

**Universidad de Córdoba**  
Departamento de Ciencias Sociales y Humanidades  
Instituto de Sociología y Estudios Campesinos



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

**Doctorado en Recursos Naturales y Gestión Sostenible**

Línea de investigación Agroecología, Soberanía Alimentaria y Bienes Comunes

**Revalorización de alimentos símbolo de comunidades-territorio.  
Los casos de la miel virgen de abejas *Pisilnekmej* en territorio *maseual*  
(México) y el queso *Gamonéu* de pastores de Picos de Europa (España)**

*Community-territory food symbol revaluation: the cases of the Pisilnekmej stingless  
bees virgin honey from the maseual community in eastern Sierra Norte de Puebla  
(Mexico) and the Asturian Gamonéu cheese from the shepherds cheesemakers in Picos  
de Europa (Spain)*

**Tereza Cristina de Oliveira e Oliveira**

Doctoranda

**David Gallar Hernández**

Director

**Noviembre, 2022**

TITULO: *Revalorização de alimentos símbolo de comunidades-território. Os casos do mel virgem de abelhas Pislnekmej no território maseual (México) e do queijo Gamonéu de pastores de Picos de Europa (Espanha)*

AUTOR: *Tereza Cristina de Oliveira E Oliveira*

---

© Edita: UCOPress. 2023  
Campus de Rabanales  
Ctra. Nacional IV, Km. 396 A  
14071 Córdoba

<https://www.uco.es/ucopress/index.php/es/>  
[ucopress@uco.es](mailto:ucopress@uco.es)

---



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

**Revalorização de alimentos símbolo de comunidades-território.  
Os casos do mel virgem de abelhas *Pisilnekmej* no território *maseual*  
(México) e do queijo Gamonéu de pastores de Picos de Europa  
(Espanha)**

**Tereza Cristina de Oliveira e Oliveira**

Doutoranda

**David Gallar Hernández**

Orientador

**Novembro, 2022**



## **TÍTULO DE LA TESIS:**

Revalorización de alimentos símbolo de comunidades-territorio. Los casos de la miel virgen de abejas Pisilnekmej en territorio maseual (México) y el queso Gamoneu de pastores de Picos de Europa (España)

## **DOCTORANDO/A:**

TEREZA CRISTINA DE OLIVEIRA E OLIVEIRA

## **INFORME RAZONADO DEL/DE LOS DIRECTOR/ES DE LA TESIS**

(se hará mención a la evolución y desarrollo de la tesis, así como a trabajos y publicaciones derivados de la misma).

La tesis presentada ha supuesto un proceso de madurez intelectual y acumulación teórica por parte de la doctoranda, que ha logrado una enorme coherencia en la presentación de los casos de estudio a partir de una definición multidisciplinar de los alimentos en cuestión y sus vínculos con sus territorios y comunidades. En especial, cabe resaltar el ímprobo esfuerzo realizado en torno al estado de la cuestión y la incorporación de referentes teóricos para situar la cuestión de la revalorización de los alimentos populares y de comunidades subalternizadas.

El desarrollo del trabajo de campo, con estancia intensas en la inmersión cultural, en ambos casos ha permitido identificar claramente los procesos planteados en los objetivos de la tesis y a su vez la doctoranda ha logrado una magnífica integración teórica en el análisis de los resultados además de una excelente descripción de los territorios, comunidades y alimentos en cuestión.

La doctoranda ha publicado dos artículos muy interesantes. En especial cabe destacar el artículo en la revista de referencia a nivel internacional "Ecología política", con el texto que desarrolla la definición de "alimentos subalternos". Igualmente, el artículo sobre los procesos de apropiación y autonomía en torno a dos alimentos como el aguacate y la quinoa han sido un complemento muy interesante de los dos casos presentados en la tesis.

Por todo ello, se autoriza la presentación de la tesis doctoral.

Córdoba, 14 de noviembre de 2022

Firma del director

GALLAR HERNANDEZ DAVID - 33533542W  
Firmado digitalmente por GALLAR HERNANDEZ DAVID - 33533542W  
Fecha: 2022.11.17 14:54:19 +03'00'

Fdo.: DAVID GALLAR HERNÁNDEZ

*A todas as comunidades tradicionais  
guardiãs da biodiversidade mundial*

## Agradecimientos

*A todas las personas de Asturias y México que compartieron sus experiencias, modos de vida y procesos de trabajo, imprescindibles para esa tesis. Gente muy noble: personas queseras, pastoras, ganaderas, campesinas, mieleras, hosteleras, comerciantes, académicas, activistas, vecinas de Onís, de Cangas de Onís, de Cuetzalan del Progreso, de Xalapa, de Coatepec y de Tetlaxca.*

*A las personas que me apoyaron de muchísimas maneras, tanto materiales cuanto emocionales, a lo largo del campo. En México: Miguel, Nadia, Bertha, Xavier, Leo, Octavio, Yesenia, Angelica, Rachel, Ingrid, Gabriela, Maria Tereza, Ricardo, Bruno, Julia, Maru, Tia Nilza, Irais y Mario. En Asturias: Livi, Guille, Patri, Juaco, Camilo, Edson, Jorge y especialmente a Irene, Berto y todas de la quintanuca - mi puerto seguro, mi familia asturiana.*

*Al querido profesor Miguel Ángel Escalona, gran extensionista agroecológico, una fuente infinita de inspiración. Gracias por haberme recibido en la estancia en México y haberme proporcionado tantas experiencias inolvidables a través de su familia y de su amplia red de compañeras, que me apoyaron afectuosamente en ese lindo país.*

*A las compañeras del Instituto de Sociología e Estudios Campesinos (ISEC): Mariangeles, Isa, Africa, Mamen, Leila, Tati, Eduardo, Ángel, David, por la oportunidad y apoyo en tantos momentos de esa tesis y por la vida compartida en Córdoba. Gracias por haberme dejado pasar por la puerta de la cocina del ISEC, por compartir tanto y por hacerme entender que es el **esperançar** de Paulo Freire. Sí, se puede **construir** otras formas de vivir, de comer y de relacionarse - **formas agroecológicas, más justas y por supuesto, feministas**. El ISEC Córdoba, el ISEC Mundo... guarda tanta energía y potencia de quienes han pasado por ahí y que siguen construyendo la Agroecología por España y por el mundo. Soy agradecida a todas, de todo corazón. Es un honor para mí hacer parte de la historia del ISEC.*

*A las profesoras y a las compañeras del Máster en Agroecología de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA), por tantos momentos de alegría e aprendizaje compartida en Baeza.*

*A mi querido amigo y director de tesis, David Gallar, por la paciencia y sobre todo por su tierno respecto hacia mi persona, mis tiempos y mis limitaciones. Te dedico un texto: A arte de produzir fome, de Rubem Alves. Verás cómo has sido generoso conmigo. Gracias infinitas por todo.*

*A las compañeras de la Cooperativa Agroecológica La Acequia: Alida, Elena, Juanon, Peter, Sebas, Blas, y tantas otras personas maravillosas. Ha sido un enorme placer y un gran aprendizaje participar de un proyecto tan potente y compartir hortalizas agroecológicas, locales y de temporada con vosotras a lo largo de los años que estuve en Córdoba. ¡Vida larga a La Acequia!*

*Al Lolo, a los Llamas, a los Cañetes – mi familia cordobesa, a la extendida “gran familia”, a la gente de La Viajera y del Pancho, y a todas las amigas de Córdoba.*

*Al IDEP por todas las gestiones y a la UCO por todos los espacios y oportunidades, incluso la beca para realización de la estancia en México.*

A toda a comunidade brasileira que cruzou meu caminho na Espanha e no México, novos e velhos amigos: Supapo, Gui, Dedéia, Arícia, Kelly, Rafa, Thais, Jean, Tati, Vania, Uéré, Márcio, Bianca, Jair, Carol, Otávio. Por tantos momentos de alegria e outros tantos de indignação compartilhadas.

A meus pais, irmãs, cunhados, meu sobrinho Matias e a minha família ampla onde cabem tantos amigos, por estarem sempre presentes e na retaguarda ao longo de todo o doutorado.

As pessoas que me incentivaram a deixar a minha amada Bahia por alguns anos e ir para Córdoba realizar meu doutorado: Altino, Geraldo, Wilon e Marcelo. Sem o incentivo e as indicações de vocês eu não teria vivido tantas experiências maravilhosas na Espanha e no México.

A Universidade Federal da Bahia (UFBA), pela concessão do meu afastamento para pós-graduação. Aos colegas e estudantes da ENUFBA especialmente do curso de Bacharelado em Gastronomia e dos grupos de extensão e pesquisa GPERU e GEMAS, pelo apoio e pela compreensão pelas minhas ausências nos últimos meses de escrita dessa tese.

A João Miséria pelos quadrinhos e sensíveis ilustrações.

A todas as pessoas que me ajudaram com transcrições e revisões de partes dessa tese, especialmente a Ana (mana), Carlos (*letras al gusto*) e a Manuel.

A Bianca e a Wilon pela leitura e emissão de parecer sobre essa tese.

Ao Dr. Bruno por ter me resgatado da depressão que impedia a finalização do processo de escrita.

Esse trabalho se concretizou com participação e o apoio direto e indireto de muitas pessoas. Uma ampla rede de companheiras e companheiros. Eu não ando só. Por isso tenho tanto a agradecer.

***Muchas gracias! ¡Munches gracias! Tlazohcamati miyac! Muito obrigada!***

*Si no vivimos de utopías no podemos salir adelante. Sí tú no te fijas en la cabeza que tiene que lograr lo inalcanzable, ¿entonces para qué estás organizado? Algo que nos guía es pensar que la utopía es alcanzable...*

(Em memória de Álvaro Aguillar Ayón, assessor da cooperativa *Tosepan*.)



## Resumen

La presente tesis de Doctorado busca comprender procesos de revalorización de los alimentos tradicionales, considerándolos como símbolos de las prácticas campesinas que condensan saberes ecológicos locales que permiten la apropiación sostenible y sostenida de recursos naturales de los territorios. Son alimentos con importantes valores de uso, que forman parte de la cultura alimentaria e integran la base del sustento de comunidades-territorio subalternas. A pesar de que estos alimentos hayan sufrido una desvalorización en los ámbitos social, cultural, económico y agronómico a lo largo de la modernización, en la actualidad son percibidos como objetos auténticos que despiertan la atención de variados actores sociales que buscan su revalorización a partir de diferentes intereses-perspectivas. De entre los instrumentos de revalorización existentes, están la patrimonialización alimentaria, las indicaciones geográficas y otros menos institucionalizados como aquéllos propuestos por el movimiento *Slow Food*. Dependiendo de la mayor o menor participación de las comunidades poseedoras y mantenedoras y de los valores atribuidos a los alimentos tradicionales revalorizados, estos procesos pueden promover el desarrollo endógeno comunitario o promover la alienación del alimento, por parte de actores interesados en su exploración, con fines meramente de acumulación económica. En esta tesis, revelamos dos procesos de revalorización de alimentos tradicionales: la miel virgen de abejas *Pisilnekmej*, de la comunidad *maseual* de la Sierra Nororiental de Puebla (México), y el queso asturiano de Gamonéu, de los pastores-queseros de *reciella* de los Picos de Europa, en Asturias (España). Los casos estudiados fueron abordados utilizando metodología cualitativa, la Teoría Fundamentada en los Datos, con el uso de técnicas de investigación inspiradas en la Etnografía y en la Agroecología, para analizar cómo se desarrollaron estos procesos emblemáticos de revalorización en los diferentes territorios. El caso mexicano se desarrolló desde los intereses comunitarios y a través de un fuerte sujeto político, la cooperativa *maseual* Tosepan Titataniske, que se apropió de las oportunidades de mercado en torno a las mieles de abejas nativas sin aguijón, para beneficiar, dignificar y valorizar a la propia comunidad. El caso asturiano se desarrolló a partir de la implantación de una Denominación de Origen Protegida (D.O.P), que, a pesar de haber dinamizado la economía local, no ha sido capaz de proteger el origen de este alimento. Se evidencian pues, contradicciones y conflictos inherentes a una nueva concepción de la Ruralidad, que entiende el medio rural como proveedor de productos distintivos y auténticos, que a pesar de necesitar a la comunidad tradicional que originó el alimento tradicional para su proyección en el mercado, ignora las demandas comunitarias de ésta, que giran hacia dimensiones ecológico-productivas para la preservación y mantenimiento de la producción del alimento tradicional revalorizado. A partir de los estudios de caso abordados y del concepto analítico emergente de los datos, alimento subalterno, reflejamos la importancia de estos alimentos como símbolos de modos de vida y prácticas productivas sostenibles, que pueden ser activadas y utilizadas como elemento de empoderamiento comunitario en las disputas por los territorios.

**Palabras clave:** conocimiento ecológico local; comunidades subalternizadas, agroecología política, alimentos subalternos, cultura alimentaria tradicional.

## Abstract

This doctoral dissertation seeks the apprehension of traditional food revaluation processes, regarding them as symbols of peasant practices founded upon local ecological knowledge that allows the sustainable and sustained appropriation of natural territorial-based resources. These community-territorial subaltern food retain important usage values and amalgamate food culture and livelihood. Despite their underappreciation in social, cultural, economic, and agronomic spheres throughout modernization, they have been currently appraised as authentic objects, attracting the attention of numerous social actors who seek their revaluation based upon different interests. Among the existing revaluation instruments, such as food heritage and geographical indications, there are others less institutionalized such as those proposed by the Slow Food movement. Depending upon greater or lesser community participation and the attributed values to the revalued traditional food, these processes may promote either endogenous community development or food alienation by interested actors in its exploitation for mere economic accumulation. In this doctoral dissertation, two traditional food revaluation processes are disclosed: the Pisilnekmej stingless bees virgin honey from the *maseual* community in eastern Sierra Norte de Puebla, in Mexico, and the Asturian Gamonéu cheese from the *reciella* shepherds' cheesemakers in Picos de Europa, in Spain. A qualitative methodology, namely Grounded Theory, with research techniques inspired by Ethnography and Agroecology, were used to assess these emblematic cases of traditional food revaluation processes in different territories. The Mexican case unfolded from community interests and through a strong sociocultural political actor, the *maseual* cooperative Tosepan Titataniske, which appropriated market opportunities around stingless bees honey to benefit, dignify and value the community itself. The Asturian case develops through Protected Designation of Origin implementation, which, in spite of having boosted local economy, was not able to protect this traditional food origins. Inherent contradictions and conflicts to a new conception of Rurality are demonstrated, which understands the rural environment as a provider of distinctive and authentic products and, despite demanding traditional community for authentic food market projection, ignores community's ecological-productive dimension demands for revalued traditional food preservation and production maintenance. Based upon both addressed case studies and the analytical concept emerging from the data, namely subaltern food, these food importances are indicated as symbols of sustainable ways of living and productive practices, which can be activated and used as a community empowerment community in disputes over territories.

**Keywords:** local ecological knowledge; subalternized communities; political agroecology; subaltern food; traditional food culture.

## Resumo

A presente tese de doutorado busca compreender processos de revalorização de alimentos tradicionais, considerando-os como símbolos das práxis camponesas forjadas a partir de conhecimentos ecológicos locais que permitem a apropriação sustentável e sustentada de recursos naturais de territórios. São alimentos com importantes valores de uso, que integram a cultura alimentar e a base do sustento de comunidades-território subalternas. Embora esses alimentos tenham sido depreciados nos âmbitos social, cultural, econômico e agrônômico ao longo da modernização, atualmente são vistos como objetos autênticos, que despertam a atenção de variados atores sociais que buscam sua revalorização a partir de diferentes interesses. Dentre os instrumentos de revalorização existentes estão a patrimonialização alimentar, as indicações geográficas e outros menos institucionalizados tais como aqueles propostos pelo movimento *Slow Food*. A depender da maior ou menor participação das comunidades detentoras e mantenedoras e dos valores atribuídos ao alimento tradicional revalorizado, esses processos podem promover o desenvolvimento endógeno comunitário ou promover a alienação do alimento por parte de atores interessados na sua exploração para mera acumulação econômica. Desvelamos nessa tese dois processos de revalorização de alimentos tradicionais: o mel virgem de abelhas *Pisilnekmej* da comunidade *maseual* da Serra Norte Oriental de Puebla, México e o queijo asturiano *Gamonéu*, dos pastores-queijeiros de *reciella* de Picos de Europa, Espanha. Abordaram-se os casos a partir de metodologia qualitativa, a Teoria Fundamentada nos Dados, com técnicas de pesquisa inspiradas na Etnografia e na Agroecologia, com vistas a analisar como se desenvolveram esses processos emblemáticos de revalorização em diferentes territórios. O caso mexicano desenrolou-se a partir dos interesses comunitários e através de um forte sujeito político, a cooperativa *maseual* Tosepan Titataniske, que se apropriou de oportunidades de mercado em torno de méis de abelhas nativas sem ferrão para beneficiar, dignificar e valorizar a própria comunidade. O caso asturiano desenvolve-se a partir da implantação de uma Denominação de Origem Protegida, que apesar de ter dinamizado a economia local, não foi capaz de proteger a origem desse alimento. Demonstra-se contradições e conflitos inerentes a uma nova concepção de Ruralidade, que entende o meio rural como provedor de produtos distintivos e autênticos, que apesar de demandarem a comunidade tradicional que originou o alimento tradicional para sua projeção no mercado, ignora as demandas comunitários em torno de dimensões ecológico-produtivas para a preservação e manutenção da produção do alimento tradicional revalorizado. A partir dos estudos de caso abordados e do conceito analítico emergente dos dados, alimento subalterno, indicamos a importância desses alimentos como símbolos de modos de vida e práticas produtivas sustentáveis, que podem ser ativados e utilizados como elemento de empoderamento comunitário nas disputas pelos territórios.

**Palavras-chave:** conhecimento ecológico local; comunidades subalternizadas; agroecologia política; alimento subalterno, cultura alimentar tradicional.

## Lista de figuras

<b>Figura 1</b> Níveis de codificação da Teoria Fundamentada em Dados. ....	92
<b>Figura 2</b> HQ síntese do caso-alimento Mel Virgem da comunidade maseual .....	107
<b>Figura 3</b> Localização do estado de Puebla e da Serra Norte. ....	110
<b>Figura 4</b> A densa vegetação coberta de névoa da serra baixa de Cuetzalan, 2019.....	112
<b>Figura 5</b> Vista panorâmica da cidade de Cuetzalan. ....	128
<b>Figura 6</b> Mapa do município de Cuetzalan del Progreso. ....	129
<b>Figura 7</b> Pinturas nas paredes de Cuetzalan, 2019. ....	130
<b>Figura 8</b> O tianguis de Cuetzalan, 2019. ....	132
<b>Figura 9</b> Eco Tianguis de Cuetzalan promovido pela associação de mulheres Tochan, Nuestra Casa, A.C, 2019. ....	133
<b>Figura 10</b> Logotipo da União de Cooperativas Tosepan Titataniske, 2019. ....	137
<b>Figura 11</b> Unidade de beneficiamento e armazenamento da Tosepan, 2019. ....	138
<b>Figura 12</b> Organograma da Unión de Cooperativas Tosepan. ....	140
<b>Figura 13</b> Fachada da agência do banco Tosepantomin em San Miguel Tzinacapam, 2019..	141
<b>Figura 14</b> Interior das instalações do centro de formação Kaltaixpetaniloan, 2019. ....	142
<b>Figura 15</b> A entrada da escola Kalnemachtiloan, 2019.....	143
<b>Figura 16</b> Tosepan Kali (hostel), 2019.....	144
<b>Figura 17</b> Interior dos alojamentos (hostel e suíte), com mobiliário e estrutura em bambu, 2019. ....	145
<b>Figura 18</b> Meliponario, placa solar e centro de elaboração de adubos orgânicos das instalações da Tosepan Kali, 2019.....	146
<b>Figura 19</b> As instalações de parte da estrutura da cooperativa Tosepan Patji – laboratório de análises clínicas, consultório médico e farmácia, 2019.....	147
<b>Figura 20</b> Diversidade de alimentos e comidas da Mostra Gastronômica da Tosepan, 2019..	148
<b>Figura 21</b> A agradável e deliciosa cafeteria Tosepan Kajfen, 2019. ....	149
<b>Figura 22</b> Reunião da união de cooperativas Tosepan, 2019. ....	151
<b>Figura 23</b> Corpus, Kosmos e Práxis da comunidade Maseual. ....	152
<b>Figura 24</b> Operárias Pisilnekmej ( <i>Scaptotrigona mexicana</i> ) em vigilância da entrada em forma de trompeta da colônia-mancuerna. ....	159
<b>Figura 25</b> Pequena fração de um meliponário na parede da residência de uma família camponesa na comunidade Tepetzingo, 2019.....	164
<b>Figura 26</b> Diferentes de modelos de colônias do meliponario agroecológico San Florencio, 2019. ....	168
<b>Figura 27</b> Dados socioeconômicos da meliponicultura na Serra Norte de Puebla.....	178

<b>Figura 28</b> Tanques de aço inoxidável para fermentação do mel virgem no laboratório da Tosepan, 2019.....	200
<b>Figura 29</b> Ponto de comercialização no centro de Formação Kaltaixpetaniloayan, 2019. ....	202
<b>Figura 30</b> Amostra de produtos elaborados com mel virgem pela Tosepan, 2019. ....	205
<b>Figura 31</b> Caminho que leva a casa de uma família mielera, com uma imensa variedade de vegetação, 2019.....	207
<b>Figura 32</b> Cartaz de divulgação do VII Seminario Mesoamericano obre Abejas Nativas, 2011. ....	210
<b>Figura 33</b> Divulgação do Baluarte (Fortaleza) Miel de abejas Nativas de la Sierra Norte de Puebla.....	213
<b>Figura 34</b> Capa do material elaborado pelo Slow Food em defesa da Fortaleza, do território e da comunidade maseual. ....	215
<b>Figura 35</b> Cartaz informativo sobre a intenção da rede Mare (Abejas Nativas para la vida)...	221
<b>Figura 36</b> Produtos elaborados com mel virgem, 2019.....	224
<b>Figura 37</b> Olhar sorridente de uma criança maseual manejando as Pisolnekmej. ....	225
<b>Figura 38</b> Uma aula de um dos cursos ofertados pela Tosepan, 2019. ....	226
<b>Figura 39</b> HQ síntese do caso-alimento Queijo Gamonéu dos pastores-queijeiros de Picos de Europa. ....	232
<b>Figura 40</b> Localização geográfica de Picos de Europa.....	236
<b>Figura 41</b> Uma das exuberantes paisagens de Picos de Europa (Vista do lago Enol e do Cornión) .....	237
<b>Figura 42</b> Esquema de transumância estacional (estante) dos pastores-queijeiros .....	245
<b>Figura 43</b> Majada de pastores queijeiros “El Toyeyu” .....	245
<b>Figura 44</b> Queijo Gamonéu e o território dos pastores-queijeiros. ....	251
<b>Figura 45</b> Ordenha de cabras mantrinas, 2019.....	252
<b>Figura 46</b> Ovelhas Carranzanas-Latxas .....	253
<b>Figura 47</b> Vacas da raça Casina a uma altitude aproximada de 1500m em uma localidade acima da Vega Toyeyu .....	254
<b>Figura 48</b> Artesa, presuga e arniu parte do instrumental dos pastores queijeiros .....	255
<b>Figura 49</b> Queijo em talamera na cabana de um pastor- queijeiro .....	256
<b>Figura 50</b> Interior de uma cueva de maturação de queijo Gamonéu.....	257
<b>Figura 51</b> Gado bovino, matorral e turistas no entorno dos Lagos .....	274
<b>Figura 52</b> Variedade queijeira asturiana em uma loja especializada em Cangas de Onís.....	283
<b>Figura 53</b> Território gamonéu, consejos de Onís e Cangas de Onís .....	296
<b>Figura 54</b> Interior de uma cueva particular de um ganadero-queijeiro do Vale.....	306
<b>Figura 55</b> Gamonéu do vale com o selo e contraetiqueta da DOP Gamonéu .....	307

<b>Figura 56</b> Exterior e interior de cabanas rehabilitadas para habitação das pastores-queijeiros do Puerto .....	310
<b>Figura 57</b> Sala de ordenha compartilhada por de duas queijarias de Gamonéu del Puertu do majada Gumartini.....	311
<b>Figura 58</b> Exterior e interiores de uma queijaria rehabilitada na majada Gumartini (sala de elaboração e sala de defumação).....	312
<b>Figura 59</b> A pastora-queijeira Elena mostrando um dos seus queijos na cueva de uso privado da queijaria Vega Fana.....	313
<b>Figura 60</b> Instalações e cubas de transformação de duas queijarias de Gamonéu do vale de diferentes tamanhos.....	317
<b>Figura 61</b> A Cueva coletiva das queijeiras de Gamonéu do Valle.....	319
<b>Figura 62</b> Ordenha manual de ovelhas em uma ganaderia-queijaria do vale.....	320
<b>Figura 63</b> Queijo Gamonéu del valle “La casa Vieya” com certificação ecológica. ....	328

## Lista de tabelas

<b>Tabela 1</b>	Valores atribuídos a alimentos tradicionais por comunidades tradicionais e pelos novos nichos de mercado.....50
<b>Tabela 2</b>	Os âmbitos da cultura em função do controle cultural de Bonfil Batalla..... 52
<b>Tabela 3</b>	Resumo das atividades realizadas durante observação participante, por caso.....98
<b>Tabela 4</b>	Características das pessoas entrevistadas.....101
<b>Tabela 5</b>	Evolução da produção de queijo Gamonéu por ano; número de elaboradores e <i>ganaderias</i> ; números de animais por raça; volume de queijo produzido; volume de leite empregado por raça e quantidade de contraetiquetas expedidas (2005, 2010, 2015,2019).....332

## **Lista de abreviaturas e siglas**

<b>BUAP</b>	Benemérita Universidad Autónoma de Puebla
<b>CE</b>	Comissão Europeia
<b>DOP</b>	Denominação de Origem Protegida
<b>ENCUSP</b>	Estrategia Nacional para la Conservación y Uso Sustentable de los Polinizadores
<b>FAO</b>	Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura
<b>IG</b>	Indicação Geográfica
<b>INI</b>	Instituto Nacional Indigenista
<b>Inmecafe</b>	Instituto Mexicano do Café
<b>ODS</b>	Objetivos de Desenvolvimento Sustentável
<b>PAC</b>	Política Agrária Comum
<b>POET</b>	Programa de Ordenamento Ecológico Territorial
<b>UE</b>	União Europeia
<b>UNESCO</b>	Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura



## Índice

<b>PRIMEIRO BLOCO</b> .....	<b>19</b>
1 Prefácio: Motivações e Implicação .....	20
2 Introdução .....	24
3 Estado da Arte.....	28
3.1 A complexidade da alimentação e os sentidos da valorização dos alimentos .....	29
3.2 Tessituras das desvalorizações e valorizações de pessoas, comunidades e alimentos .....	36
3.2.1 A “tradição” como expressão de conhecimentos ecológicos locais.....	42
3.2.2 Valores atribuídos e decisões relativas às culturas alimentares tradicionais e seus elementos constitutivos.....	46
3.3 As distintas abordagens teóricas relativas à valorização das culturas alimentares tradicionais e seus elementos constitutivos.....	53
3.3.1 As estratégias e instrumentos de valorização .....	59
<b>SEGUNDO BLOCO</b> .....	<b>87</b>
1 Percurso Metodológico .....	88
1.1 Fundamentação teórico-metodológica .....	88
1.2 Técnicas e instrumentos de coleta de dados .....	93
<b>TERCEIRO BLOCO</b> .....	<b>104</b>
<b>Resultados e Discussão</b> .....	<b>104</b>
<b>O MEL VIRGEM DA COMUNIDADE MASEUAL DA SERRA NORTE ORIENTAL DE PUEBLA (MÉXICO)</b> .....	<b>107</b>
1 Introdução .....	108
2 A Serra Norte de Puebla .....	110
2.1 A comunidade <i>maseual</i> : considerações conceituais e história social	113
2.1.1 Breve história social da comunidade <i>maseual</i> .....	115
2.2 Cuetzalan: epicentro do território <i>maseual</i> .....	127
2.2.1 A União de cooperativas Tosepan.....	136
2.3 Os modelos <i>maseualmej</i> de manejo.....	151
2.3.1 O cuidado as abelhas <i>Pisilnekmej</i> .....	158
2.3.2 Características do manejo.....	164
2.3.3 Características e usos do mel virgem e de outros produtos das colmeias das abelhas <i>Pisilnekmej</i> .....	171
2.3.4 A invisibilidade econômica da meliponicultura .....	177
3 A “Descoberta” dos Méis das Abelhas Nativas Sem Ferrão.....	181
4 A Valorização do Mel Virgem de Cuetzalan pela Tosepan .....	188
4.1 A cooperativa de pessoas <i>mieleras maseualmej</i> Tosepan <i>Pisilnekmej</i> .....	191
4.1.1 O perfil das pessoas <i>mieleras</i> da Tosepan <i>Pisilnekmej</i> .....	193
4.1.2 Inovar sem abandonar o princípio camponês: o processo produtivo, a difusão e a comercialização.....	195

4.2 As alianças estabelecidas com atores externos: Comunidade acadêmica e Slow Food.....	208
4.3 Antigos e novos valores atribuídos as abelhas <i>Pisilnekmej</i> e ao mel virgem, e os desdobramentos do processo de revalorização na comunidade-território .....	216
4.4 Muito além do mel: a integração da cooperativa Tosepan <i>Pisilnekmej</i> as demais atividades da União de Cooperativas Tosepan .....	222
5 O Mel Virgem das Abelhas <i>Pisilnekmej</i> como Alimento Subalterno .....	228
<b>O QUEIJO GAMONÉU DOS PASTORES DE PICOS DE EUROPA (ESPANHA) .....</b>	<b>232</b>
1 Introdução .....	233
2 Picos de Europa – Território Ancestral de Comunidades Pastorais.....	235
2.2 Breve história social dos pastores-queijeiros.....	240
2.2.1 Os queijos do pastoreio de <i>reciella</i> .....	249
2.2.2 As condições de uso dos montes comunais.....	257
2.2.3 O Parque Nacional Picos de Europa.....	261
2.2.4 O Declínio do ofício do pastor-queijeiro .....	265
2.2.5 O Programa Pastores XXI, o projeto PASTOR e a Escola de Pastores de Picos de Europa.....	276
3 A Valorização de uma Jóia Asturiana .....	283
3.1 A Denominação de Origem Protegida (DOP) Gamonéu.....	292
3.1.1 As primeiras discussões e a institucionalização da DOP .....	297
3.1.2 Características das queijairias oficiais e a evolução da produção queijeira a partir da implantação da DOP .....	308
3.2 A persistência de pastores-queijeiros de <i>reciella</i> no território.....	336
4. Velhos e Novos Valores Atribuídos ao Queso Gamonéu e os Desdobramentos da Revalorização .....	339
5. A <i>Infrafolixa</i> da Resistência em um Território Mercantilizado.....	351
<b>QUARTO BLOCO .....</b>	<b>358</b>
Considerações finais .....	359
Referências Bibliográficas.....	369
Apêndice A – Roteiro de entrevista.....	400

# **PRIMEIRO BLOCO**

**Prefácio, Introdução e Estado da Arte**

## **1 Prefácio: Motivações e Implicação**

Essa pesquisa foi realizada devagar. Nos sete anos compreendidos entre a elaboração do projeto de pesquisa em 2015 e a finalização da tese em 2022, muitas das minhas perspectivas teóricas e políticas mudaram. Cada pequeno passo da construção dessa tese foi procedido de um grande passo atrás. Meu projeto inicial foi totalmente modificado muitas vezes, porém o tema amplo no qual se insere essa pesquisa foi mantido – a revalorização de alimentos tradicionais. Obsessivamente mantido.

O projeto inicial tinha como objetivo promover a revalorização das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) de um assentamento rural da reforma agrária da Bahia, Brasil. Um trabalho que surgiu no contexto de um projeto mais amplo do qual eu participava junto a colegas dos cursos de Biologia, Administração e Gastronomia da Universidade Federal da Bahia (UFBA), que tinha como objetivo reduzir a erosão genética de espécies de PANCs a partir do desenvolvimento de estudos sobre metodologias adequadas a difusão e troca de sementes e mudas, condições de conservação e potencialidades de consumo e comercialização em algumas comunidades baianas.

Ao me vincular ao *Instituto de Sociologia e Estudios Campesinos* (ISEC) da Universidade de Córdoba (UCO) e me mudar para a Espanha para realização do doutorado, iniciei um processo de aprendizado que incluiu novas possibilidades de perspectivas teóricas e ricas experiências pessoais relacionadas a produção, ao consumo e a visibilização de certos alimentos. Experiências tanto vinculadas a Gastronomia (o campo de saberes de onde eu provinha) quanto da Agroecologia (o campo de saberes no qual eu estava mergulhando). Esse processo gerou reflexões incômodas, que derrubavam muitas das minhas certezas em relação ao que antes me parecia uma necessidade urgente – a revalorização de alimentos tradicionais para promoção do desenvolvimento de comunidades.

Em inúmeros encontros com meu orientador, eu era confrontada com difíceis perguntas: Quem revaloriza esses alimentos? Por que se revaloriza esses alimentos? Por que ocorre essa revalorização? Como ocorrem os processos de revalorização? Quem participa desses processos? Quem toma as decisões sobre eles? E finalmente, quem de fato se beneficia deles?

Essas perguntas e as reflexões que delas decorriam me levaram a questionar sobre quais seriam as potencialidades, os limites e as contradições que poderiam ser geradas a partir da revalorização de elementos das culturas alimentares tradicionais e populares. Se

direcionam de fato para os interesses das comunidades? Favorecem mudanças sociais direcionadas ao alcance do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA), a Soberania Alimentar e a Autonomia? Enfim, quais processos sociais esses processos de revalorização alimentam?

Por tudo isso, em diálogo com meu orientador, decidimos modificar o projeto inicial e nos centrar nos processos de revalorização desses alimentos de forma mais ampla. Passei também a refletir sobre o meu papel na construção do conhecimento relativo a esses processos. Seria mais um combustível para processos de excludentes ou seria um pequeno tijolo para o alcance da justiça social?

Não acredito na neutralidade científica. Não somos um copo vazio que se enche de dados e são misturados a uma água cristalina para gerar produtos acadêmicos. Os dados se misturam a líquidos densos, cheio de fermento, gordura, sal ou açúcar. É dessa mistura que saem os resultados e produtos acadêmicos. O produto resultante pode ser um lindo bolo cheio de corantes e conservantes industriais como também pode ser um delicioso pão sovado a mão e fermentado vagarosamente com fermento natural. Esse produto-tese não é nenhum deles. Meu copo não estava vazio. Estava cheio de barro. Um barro impregnado de todas as minhas experiências e conhecimentos. O barro que foi sendo moldado aos poucos e gerou um pote de cerâmica. Esse pote quebrou muitas vezes. Tive que buscar barro novo várias vezes e voltar a moldá-lo.

A decisão de me aprofundar sobre processos de revalorização de alimentos pertencentes a cultura agrária e alimentar de comunidades subalternizadas ao longo da modernidade resultou em vários potes de cerâmica, de muitos tipos. A maioria deles não ficaram bonitos e resistentes, quebraram porque o barro secou demais ou se desfizeram porque o barro estava muito molhado. Enfim, resultaram em potes de cerâmica frágeis e imperfeitos.

Decidi assumir a fragilidade e a imperfeição desses potes. E decidi enchê-los de terra e plantar sementes. E foi assim que, de fato, consegui ressignificar e encontrar um caminho para a minha tese. Aprendi ao longo do trabalho que é preciso cuidar desse pote com paciência e cuidar da terra com a qual o fui preenchendo e com as sementes que plantei. Sementes que, apesar das “condições climáticas” muitas vezes não propícias, germinaram e foram se desenvolvendo lentamente. Não sei se chegarão a florescer e dar frutos, mas me conformo com que criem raízes.

Foi difícil decidir que terra e que semente eu utilizaria. Não sem conflitos, decidi misturar terra da Espanha e do México e colocar sementes próprias desses territórios nessa

terra – esses são os meus estudos de caso, dois casos muito emblemáticos sobre processos de revalorização de alimentos tradicionais. Mas porque eu não escolhi um caso do Brasil? O barro do meu pote já era brasileiro. E eu decidi botar terra e semente de outros territórios para tentar aprender com eles e compartilhar essa experiência no Brasil.

Por um lado, a experiência da Espanha, poderia refletir processos de desenvolvimento rural muito avançados em termos de regulamentação de alimentos e produtos revalorizados, já que é um país membro da União Europeia. Por outro lado, a experiência do México, poderia refletir processos também muitos avançados de valorização das culturas alimentares tradicionais, já que é um país com “veias abertas da América Latina”.

