

## ALIMENTOS ORGÂNICOS NA PERSPECTIVA DESCOLONIAL: ESTUDO EM REGIÃO TURÍSTICA NO SUL DO BRASIL

ORGANIC FOOD FROM A DECOLONIAL PERSPECTIVE: A STUDY IN A TOURIST REGION IN SOUTHERN BRAZIL

ALIMENTACIÓN ORGÁNICA DESDE UNA PERSPECTIVA DESCOLONIAL: UN ESTUDIO EN REGIÓN TURÍSTICA DEL SUR DE BRASIL

Susana de Araújo Gastal<sup>1</sup> 

Ana Maria Costa Beber<sup>1</sup>

Laura B. Paludo<sup>1</sup> 

<sup>1</sup>Universidade de Caxias do Sul

Data de submissão: 19/07/2024 – Data de aceite: 06/09/2024

**Resumo:** Este artigo, de teor ensaístico, tem como objetivo apresentar estudo de caso sobre a oferta de alimentos orgânicos certificados por empório especializado e consumo pelo setor turístico, em Canela e conurbações, discutindo-se a agroecologia na sua potencialidade de reação descolonial ao modelo agrícola hegemônico no Brasil, historicamente associado a práticas coloniais. O estudo de caso, de aporte qualitativo, associa revisão bibliográfica à coleta de dados documentais e a entrevistas. A análise de dados indica que a adesão ao consumo de alimentos orgânicos certificados na cidade locus da pesquisa, ainda se dá timidamente pela população local, mas com maior ênfase por turistas de segunda residência, assim como por hotéis e restaurantes. Ao mesmo tempo, os resultados indicam que grande capital se insere no mercado de alimentos com o selo “ecológico” ou semelhantes, desafiando as possibilidades descoloniais da agroecologia praticada na agricultura familiar. Alertar para a colonialidade que ainda marca a produção de alimentos no Brasil, e para a fragilidade que cerca a produção de orgânicos. Destacar o avanço em relação ao que foi, até agora, registrado na literatura turística, que, epistemologicamente, elenca-se a agroecologia associando-a a discussões no âmbito das teorias descoloniais, ou seja, vendo-a como reação à herança de processos coloniais, mesmo nas suas relações com o turismo.

**Palavras-chave:** turismo; agroecologia; descolonialidade; Canela-RS, Brasil.

**Abstract:** This essay-style article aims to present a case study on the supply of certified organic food by a specialized store and consumption by the tourism sector in Canela and surrounding areas, discussing agroecology in its potential as a decolonial reaction to the hegemonic agricultural model in Brazil, historically associated with colonial practices. The case study, with a qualitative approach, associates a bibliographic review with the collection of documentary data and interviews. Data analysis indicates that the consumption of certified organic foods in the city where the research was conducted is still timid among the local population, but with greater emphasis on second-home tourists, as well as hotels and restaurants. At the same time, big capital is entering the food market with the ‘ecological’ or similar seal, challenging the decolonial possibilities of agroecology practiced in family farming. To draw attention to the coloniality that still marks food production in Brazil, and to the fragility surrounding organic production in its relationship with tourism. To highlight as an advance in relation to what has been recorded so far in the tourism literature, which epistemologically lists agroecology by associating it with discussions within the scope of decolonial theories seeing it as a reaction to the legacy of colonial processes, even in its relations with tourism.

**Keywords:** tourism; agroecology; decoloniality; Canela-RS, Brazil.

**Susana de Araujo Gastal:** Professora Doutora no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, RS, Brasil. CNPq Bolsista Produtividade 1d. Líder Grupo Mundo Móvil: Turismo, Hospitalidade, Cultura e Gastronomia em Mobilidades. E-mail: susanagastal@gmail.com | Orcid: <http://orcid.org/0000-0001-5706-9672>

**Ana Maria Costa Beber:** Doutora, membro do Grupo de Pesquisa Mundo Móvil: Turismo, Hospitalidade, Cultura e Gastronomia em Mobilidades. E-mail: [anamariacb9@gmail.com](mailto:anamariacb9@gmail.com)

**Laura B. Paludo:** Graduanda em Hotelaria. Bolsista BIC-CNPq no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, RS, Brasil. Membro do Grupo de Pesquisa Mundo Móvil: Turismo, Hospitalidade, Cultura e Gastronomia em Mobilidades. E-mail: [lpbiffi@ucs.br](mailto:lpbiffi@ucs.br) | Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-5913-3092>

**Resumen:** Este artículo, de contenido ensayístico, tiene como objetivo presentar un estudio de caso sobre la oferta de alimentos orgánicos certificados por un emporio especializado y el consumo por parte del sector turístico, en Canela-RS y conurbaciones, discutiendo la agroecología en su potencial como reacción decolonial al modelo agrícola hegemónico en el Brasil, históricamente asociado a prácticas coloniales. El estudio de caso, de enfoque cualitativo, combina la revisión bibliográfica con la recogida de datos documentales y entrevistas. El análisis de los datos indica que la adherencia al consumo de alimentos orgánicos certificados en la ciudad donde se realizó la investigación es aún tímida entre la población local, pero con mayor énfasis en los turistas de segunda residencia, así como en hoteles y restaurantes. Al mismo tiempo, los resultados indican que grandes capitales se insertan en el mercado de alimentos con la etiqueta “ecológica” o similar, desafiando las posibilidades decoloniales de la agroecología practicada en la agricultura familiar. Crear conciencia sobre la colonialidad que aún marca la producción de alimentos en Brasil y la fragilidad que rodea la producción orgánica en su conexión con el turismo. Destacar como un avance en relación a lo registrado hasta ahora en la literatura turística, que enumera epistemológicamente la agroecología, asociándola a discusiones en el ámbito de las teorías decoloniales, es decir, viéndola como una reacción a la herencia de las culturas coloniales, procesos incluso en sus relaciones con el turismo.

**Palabras Clave:** turismo; agroecología; decolonialidad; Canela-RS, Brasil.

## INTRODUÇÃO

O século XX presenciou consideráveis modificações nos comportamentos ligados à alimentação, em especial nos centros urbanos (Fischler, 2001; Poulain & Conte, 2004; Gastal & Costa Beber, 2019). Entre as mudanças a repercutir no nascente século XXI, estão as neodemandas por produtos orgânicos, assim como por ingredientes frescos e diferenciados, que respeitem a sazonalidade na sua oferta (Da Silveira & César, 2020). Na década de 2020, dados da Federação Internacional de Movimentos de Agricultura Orgânica registravam 69,8 milhões de hectares de terra agrícola orgânica em todo o mundo, implicando uma movimentação financeira de 80 bilhões de euros em 2018 (Infoam, 2017, *apud* Tonini & Dolci, 2020). Tais ingressos estiveram, em parte, associados ao turismo rural, assim como a presença em áreas urbanas de alimentos orgânicos em feiras e empórios especializados.

Outro fator sobre a ênfase contemporânea na gastronomia, no turismo tem-se que as comidas, antes tratadas apenas como parte do atendimento às necessidades básicas dos viajantes (Beni, 2019), são transpostas à condição de atrativos, motivadores de deslocamentos por si mesmas. A destacar, ainda, o crescente interesse de comunidades e entes públicos pela patrimonialização de pratos emblemáticos a elas associados, buscando sua preservação e presença ativa nos cotidianos locais (Costa & Serres, 2020). Estudo de Costa Beber, Gastal e Menashe (2018), envolvendo práticas culinárias no universo do turismo rural, mostrou que comunidades distinguem o que classificam como *comida nossa* – aquela presente como patrimônio familiar –, daquela ofertada aos turistas.

À valorização do setor de alimentos e bebidas nas ofertas comerciais, cabe o alerta de Jaime Rodríguez, Cacciutto e Barbini (2023, p. 111, tradução nossa), quando destacam que à “demanda como pedra angular do modelo turístico, cabe matizá-la com uma perspectiva mais ancorada na oferta: um modelo de organização, gestão e distribuição de benefícios orientados localmente”. Ou seja, para que a cadeia produtiva dos alimentos orgânicos se processe de forma sustentável, é importante conhecer não só os desejos dos turistas, como incentivar uma produção que respeite o local, tanto no espaço rural como em ofertas diferenciadas no espaço urbano (González, Cavazos-Arroyo, & Moreno, 2015).

Dadas tais considerações iniciais, o presente artigo, de teor ensaístico, tem como objetivo apresentar estudo de caso sobre a oferta de alimentos orgânicos certificados por empório especializado e consumo pelo setor turístico, em Canela-RS e conurbações, discutindo-se a agroecologia na sua potencialidade de reação decolonial ao modelo agrícola hegemônico no Brasil, historicamente associado a práticas coloniais. [Ao longo do texto aparecem as grafias decolonial e decolonial, a primeira seguindo o português do Brasil e a segunda, apropriação do uso inglês]. O estudo de caso, conforme Yin (2010), utiliza-se de diferentes técnicas de pesquisa para coleta de dados, entre elas a entrevista e a observação, na sua multiplicidade garantindo aprofundamento ao aporte empírico do estudo. Na delimitação do objeto, optou-se por seguir os já citados Jaime Rodríguez *et al.* (2023) no seu alerta sobre a importância da oferta, centrando o estudo empírico no setor de comercialização que, segundo Miranda, Wegner e Dias (2024), compreende o conjunto de atividades que estabelece a transferência de bens e serviços entre o produtor e o consumidor final. Posicionando-se como elo de ligação entre as duas partes, o setor de comercialização permite ampla visão e conhecimento da cadeia produtiva associada.

Importante destacar o colocado no objetivo – e aqui o avanço em relação ao até agora registrado na literatura turística – que epistemologicamente elenca-se a agroecologia associando-a a discussões no âmbito das teorias decoloniais, ou seja, vendo-a como reação à herança de processos coloniais. No Brasil, tais processos são historicamente sustentados na grande propriedade, monocultura de produtos para exportação e exploração de mão de obra, como aprofundado adiante. Observa-se, em paralelo, que o período colonial é marcado pela pequena presença física de viajantes estrangeiros no país,

o que se ampliará para além das áreas litorâneas apenas a partir da segunda metade do século XIX.

