSA), Administradora (UERN), Mestre em Fitotecnia (UFERSA), Doutorado em Fitotecnia (UFERSA). E-mail: anavaleriaf@yahoo.com.br

¹⁸Analista de Extensão Rural (EMATER), Eng. Agrônoma (UFERSA), Administradora (UERN), Mestre em Fitotecnia (UFERSA), Doutorado em Fitotecnia (UFERSA). E-mail: anavaleriaf@yahoo.com.br

PALAVRAS-CHAVE: gastronomia regional; agricultura familiar; boas práticas de manipulação de alimentos; empreendedorismo.

INTRODUÇÃO

A região Nordeste do Brasil é uma das mais ricas em elementos culturais, belezas naturais e insumos alimentares, os quais conferem uma gastronomia diversificada e com alto potencial de expansão. Sob forte influência da cultura indígena, europeia e africana, do litoral ao sertão, cada localidade possui pratos típicos com diferentes ingredientes e modos de preparo, que por sua vez, são resultados dos recursos e insumos disponíveis e das condições socioeconômicas existentes. Para Camacan e Messias (2022), a diversidade e a quantidade de produtos da Caatinga permite que os moradores da região os utilizem para usos diversos, principalmente para alimentação. De acordo com Campos et al (2009), a capacidade de misturar os sabores dos ingredientes regionais com processos fáceis de cocção tornam a culinária nordestina rica e variada.

Grande parte dos insumos que compõem as preparações regionais é produzida a nível local e/ou regional através da agricultura familiar, responsável pela maioria dos alimentos que chega às nossas mesas. São pequenas áreas, conduzidas por famílias, onde é produzida uma grande diversidade de alimentos.

Conforme a Lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006, agricultor familiar é aquele que além de praticar atividades no meio rural, possui área de até quatro módulos fiscais locais, mão de obra familiar, percentual mínimo de renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento e gerenciamento do estabelecimento pela própria unidade familiar (Brasil, 2006).

A união entre gastronomia regional e agricultura familiar fortalece as cadeias produtivas, fomenta o turismo, favorece o empreendedorismo e contribui para a geração de renda, agregando valor aos insumos produzidos pelos agricultores familiares, além de reafirmar a identidade cultural, social e natural das comunidades. Para Silva e Etges (2012), a união entre o campo e o meio gastronômico promove um conjunto de estratégias capazes de auxiliar no desenvolvimento rural e na manutenção da agricultura de base familiar no meio rural.

Dessa forma, a construção e o compartilhamento de conhecimentos ligados à gastronomia regional com base na diversidade dos insumos oriundos da agricultura familiar, enfatizando os princípios que norteiam a produção de alimentos seguros, sob o aspecto higiênico-sanitário, e sua comercialização são fundamentais para potencializar e ampliar iniciativas, sejam elas individuais ou coletivas, através de associações e/ou cooperativas e o fortalecimento das relações socioeconômicas das famílias envolvidas. O poder de atração das delícias da boa mesa favorece o fomento da agricultura familiar no Brasil, uma vez que esta é uma das fontes de ingredientes que ajudam a fazer a fama global da culinária nacional (Brasil, 2022).

A partir do reconhecimento da importância dessas atividades, considerando-se os resultados positivos do Oficina de Gastronomia Regional na Agricultura Familiar realizado através da parceria entre o Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio Grande do Norte (EMATER-RN) e a Universidade Potiguar (UnP) no ano de 2022 e por visualizar o potencial ainda inexplorado, o projeto visa capacitar jovens e mulheres agricultoras e estudantes do curso de Gastronomia da UnP - Campus Mossoró.

Nesse sentido, as oficinas técnicas de Gastronomia Regional e Empreendedorismo para Jovens e Mulheres da Agricultura Familiar são desenvolvidas buscando diversificar as formas de usos dos insumos locais e regionais, motivando o público-alvo a transformar a produção agrícola e pecuária em produtos com maior potencial socioeconômico e despertando suas habilidades empreendedoras.