Essa escolha me pareceu muito acertada no princípio. No final também. Estou certa de que realmente foi uma escolha acertada. Porém, o caminho foi doloroso. Antes de iniciar o campo, a expectativa era de que o caso do México seria mais fácil que o caso da Espanha considerando semelhança da realidade socioeconômica e cultural do México em relação ao Brasil. No entanto, o que ocorreu foi o contrário.

Na Espanha, o privilégio de ser branca e a minha posição como pesquisadora com vínculo permanente com o Brasil, me abria portas com facilidade, ainda que em muitas situações eu tenha sido confrontada por preconceitos os quais tive o privilégio de nunca ter passado no Brasil. Porém, naquele país eu não era a mesma mulher branca que eu era no Brasil, afinal, sou uma mulher latino-americana, brasileira e naquele momento imigrante.

Por outro lado, no México, meus privilégios de mulher branca ressaltavam, naquele país eu era associada ao branco-opressor-colonizador. Eu quis muitas vezes gritar: “Eu sou brasileira! Eu sou como vocês!”. Porém, a minha passagem pelo México, sobretudo nas regiões mais indígenas, me fez sentir mais estrangeira que nunca. E me dei conta de que, de fato, não somos iguais. Reconheço meus privilégios, mas também sei em que trincheira estou.

Por tudo isso os pequenos passos que dei ao longo do campo de investigação continuavam sendo procedidos de grandes passos atrás. Os passos atrás que representam a consideração e o respeito que busquei ter com as pessoas, sua cultura e sua disponibilidade para colaborar com o meu trabalho. Imagino que muitas pessoas que encontrei pelo caminho se perguntaram: “Porque que uma brasileira quer escrever algo sobre nós?”

Em ambos os estudos de caso foi bastante conflituoso encarar o estilo de pesquisa que eu havia optado por desenvolver, já que não havia um vínculo prévio entre eu e os territórios e tampouco haveria tempo hábil para estabelecer vínculos duradouros. Eu me perguntava se eu tinha o direito de falar sobre a realidade dos outros. Pouco a pouco, fui me conformando e tomando mais consciência do meu lugar de fala fronteiriço. Um lugar que, em realidade, sempre ocupei. Sou forasteira. Sempre forasteira, me perguntava se eu não teria direito de falar sobre lugar algum. Afinal, nunca fui interpretada como nativa de lugar nenhum, nem mesmo em Minas Gerais, onde eu nasci, e muito menos na Bahia, onde decidi ficar. No entanto, meu orientador acalmou meu coração quando, em uma das minhas crises existenciais, me falou um ditado popular que diz “*La vaca no es de donde nace, sino de donde pace*”. Me reconheci no ditado popular. Acho que posso falar alguma coisa sobre os lugares por onde, por pouco ou muito tempo, vivi, experienciei coisas, estabeleci relações e construí a minha realidade.

Tenho consciência que não devo e não posso falar qualquer coisa sobre a realidade e a experiências dos outros. Por isso, como premissa obrigatória, me esforcei para ter empatia e consciência dos meus privilégios e da minha posição fronteiriça quando em contato com as realidades sociais que pesquisei - o que é denominado de **reflexividade** nas pesquisas qualitativas: “observar-se a si mesmo e a seu comportamento no campo, visando a uma postura de respeito para com seus interlocutores” (Minayo & Guerriero, 2011). Espero ter conseguido. Peço desculpas as comunidades por qualquer desrespeito que porventura eu tenha cometido.

Creio que merece também mencionar para quem essa tese foi redigida. Para além do meu orientador, dos meus pares e da banca examinadora, essa tese foi escrita especialmente para os estudantes de gastronomia da UFBA e para jovens gastrônomos. Espero que eu possa contribuir (mesmo com um produto-tese imperfeito) com uma reflexão crítica sobre a valorização da biodiversidade e da gastronomia regional considerando-se os limites do sistema de produção de alimentos atual e tendo a soberania alimentar e a autonomia comunitária como utopias que nos façam caminhar.

Escancaradas as minhas motivações e limitações, desejo as pessoas que porventura leiam essa tese, boa leitura!

## 2 Introdução

Assistimos na atualidade a processos de revalorização de alguns alimentos que, até relativamente pouco tempo, eram produzidos e consumidos majoritariamente de forma local, ancorados a territórios e culturas alimentares tradicionais, cujos valores não eram reconhecidos pelo sistema agroalimentar dominante.

Esses alimentos eram depreciados nos âmbitos social, cultural, econômico e agrônomico, por exemplo os alimentos-casos que abordaremos nessa tese: um queijo produzido com leite cru de três espécies animais e um mel produzido por uma espécie de abelha nativa sem ferrão.

O sistema agroalimentar dominante, que trata os alimentos e a cultura a eles vinculada como mercadoria, privilegiou até os anos de 1980, variedades, espécies e tipos de manejo passíveis de serem intensificados através de práticas agropecuárias da revolução verde com a finalidade de gerar acumulação econômica. As comunidades que se situavam em territórios que não se enquadravam nos critérios para intensificação, tanto por serem pouco transformáveis em valores de troca, quanto por serem pouco rentáveis para o modelo industrializador, tiveram seus modos de vida, suas formas de manejo dos agroecossistemas e suas culturas alimentares subalternizadas pelo sistema capitalista hegemônico.

A homogeneização da produção e do consumo de alimentos promoveu uma perda de biodiversidade autóctone e a erosão genética em muitos territórios, associada a perda de conhecimentos tradicionais. Por outro lado, os alimentos tradicionais produzidos, manejados ou consumidos por comunidades subalternizadas pela cultura hegemônica, alimentos com excelentes valores nutricionais e com outros atributos que favorecem a coesão sociocultural dessas comunidades, foram salvaguardados através de práticas agrícolas, culinárias e de consumo transmitidas entre gerações, geralmente através da oralidade. Graças a essas comunidades - camponesas, indígenas, afro diaspóricas, dentre outras, foi possível proteger os patrimônios agrários mundiais, imprescindíveis para a promoção de sistemas alimentares mais sustentáveis e saudáveis.

Dada a importância dessas comunidades e desses alimentos, eles transformaram-se em “objeto” de disputa entre diferentes atores sociais que interagem entre si de maneira desigual no âmbito do sistema agroalimentar hegemônico. Tanto as instituições públicas e privadas quanto a sociedade civil organizada têm se esforçado para valorizar esse tipo



de alimentos vinculados a diferentes territórios e culturas tradicionais, a partir de diversos critérios.

Os processos de valorização de alimentos tradicionais parecem estar sendo orquestrados a partir de decisões e critérios geralmente alheios às comunidades. Nessa esfera, tem-se desenvolvido atualmente estratégias e instrumentos de valorização de alimentos tradicionais, como a patrimonialização alimentar; os selos e marcas de qualidade que resgatam formas tradicionais de produção e elaboração de alimentos; os selos de Denominação de Origem Protegida (DOP), de Indicação Geográfica (IG) e outros tipos de selo que vinculam os alimentos ou produtos a um território e, ainda, os selos que informam modos de produção “alternativas”, como as certificações ecológicas.

Outros âmbitos de revalorização buscam contrapor os alimentos tradicionais aos alimentos industrializados e descontextualizados dos territórios, de modo a preservar ou recuperar as tradições alimentares e culinárias. Nesses casos, com o intuito de documentar, divulgar e proteger as culturas alimentares tradicionais vinculadas a diferentes territórios, ampliaram-se os esforços acadêmicos e comunitários e emergiram movimentos, como *Slow Food* e as redes e bancos comunitários de proteção de sementes de variedades tradicionais autóctones, dedicados a inventariar as espécies e sementes esquecidas e/ou em perigo de extinção e os receituários antigos.

Nos chama atenção, que esse crescente interesse na valorização de elementos materiais e imateriais de culturas alimentares tem centrado seus interesses nas culturas alimentares tradicionais e populares, aquelas próprias de grupos sociais historicamente marginalizados. Esse fato circunscreveu nosso interesse pelos processos de valorização de alimentos que dizem respeito a cultura alimentar dessas comunidades e gerou nossa pergunta de pesquisa: Como comunidades tradicionais são beneficiadas nos processos de valorização de elementos da sua cultura a alimentar?

Para responder nossa pergunta buscamos identificar casos emblemáticos de valorização para tentar compreender como o processo ocorreu, quem foram os atores envolvidos e quem se beneficiou desses processos. Seleccionamos e desvelamos nesse trabalho dois processos de valorização de alimentos tradicionais integrantes da cultura de duas comunidades subalternizadas ao longo da modernidade: a comunidade pastora transumante estacional de Picos de Europa, Espanha, e a comunidade indígena *maseualmej* da Serra Norte Oriental de Puebla, México.

A importância dessa discussão se situa no fato de que certos alimentos considerados elementos identificantos de uma cultura, base da segurança alimentar e

integrante da cultura alimentar e da estratégia multifuncional camponesa de certos territórios, correm o risco de terem seus valores de uso comunitários substituídos por valores de troca destinados a atores externos às comunidades.

Pelo exposto, o objetivo geral deste trabalho foi analisar como se desenvolveram esses processos emblemáticos de revalorização de elementos da cultura alimentar de comunidades tradicionais em diferentes territórios. E os objetivos específicos foram: 1. Identificar os atores envolvidos nesses processos: seus interesses e critérios para eleição dos alimentos tradicionais que foram revalorizados; 2. Identificar os valores de uso atribuídos a esses alimentos pelos grupos sociais originalmente detentores da cultura alimentar; 3. Identificar os valores e características atribuídas a esses alimentos por atores de outros grupos sociais, externos a comunidade detentora dessa cultura, implicados nos processos de revalorização; 4. Identificar as formas de participação e tomada de decisões dos atores envolvidos nos processos de revalorização; e, 5. Identificar os desdobramentos desses processos para as comunidades e os territórios.

Para tanto, utilizou-se como metodologia a Teoria fundamentada nos dados (*Grounded Theory*), de natureza qualitativa, indicada para interpretação de fenômenos contemporâneos complexos, tais como o nosso objeto de investigação. A metodologia escolhida permitiu que mergulhássemos em cada caso com um olhar fortemente inspirado na etnografia crítica, a qual nos trouxe à tona experiências concretas das comunidades em relação a esses processos, sem romantizá-las, acolhendo seus saberes e suas experiências. Obviamente, a narrativa construída para exposição de ambos os casos inclui a minha própria experiência em campo, que traduz as relações que construí nos territórios com as comunidades locais.

Os dados e depoimentos utilizados na construção do texto foram obtidos durante períodos de imersão em campo, através de observação do território, da comunidade e da cultura a ele vinculadas e de entrevistas semiestruturadas com diversos atores que, de alguma forma participaram nos processos de valorização desses alimentos. Além disso, de acordo com as características do método de investigação escolhido e da própria formação da autora, recorreu-se constantemente a bibliografia científica pertinente durante o período de campo em cada caso na tentativa de promover o diálogo entre o saber das comunidades e o saber acadêmico produzido sobre os temas.

O conceito teórico-analítico “Alimento Subalterno” emergiu do exercício de aprofundamento teórico, observação, escuta ativa, reflexão, diálogo e escrita. O conceito refere-se a alimentos que condensam práticas socioecológicas e significados culturais de

comunidades subalternizadas na modernidade, que podem ser interpretados como materializações e símbolos de formas de vida que sobreviveram a distintas ondas de apropriação capitalista de territórios.

Isso posto, explicitamos como essa tese está organizada. Dividimos o texto em 3 (três) grandes blocos que eventualmente se desdobram em capítulos. Neste primeiro bloco introdutório situamos nosso problema de investigação, justificamos a importância desse problema, indicamos nossos objetivos e apresentamos o estado da arte da questão.

A contextualização do objeto de pesquisa informa ao leitor o pano de fundo sobre o qual se desenvolvem os processos de revalorização de alimentos tradicionais: a complexidade da alimentação e os sentidos da valorização dos alimentos; as tessituras das desvalorizações e valorizações de pessoas, comunidades e alimentos - o sistema agroalimentar hegemônico, a desestruturação da alimentação, a erosão das culturas alimentares tradicionais e as novas formas de acumulação capitalistas; conceitos-chaves que nortearam o trabalho – tradição, comunidades tradicionais, culturas alimentares tradicionais; os valores atribuídos e as decisões relativas às culturas alimentares tradicionais; as abordagens sobre o “local” e as estratégias e instrumentos de valorização de alimentos tradicionais. Esses conceitos e conjunto de referências foram importantes para direcionar a categorização inicial dos dados coletados, em consonância com a metodologia por nós escolhida.

O segundo bloco apresenta nosso percurso metodológico. Em primeiro lugar fundamentamos e explicitamos o método de pesquisa utilizado, os critérios que utilizamos para selecionar os estudos de caso, o campo da investigação, as técnicas utilizadas para a obtenção de dados, o método de análise dos dados coletados e outras informações relativas ao transcurso do campo.

O terceiro bloco desdobra-se em dois apartados onde apresentados separadamente os dois casos-alimentos sobre os quais nos debruçamos. Ambos os casos contemplam informações sobre o território, a comunidade, o manejo, os usos tradicionais e o processo de revalorização do alimento.

O primeiro apartado de resultados aborda um tipo de mel de abelhas nativas sem ferrão, domesticadas e manejadas em recipientes de cerâmica denominadas *mancuernas* por uma comunidade indígena camponesa: os *maseualmej*. Trata-se de um manejo indispensável para polinização e manutenção dos agroecossistemas locais e que gera produtos das colmeias historicamente utilizados para fins medicinais e culturais. Nos últimos anos os benefícios desse tipo de mel projetaram-se para fora da comunidade e

ganhou destaque pelas características sensoriais e medicinais. A comunidade local *maseualmej*, como sujeito político encarnado na União de cooperativas *Tosepan Titataniske*, sabiamente apropriou-se desse destaque, estabeleceu alianças diversas, por exemplo com acadêmicos e com a organização *Slow Food*, e através de inovações, agregou valor ao produto em benefício próprio.

O segundo apartado de resultados aborda o processo de valorização de um queijo elaborado tradicionalmente por pastores da região de Picos de Europa a partir de uma estratégia de manejo sustentável de aproveitamento de pastos para a alimentação animal através de pastoreio em montes comunais durante os meses de primavera e verão e pelo sábio modo de aproveitamento dos leites obtidos de três espécies animais autóctones (vaca, cabra e ovelha) com os quais se elaborava diariamente o queijo para conservação do leite, defumava-se na própria cabana onde veraneavam os pastores, curava-se e armazenava-se os queijos em cavernas dessa região. Esse tipo de produção e o modo de vida a ele associado estavam em risco de extinção devido aos modelos de gestão do Parque Nacional Picos de Europa e devido à falta de relevo geracional na região. Por esse motivo, impulsionou-se a criação de uma Denominação de Origem Protegida (DOP) na região: a DOP Gamonéu. Atualmente esse queijo é produzido oficialmente, tanto nos montes de modo tradicional, como nos vales em queijarias modernas durante todo o ano. Extraoficialmente, pastores-queijeiros da região continuam manejando seus animais e transformando os leites em queijos como faziam seus ancestrais. Entre a mercantilização, a tradição e a mecanismos de distinção, atores das mais diversas índoles beneficiam-se desse processo.

Por fim, no quarto bloco, apresento as principais reflexões e conclusões relativas aos dois alimentos-caso sobre os quais me debrucei.

### **3 Estado da Arte**

Buscamos situar esse trabalho a partir de uma ampla visão sobre condições concretas nas quais ocorrem os processos de valorização de certos alimentos em detrimento de outros. Em primeiro lugar, através de processos de valorização representativos que ocorreram em determinados períodos históricos, circunscrevemos os diferentes contextos econômicos, políticos e sociais nos quais se deram diferentes processos de valorização de alimentos.

Em segundo lugar, enfocamos especialmente o contexto de implantação do

sistema agroalimentar dominante para situar o leitor quanto a priorização de certos alimentos pela cultura hegemônica e os impactos socioculturais, ambientais e alimentares dos mesmos, inclusive os processos de resistência e inovação que emergem nesse contexto, em defesa das culturas alimentares tradicionais.

Em terceiro lugar destacamos a importância da tradição como expressão dos conhecimentos ecológicos locais. Saberes locais de apropriação da natureza dos territórios que garantiram meios de vida aos povos subalternizados ao longo da modernidade – as comunidades tradicionais, e que hoje, em um contexto de crise climática e civilizatória, são guardiãs de biodiversidade e de patrimônios agrários de inestimável valor para a humanidade.

Pontuamos ainda os diferentes valores, não apenas econômicos, atribuídos a elementos das culturas alimentares tradicionais e os tipos de decisões a que as culturas alimentares tradicionais estão submetidas.

Finalmente, abordamos as distintas abordagens, estratégias e instrumentos de valorização de alimentos que emergiram em decorrência da implantação do capitalismo agrário e da consolidação do sistema agroalimentar hegemônico.

### **3.1 A complexidade da alimentação e os sentidos da valorização dos alimentos**

A comida entrelaça de maneira profunda aspectos sociais, culturais e econômicos das sociedades humanas, além de ser fonte de nutrientes (Helman, 2003). O que é considerado um alimento do ponto de vista nutricional nem sempre é considerado comida para diferentes culturas, ou seja, a disponibilidade de um tipo de alimento em uma região não garante que esse se transforme em comida aceitável do ponto de vista cultural para um grupo social (DaMatta, 1986; Maciel, 1995; Santos, 2011). No comer e na comida estão e são inscritos importantes valores culturais (Canesqui, 2005; Garine, 1987; Santos, 2011), que segundo diferentes correntes teóricas, detém, imprimem ou incorporam-se significados (Baudrillard, 1976; Fischler, 1995). Significados que apoiam e reafirmam identidades (Lody, 2004); e que podem ser transformados em signos (Sahlins, 2003) ou símbolos (Turner, 2005) a depender do contexto nos quais se inserem.

Por outro lado, o comer e a comida, refletem a hegemonia cultural, social e política (Chauí, 1989; Gramsci, 2001) que ditam os ritmos dos tempos. Nesse âmbito, o que se produz para alimentar ou comer, as formas de comer e o que comer estão relacionados

tanto a dominação de um grupo social sobre outros (Nestle, 2013; Patel, 2008) quanto a distinção social entre eles (Bourdieu, 1988) em diferentes períodos históricos (Brillat Savarin, 1995; Camporesi, 1996; Freedman, 2009; Goody, 1995; Mintz, 1986; Pollan, 2007; Robinson, 2020).

A alimentação e a comida como objetos de pesquisa têm sido abordadas a partir de uma infinidade de perspectivas teóricas de diversos campos de saberes. Por exemplo, na antropologia da alimentação, como indica Carrasco in Pons (2005), os estudos são ambíguos quanto as suas teorias e métodos. Poulain (2006) por sua vez, destaca que esse tema por muito tempo foi considerado marginal ou banal no âmbito da sociologia e da antropologia. Em algumas circunstâncias o tema foi tratado como o próprio objeto da investigação, em outros muitos casos, foi abordado de maneira tangencial para ilustrar ou exemplificar teorias ou abordado de forma transversal. Entende-se que essa dispersão do tema em muitos campos de saberes se deve a centralidade do alimento para a vida humana - essencial para sobrevivência; articulador de sociabilidades; produtor de sentidos e significados e marcador de diferenças várias. Conforme indicam Canesqui & Díez García (2005):

As comidas têm histórias sociais, econômicas e simbólicas complexas [...] o gosto do ser humano não é inato [...] entre os interesses econômicos, os poderes políticos, as necessidades nutricionais e os significados culturais [os gostos são] cultivados no emaranhado da história [...] O fato de a comida e o ato de comer serem prenes de significados não leva a esquecer que também comemos por necessidade vital e conforme o meio e a sociedade em que vivemos, a forma como ela se organiza e se estrutura, produz e distribui os alimentos. Comemos também de acordo com a distribuição da riqueza na sociedade, os grupos e classes de pertencimento, marcados por diferenças, hierarquias, estilos e modos de comer, atravessados por representações coletivas, imaginários e crenças (Canesqui & Díez García, 2005, p.11-12)

Por tudo isso, consideramos que as comidas e os alimentos, são objetos que exigem uma abordagem complexa. Do alimentar-se como “fato social total” (Mauss, 1988), importa o que e como se produzem os alimentos, o que se come, para que se come, como se come, com quem se come (Contreras & Gracia Arnaíz, 2005; Goody, 1995). Também importa como se transformam os alimentos (naturais) em comida (cultura) (DaMatta, 1986; Montanari, 2008; Strauss, 2004) quem transforma os alimentos em comida (Silva et al., 2018; Silva & Oliveira, 2020) e, inclusive, que perigos os alimentos ou comidas simbolizam ou contêm (Douglas, 1966; Poulain, 2006). A depender da cultura e do controle cultural, do gênero, da classe social e do direcionamento ideológico e político nos quais a sociedade está imersa em distintos períodos históricos os grupos sociais

constroem suas existências em torno dos alimentos. A partir dos alimentos e das comidas constroem-se relações, definem-se e diferenciam-se identidades e hierarquizam-se grupos sociais.

Por todo o exposto entende-se que os processos de valorização de alimentos e comidas são multifacetados. Se já não bastasse a complexidade *per se* do comer e da comida, acrescenta-se a complexidade dos sentidos da sua valorização. Identificamos na literatura interessantes contribuições sobre diferentes interesses na valorização de certos alimentos, desde o período da idade média até a contemporaneidade, os quais abordaremos brevemente para ilustrar a amplitude dos sentidos desses processos de valorização.

Por exemplo, Flandrin e Montanari (1998) historicizam o sentido do uso de especiarias na idade média - o uso terapêutico. Esse uso vincula-se ao modelo empírico-racional (hipocrático) de explicação da saúde e da doença, nas quais a saúde depende do equilíbrio de quatro “humores” - sangue, fleuma, bile amarela e bile negra, que podem desequilibrar-se devido a causas externas ou internas (Rosen, 1994). O equilíbrio (saúde) de um corpo com humores desequilibrados (doença) incluía, dentre outros tratamentos naturais (água, fogo, ar e terra), o uso de certos alimentos para reequilibrar os humores. O uso desses alimentos também servia para não permitir que o desequilíbrio ocorresse, por exemplo, o uso da pimenta do reino, do cravo da Índia e da canela da China. Seu uso era explicado a partir da ideia de digestão da teoria humoral: a digestão era associada a um tipo de cocção, no qual as especiarias, por suas características quentes e secas, equilibravam a “frieza” de certos alimentos. Para além desse valor de uso medicinal, as cozinhas das elites incorporaram também as especiarias (Viana Júnior, 2020), não apenas para do equilíbrio humoral, mas também para indicar riqueza e poder.

Outro exemplo interessante a abordagem do primeiro livro da cozinha francesa – “*Le Viandier*”, (supostamente) de Guillaume Tirel (*Taillevant*) revela a composição dos banquetes das elites do final da idade média, demonstrando o intenso uso de carnes (especialmente de caças), de molhos e especiarias (Milani, 2010), que naquele momento, era o tipo de produto alimentar mais “raro”, caro objeto de desejo das elites.

A vinculação de certos alimentos ou comidas e/ou formas de comer a diferentes classes sociais também foi apontado por outros autores, por exemplo na “Fisiologia do Gosto” de Brillat-Savarin (1995) o esforço de racionalização da gastronomia para a emergente burguesia; em “Hedonismo e Exotismo” de Camponesi (1996) a vinculação de tendências filosóficas iluministas aos modernos e exóticos costumes de consumir-se

café e chocolate; em “*De honesta voluptate et valetudine*” de Platina, indicava-se a diminuição do uso de especiarias para salientar o sabor próprio dos alimentos (Ceron, 2017), indicando um retorno a frugalidade da antiguidade clássica e o rompimento com padrões de consumo medievais.

Outros autores indicaram critérios de distinção entre classes sociais a partir de diferentes critérios do âmbito do alimentar-se. “O processo civilizador 1: Uma história dos costumes” de Elias (1990) reúne as evidências dos livros de boas maneiras que indicavam critérios de distinção sociais entre classes; os estudos comparados de Goody (1995) em “*Cocina, cuisenes y classe*”, identifica-se *cuisines* e cozinhas, diferenciadas a partir de certos critérios como o acesso aos alimentos, os critérios de quem come e o prazer de comer; e o estudo de Bourdieu (1988) sobre o gosto na sociedade francesa contemporânea - o gosto da necessidade e o gosto pelo luxo, e as formas de dominação simbólicas que os define em “*La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*”.

Em outro âmbito, mais direcionado ao social, ao econômico e ao cultural, um exemplo interessante é a contribuição interdisciplinar de Braudel (1995), o qual, no esforço de compreender o processo civilizador em distintas regiões, indica que a inclusão de alimentos ao repertório alimentar delas resultou de processos de seleção inscritos na longa duração<sup>1</sup>. Para o autor, o cultivo de certas plantas que chegariam a ser dominantes em certas regiões - o trigo mediterrâneo; o arroz asiático; os milhos americanos foram responsáveis tanto para a organização psíquica quanto para a organização material da vida em distintas sociedades.

Se, por um lado, valorizava-se certos alimentos, por outro lado, desvalorizavam-se muitos outros. Albán Achinte (2010) indica a violência epistêmica no campo da alimentação no período colonial: depreciava-se os hábitos alimentares dos povos originários, através da modificação de nomes de alimentos e do uso indiscriminado de comidas descoladas do contexto sociocultural associados a seu consumo. Por exemplo a transformação do cacau em chocolate europeu, muito distinto do uso do cacau-bebida ritual *tchocolatl* (Porro, 1997). A assustadora e depreciativa análise de Bulnes (1899), transparecia essa violência a que os povos colonizados estavam submetidos em muitos

---

<sup>1</sup> A longa duração foi uma construção conceitual e metodológica elaborada por Braudel no âmbito da Escola dos *Annales*. O autor difere a longa duração da História tradicional fatual e a história cíclica e conjuntural. Nesse caso, o autor se interessava (e influenciou muitos outros historiadores) a valorizar a história que ocorre lentamente e em período muito longos, a exemplo da história de homens e mulheres no meio natural em que vivem, que imprimem certas marcas que apenas são percebidas quando interpretadas na longa duração.



sentidos. Segundo esse autor, se distinguia a superioridade ou inferioridade de uma civilização a partir do seu alimento básico: trigo (Europa e Estados Unidos), arroz (Índia e China) e milho (Mesoamérica). As civilizações do arroz eram tratadas como “*tenebrosos imperios, animalizados por su espíritu conservador*” e as do milho como “*imperios aparentemente fuertes [...] pero realmente débiles*” (Bulnes, 1899, p.6 -7).

É certo que a depender da cultura hegemônica de cada período histórico, alguns alimentos ou comidas são mais ou menos valorizados. O jornalista Standage (2005) busca realizar uma apontar os interesses da valorização de certas bebidas em seu livro “A história do mundo em 6 copos”. A obra sintetiza a valorização de certas bebidas ao longo da história ocidental a partir de uma perspectiva histórica e geopolítica. O autor entende que as práticas sociais impressas na história ocidental estão diretamente relacionadas a certas bebidas: a cerveja e o aproveitamento de recursos da agricultura das primeiras sociedades sedentárias; o vinho como símbolo de refinamento, status e poder nas sociedades da antiguidade clássicas; os destilados como símbolo de dominação dos estados nacionais sobre as colônias na idade antiga; o café e a sua vinculação ao iluminismo e às críticas a valores absolutistas na idade moderna; a Coca-Cola como símbolo da globalização na contemporaneidade e finalmente a água, como símbolo das disputas geopolíticas atuais.

O conjunto de obras citadas até o momento oferecem um panorama geral da complexidade do comer e das comidas e os sentidos da valorização de certos alimentos ao longo da história. É, no entanto, a perspectiva adotada e a análise realizada sobre o açúcar por Sidney Mintz (1985) a que nos parece mais interessante – um produto que era “raro” até o século XVII, transformado posteriormente em luxo e se convertendo em necessidade mundial para o desenvolvimento do capitalismo. Em “*Sweetness and Power*” ele explora o gosto pelo açúcar pelos paladares ingleses no século XVIII, que sintetizava os processos de exploração colonial imperialistas e a implantação do capitalismo nos países do norte. Ele aborda o açúcar (e a acumulação econômica derivada das *plantations* nas colônias) como elemento chave para o desenvolvimento industrial da Inglaterra e como esse alimento se transformou de item raro reservado as elites a um item essencial na dieta popular britânica, em suas palavras: [...] *these curious agroindustriail enterprises nourished certains capitalistic classes at home as they were becoming more capitalistic [...] they also nourished the emerging proletarian classes, who found sugar and kindred drug foods profound consolations in the mines and in factories*”(Mintz, 1985, p.61).

No manuscrito "Era o escravo de plantação um proletário?" Mintz aborda como ocorreu tanto a proletarização das populações rurais nas Antilhas, as quais tiveram sua força de trabalho explorada através da escravidão, quanto a instrumentalização da classe trabalhadora urbana europeia como mercado consumidor dos alimentos produzidos nas colônias – baratos e hipercalóricos, e que se constituíram em fonte nutricional essencial para a exploração de sua força de trabalho, geração de mais valia e consolidação do capitalismo na modernidade. No caso do açúcar na Inglaterra, ele cita como esse novo alimento foi facilmente incorporado a sua alimentação pelas classes trabalhadoras, as quais trabalhavam entre 12 (doze) e 14 (catorze) horas por dia. A facilidade do seu uso, por exemplo para adoçar o chá, constituiu-se em solução alimentar em face ao tempo demandado para o preparo de refeições mais nutritivas e seu custo elevado (Mintz, 2010a).

O açúcar e outros alimentos-objetos de pesquisa sobre o qual Mintz se debruçou, permitiam realizar uma leitura dos conflitos e contradições do sistema-mundo capitalista em diferentes escalas, desvelando uma inovadora abordagem às questões de pesquisa da antropologia clássica a partir do materialismo histórico e dialético, conforme ele mesmo afirma em “O poder do doce e a doçura do poder” (2010b):

Não me detive a pensar sobre a natureza e história do mercado para seu produto, o açúcar. Talvez não seja surpreendente, já que estava cercado pelos produtores, e era a sua vida que estava tentando entender. Mas do ponto de vista do presente, parece-me que era deveras obtuso não se ter perguntado aonde ia todo este açúcar - e o que seus consumidores faziam antes que ele se tornasse disponível para eles. Olhar antropológicamente a cultura de uma comunidade do mundo “menos desenvolvido”, uma comunidade inserida nos desígnios políticos e econômicos do Ocidente, através da produção pioneira de uma mercadoria agrícola básica para os mercados consumidores europeus em expansão, é não apenas inconsistente com a Antropologia tradicional, mas, na época, poderia mesmo ser julgado como anti-anropológico por natureza. Em vez de examinar ou imaginar povos “primitivos” isolados das correntes do mundo moderno, esta abordagem escolhe deliberadamente como seu assunto pessoas cuja própria comunidade foi definida em termos de sua integração em campos de força maiores. Açúcar, chá, algodão e bananas são expressões materiais daquilo que os trópicos significavam para o Ocidente; sua produção sintetiza a forma como os povos tropicais foram ajustados às intenções ocidentais. Mas é imediatamente aparente que isto não está muito longe, afinal de contas, do mundo “primitivo”, quando reconhecemos as marchas forçadas em direção à produção de bens comercializáveis para a exportação, impostas pelos europeus aos chamados “primitivos” desde a época do descobrimento, nos séculos XV e XVI, até o presente (Mintz, 2010b, p. 118)

Mintz evidencia no conjunto de sua obra a importância de se abordar um objeto de investigação a partir de múltiplas percepções “dos pontos de vista dos diversos atores

sociais em cena” (Dabat, 2010, p. 29). Ao se interessar pelas visões de diversos atores, especialmente atores geralmente excluídos pela história ocidental “oficial”, ele fomentava a dialética entre diversos campos teóricos aplicados a diversos níveis de análise que permitiram associações e articulações analíticas em âmbito global, inclusive a partir de “detalhes miúdos da vida cotidiana dos povos, como seus costumes alimentares, ou suas formas de resistência” (Dabat, 2010, p.31).

A abordagem dialética proposta pelo autor examina como certas formas de produzir e consumir os alimentos e onde e por quem são produzidos “nutrem” processos sociais conflitivos e contraditórios, nos quais se integram atores locais e globais das mais variadas índoles. Distingue-se de abordagens culturalistas (e muitas vezes romantizadas) realizadas em obras como “Açúcar” de Freyre (2007). Conforme Mintz (2010a, p.49) aponta: “É preciso observar como os produtos são utilizados, como são definidos culturalmente, bem como atentar para as unidades constituídas de produtores e consumidores que esses produtos podem personificar ou simbolizar”.

O “encontro” com Mintz, nos inspirou a pensar processos de revalorização de alimentos contemporâneos numa perspectiva mais abrangente e não estritamente culturalista. Entendemos que o ordenamento do Sistema Agroalimentar Hegemônico ora determinou e ora influenciou os processos de valorização de alimentos que implicaram, desde o período colonial, na subalternização de comunidades e na expropriação de territórios e culturas. Porém, reconhecemos que nem tudo pode ser tratado como imposição da cultura dominante e como apropriação capitalista quando abordamos os alimentos, as comidas e o comer ao longo da história.

Essa abertura a outras explicações nos faz refletir sobre como muitas comunidades subalternizadas ao longo da modernidade e da implantação do capitalismo agrário se mantiveram às margens do sistema garantindo a sua continuidade e brindando o mundo com a biodiversidade e a agro biodiversidade próprias da sua interação ancestral com a natureza nos territórios, o que Noorgard (1994) denomina “coevolução socioecológica”, apenas possível devido a capacidade dos povos de promover processos de “resistência, apropriação e inovação” em resposta e apesar das ações e pressões da cultura dominante (Bonfill Batalla, 2012, p. 276).

Levando-se em consideração as contribuições de autores de diversos campos de conhecimento buscamos explicitar a diversidade de direcionamentos teóricos que se buscam explicar a complexidade do comer, das comidas e da valorização de certos alimentos. Faz-se necessário ressaltar que demarcamos nosso interesse em abordagens

teóricas complexas sobre os alimentos, a comida e o comer que incluem os processos de apropriação e expropriações materiais e simbólicas - produtos do controle rizomático e descentralizado que alimenta o capitalismo central, no qual diversos atores interagem a partir de distintas matrizes culturais, dominantes ou não.

### **3.2 Tessituras das desvalorizações e valorizações de pessoas, comunidades e alimentos**

Para compreensão dos processos de revalorização de alimentos na atualidade, nos parece importante explicitar o contexto da implantação do sistema agroalimentar hegemônico, suas consequências para a alimentação e para os territórios e seus desdobramentos em determinados períodos históricos, dos quais resultam mais recentemente os processos de valorização de alimentos autênticos e com vinculação territorial, por um lado expropriados das comunidades pelo sistema agroalimentar hegemônico e por outro lado apropriados pelas comunidades para seu fortalecimento em contraposição a esse sistema.

A produção e circulação de alimentos no âmbito das sociedades capitalistas recebem muitas interpretações, dentre elas a leitura de que o sistema agroalimentar hegemônico foi implementado através de sucessivos regimes alimentares (Delgado, 2017; Friedmann & McMichael, 1989; McMichael, 2009a; McMichael, 2016). O padrão alimentar gerado e disseminado a partir desses regimes substituiu culturas alimentares com base em alimentos regionais, biodiversos e ancorados em territórios, pela oferta de uma pequena quantidade de alimentos selecionada pelo mercado agroindustrial, cultivados em cadeias agroalimentares globais superespecializadas, desconectados dos seus territórios de origem e da sua cultura correspondente (Ploeg, 2010).

Ao historicizar a construção do sistema alimentar hegemônico, Friedmann e McMichael (1989), desvelam o papel dos estados, do mercado, da agricultura e dos alimentos na geopolítica e nos processos de acumulação capitalista, em determinados períodos históricos, a partir da noção de “regime alimentar” elaborada por Friedmann (1993), que relaciona a estrutura de regras de produção e consumo de alimentos em escala mundial às fases de desenvolvimento do capitalismo.

A partir dessa noção distingue-se três regimes alimentares: o primeiro – “diaspórico-colonial” controlado pela Grã-Bretanha (1870-1914); o segundo “mercantil-industrial” determinado pela imposição de um projeto desenvolvimentista imposto pelos

Estados Unidos aos países da aliança anticomunista no pós II Guerra Mundial (1947-1973), que promoveu o modelo de agricultura industrializada; e um terceiro regime emergente, que tem recebido diferentes abordagens (Friedmann, 2005; McMichael, 2009a; McMichael, 2005). Trata-se de um regime próprio do domínio econômico do capital transnacional, que consolidou a industrialização da agricultura e da pecuária, acirrou as disputas territoriais por recursos naturais, promoveu a “revolução dos supermercados” nos países periféricos (Reardon et al., 2003), impulsiona o projeto neoliberal de globalização descrito por McMichael (2005) e abriu espaço para a ascensão do capitalismo “verde” (Friedmann, 2005).