No seguimento do artigo, após esta Introdução, inicia-se por aprofundar o aporte metodológico que embasa o estudo, visando à clareza da compreensão inicial da investigação, pelo leitor. Nesse item também é contextualizado o locus de estudo, o município de Canela e a conurbada Gramado, ambos no Rio Grande do Sul. Seguem-se o desdobramento teórico sobre a questão colonial, colonialidade e descolonial; o aporte histórico da agricultura no Brasil, no período colonial e seguintes, sob a lógica do capital exportador; e a discussão sobre a agroecologia familiar, nas suas possibilidades na relação com o turismo e como ruptura descolonizante. Tais aportes são retomados para discussão na apresentação dos dados coletados na investigação empírica. Nos encaminhamentos finais, abrem-se novos questionamentos, agora sobre o futuro da agroecologia familiar, frente aos avanços do grande capital, abrindo espaço para a continuidade da pesquisa em estudos futuros.

## APORTE METODOLÓGICO

Tendo em vista a importância do aporte metodológico nesta investigação, prioriza-se sua apresentação nos momentos iniciais. Adota-se o estilo ensaístico, o que merece um breve arrazoado, pois implica opções de forma e conteúdo como interdependentes. Reflexão de Alves (2000) destaca o *Ensaio sobre a Dádiva*, escrito em 1923 por Marcel Mauss, como marco inovador no campo científico, ao adotar o gênero ensaístico para apresentar sua pesquisa, justificando:

O ensaio, portanto, por mais que tenha sido negligenciado, dando lugar ao predomínio das formas consagradas de escrita dos trabalhos científicos – como as teses, os artigos feitos para as revistas especializadas, etc. –, tem como característica permitir maior liberdade conceitual e possibilitar um espaço mais amplo para o exercício criador e inovador, mesmo em áreas 'não-literárias'. (Alves, 2000, p. 15).

O mesmo autor reforça, ao afirmar que o teor ensaístico “torna mais flexível na abordagem de um tema ou análise de um problema. Em certa circunstância, ela se torna o melhor modo de suscitar questões que, de outra forma, poderiam ficar limitadas pela necessidade de uma demonstração mais sistemática” (p. 16). Seguindo à risca tal pensamento, seria essa a postura esperada em textos vindos de pesquisadores na sua maturidade científica, atitude ainda pouco aceita na produção acadêmica brasileira.

Retomando, então.

\*\*\*

Este artigo integra um projeto de pesquisa mais amplo, desenvolvido desde 2021, com foco nas questões gastronômicas presentes na região turística da Serra Gaúcha e, mais especificamente, nas municipalidades de Canela-RS e sua conurbada Gramado. Trata-se de região altamente turistificada, que recebeu, em 2023, nove milhões de visitantes, entre eles 8 mil norte-americanos e 5 mil alemães, tornando-a modelo para outras localidades no país, que pretendam apostar no turismo para buscar o desenvolvimento local. Nas municipalidades em estudo, a renda oriunda da atividade alcança praticamente 90% dos ingressos econômicos em Gramado e 73% em Canela, em muito associados à realização de eventos, destaque àqueles que integram o ciclo natalino, que teriam atraído cerca de 2,1 milhões de visitantes em 2023 (Onde.ir, 2024; Torres, 2023).

Destacam-se na região, ainda, a qualidade dos seus 270 hotéis (havendo, pelo menos, mais dez em construção); presença de parques naturais e 37 parques temáticos; gastronomia diversificada, ofertada em espaços de restauração e em roteirizações urbanas e rurais, incluindo cervejarias e vinícolas, além da recorrente presença do chocolate (De Vargas & Gastal, 2015; Torres, 2023). Cada vez mais, o sucesso do turismo na região se deve a investimentos do poder público e da iniciativa privada, que vêm se desdobrando em modelo marcado pela presença de capital externo, entre outros através de fundos de investimentos apoiando a hotelaria – incluso o sistema multipropriedade, parques e atrativos, mantendo-se os investimentos locais com aportes menores, se colocados em comparação (Kolling & Torres, 2024; Biffi, Gastal e Costa Beber, 2023).

Essa infraestrutura levou a “uma transformação na característica do turismo local, passando da contemplação, em roteiros geralmente consumidos por casais, para o destino de famílias do Brasil e do mundo” (Torres, 2023, s.p.). Acrescenta-se que a realidade populacional extrapola aos visitantes ocasionais, pois as duas localidades apresentaram crescimento populacional de 24,5% entre 2022 e 2023, enquanto a média estadual registrou 9%: “Assim como o número de idosos aumentou, em busca de qualidade de vida, provocando um aquecimento no mercado imobiliário, a cidade também teve um grande aumento de jovens com filhos, que vêm para Canela em busca das oportunidades de emprego que o crescimento cria” (Torres, 2023, s.p.).

Os dois municípios, entretanto, também apresentam certa disparidade. Canela, 48.946 habitantes, registra renda per capita de R\$ 34.711,89 e um Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) de 0,748; e Gramado, 41.621 habitantes, tem *renda per capita* de R\$ 72.103,34, com o IDHM de 0,764 (IBGE, 2024), este último igualando-se ao nacional. Em relação ao PIB, em dados de 2012, a agropecuária participava com 1% em Gramado e 2% em Canela, majoritariamente destacando-se os serviços, com uma fatia de mais de 60% nos dois municípios (Economia Serra Gaúcha, 2015). Conforme aprofundado adiante, na atualidade, cresce a presença da agroecologia na região, tanto em termos de produção como de consumo. A produção é altamente oriunda da agricultura familiar, os pequenos produtores precisando enfrentar as estruturas hegemônicas, historicamente presentes no desenho agrícola brasileiro, ainda marcada por lógicas estruturadas no período colonial.

No Brasil, a Lei n. 14.828/2024 entende o agricultor familiar e o empreendedor familiar rural como aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos: não detenha, a qualquer título, área maior do que 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; dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

Retomando o objetivo da pesquisa, que destaca o estudo de caso, conforme Yin (2010), este apoia-se em diferentes fontes e técnicas de coleta de dados, para melhor aproximação ao objeto empírico, podendo marcar-se pelo qualitativo (seguido neste estudo) ou pelo quantitativo. Ainda segundo o mesmo autor, teremos um estudo de caso quando procurarmos responder a um “como” e/ou a um “por que”, a partir do objetivo proposto. Yin sintetiza, para melhor compreensão que, em uma investigação empírica, o estudo de caso envolve um fenômeno contemporâneo, “o caso” (p. 17), aportando em profundidade [o como] questões sociais, políticas e econômicas, “especialmente quando os limites entre o fenômeno e contexto puderem não ser claramente evidentes [o porquê]” (p. 17).

Aqui, o “como” se dá na busca pelo desenho da produção e do consumo de alimentos orgânicos, tendo o turismo como partícipe, visto sua hegemonia na região em estudo; e o “por que” ao trazer a reflexão sobre o descolonial. Sob tais prismas, o estudo de caso pode dialogar com a epistemologia implícita no descolonial, por “indissociadamente um movimento teórico, ético e político ao questionar as pretensões de objetividade do conhecimento dito científico dos últimos séculos” (Miglievich-Ribeiro, p. 69), questionando o tempo linear e a racionalidade arrogante. Não seria coerente, portanto, colocar o descolonial como questão teórica, e não o trazer também como aporte metodológico. Mingnole (2017, p. 16) lembra que a descolonialidade não pode “ser nem cartesiana nem marxista; a descolonialidade emerge da experiência da colonialidade, alheia a Descartes e invisível para Marx”.

Portanto, se busca trazer a agroecologia familiar às discussões sobre o descolonial, associada ao estudo de caso em Canela, por sua reação aos processos tradicionais, portanto coloniais, de produção agrícola. Para tanto, como apresentado na discussão teórica/histórica a seguir, realizou-se retomada do processo agrícola brasileiro, na sua estruturação no Período Colonial (séculos XVI ao XIX), modelo que, uma vez estabelecido, se manterá mesmo com a instituição do Estado Nacional independente, em 1822, tal permanências sendo tratada como colonialidade. Na sequência, abordam-se as novas lógicas introduzidas pela produção agroecológica, a que propomos apresentar como reação *descolonial*, no Brasil, tendo o turismo como partícipe.

Como já colocado, a expansão agrícola e da presença de viajantes estrangeiros no território brasileiro são ações que se dão em paralelo, mesmo que não diretamente conectadas. Os viajantes estrangeiros são raros no momento colonial, preferencialmente atendo-se ao litoral. Destaque-se que não consideramos neste grupo, colonos, militares e mesmo indivíduos escravizados, cujas lógicas supunham o fixar-se nos territórios, mesmo que por diferentes razões. O país, como um todo, apresentava um território ruralizado ao extremo e sem estrutura receptiva, mesmo em áreas urbanas. A presença de estrangeiros se amplia no século XVIII, mas será apenas ao longo do século seguinte que se assistirá, de maneira consistente, à presença de viajantes estrangeiros, e mesmo nacionais, no *interland*, em paralelo à expansão agrícola.

Portanto, não aspirando ao universal, mas buscando conhecer o aqui e agora de um território, como propõe o estudo de caso, buscou-se aproximação com os atores envolvidos na agroecologia local de produção familiar e significativos no contexto socioeconômico em estudo, em diálogo com o turismo. A coleta de dados apoiou-se em pesquisa documental e entrevista aberta, ouvidos os partícipes sobre o histórico de sua participação e experiências em tais processos, avaliando-se permanências, especificidades e introdução de novos valores.

Foram entrevistados os gestores do empório Verde Verso: Orgânicos + Naturais, empresa escolhida por sua inserção em diferentes momentos da cadeia produtiva de alimentos orgânicos em Canela e Gramado. Criada em 2019, foi pioneira e é

ainda única em Canela, a comercializar exclusivamente alimentos orgânicos certificados, preferencialmente chancelados por auditoria participativa. Tal estratégia permite que o processo de compra dos alimentos ocorra através do diálogo direto entre os gestores da Verde Verso e os produtores dos alimentos, e cooperativas agroecológicas.