Com diferentes aromas, cores e texturas, a culinária regional do Brasil é diversa em sabores e culturalmente rica, resultado da combinação da tradição alimentar dos povos indígenas, dos colonizadores e imigrantes europeus e dos africanos escravizados, fortemente influenciados pelas condições regionais e seus hábitos alimentares. Para Müller e Amaral (2012), a tradição, associada à história, ao valor simbólico dos alimentos, aos diferentes sabores, às técnicas e às práticas culinárias, são responsáveis pela formação das culturas gastronômicas regionais.

Com forte tradição alimentar, os povos originários do Brasil, deram uma grande contribuição para formação da cozinha brasileira atual, principalmente com o uso de frutas, raízes e peixes. Cascudo (1967) relata que viviam da caça, da pesca e do cultivo de milho, amendoim, feijão, abóbora, batata-doce e mandioca. Segundo o autor, a mandioca era o principal ingrediente e matéria-prima para diversas preparações como beijus, tapioca, carimã e farinha que acompanhava todas as refeições, da carne à fruta. A pimenta (*Capsicum* sp.) era o principal condimento indígena.

Comiam-na verdes ou maduras "com o pescado e com os legumes... e o gentio come-a inteira misturada com farinha" (Gabriel Soares de Sousa). Usavam secá-la, pisando-a com a farinha" quando não tem que comer com ela" Os portugueses, seguindo o costume, recriaram o seu mólho, pimenta sêca, pilada, e sal (Cascudo, 1967, p. 125).

A base da alimentação dos povos indígenas era proveniente da prática de uma agricultura rudimentar através de técnicas manuais simples, da domesticação de animais de pequeno porte, da caça e da pesca. Segundo Cascudo (1967), a culinária indígena, foi incrementada com técnicas de preparo dos colonizadores portugueses, com a inclusão de novas matérias-primas, novas técnicas de preparo e hábitos alimentares. As principais técnicas de preparo da carne eram assada em uma panela de barro sobre três pedras (trempe), em um forno subterrâneo (biaribi) ou espetado em gravetos pontudos e colocado para assar ao fogo, de onde teria vindo o churrasco do Rio Grande do Sul (Tomazoni, 2022).

A presença portuguesa no Brasil teve forte impacto na cultura alimentar dos povos originários com a introdução de ingredientes e hábitos que foram incorporados e estão presentes até hoje. Durante o período da colonização, os

REFERENCIAL TEÓRICO

Raízes da gastronomia regional brasileira



portugueses trouxeram alguns alimentos para o cultivo no Brasil, conforme relata Madeira, Reifschneider e Giordano (2008, p. 429):

A colonização do Brasil pelos portugueses provocou, sem dúvida, um dos mais amplos processos de troca de plantas entre a Europa, as novas terras descobertas e as outras possessões na África e na Ásia. Do reino e das ilhas, os colonos e os navegadores portugueses trouxeram, além da cana-de-açúcar e da videira, outras fruteiras (limoeiros, laranjeiras, cidreiras, figueiras, romãzeiras) e as hortaliças (alfaces, couves, repolhos, nabos, cenouras, pepinos, espinafres, cebolas, alhos, mostardas, tomates, gengibres, inhames).

Com a chegada dos africanos trazidos pelos colonizadores, o saber alimentar indígena e a cultura gastronômica dos portugueses ganharam novas influências e sabores que trouxeram uma significativa contribuição para a cozinha do Brasil. Para Silva e Pereira (2022), a contribuição africana compreende inúmeros produtos utilizados nas preparações como o azeite de dendê, a pimenta malagueta, feijão preto, quiabo e as receitas que se tornaram clássicos da cozinha brasileira, como vatapá, caruru, mungunzá, acarajé e feijoada.

Na obra *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo (1967) relata que as preparações indígenas e dos colonizadores portugueses foram modificadas pelo uso de condimentos que davam cor e sabor à comida, e pela técnica culinária dos negros, com a introdução da farofa, o quibebe e o vatapá. Além disso, o autor afirma que os africanos foram responsáveis pela introdução do azeite de dendê e da pimenta malagueta, características da cozinha baiana; da utilização do quiabo e da banana; e da maneira de preparar a galinha e o peixe.

Agricultura familiar no Brasil

No Brasil, a agricultura familiar teve seu marco legal em 24 de julho de 2006, quando foi sancionada a Lei 11.326, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais, reconhecendo e consolidando o conceito de agricultor familiar e permitindo sua inserção nas estatísticas oficiais.