O primeiro regime alimentar consolidou o Império Britânico como potência mundial através da acumulação primitiva e extensiva de capital com base no liberalismo econômico (mercado autorregulado). Esse regime assentava-se na importação de matérias primas para as indústrias e na importação de grãos (sobretudo trigo) e carnes produzidos nas colônias britânicas, além de produtos tropicais produzidos em outras colônias europeias (cana de açúcar, café, cacau, tabaco etc.) para provimento estável de alimentos de baixo custo para alimentar a classe trabalhadora<sup>2</sup>. Consolidou-se nesse regime a divisão internacional do trabalho privilegiando-se a industrialização dos países do norte global e relegando aos países do sul global o papel de fornecedor de matérias primas e produtos primários (produtos agrícolas e minerais) (McMichael, 2016).

Ao longo desse primeiro regime houve o espólio de territórios e recursos alimentares das colônias, a erosão genética de alimentos autóctones considerados subalternos, o genocídio ou a marginalização de povos originários e sua cultura, e a intensa produção de mais valia a partir da exploração da força de trabalho das comunidades afro diaspóricas escravizadas ou mão de obra servil. Esse regime findou com a depressão econômica do pós Segunda Guerra Mundial, a decadência do liberalismo econômico que decorreu da especulação financeira, o excesso de produção industrial o baixo poder aquisitivo da classe trabalhadora (Friedmann & McMichael, 1989; McMichael, 2016).

O segundo regime alimentar, sob domínio dos Estados Unidos, consolidou uma nova forma de acumulação de capital intensiva baseada no controle estatal dos mercados e na industrialização da agricultura. A especialização da produção de alimentos e o

---

<sup>2</sup> Alimentos mais baratos para os proletários europeus propiciavam maiores lucros para a emergente elite capitalista industrial, visto que permitia a redução dos salários dos trabalhadores para geração de mais valia e garantia a reprodução da classe trabalhadora.

subsídio estatal da agricultura industrializada nos Estados Unidos e nos países em aliança anticomunista com ele, promoveu a homogeneização dos alimentos e sua transformação em *commodities* agrícolas<sup>3</sup>. Os excedentes da produção estado unidense eram comprados pelo estado e distribuídos na forma de ajudas alimentares a outros países, num primeiro momento para a Europa no pós-guerra e num segundo momento para os países do sul global (Friedmann & McMichael, 1989; McMichael, 2016).

Conforme avançava a implantação dos pacotes tecnológicos da “Revolução Verde”, acentuava-se a marginalização dos povos originários e seus saberes, especialmente aqueles saberes relacionados a agricultura. Através de práticas desleais de comercialização de alimentos como o *dumping*<sup>4</sup> o campesinato e as comunidades originárias que não se adaptassem aos preços do mercado global subsidiado pelo norte global, acabaram vendendo suas terras, vendendo sua força de trabalho no campo ou migrando para as periferias das cidades em busca de outros empregos.

Nesse contexto de êxodo rural e proletarianização do campesinato, marginalizou-se a produção de alimentos em sistemas tradicionais de policultivo para priorizar a produção de alimentos-mercadoria em sistemas de monocultivo, especialmente para alimentação animal. Dessa maneira, massificou-se o consumo da carne e de alimentos ricos em carboidratos selecionados pelo sistema agroalimentar hegemônico, tais como o trigo e o milho. Nesse contexto, determinaram-se novos padrões alimentares, símbolos da modernidade, baseados em alimentos industrializados e alimentos disponibilizados pelas redes de *fast-food*.

No emergente terceiro regime alimentar, aprofundam-se as desigualdades entre norte e sul global<sup>5</sup>, e consolida-se o modelo de alimentação industrializada no mundo todo. Dito regime, controlado por capital internacional corporativo, baseia-se na doutrina socioeconômica neoliberal, a qual promove a abertura econômica dos estados para

---

<sup>3</sup> As *commodities* agrícolas alimentos-mercadoria dirigidas ao comércio global, as quais tem seus preços controlados por bolsas de valores internacionais. São produtos agrícolas homogêneos, em estado bruto e produzidos em larga escala através de práticas agropecuárias industriais, tais como a soja, o milho, a cana de açúcar e o café.

<sup>4</sup> Exportação de produtos a preços de mercado inferiores aos preços praticados nos países importadores, que visa conquistas “fatias” de mercado. Prática apenas possível devido ao subsídio a produção por parte dos estados. Geralmente são os países do norte global que exportam para o sul global, destruindo economias já bastante fragilizadas.

<sup>5</sup> A divisão entre norte e sul global refere-se a diferenças entre os países ditos “desenvolvidos”, detentores da hegemonia econômica e cultural e os países denominados “subdesenvolvidos” ou “em desenvolvimento”, que foram submetidos a processos de dominação extremamente violentos tais como a colonização. Essa concepção foi utilizada por Milton Santos em (Santos, 2000) e posteriormente por Maria Paula Meneses e Boaventura Souza Santos em Epistemologias do Sul (Souza Santos & Meneses, 2009).

investimentos de empresas transnacionais, a privatização de bens estatais e os acordos de livre comércio. Dessa maneira, impõem-se longas cadeias produtivas globais de alimentos, com alto gasto de combustíveis fósseis e alto custo para o meio ambiente, integradas a globalização neoliberal com a permissividade de políticas da Organização Mundial do Comércio (OMC) e do Fundo Monetário Internacional (FMI), organizações internacionais que buscam promover o livre comércio segundo os interesses do norte global. A centralidade desse regime alimentar está no monopólio privado financiado por investidores (financeirização) com interesses do norte global (McMichael, 2009; McMichael, 2016).

Segundo McMichael (2016), este é o grande paradoxo dos nossos tempos: o regime alimentar “corporativo” apresentado como condição *sine qua non* para a segurança alimentar, se apresenta às populações (sobretudo as rurais) como miséria. Os desdobramentos desse regime são perversos – integram-se “livres” mercados mundiais, exporta-se pobreza e mata-se de fome as populações despossuídas (McMichel, 2016).

Ploeg (2008), seguindo Hardt & Negri (2002), denomina como “Império”, a superestrutura de ordenamento do capitalismo central que possui formas hierárquicas de governança descentralizada e desterritorializada, a qual realiza um “reordenamento generalizado do social e do natural [e] se materializa numa *conquista* continuada que se apropria de espaços locais que antes eram relativamente autônomos e autogovernados [...] para assegurar sua controlabilidade e a explorabilidade” (Ploeg, 2008, p. 254). No caso dos Impérios alimentares, reúnem-se “recursos, processos, territórios, pessoas e imagens em constelações específicas que simultaneamente canalizam a riqueza em direção ao centro<sup>6</sup>” (Ploeg, 2008, p. 257).

Nessa direção, o sistema agroalimentar hegemônico como Império implantado através dos sucessivos regimes alimentares trouxe impactos sociais e alimentares negativos sobretudo para o sul global e para as populações marginalizadas em muitos sentidos (econômicos, culturais e racistas). Conforme indicam Vara-Sanchez & Cuellar-Padilla (2013) a devastação e a erosão genética de espécies não valorizadas por esse

---

<sup>6</sup> O “centro” referido é um dos três níveis hierárquicos (centro, periferia e semi-periferia) definidos na teoria do Sistema-Mundo (*World Systems Theory*) de Wallerstein (2004). Esses níveis hierárquicos resultam da divisão internacional do trabalho na qual os países “centrais” se dedicam a produção de bens de consumo com alto valor agregado, os países periféricos produzem e fornecem matérias primas e *comodities* a preços baixos transformação em produtos de alto valor agregado dos países centrais e, os países da denominada semiperiferia, por um lado operam como centro para a periferia e por outro lado como periferia para o centro. Equivale a “norte global” na perspectiva de Santos (2000) e Souza-Santos & Meneses (2009).

sistema produzem uma erosão cultural em torno aos dos saberes vinculados a essas espécies e as suas formas de manejo nos territórios.

Cuéllar-Padilla et al. (2013) e Patel (2008) apontam a insustentabilidade e as consequências ecológicas, sociais, econômicas, culturais e alimentares do sistema agroalimentar hegemônico, dentre elas: a redução da biodiversidade; as mudanças climáticas; a concentração de poder na mão de transnacionais; o êxodo rural; a perda de saberes tradicionais das comunidades camponesas; a perda da cultura alimentar e gastronômica locais; a dificuldade de acesso aos alimentos e, por fim, a aumento de distúrbios alimentares – tanto a fome quanto a obesidade.

No campo da saúde as piores consequências se referem a má nutrição, relacionada tanto pela carência nutrientes, quanto pelo consumo excessivo de energia. Em 2021, 9,8% da população mundial estava desnutrida; 828 milhões de pessoas sofrem de fome; 11,7% da população mundial encontram-se em severa insegurança alimentar; 3,1 bilhões de pessoas estão impossibilitadas de alimentar-se com uma dieta saudável, especialmente na África, na Ásia, no Caribe e na América Latina (FAO et al., 2022). Por outro lado, a prevalência de obesidade triplicou desde o ano de 1975. Em 2016, mais de 1,9 bilhões de adultos foram classificados em sobrepeso, dentre eles 650 milhões estão obesos (WHO, 2021).

Nos países em desenvolvimento a população pobre urbana tem especialmente maior risco para sobrepeso e obesidade, ao mesmo tempo que também são mais vulneráveis a fome e a má nutrição já que as oscilações do preço dos alimentos podem influenciar o acesso aos alimentos mais saudáveis. Já nos países desenvolvidos, os bairros mais pobres têm sido abastecidos por grandes supermercados os quais vendem alimentos saudáveis a preços elevados configurando essas áreas periféricas das cidades como “desertos alimentares” (HLPE, 2017).

Os desdobramentos da insustentabilidade do sistema agroalimentar hegemônico tornam-se ainda mais preocupantes quando se constata que as mudanças climáticas ameaçam a segurança alimentar global pois afetam direta ou indiretamente produtividade agrícola devido a mudanças nos padrões de pluviosidade (secas e inundações), ação de pragas e doenças que afetam as plantações, dentre outras questões (FAO, s/d). Ainda que muitos governantes insistam que as mudanças climáticas sejam invenções de grupos ecologistas, elas existem e a manutenção do sistema agroalimentar global como Império, coloca em risco de extinção nossa própria espécie.



Não restam dúvidas que o sistema insustentável e desigual de produção e distribuição de alimentos está em crise. Sustentados por formas particulares de exercício de poder, a sua reestruturação demanda novas fronteiras para exploração e um “salto qualitativo” para avanço e acumulação de capital. Com tecnologias de engenharia genética, biologia sintética e nanotecnologias, as constelações empresariais conformadas em redes corporativas mundiais que atravessam diversos setores industriais da agricultura, da alimentação e da saúde apresentam ao mundo estratégias de “aura verde” que prometem resolver os problemas relacionados a alimentação e ao aquecimento global. Ao mesmo tempo, avança-se e intensifica-se a apropriação violenta de recursos naturais, afetando especialmente os povos e os países do sul global, onde ainda se encontram grandes depósitos minerais e de biodiversidade (Delgado, 2017; Harvey, 2004).

Se por um lado o sistema agroalimentar hegemônico elegeu certos alimentos-mercadoria espécies e tipos de manejo agrícola e pecuário passíveis de serem intensificados ao longo de sua implantação, por outro lado, no âmbito do capitalismo avançado e do terceiro regime alimentar, tem-se explorado recursos naturais até o momento não “descobertos” ou que não foram passíveis de terem sua produção intensificada. Por exemplo uma diversidade de alimentos produzidos em territórios de alguma maneira “isolados” pelas características geográficas ou aqueles produzidos e consumidos no âmbito da cultura de comunidades subalternas – comunidades camponesas, indígenas, africanas e afrodiáspóricas. Conforme indica Porto Gonçalves (2002), trata-se de uma ressignificação e sobrevalorização da natureza e da diversidade biológica que

[...] se encontra hoje em proporções muito maiores exatamente nos que ficaram à margem do processo de moderno-colonização e que, por isso, não foram plenamente (des)envolvidas. São, via de regra, lugares de relevo acidentado, alagados, cobertos por densos bosques tropicais que serviram, exatamente por isso, de abrigo como verdadeiros refúgios para aqueles que procuravam escapar do processo de modernização (Porto Gonçalves, 2002. p.6)

Cada momento da implantação do sistema agroalimentar hegemônico, entendidos partir da noção de regimes alimentares, incidiu nas formas de manejo tradicionais dos territórios e na alimentação dos povos, modificando-as de acordo com os interesses do capital e com as possibilidades do modelo de agricultura industrial e intensificada. Essas modificações impactaram negativamente a saúde das pessoas e do meio ambiente e são

parte dos fatores que determinam as “crises alimentares”<sup>7</sup> (McMichael, 2009b;; Ploeg, 2020; Shiva, 2017), que recentemente tem impulsionado processos de valorização de alimentos mais saudáveis, autênticos e com vinculação territorial, por um lado expropriados das comunidades pelo sistema agroalimentar hegemônico e por outro lado apropriados pelas comunidades para seu fortalecimento em contraposição a esse sistema.

Nos interessa especialmente essas comunidades e esses alimentos “descobertos” e os processos de revalorização em torno deles, que podem resultar tanto na mercantilização de alimentos que sempre tiveram valor para as suas comunidades detentoras e mantenedoras desses alimentos no âmbito de sua cultura e que foram marginalizados ao longo da modernidade, quanto no fortalecimento das comunidades. Nas próximas sessões indicaremos nosso entendimento sobre essas comunidades e alimentos e apontaremos os valores atribuídos as culturas alimentares tradicionais.

### **3.2.1 A “tradição” como expressão de conhecimentos ecológicos locais**

Habitualmente a tradição é compreendida em oposição à modernidade. Nesse caso, costuma-se entender a tradição como elemento cultural estático situado no passado, muitas vezes romantizado, como um atributo negativo, que impede o “desenvolvimento” das comunidades. No entanto, essa concepção resulta limitada pois as tradições integram as culturas locais e as quais não são imutáveis, inertes e muito menos pouco desenvolvidas.

As tradições são dinâmicas e persistem no presente em função dos seus usos atualizados. A partir dessa perspectiva, a tradição é entendida como a permanência de conhecimentos selecionados e transmitidos entre gerações, inseridos no passado, constantes no presente e projetados para o futuro, sempre em movimento e atualização. Dessa maneira, através das tradições (vivas) as ações comunitárias são dotadas de sentido histórico, social e cultural, conforme aponta Arévalo (2004):

*La idea de tradición remite al pasado, pero también a un presente vivo [...] la tradición sería, entonces, la permanencia del pasado vivo en el presente [que] para seguir siendo, implica unas tasas de transformación, em términos de*

---

<sup>7</sup> As causas das crises alimentares são conjunturais e estruturais e, portanto, incluem processos de especulação em torno da terra e da produção de alimentos e biocombustíveis, o aumento do consumo da carne, a variação do preço dos combustíveis fósseis, os fenômenos climáticos, quanto as consequências da industrialização da agricultura, as políticas e estratégias impostas pelo Banco Mundial (BM), pelo Fundo Monetário Internacional (FMI) e pelos Tratados de Livre Comércio. São crises de preços dos alimentos (acesso) e não da sua escassez.

*adaptación sociocultural, para su reproducción y mantenimiento* (Arévalo, 2004, p.927)

Essa ideia de tradição coaduna com o entendimento de cultura de Bonfil Batalla (1997) o qual compartilhamos: um conjunto de símbolos, valores, atitudes, habilidades, conhecimentos, significados, formas de comunicação e organização social, bens materiais “*que hacen posible la vida de una sociedad determinada y le permiten transformarse y reproducirse como tal, de una generación a las siguientes*” (Bonfil Batalla, 1997, p. 29).

A noção de Arévalo (2004) sobre tradição e a noção de cultura de Bonfil Batalla (1997) se assentam em saberes locais e na história social de um povo. Essas perspectivas distinguem-se da perspectiva de Hobsbawn & Terence (1997) os quais abordam a tradição como aquele “*conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras [...] que visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição*” (Hobsbawn & Terence, 1997, p.9), o que denominam “tradições inventadas”. Nesse caso, compreende-se a tradição como ferramenta de regulação das sociedades pós-industriais, nas quais os indivíduos, considerados receptores das tradições, asseguram e expressam identidade e coesão social e estruturam relações sociais a partir de certos valores e relações de autoridade.

A tradição inventada serviria em maior medida para legitimar questões ideológicas no estabelecimento do domínio de uma cultura sobre outras, ao passo que na perspectiva de Arévalo (2004) e Bonfil Batalla (1997), a tradição garante a reprodução social das comunidades, que reelaboram a cultura, os costumes e as práticas tradicionais para a manutenção da coesão sociocultural comunitária.

Os processos de revalorização podem assumir distintas concepções de tradição e cultura, a depender dos interesses dos atores que os impulsiona. Ao longo da implantação do sistema alimentar hegemônico considerava-se as tradições, nesse caso as tradições agrárias e alimentares como empecilhos para alcance do pleno desenvolvimento de comunidades, visto que elas se opunham diametralmente a forma de exploração da natureza própria da modernidade.

Ainda que não possamos generalizar os processos de revalorização de elementos das culturas alimentares, não é difícil imaginar que em geral os processos mais mercantilizadores utilizam uma concepção de tradição inventada de acordo com seus interesses. Por outro lado, processos mais autonomistas, que valorizam as próprias comunidades tradicionais antes das tradições alimentares em si, possivelmente utilizem

concepções mais dinâmicas: a tradição que remete ao passado, mas se fortalece no presente vivo.

São precisamente esses últimos que nos parece mais interessantes, especialmente quando nos referimos a comunidades tradicionais camponesas, pois elas são o primeiro e mais importante elo dos sistemas alimentares, que garantem a produção dos alimentos tradicionais que compõem as preparações das mesas dos mais variados grupos sociais com distintas culturas. A importância dessas comunidades torna-se ainda mais importante quando se reconhece que elas se constituem como as responsáveis pela salvaguarda e manutenção da biodiversidade e da agro biodiversidade mundial.

A manutenção da cultura alimentar se dá através da transmissão do que Toledo (2005) denomina “saberes locais”: “*una gama de conocimientos de carácter empírico transmitidos oralmente que son propios de las formas no industriales de apropiación de la naturaleza*” (Toledo, 2005, s/p.). Esse saberes locais possuem caráter ecológico e induzem certas formas de apropriação da natureza nos territórios pelos povos que os habita, o que Berkes (1999) na mesma direção de Toledo (2005) denomina “Conhecimento Ecológico Tradicional” (*Local Ecological Knowledge - LEK*) – um corpo de conhecimentos, práticas e crenças acumulado sobre a relação dos seres vivos entre si e com o meio em que vivem, que evoluem através de processos adaptativos e que são culturalmente transmitidos entre gerações.

Os processos adaptativos a que o Berkes (1999) se refere coadunam com a ideia de coevolução socioecológica proposta por Noorgard (1994), na qual manejos agrícolas tradicionais próprios a variadas condições biofísicas de territórios, ancoram-se na cultura e na história social das comunidades que os mantem. Nesse caso, as evoluções dos sistemas sociais afetam o ambiente, que por sua vez, voltam a afetar o sistema social: manipula-se e transforma-se o ambiente biofísico, promove-se o melhor aproveitamento ecológico do mesmo, e incide-se positivamente nas comunidades locais em diversos sentidos (Kallis & Norgaard, 2010; Norgaard, 1994).

Considerando-se a imensa perda de biodiversidade e a erosão cultural (Vara-Sanchez & Cuellar-Padilla, 2013) decorrentes da dominação ocidental ao longo do período colonial e na implantação e consolidação do sistema agroalimentar hegemônico, é impossível não admitir a importância das comunidades tradicionais na manutenção das culturas alimentares. Essas comunidades são consideradas repositórios de biodiversidade, de agro biodiversidade e de culturas alimentares sustentáveis, que brindam o mundo com conhecimentos adquiridos a partir da observação da natureza e do

aprendizado experimental a partir da biodiversidade de seus territórios (Altieri, 2004; Toledo & Barrera Bassols, 2008). Denomina-se memória biocultural a memória coletiva relativa as diversidades biológicas, genéticas, linguísticas, cognitivas, agrícolas e paisagísticas originada na coevolução das comunidades com os seus territórios.

Conforme indicam Toledo & Barrera-Bassols (2008), a diversidade cultural está associada aos territórios remanescentes de biodiversidade. Os autores indicam essa associação, por exemplo, através de sobreposição coincidente de mapeamentos de diversidade linguística com mapeamento de alta diversidade biológica. Felizmente, Toledo (2001) indica que existem mais de 300 milhões de pessoas pertencentes a esses povos tradicionais (também chamados de minorias, povos autóctones, povos originários) os quais ocupam todos os principais biomas do mundo. Segundo o autor, esses povos compartilham as seguintes características:

(a) são descendentes dos primeiros habitantes de territórios que foram conquistados durante os descobrimentos, (b) são povos dos ecossistemas, tais como agricultores, pastores, caçadores, extrativistas, pescadores e ou artesãos que adotam uma estratégia multi-uso na apropriação da natureza, (c) praticam formas de produção rural de pequena escala e intensiva em trabalho, produzindo pequenos excedentes, apresentando necessidades satisfeitas com reduzida utilização de energia, (d) não dispõem instituições políticas centralizadas, organizam suas vidas a nível comunitário, tomando decisões em base de consenso, (e) compartilham língua, religião, crenças, vestimenta e outros indicadores de identificação assim como uma relação estreita com seu território, (f) apresentam uma visão de mundo específica consistindo de uma atitude de proteção e não-materialista em sua relação com a terra e os recursos naturais baseada num intercâmbio simbólico com o mundo natural, [...] (g) identificam-se como povos e comunidades tradicionais (Toledo, 2001, p. 2)

Nesse sentido, indicamos nosso entendimento de povos ou comunidades tradicionais, coincidente com o entendimento de Toledo (2001), e definimos o que entendemos por alimentos tradicionais: aqueles alimentos que integram culturas alimentares sustentáveis e de base comunitária, manejados e transformados pelos povos tradicionais nos seus territórios, fruto de processos de coevolução socioecológica.

A partir desse entendimento de comunidades e alimentos tradicionais e da complexidade da alimentação, elucidamos finalmente o que consideramos “culturas alimentares tradicionais” – culturas alimentares conformadas através da imbricação da comensalidade à memória biocultural dos povos relacionada, a variedades de alimentos, técnicas e rituais de cultivo e manejo, técnicas de transformação, habilidades culinárias e receitas, equipamentos e utensílios, que a despeito da dominação de atores hegemônicos

ao longo da colonização e da modernização foram adaptadas, mantidas e transmitidas entre gerações.

### ***3.2.2 Valores atribuídos e decisões relativas às culturas alimentares tradicionais e seus elementos constitutivos***

Qualquer processo de valorização de alimentos tradicionais pressupõe um entendimento sobre os valores que podem ser a eles atribuídos. Esses valores são múltiplos, são alimentares, culturais, ambientais, sociais e econômicos e estarão mais ou menos explícitos ou haverá o predomínio explícito de um tipo de valor sobre outro. Por um lado, os valores econômicos (valores de troca) e por outro lado todos os demais valores (valores de uso). Além disso, estão em jogo as decisões relativas a esses valores, que, por integrar a cultura de uma comunidade, estão sujeitas ao controle cultural.

Conforme indica Contreras et al. (2016) a revalorização de alimentos tradicionais (chamado de emblemáticos pelo autor) tem sido considerada “instrumentalizadora” de desenvolvimento local, assumindo o valor econômico como o principal atributo (senão único) passível de ser reconhecido. Para esse tipo de valorização pressupõe-se um não-valor anterior ou um valor ainda não descoberto. A esse tipo de valorização, que pode perfeitamente ser sinônimo de mercantilização, escapam muitos outros valores.

Sobre o âmbito econômico, a principal discussão que se tem realizado diz respeito às contradições inerentes a atribuição de valores de uso e aos valores de troca aos alimentos (Contreras et al., 2016; Escobar Moreno, 2005; Giraldo & Rosset, 2021; Holt Gimenez, 2017), por esse motivo, torna-se necessário esclarecer quais são esses valores e o que eles representam.

Através de uma interpretação crítica do sistema capitalista, Marx afirma que a riqueza das sociedades capitalistas se constituem como “uma enorme coleção de mercadorias” (Marx, 2013, p.97). Segundo ele, toda mercadoria possui valores de uso e de troca. O valor de uso refere-se ao conteúdo material da riqueza, a utilidade, o que satisfaz as necessidades humanas. O Valor de troca é o “real valor” assumido pelas mercadorias mediante troca por outras mercadorias. O que define o valor de troca é a quantidade e o tempo médio de trabalho necessário para produzir essa mercadoria, independe, portanto, do valor de uso que ela detenha. A produção das mercadorias nesse caso, requer, por um lado, uma base material (recursos naturais) e, por outro lado, a

expropriação da força de trabalho<sup>8</sup> dos indivíduos, os quais, segundo essa visão, constroem suas existências apenas através da habilidade em produzir valores de uso e valores de troca (Marx, 2013).

Para Polanyi (2000), a economia é um sistema de relações sociais (internas e externas) que não poderia ser sinônimo de mercado. Ele destaca uma concepção de “economia substantiva” – processo de interação entre seres humanos e o meio natural, instituído com o objetivo de satisfazer as necessidades humanas. Essa concepção indica que os seres humanos (e outros seres vivos) não podem existir sem um espaço que o sustente. Por outro lado, ele denomina “economia formal”, aquela que requer recursos escassos para gerar mercado e maximizar lucros. O autor considera que certas mercadorias são fictícias – a terra, o trabalho e o próprio dinheiro. Dessa forma ele critica a universalidade da economia (de mercado) e defende que re-incrustação (*re-embendeness*) da economia ao âmbito social, afinal, “*o trabalho é parte da vida, a terra continua sendo parte da natureza [e] a vida e a natureza formam um todo articulado*” (Polanyi, 2000, p.214)

Ao transformar os alimentos em mercadorias e os valorá-lo unicamente na perspectiva da economia de mercado - por seus valores de troca, excluem-se os valores de uso e ignora-se que o alimento não é uma mercadoria qualquer, visto que, 1) o alimento é indispensável para a produção de todas as outras mercadorias, pois sem alimento (e a nutrição) não há força de trabalho para produção de mercadorias; 2) o valor dos alimentos se assenta em múltiplas dimensões (sociais, culturais, ambientais, econômicas etc); 3) Nem sempre a economia em torno do alimentos é baseada em valor de troca: apesar do mercado, ainda existem relações de reciprocidade, de confiança e de apoio mútuo em comunidades tradicionais para suprir necessidades materiais e simbólicas relativas aos alimentos.

Explicitamos na sessão 3.1, a complexidade da alimentação e de tudo que a ela se relaciona. Devido a essa complexidade, atribui-se valor as culturas alimentares e a seus elementos constitutivos a partir de variadas perspectivas. Considerando-se nosso entendimento sobre as culturas alimentares (sessão 3.2.1) – inseparável dos

---

<sup>8</sup>O valor das mercadorias para Marx só pode ser entendido a partir do antagonismo de classes sociais, pois a classe capitalista (proprietária dos meios de produção) somente lucra com a venda das mercadorias a partir da exploração da força de trabalho da classe trabalhadora. Desse modo, as habilidades e aptidões do humano são também consideradas mercadorias, as quais são vendidas a classe capitalista, a troco de um salário. O lucro da classe capitalista provém da diferença entre o valor gerado pela força de trabalho e o valor pago ao trabalhador, ou seja, o trabalho não pago (Marx, 2013).

agroecossistemas e da memória biocultural dos povos, consideramos que seja possível distinguir pelo menos 3 (três) tipos de valores mais, além do valor econômico: o valor social, o valor cultural, e o valor ambiental, valores nem sempre quantificáveis, dada sua incomensurabilidade (Escobar Moreno, 2005).

O valor social dos alimentos inclui os valores que a sociedade lhes confere, por exemplo, como fonte e como expressão de conhecimento, como expressão de sociabilidade, como expressão de relações de poder. O valor cultural dos alimentos são aqueles atribuídos por grupos sociais bem definidos, que tanto podem ser grupos com culturas próprias singulares (comunidades tradicionais, indígenas, camponesas, quilombolas etc.) quanto grupos que tomam para si a cultura hegemônica (grupos urbanos com mentalidade ocidental). São valores que conferem ou afirmam identidade a um grupo social, valores simbólicos que orientam a integração de um indivíduo a um grupo. O valor ambiental, por sua vez, se refere ao valor intrínseco a biodiversidade e a agro biodiversidade, o que sustenta e nutre os seres humanos.

Dada a multiplicidade de valores em torno dos alimentos, para além da utilidade para satisfação das necessidades básicas do ser humano (alimentar-se e nutrir-se), o valor de uso do alimento poderia ser mais bem compreendido na perspectiva de Sahlins (2003), o qual defende que a utilidade não é inata ao objeto, a utilidade é dada por uma razão cultural, afinal, é a cultura que imprime sentido as experiências práticas dos humanos. A ideia de Sahlins nos parece importante para compreender os diferentes valores de uso atribuídos aos alimentos tradicionais revalorizados (mercantilizados ou não) por diferentes grupos sociais, isto é, como certos valores de uso são introjetados pelas comunidades produtoras que sustentam e mantêm os alimentos tradicionais e como os valores de uso são projetados como signos para comunidades externas consumidoras

No caso das comunidades tradicionais, os alimentos podem ser considerados símbolos e materializações de modos de vida (Turner, 2005). Nos modos de vida das pessoas camponesas, as relações sociais são construídas para satisfação das necessidades materiais, pois o “campesinato aparece como uma forma de relacionar-se com a natureza, ao considerar-se como parte dela em um processo de coevolução que configurou um modo de uso dos recursos naturais ou uma forma de manejo dos mesmos de natureza ambiental” (Sevilla-Guzmán, 2011, p.134), ou seja, trata-se de um modo de vida que se assenta em processos de trabalho que visam a “apropriação dos recursos naturais para a produção de bens com um valor de uso histórico e culturalmente dado, mediante o



consumo de uma quantidade determinada de energia e materiais, e emprego de um saber e instrumentos de produção adequados” (Sevilla-Guzmán, 2011, p.134).

O alimento, base do sustento e da reprodução da vida, está no centro das economias camponesas. Atende tanto as demandas comunitária de subsistência e demandas econômicas para atender a necessidades materiais que não são produzidas na própria comunidade (alimentares ou não). Esses grupos sociais não estão imersos totalmente em relações capitalistas de produção. Outras relações com base em suas cosmovisões propiciam outros tipos de “troca” dentro da própria comunidade e com o território com base principalmente na reciprocidade, na confiança e na solidariedade.

Na sociedade de consumo os alimentos tradicionais podem adquirir novos sentidos como objeto-signo relacionados a demandas de consumo produzidas pelo próprio mercado através da publicidade (Baudrillard, 1976). Nesse caso, não importa a utilidade do alimento, sequer importa sua utilidade mais básica que é alimentar e nutrir. Em alguns casos o consumo desses alimentos diz respeito a uma forma de distinção social (Bourdieu, 1988), em outros casos pode ser resultado da necessidade construída de consumo do exótico, e na maioria das vezes uma mistura de ambos, por exemplo, o desejo-necessidade dos grupos sociais endinheirados em pagar uma fortuna para degustar formigas amazônicas, “caçadas” por indígenas e transformadas em comida por chefs estrelados.

Oliveira et al. (2021) indicam a partir de uma revisão de literatura sobre os processos de revalorização da quinua e do abacate, os desdobramentos do deslocamento de valores em torno a alimentos próprios da biodiversidade e da agrobiodiversidade mesoamericana e andina, utilizados como alimento (humano e animal), medicamento e tributos por comunidades indígenas dessas regiões, manejados de forma sustentável por essas comunidades nos seus territórios ancestrais. Esses alimentos, ao serem “redescobertos” por suas características nutricionais (como super alimentos) foram incorporados ao sistema agroalimentar hegemônico e os valores atribuídos a esses alimentos pelas comunidades tradicionais foram deslocados e apropriados para atender a novos nichos de mercado, conforme pode ser visualizado na tabela 1.

**Tabela 1**

*Valores atribuídos a alimentos tradicionais por comunidades tradicionais e pelos novos nichos de mercado.*

<b>Valores</b>	<b>Comunidades tradicionais</b>	<b>Novos nichos de mercado</b>
<b>Alimentares</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Segurança alimentar</li> <li>- Tradições culinárias</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melhoria da qualidade nutricional das dietas urbanas</li> <li>- Modernidade alimentar</li> <li>- Vinculados a dietas vegetarianas, veganas e <i>lowcarb</i></li> </ul>
<b>Socioculturais</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Referentes da própria identidade de um grupo, como parte de suas crenças e ritos.</li> <li>- Indispensáveis para a reprodução dos modos de vida das comunidades camponesas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentos “exóticos” e/ou “exclusivos” consumidos de forma massificada ou como forma de distinção social.</li> <li>- Alimento nostálgico</li> </ul>
<b>Ambientais</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manutenção da biodiversidade local</li> <li>- Integrantes de sistemas de policultivos ancestrais sustentáveis</li> <li>- Determinam a manutenção de uma série de recursos naturais locais como por exemplo a água.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vinculados a uma mentalidade urbana conservacionista, por exemplo a substituição da carne na dieta por super alimentos de origem vegetal ou a conservação de recursos naturais do território de terceiros.</li> <li>- Ignora-se os impactos ambientais negativos nos territórios para atender demandas externas.</li> </ul>
<b>Econômicos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formam parte de economias camponesas diversificadas que garantem o autoconsumo e a subsistência das comunidades produtoras.</li> <li>- Abastece mercados locais de distribuição de alimentos, em muitos casos mercados de troca por outros alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vinculados a economia e comércio globais</li> <li>- Incremento do PIB das regiões produtoras</li> <li>- São ignoradas as consequências negativas como a concentração de renda, a proletarianização das comunidades camponesas e indígenas e a deslocalização das dietas das comunidades tradicionais.</li> </ul>

*Nota.* Fonte: Oliveira et al., 2021.

Como é possível observar na tabela 1, mercantilizar os alimentos tradicionais, como a quinoa e o abacate, pode implicar negação do valor comunitário desses alimentos. Os valores desses alimentos transcendem o mero valor econômico gerado pela estruturação de cadeias produtivas industrializadoras e exportadoras. Ao deslocar esses valores das comunidades tradicionais para o mercado consumidor, perde-se valores incomensuráveis, que ausentes modificam a capacidade de reprodução da própria comunidade, visto que se trata de comunidades camponesas que tem o alimento no centro de sua economia substantiva (Polanyi, 2000).

Para se compreender essas mudanças de sentido atribuído aos valores dos alimentos tradicionais nos parece imprescindível realizar a “dupla leitura” proposta por Grignon & Passeron (1991) para estudo de culturas populares, a qual requer dois tipos de análises consecutivas: uma análise cultural que considera a autonomia simbólica de um

grupo social dentro de sua própria cultura e uma análise ideológica que considera a relação hierárquica dessa cultura com as culturas dominantes.

Os autores propõem a “dupla leitura” para evitar o que denominam de populismo e miserabilismo. O populismo refere-se a um tipo de análise que apenas compreende um fenômeno na perspectiva do relativismo cultural, dissociado das relações de dominação. O miserabilismo, por sua vez, refere-se um tipo de análise parte da ideia de que uma cultura é legitimada exclusivamente na perspectiva da cultura dominante (Grignon & Passeron, 1991).

A partir dessas noções, se evitaria tanto a romantização das comunidades tradicionais – como comunidades isoladas do sistema capitalista que sobrevivem apenas a partir da economia de subsistência, e se evitaria considerá-las como comunidades as quais o “desenvolvimento” apenas seria possível se integradas totalmente a lógica do mercado. Nessas comunidades coexiste a economia de subsistência com relações internas e externas de reciprocidade, confiança e trocas não monetárias, e a economia de mercado a partir da qual é possível comercializar os excedentes da sua produção agrícola para melhoria das suas condições de vida.

Nos parece apropriado utilizar a teoria do controle cultural de Bonfil Batalla (1991) para compreensão das culturas alimentares tradicionais. Essa noção de controle cultural supera o miserabilismo (relativismo cultural), na medida que situa a cultura dos grupos étnicos<sup>9</sup> a partir da relação (decisões) desse grupo e uma parte de sua cultura – a cultura própria. Identifica-se dessa forma os processos de apropriação, alienação, imposição e autonomia em torno de âmbitos da cultura - que é viva, e se adapta segundo as necessidades do grupo para sua reprodução.