No empório, os gestores participam do atendimento dos clientes, o que lhes permite perceber o desenho do consumo e perfil dos consumidores (moradores e turistas) atendidos. Tais condições significam que o campo da pesquisa empírica, recortado através da Verde Verso, possibilita observar a cadeia produtiva dos alimentos orgânicos em Canela, na sua produção, distribuição e consumo. Para tanto, foram realizadas quatro entrevistas presenciais com os gestores da empresa, no período de 2022 e 2024, cada uma com duração média de 90 minutos. Todas as entrevistas foram gravadas, posteriormente deglavadas e submetidas aos entrevistados, para revisão e *de acordo*.

Em paralelo, no ano de 2023, foram realizadas visitas e entrevistas com dois proprietários agroecológicos que participam da certificação por auditoria participativa. Nas duas propriedades rurais foi possível observar questões de produção, como as formas de plantio, adubação, variedades de alimentos, integração das plantas e criação de um paisagismo com variedade de mudas nativas, muitas delas consideradas como Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), armazenamento e identificação das sementes, tabelas de controle ligadas aos critérios da certificação, armazenamento de água e irrigação, produção de energia solar, conceito de lixo e sua destinação, além da relação com o mercado e certificadoras. Entretanto, devido às dimensões já ampliadas do presente texto, esses dados serão apresentados em novo artigo.

Justifica-se o recorte seguindo o proposto por Miranda *et al.* (2024, p. 3), para quem a comercialização de produtos agropecuários pode ser compreendida “como um conjunto de atividades que estabelece a transferência de bens e serviços distintos e dispersos em termos de locais de produção e pontos de consumo. Os fluxos apresentam direcionamentos do tipo o que, quanto, quando, como, onde e de que forma distribuir produtos e serviços”. Dos mesmos autores ainda se considera:

O canal de comercialização é o percurso trilhado da produção até o consumo, englobando seus agentes, o qual também pode ser entendido como uma sequência de mercados onde os produtos passam por transformações que incidem sobre atributos de diferenciação e agregação de valor. [...] Os canais também são sistemas, nos quais ocorrem relações de interdependência entre os seus agentes, produzindo resultados específicos. De acordo com o número desses respectivos meios usados pelos agricultores familiares para ofertar seus produtos, os canais de comercialização podem ser classificados em exclusivos (único canal), diversificados (dois ou três canais) ou super diversificados (mais de quatro canais) [...]. (p. 3).

No caso de Canela, é possível falar em canais diversificados, onde constam, além da Verde Verso, a feira da agricultura familiar, a ser abordada em estudo posterior. Complementarmente, buscou-se a Emater para conhecer sua atuação em termos de suporte para o desenvolvimento da agroecologia no município, sendo entrevistado membro do escritório municipal em Canela, em 2022. Entretanto, a entrevista não produziu dados significativos para o atual momento da pesquisa, tendo em vista a redução da atuação da Empresa, decorrente de políticas públicas de contingenciamento financeiro.

A pesquisa documental priorizou as plataformas do Governo Federal, buscando-se nelas os documentos originais que consolidam a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (2016) e o Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (2013); fontes no perfil da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), da Marcha da Margaridas e da Fundação Gaia, buscando dados históricos sobre a agricultura e da agroecologia no Brasil; e das prefeituras municipais de Canela e Gramado, para dados sobre o turismo nas localidades, registrados nas páginas *online* de ambas. Os indicadores para análise emergiram dos relatos ouvidos pela pesquisa, apoiando-se complementarmente nas fontes documentais, discorrendo em torno da compreensão dos processos estabelecidos entre os atores ligados à produção, à distribuição e ao consumo de alimentos agroecológicos, presentes na Verde Verso, em Canela.

## APORTE TEÓRICO E HISTÓRICO

Turismo e agroecologia seriam “cúmplices transdisciplinares dos diversos saberes para sua prática e [para] contextualizar as perspectivas do desenvolvimento sustentável [...]” (Ceretta, Del Puerto, & Maysonave, 2020, p. 109). Na mesma direção, Jaime Rodríguez *et al.* (2023, p. 114), revisitando a produção teórica que aproxima os dois conceitos, encontraram resultados que reforçam a proatividade nas aproximações entre ambos, concluindo: (a) que a presença do turismo se dá como “uma via para que os empreendimentos agroecológicos possam incrementar seu ingressos, diversificar seus produtos, e ampliar as formas de comercialização; ainda, também comunicar seus costumes e práticas”; (b) haver possibilidades para que parcerias entre as duas atividades permitam “aumentar a visibilidade e difusão dos produtos agroecológicos, incentivar a cooperação entre produtores, estabelecer redes, encurtar a cadeia produtor-consumidor, reduzir a pegada ecológica”; (c) que, além de se tratar de “um modo de educação não formal a partir do experenciar as rotinas dos produtores [...], que estes possam comunicar seus saberes ao visitante [...] e fomentar meios de vida sustentáveis, segurança alimentar e objetivos de conservação [...]”.

No que se refere à reflexão sobre a questão agrícola, mais propriamente, esta tem avançado no sentido de considerar que o modelo colonial de produção assinala uma demarcação temporal, iniciada com o avanço das viagens europeias transoceânicas a partir do século XVI, submetendo econômica e politicamente outras regiões do mundo, levando a “transformações profundas na cultura dos sujeitos envolvidos no processo colonialista” (De Novais Reis & De Andrade, 2018, p. 2). Nos séculos seguintes, para além de demarcações temporais, a *colonialidade* irá referir a permanência desse sistema de mobilidades de commodities entre espaços centrais e periféricos, entre outras com decorrências diretas sobre setores como o sistema agrícola, da produção ao consumo. Chuva (2020, p. 30) reforça, afirmando que “a colonialidade é fruto da modernidade somada à condição colonial em que o Sul global e não europeu é historicamente colocado e subordina outros modelos epistêmicos ao modelo civilizador científico europeu ocidental”.

A busca por superação do modelo colonial herdado tem sido tratada nas discussões sobre o descolonial ou decolonialidade, atualização do escopo inicialmente tratado como *pós-colonial*. No caso do turismo contemporâneo, a mesma reflexão tem abarcado práticas, lugares e imaginários, com desdobramentos na “produção normativa que governa sua organização econômica, social e política” (Boukhris & Peyvel, 2019, p. 1).

O pensamento decolonial objetiva problematizar a manutenção das condições colonizadas da epistemologia, buscando a emancipação absoluta de todos os tipos de opressão e dominação, ao articular interdisciplinarmente cultura, política e economia de maneira a construir um campo totalmente inovador de pensamento que privilegie os elementos epistêmicos locais em detrimento dos legados impostos pela situação colonial. (De Novais Reis et al., 2018, p. 3).

Como colocado por Colaço e Damazio (2012, p. 8), o “pensamento decolonial reflete sobre a colonização como um grande evento prolongado e de muitas rupturas e não como uma etapa histórica já superada.” Significaria, segundo os mesmos autores, uma postura transgressora e insurgente. Para romper com a colonialidade, mesmo que seus processos transpassem todos os aspectos da vida humana (logo, abarcando também situações de viagens), sua presença poderia ser organizada em quatro eixos entrelaçados: a colonialidade do poder, do saber, do ser e da natureza (Walsh, 2012).

A primeira se estabelecerá pela discriminação social a partir de raça, classe e gênero, entre outros. “Este sistema de classificação fixou a formação de uma hierarquia [...] identitária racializada, tendo o branco (europeu, europeizado, masculino) no topo, seguindo-se pelos mestiços e, finalmente, pelos indígenas e negros [...] como identidades impostas [...]” (Walsh, 2012, p. 67, tradução nossa). Trazendo para o turismo, dificilmente a palavra *turista* reportaria a viajantes pretos, árabes ou mesmo orientais. O eixo do poder levaria a outro, o da colonialidade do ser, ao seu rebaixamento e apagamento, em que o turismo desempenha papel importante.

A colonialidade do saber, por sua vez, também se subordinaria ao eixo eurocêntrico, portanto, colocando-se uma questão fundante e epistêmica:

O conhecimento funciona como a economia: está organizado segundo centros de poder e regiões subordinadas - os centros de capital econômico também são os centros do capital intelectual. [...] há um problema adicional: a maneira como o discurso da modernidade criou a ilusão que o conhecimento é abstrato, desincorporado e deslocalizado, nos fez pensar que é algo universal [...] (Walsh, 2005, p. 42).

No turismo, tal é observável quando sua história oficial alimenta um discurso eurocêntrico, que pauta fatos (o Grand Tour, as estações de esqui nos Alpes ou no Mediterrâneo) e sujeitos (Bernardo de Abreu ou Thomas Cook, por exemplo), levando Boyer (2002) a afirmar que os “descobrimientos feitos pelos britânicos constituem o que proponho chamar de ‘Revolução Turística’, porque é contemporânea de outras grandes revoluções que se deram também na Grã-Bretanha” (p. 14), no caso as revoluções industrial, agrícola e financeira. Para Almanza Valdés, Thomé-Ortiz et al. (2023, p. 446), a colonialidade se mantém nos estudos, teorias e aporte epistêmicos do turismo, “nos enfoques de análise e, inclusive, no idioma utilizado, que são predominantemente ocidentais e eurocentrados”.

O quarto eixo proposto por Walsh (2012, p. 68) envolveria a colonialidade da natureza e o que nela se encontra, como a produção de alimentos, “descartando o mágico-espiritual-social, a relação milenar entre os mundos biofísicos, humanos e espirituais – incluindo o dos ancestrais, espíritos, deuses e orixás –, o que dá sustento aos sistemas integrais de vida, conhecimento e mesmo à humanidade”. Reforça-se a produção agrícola pautada no latifúndio e na monocultura orientada às exportações, em detrimento do propugnado pela agroecologia, em especial a de produção pela agricultura familiar.