De acordo com a Lei Nº 11.326/2006, considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele

que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos: não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais; utilize predominantemente mão de obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo; e dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família (Brasil, 2006).

Recentemente, a Lei Nº 14.828 de 20 de março de 2024 altera o art. 5º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, para incluir a modernização e o desenvolvimento sustentáveis e a inovação e o desenvolvimento tecnológicos entre os aspectos a serem considerados no planejamento e na execução da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais (Brasil, 2024).

São considerados agricultores familiares os pequenos produtores rurais, povos e comunidades tradicionais, assentados da reforma agrária, silvicultores, aquicultores, extrativistas e pescadores. Conforme o Censo Agropecuário de 2017 realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), cerca de 77% do total de estabelecimentos rurais correspondem à agricultura familiar, compreendendo 23% do total da área dedicada a atividades agropecuárias, e sendo responsável pela ocupação de 67% da mão de obra dos estabelecimentos (IBGE, 2020).

A agricultura familiar é responsável por grande parte dos alimentos que chegam às mesas dos brasileiros, contribuindo, assim, para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) da população, destacando-se na produção de milho, feijão, mandioca, frutas, hortaliças, além da criação de bovinos, caprinos, ovinos, suínos e aves. De acordo com Bertolini, Paula Filho e Mendonça (2020), a agricultura familiar é essencial para a produção de alimentos saudáveis e necessários para garantia da segurança alimentar, além de fazer uso de práticas educacionais e conscientes, que preservam o meio ambiente e a biodiversidade.

A ideia de uma agricultura familiar sustentável surge a partir de pressões sociais por uma agricultura que não prejudique o meio ambiente e a saúde advindas da crescente insatisfação com as consequências negativas do agronegócio, evidenciando o despertar da sociedade para a necessidade de um sistema produtivo que, simultaneamente, conserve os

recursos naturais e forneça produtos mais saudáveis, ao passo que não ameace os níveis tecnológicos já alcançados de segurança alimentar, garantindo assim direitos humanos fundamentais (Belivaqua, 2016, p. 54).

Nesse sentido, a agricultura familiar desempenha um papel fundamental na conservação da diversidade biológica dos biomas brasileiros. De acordo com Bittencourt (2018), esse tipo de agricultura impulsiona economias locais e contribui para o desenvolvimento rural sustentável ao estabelecer uma relação íntima e vínculos duradouros da família com seu ambiente de moradia e produção. Segundo Paiva, Alves e Gomes (2019), a agricultura familiar e sua inclinação à sustentabilidade podem ser vista como algo mais amplo que a adoção de práticas ambientais a pequenas produções agrícolas, uma vez que detém elementos como a participação popular, distribuição de recursos e respeito às culturas locais. Para Ribeiro (2017), ao se desenvolver e fortalecer a agricultura familiar também se fortalece a sustentabilidade do meio ambiente, os agricultores e a sociedade local, regional e nacional.

Gastronomia regional e agricultura familiar

A aliança entre gastronomia regional e agricultura familiar contribui fortemente para preservação da cultura alimentar enquanto patrimônio cultural e para o fortalecimento das relações sócio econômicas, notadamente no meio rural. Conforme consta em Caminhos do Brasil Rural (Brasil, 2008), trata-se de uma união que fortalece o turismo interno no país e gera renda, agregando valor às atividades agrícolas, artesanais e agroindustriais, perpetua as heranças das gerações anteriores e ainda moderniza instalações rurais familiares, impulsionados pela oportunidade de comercialização dos produtos, ao mesmo tempo em que colabora com a preservação do patrimônio natural e cultural.

O uso dos produtos da agricultura familiar fortalece as cadeias produtivas, na medida em que amplia as possibilidades de usos, incentiva o consumo, oportuniza novas possibilidades nos preparos, aumentando a demanda desses insumos e fortalecendo todas as cadeias de produção, incrementando, assim, o comércio local e regional.

A maioria dos insumos utilizados na cozinha regional é oriunda da agricultura de base familiar. Nesse sentido, o

preparo desses alimentos depende diretamente da qualidade e oferta dos insumos. Segundo Silva e Etges (2012), é crescente a quantidade de produtos provenientes da agricultura familiar, predominantemente de base orgânica e que vem sendo incorporados aos preparos regionais, muitos deles com características marcantes.