Bonfil Batalla (1991) denomina de controle cultural o sistema a partir do qual se exerce a capacidade de decisão social sobre elementos culturais de um grupo étnico, sejam eles materiais, organizativos, de conhecimento, simbólicos e/ou emotivos:

*Los elementos culturales son todos los componentes de una cultura que resulta necesario poner en juego para realizar todas y cada una de las acciones sociales; mantener la vida cotidiana, satisfacer necesidades, definir y solventar problemas,*

---

<sup>9</sup> Bonfil Batalla define como grupo étnico aquele “a) conglomerado social capaz de reproducirse biologicamente, b) que reconoce un origen comun, c) cuyos miembros se identifican entre si como parte de un “nosotros” “distintos de los otros” (que son miembros de grupos diferentes de la misma clase) e interactúan con estos a partir del reconocimiento recíproco de la diferencia, d) que comparten ciertos elementos y rasgos culturales, entre los que tiene especial relevancia la lengua. E ainda “para algunos autores la existencia de un territorio definido es indispensable para la persistencia de un grupo étnico, para otros, el grupo étnico solo existe cuando constituye una unidad política organizada, porque si no se da esa condición se trata entonces de poblaciones étnicas, pero no de grupos en el sentido estricto del término” (Bonfil Batalla, 1991, p.170)

*formular y tratar de cumplir aspiraciones. Para cualquiera de estas acciones es indispensable la concurrencia de elementos culturales de diversas dases, adecuados a la naturaleza y al propósito de cada acción (Bonfil Batalla, 1991, p.171)*

Esses elementos culturais possuem naturezas distintas e estão constantemente em jogo na reprodução da vida comunitária, especialmente quando há o contato interétnico. Salvo raras exceções de grupos étnicos ainda isolados da sociedade ocidental, as comunidades tradicionais (que podem ser entendidas na perspectiva de grupo étnico de Bonfill Batalla) estão em constante contato e em disputa com outros grupos.

Os elementos culturais podem ser próprios - o patrimônio cultural herdado, produzido, reproduzido e mantido pela própria comunidade, ou alheios a esse grupo social – aqueles que apesar de integrar a cultura de uma comunidade não são produzidos nem reproduzidos por elas. As decisões sobre os elementos culturais também podem ser tanto próprias ou alheias. Considerar o controle cultural é especialmente importante quando se reconhece que

*las relaciones entre lo grupos son asimétricas, de dominación/sujeción, la cultura etnográfica (esto es, el inventario total de los elementos culturales presentes en la vida del grupo) incluirá tanto elementos propios como ajenos. Si se relaciona el universo de elementos culturales propios y ajenos, que forman la cultura etnográfica de un grupo en un momento dado, con la condición propia o ajena de las decisiones sobre esos mismos elementos, es posible establecer cuatro ámbitos o espacios dentro de la cultura total, diferenciados en función del sistema de control cultural existente (Bonfil Batalla, 1991, p.173).*

A partir desse entendimento o autor estabelece quatro campos distintos da cultura: a cultura autônoma, a cultura apropriada, a cultura alienada e a cultura imposta, como pode ser observado na tabela 2.

**Tabela 2**

*Os âmbitos da cultura em função do controle cultural de Bonfil Batalla.*

ELEMENTOS CULTURAIS	DECISÕES	
	Próprias	Externas
Próprios	CULTURA AUTONOMA	CULTURA ALIENADA
Externos	CULTURA APROPRIADA	CULTURA IMPOSTA

*Nota:* Traduzido de Bonfil Batalla (1991).

Ainda que a cultura alimentar seja apenas uma parte da cultura ampla de uma comunidade tradicional, nos parece possível e útil utilizar esse marco de interpretação para compreender as dinâmicas que deslocam os sentidos de valorização de alimentos de

um grupo para outro. Considerando-se os âmbitos da cultura propostos por Bonfil Batalla (1991), exemplificamos as particularidades desses âmbitos quando aplicados a cultura alimentar.

A cultura autônoma reflete os alimentos tradicionais produzidos e manejados ancestralmente a partir da memória biocultural da comunidade, trata-se de um elemento da cultura que a comunidade produz e conserva. A cultura imposta reflete a alimentação industrializada e barata imposta a essa comunidade. A cultura apropriada se refere a incorporação de elementos culturais alheios para atender a demandas próprias, por exemplo o uso de instrumentos e estratégias de valorização de alimentos (selos de qualidade, de origem etc.) para agregar valor à produtos tradicionais próprios em benefício próprio. A cultura alienada refere-se àquela a qual a comunidade perde o controle sobre seus elementos culturais pois quem decide sobre eles são alheios a comunidade e possuem objetivos distintos delas, por exemplo, a alienação dos territórios onde tradicionalmente se produziam alimentos tradicionais ou a transformação de rituais culturais e comidas em espetáculo para aproveitamento pelo turismo.

Conforme explicitamos nessa sessão, as decisões sobre a cultura alimentar tradicionais e os possíveis valores atribuídos a ela são complexas. A depender da decisão (própria ou alheia as comunidades tradicionais) e do tipo de valor priorizado (econômico e não econômicos) os desdobramentos e os beneficiários desses processos serão distintos.

### **3.3 As distintas abordagens teóricas relativas à valorização das culturas alimentares tradicionais e seus elementos constitutivos**

É no contexto de crise(s) do sistema agroalimentar hegemônico que ocorre um aumento do interesse global por alimentos e culturas alimentares tradicionais e populares. Como apontado na sessão 3.2.1, essas culturas alimentares expressam conhecimentos ecológicos locais, que ao serem transmitidos entre gerações salvaguardaram e mantiveram uma ampla diversidade de alimentos em territórios que estiveram as margens da modernização. Autores de diversas correntes teóricas tem dedicado esforços para compreensão dos processos de revalorização. Como veremos, as dinâmicas dos sistemas alimentares podem nutrir processos de revalorização endógenos – promovidos por atores internos as comunidades no âmbito da “virada de qualidade”; e processos de revalorização exógenos – promovidos por atores externos as comunidades os quais

utilizam-se das “retóricas da autenticidade” (Frigolé, 2014) para acumulação econômica no contexto do capitalismo avançado.

No campo da sociologia e da antropologia da alimentação, especialmente nos estudos sobre a sociologia do consumo (Bourdieu, 1988; Grignon & Grignon, 1980), e dos comedores<sup>10</sup> (Fischler, 1979; Poulain, 2006), a nos estudos da antropologia social (Contreras & Gracia Arnaiz, 2005; Goody, 1995), abordam-se os “localismos” e a valorização de culturas alimentares tradicionais como um desdobramento da desestruturação e da homogeneização da alimentação.

As diferentes interpretações para esses processos, coincidem no apontamento das crises “identitárias” próprias das populações urbanas, como principal motivador para valorização de culturas alimentares tradicionais. Uma importante contribuição sobre a temática é a de Fischler (1979), o qual indica que a perda de controle social, aliada ao que ele denomina de “polifonia dietética<sup>11</sup>” sobre a alimentação, resulta em um fenômeno extremamente contraditório que em partes explica a busca por uma certa “segurança” dos alimentos enraizada nos territórios. O autor define como “gastro-anomia” a ausência de normas determinadas pela individualização do ato de comer e a perda do controle social sobre a produção dos alimentos, que suscita o interesse dos comedores-consumidores por alimentos tradicionais.

Na mesma direção, Poulain (2006) indica que a possível angústia dos consumidores (que se deparam com opções do mercado e consumirem alimentos com os quais não se identificam por não serem identificados no âmbito dos seus territórios e suas culturas) gera uma crise identitária dos comedores determinada pelo excesso de opções “estranhas” disponíveis no mercado. Essa crise gera nostalgia e interesse pelos alimentos tradicionais, pelas formas antigas de comer, pelos pratos que já não existem mais, e pelas memórias mitificadas das comidas de outros tempos.

O interesse da população urbana por alimentos e cozinhas tradicionais emergiu a partir de uma mentalidade denominada por Morin (1975) como neo arcaica, que em oposição a alimentação industrializada, produz “[...] um duplo retorno aos valores da

---

<sup>10</sup> “Comedor” significa o ser que come, termo adotado pela sociologia da alimentação para distinguir do termo comensal (cada um daqueles que comem juntos). A palavra da língua francesa *mangeur* foi traduzida no seu sentido literal para comedor em nota de tradução do livro Sociologias da Alimentação de Poulain (2006, p.22)

<sup>11</sup> Fischler (1979) entende como polifonia dietética os diversos discursos de diferentes atores do campo da saúde, dos estados, da indústria e da mídia que se dedicam a divulgar informações contraditórias para o comedor-consumidor, tais como o incentivo ao consumo de certos alimentos através da publicidade, e ao mesmo tempo a divulgação dos riscos em consumi-los através das prescrições médicas e nutricionais.

‘natureza’ exaltada em oposição ao mundo artificial das cidades [...] rejeitada pela modernidade como rotina e atraso” (Morin, 1975 como citado em Poulain, 2006. p.33).

Considerando as aportações desses e outros autores do campo da sociologia e da antropologia da alimentação, Contreras-Hernández (2005) acrescenta que o mercado se aproveita da frustração e da nostalgia dos comedores e reivindica,

*o prazer da mesa, o direito ao desfrute dos sabores e da qualidade, a necessidade de manter a qualquer preço os produtos próprios da terra, assim como os conhecimentos e as técnicas e o ‘saber fazer’ que os acompanham, as variedades locais, a riqueza e a razão de ser da tradição, a identidade proporcionada pelo gosto dos pratos festivos e consumidos em datas que a reforçam* (Contreras-Hernandez, 2005, p.138).

Nesse contexto, o mercado formula produtos que proporcionam segurança simbólica aos comedores, ou seja, produtos que evoquem identidade e autenticidade - como os produtos com selos de denominação de origem, indicação geográfica protegida, e marcas que vinculem em seus rótulos o apelo “artesanal”, “caseiro”, “tradicional”, ou expressões como “receita da vovó”, “receita da mamãe”, “preparado com amor”, “feito com carinho”, dentre outros.

Os discursos que emergem nesse âmbito são próprios do que Frigolé (2014) denomina “retóricas da autenticidade” - autenticidade, identidade e/ou patrimônio transformados em novos recursos de marketing do capitalismo avançado. Segundo o autor, a produção de mercadorias em massa se modificou a fim de oferecer aos consumidores bens de consumo diferenciados, diversos, menos duradouros e autênticos. Nesse sentido, a noção de autenticidade, ao transferir prestígio a origem, tem alimentado processos de patrimonialização e mercantilização do autêntico, sendo um mecanismo da economia política do capitalismo avançado.

Frigolé (2014) também indica que termos como “biodiversidade”, e raízes semânticas como “eco” e “bio” podem ser também estratégicos para o capitalismo avançado pois contribui para ampliar o universo de valores conversíveis em capital. Dessa forma, ele desvela que por traz de discursos empresariais dirigidos a valorização de produtos artesanais, locais ou ecológicos, estão os interesses privados de valorização do autêntico com vistas a acumulação econômica.

A contribuição de Boltanski & Chiapello (2009) nos parece útil para compreender as “retóricas da autenticidade” de Frigolé (2014). Os autores indicam que há uma demanda crescente na sociedade por “diferenciação” e “demassificação” e inferem que o sistema capitalista apostou por processos que deslocam os bens de consumo da sua

dimensão material qualificando-os como “depósitos de autenticidade”. Chama atenção que esses “depósitos de autenticidade” se encontram especialmente vinculados as tradições das sociedades. Trata-se, portanto de uma forma de exploração

*[...] de seres, bens, valores e meios que, apesar de serem reconhecidos como riquezas ou mesmo "tesouros" [...] potencialmente fontes de lucro [...] colocada sob o regime do capital, seja porque alguns não foram descobertos como fontes possíveis de satisfação de desejo, portanto de lucro, seja por serem de difícil acesso e transformação cara, seja por serem voluntariamente deixados de lado e protegidos por interdições morais juridicamente sancionadas* (Boltanski & Chiapello, 2009, p. 446).

Dessa maneira, a valorização de diversos elementos e aspectos das culturas de grupos sociais e a mercantilização do autêntico: “possibilita retomar em novas bases o processo de transformação do não capital em capital (coisa na qual consiste em um dos principais motores do capitalismo)” (Boltanski & Chiapello, 2009, p. 446).

O mercado de alimentos tende a priorizar o apelo ao autêntico, ao natural, a produtos dos territórios em busca de confiança dos consumidores. Desde a década de 1990, a partir de episódios graves de contaminação de alimentos de cadeias produtivas industriais, por exemplo a “doença da vaca louca”, os consumidores passaram a desconfiar da segurança dessas cadeias de produção e distribuição de alimentos. Anteriormente, a indústria enfatizava os selos de qualidade microbiológica e sanitária. Como esses controles não foram capazes de garantir a segurança no imaginário dos consumidores, já que não impediram a ocorrência desses episódios, a indústria passou a enfatizar outros atributos, aqueles que suscitasse confiança simbólica aos consumidores, tais como a autenticidade e a indicação de origem.

Além disso, cabe recordar, que o modelo de “dieta ocidental”, proporcionado pelo sistema agroalimentar hegemônico, tem sido denunciado, há pelo menos 30 anos, como a principal causa de mortalidade e morbidade relacionados a doenças crônicas não transmissíveis (Nestle, 2013b; WHO, 1998) e, portanto, a ela associa-se um risco (Ayres, 2002; Castiel et al., 2010; Luiz & Cohn, 2006). Outros riscos emergentes também merecem nossa menção: os possíveis riscos relacionados ao consumo de alimentos transgênicos e alimentos contaminados por agrotóxicos.

Por tudo isso, na tentativa de superar a insatisfação provocada pelos alimentos industrializados, insalubres, desconectados do território e não identificados pelos consumidores, o mercado capitaliza, as experiências do âmbito alimentar para minimizar



o distanciamento e a desconfiança do comedor-consumidor da produção dos alimentos e da cultura alimentar tradicional. Conforme indica Hernandez-Contreras (2005):

*[...] trata-se de uma resposta comercial agressiva ou defensiva da 'tradição', da 'qualidade' ou do 'conhecido', do 'artesanal', do 'caseiro', do 'sabor', do 'próprio', que pretendem concorrer em um mercado cada vez mais monopolizado pelas grandes marcas industriais e pelos grandes distribuidores. É certo também que, constatadas essas novas tendências, as empresas da indústria alimentar pretendem explorar esses mesmos atributos, por meio da colocação de selos em seus produtos. (Hernandez-Contreras, 2005. p.135).*

Com outro enfoque, autores dos campos da geografia e da sociologia rural como Murdoch et al. (2000), Goodman (2003) e Ploeg et al. (2010) incorporam os consumidores como atores que contribuem na construção de sistemas alimentares locais re-localizados (Fonte, 2008). Esses autores associam a designação de qualidade a elementos de sistemas alimentares locais a um novo paradigma de desenvolvimento rural, construído com objetivo de superar as crises impostas pelo sistema agroalimentar hegemônico. Nesse caso, trata-se, segundo Goodman (2003), de uma “virada de qualidade” (*quality turn*) associada ao estabelecimento de redes agroalimentares “alternativas” que operam a(s) margem(ens) do sistema agroalimentar hegemônico.

Nessas margens, importam o re-enraizamento (*re-embeddedness*) de relações sociais, de práticas agrícolas mais sustentáveis, da comercialização com base na confiança e na proximidade, no consumo culturalmente situado. Essa ideia e essa prática fundamentadas na virada de qualidade são interessantes pois desvelam como as redes alternativas emergentes, enraizadas nos territórios podem constituir-se como espaços econômicos autônomos, externos ao sistema agroalimentar hegemônico e tudo que a ele se associa – a divisão internacional do trabalho e a proletarianização das pessoas camponesas; a perda de qualidade nutricional dos alimentos; a precificação de alimentos determinada pelo mercado global, dentre outras questões já abordadas.

Hinrichs (2003) explora dois tipos de processos de “localização”. O primeiro vincula abordagens da economia da cultura<sup>12</sup> e do desenvolvimento rural<sup>13</sup>. Nesse caso, a localização é tratada de forma instrumental para implantar normativas de “marcas culturais”, por exemplo a alimentos tradicionais, o que a autora remete tanto a ideia de

---

<sup>12</sup> Corrente da Economia que entende a cultura como importante vetor para obtenção de lucro.

<sup>13</sup> Trata-se, de forma ampla, dos processos de participação local utilizando-se a promoção de recursos próprios de áreas rurais com vistas a melhorar o nível de vida da comunidade que nele vive. Aborda-se o desenvolvimento rural a partir de diversas perspectivas da Sociologia rural, quais sejam, do desenvolvimento rural comunitário, o desenvolvimento rural integrado e o desenvolvimento rural sustentável (Guzmán et al., 2000).

Hobsbawn & Ranger (1997) de “invenção das tradições” quanto a ideia de recuperação de distinção regional. Por outro lado, uma segunda abordagem, proveniente de esforços de movimentos sociais, se dirigem a re-localização da comida e do sistema agroalimentar no sentido de recuperação de um sistema alimentar diversificado, distinto do sistema agroalimentar hegemônico. Os direcionamentos políticos dos “localismos” dizem respeito, portanto, a dois olhares e dois direcionamentos: o olhar voltado para o passado ou o olhar voltado para o futuro e, ainda, direcionado a um desenvolvimento feito **para** as pessoas ou um desenvolvimento feito **pelas** pessoas.

Na mesma direção Fonte (2008) identifica duas perspectivas quando aos deslocamentos da comida (*relocalization food*) uma delas considerada reformista – o “local” para atribuir valor a territórios e tradições marginalizadas para promover o desenvolvimento regional (ela denomina essa perspectiva de *Origin of food*); e a outra, considerada radical – propõe a reconexão local entre a produção, a comercialização e o consumo dos alimentos a partir de justificativas sociais e ambientais, por exemplo o empoderamento de comunidades locais e a diminuição do “custo” ambiental da alimentação deslocada (poluição, uso de combustíveis fósseis etc).

Na direção da segunda perspectiva, a Agroecologia como ciência, prática e movimento (Wesel et al., 2009), constrói respostas as crises alimentares, e a expropriações de trabalho e de territórios (Ploeg, 2021) a partir de um olhar sistêmico/holístico/integral, transdisciplinar e pluri epistemológico (Guzman-Casado et al., 2000) que permite a compreensão e a busca por soluções dos problemas que emergem dos agro ecossistemas, considerando dimensões ecológico-produtivas, socioeconômicas e político-culturais (Cuellar & Sevilla, 2009), com o horizonte dirigido a equidade, a justiça social, a alternativas alimentares contra hegemônicas e a sustentabilidade (Gallar & Calle, 2017). Da mesma maneira, os movimentos de pessoas camponesas como a Via Campesina<sup>14</sup> tratam de construir a “Soberania Alimentar<sup>15</sup>” como conceito e estratégia norteadora das práticas em diversos territórios (Wittman, 2011). Desse âmbito destacam-se as propostas de redes alimentares alternativas (tanto de produção quanto de distribuição

---

<sup>14</sup> A *Via Campesina* é um movimento social autônomo e plural que articula em rede movimentos sociais de pessoas e comunidades camponesas do mundo todo em direção a soberania alimentar. O movimento emergiu na década de 1990, em resposta aos desdobramentos negativos do neoliberalismo na agricultura.

<sup>15</sup> A *Via Campesina* defende a soberania alimentar como o direito dos povos a decidir seu próprio sistema alimentar e produtivo que garanta o a produção sustentável e ecológica de alimentos nutritivos, culturalmente adequados e acessíveis as demandas alimentares e nutricionais locais. Além disso, a Soberania Alimentar pressupõe relações sociais livres de opressões (de gênero, do racismo, de classes); a garantia de acesso e gestão dos territórios e seus recursos naturais aos povos do campo; e a garantia dos meios de vida dignos a esses povos (Via Campesina, 2007).

e consumo) que funcionam as margens do sistema agroalimentar hegemônico, dirigidas a valorizar as comunidades tradicionais e a cultura alimentar de forma mais ampla.

Diferentes campos de conhecimento buscam explicações e controem argumentos utilizados por diferentes atores em processos de valorização das culturas alimentares tradicionais e seus elementos constitutivos. Na próxima sessão detalharemos os instrumentos e estratégias que tem recebido maior atenção atualmente.

### ***3.3.1 As estratégias e instrumentos de valorização***

Conforme vimos demonstrando, os alimentos tradicionais, além de seres considerados elementos próprios das diversas culturas alimentares e fontes de nutrientes, passaram atualmente a ser também “objeto” de disputa entre diferentes atores sociais que interagem entre si de maneira desigual no âmbito do capitalismo avançado. As instituições públicas e privadas, a sociedade civil organizada e a comunidade acadêmica têm se esforçado para promover processos de valorização desses alimentos vinculados a diferentes territórios e culturas tradicionais com diferentes interesses, que por um lado podem promover o desenvolvimento econômico insustentável de regiões consideradas marginais e por outro lado podem promover o desenvolvimento endógeno, sustentável e sustentado pelas comunidades dessas mesmas regiões.

Dentre as estratégias e instrumentos de valorização que emergem desses esforços está a patrimonialização alimentar. Tanto a UNESCO em um plano global quanto outros agentes de patrimonialização regionais, a partir da formulação do conceito de patrimônio cultural imaterial, passaram a considerar alimentos, produtos, habilidades culinárias, rituais de comensalidade, dentre outros elementos das culturas alimentares, como “objetos” patrimonializáveis. Essas estratégias têm sido utilizadas tanto para a proteção, salvaguarda e manutenção das culturas alimentares tradicionais vinculadas ao patrimônio agrário por parte das comunidades detentoras e mantenedoras do patrimônio, quanto como retórica discursiva própria do turismo e do mercado agroalimentar.

Outras estratégias de valorização são as certificações institucionalizadas pelos estados, que buscam promover formas tradicionais de produzir ou transformar os alimentos, tais como as Indicações Geográficas - IGs (incluídas as Denominações de origem protegida – DOPs e as Indicações de Procedência- IPs), as marcas de produtos artesanais e tradicionais; e ainda selos que indicam formas alternativas de cultivos de

alimentos, como os selos de produção orgânica, e selos que indicam processo de trabalho familiar em pequenas propriedades rurais, como os selos de Agricultura Familiar.

Outros âmbitos de valorização buscam contrapor-se a alimentação industrializada e descontextualizada, de forma a preservar ou recuperar as tradições agrícolas, alimentares e culinárias. Nesse caso, movimentos da sociedade civil organizados como o *Slow Food*, dedicam-se a inventariar e promover espécies esquecidas e/ou em perigo de extinção, práticas culinárias e técnicas de transformação artesanais de alimentos vinculados a comunidades tradicionais, com intuito de documentá-las e divulgá-las.

Em todos os casos, a partir diferentes critérios e com a participação dos mais diversos atores, com direcionamento hegemônico ou contra hegemônico, o uso dessas estratégias e instrumentos tem sido justificados tanto para o desenvolvimento econômico regional e quanto para o desenvolvimento endógeno comunitário.

### *3.3.1.1 Patrimônio alimentar*

A patrimonialização de elementos constitutivos das culturas alimentares emerge do contexto de crises (alimentares, ecológicas e identitárias) que põe em risco saberes, recursos naturais e territórios que garantem a continuidade da produção de certos alimentos, sua transformação cultural através de práticas culinárias e seu uso culturalmente situado. Trata-se de um processo sobre o qual diversos atores, com diversos interesses, reivindicam as tradições das culturas alimentares como forma de recuperação e reafirmação de identidade; como recurso discursivo na construção e afirmação de identidades e como elemento diferenciador e distintivo de agregação de valor para acumulação econômica.

Compreendemos as culturas alimentares tradicionais como aquelas conformadas através da imbricação da comensalidade a saberes tradicionais relacionados a variedades de alimentos, técnicas e rituais de cultivo e manejo, técnicas de transformação, habilidades culinárias e receitas, equipamentos e utensílios. São culturas alimentares que se apoiam na memória biocultural dos povos na medida que englobam a diversidade de alimentos e os conhecimentos ecológicos locais.

Conforme pontua Espeitx (2007) e Prats (1997) a patrimonialização supõe a eleição de determinados elementos das culturas para sua “ativação” como elemento potencialmente patrimonial. Dentre as finalidades da patrimonialização estão aquelas de sentido político e identitário – o uso do patrimônio como representação de uma identidade

coletiva, tanto para reforço identitário interno quanto para projetar uma identidade, unificadora ou diferente, para o exterior.

Dada a diversidade de elementos que compõe as das culturas alimentares e a diversidade de interesses e atores que atuam sobre eles, os processos de patrimonialização alimentar ocorrem em meio a conflitos e disputas em torno dos valores e da propriedade dos bens possíveis de serem patrimonializados e da finalidade da patrimonialização. Conforme indicam Álvarez & Medina (2008, p.15) o patrimônio se apresenta como “[...] *escenario posible de tensiones y negociaciones, de disensos y antagonismo entre los intereses de diferentes agentes, grupos sociales e instituciones*”.

Os discursos e as motivações da patrimonialização alimentar são ambíguos e em muitos casos contraditórios, na medida em que as tradições a que os determinados estados e o mercado buscam valorizar, recuperar ou proteger são, em muitos casos, próprias de comunidades que longo da implantação do capitalismo agrário foram subalternizadas, especialmente no que diz respeito a sua cultura e a correspondente relação com os territórios e os recursos naturais.

Distintas noções de identidade, autenticidade e tradição são empregadas para mobilizar processos de patrimonialização alimentar através de políticas culturais e comerciais, estratégias de mercado do âmbito do sistema agroalimentar, da alta gastronomia, do turismo e estratégias comunitárias de fortalecimento endógeno. Dentre os atores envolvidos nos processos de patrimonialização estão as autoridades supraestatais, estatais, regionais e locais, corporações, associações, empresários e profissionais do ramo do turismo, da alta gastronomia, da indústria de alimentos, do comércio, além das pessoas produtoras e transformadoras de alimentos (Álvarez, 2007; Espeitx, 2007; Rebaï et al., 2021).

As pessoas produtoras (camponesas e empresárias agrícolas) e os transformadoras (queijeiras, doceiras, produtoras de farinha, de embutidos dentre outros) de alimentos utilizam-se do patrimônio para buscar saídas dificuldades do âmbito produtivo para manter uma atividade já existente como nova alternativa diante da competitividade e das crises próprias ao sistema agroalimentar hegemônico. Os estados buscam impulsionar o desenvolvimento regional através dos patrimônios alimentares. Atores vinculados ao turismo, ao comércio e a restauração tratam de “diferenciar” o leque de opções de produtos para atrair consumidores em busca de autenticidade e de valores atribuídos ao local e a cultura de outros (Álvarez, 2007; Espeitx, 2007). Trata-se, portanto, de uma construção social contemporânea que seleciona certos elementos das culturas alimentares

em uma dinâmica própria a uma nova construção social da ruralidade (González Fernández, 2001)

*mediante um processo de fragmentacion y de descontextualizacion, [que] se les otorga nuevos sentidos y nuevas funciones y se insertan em uma nueva realidade patrimonial. [...] La selección responde más a la cultura general y la cultura alimentaria em particular de la sociedade que patrimonializa [...] que a la sociedade donde se “originan” - y a la que se atribuyen - platos y productos patrimonializados (Espeitx, 2007, p.157).*

O reconhecimento “oficial” dos patrimônios alimentares se dá no âmbito das políticas culturais dos estados e dos acordos internacionais firmados pelos estados membros da Organização das Nações Unidas (ONU), no escopo de ações da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) com objetivos econômicos, sociais e/ou culturais.

A inclusão das culturas alimentares e seus elementos constitutivos enquanto “objetos” institucionalmente patrimonializáveis ocorreu a partir da ampliação do conceito de patrimônio cultural da UNESCO, que, além de bens materiais e culturais definidos pela Convenção do Patrimônio Mundial Natural e Cultural de 1972, passou a considerar os conhecimentos, a memória, as técnicas e o saber-fazer cotidiano dos povos como bens culturais imateriais.

Apesar do documento da década de 1980 “Recomendações para Salvaguarda da Cultura tradicional e do Folclore” considerar elementos intangíveis das culturas como objetos passíveis de patrimonialização, foi somente no ano de 2003, com a elaboração da Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, que se formulou um conceito para o Patrimônio Cultural Imaterial, qual seja, o conjunto de

*[...] práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (UNESCO, 2006)*

A aceitação dos países signatários da referida Convenção, implica na obrigatoriedade dos países de

*[...] adotar medidas de salvaguarda, que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como identificação, documentação, investigação, preservação, proteção, promoção, valorização, transmissão –*

essencialmente por meio da educação formal e não-formal – e revitalização deste patrimônio em seus diversos aspectos. Além disto, implica o direito de acessar fundos de cooperação e assistência internacionais para salvaguardar o bem reconhecido (Santilli, 2015, p. 587)

A partir do conceito ampliado de patrimônio cultural, a patrimonialização das culturas alimentares e seus elementos constitutivos foi favorecida. Os primeiros patrimônios alimentares reconhecidos pela UNESCO em 2010 foram a comida gastronômica francesa e o paradigma Michoacano de cozinha tradicional Mexicana, posteriormente foram reconhecidas: 1) Culturas ou sistemas alimentares<sup>16</sup>; 2) Práticas culinárias, receitas e pratos<sup>17</sup>; 3) Alimentos ou produtos e as práticas de consumo a eles associadas<sup>18</sup>; 4) Festividades em torno a alimentos ou pratos tradicionais<sup>19</sup>.

Dada a diversidade de elementos das culturas alimentares compreendidas como patrimônio, eleitas ou não pelos estados e pela UNESCO, a definição ou o conceito de patrimônio alimentar é difuso. Miguel-Molina et al. (2016) e Zocchi et al. (2021) referem não haver uma definição precisa sobre o patrimônio alimentar pois as definições são heterogêneas e fragmentadas, e, segundo o campo acadêmico de autores que se dedicam sobre o tema, refere-se a patrimônio alimentar, patrimônio agroalimentar, patrimônios gastronômicos e patrimônios culinários.

Contreras Hernandez & Ribas Serra (2014) indicam uma possível explicação para essa questão: não se tem discutido o significado do termo patrimônio do ponto de vista teórico e conceitual, o qual tem sido utilizado por autores das mais diversas áreas de forma instrumental, emprestando o conceito de outros campos de conhecimento, para analisar casos concretos de patrimonialização que se vinculam a alimentação.

---

<sup>16</sup> Por exemplo, A Dieta Mediterrânea (Chipre, Croácia, Espanha, Grécia, Itália, Marrocos e Portugal); a culinária e a comensalidade tradicional japonesa (*Washoku*); a cultura alimentar do Kenya; a cultura cervejeira belga; a tradição culinária e alimentar do Malawi (*Nsima*); a cultura de comida urbana de rua (*Hawker*) de Singapura.

<sup>17</sup> Por exemplo, O *Kimjam* – elaboração e compartilhamento de *Kimchi* da Coreia; a elaboração do biscoito de gengibre da Croácia; o ritual de elaboração do *Keşkek* da Turquia, a elaboração da *Dolma* no Azerbaijão, a elaboração do pão *II-Ftira* de Malta; a refeição tradicional do Tajiquistão o *Oshi palav (pilaf)*; a elaboração da sopa *Borscht* da Ucrânia; o prato *Ceebu jën* da cultura alimentar de comunidades pesqueiras do Senegal; os conhecimentos e práticas de elaboração e consumo do *Couscous* (Argélia, Mauritania, Marrocos e Tunísia); a arte dos pizzaiolos napolitanos (Itália); a tradição de elaboração de pães achatados compartilhada pela Turquia, o Azerbaijão; o Iran, o Cazaquistão e o Quirguistão.

<sup>18</sup> Por exemplo, o preparo e o consumo do café turco e do café árabe.

<sup>19</sup> Por exemplo, o festival *Nar Bayrami* – festa da romã do Azerbaijão; o festival *Oshituthi shomagongo* – festival da marula na Namíbia, o festival *Fichee-Chambalaalla*, do povo Sidama da Etiópia. Outras festividades, apesar de alimentos e pratos tradicionais não figurarem como protagonistas, contam com pratos especiais para a ocasião, por exemplo a festa do Cirio de Nazaré em Belém do Para (Brasil), a festa em honra ao santo padroeiro Servio (*Slava*), as festas belgas *Krakelingen and Tonnekensbrand*.

Consideramos que a definição proposta por Bak-Geller Corona et al. (2019) contemple todos os elementos das culturas alimentares que tem sido usualmente patrimonializados. Segundo os autores, o patrimônio alimentar compreende o conjunto de elementos

*[...] materiales e inmateriales de las culturas alimentarias considerado por una sociedad o grupo como una herencia compartida, como un bien común. Esto incluye prácticamente todo lo relacionado a lo alimentario: los productos agrícolas —brutos y transformados—, las recetas y los recetarios, las técnicas y destrezas, las maneras de mesa, las manufacturas y tecnologías alimentarias, las formas de consumo, la sociabilidad y la simbólica alimentaria (Bak-Geller Corona, et al. 2019, p.19)*

Ainda que essa definição seja bastante abrangente, sobretudo por indicar esse patrimônio como um bem comum, as dimensões produtivas das culturas alimentares não parecem receber o protagonismo que lhe é indispensável, na medida que os alimentos e produtos que a integram demandam um sistema agrário que a sustente. Porém, cabe lembrar, que a definição parece coerente com os apontamentos de Espeitx (2007), a qual indica que o patrimônio alimentar não pode ser confundido com a cultura alimentar em si mesma, posto que a seleção de certos elementos das culturas alimentares é o que caracteriza os processos patrimoniais.

Frequentemente os patrimônios alimentares são considerados “recursos locais” que podem ser ativados para promover o desenvolvimento regional (González Fernández, 2001). Ainda que se promovam intervenções tanto no âmbito produtivo quanto relacionadas ao consumo cultural (Alvarez, 2007), destacam-se as experiências no campo do turismo nas quais, o “recurso local” patrimônio alimentar tem sido utilizado na construção de produtos turísticos, como o turismo gastronômico, o ecoturismo, o enoturismo e o turismo rural.

Aproveita-se nesses casos de um perfil de turistas que veem a gastronomia como forte motivadora de viagens. Esses turistas buscam não apenas contemplar os atrativos materiais de um destino, mas vivenciar e experienciar as culturas de “outros” A alimentação portanto deixa de ser apenas em elemento estrutural de um roteiro turístico e passa a ser tratada como um atrativo autônomo para melhorar a qualidade da experiência turística (Bessière et al., 2013; Hall & Sharples, 2003; Long, 1998; Van Westering, 1999). Nesse âmbito a oferta de experiências e produtos relacionados a patrimônios alimentares é diversa, por exemplo, museus específicos, rotas de turismo gastronômico, enoturismo ou turismo rural, visitas a pessoas produtoras de determinados alimentos ou produtos,



festivais, feiras, aulas ou workshops de gastronomia regional, mercados de alimentos, restaurantes regionais e locais, alimentos ou produtos regionais como *souvenirs* de viagem (Bessière et al., 2013; Long, 2018).

O patrimônio alimentar também pode se transformar em parte da “marca” de um destino turístico e constituir-se como inovação para os territórios. Por exemplo a vinculação do marketing do turismo de esportes “radicais” da cidade de Voss na Noruega a um prato tradicional norueguês, a *Smalahove* – cabeça de ovelha cozida e defumada. Um prato originalmente associado a população pobre e rural, transformado em oportunidade de inovação para o turismo rural (Gyimóthy & Mykletun, 2009).

Os aspectos positivos atribuídos a vinculação do turismo aos patrimônios em geral referem-se a possível conscientização de turistas quanto a importância da conservação de um patrimônio; a possível capacidade do turismo na geração de recursos para a conservação de um patrimônio; a possibilidade do uso do turismo como via de ativação de patrimonial para promover desenvolvimento econômico nas localidades onde ele se situa (Troncoso & Almirón, 2005).

No âmbito dos patrimônios alimentares aponta-se como possíveis benefícios que o bem alimentar patrimonializado seja um vetor de inovação, um promotor de interculturalidade, um catalizador de desenvolvimento e reforço identitário de territórios e comunidades que propicia a revitalização territorial e o equilíbrio econômico e cultural (Bessière et al., 2013).

Na mesma direção, Londoño (2015) indica, a partir da análise de experiências na Espanha e na Escócia, que a promoção de alimentos e produtos a partir do turismo pode incidir no aumento da demanda dos produtos, na oportunidade de diversificação econômica para os territórios e, na projeção da identidade e a cultura das regiões para o exterior.