## Contexto histórico: o colonial

Importante, portanto, contextualizar como a economia se organiza no Brasil, até o século XX, pautada prioritariamente pela agricultura, como abordado por diferentes áreas de conhecimento (Schneider, 2003; Silva, 2002; Menasche, 2010; Goodman, 2017, Marsden & Renting, 2017, entre outros). Nos primeiros séculos da ocupação europeia, era rara a

presença de viajantes estrangeiros, sendo excepcionais casos como o “do protestante francês Jean de Léry [autor de *Viagem à Terra do Brasil*, publicada na França, em 1578, dezoito anos após sua permanência no Brasil” (Gimenez, 2001, p. 210), cujas percepções estariam imbuídas de um imaginário medieval no seu olhar sobre o território visitado, voltado “para os aspectos da religião cristã praticada em território brasileiro na época da colônia” (p. 210). A figura 1 pode ser indicativa dessa visão de mundo, a pintura de Vasco Fernandes e Francisco Henriques, com datação entre 1501 e 1506, ao representar a tradicional temática da *Adoração dos Reis Magos*, o mago negro, Baltazar, é substituído por um indígena “brasileiro”, no que seria, possivelmente, o primeiro registro pictórico de um ameríndio – pele escura, cocar na cabeça e colares –, figura, por óbvio, estereotipada.

**Figura 1 - Pintura Adoração dos Reis Magos**



Ficha técnica: Vasco Fernandes e Francisco Henriques, *Adoração dos Reis Magos*, c. 1501-1506. Óleo sobre madeira, 131 cm x 81 cm. Original em Retábulo da Capela-Mor, Catedral de Viseu. Acervo: Museu Nacional Grão Vasco, Viseu, Portugal.

Considere-se que o território brasileiro foi ocupado a partir do litoral, em locais onde enseadas facilitassem o acesso de navios e navegadores ao território. As dimensões continentais do país, onde diferentes biomas são representativos de sua diversidade ambiental, levaram a que muitos espaços só fossem alcançados em momentos posteriores (caso da região Sul), tanto pelo uso agrícola como pela presença de viajantes. Apenas após a abertura dos portos à entrada de estrangeiros, pelo imperador D. João VI, em 1810, britânicos, alemães, franceses, russos e italianos passaram a percorrer o solo brasileiro, em expedições com “interesses comerciais, científicos e colonialista [que] entrelaçavam-se com motivações teológicas, morais e estéticas” (De Lima Martins, 2001, p. 12).

Historicamente, o início do Período Colonial está demarcado pela chegada portuguesa ao hoje Brasil, em 1500, em busca de territórios a serem ocupados e explorados. A destacar, não seriam “viajantes”, mas colonos, que se fixam no território. Com isso, ao extrativismo madeireiro inicial seguem-se momentos de monoculturas, entre meados dos séculos XVI e XVIII. A cana-de-açúcar foi uma das bases da economia colonial, em termos agrícolas e industriais (mesmo em se tratando, então, do uso de tecnologia rústica para produção de açúcar), sustentada por mão de obra escravizada e produção direcionada ao mercado exterior. Entre os primeiros sujeitos da escravidão estiveram os povos indígenas, seguidos pelo uso de povos africanos, vítimas do tráfico negreiro promovido pelos europeus:

[...] a colonização consistiu no movimento forçado de populações [...] isso resulta em construções identitárias plurais [...] onde o enraizamento territorial e as relações sociais, raciais e de gênero podem ser complexas. O turismo [na atualidade] desempenha um papel muito concreto nessa produção de alteridades e identidades, da escala familiar à transnacional [...] (Boukhris & Peyvel, 2019, p. 20).

Outro ciclo econômico foi demarcado pela extração de látex de árvores seringueiras na Amazônia, para produção de borracha, com auge entre 1820-1930, preponderantemente destinado ao mercado estrangeiro. O látex servia ao processo

de vulcanização, desenvolvido por Charles Goodyear, em 1839, para, em tempos seguintes, compor os pneus para automóveis, produzidos a partir de 1901. Beneficiando-se dos ingressos financeiros, entre 1890 e 1920 a cidade de Manaus recebeu grandes investimentos, buscando igualá-la às metrópoles europeias. Assim, passa a atrair visitantes do país e exterior: de profissionais envolvidos com a produção da borracha a músicos e outros artistas vindos para participar da ativa vida cultural que se organizava. Por outro lado, mais uma vez se verifica a presença de mão de obra em condições análogas à escravidão, embates entre povos originais e madeireiros, entre seringueiros e “empresários” da borracha, com efeitos danosos em relação às comunidades locais (D’Agostini *et al.*, 2023).

Outro ciclo econômico, protagonizado pelo café, se iniciara ainda em meados do século XVIII, envolvendo o Sul e Sudeste do país, nos seus primórdios alicerçado no trabalho escravo, substituído no século XIX pela mão de obra de imigrantes europeus. Nos anos 1920, a *coffea arábica* estará como principal produto brasileiro de exportação, cujo declínio se dá após a crise de 1930, mesmo que ainda hoje a produção e industrialização do café sejam destaque entre as *commodities* nacionais. A cafeicultura desdobra-se economicamente nas décadas finais do século XX, pela apropriação turística e patrimonialística das aristocráticas fazendas de café, com seus palacetes e mobiliários contrastando com suas senzalas e instrumentos de violência para com escravizados sendo expostos à curiosidade de visitantes nacionais e estrangeiros (Soares *et al.*, 2008; Delamaro *et al.*, 2002, Tavares *et al.*, 2023).

Visando a caracterizar o processo econômico colonial, simplificadamente, é possível demonstrar que o Brasil rural, até a década de 1950, desenvolveu um sistema agrícola estruturado a partir de latifúndios e monoculturas voltado ao mercado internacional, nos ciclos da cana, borracha e café, com pouca presença de visitantes/viajantes estrangeiros, para além dos sujeitos colonizadores, mais propriamente. Em paralelo, há áreas de minifúndios agrícolas suportados pela policultura e pelo trabalho familiar em condições rudimentares, promovidos por imigrantes europeus chegados a partir do século XIX.

Segundo Pereira (2023, p. 77), o “processo colonial inicialmente projetado para modernizar, cristianizar e civilizar o mundo se converteu para o processo de ‘mercadização’, como processo exploratório capitalista e de imposição da cultura europeia (especialmente o cristianismo)”, consolidando-se no tratado como colonialidade. Para o mesmo autor, a *colonialidade* opera “sob a égide da naturalização de certos padrões nas relações de poder e da naturalização de hierarquias raciais, culturais, territoriais, de gênero e epistêmicas, subalternizando certos grupos [...], garantindo sua dominação, exploração e ignorando seus conhecimentos e experiências” (p. 17). Ainda mais, em que pesem os registros históricos “assegurarem o término desse período [...] por meio da Proclamação da Independência em 1822, a forma colonial de organização das relações sociais, econômicas e políticas no país está em plena atividade. Nesse ponto, a colonialidade extrapola o limite histórico do colonialismo” (p. 77).

Como já colocado, até 1800 a presença de viajantes se limitará ao litoral, situação que se altera, tão logo se dê a liberação de entrada a estrangeiros, especialmente aos ingleses, como contrapartida ao transporte da corte portuguesa, para o Brasil, em fuga das tropas napoleônicas que invadiam aquele país. A seguir, outros viajantes exploram o litoral e, aos poucos, também adentram no território. Destaque-se a presença de missões científicas e culturais, como a Missão Artística Francesa, com nomes como Jean-Baptiste Debret e Nicolas-Antoine Taunay, que, em muitos casos, percorreram o país. Nome a destacar é o do pintor inglês William Havell, que visitou o país na década de 1820. Sua tela *Garden Scene on the Bragança Shore* retrata a cidade de Niterói, no Rio de Janeiro, naquele momento. Ali, senhoras e criança, brancas, e um negro as atendendo, estão como parte da paisagem tropical (Fig. 2).

Figura 2 - Niterói, Rio de Janeiro, na década de 1820



Ficha técnica: William Havell, Garden Scene on the Bragança Shore, aquarela, 1827. Acervo Victoria & Albert Museum, Londres.

Importante reforçar, como já colocado, que a consolidação da presença colonial na América do Sul coincidiu com a Modernidade europeia, marcada pela evolução das tecnologias visuais e pela “emergência de um observador moderno, de um ‘observador-em-trânsito’” e de um novo discurso sobre a paisagem “baseado na medição, no mapeamento e em ciências em formação como a geologia, a geografia e a botânica” e também pelo impacto dos territórios incorporados (De Lima Martins, 2001, p. 16), incentivando as viagens, na sua sequência econômica dando-se como turismo. O que leva a que as temáticas se mantenham reforçando o olhar colonial sobre a periferia. Tal desenho histórico, concomitante à constituição do rural brasileiro enquanto colonialidade, apresenta implicações que alcançam, na atualidade, o cenário da agroecologia, como espaço descolonial de resistência.

## Contexto histórico: a colonialidade

No Pós-Guerra, o Ministério da Agricultura brasileiro estabelece políticas públicas ligadas ao que se convencionou tratar como “Revolução Verde”, que se materializa a partir de um alto padrão tecnológico, nomeado como “moderno”, integrando as famílias rurais a novas formas de racionalidade produtiva e mercantilização gradual da vida social (Navarro, 2001). Tal mudança no modelo agrícola nacional inicia de maneira tímida na década de 1950, acelerando-se nos anos seguintes à reprodução de modelos norte-americanos, sem alterar o padrão monoculturas (latifúndios) de modelo exportador, ou seja, e como já colocado, vê-se a atualização e a consolidação do modelo colonial, como colonialidade. O uso massivo de insumos químicos na forma de adubos e venenos passou a contaminar pessoas, recursos hídricos e solo, levando à perda da biodiversidade e à ainda maior concentração de terras nas mãos de pequenos grupos, com expulsão de nativos e camponeses (Jaime Rodríguez *et al.*, 2023).

A reprodução de modelos norte-americanos de produção se acelera na segunda metade do século XX. As políticas públicas para o setor apoiam-se, ainda, na mecanização dos processos agrícolas, do plantio à colheita, substituindo a tração animal pela motora. São ícones dessa fase os tratores, os arados, as trilhadeiras e as colheitadeiras. O Ministério da Agricultura, apoiado pelo sistema financeiro, em especial pelo Banco do Brasil – que, em outros momentos, financiou o tráfico negreiro –, cria incentivos para a compra de tais equipamentos. Note-se que os equipamentos eram importados dos Estados Unidos, não havendo acompanhamento técnico posterior sobre seu uso e manutenção; não bastasse isso, os manuais em língua inglesa dificultavam o entendimento sobre o funcionamento das máquinas.