A gastronomia regional também se torna uma possibilidade estratégica de geração de renda para as unidades familiares de produção, ultrapassando a ideia de cultivo e criação apenas para a manutenção da família e despertando o perfil empreendedor e colaborativo, contribuindo socioeconomicamente para o desenvolvimento das comunidades e da região.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Planejamento e implementação do projeto

Cada edição do projeto tem a duração de seis meses e é desenvolvida em duas etapas, compostas por aulas teórica e práticas. Para cada edição são necessárias algumas etapas de implementação. Inicialmente, são realizadas reuniões entre os Analistas de Extensão Rural da EMATER-RN - Escritório Local e Regional de Mossoró e a coordenação do curso de Gastronomia da UnP - Campus Mossoró, visando a apresentação e formalização da proposta de trabalho, bem como o alinhamento dos principais pontos para realização, divisão das responsabilidades e pactuação da parceria. O cronograma das oficinas é definido de maneira a se adequar à execução dos programas desenvolvidos pela EMATER RN e ao calendário de aulas da UnP- Campus Mossoró.

O trabalho de divulgação do projeto é feito para dois públicos distintos. Para os jovens e mulheres agricultoras ocorre mediante publicação nas redes sociais (Instagram, WhatsApp e Facebook) e contato direto com associações, cooperativas e lideranças de comunidades rurais, considerando-se o perfil do público-alvo. Já para os estudantes do curso de Gastronomia da UnP - Campus Mossoró são mobilizados pela coordenação do próprio curso. As inscrições de jovens e mulheres agricultoras são realizadas presencialmente no Escritório Local da EMATER-RN em Mossoró, através de formulário físico, mediante datas e horários estabelecidos em convite.



Enquanto as inscrições dos estudantes do curso de Gastronomia ocorrem via formulário eletrônico pela UnP - Campus Mossoró.

Todas as preparações apresentadas nas oficinas práticas são autorais ou releituras de preparações já existentes, adaptadas com insumos locais e/ou regionais. São elaboradas as Fichas Técnicas de Preparação, sendo estas disponibilizadas a todos os participantes das oficinas.

O planejamento e cálculo de quantitativo para a aquisição de insumos é baseada no número de participantes das oficinas, levando-se em consideração que estes possam degustar de maneira satisfatória, ao final das aulas práticas.

Todos os insumos são adquiridos no comércio local para que seja realizada a mise en place (pré-preparo) no Laboratório de Tecnologia em Gastronomia da UnP - Campus Mossoró, um dia antes da realização das oficinas práticas, em que são beneficiados e porcionados, para facilitar o manuseio durante as atividades.

Descrição do público-alvo

O público é formado por jovens e mulheres agricultoras familiares de Mossoró e região, sendo a maioria organizada em cooperativas e associações que atuam diretamente na comercialização de produtos agropecuários, convencionais e orgânicos, no mercado local, seja através de feiras e/ou outras formas de vendas diretas ao consumidor, seja em programas de compras institucionais, como Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Além disso, participam das oficinas, estudantes do curso de Gastronomia da UnP - Campus Mossoró que visualizam um grande potencial na Gastronomia Regional.

Realização das oficinas

As oficinas técnicas acontecem na UnP - Campus Mossoró, na frequência de duas edições por ano. Cada edição é dividida em duas etapas: aulas teórica e práticas, com um total de 10 horas/aula para cada participante. A aula teórica é realizada em sala de aula convencional da UnP - Campus Mossoró, com uso de recurso multimídia de Data Show, onde os jovens e mulheres agricultoras, bem como os alunos do curso de Gastronomia da UnP-

Campus Mossoró recebem o conteúdo programático que subsidia as aulas práticas.

Durante a aula teórica, os seguintes aspectos são abordados: visão geral da oficina, na qual é enfatizada a importância da atividade no contexto rural familiar no semiárido nordestino e a possibilidade do desenvolvimento de atividades geradoras de renda, utilizando-se os insumos locais e regionais; apresentação das preparações a serem elaboradas nas aulas práticas; regras de uso do Laboratório de Tecnologia em Gastronomia; orientações sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, abordando aspectos sobre a seleção da matéria-prima e padrões higiênico-sanitários, visando à produção e manutenção de um alimento seguro; e noções de empreendedorismo, com foco em estratégias de acesso aos mercados, precificação e agregação de valor através do uso de embalagens, com melhor custo-benefício, adequadas à preservação do alimento e à apresentação do produto ao consumidor final.