Em que se pese os potenciais benefícios que possam ser gerados a partir da patrimonialização, alguns autores relatam que nem sempre o seu impacto seja positivo. Uma revisão de literatura sobre o impacto do turismo (em geral) nos sítios patrimônios da humanidade da UNESCO, apontam não haver benefícios dessa associação para os próprios patrimônios (nesse caso, materiais). Dentre os 178 trabalhos analisados pelos autores, publicados entre 1981 e 2015, 29% observaram consequências negativas do turismo ao patrimônio; 18% encontraram elementos positivos nessa relação e 53% dos estudos eram apenas propositivos quanto a estratégias para cumprimento das recomendações da própria UNESCO para a sustentabilidade do turismo cultural. Os

autores chamam a atenção para a necessidade de se investigar as consequências sociais decorrentes da implantação da atividade turística em sítios patrimônios da humanidade (Lanuza & Fernandez, 2015).

Considerando-se as experiências de patrimonialização alimentar institucionalizadas no âmbito da Unesco, questionam-se os critérios para eleição e sugere-se que essas candidaturas sejam motivadas especialmente por interesses dos mercados turístico e agroalimentar, ainda que as justificativas abarquem a proteção das culturas alimentares tradicionais (Brulotte & Giovine, 2014).

Partindo de um caso concreto no âmbito da UNESCO, Matta (2011; 2016) relata o processo de construção da candidatura da cozinha peruana a lista de patrimônios culturais imateriais. Segundo o autor, a proposta inicialmente enfatizava aspectos culturais e alimentares da sociedade peruana, porém, a partir de mudanças das prioridades do governo e de seus quadros, o texto inicial foi sendo modificado, muito influenciada por atores do campo da gastronomia (renomados chefes de cozinha e associações de cozinheiros) resultando em uma proposta elitista baseada em critérios de distinção e competitividade, com objetivo de projetar a cozinha peruana para o mercado gastronômico elitista global. Nesse caso, a ênfase as criações dos renomados chefes resultaram no apagamento das comunidades tradicionais detentoras e mantenedoras do patrimônio alimentar.

Considerando-se outro caso, bem consolidado e emblemático de patrimonialização oficial – o caso da gastronomia francesa, Csergo (2016a; 2016b) indica que a inscrição da Gastronomia Francesa na lista da UNESCO não tenha beneficiado o povo francês como poderia. A autora, reflete que ao privilegiar a descrição da refeição dos franceses sem ancorá-la de fato na materialidade dos alimentos dos territórios, a França optou por uma abordagem restritiva, a da alta gastronomia. Não se defendeu portanto a gastronomia como expressão cultural e hedônica da comunidade francesa, dependente dos saberes e das práticas de pessoas agricultoras, artesãs, cozinheiras e dos rituais de comensalidade.

Considerando-se tais aspectos Csergo (2016a; 2016b) pontua que a França perdeu a oportunidade de defender a agricultura sustentável; de lutar contra a industrialização e a padronização das culturas alimentares que enfraquece a dimensão produtiva dos territórios; e de intervir contra as políticas liberais do comércio internacional. Pelo contrário, a experiência francesa não gerou políticas culturais e econômicas que beneficiassem o desenvolvimento sustentável dos territórios e a coesão social do povo

francês.

Em um âmbito regional, a experiência de promoção turística no Delta do Paraíba (Maranhão, Brasil) que teve como protagonista uma espécie local de caranguejo (Caranguejo-Uça), revelou, segundo Milano (2015) que a apropriação de patrimônios locais como “recursos” por agentes externos pode levar a uma pressão ecológica do território devido à sobre exploração desse recurso. No caso analisado, a mercantilização do caranguejo-Uça, ressignificou e valorizou o ofício historicamente marginalizado dos catadores de caranguejo, porém, por um lado, ameaçou a espécie já que a pesca predatória aumentou, e promoveu a *gentrificação alimentar*, visto que o preço do alimento no mercado local aumentou diminuindo assim o consumo por parte da comunidade nativa (Gascón & Milano 2015; Milano, 2015).

Suremain (2017), por sua vez, aponta as contradições que podem emergir do turismo cultural e do uso dos patrimônios alimentares como recurso territorial para o desenvolvimento, especialmente no que diz respeito aos beneficiários do patrimônio. Ao se debruçar sobre uma rota de chocolate na península de Yucatán (México) – a qual indiretamente associa uma visita a pirâmide *maya* de *Uxmal* e a visita a um museu do chocolate, o autor revela que a empresa agroalimentar transnacional belga, responsável pela construção e gestão do museu do chocolate, promoveu na região o que denomina “dupla despossessão” – a despossessão cultural e a despossessão territorial.

Por um lado, a despossessão cultural, é percebida em uma das atividades incluídas no museu: um ritual indígena de pedido de chuva para os cultivos de milho, reinventado como “ritual do cacau”. Aos indígenas da região se ofereceu trabalho assalariado em troca da transformação do ritual original em um espetáculo não condizente com a realidade local e com a relação estabelecida entre a empresa e a comunidade camponesa e indígena local. Trata-se de uma tradição inventada (Hobsbawn & Terence, 1997), na medida que não há registros de cerimônias tradicionais em torno do cacau na região e a produção cacauera camponesa local é marginalizada e invisibilizada (Suremain, 2017).

Por outro lado, a despossessão territorial foi relatada pelos indígenas trabalhadores do museu, os quais afirmam que a empresa belga promotora e gestora da rota do cacau, nos anos anteriores, se apropriou (com apoio do governo local) de parte do território indígena para implantação do negócio (Suremain, 2017; Suremain, 2019).

Considerando-se esse caso, não nos parece exagerado afirmar que os processos de patrimonialização contemporâneos podem refletir o que Benjamin afirmou nas teses sobre o Conceito de História: “Nunca houve um monumento da cultura que não fosse

também um monumento da barbárie” (Benjamin, 1994, p.224). A despeito do processo de exclusão das comunidades detentoras e mantenedoras dos patrimônios alimentares ao longo da modernização, o “anacronismo” que conforma a “*narrativa patrimonial [...] permite tapar conflictos y acallar las voces divergentes de aquellos que no se benefician del patrimonio*” (Suremain, 2019, p.201).

É comum na arena dos patrimônios alimentares descontextualizar a cultura alimentar dos territórios e dos povos que lhe dão sentido prático e simbólico. Seleccionam-se apenas elementos que possam ser objetificados como “autênticos” para conceder-lhes a possibilidade de atribuição de novos valores e sentidos (Espeitx, 2007; Hernandez Ramirez, 2018; Baudrillard, 1976). Em outras palavras, transforma-se em patrimônio “o que é suscetível de se converter em mercadoria, devido à sua dimensão de espetáculo ou de objeto consumível” (Contreras, 2005, p.142).

Como indica Montenegro (2010) os interesses dos atores que atuam sobre esses processos partem de perspectivas conservacionistas e /ou mercantilistas. Em todos os casos, essas perspectivas estão “*invariablemente ancladas en la percepción dominante, hegemónica y esencialista del patrimonio, impuesta por grupos dominantes*” (Amaya-Corchuelo (2020, p. 113). Na mesma direção, Corona et.al (2019, p.19) indicam que frequentemente “*son las instancias con poder aquellas que proponen, articulan y reconocen el patrimonio alimentario*”.

Ao longo do processo de patrimonialização, que requer o reconhecimento do patrimônio, sua legitimação e sua valorização, emergem riscos, tais como a redução de uma cultura alimentar dinâmica a uma concepção estática e estereotipada de patrimônio alimentar, a marginalização da população local detentora do patrimônio, a homogeneização da produção e da cultura alimentares, dentre outros. A sustentabilidade social e cultural dos territórios pode ser posta em risco na medida que os processos de patrimonialização podem corroer a valores culturais, saberes, práticas e sua transmissão entre gerações (Zocchi et al., 2021).

Porém, nem tudo relacionado a patrimonialização alimentar se trata de mercantilização e apropriação capitalista. Algumas comunidades têm se aproveitado dessa oportunidade para beneficiarem-se a si mesmas em muitos sentidos, inclusive através do uso político dos patrimônios alimentares em defesa dos territórios e das comunidades, conforme apontam Álvarez & Medina (2008):

*Diversos grupos de la sociedad civil (minorias étnicas, religiosas, movimientos contraculturales...) han iniciado por su cuenta diversos procesos de activación*

*patrimonial [...] incluso en el contexto de operaciones de denuncia de situaciones de invisibilización, discriminación y exclusión social (Alvarez & Medina, 2008, p. 14)*

Apesar da existência de propostas territorializadas, impulsionadas por atores locais, “de baixo para cima”, com formas de gestão mais horizontais, é difícil localizá-las no conjunto de referências sobre patrimônios alimentares. Possivelmente isso se deva ao fato de que essas experiências são concebidas e articuladas a partir de visões mais amplas do território e das culturas alimentares tradicionais, dirigidas a sustentabilidade e a soberania alimentar.

Nesses casos, as variedades locais de alimentos, tem sido utilizado como ferramenta de articulação de sistemas alimentares alternativos, mais autônomos e mais sustentáveis do ponto de vista ambiental e sociocultural, que entendem os saberes e as práticas tradicionais relacionadas a alimentação como memória biocultural dos povos (Toledo, 2014), a ser defendida e protegida.

As experiências desse âmbito são muito variadas, e incluem redes de sementes e valorização de espécies e variedades locais alimentos (Cantero Luiz Ballestreros, 2013; Carrascosa-García et al., 2018; Elteto, 2019; Jovelino, 2018; Romero-Molina, 2017; Soriano Niebla, 2022; Vara-Sanchez et al., 2020); a valorização de alimentos locais transformados em agroindústrias familiares (Oliveira et al., 2021); livros de receitas e restaurantes populares para valorização da cozinha tradicional como mecanismo de defesa de territórios e reforço das identidades locais (Bek-Geller Corona & Moreno, 2017; Bek-Geller Corona, 2019); a organização de feiras, festas e festivais gastronômicos em torno a alimentos tradicionais, dentre outros.

Estas iniciativas em geral são vinculadas a experiências agroecológicas, de circuitos curtos de comercialização e de redes de comércio justo e solidário; e a experiências de turismo comunitário. Busca-se mais que valorizar um patrimônio alimentar “autônomo”, realizar o uso e o manejo dos recursos naturais dos territórios de forma sustentável com base nos saberes das comunidades camponesas; aproveitar e transformar a biodiversidade e a agro biodiversidade locais para garantia, por um lado, de alimentação sadia e culturalmente situada para seus membros, e por outro lado, de produtos de qualidade para venda no mercado para melhoria da renda das famílias produtoras.

Essas experiências tratam a cultura alimentar e todos os seus elementos constitutivos como patrimônio vivo, territorializado e dinâmico. Mais que um objeto

patrimonializável autônomo, fazem parte do que se denomina “patrimônio agrário” dos territórios – uma proposta elaborada por autores de correntes teóricas holísticas e que utilizam os marcos teóricos e conceituais da agroecologia, da soberania alimentar e da história de longa duração para sua compreensão.

O patrimônio agrário inclui as dimensões ecológicas, econômicas, sociais e culturais do patrimônio. Sua proteção e salvaguarda busca garantir a continuidade da prática agrária que sustenta a produção dos alimentos e seu consumo culturalmente situado (Carta de Baeza, 2012<sup>20</sup>).

Cabe esclarecer o que diferencia as questões agrárias das questões agrícolas, e como ambas se integram. Segundo Graziano da Silva (1981, p.5) “a questão agrícola diz respeito aos aspectos ligados às mudanças da produção em si mesma: o que se produz, onde se produz e quanto se produz. Já a questão agrária está ligada às transformações nas relações sociais e trabalhistas de produção: como se produz, de que forma se produz”.

Nesse sentido, o patrimônio agrário engloba dimensões sociais e culturais indissociadas da dimensão produtiva. Refere-se, portanto, a um conjunto de “*bienes naturales y culturales, materiales e inmateriales, generados o aprovechados por la actividad agraria a lo largo de la historia* [que incluem] *bienes muebles, bienes inmuebles singulares, bienes inmuebles de conjunto o lineales, patrimonio inmaterial, y patrimonio natural y genético*”. O patrimônio agrário possui valores agrônômicos, econômicos, sociais, ecológicos, históricos, paisagísticos e técnicos voltados ao alcance do direito humano a alimentação adequada (DHAA), sua relação harmoniosa em territórios com distintas condições ambientais e diversidades biológicas, e os aspectos culturais relacionados ao manejo dos ecossistemas e aos processos coletivos que geraram certos agroecossistemas sustentáveis (Carta de Baeza, 2012).

Não se pode negar que são as atividades agrárias que condicionam os processos culturais em torno da alimentação e da culinária. Afinal, são os alimentos obtidos através de atividades humanas agrárias de manejo de ecossistemas e agroecossistemas (agricultura, pecuária, pesca, mariscagem, extrativismo) que possibilitam a existência da

---

<sup>20</sup> Esse conceito foi definido na “Carta de Baeza”: um documento que foi produzido a partir do Seminário “*El Patrimonio Agrario: razones para el reconocimiento cultural de los bienes agrícolas y ganaderos*”, realizado no ano de 2012 na cidade de Baeza (Andaluzia-Espanha), organizado pela *Universidad Internacional de Andalucía* e pelo Projeto PAGO (*El Patrimonio Agrario: La construcción cultural del territorio a través de la actividad agraria*), do Ministerio de Economía e Competitividad espanhol. Na ocasião reuniram-se diversos profissionais e pesquisadores comprometidos com a agroecologia e com a soberania alimentar, preocupados com o direcionamento dos processos de patrimonialização dos bens agrários com vistas a privilegiar, nas ações de salvaguarda, os territórios e as comunidades envolvidas – as pessoas agricultoras, *ganaderas* e os silvicultoras.

culinária regional e dos pratos tradicionais. Esses alimentos, próprios e abundantes nos territórios são aproveitados e transformados, geralmente por mulheres, em comida com valor identitário e simbólico para as comunidades locais.

Conforme foi exposto nessa sessão, nos processos de patrimonialização alimentar, os elementos das culturas alimentares tradicionais têm sido compreendidos, identificados, reconhecidos e legitimados a partir de diversos direcionamentos, em diversas escalas (internacional, nacional, regional, local) por atores com variados níveis de poder e distintos interesses políticos. Na maioria dos casos, o patrimônio alimentar tem sido abordado de forma instrumental a partir de interesses dos estados, do mercado agroalimentar e do mercado turístico a despeito dos interesses das comunidades detentoras e mantenedoras desses patrimônios. Em outros casos, o patrimônio alimentar é entendido como integrante do patrimônio agrário de um território, uma riqueza cultural assentada sobre a diversidade biológica dos territórios e os saberes e técnicas das comunidades tradicionais.

Além dos processos de patrimonialização, outras estratégias também podem ser entendidas sob essa perspectiva pois, como indicam Cuéllar-Padilla & Castillo-Ruiz (2015), são mecanismos de revalorização do patrimônio. Por exemplo, as Indicações Geográficas, Denominações de Origem e outras marcas e selos de vinculação territorial e/ou cultural, que serão abordadas em seguida.

### *3.3.1.2 Indicações Geográficas (IGs)*

Conforme vimos esclarecendo ao longo das sessões anteriores, o interesse de pessoas consumidoras, produtoras e estados por alimentos e produtos com atributos de “autenticidade” A vinculação territorial e indicação de origem através de selos de indicação de procedência têm servido como instrumento de diferenciação ou proteção para pessoas consumidoras e produtoras; como instrumento de marketing para pessoas produtoras e outros atores de cadeias de valor alimentar, tanto integrados a sistemas alimentares alternativos como integrados ao sistema agroalimentar hegemônico. Essa estratégia tem se desenvolvido em diversos países vinculados a políticas de desenvolvimento rurais no âmbito da “virada de qualidade” e podem vir a beneficiar comunidades e territórios quanto a sustentabilidade socioeconômica e ambiental deles.

A identificação de um produto através de sua vinculação a um território não é recente. Tratados internacionais da Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI) com vistas a proteção de propriedade intelectual para redução de competência desleal e apropriação de nomes de produtos datam pelo menos do ano de 1878, quando se formalizou o Tratado Internacional de Paris para proteção industrial, atualizado e repactuado por diversos países, em 1891 e 1958 através dos *Arreglo de Madrid* e Lisboa, que culminaram posteriormente no Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio (TRIPS - *Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights*.) e na criação da Organização Mundial do Comércio (OMC) em 1994.

O arcabouço conceitual e legal que impulsionou a criação desses selos de qualidade e vinculação a um território provieram inicialmente de Portugal e da França, respectivamente com as DOCs (Denominações de Origem Controlada) e os AOCs (*Appellation D'origine Contrôlée*) para regulamentar o uso dos nomes geográficos que designavam produtos vinculadas a um *terroir*<sup>21</sup>. O intuito desses selos era proteger as pessoas produtoras locais de vinhos contra a concorrência de produtos falsificados e garantir a exclusividade de seus produtos, por exemplo o vinho do Porto e os vinhos espumantes da região de Champagne (Babet & Pallet, 2005; Sato, 2009). Essas estratégias buscavam também superar a crise econômica vivenciada pelas vinícolas, decorrente da competitividade do setor promovida pelo mercado global. Não por acaso, esse tipo de iniciativa ganhou inicialmente maior importância e reconhecimento no mercado de bebidas. Os principais países produtores de vinhos começaram a criar, impulsionar e utilizar esse tipo de certificação como uma forma de diferenciação para melhor posicionamento no mercado global do setor.

Na década de 1990 o uso desse tipo de estratégia de proteção ganhou força na Europa, quando, em 1992, as Indicações geográficas foram regulamentadas pela União Europeia (UE, 1992), em consonância com a reorientação da Política Agrária Comum (PAC)<sup>22</sup>, com o objetivo de promover o desenvolvimento rural, melhorar os ingressos

---

<sup>21</sup> O conceito de *terroir* na França, corresponde a um território bem delimitado por suas características geográficas e geológicas, e que é especialmente vinculado a atributos culturais da população que sustentou esse território ao longo da história. O *terroir*, portanto, é um conceito que abarca tanto a dimensão natural do território quanto a dimensão cultural de quem o produz e reproduz, o saber-fazer ligado às práticas agrícolas e gastronômicas locais.

<sup>22</sup> A Política Agrária Comum (PAC) “representou um dos pilares de sustentação para a construção europeia, pois, afinal, constituía-se a agricultura no único setor a receber elevada prioridade de todos os estados-membros” [...]“foi criada pelo artigo 39 do Tratado de Roma, que estabelecia, entre seus principais



econômicos de produtoras e reduzir o êxodo rural. Nesse caso, produtos certificados seriam diferenciados no mercado através da incorporação de atributos materiais e imateriais dos territórios nos são produzidos (Cuéllar-Padilla & Castillo-Ruiz, 2015; Lages, Lagares & Braga, 2005). As certificações agregam valor aos produtos ao atestar a vinculação a origem, a tipicidade, a particularidade e a especificidade (Allaire et al., 2011).

Esse tipo de atribuição de valor e de certificação ganhou força no mundo todo, especialmente na Europa. Atualmente, estão regulamentados pela União Europeia certificações para produtos agrícolas e alimentares que fazem referência a um território em sua dimensão geográfica (IGP – Indicação Geográfica Protegida; DOP- Denominação de Origem Protegida; IG – Indicação Geográfica para vinhos aromatizados e bebidas espirituosas); que fazem referência a um saber-fazer tradicional (ETG – Especialidade Tradicional Garantida); e que fazem referência a um modelo Agrícola de produção de alimentos (AB - Agricultura biológica). Outras certificações existentes, se referem a alimentos produzidos com matérias primas provenientes de regiões montanhosas (*Mountain product*) e a produtos ou matérias primas provenientes de regiões ultraperiféricas da União europeia (*ORs - outmost regions*) (Comissão Européia, s/d).

Os selos DOP e IGP's são solicitados a partir do próprio território a um órgão oficial competente que o certifique, exigindo, portanto, um organismo regulador. O que diferencia a DOP da IGP no âmbito europeu é o fato de que o primeiro deva possuir tanto as matérias primas quanto o processamento realizado no território ao qual a certificação corresponda, já que as características desses produtos se devem a fatores naturais e culturais vinculados a esse território, enquanto o segundo pode utilizar somente a matéria prima indicada geograficamente e a elaboração do produto pode ser realizada fora desse território desde que se mantenha algum processo tradicional na elaboração (Comissão Européia, 2006). Os produtos com selos de ETG's, por sua vez, não estão vinculadas a um território, mas devem utilizar matérias primas e procedimentos tradicionais para sua

---

objetivos, o aumento da produtividade agrária. Pretendia-se, assim, obter maiores benefícios aos agricultores, melhorando seus níveis de renda, assim como alcançar maior oferta de alimentos para reduzir os custos de reprodução da força de trabalho nos setores industrial e no de serviços, garantindo um abastecimento regular a preços razoáveis. Era conferida à PAC, portanto, três objetivos: de ordem *social*, na medida em que buscava alcançar a paridade entre as rendas agrárias e não agrárias; de ordem *econômica*, buscando elevar a produção e estabilizar os mercados; e de ordem *política*, ao ser a agricultura um fator de integração comunitária [...] A discussão sobre desenvolvimento rural ganhou força na Europa em um contexto de crise da agricultura, demarcada pela superprodução, impactos ambientais provocados pela adoção do padrão tecnológico da Revolução Verde, exclusão de regiões e produtores do processo de modernização e pressão internacional” (Moyano-Estrada & Ortega, 2014, p. 691).

elaboração. Os procedimentos tradicionais são identificados a partir de um conjunto de “testemunhos” que comprovem seu caráter tradicional.

Outros países têm adotado diferentes metodologias para certificação e a partir de diferentes concepções de território, do papel do estado e das sociedades, e a partir de diferentes entendimentos sobre a propriedade do bem (estado ou comunidades detentoras) (Belas, 2012). O Brasil possui duas modalidades de certificação de Indicação Geográfica (IG) de um alimento ou produto: a Indicação de Procedência (IP) – “*nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço*”; e a Denominação de Origem (DO) – “*nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos*” (BRASIL, 2022).

Segundo Giovannucci et al. (2009), até o ano de 2009, existiam no mundo mais de 10.000 Indicações Geográficas (IGs) as quais movimentavam mais de US\$ 50 bilhões. Dentre eles alguns produtos muito conhecidos mundialmente tais como o chá *Darjeeling* (Índia), os vinhos *Bordeaux*, *Borgonha* e *Champagne* (França), o vinho do Porto (Portugal), o queijo *Parmigiano-Reggiano* (Itália), o *jamón* ibérico (Espanha), a cachaça (Brasil), a tequila (México), o Pisco (Chile) e outros mais conhecidos nos mercados internos dos países, como o queijo mineiro da Serra da Canastra (Brasil), a pimenta *Yahualica* (México), o salame de Tandil (Argentina), dentre muitos outros.

Cerca de 90% das experiências relativas as IGs localizam-se em países que contam com maiores níveis de industrialização das cadeias produtivas alimentares tais como aqueles membros da Organização para Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE) (Giovannuci et al., 2009). Em, 2018, a *World Intellectual Property Organization* (WIPO) reuniu as informações recebidas de 92 países do mundo sobre o tema, a partir das quais registrou-se a existência de 65.900 IGs, 42,3% instituídas em países de renda alta; 43% em países em renda média e 14,7% em países de renda média baixa. Dentre eles 57,4% estavam na Europa, 28,3% na Ásia e 8,4% na América Latina e Caribe. A maioria dos registros referem-se a vinhos e bebidas espirituosas (51,1%) seguido de produtos alimentares e agrícolas (29,9%) (Wipo, 2018).

Apesar do maior número de IGs serem registradas em países do norte global, o interesse pelas IGs tem crescido nos países do sul global. Sugere-se que esses países “possuem grande potencial para diferenciação de produtos e valorização das origens, por

suas características edafoclimáticas diferenciadas, diversos ecossistemas, tradições e uma rica cultura, que se reflete em produtos específicos e notórios” (Mascarenhas & Wilkinson, 2014, p. 104).

No entanto, o contexto socioeconômico dos países do sul global determina uma baixa capacidade de movimentação desse mercado, na medida que os mercados consumidores nacionais contam em sua maioria com população de baixa renda. Por outro lado, questões produtivas relacionadas as IGs são desfavorecidas devido a “inexistência ou insuficiência de aparato legal, falta de infraestrutura institucional voltada para o reconhecimento e registro, inexistência de políticas de suporte ao reconhecimento e manutenção” (Mascarenhas & Wilkinson, 2014, p.113). Esse suporte através de Políticas Públicas, poderiam contornar certos problemas produtivos, tais como o custo da produção (em geral mais elevados que os custos da produção convencional) e a necessidade de investimento em capacitação para as organizações de pessoas produtoras.

Na mesma direção, Niederle (2017) indica que esse tipo de instrumento de valorização depende da orquestração de um conjunto de medidas técnico-administrativas – normativa e legislação pertinente, padronização da certificação em âmbito nacional (selo), políticas de promoção dos produtos e um sistema de controle externo. A institucionalização das IGs depende, portanto, de um sistema de governança complexo que abarque os compromissos dos diversos atores públicos e privados que atuam nos territórios em diferentes escalas - associações locais de pessoas produtoras; ministérios e autarquias do estado; instituições de pesquisa e desenvolvimento e pesquisadores; movimentos sociais, dentre outros. Segundo o mesmo autor,

*A construção de uma IG é um processo de inovação institucional que se estabelece a partir da negociação de uma série de aspectos normativos [...] a escolha das regras, normas e padrões é o resultado da confrontação entre diferentes referenciais [...] produtores, técnicos e pesquisadores procuram legitimar suas práticas e discursos com vistas a fazer prevalecer aquilo que julgam coerente em face dos seus interesses e estratégias. Assim, ancorados em distintos princípios valorativos, eles atribuem às IGs diferentes usos: adicionar valor, acessar mercados, modernizar os processos produtivos, melhorar o produto, conservar o patrimônio natural e cultural, dentre outros” (Niederle, 2014, p.39).*

Os processos de institucionalização das IGs possuem várias implicações que podem ser controversas, a depender do direcionamento dos atores envolvidos na sua implantação e na avaliação dos seus efeitos nos territórios. Na realidade dos países em desenvolvimento, a implantação desse instrumento de valorização se complexifica visto que os estados tendem a não centralizar funções essenciais ao êxito das experiências, por

exemplo a vinculação a políticas públicas abrangentes de proteção e preservação de recursos naturais e culturas alimentares ou desenvolvimento dos territórios

Mesmo em cenários mais propícios para a implantação das IGs, como o caso da União Européia, que trata essa estratégia como um recurso de valorização no âmbito da PAC, diversos autores apontam as contradições que podem emergir desses processos. Cei et al. (2018) e Torok et al. (2020) analisaram os possíveis impactos econômicos de IGs, a partir de extensas revisões de literatura. Os autores expressam a escassez de estudos relevantes para avaliação do impacto econômico desse tipo de estratégia (Torok et al., 2020) e a dificuldade em generalizar os resultados apresentados nos estudos revisados, visto que faltam pesquisas que abordem a temática e realizem análises em maior escala, e por outro lado, faltam pesquisas que adotem abordagens qualitativas para avaliação global desse tipo de estratégia (Cei, et al., 2018).

Porém, Cei et al. (2018) chamam atenção que do ponto de vista político, as IGs, como instrumento de melhoria de desempenho econômico de comunidades rurais, podem ser muito úteis, desde que haja o conhecimento e a aceitação por parte de todos os atores envolvidos quanto a cooperação e a assistência institucional demandados para sucesso da implantação de uma IG. Nesses casos, as IGs podem constituir-se em importante instrumento de promoção de desenvolvimento local, podendo incidir positivamente na sustentabilidade econômica do meio rural.

Outros estudos apontam que nem sempre há uma distribuição justa dos benefícios econômicos derivados das IGs. Por um lado, as pessoas agricultoras podem ser beneficiadas com o valor agregado a seus produtos (Desbois & Nefussi, 2008), por outro lado, as pessoas e empresas intermediárias e distribuidoras das cadeias produtivas podem apropriar-se desses benefícios econômicos (Fitter & Kaplinsky, 2001). Em todo caso, a organização coletiva e a coesão entre os atores envolvidos nos processos são essenciais para alcançara a distribuição justa de valor (Barjolle et al., 2007), que é determinada pelo nível de governança da cadeia produtiva (Belletti et al., 2015; Niederle, 2017; Reviron et al., 2009).

Quanto aos impactos ambientais nos territórios e o uso sustentável de recursos naturais Beletti et al. (2015) apontam que as IGs podem incidir positivamente na preservação e na valorização dos recursos naturais, por outro lado o a demanda do mercado e consumo excessivo do produto podem afetar negativamente esses recursos. Na mesma direção, a partir de uma revisão de literatura sobre o tema, Milano & Cazella (2021) apontam que dentre os estudos empíricos por eles analisados 68% reportaram

efeitos positivos, 14% relataram efeitos negativos, 14% ambos os efeitos simultaneamente e 4% não relataram nenhum efeito das IGs sobre o meio ambiente. Os principais efeitos positivos mencionados referem-se a conservando as paisagens agrícolas tradicionais, mantendo a biodiversidade e a beleza associada a estas paisagens, agindo como barreira contra a intensificação produtiva, por outro lado, os efeitos negativos mais mencionados foram a intensificação produtiva e a diminuição da riqueza genética dos territórios.

As autoras chamam atenção para o fato de que os efeitos negativos emergiram das experiências situadas em países do sul global, os quais compartilham inúmeros desafios socioeconômicos e políticos, dentre eles a efetivação do direito à alimentação e a preservação da biodiversidade. Dessa forma entende-se que IGs não podem ser consideradas isoladamente como instrumentos de proteção do meio ambiente, porém as IGs podem constituir-se com importante estratégia aliada para preservação do meio ambiente desde que esse instrumento seja adaptado as distintas realidades socioeconômicas, ambientais e institucionais de cada território e pactuado entre todos os atores envolvidos (Marie-Vivien & Chabrol, 2014; Milano & Cazella, 2021; Larson, 2007; Roussel & Verdeaux, 2007).

Há que se considerar, portanto, os desdobramentos da ausência de acordos claros entre todos os atores envolvidos quanto as características fundamentais do produto, a delimitação geográfica da produção, entre outros, e a ausência de políticas de proteção adequadas que amparem as realidades locais. Por exemplo, a definição de critérios de qualidade podem excluir as pessoas e empresas produtoras mais vulneráveis das cadeias produtivas, especialmente no âmbito de países do sul global, tal como relatado por Beletti et al. (2015) na realidade africana. A essa vulnerabilização e exclusão das produtoras das cadeias produtivas os autores denominam "armadilha da exclusão da qualidade".

Cuéllar-Padilla & Castillo-Ruiz (2015) chamam a atenção para o fato de esses processos podem demandar tipo de certificação por terceira via (atores externos) os quais possuem altos custos envolvidos e por esse motivo podem dificultar a adequação dos produtoras as normativas (Cuellar-Padilla & Castillo-Ruiz, 2015). Os altos custos para implementação das IGs podem também ser impedir que a população de baixa renda dos próprios territórios em questão tenham acesso a alimentos e produtos (Larson, 2007), implicando na impossibilidade de manifestação da cultura alimentar local.

Em que se pese as possíveis limitações da IGs, Vandecandelaere et al. (2018) apontam que a FAO, com base na metodologia do círculo virtuoso da qualidade ligada a

origem (*origin-linked quality virtuous circle*) (FAO, 2009), demonstrou através de estudos de caso e projetos em diferentes realidades que as IGs podem ser consideradas impulsionadoras do desenvolvimento sustentável e rural no contexto da Agenda 2030 da ONU para o Desenvolvimento Sustentável e dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), os quais que se baseiam em metas de sustentabilidade. Essa abordagem metodológica para o desenvolvimento local combina dimensões mercadológicas e suas associações a bens públicos tais como patrimônio, diversidade e recursos naturais e alimentares, conhecimento e recursos genéticos locais) (Vandecandelaere, 2011).

As principais etapas do “círculo virtuoso da qualidade baseada na origem”, proposto pela FAO, são: a) a identificação - conscientização local e avaliação do potencial do produto; b) a qualificação do produto - estabelecimento de regras para criação de valor e preservação dos recursos naturais locais; c) a remuneração do produto: ligado a aspectos de difusão do produto que garantiria maior agregação de valor; d) a reprodução dos recursos locais – a sustentabilidade da IG; e e) as políticas públicas – o arcabouço legal institucional para dar suporte a todas as etapas anteriores. Espera-se que a partir dessa metodologia seja possível promover a preservação de produtos agroalimentares e os sistemas sociais a eles relacionados, de forma que permita o desenvolvimento econômico, sociocultural e ambiental sustentáveis (FAO, 2009).

Nessa mesma direção, Vandercandelaere et al. (2021) apontam que ainda que não haja consenso na literatura científica sobre os possíveis desdobramentos positivos das IGs nas dimensões da sustentabilidade (econômicas, sociais e ambientais), as autoras destacam experiências positivas que contribuíram para a sustentabilidade econômica (geração de emprego e renda) e social dos territórios (coesão social), e a preservação de recursos culturais e naturais.

Nesse sentido, a FAO e a *Organization for an international Geographical Indications network* (oriGIIn)<sup>23</sup> desenvolveram conjuntamente uma estratégia sustentável para as IGs (SSGI – *Sustainability Strategy for Geographical Indications*) com vistas a apoiar pessoas produtoras e associações de produtoras no engajamento em processos participativos, endógenos e de âmbito territorial local para gerar resultados positivos na

---

<sup>23</sup> Trata-se de uma aliança global de Indicações Geográficas (IGs) que conta ampla participação de cerca de 576 associações de produtores e outras instituições relacionadas a IGs em 40 países do mundo. Para maiores informações consultar: <https://www.origin-gi.com/>

implantação e consolidação de IGs. Nesse caso, a ideia é que as comunidades locais se tornem as protagonistas e principais atores desses processos, definindo seus próprios critérios e negociando relações no âmbito das cadeias de valor, inclusive com atores dominantes, tais como aqueles próprios das cadeias de exportação. Dessa maneira os processos podem aumentar a governança local participativa e o direcionamento a sustentabilidade (Vandercandeale et al., 2021).

Esta estratégia se apoia em propostas metodológicas e marcos conceituais contra hegemônicos, que se apoiam em saberes ecológicos locais das comunidades, as quais promovem discussões e acordos horizontais e participativos quanto aos elementos a serem valorizados, as formas de certificação possíveis e os interesses comunitários de cada território, por exemplo, os Sistemas Participativos de Garantia Agroecológica (SPGs) (Cuéllar-Padilla & Castillo-Ruiz, 2015; Cuéllar-Padilla, 2010). Trata-se de procedimentos coletivos, transparentes e democráticos de definição, desenvolvimento e execução de um sistema de certificação, que valoriza “*las capacidades y los conocimientos a nivel local, que las tendencias oficiales han ido haciendo desaparecer, [na medida que incorporam] “modos más integrales y holísticos de entender la ecología de un agroecosistema”* (Cuéllar-Padilla, 2010, p. 292 e 290).

Por todo o exposto, entendemos que os selos de indicação de procedência podem agregar valor a produtos, gerar mais renda para comunidades e inclusive colaborar na proteção de recursos naturais dos territórios. Porém, esses benefícios somente serão revertidos para o próprio território se os atores envolvidos pactuarem claramente as motivações, os objetivos e as responsabilidades ao longo de todo o processo de valorização do alimento ou produto alimentar, respeitando-se a cultura alimentar local, especialmente os manejos dos agroecossistemas que garantam o aproveitamento sustentável dos recursos naturais dos territórios.

### 3.3.1.3 Estratégias do Slow Food

O *Slow Food* tem registrado e divulgado alimentos e produtos tradicionais no escopo de suas ações em defesa de alimentos bons, limpos e justos. Dada a força discursiva do movimento no âmbito global a inclusão de alimentos nas estratégias propostas pelo movimento - os selos narrativos, as fortalezas e a arca do gosto, podem constituir-se como uma “marca” utilizada tanto para fins comerciais quanto para fins de proteção de territórios e resistência de comunidades.

O *Slow Food International* é uma organização global da sociedade civil constituída em rede, fundada em 1989 em contraposição a padronização da alimentação e em defesa das culturas e tradições alimentares locais. O movimento envolve milhões de pessoas em mais de 160 países, que atuam localmente em defesa de alimentos bons (saborosos e saudáveis), limpos (produzidos em sistemas agrícolas e pecuários sustentáveis) e justos (acessíveis aos consumidores e comercializados a preços e condições justas as pessoas produtoras).