Na década de 1970, foi criada a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), empresa pública que tem entre seus objetivos iniciais aumentar a produtividade de áreas sob cultivo, promovendo a modernização tecnológica da agropecuária. Entre os pontos a destacar está a investida na ampliação do território considerado, naquele momento, como novas fronteiras agrícolas, o que incluía os estados de Mato Grosso do Sul, Mato Grosso e Goiás. Na mesma década houve a disseminação da cultura da soja, também voltada às demandas do mercado externo. Nesse período, a propaganda institucional destacava a imagem do país, apresentando-o como *Celeiro do Mundo*. O imaginário “celeiro”, aliás, extrapola o agrícola, sendo apropriado também pelo turismo, como no caso da chamada: “Turismo no Brasil: um celeiro de oportunidades” (Sebrae, 2022, s.p.).

A década de 1990 marcou a produção e o consumo de alimentos em escala global, independentemente da localização do território de produção, em parte graças à generalização do uso de contêineres no transporte marítimo, consolidando as *cadeias agroalimentares longas*. Sua constituição envolve uma complexa rede de agentes intermediários – da “posse” genética e biotecnologia das sementes, dos insumos, maquinários, combustíveis, das unidades de transformação, da distribuição e logística – passando pelas demandas do mercado externo e pelas políticas públicas nacionais e estrangeiras. Entre as implicações das *cadeias agroalimentares longas*, destaca-se o esvaziamento das relações de interações entre produtores e consumidores, desaparecendo tanto a identidade e a procedência do alimento como as dos agentes envolvidos em tais processos. A questão nutricional e ambiental não é colocada em debate, limitando-se à produtividade.

Em contraponto, surgem as certificações, a rastreabilidade e as creditações para *commodities* destinadas ao mercado externo. Na década de 1990, as *cadeias agroalimentares longas* também foram tratadas pelos economistas agrícolas como *agrobusiness*, caracterizando o conjunto de atividades e etapas que fazem parte da produção de bens do setor primário. O termo foi incorporado e teve projeção midiática, política e ideológica. Os produtos geneticamente manipulados foram liberados para o plantio comercial no Brasil para a safra 2003/2004, mediante Medida Provisória do Governo, inicialmente permitindo o cultivo da soja transgênica. Na agricultura familiar, por sua vez, o turismo rural aparece no âmbito das novas ruralidades, como atividade alternativa e complementar ao trabalho agrícola associado à produção agropecuária (Velázquez & Enriquez, 2023). A atividade incorpora a busca pela sustentabilidade, sem necessariamente optar pela produção orgânica, nesse momento.

## Contexto histórico: a agroecologia

As reações à colonialidade, nas suas implicações sobre a produção de alimentos (e sobre o *agrobusiness*), ganharam força nas décadas finais do século XX, embora movimentos isolados já fossem observáveis em décadas anteriores, em especial os efeitos das mudanças climáticas e ecológicas, impactando o rural e o urbano, local e globalmente. As questões ligadas à qualidade dos alimentos, em termos de saúde e impacto ambiental, ganham novos desdobramentos no período citado, e a agroecologia entra em pauta como alternativa, na busca por um desenvolvimento sustentável. Nomes como o do agrônomo e ativista da causa ambiental José Lutzenberger (Fundação Gaia, s.d.) e da austríaca, radicada no Brasil, Ana Primavesi (Santos, 2016) entre outros, se destacam no cenário nacional, evocando em prol da aplicabilidade de conhecimentos tradicionais reelaborados e adaptados à ecologia local, ou seja, o que em suas concepções mais contemporâneas, será transposto como descolonialidade de saberes e fazeres junto à natureza. Como temas subjacentes, há a fome que grassa no Planeta, principalmente no Sul Global, e a decorrente necessidade de produção de alimentos que atendam localmente aos milhões de necessitados, eufemisticamente referidos como pessoas atingidas pela *insegurança alimentar*.

O Ministério do Desenvolvimento Agrário [MDA] foi criado pelo governo brasileiro através da Medida Provisória 1.999-14, de 13 de janeiro de 2000, tendo como objetivo tratar de políticas públicas ligadas à reforma agrária, regulamentação fundiária, regularização de territórios quilombolas, ao cadastro de imóveis rurais e à educação no campo. Ainda estaria responsável pela promoção de políticas públicas de assistência técnica, associativismo e outras ações representativas da agricultura familiar, com o intuito de gerar o desenvolvimento rural sustentável. Em simultâneo, houve a criação do Ministério do Turismo, em 2003, levando maior ênfase ao segmento *turismo rural*. Turismo (rural) e agroecologia levam a aproximações interessadas e interessantes, como propostas de viés descolonial.

Na sociedade civil, há importante contribuição da Marcha das Margaridas, promovida e encabeçada pelas mulheres do campo, da floresta e das águas, com edições entre 2003 e 2023 tendo como plataformas a valorização da participação da mulher nas questões agrárias (no turismo rural e no turismo de base comunitária elas são fundamentais), direitos trabalhistas e sociais, combate à violência no campo e a todas as formas de discriminação social e de gênero. Entre as conquistas do movimento está sua participação na instituição da Lei n. 10.831/2003, primeira legislação a contemplar a produção orgânica de alimentos, definindo o sistema de produção, a comercialização e a certificação por instituições reconhecida oficialmente. Como desdobramentos da Lei, entram em vigor portarias e decretos que buscam qualificar os processos de produção orgânica (Marcha das Margaridas, 2023).

No período houve, ainda, a criação da Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica [PNAPO], através do Decreto n. 7.794/2012, com o objetivo de “orientar o desenvolvimento rural sustentável, impulsionado pelas crescentes preocupações das organizações sociais do campo e da floresta, e da sociedade em geral, a respeito da necessidade da produção de alimentos saudáveis com a conservação dos recursos naturais” (Brasil, 2013). Contudo, a avaliação do governo sobre os desdobramentos da PNAPO no período de 2013 a 2015 registra que, em que pesem “os esforços das instituições para aprimorar as normas aplicáveis aos instrumentos de crédito, bem como [para] capacitar técnicos e lideranças dos agricultores e agricultoras, a ampliação do acesso ao crédito para a produção orgânica e agroecológica permanece como um desafio para os próximos anos” (Brasil, 2016, p. 30).

No caso do município em estudo, Canela, a fala de representante da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater) ouvido pela pesquisa, indica que a instituição não conta com suporte para o desenvolvimento de ações na agroecologia local, sua atuação se concretizando apenas a partir de demandas do agricultor. Tal colocação reforça os desafios apontados pelo relatório da PNAPO e a fragilidade da municipalização da política pública nacional sobre a produção orgânica local, assim como sobre o papel de cada agente da cadeia produtiva da agroecologia, em termos de educação e sustentabilidade.

Percebe-se que a relação com o turismo parece ainda tímida, mesmo ao se considerar que agroecologia e turismo “defendem o uso racional destes recursos, de maneira que a interconexão de práticas sustentáveis, saberes, a ciência e o próprio engajamento social se traduzam em atitudes responsáveis e inteligentes entre atos e narrativas em nome da salvaguarda do ecossistema” (Ceretta *et al.*, 2020, p. 108). Importante lembrar que, ao longo do século XX, não se está mais em presença de viajantes aventureiros, cientistas ou artistas adentrando o território de forma individual, mas de massas dos agora tratados como turistas, pelo mercado de viagens.

## AGROECOLOGIA E TURISMO EM CANELA E CONURBAÇÕES

Os espaços rurais dos municípios de Gramado-RS e Canela-RS apresentam uma tradição agrícola ligada à agricultura familiar e à policultura, herdada da imigração europeia para a região em diferentes momentos do século XIX. Contudo, Canela, pelo seu relevo, dispõe também de área de campo, com perfil associado a propriedades de tamanho médio e grande, ocupada por reflorestamento com pinus, pecuária, e, na atualidade, adentrando na produção de batata, milho e soja. Em ambas as cidades, as áreas rurais estão passando por processos de pressão imobiliária, especialmente decorrentes do impacto do turismo nas duas localidades. Considera-se que, mesmo em se tratando de processos diferenciados daqueles observados em outras regiões do país em termos de temporalidades e decorrentes formas de ocupação territorial, a colonialidade também se faz presente nas estruturas locais.

No contexto de valorização da produção orgânica e de um consumo alimentar mais consciente, em 2019 a empresa Verde Verso Produtos Naturais instalou-se em Canela, posicionando-se como uma ponte entre agricultores orgânicos locais e as pessoas da região, o que abrangeria os municípios vizinhos de Gramado, Nova Petrópolis e São Francisco de Paula, tendo moradores e turistas, hotéis e restaurantes, como público consumidor preferencial. Entre os produtos disponibilizados pela empresa estão frutas, hortaliças, grãos e farinhas, sucos, lácteos, especiarias e azeites, além de produtos de higiene pessoal e limpeza doméstica, naturais e livres de transgênicos. Os produtos de panificação, por exemplo, são oriundos de padaria que rastreia origem e qualidade de todos os insumos utilizados no processo produtivo. Os pães são preparados com trinta e seis horas de fermentação natural, livres de aditivos, congelados e finalizados na loja da Verde Verso (Verde Verso, s.d.).

Renan Edwin Strassburger Kuwer (formação em Administração) e Danilo Ribeiro Dupin (formação em Publicidade, com especialização em Hotelaria, vindo de família de hoteleiros), foram os gestores da Verde Verso ouvidos na pesquisa. Mantemos os nomes dos entrevistados, com seu consentimento, coerentes com a postura descolonial, no sentido de evitar o extrativismo epistêmico e metodológico, no “compromisso de que a alternativa ao extrativismo é a reciprocidade profunda, o que implica um intercâmbio justo nas relações entre seres humanos e nas relações entre humanos e não humanos” (Barbosa, 2018, p. 229). Ou seja, não podemos “extrair” o conhecimento de alguém, negando-lhe a autoria sobre tal.