As aulas práticas são realizadas no Laboratório de Tecnologia em Gastronomia da UnP- Campus Mossoró. Devido a sua complexidade, por questão de segurança e respeitando a capacidade máxima do laboratório, a turma da aula teórica é dividida em duas. É importante ressaltar que, embora o público seja dividido, as duas aulas práticas são realizadas de forma que todos os participantes tenham acesso ao mesmo conteúdo. Nas aulas práticas, ocorre a revisão de alguns pontos abordados na aula teórica, além de aspectos, como: seleção de ingredientes, utilização de equipamentos e utensílios; técnicas de pré-preparo e preparo; porcionamento para vendas; e uso de embalagem adequada a cada preparação.

Após a explicação detalhada das Fichas Técnicas de Preparo, os participantes se organizam em grupos que executam todas as etapas das preparações à base de insumos locais e regionais, tais como: bolo pé de moleque, bolo cremoso de coco, torta cremosa de milho verde com frango e torta de cuscuz com carne de sol e queijo coalho. É importante salientar que a cada edição do projeto o cardápio é readequado conforme a demanda da etapa.

Finalização e análise do projeto

Ao término das aulas práticas, há um momento de degustação e análise que acontece no Restaurante Simulado que faz parte Laboratório de Tecnologia em



A Gastronomia Regional Nordestina é rica em saberes, cores e sabores e suas bases são alicerçadas no uso dos insumos locais de cada região. A agricultura familiar é responsável pela produção de grande parte desses alimentos, um patrimônio valioso e com enorme potencial de expansão, notadamente pela importância socioeconômica e cultural. Nesse sentido, Klöckner e Montenegro (2020) afirmam que o campo não se limita a um espaço de produção de mercadorias, mas compreende um conjunto de fatores sociais, políticos, econômicos e ambientais, os quais caracterizam a diversidade regional e as formas de produção de cada território.

Observa-se uma crescente demanda por alimentos produzidos de forma sustentável, por meio de atividades de baixo impacto, respeitando a biodiversidade e o conhecimento tradicional. Nesse contexto, a agricultura familiar se destaca com enorme potencial de atender e expandir essas demandas. No entanto, ainda são poucas as iniciativas que agregam novos conhecimentos com respeito ao saber já construído, objetivando impulsionar iniciativas inovadoras que incentivem a valorização da gastronomia regional, tendo como elementos principais, os insumos locais e as famílias que as produzem.

Através dos novos conhecimentos adquiridos nas oficinas, ocorrem mudanças e melhorias na forma como os recursos e insumos locais e regionais são utilizados em preparações. Os participantes recebem um conjunto de orientações que compreendem alguns dos principais aspectos que envolvem a gestão, produção e comercialização de alimentos de forma artesanal.

A atividade propõe a adoção de melhorias no processo de produção, com foco nas Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, priorizando o uso de insumos locais e regionais, em que jovens, mulheres agricultoras e estudantes de Gastronomia tornam-se atores sociais importantes na produção e comercialização de alimentos seguros.

Além disso, as preparações são apresentadas sob novas perspectivas, utilizando conceitos da cozinha afetiva, a partir dos insumos que já fazem parte da realidade dos agricultores familiares e que, em alguns casos, não são comuns no cotidiano de alguns estudantes. Essa fusão de conhecimento contribui para ressignificar valores e elevar a cozinha regional como um importante instrumento de reafirmação da identidade sociocultural da região Nordeste.

As ações implementadas no projeto propõem mudanças simples desde o preparo da matéria-prima à

obtenção do produto final, sem a necessidade de grandes investimentos. O resultado é um produto diferenciado, capaz de proporcionar uma experiência gastronômica e de criar lembranças memoráveis ao público consumidor, além de satisfazer, de forma socialmente justa e racionalmente econômica, jovens e mulheres agricultoras, estudantes de Gastronomia e suas famílias.