As origens do *Slow Food* datam do final da década de 1970, quando um grupo de amigos, membros do partido comunista italiano, criaram na cidade de Bra (Itália) o movimento *Agricola*. Criticava-se o “aceleramento” da vida e mais especificamente as mudanças ocorridas no sistema agroalimentar, que acabava vulnerabilizando as comunidades camponesas locais. Antagônico ao *fastfood*, o movimento buscava, valorizava e apoiava os saberes e sabores perdidos com a modernidade alimentar e protestava contra a Mc’Donaldização e americanização da Itália (Andrews, 2008; Myers, 2013).

O seu primeiro manifesto, de 1989, o *Slow Food* se mostrava comprometido na preservação de práticas agrícolas e de transformação de alimentos em pequena escala, na medida que defendia os prazeres da mesa e o gosto pelas cozinhas regionais (Slow Food, 1989).

Essa aspiração do movimento corroborava demandas por autenticidade vinculadas a cultura de consumo urbana e ocidental, o que propiciou a adesão de milhares de pessoas ao movimento. A dimensão hedônica e a atribuição de qualidade a alimentos e produtos regionais se constituíram no centro do debate impulsionado pelo *Slow Food*, no entanto, mais recentemente, precisamente desde o final dos anos de 1990, o movimento passou a incluir no seu discurso e nas suas ações a proteção do meio ambiente e preservação da biodiversidade.

Desde então o movimento tem utilizado conceitos mobilizadores, que incitam a ação de seus membros, tais como: consumidor como coprodutor - consumidor responsável que realiza suas escolhas alimentares em defesa das pessoas produtoras de alimentos em pequena escala; e Eco Gastronomia e Neo Gastrônomo – conceitos de gastronomia e gastrônomo a partir de uma visão multidisciplinar que reconhece as ligações entre “o prato”, o planeta, as pessoas e a cultura.

Dentre os compromissos assumidos pelos membros do movimento estão o entendimento que o acesso a um alimento bom, limpo, justo e saudável deva ser



considerado um direito de todo ser humano; que a preservação do meio ambiente deva ser prioridade em suas ações; que sua ação local deve ser projetada para o global, não reconhecendo fronteiras geográficas ou simbólicas (entre gêneros, entre culturas e entre classes); que a diversidade (genética, cultural, linguística, geracional, sexual ou religiosa) deva ser vista como riqueza e não como problema; que a partir do tema comida a distribuição injusta de riquezas e oportunidades deva ser enfrentada com coragem; e finalmente, que as escolhas alimentares individuais cotidianas tem potência para mudar o mundo para melhor (Slow Food, 2017<sup>24</sup>).

Atualmente, o *Slow Food* está estruturado a partir da coordenação de um Conselho Internacional, ordenado por um Comitê Executivo. Atualmente o movimento conta com mais de um milhão de ativistas em 160 países, atuando em mais de 10 mil projetos pelo mundo (Slow Food, 2022). Cada país possui estruturas organizativas autônomas, porém, com o compromisso de seguir o direcionamento político do *Slow Food* Internacional - defender a diversidade biológica e cultural dos territórios; educar, inspirar e mobilizar cidadãos e influenciar políticas tanto no setor público como no setor privado.

Segundo Siniscalchi (2013), devido a heterogeneidade dos perfis dos membros do *Slow Food - gourmets*, pessoas produtoras e militantes, o movimento se constitui a partir de diferentes níveis de compromisso entre seus membros, que resultam em movimentos locais com nuances diferentes e as vezes contraditórias, que, porém, se complementam e conformam o movimento global. Devido a força política e a capilaridade do movimento, não são raros os conflitos no seu interior. Atores com interesses divergentes, interessados apenas nas vantagens econômicas que podem provir dos projetos do *Slow Food*, tentam se apropriar do discurso do movimento esvaziando-o do seu significado político (Siniscalchi, 2013).

O *Slow Food* é complexo. Segundo Siniscalchi (2013) ainda que ele se constitua como associação com membros pagantes, é considerado movimento social e político, pois a força de trabalho que suporta o movimento é voluntária e militante. Em alguns braços de atuação o *Slow Food* se assemelha a uma empresa privada - que atua na organização de eventos, tais como o *Terra Madre-Salone del Gusto*<sup>25</sup>; em outros assemelha-se a organizações do terceiro setor – promovendo e financiando projetos no sul global. Por

---

<sup>24</sup> Declaração construída e votada pelos 400 delegados de diferentes países do mundo que participaram do VII Congresso Internacional do *Slow Food*, realizado na China no final de 2017.

<sup>25</sup> Evento bianual onde se reúnem produtoras e transformadoras de alimentos de todo o mundo vinculadas ao *Slow Food*. Maiores informações em: <https://terramadresalonedelgusto.com/en/>

tudo isso, o *Slow Food* pode ser considerado um importante ator tanto no campo político institucional quanto nos espaços políticos de contestação. Essa característica, confere ao *Slow Food* um certo poder de regulação intermediária entre os estados e as comunidades, que se dá nas proposições de normativas específicas aos estados, a partir de demandas específicas das pessoas produtoras de alimentos (Siniscalchi, 2013).

O movimento possui três fundações que realizam a gestão e a coordenação de suas atividades: O *Slow Food Foundation for Biodiversity*, responsável pela coordenação de projetos em defesa da biodiversidade e as das tradições, o *Terra Madre Foundation*, responsável por organizar redes de chefs, de acadêmicos e de jovens que atuem em defesa de um sistema agroalimentar sustentável e a *University of Gastronomic Sciences – UNISG*, a qual supre uma demanda de formação acadêmica e profissional específica em gastronomia (Slow Food, 2022).

No âmbito do *Slow Food Foundation for Biodiversity* são impulsionadas pelo menos três estratégias específicas de valorização de alimentos tradicionais: as Fortalezas, a Arca do Gosto e os selos narrativos. Todas elas buscam destacar comunidades e pessoas produtoras e transformadoras de alimentos a partir de qualidades atribuídas a alimentos e produtos – qualidades sensoriais e potência para preservação do meio ambiente e para manutenção de culturas alimentares (Slow Food, 2022).

As Fortalezas (*Presidias*) do *Slow Food* são grupos de pessoas produtoras empenhados em preservar e transmitir técnicas tradicionais de produção e transformação de alimentos, pois entende-se que dessa maneira seja possível agregar valor e ao mesmo tempo cuidar dos territórios, dos seus recursos naturais, da cultura e da economia locais. Seu objetivo é melhorar a qualidade e preservar produtos próprios dos territórios. As estratégias são variáveis e envolve as pessoas produtoras que produzem em pequena escala, profissionais técnicos e especialistas sobre o produto e as entidades locais. A depender das demandas e necessidades das produtoras em pequena escala, a estratégia pode facilitar o fortalecimento coletivo das comunidades e pessoas produtoras, construir protocolos para a produção e investir ou subsidiar equipamentos e estruturas para melhoria da produção. A estratégia existe desde o ano 2000 e no ano de 2021 contava com 622 fortalezas ativas, com mais de 2.500 pessoas produtoras envolvidas em 79 países do mundo, que atuam na proteção de espécies em risco de extinção e na promoção de sistemas de produção de alimentos sustentáveis (Slow Food, 2018; Slow Food, 2022).

Um exemplo muito representativo, em curso desde o ano 2006, é a Fortaleza do *Waraná Sateré-Mawé*, que envolve 337 famílias da etnia indígena *Sateré-Mawé* que

vivem na terra indígena *Andirá-Marau* (Amazonas, Brasil) e se consideram “filhos do guaraná”. Através do Consórcio dos Produtores *Sateré-Mawé* (CPSM)<sup>26</sup> integrante do Conselho Geral da Tribo *Sateré-Mawé* (CGTSM), realiza-se a gestão, o controle, o processamento e a comercialização do guaraná em pó e em bastão (pão de *waraná*). O consórcio estabeleceu parcerias importantes na Europa, que possibilitou integrar o *waraná* a redes e cadeias da Economia Solidária, fortalecendo e empoderando as famílias indígenas locais (Figueroa, 2016; Kapfhammer & Winder, 2020).

Siniscalchi (2013) sugere que as fortalezas sejam entendidas como processos flexíveis e estratégicos, que envolvem questões políticas e consolidam a legitimidade do *Slow Food* como importante ator nas lutas em defesa da biodiversidade, das economias locais, e da justiça social para as pessoas produtoras. Obviamente, o perfil das fortalezas é diverso, sendo determinado pela sua localização (norte ou sul global), pelo perfil das pessoas produtoras e inclusive pelas disputas pelo território onde a fortaleza se localiza.

Outra proposta interessante no âmbito do *Slow Food* são as “etiquetas narrativas”, consideradas como “revolução no mundo da comunicação dos produtos alimentícios” (Slow Food, 2015a, p. 2). Segundo o guia de elaboração desses rótulos, a única forma de expressar a qualidade de um produto é contando a sua história. Desse modo, o *Slow Food* incentiva suas Fortalezas a adotarem um tipo de contrarrótulo ou etiqueta narrativa para seus produtos que forneça, além das informações exigidas pelas leis sobre rotulagens, informações precisas sobre a história dos produtos, dos territórios, as características das pessoas e comunidades produtoras, as variedades vegetais ou raças de animais envolvidas, as técnicas de cultivo e as técnicas de transformação (Slow Food, 2015a; Slow Food, 2018).

O *Slow Food* chama a atenção que as informações contidas nas etiquetas narrativas sejam passíveis de serem confirmadas e incentiva que sejam elaborados de forma participativa entre os membros da comunidade produtora e transformadora dos alimentos. Não encontramos nenhuma referência acadêmica que avaliasse a viabilidade ou o impacto desses rótulos para as comunidades e para os consumidores.

Outro projeto interessante do movimento é a “Arca do Gosto” - um catálogo mundial criado para chamar a atenção da sociedade para o risco de extinção dos alimentos e produtos e para incitar a sociedade a sua proteção. Atualmente a Arca do Gosto possui

---

<sup>26</sup> Para maiores informações, consultar <https://www.nusoken.com/> e <https://slowfoodbrasil.org/fortaleza/fortaleza-do-warana-satere-mawe/>

5.686 alimentos ou produtos, provenientes de 150 países do mundo. O objetivo da Arca do Gosto não é a criação de bancos de sementes, coleções de materiais genéticos ou museus, e sim “redescobrir e atribuir valor a esses recursos para apoiar economias locais” (Slow Food, 2022).

Alguns critérios e regras são exigidos para inclusão de um alimento ou produto na Arca do Gosto: 1) Devem possuir características interessantes, podendo ser espécies da agrobiodiversidade; espécies da biodiversidade (desde que relacionadas a técnicas de coleta, processamento ou usos tradicionais); e produtos locais transformados; 2) devem ter uma qualidade sensorial particular; 3) devem estar ligados a um território e à memória, identidade e saberes tradicionais de comunidades locais; 4) devem ser produzidos em pequena escala; 6) deve-se incluir produtos e não pessoas ou empresas produtoras; 7) os produtos devem estar em risco de extinção; 8) o nome do produto incluído na Arca do Gosto poderá ser utilizado por qualquer produtor do mesmo, ou seja, o nome não pode ser utilizado como marca comercial (Slow Food, 2015b).

Fontefrancesco et al. (2022) consideram a Arca do Gosto como valiosa oportunidade para detalhar o patrimônio biocultural de uma comunidade ou de um território, e um estímulo ao desenvolvimento sustentável. Segundo a autora, trata-se de um modelo metodológico que cria sinergias e diálogos entre o mundo acadêmico e as comunidades locais, que pode ser utilizado como ferramenta para explorar, preservar e comunicar a diversidade alimentar e cultural dos territórios.

Os instrumentos e estratégias propostos pelo movimento são interessantes e de fato tem potencial para colaborar na preservação de culturas alimentares. Porém, devido a própria capilaridade do movimento e das múltiplas características que o *Slow Food* pode assumir a depender da região onde possuem projetos, muitos autores são críticos quanto as limitações do movimento.

Por exemplo, o lema “bom, limpo e justo” tem sido bastante valorizado pela alta gastronomia e pelo mercado agroalimentar hegemônico, assim o “limpo” muitas vezes não comporte “agroecologias emancipatórias” (Giraldo & Rosset, 2021); o “bom” pode definir o saboroso e agradável porém pode alimentar apenas a uma elite, a despeito das comunidades locais conectadas culturalmente ao alimento; e o “justo” pode não propiciar mercados alternativos de alimentos, ao contrário, pode criar nichos de mercado bastante elitistas.

Wexler et al. (2017) entendem o discurso do *Slow food* como “guarda-chuva” que se apropria de discursos e posições de outros movimentos sociais relacionados a estilos

de vida, a localismos, a consumo ético e responsável, dentre outros. Dessa forma esse “guarda-chuva” de discursos e posicionamentos ideológicos sobrepostos produz alianças confiáveis e atrai um grande número participantes.

Myers (2013) chama a atenção para usos dos discursos do movimento que podem tanto ser utilizados para reproduzir inequidades e promover a manutenção de relações de exploração capitalistas, quanto pode gerar mercados alternativos e solidários anti sistêmicos que podem colaborar para o fortalecimento de comunidades.

Jones et al. (2003) e Laudan (2004) referem que o *Slow Food* trata as tradições alimentares de forma romântica, idílica e idealizada, o que pode levar a uma visão distorcida da realidade (sobretudo a realidade rural) de muitos territórios. Donatti (2005) argumenta que o principal desafio do movimento é reconhecer seu próprio privilégio na ativação de elementos nostálgicos “dos outros”, que, ainda que bem-intencionados, podem levar a uma “fetichização” da diversidade alimentar e cultural dos territórios para atender a demandas do mercado. Para superar essa visão a autora afirma que seria necessário criar espaços onde as vozes das comunidades exploradas pelo capitalismo global sejam ouvidas, para que sejam respeitadas as diferenças e para que se promova de fato uma “ética do gosto” (Donatti, 2005).

Assim como os instrumentos e estratégias institucionalizados (patrimonialização e indicações geográfica), a experiência do *Slow Food* na valorização de alimentos e produtos tradicionais, através das Fortalezas, da Arca do Gosto e dos selos narrativos, possuem limitações e podem ser contraditórios. Porém, podem constituir-se como potentes elementos a serem incorporados pelas comunidades nas lutas pelos territórios, pelos seus modos de vida e pela diversidade biológica e cultural.

\*\*\*

A exposição anterior demonstrou a existência de instrumentos e estratégias de valorização de alimentos tradicionais, considerados, por um lado, oportunidade de preservação das culturas alimentares e, por outro, oportunidade para agregação de valor, tanto dirigidas as comunidades detentores e mantenedoras dessas culturas quanto para atores externos. Ocorrem nesses processos disputas entre variados atores antagônicos, com interesses hegemônicos ou contra hegemônicos. Essas disputas se dão especialmente em torno dos valores (econômicos e não econômicos) atribuídos às culturas alimentares e seus elementos constitutivos, de modo que a depender do direcionamento ideológico e

do controle cultural estabelecido em torno delas, as comunidades locais podem ser mais ou menos beneficiadas por esses processos. São essas questões que abordarei a partir da experiência empírica relacionada a dois processos concretos de revalorização de alimentos tradicionais – um mel de abelhas nativas sem ferrão no México e um queijo produzido com leite cru de três raças de animais na Espanha.

# **SEGUNDO BLOCO**

Percurso metodológico

## 1 Percurso Metodológico

Nesse capítulo abordamos o percurso metodológico realizado, nesse caso uma pesquisa de natureza qualitativa, que utiliza a abordagem proposta pela teoria fundamentada nos dados (*Grounded Theory*). A coleta de dados foi realizada a partir de imersão etnográfica em dois territórios de comunidades tradicionais que tiveram seus alimentos tradicionais revalorizados. Realizamos, portanto, dois estudos de caso interpretativos a partir dos quais emergiram códigos e categorias que permitiram a formulação de um conceito teórico-analítico (alimento subalterno).

Aqui detalhamos a “estrutura de procedimentos e regras adotadas para extrair informações e mobilizar diferentes níveis de abstração com objetivo de produzir e organizar conhecimento acumulado” (Pelto & Pelto, 1978) ou seja, a descrição de COMO foi executada nossa investigação. Elucidamos as questões metodológicas da investigação realizada, que inclui: 1) a fundamentação teórico-metodológica do estudo; 2) os critérios para a escolha dos casos interpretados; e 3) as técnicas de investigação utilizadas.

### 1.1 Fundamentação teórico-metodológica

Ainda que esse trabalho parta de dois estudos de caso em realidades sociais distintas e específicas, cabe recordar antes de iniciar a exposição de nossa fundamentação teórico metodológica que o objeto dessa tese são os **processos contemporâneos de revalorização de alimentos tradicionais**, que, foi abordado através da exploração e da interpretação de duas realidades distintas nas quais esses processos ocorreram para gerar um conceito teórico-analítico que pudesse ser extrapolados para outras realidades.

Dada a complexidade e a contemporaneidade desse objeto, nos pareceu adequado e condizente abordá-lo a partir de aspectos subjetivos do fenômeno social que interpretamos. Nesse sentido, esse trabalho é de natureza qualitativa, já que:

[...] se preocupa [...] com um nível de realidade que não pode ser quantificado [...] trabalha com um universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização [de] variáveis. (Minayo, 2000, p. 21-22)

Quanto aos objetivos, nosso estudo é do tipo exploratório, já que esse tipo de investigação pode “proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito. Pode-se dizer que estas pesquisas têm como objetivo principal o aprimoramento de idéias ou a descoberta de intuições” (Gil, 2002, p. 41).



Quanto aos procedimentos técnicos utilizados, nosso estudo é, na perspectiva de Gil (2002), um estudo de campo, ou seja, foi realizado através de experiências diretas com as duas realidades que defrontamos em períodos de imersão em campo inspirados na etnografia, os quais propiciaram a compreensão das culturas locais. Segundo o mesmo autor, esse tipo de investigação:

[...] focaliza uma comunidade, que não é necessariamente geográfica, já que pode ser uma comunidade de trabalho, de estudo, de lazer ou voltada para qualquer outra atividade humana. Basicamente, a pesquisa é desenvolvida por meio da observação direta das atividades do grupo estudado e de entrevistas com informantes para captar suas explicações e interpretações do que ocorre no grupo. Esses procedimentos são geralmente conjugados com muitos outros, tais como a análise de documentos, filmagem e fotografias (Gil, 2002, p. 53).

Finalmente, quanto a abordagem, nosso estudo utiliza a metodologia denominada Teoria fundamentada nos dados (*Grounded Theory*), na qual uma teoria é construída “a partir dos dados por meio das nossas observações, das interações e dos materiais que reunimos sobre o tópico ou sobre o ambiente [...] as experiências e os eventos empíricos, seguindo as nossas intuições e ideias analíticas potenciais sobre eles” (Charmaz, 2009, p. 15). Explicitaremos a seguir essa abordagem metodológica.

### **Teoria Fundamentada nos dados (Grounded Theory)**

A teoria fundamentada nos dados é um tipo de abordagem na qual os pesquisadores se debruçam sobre os dados coletados em campo de modo a codificá-los em diferentes níveis visando “separar, classificar e sintetizar esses dados” (Charmaz, 2009, p. 16). O objetivo das codificações e o seu desdobramento em categorias é indicar áreas ou assuntos a serem investigados no desenrolar do campo. A partir de certa comparação analítica sobre relações entre códigos e a emergência de categorias provisórias, a interpretação dos dados coletados é favorecida. Entre idas e vindas a campo para preenchimento de lacunas de informações e idas e vinda a fontes de conhecimento coerentes com o tema, acadêmicas ou não, e com as categorias emergentes dos dados, sistematizam-se e sintetizam-se categorias analíticas emergentes dos dados, a Teoria Fundamentada nos dados.

Esse método surgiu em meados dos anos de 1960 nos Estados Unidos, criado por Glasser & Strauss (1967) para compreensão de problemas de pesquisa no campo da saúde, nesse caso, aqueles relacionados a morte, aos cuidados paliativos a pacientes terminais e a própria percepção da morte iminente pelos sujeitos que passavam por esse processo. Os

sociólogos provinham de duas correntes teóricas divergentes da sociologia, o positivismo (de Glaser) e o pragmatismo e o interacionismo simbólico (de Strauss). O encontro dessas correntes a princípio gerou a primeira publicação sobre o tema: *A descoberta da Teoria fundamentada nos dados*, que tratava de um método de investigação inovador com diretrizes sistemáticas para a condução de pesquisas, que considerava os sujeitos das pesquisas como agentes ativos na construção e na interpretação das suas realidades. Dessa forma, tal método não definia a priori uma hipótese a ser testada a partir de teorias já existentes, considerando que as teorias deveriam ser desenvolvidas exclusivamente a partir dos dados (Charmaz, 2009; Corbin & Strauss, 1990).

Porém as correntes teóricas contrastantes de Strauss e Glaser acabaram por gerar duas correntes distintas do método. Os sociólogos divergiam em relação a neutralidade dos pesquisadores e da fundamentação teórica prévia a coleta de dados. A perspectiva remodelada por Glaser & Holton (2004), fundada no positivismo e denominada clássica ou glaseriana, recomendava que o pesquisador iniciasse a coleta de dados “sem qualquer conhecimento da literatura preexistente, com o objetivo de manter a mente aberta e livre de influências externas”. Por outro lado, a corrente de Corbin & Strauss (1990), fundada na filosofia pragmática e no interacionismo simbólico, denominada relativista ou Strausiana, sugeria “o uso apropriado da literatura em todas as fases da pesquisa, discernindo a diferença entre uma “cabeça vazia” e uma “mente aberta” (Santos et al. 2018, p. 3).

Nos parece mais coerente a corrente de Corbin & Strauss (1990) pois ela propõe que a teoria gerada pelos dados se dê em um contexto específico, o qual produz “uma teoria aplicada somente ao campo investigado, a qual é denominada teoria substantiva” (Santos et al., 2018, p.3). Decorre da(s) teoria(s) substantiva(s), uma teoria formal, aprofundada, que gera conceito(s) aplicáveis a uma realidade mais ampla. Os autores valorizam a experiência humana na sociedade e não acreditam que os pesquisadores sejam recipientes vazios os quais se encherão de dados para gerar teoria. Ao mesmo tempo, os autores acreditam que as ações humanas são determinadas pelos significados das coisas para elas. Esses significados resultam da interação social das pessoas através da linguagem e da comunicação. Segundo Charmaz (2009 p. 21) “essa perspectiva pressupõe que a interação é inerentemente dinâmica e interpretativa, e trata de como as pessoas criam, representam e modificam os significados e as ações”.

Na mesma direção, Charmaz (2009) propõe uma corrente concordante com Corbin & Strauss (1990), porém a partir de uma perspectiva construtivista, ou seja, a autora

acredita que o conhecimento seja construído no encontro entre sujeitos pesquisados e sujeitos pesquisadores:

[...] somos parte do mundo o qual estudamos e dos dados os quais coletamos. Nós construímos as nossas teorias fundamentadas por meio dos nossos envolvimentos e das nossas interações com as pessoas, as perspectivas e as práticas de pesquisa, tanto passados e como presentes. (Charmaz, 2009, p.23-24)

Por todo o exposto, consideramos a proposta metodológica de Charmaz (2009) mais apropriada para nosso objeto de estudo, e mais coerente com a nossa visão de mundo e com a proposta epistemológica transformadora da Agroecologia Política – o campo onde nos situamos como pesquisadoras e a linha de pesquisa dessa tese. A Agroecologia propõe fazer ciência com *la gente* (López-García et al., 2021), muito inspirada na Pedagogia do Oprimido de Paulo Freire (Freire, 1987) e ciente do enorme valor dos saberes das comunidades tradicionais (Toledo & Barrera Bassols, 2015).

Ainda que essa proposta não corresponda a metodologias participativas, tais como a investigação ação participativa (Cuellar & Calle, 2011; Luján-Soto et al., 2021; Sevilla-Guzmán, 2006), a Teoria fundamentada em dados também se assenta numa forma respeitosa de fazer ciência e de valorizar as teorias que possam emergir das experiências das pessoas.

Alguns estudos localizados no grande campo de interesses da Agroecologia nos inspiraram, os quais utilizaram a Teoria fundamentada nos dados como método, tais como a pesquisa de Araújo (2019) que aborda a Reorganização social, as resistências e as inovações do povo indígena Xukuru do Ororubá do nordeste do Brasil; o estudo de Castellanos et al. (2016) sobre o desenvolvimento de sistemas alimentares locais em Dayton, Ohio, Estados Unidos; e o estudo de Shafqat, et al. (2022) sobre a potencial sustentabilidade do patrimônio cultural imaterial preservado por comunidades que apesar de viverem em bairros da cidade de Islamabad, Pakistan, mantém uma gama saberes e práticas próprios a sua ruralidade ancestral.

Seguimos, portanto, a proposta de teoria fundamentada nos dados de Charmaz (2009), a qual é uma proposta dinâmica e interpretativa que produz “[...] um retrato interpretativo do mundo estudado, e não um quadro fiel” pois os “significados implícitos dos participantes de pesquisa, bem como as suas opiniões sobre as suas próprias experiências – e as teorias fundamentadas concluídas dos pesquisadores – são construções da realidade” (Charmaz, 2009, p. 25).

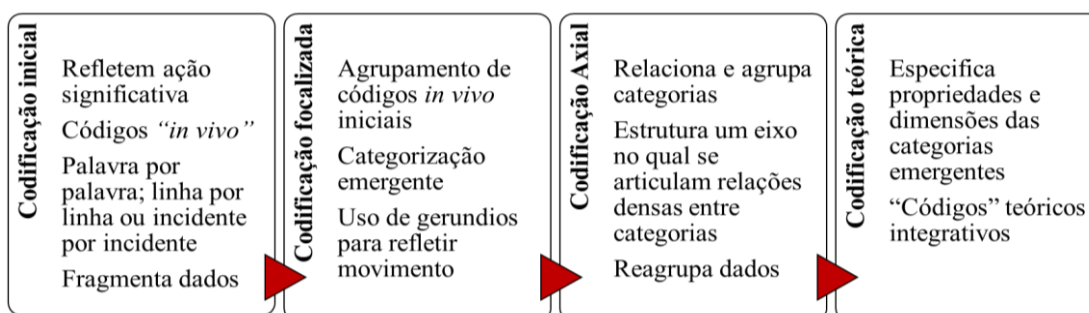
Utilizam-se instrumentos de coleta de dados variados tais como a observação, a consulta a documentos pertinentes, as entrevistas, dentre outros. Todas e quaisquer estratégias que respondam à pergunta “o que está acontecendo aqui?” (Glasser, 1978) são válidas. Segundo Charmaz (2009), essa questão se desdobra em outras questões como: Quais são os processos biopsicossociais que estão acontecendo? A coleta exige reflexão ou os dados coletados podem parecer demasiado triviais. Deve-se estar atendo para

Observar as ações e os processos, bem como as palavras. Delinear o contexto, as cenas e as circunstâncias da ação com cautela. Registrar quem fez o que, quando ocorreu, por que aconteceu (se você puder determinar as razões) e como ocorreu. Identificar as condições nas quais determinadas ações, intenções e processos emergem ou são abrandados. Procurar caminhos para interpretar esses dados. Concentrar-se nas palavras e expressões específicas às quais os participantes parecem atribuir um significado especial. Descobrir as suposições tidas como óbvias e ocultas de vários participantes; demonstrar a forma como são reveladas por meio da ação e como a afetam (Charmaz. 2009 p.39)

O método inclui pelo menos 2 (duas) fases de amostragem e 2 (duas) fases de codificação de dados. A primeira fase de amostragem e codificação contempla 1) a codificação inicial de transcrições das primeiras entrevistas e de registros em cadernos de campo, a qual tem por objetivo identificar fragmentos concretos nos dados, por exemplo termos específicos usados pelos participantes (códigos *in vivo*) que sugiram certas ações significativas; posteriormente, na 2) codificação focalizada, agrupam-se os códigos da primeira fase em categorias maiores.

A segunda fase da amostragem e codificação é mais aprofundada e contempla 1) a codificação axial, a qual relaciona e agrupa códigos e categorias para especificar propriedades e dimensões de certas categorias emergente dos dados; posteriormente, realiza-se 2) a codificação teórica. Nessa fase, abstrai-se códigos e categorias para proposta de uma teoria emergente. Visualiza-se as fases de codificação e suas características na figura 1.

**Figura 1** Níveis de codificação da Teoria Fundamental em Dados.



Fonte: elaboração própria com base em Chamaz (2009) e Strauss&Corbin (1990)

A modo de síntese, na primeira fase, estabelece-se caminhos e critérios para definir fontes para a coleta de dado e procede-se codificações iniciais. Na segunda fase, busca-se focalizar os códigos e refinar a produção de dados, por exemplo através da inclusão de novas fontes de informação (Prigol & Brehrens, 2019) para finalmente deixar emergir novas teorias.

Cabe ressaltar que o uso da Teoria fundamentada nos dados requer extrema valorização dos dados obtidos em campo, em primeiro plano. Ainda que as informações obtidas em campo e o suporte teórico que delas emerge se retroalimentem na aplicação do método, em situação de igualdade, consideramos o campo como a parte mais importante, pois sua ausência impede que a teoria aflore. Nos próximos tópicos, detalharemos o nosso campo: quais foram nossos critérios para a eleição dos casos e quais as técnicas de coleta de dados utilizamos.

## **1.2 Técnicas e instrumentos de coleta de dados**

### **A inspiração etnográfica**

A etnografia nos serviu de inspiração para delinear nossos estudos de caso. Esse método, tradicionalmente utilizado pela antropologia social, visa produzir uma descrição densa e interpretativa da realidade social de uma comunidade, suas produções culturais e seus significados a partir da imersão do investigador nessa comunidade respeitando e se adaptando as suas normas de conduta (Geertz, 1992). O trabalho de campo é uma etapa primordial desse tipo de investigação (Velasco & Días de Rada, 1997), onde se capta o ponto de vista do nativo a partir da sua visão de mundo e o interpreta para construir uma narrativa própria sobre esse grupo social (Geertz, 1994).

A etnografia tradicional exige uma longa permanência do investigador no cotidiano dos grupos sociais investigados pois entende-se que é através da observação de ações corriqueiras dos grupos sociais (“os imponderáveis da vida real”) que se capte os significados de seus discursos e de sua organização social (Malinowski, 1998). No nosso caso, esse tipo de imersão não seria possível, por isso deixamos claro que a etnografia foi apenas uma inspiração.

Nesse caso, nos inspirou especialmente a etnografia crítica, pois seguindo Schwandt (1997) nos interessava interpretar, sem romantizar as comunidades, os sentidos socioculturais, econômicos, ecológicos e, inclusive, políticos da gestão dos processos de

revalorização de alimentos tradicionais de ambos os territórios, coincidentes em muitas ocasiões por estarem ancoradas em uma mentalidade camponesa e por terem passado ou passar por processos de disputa pelo seu território com atores externos a comunidade.

### **A inspiração agroecológica**

Há de se mencionar que, dado o programa de doutorado ao qual estávamos vinculados localizar-se no campo da Agroecologia Política (Calle et al., 2013), inevitavelmente, nosso olhar prévio se construiu a partir da proposta transformadora desse campo. Nos inspira, portanto, o olhar sistêmico/holístico/integral, transdisciplinar e pluri epistemológico (Guzmán et al., 2000) que permite a compreensão dos problemas que emergem dos agroecossistemas, considerando dimensões ecológico-produtivas, socioeconômicas e político-culturais (Cuellar-Padilla & Sevilla, 2009).

Durante a nossa coleta de dados nos centramos em aspectos socioeconômicos e políticos-culturais das experiências estudadas, com vistas a identificar e compreender as motivações, os gatilhos dos processos de revalorização, os principais atores envolvidos nesses processos, os possíveis mecanismos de apropriação por parte das comunidades ou alienação e expropriação por parte do sistema agroalimentar de elementos da cultura alimentar e a possível geração de dependência ou autonomia dessas comunidades. Optou-se por caracterizar os elementos da dimensão ecológico-produtiva a partir da percepção e da memória discursiva das pessoas que colaboraram com nossa pesquisa: o manejo tradicional desses alimentos e o impacto da sua revalorização sobre o território de forma mais ampla e não especificamente nas suas unidades produtivas.

Nesse sentido, ainda que a unidade de análise em ambos os casos tenham sido as sociedades locais que co-evolucionaram com ecossistemas e territórios específicos, optou-se por não realizar um diagnóstico ou uma caracterização agroecológica aprofundada de cada uma delas. Nossa intenção foi relacionar as informações levantadas em cada caso a uma discussão mais ampla, que aponta para um processo de disputa global por recursos naturais, territórios, o patrimônio agrário a eles vinculados e as comunidades que neles se identificam.

## O percurso no campo

“*Caminante, no hay camino. Se hace camino al andar*”  
*Cantares.*  
António Machado (1875- 1939).  
Poeta andalú.

A partir de inúmeras reflexões que emergiram da realidade e do nosso próprio objeto de estudo optou-se por utilizar diferentes técnicas para obtenção de dados em ambos os casos tais como a pesquisa bibliográfica, a análise documental, a observação direta, a observação participante, as conversas informais com registro em diário de campo e as entrevistas semiestruturadas com atores-chaves que, tanto participaram do processo de revalorização desses alimentos quanto participaram ou participam da sua produção, transformação e comercialização. A seguir especificamos esses procedimentos e realizamos uma breve sistematização sobre o tipo de material coletado nos dois casos explorados.

### Os critérios para escolha das unidades-casos-alimentos

O primeiro passo para realização deste trabalho foi a identificação de casos concretos sobre alimentos tradicionais que tivessem passado por processos de revalorização. Para tanto realizaram-se buscas no site da UNESCO<sup>27</sup> e no site da Fundação *Slow Food* para a biodiversidade para identificar alimentos e culturas alimentares que tivessem sido patrimonializados ou inseridos recentemente na Arca do Gosto<sup>28</sup>. Também se buscou artigos de revisão de literatura sobre experiências envolvendo selos ou certificações de vinculação territorial dos alimentos (Igps, DOPs, etc) no *Web of Science*<sup>TM</sup>. Adicionalmente foi realizada uma visita ao evento *Salone del Gusto - Terra Madre* do *Slow Food* na cidade de Turin (Italia) para identificar possíveis casos.

A infinidade de casos encontrados e o direcionamento discursivo sobre esses alimentos – perspectivas ora culturalistas e conservacionistas, ora desenvolvimentistas, dificultaram a escolha, o que nos levou a definir mais critérios para delimitar as unidades-caso-alimentos que coadunasse com nossa definição de tradição, de alimento tradicional e de culturas alimentares. Assim, estabelecemos os seguintes critérios:

---

<sup>27</sup> Disponível em: <https://whc.unesco.org/es/list/>

<sup>28</sup> Disponível em: <https://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/>

- a) Que o alimento fizesse parte da cultura própria de um grupo social subalternizado na modernidade;
- b) Que se tratasse de um alimento ou produto alimentar fruto da interação/coevolução da comunidade local com seu território;
- c) Que o alimento tivesse passado por um processo de revalorização no contexto da alimentação globalizada;
- d) Que se tratasse de um processo de revalorização bem consolidado e reconhecido.

A partir desses critérios e de uma discussão sobre o projeto de pesquisa que originou essa tese, em um seminário dos doutorandos do ISEC, foram sugeridos inúmeros casos. Fruto dessa discussão, optamos por escolher duas unidades-casos-alimentos que fossem mais emblemáticas e que tivessem sido impulsadas por diferentes estratégias ou instrumentos de valorização. Assim optamos por nos debruçar sobre um queijo elaborado por pastores da região de Picos de Europa, o queijo Gamonéu (Astúrias, Espanha) e um mel de abelhas nativas sem ferrão manejadas pela comunidade indígena-camponesa *maseual* na região da Serra Norte de Puebla (México).

### **A busca por fontes de evidências relacionadas aos casos estudados**

O levantamento de fontes de informação que trouxessem pistas sobre os casos ocorreu previamente a entrada em campo através 1) da busca por informações sobre processos de (re) valorização de alimentos tradicionais em bases de dados acadêmicas 2) da busca específica de informações sobre nossos alimentos-casos tanto em bases de dados acadêmicas como em páginas da internet e em redes sociais. Nessa etapa foram livremente selecionadas normativas oficiais, materiais de divulgação como folhetos e vídeos, artigos de jornais e revistas regionais, entrevistas e reportagens, dentre outros. O objetivo dessa etapa foi a elaboração de um panorama geral sobre cada caso para melhor orientar a entrada ao campo, do ponto de vista histórico e cultural. Esse panorama nos serviu de base para realização de um primeiro mapeamento sobre possíveis locais a serem visitados e possíveis pessoas interlocutoras-chaves que buscaríamos conhecer e entrevistar.