Nas palavras de Kuwer, os gestores entendem ser o orgânico *“um estilo de vida muito vinculado a um consumo mais consciente, de um produto com origem comprovada, em que eu conheça o agricultor, que eu sei como ele plantou... Então, é um consumo mais consciente, realmente”*. A aproximação da dupla com a agroecologia reporta a 2016, quando adquiriram um sítio pensando em instalar, ali, um restaurante rural.

Adiantando-se às futuras necessidades do restaurante, criaram uma horta onde produziam legumes e hortaliças, naquele momento sem fins comerciais. A produção era distribuída entre amigos, mas logo amigos dos amigos também começaram a demandar os orgânicos da dupla. Vendo que havia demanda, passaram a comercializar a produção via redes sociais. *“Na época, a gente vendia só o que a gente produzia e o que eles [alguns vizinhos] produziam. A gente fazia um kitzinho, tinha um valor fixo e entregava para as pessoas. Aí foi ficando pequeno, porque o negócio foi crescendo, as pessoas foram pedindo, e aí a gente foi criando...”*

O entreposto de comercialização Verde Verso Comércio de Produtos Naturais, a partir de 2019, se sobrepôs à ideia inicial do restaurante rural. Na nova empresa, os critérios de compras priorizam a agricultura local e a proximidade do produtor, assim como a certificação orgânica. Kuwer explica: *“Existimos para levar produtos naturais para as pessoas e, com isso, favorecer produtos de certificação participativa, tanto no hortifrutti, quanto na mercearia, porque a gente entende que aquilo ali é de uma propriedade familiar, de um núcleo pequeno. A gente tem muito cuidado com nossos fornecedores, de pagar o preço justo. Ele sabe o custo dele”*.

O gestor acrescenta que o papel da Verde Verso não se resume à comercialização, mas se propõe também a gerar demanda e conteúdo sobre as implicações de consumi-los. Ele acrescenta ser *“preciso informar aos clientes que comprar de uma cooperativa de produtores é melhor do que comprar das indústrias alimentícias. Então, primeiro na questão ecológica, favorecer o orgânico é bom para ti, é bom para o Planeta e é bom para quem produz”*. O sistema cooperativado, muito presente no Sul do Brasil, nas localidades em estudo, garantem a compra de grãos produzidos por vários agricultores, a centralização facilitando o armazenamento, a embalagem, a comercialização. Ele pontua, ainda, que a produção de know-how que o agricultor isoladamente não dominaria, via cooperativas oportuniza o sustento e a qualidade de vida para muitas famílias, através das redes produtoras criadas.

Atualmente, a empresa Verde Verso compra alimentos de vinte produtores locais, a maioria filiados à certificadora participativa Rede Ecológica de Agroecologia. Segundo Renan Kuwer, esta certificadora está focada no pequeno produtor, a certificação sendo menos onerosa, porque, através da auditoria participativa, cria controle entre as propriedades para

garantir que todos sigam a legislação. O processo ainda permite a horizontalidade das relações entre os sujeitos da Rede. Esclarece, para melhor entendimento, que a outra forma seria a *“a certificação por auditoria, em que o agricultor contrata uma certificadora privada”*.

Em relação ao tipo de agricultura praticado nas propriedades rurais ligadas à Verde Verso, essa permite associar ao que Walsh (2012) apresenta como colonialidade do saber, a ser superada, valorizando-se os saberes dos locais e das pessoas diretamente envolvidas nos processos de produção. Segundo Kuwer:

O agricultor que é orgânico tem uma visão diferente do mundo, ele é mais filósofo, ele tem um entendimento mais profundo do impacto dele, a importância de suas ações. Uma coisa que me chama a atenção é que muitos agricultores que hoje são orgânicos, vieram de famílias que produziam com agrotóxicos. Eles viram o pai com problema de respiração, viram o tio se suicidar por questão de depressão vinculada ao uso de químicos, viu a mãe infértil, o problema do nascimento de alguém da família... Existe uma visão empírica, não existe nenhum estudo dentro deles, mas existe uma visão muito empírica, assim, de que *“aconteceu isso com a minha família em termos de doença por conta do uso do agrotóxico”*.

Segundo ele, os principais clientes da Verde Verso são moradores em Canela e Gramado, com nível de consciência um pouco mais *“expandido”* sobre os problemas do planeta. Seguem-se os que buscam Canela como migrantes por qualidade de vida, muitos deles vindos para cidade no contexto da pandemia de covid-19.

[Destaque-se que, enquanto este artigo era finalizado, a crise climática atingiu em cheio o estado do Rio Grande do Sul. Dos seus 497 municípios, 452 estiveram alagados por cerca de 30 dias, ocasionando, pelo menos, 182 mortes e 31 desaparecidos, afetando diretamente cerca de dois milhões de pessoas. Os danos materiais também foram imensos, com destruição de estradas, ponte e do principal aeroporto da região, o Salgado Filho; alagamento de hospitais, pane no sistema elétrico e de abastecimento de águas; produção e canteiros de plantio perdidos. Canela e Gramado não sofreram alagamentos, mas houve deslizamentos de encostas, pela instabilidade do solo. É possível, entretanto, que se registre a vinda de nova leva de moradores para os municípios, como a que houve na pandemia de covid-19, e como o último Censo registra.]

Os migrantes por qualidade de vida optam por ali permanecer; adquirem na loja produtos para o dia a dia, que serão manipulados em casa, como alface e tomate, legumes e frutas da estação, carnes (todas orgânicas) e farinhas. Os tratados localmente como *“veranistas”*, moradores de segunda residência, com casas em condomínios de Canela e Gramado, habitualmente compram na loja física entre quinta-feira e sábado, ou quando em períodos de férias; procuram mais alimentos prontos, a salada lavada, o húmus, o grão de bico cozido, leites vegetais, itens de padaria, *“compras de final de semana”*, nas palavras de Dupin.

Ressalte-se o colocado anteriormente, sobre o significativo aumento do número de moradores em Canela, contingente formado por aposentados em busca de qualidade de vida, e famílias em busca de emprego e renda. Moradores e turistas de segunda residência caracterizam-se, em comum, por se tratar de um consumidor consciente em relação ao orgânico, com rotinas alimentares vinculadas a cuidados com a alimentação, mesmo nas suas experiências turísticas. Entre outras, demandam por Plantas Alimentícias Não Convencionais [PANCS] e especialidades regionais.

Os turistas, que visitam o empório por curiosidade e que ainda não apresentam uma percepção mais consolidada em relação às questões de sustentabilidade, indicam que a região, como um todo, ainda não capta esse segmento de visitantes em maior número, *“sendo ainda um processo em construção”*, conforme Dupin. Os turistas buscam produtos pontuais, diferenciados, como a noz-pecã caramelizada, *“produtos locais que o turista não encontra na sua região de origem”*, geralmente se restringindo à visita única à loja.

Outro segmento de público é integrado por restaurantes e hotéis, pessoas jurídicas que atendem ao consumidor final, sendo, na atualidade, cerca de seis ou sete clientes assíduos e de três a quatro clientes esporádicos, número módico, a considerar os 270 hotéis já instalados na região. Esse segundo grupo procuraria a Verde Verso para atender clientes com alguma restrição alimentar, como veganos ou pessoas com propensões alérgicas. A procura prioriza folhas, as já citadas PANCS, frangos não processados. Ainda há os restaurantes e hotéis conectados a esse segmento de consumo – atentos ao farm to table –, que buscam agregá-lo como valor ao seu produto.

Ao tratar sobre o turista como consumidor de orgânicos e cliente da Verde Verso, o gestor Dupin aponta que a sustentabilidade não está, ainda, entre os itens das variáveis que levam à escolha do destino turístico. *“Alguns respingam, porque às vezes as pessoas têm algum conhecimento prévio, mas a gente percebe que o turista daqui busca experiências alimentares mais tradicionalistas, como o galetto com a massa, o churrasco. Não estão, necessariamente, vinculadas com uma produção mais sustentável”*. Reforça que a agroecologia e a comercialização dos alimentos orgânicos certificados, no Sul do Brasil, seriam ainda recentes, se comparadas a outras demandas alimentares específicas e regionalizadas.

Em termos de expansão da comercialização e da capacidade produtiva local, Kuwer aponta que, para equilibrar oferta

e demanda de produtos certificados é preciso ampliar o número de produtores e a área produtiva dos que já produzem, assim como incentivar o conhecimento sobre o significado e a importância dos produtos orgânicos, pois *“a gente tem uma oferta menor do que a demanda exigiria, então, hoje nós poderíamos vender muito mais, nosso faturamento poderia ser maior se nós tivéssemos mais produtos”*.

Há também a barreira do preço – mais elevados do que o dos produtos convencionais. Mas, depois que o cliente faz a primeira compra, a taxa de recompra é muito alta, *“porque percebe qualidade na carne de frango e de gado. Na truta é sensorial: percebem na hora que é um peixe diferenciado”*. Como, no Rio Grande do Sul, ainda não há produção orgânica em termos de carne bovina, suína e de frango, a Verde Verso busca fornecedores em outras regiões do país, o que adiciona ao produto final maiores custos, por serem acrescidos de valores com transporte e logística. Para Dupin:

É perceptível e a gente tem dados de crescimento do consumo. Tem muito espaço para crescer, mas só se consegue crescer se tiver produto. Como o mercado é muito pequeno ainda, ele vem crescendo dois dígitos todos os anos, mas a base é pequena, então é algo que está fermentando, que está crescendo muito. Aqui na nossa cidade, na nossa região, a gente ainda tem um problema de tornar isso um pouco mais disseminado, a gente tem uma resistência. Existe uma confusão entre produto orgânico e produto colonial, produto natural, suplemento, fit, natureba, vegano, sem glúten. Existem vários estigmas, as pessoas não sabem o que são essas nomenclaturas, elas não entendem, muitas vezes, o que a gente faz.

Das primeiras entrevistas realizadas em 2022 à última, realizada em 2024, a lógica de trabalhar apenas com produtores num circuito de 100 a 150 quilômetros no entorno de Canela foi alterada pela empresa, pela necessidade de buscar fornecedores para atender à demanda; segundo Danilo Dupin, agregam-se as já citadas carnes, vindas do centro do país, e frutas da Argentina, por exemplo. Alega, entretanto, que o principal pilar, valor da marca do negócio, associa-se aos produtos orgânicos locais, abarcando 90% da oferta da Verde Verso, prioritariamente originados na agricultura familiar, diferencial trabalhado na divulgação da empresa.