Através de pequenas mudanças no modo de perceber e produzir os alimentos, os participantes são capacitados e motivados a produzir preparações com aromas e sabores que chamam a atenção e se diferenciam dos demais. Consequentemente, são capazes de atrair e fidelizar novos clientes, o que contribui para o aumento das vendas e geração de renda, proporcionando autonomia financeira às famílias e maior satisfação pela atividade.

Todos esses aspectos possibilitam oportunidades de crescimento, dentro da realidade local, estimulando o interesse pelos insumos de fácil acesso, alguns dos quais, produzidos pelos jovens e mulheres agricultores participantes. Além disso, proporcionam um ambiente de cooperação à medida que estes podem adquirir os demais insumos nas comunidades próximas, contribuindo para fortalecer as cadeias locais e regionais e melhorar a qualidade de vida das famílias envolvidas. Para Silva e Edges (2012), além da escolha de preparações com elementos peculiares da região, a gastronomia regional também compreende o fortalecimento de grupos distintos, a diversificação agrícola na produção familiar, o fomento às relações socioculturais e o desenvolvimento do meio rural.

Alguns jovens e mulheres agricultoras participantes das oficinas são membros de associações e cooperativas as quais integram circuitos de comercialização da agricultura familiar, a exemplo da Associação de Produtores e Agricultoras da Feira Agroecológica de Mossoró - APROFAM, da Rede Xique Xique de Comercialização Solidária e da Cooperativa de Agricultores e Agricultoras Familiares de Mossoró e Região - COOAFAM. Desta forma, tem-se uma otimização dos processos de produção e incentivo à comercialização de produtos com maior valor agregado, proporcionando uma melhor qualificação dos produtos e serviços ofertados nesses espaços.

A ampliação dessas iniciativas fortalecem as relações socioeconômicas dos envolvidos e contribuem para a sustentabilidade das atividades e o desenvolvimento rural. De acordo com Bittencourt (2018) é necessário estimular a profissionalização e o empreendedorismo dos agricultores familiares, bem como garantir uma rede de suporte e de estímulo para que possam se sentir

confortáveis e seguros no tocante à adoção de novas tecnologias e de processos de gerenciamento de sua propriedade.

Portanto, a construção de um conhecimento mais abrangente, desde a obtenção de matéria-prima de qualidade até a comercialização, contribui para refletir sobre a importância do cuidado com todas as etapas e com a qualidade final do produto, ocupando lugar de destaque e se diferenciando das iniciativas que abordam estas temáticas isoladamente. Dessa forma, esse trabalho torna-se um relevante instrumento para o desenvolvimento econômico e geração de renda, norteados pela valorização da cultura local e regional.

REFERÊNCIAS

BERTOLINI, Maria Madalena; PAULA FILHO, Pedro Luiz; MENDONÇA, Saraspathy Naidoo Terroso Gama de. A Importância da Agricultura Familiar na Atualidade. In: Congresso Internacional da Agroindústria. Ciência, Tecnologia e Inovação: do campo à mesa. **Anais...** CIAGRO 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.31692/ICIAGRO.2020.0254>. Acesso em: 03 jul. 2023.

BEVILAQUA, Karen Affonso. **Pensando além da produção:** uma análise da agricultura familiar como ferramenta de consolidação da sustentabilidade pluridimensional e da segurança alimentar. 2016. 132 f. Dissertação (Mestrado em Direito) - Universidade Estadual Paulista, Franca, 2016.

BITTENCOURT, Daniela. **Agricultura familiar, desafios e oportunidades rumo à inovação.** 2018. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/31505030/artigo---agricultura-familiar-de-safios-e-oportunidades-rumo-a-inovacao>. Acesso em: 05 jul. 2023.

BRASIL. Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006: Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. **Diário Oficial da União.** Brasília, DF, 2006. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11326.htm. Acesso em: 10 jul. 2023.

BRASIL. **Lei nº 14.828**, de 20 de março de 2024: Altera a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006 (Lei da Agricultura Familiar), para ampliar o âmbito do planejamento e da execução das ações da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Brasília, DF, 2024. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2024/lei/L14828.htm. Acesso em: 23 maio 2024.