As próximas etapas que descrevemos fazem parte do trabalho de campo *in situ* para cada um dos casos. Em Astúrias essas etapas ocorreram entre os meses de março e agosto de 2019 e no México entre agosto e dezembro do mesmo ano.



## **Observação direta**

Essa etapa ocorreu em momento inicial de entrada no campo de investigação. Foi o momento da primeira aproximação, para familiarização quanto aos aspectos marcantes e destacados das culturas locais. Foram visitados museus regionais, santuários, igrejas, eventos temáticos, locais de divulgação e comercialização, como as feiras livres e lojas especializadas, pequenos comércios locais e comércios de grandes superfícies. Além disso, buscamos identificar, por exemplo, restaurantes e bares que ofertassem esses alimentos nos seus cardápios ou que tivessem venda direta deles.

No caso asturiano incluiu especificamente o Arquivo Histórico de Astúrias, o Museu “*Cueva del Queso Cabrales*”, o museu de Covadonga, e o Centro de Visitantes “Pedro Pidal” do Parque Nacional Picos de Europa. E no caso mexicano: o mercado de artesanato *Matachiujo*, a Casa De Cultura, a zona arqueológica de *Yohualichan*, em Cuetzalan, e, na cidade do México, o sítio arqueológico de *Teotihuacán*, a Basílica de Nossa Senhora de Guadalupe, o museu Nacional de Antropologia e a celebração do Dia dos Mortos, em especial uma mega oferenda dedicada a Emiliano Zapata.

Em ambos os casos se optou nessa etapa pela hospedagem em hotéis ou pousadas relacionadas de certa forma ao alimento pesquisado. No caso de Astúrias, o hotel rural *El Quesar del Gamonéu* no povoado de Gamonéu (município de Cangas de Onís) e no caso do México na cooperativa de serviços turísticos *Tosepan Kali* na cidade de Cuetzalan (Puebla). A informação coletada nessa etapa foi registrada em diário de campo e incluiu tanto observações quanto conversas informais com membros das comunidades locais. Parte desses dados compuseram a codificação inicial dos dados.

## **Observação participante**

Nessa etapa, mais familiarizada com a população local e com as atividades regionais como o calendário agrícola e o calendário de festas temáticas, mercados, atividades formativas, dentre outras, pude vivenciar as regiões estudadas mais bem situada do ponto de vista cultural. Frequentei as feiras e mercados livres, participei de cursos, congressos específicos e rotas turísticas relacionadas as unidades-caso-alimentos pesquisados. A informação coletada nessa etapa foi anotada em diário de campo, e incluiu conversas informais significativas sobre o tema estudado, sempre com as pessoas informadas do motivo da minha presença nas regiões. A tabela 1, proporciona um resumo das atividades realizadas em cada caso:

**Tabela 3**

*Resumo das atividades realizadas durante observação participante, por caso.*

<b>Atividade/Caso</b>	<b>Queijo (Astúrias)</b>	<b>Mel (México)</b>
<b>Rotas turísticas</b>	- <i>Ruta'l quesu y la sidra – sabores y saberes de los Picos</i> - <i>Rota Histórica no entorno da Basílica de Covadonga</i>	- <i>Recorrido Tosepan Tonal</i>
<b>Celebrações</b>	- <i>Campanu del Sella</i> - Festa do Pastor (Cangas de Onís) - Homenagem aos Pastores (Onís) - Festas patronais	- Celebração na cooperativa <i>Tosepan Titataniske</i> - <i>LVI Feria Nacional del Huipil y la LXX Feria Nacional del Café</i> - <i>Festa de São Miguel Tzinacapan</i>
<b>Feiras de difusão</b>	- Feira “Alimentos do Paraíso Natural” - Feira de vinhos, queijos e cerâmica de Avilés - <i>Certamen do queijo Gamonéu</i>	
<b>Mercados e feiras livres</b>	- Mercado de Cangas de Onís	- <i>Tinguis de Cuetzalan</i>
<b>Atividades acadêmicas</b>	- Visita e participação em atividades promovidas pela <i>INLAND-Campo Adentro</i>	- <i>Congreso Mesoamericano Abejas Nativas</i> - <i>Participação em uma aula no campus de Cuetzalan da Universidad para el Bien Estar Benito Juarez Garcia</i>
<b>Cursos</b>	- Oficina de elaboração de queijo de leite cru no hotel <i>El quesar del Gamonéu</i>	- Curso de <i>Melipolincultura Agroecológica</i> promovido pela <i>INANA, A.C.</i> - Curso de Agroecologia da <i>TOSEPAN</i> - Oficina de gastronomia na cafeteria <i>Tosepan Kajfen</i> - Oficina sobre méis de abelhas nativas

*Nota.* Fonte: Elaboração própria

Além das atividades mencionadas realizou-se visitas a unidades produtivas com diferentes características em ambos os países. Esse conjunto de atividades não apenas me trouxeram melhor compreensão sobre as regiões como me proporcionaram conhecer e conversar com uma infinidade de pessoas, o que inclusive gerou uma grande quantidade de relações de afeto e respeito mútuo entre mim e as pessoas de ambas as regiões. Muitas das atividades mencionadas foram indicadas tanto por pessoas que colaboraram com a pesquisa quanto por pessoas com as quais estabeleci relações afetivas. Os dados coletados nessa etapa foram utilizados em todas as etapas de codificação.

### **Entrevistas semiestruturadas**

As entrevistas foram realizadas de forma intermitente ao longo de todo o campo. A sequência das entrevistas foi definida conforme necessidade de aprofundamento sobre algum tema específico. Todas as entrevistas foram gravadas e transcritas. Realizou-se a seleção das pessoas a serem entrevistadas seguindo os seguintes passos:

### Conversa informal com pessoas “porteiras” do campo de investigação

Denominamos “porteiras” aquelas pessoas de confiança da região, com as quais estabelecemos contato prévio a entrada no campo. Esses informantes nos auxiliaram a compreender as realidades e certos conflitos locais, e nos indicaram cuidados a serem tomados para respeitar a culturas das regiões, além de indicarem as principais pessoas que deveríamos entrevistar.

No caso de Astúrias, nos aconselharam procurar uma pessoa que tinha um vínculo muito profundo com a história do Parque Nacional Picos de Europa e com os pastores-queijeiros da região. No caso do México nos foi aconselhado fortemente que enviássemos uma carta a União de Cooperativas *Tosepan Titataniske* solicitando permissão para realizar a investigação, já que é premissa da cooperativa que os projetos sejam avaliados por assessores antes de seu início e que eles sejam aprovados em assembleia comunitária. Essa carta foi enviada com três meses de antecedência a entrada ao campo.

### Entrevista aberta inicial com colaboradoras chave

As entrevistas abertas iniciais com as pessoas colaboradoras chave foram importantes para mapear as entrevistas que realizaríamos nos próximos meses. Em ambos os casos, as colaboradoras compartilhavam conosco uma visão integral do território, portanto foram capazes de nos indicar pessoas e experiências que seriam essenciais para realização do trabalho que nos propusemos.

No caso do México, a colaboradora chave não residia na região da Serra Norte de Puebla, no entanto tinha conhecimento amplo e profundo sobre as abelhas nativas da região. Enquanto aguardei a resposta quanto a carta que havia enviado a *Tosepan* realizei algumas entrevistas e tive a oportunidade de conhecer outras experiências as quais foram muito importantes e significativas para esse trabalho, na região de Xalapa (Veracruz), onde eu realizava um estágio doutoral.

### Entrevista com atores envolvidos no processo de valorização

Nessa etapa, buscamos entrevistar pessoas envolvidas diretamente no processo de revalorização, além de pessoas envolvidas produção, na transformação e na comercialização dos alimentos revalorizados. Entendemos esse tipo de entrevista como uma conversa direcionada (Lofland & Lofland, 1995) que de forma intensiva permite abordar minuciosamente um assunto, com pessoas que possuam experiências relevantes

sobre esse tema. Esse tipo de abordagem promove “[...] o esclarecimento da interpretação de cada participante sobre a sua própria experiência” (Charmaz, 2009, p.46).

Considerando a necessidade que tínhamos de identificar pessoas que tivesse experiências relevantes sobre nosso objeto de estudo, utilizamos a técnica de amostragem Bola de Neve (*SnowBall Sampling*). Trata-se de uma amostragem não probabilística na qual cada pessoa entrevistada indica novos interlocutoras, até a saturação da amostra. A saturação ocorre quando as informações começam se repetir nas entrevistas (Goodman, 1961). Cabe mencionar que a decisão de finalizar as entrevistas e delimitar nossa amostra obedeceu a uma dupla saturação: a saturação das informações disponibilizadas, já citada, e a saturação teórica, essencial para a boa execução da Teoria Fundamentada nos dados.

As entrevistas foram gravadas com auxílio de gravador de voz e transformadas em texto através de transcrição. Os códigos iniciais foram definidos a posteriori, a partir dos núcleos de significação mais frequentes e código *in vivo* das falas dos entrevistados. Todas as pessoas foram informadas sobre os objetivos da investigação e consentiram o uso das suas contribuições.

Os roteiros das entrevistas foram do tipo semiestruturados e continham tópicos amplos e gerais passíveis de adaptação para diferentes perfis de entrevistados. Charmaz (2009) chama a atenção que entrevistas intensivas na Teoria fundamentada nos dados servem para explorar certo assunto e não interrogar os entrevistados. Esse roteiro-guia continha questões abertas iniciais que buscavam compreender o valor do alimento para as comunidades; questões intermediárias que procuraram compreender como se deu o processo de valorização daquele alimento e questões finais que buscavam explorar os desfechos dos processos de valorização. O roteiro-guia encontra-se no apêndice A.

As pessoas que entrevistamos tinham os mais diversos perfis, que estão sintetizados na tabela 4, segundo A) caso, B) atividade/ocupação no território, C) faixa etária e D) reconhecimento pela comunidade. Para a classificação por “reconhecimento pela comunidade” considerou-se como comunidade detentora dos alimentos estudados: os pastores da região de Picos de Europa (no caso asturiano) e os indígenas de autoidentificação *maseual* (no caso mexicano). Nesse caso, considerou-se como “membro” os colaboradores que se identificavam por expressaram integrar esses grupos sociais. Classificamos como “novos membros” aqueles que, apesar de não possuírem laços ancestrais com essas comunidades, optaram, por diversas circunstâncias, viver e trabalhar a partir da cosmovisão desses grupos, portanto, que compartilham com as comunidades valores culturais e ecológicos. São classificados como “internos” ou

“externos” aqueles que compartilham ou não o território com esses grupos sociais, sem necessariamente compartilhar os mesmos valores. Finalmente, classificamos como parceiros, aqueles atores externos ou internos que compartilham a mesma visão de mundo e apoiam as demandas e manifestações desses grupos sociais.

Quanto a atividade/ocupação no território, alguns atores foram classificados como “transversais” quando suas ocupações não eram exclusivas a apenas uma atividade, nesse caso há perfis envolvidos no terceiro setor com atividades de educação, cultura, conservação e divulgação. Indicamos também a faixa etária de cada pessoa entrevistada em agrupamento geracional de 10 anos, sem especificar a idade de cada um.

Por questões éticas os nomes dos colaboradores foram omitidos e serão apresentados através de códigos. Os códigos das pessoas de Asturias iniciam-se pela letra A e os códigos das pessoas do México iniciam-se pela letra M. Em ambos os casos as letras são precedidas por números arábicos e letras que resumem a atividade ou ofício que realizam.

**Tabela 4**  
*Características das pessoas entrevistadas.*

Código	Caso	Atividade	Faixa etária	Sexo	Reconhecimento pela comunidade*
A1AP	Astúrias	Administração pública	40-50	Mulher	Interno
A2AP	Astúrias	Administração pública	40-50	Homem	Interno
A3P	Astúrias	Político	50-60	Homem	Membro
A4EP	Astúrias	Ex-pastor	40-50	Homem	Membro
A5T	Astúrias	Transversal	40-50	Homem	Interno parceiro
A6Q	Astúrias	Quesera	50-60	Mulher	Interno
A7GPQ	Astúrias	Ganadero-pastor-quesero	40-50	Homem	Novo membro
A8EGQ	Astúrias	Especialista- ganadero-quesero	50-60	Homem	Membro
A9GQ	Astúrias	Ganadera-quesera	40-50	Mulher	Interno
A10PQ	Astúrias	Pastor-quesero	20-30	Homem	Membro
A11R	Astúrias	Restauração	40-50	Homem	Interno
A12HGQ	Astúrias	Hostelera- Ganadera-Quesera	40-50	Mulher	Externo
A13GQ	Astúrias	Hostelera-Ganadera-Quesera	40-50	Mulher	Interno
A14GFP	Astúrias	Ganadero, filho de pastor	40-50	Homem	Membro
A15PQ	Astúrias	Pastora-quesera	50-60	Mulher	Membro
A16PQ	Astúrias	Pastora-quesera	30-40	Mulher	Novo membro
A17PQ	Astúrias	Pastor-quesero	50-60	Homem	Membro
A18H	Astúrias	Hostelero	40-50	Homem	Forasteiro
A19GQ	Astúrias	Ganadero-quesero	50-60	Homem	Interno
A20GQ	Asturias	Ganadero-quesero	60-70	Homem	Interno
A21PQ	Astúrias	Pastor-quesero	30-40	Homem	Novo membro
A22EPQ	Asturias	Ex pastor quesero	50-60	Homem	Parceiro
A23T	Asturias	Transversal	40-50	Mulher	Interno
A24NQ	Asturias	Novo Queijeiro	50-60	Homem	Externo
A25NQ	Asturias	Novo Queijeiro	50-60	Homem	Externo
M1AC	México	Assessor cooperativa	30-40	Homem	Interno parceiro

M2AC	México	Assessor cooperativa	50-60	Homem	Interno parceiro
M3M	México	Mielero	30-40	Homem	Membro
M4T	México	Transformação	30-40	Homem	Membro
M5C	México	Comercialização	30-40	Homem	Membro
M6R	México	Restauração	30-40	Mulher	Membro
M7M	México	Mielero	60-70	Homem	Membro
M8M	México	Mielera	40-50	Mulher	Membro
M9AM	México	Apicultor e meliponicultor	50-60	Homem	Externo
M10T	México	Transversal	30-40	Mulher	Externo parceiro
M11TC	México	Transformação y comercialização	30-40	Mulher	Externo parceiro
M12T	México	Transversal	40-50	Mulher	Externo parceiro

*Nota.* Fonte: Elaboração própria.

Como pode ser visualizado na tabela 4 (quatro) os perfis dos nossos interlocutores eram muito variados. Verifica-se um desequilíbrio entre mulheres e homens, sendo os homens os que mais foram indicados e que se disponibilizaram para serem entrevistados. O número de entrevistas realizadas em cada caso foi distinto pois o estudo em Astúrias foi o primeiro a ser realizado e contou com o dobro de tempo (6 meses), quando comparado ao estudo no México (3 meses). Possivelmente a minha inexperiência no caso asturiano tenha me levado a realizar um excesso de entrevistas, já que, apesar de ter notado a repetição dos discursos a partir de poucas entrevistas indicando uma saturação da amostra, tive receio de deixar de conhecer uma infinidade de experiências e ter uma visão parcial sobre o problema. Já no México, tive que ser muito mais objetiva devido ao tempo disponível para estar naquele país e ao mesmo tempo houve um atraso para realizar as primeiras entrevistas já que busquei não pressionar a comunidade com as minhas limitações de tempo.

### Questões linguísticas

Uma última pontuação que gostaria de fazer nessa sessão, refere-se ao fato dessa tese ter sido construída em fronteiras. Fronteiras políticas, socioeconômicas, culturais e linguísticas. Essa última constituiu-se como um problema. Decidi comunicar o que eu experienciei no meu idioma materno, o português. Porém, experienciei os territórios em outros idiomas e sotaques: o Espanhol (nas suas variantes do México e da Espanha), o *Náhuatl* (idioma indígena mexicano) e o *Bable* (idioma asturiano de origem indo-europeia). As dificuldades com tanta diversidade linguística foram certamente limitantes para esse trabalho.

No momento da escrita das narrativas optei por manter a transcrição das falas das pessoas as quais entrevistei no seu idioma original e algumas palavras importantíssimas

relativas aos estudos de caso – *ganaderia, ganaderos, reciella, consejos, mieleras, mancuernas, milpa*, preferi não traduzir, pois não encontrei palavras que fielmente as traduzisse para o português. Todas as falas e palavras em idioma distinto ao português estão grafadas em itálico.

# **TERCEIRO BLOCO**

## **Resultados e Discussão**



## Apresentação

Nesse terceiro bloco, apresento os resultados e as discussões relativas aos dois estudos de caso realizados: o mel virgem da comunidade *maseual* (México) e o queijo Gamonéu dos pastores-queijeiros asturianos de Picos de Europa (Espanha). Considerando-se os códigos iniciais gerados pelo conjunto de dados coletados<sup>29</sup> e os códigos focalizados que permitiram a estabelecer relações entre códigos, defini a estrutura da apresentação dos casos com base em categorias amplas: território, comunidade e processo de revalorização.

Essas categorias dizem respeito a uma visão ampla sobre cada alimento tradicional que estudei, que extrapolou o seu valor alimentar ou qualquer valor de mercado. A partir de um olhar ampliado sobre esses alimentos, emergiram pequenas imagens, como fractais perfeitamente possíveis de sobreposição apesar das diferenças entre os caso-alimentos. Em ambos os casos, era visível a característica compartilhada entre os territórios, com orografia abrupta e montes produtivos de uso comunal; também era visível comunidades que, pese estarem situadas em dois mundos distintos (norte e sul globais) compartilhavam uma posição subalterna e se distinguiam em relação a outros grupos sociais; finalmente também se destacava a sustentabilidade das *praxis* comunitárias na gestão da agrobiodiversidade local. Os contornos das casos-alimento eram, no entanto, distintos pois dizia respeito a história-social de cada comunidade atravessadas por diferentes conflitos.

Apesar da semelhança entre os casos, não fui capaz de construir uma narrativa única para ambos. Desse modo, construí narrativas sobre cada caso separadamente, porém adotando a mesma estrutura. Afinal, a “imagem” das duas comunidades com as quais convivi é muito semelhante e apesar dos abismos que separam a Europa da América Latina, os desdobramentos da implantação do sistema agroalimentar hegemônico afetou a ambos os territórios.

A estrutura dos casos está organizada da seguinte maneira. Abordo em primeiro lugar os territórios naturais, posto que para essas comunidades os limites políticos não correspondem aos limites dos territórios usados e transformados ancestralmente por elas. Abordarei, portanto, A Serra Norte de Puebla e Picos de Europa como regiões naturais onde as comunidades construíram suas histórias sociais.

---

<sup>29</sup> Categoria de códigos *in vivo*: *Nosotros, ellos, identidad, nuestro, tradición, toda la vida, abuelos, abuelitas, güellos, territorio, arraigo, robando...*

Em segundo lugar busco apresentar os grupos sociais detentores e mantenedores dos alimentos tradicionais que estudei como “comunidades-território”, visto que são grupos sociais que construíram suas existências com base no princípio camponês (Ploeg, 2009) em territórios muito específicos, que determinaram seus modos de vida, as práticas produtivas ecológicas (Sevilla-Guzmán, 2011), e os conflitos a que estiveram sujeitas.

Conforme indica Porto Gonçalves (2012), as ações, os usos e as apropriações humanas sobre os recursos naturais de um território são dotadas de um sentido cultural e são atravessadas por relações de poder. Apesar dos inúmeros conflitos e choques culturais que essas comunidades estiveram expostas, elas apenas persistiram por serem comunidades-território resilientes, amplamente conhecedoras do meio natural na longa duração (Braudel, 1995).

Essas comunidades, compreendidas a partir da categoria “etnicidade” de Barth (1976) e Bonfil Batalla (1991), na qual um grupo étnico se constitui não apenas pelas características culturais compartilhadas em seu interior (por exemplo o idioma, costumes, religião etc.) mas como uma construção social na qual o grupo se projeta para o exterior e se autoafirma em relação aos “outros”, e estabelece laços de solidariedade e sentido de pertencimento no seu interior.

Apesar da condição subalterna das comunidades que estudamos, a sua constituição como comunidades com características próprias e marcadamente de base territorial, nem sempre se delineou a partir de imposições culturais de outros grupos sobre elas, pelo contrário, elas foram capazes de se apropriar de elementos culturais de outros, a partir dos seus interesses (Bonfil Batalla, 1991).

Em terceiro lugar abordo os alimentos, o processo de revalorização e seus desdobramentos. Como se verá, os alimentos os quais estudamos cumprem uma função coincidente em ambas os casos, posto que são símbolos (Turner, 2005) que condensam múltiplas ações humanas sobre os territórios, incluídos processos de trabalho e desejos comunitários que unificam o sentido de pertencimento a comunidade-território determinada por normas e valores que conferem coesão social a esses grupos sociais.

Espero que através da organização das narrativas dessa maneira, eu seja capaz transmitir aos leitores a complexidade e a beleza de cada caso, que não poderiam ser reduzidos aos alimentos revalorizados na perspectiva de objeto autêntico (Boltanski & Chiapello, 2009; Frigolé, 2014), afinal, esses alimentos apenas existem, foram valorizados e são passíveis de revalorização atualmente, graças as comunidades-território que os gerou e ancestralmente os manteve “vivos” em sua cultura alimentar.

## O MEL VIRGEM DA COMUNIDADE MASEUAL DA SERRA NORTE ORIENTAL DE PUEBLA (MÉXICO)



Figura 2 HQ síntese do caso-alimento Mel Virgem da comunidade maseual

Nota. Ilustração de João da Silva (2021-2022)

## 1 Introdução

Esse capítulo aborda um tipo específico de mel produzido por uma abelha nativa sem ferrão domesticada por uma comunidade indígena da região da Serra Norte de Puebla (México) desde o período pré-hispânico. Conhecido na região de Cuetzalan del Progreso como mel virgem, esse alimento passou por um processo de valorização endógeno nos últimos anos, nesse caso impulsionado por uma cooperativa indígena e camponesa da região para, dentre outras coisas, melhorar as condições de vida de seus associados e diversificar o escopo de suas atividades produtivas e comunitárias.

Como veremos ao longo da exposição deste caso, esse tipo específico de mel é um alimento que 1) forma parte da cultura indígena-camponesa local *maseual*, historicamente subalternizada, 2) cumpre uma função social interna na reprodução dessa comunidade graças aos seus valores de uso, 3) provêm de uma lógica de manejo sustentável do território *maseual*; 4) remete a significados identitários e políticos de resistência da comunidade que o maneja e, 5) tem sido utilizado por sujeitos políticos coletivos da região em processos de disputa pelo seu território.

Além desta introdução, trabalharemos no segundo tópico intitulado “A comunidade-território *maseualmej*” com elemento de caracterização da região natural denominada *Sierra Norte de Puebla* e resgatamos a origem e a consolidação da autodenominação da comunidade que a habita – o povo *maseual*, para apresentar a sua história social. A história de um povo que tem se apropriado dos recursos naturais e da sua cultura para reapropriar-se do seu território desde o período pré-hispânico até a atualidade. Um metabolismo social assentado em uma forte matriz cultural de base territorial que através de um sujeito político *maseual* - a União de Cooperativas *Tosepan Titataniske*, tem resistido na defesa da comunidade-território, reforçando o orgulho dos valores e da identidade serrana, camponesa e indígena do seu povo.

No terceiro tópico, intitulado “A descoberta do mel virgem de Cuetzalan” explicitamos como ocorreu e quem foram os atores envolvidos no processo de valorização desse produto, até pouco tempo atrás invisibilizado - o mel virgem das abelhas *Pisilnekmej*.

No quarto e último tópico, intitulado A Valorização do Mel Virgem de Cuetzalan pela Tosepan, abordo sobre os valores de uso e de troca desse mel e sobre as estratégias de revalorização no âmbito da *Tosepan*, as quais têm garantido dignidade à comunidade

a partir de alianças políticas coerentes, resistência territoriais e da preservação do seu patrimônio agrário.

Finalmente, na última parte, intitulada “Sujeito político em defesa de um território em disputa” apontamos como o mel virgem das *Pisilnekmej* se converteu em símbolo de coesão e empoderamento comunitário e territorial. A luz da materialidade e da importância desse alimento para a comunidade, como elemento identitário, aglutinador e imprescindível para alcançar a boa vida (*yeknemilis*) destacamos o conceito teórico e analítico “alimento subalterno”, que emergiu dos dados reunidos em campo a partir da base teórica da agroecologia política.

## **2 A Comunidade-Território *Maseualmej***

Em primeiro lugar caracterizamos o território do ponto de vista natural, para posteriormente conceituar a comunidade e apresentar sua história social - indissociável do meio natural sobre a qual se desenvolveu. Foi necessário abordar os processos de disputa por esse território desde tempos pré-hispânicos até atualidade, pois foi a partir desse conjunto de interações entre a comunidade *maseual* com outros grupos sociais nesse meio natural específico, que esse povo elaborou suas estratégias de adaptação para manutenção no território.

Dessa maneira, as informações abordadas neste tópico restringem-se aquelas que consideramos importantes para compreensão de alguns aspectos naturais e históricos que contribuíram para consolidar a identidade *maseual* vinculada ao território. Possui, portanto, muitos saltos históricos e muitas notas de rodapé para melhor situar os leitores quantos a circunstâncias históricas que se reverberam na região do nosso estudo.

Em seguida, descrevemos mais detalhadamente o município de *Cuetzalan del Progreso*, destacando suas características sociodemográficas pois a maioria das localidades onde se mantém o manejo ancestral das *Pisilnekmej* e a cooperativa *Tosepan Titataniske*, responsável pelo processo de valorização do mel virgem, encontram-se nesse município.

Por fim, a abordagem ecológica do território explicita as particularidades da gestão ecológica do território, que permitiu a criação de agroecossistemas forjados a partir do manejo cultural inerente a cosmovisão dos recursos naturais locais, próprios e apropriados, e que inclui o cuidado das abelhas trigonas *Pisilnekmej* (*Scaptotrigona mexicana*).

## 2 A Serra Norte de Puebla

A Serra Norte de Puebla é uma região natural pertencente ao estado de Puebla, fração de uma das cadeias montanhosas mais importantes do México – a *Sierra Madre Oriental*<sup>30</sup>. Trata-se de uma região serrana constituída de um mosaico de paisagens, tanto do ponto de vista geográfico, quanto do ponto de vista cultural, sendo uma das regiões com maior presença de comunidades indígenas do México.

Localiza-se ao norte do estado e faz fronteira com os estados de Veracruz, Hidalgo e Tlaxcala, conforme pode ser visualizado na figura 2. O perfil topográfico da região, dificulta seu reconhecimento como uma região natural homogênea, visto que se trata de uma região de transição entre o Planalto Central Mexicano, a Sierra Madre Oriental e a Planície do Golfo do México.

**Figura 3** Localização do estado de Puebla e da Serra Norte.



**Nota.** Elaboração própria com mapa base satélite de Google, 2022 e mapa elaborado por Vidal (2012).

A região é banhada pelas bacias dos rios Tecolutla, Cazonces e Tuxpan, que desembocam no Golfo do México (Can-Chulim et al.,2014). A depender da altitude, os biomas e o clima são distintos. Beaucage (2014) identificou quatro regiões naturais

<sup>30</sup> A *Sierra Madre Oriental* constitui-se como uma grande cadeia montanhosa de origem mesozoica, de mais de 800km de extensão, localizada a partir do eixo neovulcânico mexicano projetando-se de forma contínua até o sul do Rio Bravo (fronteira com os EUA). Emerge da planície costeira do Golfo do México, se ergue com picos de mais de 2.500 metros e desce até o planalto central mexicano, com amplitudes entre 80 e 100 km. (Eguiluz et al.,2000)

diferentes no ambiente da serra, determinadas pela altitude e pela topografia, conforme descritos a seguir:

a) O planalto central, plano, com altitudes superiores a 2.000 metros, de clima frio e seco, com no máximo 1.000mm de precipitação anual, com vegetação natural composta por cactáceas, agave, arbustos, e vestígios de florestas de pinheiros e carvalhos.

b) A serra alta (entre 1.500 e 2.200 metros de altitude), bastante acidentada, de clima frio e úmido, com precipitação entre 1.500 mm a 2.000 mm anuais, com resquícios da vegetação natural (carvalhos e pinheiros) nos pontos mais altos.

c) A serra baixa (entre 500 e 1.500 metros de altitude), de clima temperado e muito úmido, com abundância de chuva entre os meses junho e agosto (precipitação entre 2.000 e 4.000mm por ano) e neblina (até fevereiro). Sua vegetação natural é a floresta tropical de montanha (*bosque de niebla*), e inclui os mognos, os cedros, os sapotizeiros, os cipós, as trepadeiras e as samambaias, além de plantas herbáceas como a helicônia em regiões mais ensolaradas, as palmeiras e bambus em zonas de encostas e barrancos, e pinheiros e carvalhos nas zonas de maior altitude.

d) A planície costeira (500 metros abaixo do nível do mar), de clima quente e úmido, com precipitação entre 1.500 e 2.000 mm anuais, com resquícios de floresta tropical.

As temperaturas na serra também variam de acordo com os biomas e a altitude. Nas regiões baixas predominam os climas tropical úmido e tropical subúmido; nas regiões médias predomina o clima temperado úmido com chuvas durante todo o ano e temperado oceânico e nas zonas altas predomina o clima temperado de altitude e semiárido frio (Rocha, 2020).

O aproveitamento dos recursos naturais do território e a população predominante distinguem-se em cada uma das regiões naturais citadas anteriormente. Conforme indica Beaucage & TTO (2014) nas regiões planas e na serra alta a vegetação natural foi amplamente desmatada e substituída por pastos e cultivos agrícolas comerciais (por exemplo: cereais, frutas cítricas, baunilha) e a sua população é mestiça ou indígena “aculturada”.

Já na região da serra baixa, a qual mais interessa a essa investigação, predomina a população indígena. Trata-se da comunidade *maseual* a qual abordaremos adiante, que através do aproveitamento dos recursos do território e do conhecimento indígena camponês ancestral cultivam milho, feijão, café, pimenta, frutas como laranja e sapoti,

um pouco de cana-de-açúcar (Beaucage & TTO, 2014), aproveitam o bambu e manejam as abelhas *Pisilnekmej* (*Scaptotrigona mexicana*).

**Figura 4** A densa vegetação coberta de névoa da serra baixa de Cuetzalan, 2019.



**Nota.** Cuetzalan, 2019. Arquivo próprio.

A região da serra está marcada por uma infinidade de cadeias montanhosas com ladeiras abruptas e poucos vales, de difícil acesso mesmo quando realizadas pelas sinuosas rodovias oficiais. O território conforma uma paisagem com inúmeras cachoeiras, cavernas e grutas que integram a cosmovisão das comunidades indígenas locais e que despertam interesses turísticos e de espeleólogos do mundo todo.

Esse território não está circunscrito a uma única região político-administrativa do estado de Puebla já que ao longo dos anos houveram distintas denominações e delimitações sociopolíticas e econômicas da região. Não é objetivo deste trabalho discutir os critérios de regionalização<sup>31</sup>, contidos nos planos de desenvolvimento regionais de distintos governos do estado de Puebla dos últimos anos, por esse motivo optamos apenas por mencionar essa questão em nota de rodapé, para informação dos leitores. Afinal, apesar das divisões políticas administrativas, a população da região tem arraigo a região natural da Serra, que “*recibe el status de territorio realmente existente y así se la*

---

<sup>31</sup> Para efetuar a regionalização de um estado consideram-se critérios ou características naturais ou sociais muito variáveis a depender dos seus objetivos (Gutiérrez Herrera et al., 2003). As regiões socioeconômicas do estado de Puebla foram adotadas oficialmente a partir de meados dos anos de 1980. Até o ano de 2015 o estado foi subdividido em 7 regiões, dentre essas regiões, a região I Huauchinango e a *Región II Teziutlán* correspondiam a *Sierra Norte de Puebla*. Entre 2015 e 2019 as sete regiões tiveram seus nomes modificados quando a região I passou a ser denominada Serra Norte e a região II passou a ser denominada Sierra Nororiental. Recentemente, o *Plan Estatal de Desarrollo* (PED) 2019-2024, agrupou os municípios em 32 regiões. Desse modo, a Serra Norte de Puebla foi subdividida em 6 regiões: Región 1, Xicotepec; Región 2, Huauchinango; Región 3, Zacatlán; Región 4, Huehuetla; Región 5, Zacapoaxtla; Región 6, Teziutlán.



*reconoce*” (Rocha, 2020b, p.74). Por esse motivo, nos próximos tópicos abordaremos a Serra Norte de Puebla como uma região natural e como o território no qual as comunidades indígenas ancoram sua história social e o seu cotidiano.

Trata-se de um território reconhecido mundialmente pela riqueza em termos de biodiversidade e agrobiodiversidade – determinada por um excepcional manejo cultural indígena e camponês pelas comunidades originárias. Esse manejo cultural (que abordaremos mais adiante) inclui o extrativismo nas áreas de floresta e bosques, o manejo de sistemas agroflorestais com cultivo de café, pimenta e canela, o cultivo das *milpas*, a horticultura e a fruticultura em quintais produtivos, e o cuidado das abelhas sem ferrão da espécie *Scaptotrigona mexicana*.

## 2.1 A comunidade *maseual*: considerações conceituais e história social

O povo que habita a parte oriental da Serra Norte de Puebla, onde o município de *Cuetzalan del Progreso* está localizado, é em sua maioria falante do idioma *Náhuatl* e se reconhecem mutuamente como *maseual*. Assim como os habitantes de outras regiões da serra, os membros desta comunidade fazem parte de um grupo social de ancestralidade e autorreconhecimento indígena. Estas comunidades têm compartilhado historicamente um modelo de economia camponesa e uma agricultura majoritariamente de subsistência centrado na “unidade produtiva familiar, com laços cooperativos e práticas tradicionais de solidariedade e trabalho coletivo [que] têm na escala comunitária a base para o exercício do âmbito político, cultural, religioso etc.” (Rocha, 2020a, p.98).

O termo *maseual* poderia ser traduzido como “aquele que trabalha a terra” (Castillo Hernández, 2006), porém não há consenso na literatura sobre uma definição conceitual de *maseualmej* (plural de *maseual* no idioma *Náhuatl*), visto que, o termo *maseual* recobrou distintos significados ao longo da história.

Segundo González Álvarez (2020), na sociedade Asteca “*macewaltin*” designava a classe de pessoas camponesas e artesãs. Proveniente do vocábulo *maseua* (merecer em *Náhuatl*), o uso do termo por parte da comunidade indígena falante do idioma *Náhuatl* da Serra Norte de Puebla emergiu como solução para designar a comunidade, que não apreciava ser denominada “Náhua”, pela similaridade a palavra “*nahual*” (“bruxo”). Dessa forma o termo *maseual* era mais condizente para a comunidade pois seus integrantes

*podían merecer de los dioses haciendo sacrificios propios a sus dioses tutelares [...]Poseían la tierra y los recursos en común [...] honraban a sus dioses*

*tutelares, que representaban a las fuerzas de la naturaleza (tierra, agua, cerros, sol, aire), a la dualidad de géneros, al tiempo, a fenómenos naturales etc* (González Álvarez, 2020 p.32)

O termo aludia, portanto, a cosmovisão dessa comunidade e a sua relação com elementos naturais do território pois na cosmovisão dos povos indígenas mesoamericanos o papel dos humanos no mundo está relacionado a crenças sobre a sua origem na terra (cosmogonia) e a sua estreita vinculação com os deuses e com a natureza. Segundo essa cosmovisão, a ação transformadora dos elementos da natureza, criados pelas divindades para permitir a existência humana na terra, é uma responsabilidade dos seres humanos. Dessa maneira, a manutenção de uma ordem comunitária que garanta o cumprimento de rituais relacionados ao domínio de técnicas agrícolas para a produção de alimentos para a subsistência, especialmente o milho, está relacionada a consciência sobre o lugar dos seres humanos no cosmos, a sua origem e a sua dependência divina (Garza, 1978).

Apesar da pertinência do termo *maseual* para designar essa comunidade, ele foi mal traduzido como “vassalo” pelos espanhóis na época da colonização – uma referência a divisão de classes existente naquele momento histórico na Europa. Dessa forma, *maceuales* passou, de forma preconceituosa, a se referir a pessoas consideradas pela classe dominante como incultos e membros de classes baixas (González Álvarez, 2020).