As alterações – ou ajustes – têm acontecido no segmento, sob o ponto de vista de oferta, associado a um movimento mais vinculado ao consumidor, que demanda mamão, maçã, coco, abacaxi, independentemente do período de safra, *“nos levando a buscar fornecedores em outras regiões do Brasil e do mundo, mas apenas depois de constatado não haver oferta local. Não havendo, busca-se o mais próximo possível, mas, às vezes, o mamão e o abacaxi virão do Nordeste, a maçã da Patagônia...”*, nas palavras de Dupin. *Tal demanda também tem levado, por exemplo, à refrigeração para conservação das frutas. Ou seja, uma maçã orgânica colhida em fevereiro, pode ser ofertada nas feiras em agosto ou setembro. “Independentemente do tamanho do mercado consumidor, a demanda ainda é maior do que a oferta, e o consumidor não está disposto a realizar substituições na ausência do produto, devido à sazonalidade. Se não encontrar na Verde Verso, buscará no mercado convencional”*, acrescenta o gestor.

## ENCAMINHAMENTOS PRELIMINARES

Em momentos iniciais da presente reflexão, destacamos os benefícios mútuos das/nas aproximações entre agroecologia e turismo. Os ganhos se dão, primeiro, ao propiciar ao atrativo rural um importante diferencial de mercado, ao ampliar a visibilidade dos estabelecimentos, incentivando visitação através de redes informais e sociais. Não menos importante, a aproximação pode resultar em formas de educação não formal do público, porque as experiências vivenciadas no e com o rural, diretamente ou na forma de consumo de produtos lá produzidos, permitem momentos para a conscientização dos visitantes sobre a questão ecológica e sobre a importância de uma alimentação biologicamente correta e saudável (e aqui, em rica aproximação ao turismo criativo, propondo forma de apresentar o rural ao urbano).

Trata-se, nesses casos, de um turismo de pequena escala, na contramão daquele das intervenções de mercado, massificadas, no dizer de Almanza-Valdés et al. (2023) descritas como moderno-coloniais. Modernas, porque são simultâneas à expansão territorial capitalista europeia, impondo às regiões ocupadas um modelo de negócios capaz de *“influir em diversos planos, âmbitos e dimensões, materiais e subjetivas, da existência cotidiana de uma sociedade”* (p. 446). O turismo insere-se nessa dinâmica capitalista a partir do século XIX, repetindo o modelo vigente, permitindo associá-lo, por analogia, às colonialidades reproduzidas econômica e socialmente. Os mesmos autores detalham: *“Enquanto a sua prática, os modelos de gestão são delineados por decisões unilaterais e hegemônicas construídas na Organização das Nações Unidas [ONU] e posteriormente retomados por [...] OMT para sua adaptação e aplicação em nível internacional”* (p. 446).

Unido à agroecologia, o turismo pode colaborar com o rompimento das colonialidades do poder, do saber, do ser e da natureza, apresentando vivências, como se procurou demonstrar ao longo deste texto, que se associem à valorização de pessoas e dos saberes inerentes à tradição da terra e do lugar, papel facilitado pelas práticas culinárias ecologicamente conscientes. Assim, retomando o aporte de buscar compreender como vem se organizando a agroecologia em seu diá-

logo com o turismo, na cidade de Canela, fez-se necessário aprofundar o modelo da economia colonial no Brasil, para melhor dimensionar a importância de olhares alternativos ao modelo hegemônico, no caso, o das propostas descoloniais.

Constata-se que, nas décadas finais do século XX, segmentos da sociedade passam a se conscientizar sobre a qualidade de vida decorrente: ao que viria a ser tratado como cadeias agroalimentares curtas, associadas à agroecologia e ao alimento orgânico; à imposição de saberes tecnológicos e industriais sobre os saberes locais (colonialidade do saber) em termos de produção de alimentos; ao rebaixamento e à desconsideração das identidades locais (colonialidade do ser), impactando diretamente sobre o que se produz respeitando, ou não, a natureza. Tais colonialidades nos levam a propor tratar a agricultura orgânica como parte dos processos descoloniais, ao valorizar pessoas que produzem no local, para um público local, respeitando seus saberes e os ecossistemas em que atuam. Retomando o colocado pelo gestor da Verde Verso, *“agricultor que é orgânico tem uma visão diferente do mundo, ele é mais filósofo, ele tem um entendimento mais profundo do impacto dele, a importância de suas ações”*. Tal constatação valeria para o consumidor de orgânicos, em seu cotidiano ou em momentos de viagem.

Entretanto, não se trata de um percurso livre de problemas. Tanto os produtores como os documentos apresentados, trazem questões em torno da parca materialização das políticas públicas ligadas a agroecologia, em especial nas municipalidades, a partir do consolidado em propostas federais oficiais. Propostas de incentivos à produção e comercialização ainda têm sido executadas a partir da iniciativa privada, como no caso aqui descrito. Ainda, há o entendimento de que a certificação por auditoria é uma possibilidade de o produtor rural se inserir no mercado agroecológico, atuando de maneira colaborativa, especialmente em torno do intercâmbio de conhecimento. Destacam-se desafios em termos de operacionalização administrativa dos processos ligados à certificação, às mudanças climáticas, à fragilidade da consolidação do sistema agroecológico, especialmente em termos de logística, ao conhecimento sobre modos de cultivo, à disponibilidade de sementes crioulas e nativas e ao desconhecimento sobre o que é a agroecologia, tanto pela parte de produtores rurais como de consumidores.

Registra-se, por outro lado, que a interlocução com o turismo como braço nesta cadeia produtiva começa a se dar de modo mais consistente, tanto com o turista de segunda residência que se desloca a Canela e Gramado em busca de qualidade de vida, aí incluído o consumo de alimentos orgânicos. O empório de produtos orgânicos também registra o interesse entre seus clientes comerciais, restaurantes e hotéis, embora ainda tímido, pela aquisição de produtos diferenciados, quer para atrair esse segmento de turistas conscientes em relação à sua alimentação, quer por demandas especiais de hóspedes e comensais. Contudo, a comunidade local é a responsável pela maior fatia de consumidores, demonstrando a importância do tal segmento de demanda, em termos de agroecologia e alimentação saudável.

A presente reflexão, buscando associar a produção orgânica ao movimento descolonial esbarra, entretanto, em recentes movimentos do capitalismo, em que empresas globalizadas, produtoras de alimentos a partir do Brasil, investem no segmento orgânico (com essa denominação ou assemelhadas), produzindo oferta em larga escala, visando a mercados externos. Novos desafios ao pequeno produtor da agricultura familiar, novos desafios a um turismo que se busque descolonial. Encaramos esse fechamento como demonstrativo de que a pesquisa (ainda em andamento) defronta-se com novos desafios e caminhos a seguir.

## AGRADECIMENTOS

Ao CNPq, que apoia a pesquisa através da Chamada CNPq/MCTI/FNDCT n. 18/2021 – Faixa B – Grupos Consolidados, inclusive com bolsa de iniciação científica, que envolve as autorias; e através de Bolsa Produtividade em Pesquisa, de uma das autoras.

## REFERÊNCIAS

- Almanza-Valdés, E., Thomé-Ortiz, H., Vizcarra-Bordi, I., Caballero-Aguilar, H., & Marañón-Pimentel, B. W. (2023). Turismo em la Montaña de Texcoco: una mirada desde las resistencias descoloniales. *Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade*, 15(2), 443-469. DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v15i2p443>
- Alves, I. M. (2000). A ensaística e o trabalho científico. *Logos*, 7(2), 14-17.
- Barbosa, V. L. E. (2018). “Não extrativismo” epistêmico: desafios à investigação científica crítica. *Revista Antropolítica*, 44, 229-255
- Beni, M. C. (2019). *Análise Estrutural do Turismo*. São Paulo: Senac.
- Biffi, L. P., Gastal, S. & Costa Beber, A.M. (2023). A multipropriedade imobiliária em Gramado- RS: análise do desenvolvimento da atividade e sua

relação com a gastronomia. Anais 14º Encontro Semintur Jr., p. 169.