BRASIL. Ministério do Turismo e Ministério do Desenvolvimento Agrário. Turismo e agricultura familiar: patrimônio natural e cultural preservado. In: **Caminhos do Brasil Rural:** agricultura familiar, turismo e produtos associados, 2008. Disponível em: https://www.gov.br/turismo/pt-br/centrais-de-conteudo/-publicacoes/segmentacao-do-turismo/Turismo eAgriculturaFamilia_compressed.pdf. Acesso em: 12 jul. 2023.

BRASIL. **Turismo gastronômico ajuda a fomentar agricultura familiar no Brasil.** 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/turismo-gastronomico-ajuda-a-fomentar-agricultura-familiar-no-brasil>. Acesso em: 17 jul. 2023.

CAMACAM, Bruno Luiz Macedo; MESSIAS, Cristhiane Maria Bazílio de Omena. Potencial alimentar de frutas e plantas da caatinga: revisão integrativa. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 9, e39911931997, 2022. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v11i9.31997>. Acesso em: 17 jul. 2023.

CAMPOS, Roberta Franca Falcão; FERREIRA, Juliana de França; MANGUEIRA, Mariana Nunes; GONÇALVES, Maria da Conceição Rodrigues. Gastronomia nordestina: uma mistura de sabores brasileiros. In: **Anais...** XI Encontro de Iniciação à Docência, Paraíba: UFPB, 2009. Disponível em: http://www.prac.ufpb.br/anais/xenex_xienid/xi_enid/monit-oriapet/ANAIS/Area6/6CCSDNMT01.pdf. Acesso em: 18 jul. 2023.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** v.1, São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967. 401p.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Atlasdo espaço rural brasileiro.** 2. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. 324 p.

KLÖCKNER, Luiza Motta; MONTENEGRO, Juliana Felix Gomes Araújo. Do campo à mesa: uma análise sobre a relação entre produtores locais e estabelecimentos de alimentação no município de São Borja-RS. In: Jornada de Pesquisa, 25, 2020, Ijuí-RS. **Anais eletrônicos** [...] Ijuí: UNIJUÍ, 2020. p. 1-16. Disponível em: <https://publicacoeseventos.unijui.edu.br/index.php/salaconhecimento/article/view/18537/17271>. Acesso em: 18 jul. 2023.

MADEIRA, Nuno Rodrigues; REIFSCHNEIDER, Francisco José Becker; GIORDANO, Leonardo de Brito. Contribuição portuguesa à produção e ao consumo de hortaliças no Brasil: uma revisão histórica. **Horticultura Brasileira**, v. 26, n. 4, p. 428-432, 2008.

MÜLLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer. A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais. **Revista Thema**, v. 9, n. 1, p. 1-14, 2012.

PAGLIARINI, Aline. **Descobrimento do Brasil: a influência dos doces portugueses na culinária brasileira**. 2023. Disponível em: <https://www.fiesp.com.br/mobile/noticias/?id=289605>. Acesso em: 23 maio 2024.

PAIVA, Denis Mateus de; ALVES, Cleber Rocha; GOMES, Sandra Pontes. A Agricultura Familiar como alternativa sustentável: para um aprimoramento conceitual. **Revista Gestão em Foco**, n. 11, p. 11-24, 2019.

RIBEIRO, Mariana Emídio Oliveira. **Alternativas de adoção de práticas no âmbito do desenvolvimento sustentável em propriedades rurais familiares**. 2017. 166 f. Dissertação (Mestrado em Ambiente e Desenvolvimento), Universidade do Vale do Taquari - Univates, Lajeado, 2017.

SILVA, Jaffta Rayany Dias da; PEREIRA, Mayara Vitoria da Silva. **Herança da escravidão para a gastronomia nordestina**. 2022. 25 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnólogo em Gastronomia) - Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA, Recife, 2022.

SILVA, Roberto do Nascimento e; ETGES, Virginia Elisabeta. Do campo à mesa: reflexões sobre agricultura familiar e gastronomia. **Redes. Revista do Desenvolvimento Regional**, v. 7, n.3, 142-153, 2012.

TOMAZONI, Ana Maria Ruiz. Gastronomia brasileira: olhares para origem e contexto histórico. In: GUILHERME, Francinete da Silva; SILVA, Celso dos Santos; FERRAZ, Carmen de Lourdes Guarize; BRAMBILLA, Adriana. **Turismo & Gastronomia 'sem fronteiras'**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2022, p. 15-30.