- Boukhris, L., & Peyvel, E. (2019) O Turismo frente aos desafios dos paradigmas pós e decoloniais. *Via. Tourism Review*, (16), 1-22. DOI: <https://doi.org/10.4000/viatourism.4111>
- Boyer, M. (2002) El turismo en Europa, de la Edad Moderna al siglo XX. *História Contemporânea* 25, 2002, 13-31.
- Brasil (2016). Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica - PNAPO, 2013-2015. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2012/decreto/d7794.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7794.htm). Acesso verificado em: 08 set. 2024.
- Brasil (2013). Brasil Agroecológico. Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica – PLANAPO. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário. Disponível em: <https://agroecologia.org.br/wp-content/uploads/2013/11/planapo-nacional-de-agroecologia-e-producao-organica-planapo.pdf>. Acesso verificado em: 08 set. 2024.
- Ceretta, C. C., Del Puerto, C. B., & Maysonnave, G. S. (2020). Agroecologia e Turismo: reflexões e saberes transdisciplinares para o desenvolvimento sustentável. *Extensão Rural*, 27(3), 106-123.
- Chuva, M. (2020). Patrimônio Cultural em perspectiva decolonial: historiando concepções e práticas. *Seminários DEP/FLUP*, 1, 16-35.
- Colaço, T. L. & Damazio, E. S. P. (2012) Novas Perspectivas para a Antropologia Jurídica na América Latina: o direito e o pensamento decolonial. Florianópolis: Fundação Boiteux.
- Costa, L. D. C. N., & Serres, J. C. P. (2020). A patrimonialização de referentes culturais alimentares no Brasil. *Revista Confluências Culturais*, 9(2), 135-146.
- Costa Beber, A.M., Gastal, S., & Menasche, R (2018) Práticas alimentares como narrativa da Interação cultural no turismo rural. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 4(2), 181-196.
- Da Silveira, C. R., & César, P. D. A. B. Alimento orgânico, gastronomia e turismo rural – possibilidade de desenvolvimento econômico local atual? O caso da Rota Via Orgânica em Garibaldi/RS/Brasil. In. P. de A. B. Cesar & C. H. Henriques (orgs). *Gastronomia e vinhos: contributos para o desenvolvimento sustentável do turismo Estudos de Caso Brasil e Portugal*, 124.
- D'Agostini, S., Bacilieri, S., Vitiello, N., Hojo, H., Bilynskyj, M. C. V., Batista Filho, A., & Rebouças, M. M. (2003) Ciclo económico da borracha-seringueira Hevea Brasiliensis (HBK) M. ARG. *Páginas do Instituto Biológico*, 70(2), 205-206.
- Delamaro, M. C., Saviolo, S., de Oliveira Santos, J. H., Bursztyn, I., Delamaro, L. D. S. L., D'Oliveira, E., & Mudado, T. (2002). Turismo nas fazendas históricas do Vale do Paraíba Fluminense: um estudo sobre sustentabilidade. *Caderno Virtual de Turismo*, 2(4), 11-17.
- De Lima Martins, L. (2001). O Rio de Janeiro dos Viajantes: o olhar britânico (1800-1850). Rio de Janeiro: Zahar.
- De Novais Reis, M., & de Andrade, M. F. F. (2018). O pensamento decolonial: análise, desafios e perspectivas. *Revista Espaço Acadêmico*, 17(202), 1-11.
- De Vargas, D. P., & Gastal, S. (2015). Chocolate e Turismo: o percurso histórico em Gramado, RS. *Turismo: Visão e Ação*, 17(1), 66-102.
- Economia Serra Gaúcha (2015). PIB dos municípios da Serra Gaúcha. Disponível em: <https://economiasg.wordpress.com/2015/11/24/pib-dos-municipios-da-serra-gaucha/>. Acesso verificado em: 08 set. 2024.
- Ecovida – Disponível em <https://www.ecovida.org.br/>
- Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa (s.d.). Disponível em: <https://www.embrapa.br/>. Acesso verificado em: 24 out. 2024.
- Fischler, C. (2001). El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama.
- Fundação Gaia (s.d.). José Lutzenberger. Disponível em: <https://www.fgaia.org.br/>
- Gastal, S. A. & Beber, A. M. C. (2019) Lazer, práticas alimentares e mediação: discutindo o gastronômico. In: C.L. Gomes; J.A.O. Debortoli, & L. P. Da Silva (Org.). *Lazer, Práticas Sociais e Mediação Cultural*. pp. 203-218. Campinas, SP: Editores Associados.
- Gimenez, J. C. (2001). A presença do imaginário medieval no Brasil colonial: descrições dos viajantes. *Acta Scientiarum*, 23(1), 207-213.
- González, L. F. F., Cavazos-Arroyo, J., & Moreno, Y. M. (2015). Desarrollo de productos turísticos rurales sustentables. Propuesta y validación de expertos respecto a tres variables. *El Periplo Sustentable* (28), 115-139.
- Goodman, D. (2017) Espaço e lugar nas redes alimentares alternativas: conectando produção e consumo. In.: M. Gazzola & S. Schneider (orgs). *Cadeias Curtas e Redes Agroalimentares Alternativas: negócios e mercados na agricultura familiar*. Porto Alegre: Ufrgs.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE (2024). Cidade, Canela. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/canela/panorama>
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE (2024). Cidade, Gramado. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/gramado/panorama>
- Jaime Rodríguez, C. B., Cacciutto, M., & Barbini, B. (2023). Turismo y agroecología: una aproximación al estado del arte. *Anais .... I Jornada de Investigadores en Formación de la FCEyS-UNMDP*, 109-117.
- Kolling, G. & Torres, E. (2024, 19-09). Nova safra de hotéis soma R\$ 4 bilhões em investimentos na Serra Gaúcha. *Jornal do Comércio*. Disponível em: <https://www.jornaldocomercio.com/especiais/anuario-de-investimentos-2023/2023/12/1134469-nova-safra-de-hoteis-soma-rs-4-bilhoes-em-investimentos-na-serra-gaucha.html>
- Marcha das Margaridas. (2023) Margaridas em Marcha. Disponível em: <https://www.marchadasmargaridas.org.br/?pagina=marcha2000>.
- Marsden, T. & Renting, H. (2017) Compreendendo as redes alimentares alternativas: o papel das cadeias curtas de abastecimento de alimentos no desenvolvimento rural. In.: M. Gazzola & S. Schneider (orgs). *Cadeias Curtas e Redes Agroalimentares Alternativas: negócios e mercados na agricultura familiar*. Porto Alegre: Ufrgs.

- Menasche, R. (2010) Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. *Ruris*, 3, 195-218.
- Mignolo, W. (2017). Desafios decoloniais hoje. *Revista Epistemologias do Sul*, 1(1), 12-32.
- Miranda, S. P., Wegner, R. C., & Dias, A. (2024). Comercialização nas feiras da agricultura familiar: um estudo de caso sobre a estrutura desses canais. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, 62, e270700.
- Navarro, Z. (2001). Desenvolvimento rural no Brasil: os limites do passado e os caminhos do futuro. *Estudos Avançados*, 15, 83-100.
- Onde.ir (2024, 23-01). Natal Luz encerra com mais de 2 milhões de visitantes e 39ª edição começa dia 24 de outubro. Onde.ir. Disponível em: [https://ondeir.com.br/noticias/natal-luz-encerra-com-mais-de-2-milhoes-de-visitantes-e-39a-edicao=-comeca-dia24-de-outubro/#:~:text=De%20acordo%20com%20a%20Autarquia,para%20os%20cinco%20espet%C3%A1culos%20pagos](https://ondeir.com.br/noticias/natal-luz-encerra-com-mais-de-2-milhoes-de-visitantes-e-39a-edicao=-comeca-dia24-de-outubro/#:~:text=De%20acordo%20com%20a%20Autarquia,para%20os%20cinco%20espet%C3%A1culos%20pagos.). Acesso verificado em: 10 set. 2024.
- Pereira, C. N. (2023) A perspectiva decolonial agroecológica ante o sistema agroalimentar hegemônico. *Rev. Fac. Dir.*, 51(1), 76-95.
- Poulain, J. P., & Conte, J. (2004). Sociologias da alimentação. Os colhedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC
- Santos, J. V. (2016). Observar, conhecer e integrar. Passos para uma ecologia da vida. *Revista do Instituto Hamanitas Unisinos*, 485, s.p.
- Schneider, S. (2003). A Pluriatividade na Agricultura Familiar. Porto Alegre: UFRGS.
- Sebrae (2022). Turismo no Brasil: um celeiro de oportunidades. Disponível em: [https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/turismo-no-brasil-um-celeiro-de-oportunidades,c1eb82deee022810VgnVCM100000d701210aRCD#:~:text=O%20turismo%20no%20Brasil%20tem,turistas%20que%20circulam%20pelo%20mundo](https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/turismo-no-brasil-um-celeiro-de-oportunidades,c1eb82deee022810VgnVCM100000d701210aRCD#:~:text=O%20turismo%20no%20Brasil%20tem,turistas%20que%20circulam%20pelo%20mundo.). Acesso verificado em: 10 set. 2024.
- Silva, J. G. da. (2002) O Novo Rural Brasileiro. Campinas, SP: Unicamp.
- Soares, G. M., & Vieira Filho, N. A. Q. (2008). As fazendas dos barões do café no Brasil: patrimônio histórico rural e turismo. *Revista Reuna*, 13(3), 41-53.
- Sociedade Nacional de Agricultura – SNA (2005). Da Monocultura ao Agrobusiness. Brasília: Embrapa. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/124150/1/Da-Monocultura-ao-Agrobusiness.pdf>.
- Tavares, B., Minasi, S., & Pagnussat, E. (2023). Turismo rural pedagógico em fazendas de café: Estratégias interdisciplinares no ensino médio. *Revista Rosa dos Ventos-Turismo e Hospitalidade*, 15(1), 226-243.
- Tonini, H., & Dolci, T. S. (2020). Turismo rural e novos mercados para produtos alimentares agroecológicos: estudo de caso da Rota Via Orgânica. *Rosa dos Ventos*, 12(3), 537-554.
- Torres, E. (2023, 29-10). Gramado e Canela passam por boom populacional. *Jornal do Comércio*. Gramado e Canela passam por boom populacional. Disponível em: <https://www.jornaldocomercio.com/mapa-economico/regiao-serra/2023/10/1128906-gramado-e-canela-passam-por-boom-populacional.html>. Acesso verificado em: 08 set. 2024.
- Torres, E. (2023, 29-10). A indústria bilionária do turismo na Região das Hortênsias e na Serra. *Jornal do Comércio*. Disponível em: <https://www.jornaldocomercio.com/mapa-economico/regiao-serra/2023/10/1128901-a-industria-bilionaria-do-turismo-na-regiao-das-hortensias-e-na-serra.html>. Acesso verificado em: 08 set. 2024.
- Verde Verso (s.d.). Disponível em: <https://www.verdeverso.com.br/>
- Walsh, C. (2005) Interculturalidad, conocimientos y decolonialidad. *Signo y pensamiento*, 24(46), 39-50.
- Walsh, C. (2012) Interculturalidad y (de)colonialidad: perspectivas críticas y políticas. *Visão Global*, 15(1-2), 61-74.
- Velázquez, P. J. N., & Enríquez, B. E. L. (2023). Nueva ruralidad y turismo termal en el territorio rural: Parque Agua Caliente en el Ejido San Pedro de Aconchi, Sonora. *El Periplo Sustentable*, (45), 160-182.
- Yin, R. K. (2015). Estudo de Caso: planejamento e métodos. Porto Alegre: Bookman.

---

## CONTRIBUIÇÃO DOS AUTORES

Susana de Araújo Gastal: Concepção da pesquisa, revisão de literatura, coleta e análise de dados, texto final.

Ana Maria Costa Beber: Concepção da pesquisa, revisão da literatura, coleta e análise de dados.

Laura B. Paludo: Coleta de dados, gravação de entrevistas.

---

**Editor de Sessão:** Guilherme O.M. da Silva Flores