Atualmente o termo deixou de fazer referência direta a classes sociais. *Maseual* designa membros da comunidade camponesa e indígena que vive na região oriental da Serra Norte de Puebla e diz respeito a questões étnicas e culturais, em oposição ao termo *koyot* (estrangeiro, não indígena). Apesar de originalmente abarcar apenas indígenas falantes do idioma *Náhuatl*, o termo atualmente acolhe também membros de outras comunidades indígenas como a *Totonaca* (González Álvarez, 2020).

*Maseual* também se transformou em “*un prefijo para las demás palabras de nuestros decires, maseualtakualis, (alimentación indígena), maseualtalamikilis (formas indígenas de pensar y de concebir)*” (Gonzalez Álvarez em Bartra, et al., 2018, p. 202). Da mesma maneira, como pudemos observar em campo, o prefixo ou a palavra *maseual* está presente nas denominações de tudo que seja próprio a comunidade, como organizações, propriedades, estabelecimentos, marcas etc., por exemplo a Cooperativa *Maseual Xicaualis*; a organização *Maseulsiuamej Mosenyolchikauanij*; o Café *Maseual*; o *Consejo Masewal Altepetajpianij*, entre outros, o que a nosso ver indica a construção social dessas instituições e estabelecimentos com participação dessa comunidade.

O conceito *maseual* se refere, portanto, na atualidade, uma autodenominação que reflete o orgulho da identidade indígena, serrana e camponesa compartilhada por ambas as comunidades étnico-linguísticas, *Náhuatl* e *totonaca*, e inclui o respeito a ancestralidade e a memória de suas disputas pelo território conforme transcrição de relato de um membro da comunidade registrado por Moguel (2015):

*Somos indios, así nos reconocemos, así nos llaman. Pero antes nos avergonzábamos y teníamos miedo de que así nos nombraran porque durante muchos años escuchamos que ser indios era no ser gente de razón. Porque los coyome (mestizos) que siempre han querido dominarnos y oprimirnos, han intentado negarnos para beneficiarse de nuestro trabajo, esfuerzo y de nuestro patrimonio tanto cultural como natural. Pero ahora nos sentimos orgullosos cuando decimos que somos indios, que somos maseuales. Hoy sabemos que nuestros pueblos indígenas como todos los que habitan nuestro territorio mexicano, hemos construido y creado un país rico en culturas, tradiciones, conocimientos y valores, donde nosotros los indios hemos sido los principales forjadores del México que hoy tenemos. También somos campesinos, serranos que trabajamos con la tierra, dentro de nuestras parcelas cultivando maíz, café, pimienta, cosechando mamey, naranjas, aguacates y muchos otros productos que nos sustentan diariamente y que también podemos vender en nuestros mercados o comercializarlos a través de nuestra organización. (Moguel, 2015, p.18).*

Conforme relato transcrito, a autodenominação como conceito tem recobrado força nos últimos anos para fortalecimento da comunidade em processos de disputa pelo território e pelos seus modos de vida. A capacidade organizativa dessa comunidade é reforçada nos depoimentos contidos no Livro “*Somos Tosepan! 40 años abriendo camino*”: “*En otros tiempos decían los coyotes: ‘Estos indígenas ni siquiera saben hablar y quieren organizarse’.* Hoy se dice de nosotros: ‘*A estos cabrones indígenas nadie los calla*’ (Bartra, et al. 2018, p. 202)

Por tudo isso, consideramos que a autodenominação *maseual*, está impregnada de diversos valores ancestrais dessa comunidade e registra a história social da comunidade nesse território, conforme veremos a seguir.

### **2.1.1 Breve história social da comunidade maseual**

É difícil precisar a história social, econômica e cultural dos povos que habitavam a região da Serra Norte de Puebla no período mesoamericano, tampouco é objetivo deste trabalho emaranhar-se em fontes documentais que abordam a região central do México e apenas mencionam a região da serra nesse período. Porém, buscamos destacar a maneira como a organização política e cultural das comunidades no território desde o período mesoamericano incidiu sobre as mudanças e permanências ocorridas no período colonial, para, em seguida, expor algumas questões que recobram importância para a identidade

do povo *maseual*, especialmente os eventos que culminaram na implantação do capitalismo agrário na região e a maneira como a comunidade local foi capaz de realizar apropriações materiais, políticas e simbólicas que resultou no fortalecimento comunitário.

Segundo Bonfil Batalla (2019) o território mexicano atual se desenvolveu a partir de uma civilização extremamente original – a civilização mesoamericana. Dela provem os indígenas mexicanos e por esse motivo é o ponto de partida e a raiz profunda do México.

A Serra Norte de Puebla é uma fração do antigo território mesoamericano denominado *Totonacapan*<sup>32</sup>, uma ampla região que permitiu o florescimento da rica cultura do povo *Totonaco* (*tutunaku* – três corações) (Masferrer, 2004), que em torno da propriedade comunal da terra, possuíam economia agrícola centrada na *Milpa* prioritariamente para subsistência. Alguns achados arqueológicos testemunham a presença do povo *Totonaco* do período mesoamericano clássico até o final do século XV no território, por exemplo, a zona arqueológica *Yohualichan*, situado num povoado de mesmo nome, no município de Cuetzalan del Progreso.

Destacava-se na cultura *Totonaca* a arquitetura monumental, a primorosa arte em cerâmica e pedra, e o domínio de técnicas agrícolas para obtenção de alimentos que compunham a base da sua dieta e o extrativismo tanto para alimentação como para usos medicinais (Vivanco, 1943).

Apesar da prevalência *Totonaca* no território no período mesoamericano, Baez (2004) indica que as comunidades originárias presentes nessa região provieram também das etnias *Otomí*, *Tepehua* e *Náhuatl*, que por muitos séculos formaram “*un mosaico heterogéneo, culturalmente rico y fecundo, en el que han convivido [...] entre fronteras casi imperceptibles*” (Baez, 2004, p. 6).

A presença do povo *Náhuatl* na região ganhou força a partir do século XV, quando o conflito entre os invasores espanhóis e o Império *Mexica* (Asteca)<sup>33</sup>, deslocou o povo *Totonaco* para as áreas costeiras da região, em direção ao estado de Veracruz, propiciando a penetração do povo *Náhuatl* no território. Naquele momento histórico, o povo *totonaco* encontrava-se enfraquecido do ponto de vista político devido a ascensão da Aliança

---

<sup>32</sup> *Totonacapan*: território que compreendido entre os rios *Papaloapan*, ao sul, e o rio *Cazones*, ao norte, o Golfo do México a leste e a *Sierra Madre Oriental* a oeste. Hoje compreende a região entre os estados de Veracruz e Puebla.

<sup>33</sup> O Império *Mexica* ou Asteca se estabeleceu na região central do México e, organizado em cidades estados, dominaram extensas regiões mesoamericanas entre os séculos XIV ao XVI. Os astecas incluem diferentes grupos étnicos do México central, inclusive os povos falantes do idioma *Nahuatl*.

tríplice<sup>34</sup>; a conflitos internos a própria comunidade e a sua aliança com os espanhóis (Baez, 2004; Lupo, 1998). O Império Mexica, confederação da aliança tríplice, governou o vale central do México por um breve período compreendido entre os anos de 1428 e 1521, até ser derrotado pelos invasores espanhóis liderados por Hernán Cortés.

Os *masewalmej* viviam na região denominada de *Señorío de Tlatlahquitepec*<sup>35</sup>. Os tributos provenientes desse território, tanto no período mesoamericano como no período colonial, refletiam suas riquezas e abarcavam produtos têxteis, milho, pimenta, resinas, ouro, penas de pássaros e, inclusive, mel, como relata um dos nossos entrevistados:

*Antes de la Conquista esta zona mandaba como impuestos [...] ropa de algodón y miel [...] Plumas de pájaros preciosos, eso se mandaba de aquí [...] era importante para quienes gobernaban [...] aquí se siguió conservando aún después de la Colonia y hasta la fecha* (M2AC).

O modelo de organização territorial e política praticado no período mesoamericano, que permitia a produção dessas riquezas pelas comunidades indígenas da região eram extremamente complexos para a mentalidade ocidental. Esse modelo, compartilhado por diferentes povos indígenas, fundamentava-se em um modelo sociocósmico de integração entre comunidade, território e todos os elementos que garantem a continuidade da vida (os astros, as divindades, os recursos naturais) (Elisson, 2020).

Os povos indígenas “*lograron fuerza, continuidad e independencia en torno a una serie de tradiciones históricas compartidas*” (Garcia Martinez, 1987, p. 54) ao redor de um elemento básico de organização política mesoamericana - o *Altépetl*. Interpretado por Elisson (2020) como comunidade-território, o *Altépetl* diz respeito à comunidade de forma muito ampla, incluindo todo o tipo de seres vivos e não vivos, recursos naturais e tudo que possa garantir a vida no território.

A palavra *Altépetl* é formada pelos vocábulos do idioma *náhuatl* -*atl* (água) y -*tepetl* (montanha). Indicava o significado simbólico para as comunidades da região pois partia da noção genealógica ampla na qual o

*[...] dios tutelar que residía en las montañas, daba origen al agua y era la cabeza de los linajes locales: podía entenderse que el cerro es la tierra de donde nace el agua, que es la vida. Las montañas y el agua eran asimismo propiedad patrimonial de cada colectividad [...] englobaba a la tierra y a la fuerza germinal,*

<sup>34</sup> Aliança política entre as três principais cidades estado do império Mexica: Tenochtitlan, Texcoco e Tlacopan.

<sup>35</sup> O *señorío Tlatlahquitepec* abarcava um território amplo correspondente aos atuais municípios de Cuetzalan, Zacapoxtla, Tlahquitepec, dentre outros.

*al territorio y a los recursos, y aun a la historia y a las instituciones políticas formadas a su paso* (Garcia Martinez, 1987, p. 73).

O *Altépetl* estava relacionado a referências cosmogônicas, nesse caso, ao conceito de “[...] *montaña-cueva como fuente de fertilidad agraria y como origen de los ancestros, incluso como punto de salida de los antepasados en sus migraciones originarias*” (Elisson, 2020, p. 95; Brotherston, 1992) e designava a organização política e ritual da coletividade conectada aos recursos do território (Garcia Martinez, 1987), indicando uma identidade supra comunal (Sánchez & Almeida, 2005).

Essa estrutura subsistiu, com adaptações, ao longo do período colonial e foi interpretada pelos invasores espanhóis como “povoado”. No entanto, a estrutura dos *Atelpeme*<sup>36</sup> não correspondia ao referencial europeu de povoado já suas fronteiras eram variadas e difusas. Por esse motivo, a disputa de poder por parte dos espanhóis dependia do etnocídio (Clastres, 1982) - a destruição dessa complexa estrutura organizativa e a visão de mundo a ela atrelada.

Por outro lado, a continuidade de certos elementos dos *Atelpeme* propiciava inúmeros benefícios aos invasores ao longo da colonização. Segundo Garcia Martinez (1987) as algumas estruturas mesoamericanas foram essenciais para implantação do sistema de *encomiendas*<sup>37</sup> e a evangelização da população, intrínseca a esse sistema. Os representantes e as estruturas respeitadas nas linhagens indígenas eram mantidas, por exemplo, cada *Altépetl* contava com um “senhor” natural (*Tlahtoani*) e com pessoas que desempenhavam funções administrativas durante o Império *Mexica*, nesse caso, o *Calpixque* – quem cobrava os impostos das comunidades. Os colonizadores estabeleceram relações diretas com esses representantes e com os *Atelpeme* aos quais se vinculavam, adaptando as suas funções originais aos interesses coloniais.

Dessa maneira, sobre as bases organizativas proporcionadas pelos *Atelpeme* emergiram funções, práticas e instituições com características mestiças como as figuras dos caciques e os *encomenderos*, a taxação de impostos e os *cabildos*<sup>38</sup>. Entre imposições e adaptações no âmbito da relação entre a comunidade originária e os invasores, consolidaram-se diversas novas estruturas e demarcações provisórias com base no

---

<sup>36</sup> Plural de *Altépetl*.

<sup>37</sup> De maneira sintética, o sistema de *encomiendas* consistia no pagamento de tributos originados da força de trabalho de comunidades indígenas a colonos espanhóis a quem lhes era concedido poder sobre o território para disseminar o cristianismo.

<sup>38</sup> Conselhos municipais presentes na América Espanhola colonial. Caracterizava-se como órgão de representação administrativa, política e econômica máxima de um município. Deriva-se de estruturas similares da Espanha medieval.

pensamento ocidental, que ora se aproveitaram e ora ignoraram a organização dos *Atelpeme* para atender as necessidades dos europeus (Garcia Martinez, 1987).

Pouco a pouco, essas estruturas e demarcações provisórias foram sendo substituídas por estruturas de povoados aos moldes europeus (*congregaciones, juntas*), mais eficientes para arrecadação de tributos e para a evangelização da população, visto que, além de concentrar a população, centralizava funções administrativas e rituais em *cabeceras* municipais (Garcia Martinez, 1987; Sánchez & Almeida, 2005).

É muito importante mencionar que as comunidades originárias não responderam às imposições dos invasores com passividade ao longo desse período. Segundo Garcia Martinez (1987), deve-se reconhecer que a história das comunidades indígenas

*[...]no ha estado marcada por la pasividad ni por la carencia de opciones. Por el contrario, ha sido cambiante y dinámica, resultado de una capacidad de respuesta creativa a problemas de adaptación e interacción [...] a la condición colonial, en lo que hubo, como era natural, síntesis y contradicciones (Garcia Martinez, 1987, p.20).*

Desse modo, apesar da efetivação da dominação econômica e da evangelização a que a população indígena foi submetida na região, Beaucage (1974) considera esse território como uma região de refúgio por excelência para as comunidades indígenas já que devido às suas características naturais a região não passou por transformações sociais e ecológicas tão radicais como outras regiões, a exemplo das regiões de planícies onde se expandiram as *haciendas* de gado e cereais no período colonial. Na mesma direção, Rocha (2020b) pontua que o território propiciou a continuidade de uma dimensão organizativa étnica e cultural com a permanência da coesão comunitária enraizada no território, permitindo assim a manutenção do cotidiano e dos modos de produção das comunidades indígenas-camponesas.

Assim, apenas a partir do século XIX houve mudanças significativas em relação à organização desse território específico e os modos de produção indígenas, graças ao aumento da presença de habitantes não indígenas na região (Rocha, 2020b). A população local denominou *koyot*, os estrangeiros e mestiços que ali se instalaram em alusão aos animais coiotes, já que ambos - não indígenas e coiotes – são predadores dos bens da comunidade (Sánchez & Almeida, 2005). Esse conceito, como mencionamos anteriormente, persiste até os dias atuais e se opõe a *maseual*.

A relação desigual entre esses dois grupos sociais marcou profundamente a vida do povo originário e a sua relação com o território. Mais que um simples estrangeiro (*analteko*), o *Koyot* se referia ao “*acaparador y el intermediario, que compra a precios*

*muy bajos el producto de los indígenas como el café, la pimienta, la naranja o su artesanía* (Castillo Hernández, 2006, p.293) para enriquecimento próprio.

Embora a presença dos *koyomej*<sup>39</sup> na região tenha impactado a vida da comunidade indígena, algumas circunstâncias específicas a essa região e processos de conciliação locais a distinguem do restante do México. Enquanto em outras localidades do mexicanas a maioria das comunidades originárias foram expropriadas de suas terras em decorrência da *Ley Lerdo*<sup>40</sup> e dos dispositivos liberais de individualização de terras, na região da Serra Norte de Puebla as comunidades indígenas conseguiram manter a posse sobre seu território, conforme será descrito a seguir.

A força política de alguns líderes indígenas locais, membros do exército mexicano que lutaram na Guerra de Reforma<sup>41</sup> e durante a Intervenção Francesa<sup>42</sup>, se apropriaram dos dispositivos legais liberais de individualização de terras. Sanchez & Almeida (2005) e Beaucage & TTO (2014), relatam um episódio muito mencionado pela população indígena do de Cuetzalan, no qual Francisco Agustín Dieguillo, o Palagosti, (indígena, líder dos soldados de Cuetzalan que lutaram na Intervenção Francesa) liderou rebeliões em defesa da propriedade comunal da terra e contra os mestiços da região. Nesse

---

<sup>39</sup> Plural de koyot no idioma Nahuátl.

<sup>40</sup> A Ley de desamortización de las fincas rústicas y urbanas de las corporaciones civiles y religiosas de México, conhecida como Ley Lerdo, foi promulgada em 25 de junho de 1856. O objetivo dessa lei era promover o progresso e o desenvolvimento econômico do país. Como resultado da sua aplicação, segundo Powel (1974) houve a priorização de certos grupos sociais em detrimento de outros na escrituração das terras, propiciando a intensificação do latifundismo e a desmoralização do campesinato indígena mexicano. A lei integra o conjunto de leis denominadas Leis da Reforma, que visavam modernizar o estado mexicano através da separação da igreja e do estado, da eliminação das terras comunais (que até então não pagavam impostos ao estado) e da implantação do capitalismo como sistema econômico e do liberalismo como corrente política e moral no país.

<sup>41</sup> A guerra da reforma iniciou-se com a promulgação do Plan de Tacubaya – documento formulado por políticos conservadores mexicanos para derrubar a constituição liberal de 1857 que buscava retomar privilégios dos militares e da igreja suprimidos pela mencionada constituição. A disputa entre conservadores e liberais durou 3 anos, quando em 1960 os liberais ocuparam a Cidade do México (Secretaria de la Defensa Nacional, 2015a)

<sup>42</sup> A vitória dos liberais na Guerra da Reforma levou Benito Juárez a presidência do país. No primeiro ano de seu governo, em 1961, o congresso mexicano decidiu se abster do pagamento da dívida pública externa, o que levou a França, a Inglaterra e a Espanha a assinarem um acordo com objetivo de ocupar as bases militares costeiras do México para obtenção de recursos econômicos das alfândegas como forma de cobrar a dívida mexicana com esses países. O governo mexicano entrou em acordo com os referidos países para evitar enfrentamentos militares. A França descumpriu o acordo e os conservadores mexicanos se aliaram as tropas francesa com objetivo de derrubar a república e instaurar a monarquia. O exército francês foi derrotado na Batalha de Puebla (5 de maio de 1862) por 12 mil homens comandados por Ignácio de Zaragoza, dentre eles, muitos indígenas da serra. Napoleão III envia um reforço de 26 mil homens para o exército francês, o que culmina na derrota dos mexicanos e na instauração da monarquia no México. As tropas francesas avançaram com êxito sobre o território mexicano até o ano de 1866, quando os Estados Unidos informam a França sua desaprovação quanto a instauração da monarquia no México e demandam a retirada das tropas francesas do país. Os republicanos foram vitoriosos em diversas batalhas com os franceses ao longo desse ano. Finalmente, com a retirada das tropas francesas do país, o monarca austríaco Maximiliano I foi fuzilado em 1967 e a república foi restaurada (Secretaria de la Defensa Nacional, 2015b)



contexto, Juan Francisco Lucas (indígena, caudilho liberal) entrou em acordo com Palagosti quanto a forma manutenção do território nas mãos da comunidade originária através da escrituração individual de pequenos sítios para os indígenas (Thompson, 1991).

Dessa maneira, enquanto no restante do país originaram-se os latifúndios que motivaram a Revolução Mexicana<sup>43</sup>, estabeleceram-se nessa região uma infinidade de pequenas propriedades particulares indígenas, com a população espalhada por todo o território (Boege, 2008; Rocha, 2020b). Essa perspicácia indígena nos processos de decisão sobre o território garantiu a autonomia e o sustento das comunidades nesse território por algum tempo, através da apropriação de mecanismos alheios a sua cultura (Bonfil Batalla, 1991).

Porém, essa vitória dos indígenas foi provisória. Se por um lado a influência dos líderes indígenas propiciaram a escrituração das pequenas propriedades, por outro lado, seus ideais liberais favoreciam os interesses dos estrangeiros e dos mestiços. Dessa maneira, os líderes indígenas anteriormente mencionados, especialmente, Palagosti, que chegou inclusive a ser prefeito de Cuetzalan, contribuíram para a consolidação da ordem liberal na região que favorecia a burguesia mestiça e prejudicava as novas gerações indígenas (Paré, 1999; Thompson, 1991). Conforme relatam Beaucage & TTO (2014), Palagosti

*[...] não quis se opor aos mestiços e apoiou o seu comércio. Concedeu-lhes terras, mas na periferia, reservando os terrenos mais próximos para a agricultura camponesa. Pode-se dizer que Palagosti sintetizou em sua pessoa as distintas respostas indígenas frente à penetração da ordem liberal: primeiramente, a oposição armada quando ainda parecia possível impedir a privatização do común de naturales, seguida da negociação e o uso do novo marco administrativo e legal para deixar a cidade [de Cuetzalan] em uma melhor posição no México que estava nascendo. Infelizmente, para os indígenas, com a tomada do poder municipal pelos mestiços, essas ferramentas acabaram ficando fora do seu controle (Beaucage & TTO, 2014, p.13).*

A perda do controle sobre as decisões políticas na região fazia parte do projeto nacional para modernização do país. A valorização da diversidade étnica e cultural

---

<sup>43</sup> Movimento político e insurreição armada iniciada em 1910 com a participação de grupos socialistas, anarquistas, liberais e camponesas que visavam a reforma agrária, a nacionalização das empresas multinacionais e a reforma eleitoral. Grosso modo, o que impulsionou o movimento foi a concentração de terras decorrentes das leis da reforma e a intensificação das injustiças sociais decorrentes do “progresso” econômico ocorrido durante os 30 anos de ditadura do general Porfirio Díaz (1884-1911) e as promessas não cumpridas para solução a esses problemas pelo opositor que o sucedeu na presidência após sua renúncia, Francisco Madero. Sob o lema “*Tierra y Libertad*”, as principais lideranças da revolução, Emiliano Zapata e Francisco Pancho Villa, defendiam a reforma agrária e o retorno da propriedade comunal da terra para a valorização do campesinato indígena do país ( Herzog, 1966)

mexicana e a necessidade de integração dos povos indígenas para homogeneização da população em um projeto de nação, configuraram as contraditórias políticas indigenistas integracionistas nacionais. Políticas “*encaminadas a negar los derechos específicos de colectividades consideradas inferiores e incapaces de manejar sus propios asuntos por el solo hecho de ser socioculturalmente diferentes de los grupos dominantes*” [com objetivo real de promoção do] “*despojo de recursos, [...] la explotación de la fuerza de trabajo, [...] el control ideológico y [...] la dominación política* (Díaz-Polanco, 1992, p.43).

Nesse contexto etnocida, a comunidade *maseual* foi sendo cada vez mais vulnerabilizada diante da consolidação da força política dos *koyomej* na região - membros de um grupo social diretamente envolvidos na implantação progressiva do sistema produtivo capitalista, que negava aos indígenas o direito de exercer a gestão comunitária do território com base na sua cosmovisão. Como afirma Rocha (2020b),

*La jerarquía espacial de poder entre cabeceras y comunidades se intensificó con el recrudecimiento de las relaciones de explotación de los koyomej hacia los indígenas [...] la reconfiguración territorial imbuida en este proceso marca, también, la intensificación de culturas agrícolas ecológicamente agresivas, como la caña, la intensificación de la actividad ganadera y la introducción de otras especies exóticas también problemáticas, como el café. El acaparamiento de tierras para ganadería y siembra de monocultivos genera, por una parte, severas afectaciones ecológicas y, por otra parte, la expropiación del trabajo campesino que, despojado de su tierra, se percibe en la necesidad de vender su fuerza de trabajo* (Rocha, 2020b. p.88)

A relação entre o povo *maseual* e os *koyomej*, especialmente demarcado pelo caciquismo<sup>44</sup>, implicou na transformação na dinâmica produtiva e na paisagem local. Nessa região, como em muitas outras do mundo onde o primeiro e o segundo regime alimentares foram implantados (Friedmann & McMichael, 1989; McMichael, 2009a), a intensificação do território nas áreas mais propícias para cultivo de café e para a pecuária, rompeu o equilíbrio ecológico local e impactou diretamente a vida da população local, já que a estruturação da cadeia produtiva do café fragilizou a comunidade indígena, que perdeu sua autonomia produtiva, pois estabeleceu-se uma relação de dependência com os intermediários (Beaucage, 1974; Rocha, 2020b).

Porém, o cultivo do café não se deu exclusivamente em terras dos *koyomej*, mas também ocorreu nas pequenas propriedades indígenas, muito comuns na região determinadas pelas circunstâncias específicas de manutenção do território que

---

<sup>44</sup> Trata-se do exercício de poder local, pessoal e informal nas zonas rurais mexicanas, que consiste na mediação entre a população e o aparato do estado (Paré, L., 1972)

mencionamos anteriormente. Dessa maneira, como forma de mais uma apropriação de elementos culturais alheios (Bonfil Batalla, 1991) pelos indígenas “*el café ha sido el principal factor de transformación de la economía familiar, creando nuevos vínculos con la economía nacional e internacional, y nuevas formas de dependencia y subordinación ante el poder de la élite mestiza local*” (Rocha, 2020b, p. 91).

Ainda que o café tenha se tornado importante fonte de subsistência para a comunidade *maseual*, se tornou também a principal fonte de acumulação econômica dos *coyomej*, que lhes conferiu poder político ao longo dos séculos XIX e XX, visto que o café era uma das maiores fontes econômicas para a região e para o país.

Nesse contexto, as políticas de desenvolvimento econômico mexicanas com base na modernização agrícola, próprias do segundo regime alimentar (Friedmann & McMichael, 1989), foram impulsionadas na região através do *Instituto Mexicano del Café* (Inmecafe) a partir dos anos de 1970. Segundo Armenta & Carcaño (2020) implantou-se nesse contexto o *Plan Zacapoxtla* através do estímulo a aderência de pessoas produtoras em pequena escala as denominadas *Unidades Economicas de Productores de Café* (UEPC): estruturas verticais nas quais o governo concedia crédito agrícola e assessoria técnica de pessoas engenheiras agrônomas as pessoas agricultoras para implantação do modelo agrícola moderno com os pacotes tecnológicos da Revolução Verde (sementes, fertilizantes e agrotóxicos) (Guzmán et al., 2000)

Essas políticas resultaram na implantação do capitalismo agrário na região, caracterizado pelo crescente cultivo e a expansão do mercado de café, sob domínio político dos *coyotes*. Nessas circunstâncias, a população indígena se viu refém das grandes empresas produtoras de café e dos atravessadores. A população sofria com a carestia dos alimentos básicos determinado pelos altos preços cobrados nos mercados locais por decisão dos comerciantes e atravessadores não indígenas.

Essa conjuntura propiciou a união de membros de comunidades indígenas da região em meados da década de 1970 para a venda de artesanatos, para a aquisição conjunta de produtos da cesta básica como o açúcar, o arroz e o feijão diretamente Das pessoas produtoras e para a organização coletiva frente a burocracia do estado e a problemática que se impunha sobre a comunidade. As comunidades se organizavam através de assembleias locais aos domingos para definir suas ações e constituíram-se como as primeiras experiências de organização política coletivas da região (Beaucage, 1994).

Segundo Armenta (2016), ciente de que soluções individuais não resolveriam o problema comunitário, a comunidade se uniu para buscar melhores opções para comercializar seus produtos. O êxito da estruturação das redes regionais que fizeram possível a solução de problemas locais básicos culminou na criação da Cooperativa Agropecuária Regional *Tosepan Titataniske* (Unidos Venceremos, no idioma *Náhuatl*), que foi capaz de incidir positivamente na vida da comunidade local ao ampliar o cooperativismo a outras regiões do território e distribuir produtos básicos a preços mais baixos que os disponíveis nos mercados geridos por não indígenas (Rocha, 2020b).

Com o passar dos anos a ação da cooperativa foi se expandindo a produção sustentável e comercialização coletiva de café, pimenta, canela e outros produtos das pequenas propriedades biodiversas indígenas, inclusive o mel da *Scaptotrigona mexicana*, e mais que isso, se ampliou também a outras questões e problemas sociais e culturais da comunidade indígena local. O manejo sustentável do território e a descrição mais detalhada das ações da *Tosepan Titataniske* serão abordadas mais adiante.

Atualmente, a comunidade *maseual* tem enfrentado outras disputas pelo seu território. Disputas coerentes o capitalismo de despossessão (Harvey, 2004), não centrado exclusivamente na acumulação primitiva de capital a partir da exploração da força de trabalho, mas sim na expropriação de recursos naturais existentes nos territórios e ainda não explorados. Nesse caso, a partir da década de 1990 com a permissividade da Constituição Mexicana e da lei da mineração do ano de 1992, políticas de “crescimento” econômico fundamentadas em atividades extrativistas têm amparado a elaboração e implantação de megaprojetos hidrelétricos e de mineração em territórios indígenas financiadas por capital estrangeiro (Bastides-Orego et al., 2018).

No caso específico da Serra Norte de Puebla, as concessões para prospecção e exploração mineral iniciaram-se no ano de 2010. Desde então, a população local, ciente da devastação ambiental e social que essas atividades poderiam acarretar, denominaram esses projetos como “*Proyectos de Muerte*”. Diante das ameaças ao território e a comunidade, diversas organizações da região se uniram e constituíram no ano de 2012 o Conselho *Tiyat Tlali en Defensa de la Vida y el Territorio*, com objetivo de “*acompañar a comunidades en resistencia contra estos proyectos extractivos*” (Hernández, 2018, p.122). O conselho investiga os projetos e os efeitos da sua implantação na região e informa a população local sobre os seus riscos. Nesse contexto, formaram-se comitês comunitários nas localidades ameaçadas para traçar linhas de ação para defesa do

território, dentre elas, a investigação e a difusão da informação sobre projetos e riscos, o acompanhamento jurídico das comunidades, dentre outras (Hernandez, 2018).

Apesar dos impactos causados na cultura e no modo de vida locais em diferentes períodos históricos nos quais atores forasteiros e a comunidade local entraram em conflito, a comunidade foi capaz de se adaptar às mudanças com base na sua cosmovisão, pois

[...] *el despojo de tierras era vivido [...] como un despojo de vida. La lucha por la tierra era la lucha por la vida, la material y la simbólica. Porque la tierra era y es el misterioso ámbito en donde se encuentra “nuestra raíz”, las raíces del ser humano, y donde habitan toda clase de ambiguos seres sobrenaturales relacionados con el alimento y la salud* (Sánchez & Almeida, 2005, p.52)

Como afirmam Beaucage e TTO (2014) a identidade comunitária formada ao longo da história social do povo *maseual* foi forte e vitoriosa

*Forte porque suas práticas ecológicas, políticas e simbólicas desembocaram na apropriação material e simbólica do território [e] vitoriosa [pois] os relatos orais não [...] contam uma história de vítimas, mas de “merecedores”* (Beaucage & TTO, 2014, p.17)

Segundo os mesmos autores, na memória coletiva do povo *maseual* a comunidade venceu a todos que tentaram submetê-los, e é essa identidade coletiva “que nos permite compreender o seu comportamento coletivo no período que se inicia a partir dos anos 1970” (Beaucage e TTO, 2014, p. 17).

A resiliência do povo *maseual* e sua forte coesão social permitiu a sua manutenção no território e garantiu a base da provisão do seu sustento material e simbólico. Permanecem hoje nesse território elementos fulcrais da cultura indígena como o idioma; as formas de gestão e manejos do território com base na sua cosmovisão; a despeito da introdução de elementos culturais não indígenas como a religião católica, culturas agrícolas comerciais e das tentativas de expropriação do território mais atuais.

As manifestações culturais e religiosas da comunidade *maseual* refletem as permanências de elementos da cultura mesoamericana, as disputas e imposições no embate com outros grupos sociais e as apropriações de elementos alheios a comunidade em benefício próprio. Para exemplificar essas questões abordamos duas danças ritualísticas marcantes, as quais pudemos presenciar em algumas ocasiões durante o campo por exemplo, na Festa de San Miguel Tzinacapan e na festa do Café e do *Huipil*, e que nos ajudaram a compreender a complexa história social e a identidade da comunidade *maseual*: a dança dos *voladores* e a dança dos *Migueles*.

A dança dos *voladores* (*koujpapatani*), que pudemos assistir durante as festas patronais e todos os domingos na praça principal de Cuetzalan, é uma dança de integração cósmica que simboliza os níveis do cosmos (*Talokan, Taltikpak e Iluikak*) segundo a cosmovisão da comunidade (Beucage et al., 2017, p.3).

Trata-se de uma dança ritualística aérea, de origem mesoamericana, que ocupa um papel central nas festas da região, na qual os *voladores*, pedem abundância de água para o território e reverenciam os quatro pontos cardinais<sup>45</sup> através do sapateado de um dos dançarinos no topo de um tronco altíssimo (de 18 a 40 m) ao som de flautas e tambores. Essa dança inicial é a preparação para o “vôo” de quatro dançarinos amarrados por cordas milimetricamente enroladas de forma a orquestrar o voo coletivo ao redor desse troco. As voltas que realizam ao redor do tronco *volador*<sup>46</sup> representam os ciclos de tempo e a integração cósmica dessa comunidade com a natureza, com o território, com os deuses e com seus ancestrais. Dessa forma, essa dança pode ser interpretada como ode à vida comunitária, sua relação com os ciclos naturais e suas implicações espirituais. A presença do *palo volador* na paisagem dos povoados da região é comum pois representa um prolongamento da árvore da vida e as raízes ancestrais da comunidade, que na cosmovisão dessa comunidade, encontram-se no *talokan*, onde está resguardada toda a biodiversidade local (González Álvarez, 2018).

Já a dança dos Migueles origina-se do sincretismo religioso e retrata um conflito, a luta entre o bem (“*nosotros*”) e o mal (“*ellos*”) (Beucage et al, 2017). Essa dança, guiada por sons de violões, violinos e sapateado, tem uma coreografia complexa que revela a batalha entre o Arcanjo Miguel e o diabo, que, com apoio de um exército de anjos, e a benção da virgem Maria<sup>47</sup>, expulsou o diabo do céu. A dança é procedida por uma missa, outras danças<sup>48</sup> e um banquete organizado e oferecido pelo *mayordomo*<sup>49</sup> da comunidade. O ritual é finalizado com a procissão de São Miguel Arcanjo pelas ruas do povoado, o que representa a vitória da comunidade sobre o mal, de forma provisória: “*Habrá que*

---

<sup>45</sup> Cada ponto cardinal representa elementos da natureza e da espiritualidade *maseualmej*. O leste, onde nasce o sol é o lugar da vida e o Oeste onde o sol e os ancestrais descansam. O Sul representa o lugar da cabeça e o Norte é de onde vem os ventos e as chuvas (González Álvarez, 2018)

<sup>46</sup> A seleção e o corte desse *palo volador* também é ritualístico. É necessário pedir permissão a mãe terra para cortá-lo e o seu traslado para onde será colocado é sempre realizado de forma coletiva e acompanhada de celebração comunitária.

<sup>47</sup> *Las mariquillas*: três mulheres com as vestimentas da Virgem Maria.

<sup>48</sup> Por exemplo as danças dos Santiagos, dos *Negritos*, dos *Cuetzalines*, dos *Toreadores*, dos *Tejoneros*, dos *Moros*, e dos *Espanoles*.

<sup>49</sup> O *mayordomo* é um integrante da comunidade que se responsabiliza pela organização, pela provisão dos alimentos e elaboração do banquete e pelo cuidado dos dançarinos durante as festas patronais.

*seguir repitiendo los rituales y respetando las normas sociales para mantener esa frágil victoria”* (Beaucage et al., 2017, p.3).

As circunstâncias em que pude vivenciar ambas as danças foram muito marcantes. A primeira, ainda que carregada de muito significado para comunidade, é aproveitada como espetáculo turístico semanal. A segunda, vivenciei na festa patronal do povoado de *San Miguel Tzinacapan*<sup>50</sup>. Trata-se de um povoado indígena onde a cooperativa *Tosepan Titataniske* foi originada. Essa festa foi uma das experiências mais fortes e bonitas que pude vivenciar ao longo do campo no México. Os membros da comunidade passam horas celebrando através de rituais (danças, orações). Apesar de me sentir acolhida na festa, os turistas não são bem-vindos. Nas ruas do povoado havia diversos cartazes que alertavam aos visitantes externos que, por decisão comunitária, não era permitido fotografar e gravar vídeos da celebração.

Esses exemplos são pertinentes para exemplificar tanto a importância dos rituais para a manutenção da coesão comunitária, rituais que reflexam a resiliência do povo *maseual* e a luta constante por sua manutenção no território, persistente até os dias atuais, quanto para ilustrar a capacidade de controle cultural da comunidade. Segundo Beaucage et al (2017) são esses rituais e esta cosmovisão que proporcionam a matriz cultural para entendimento das lutas das comunidades indígenas da serra pelo seu território e seus recursos naturais, já que essa matriz cultural é a base da ação política da comunidade *maseual*, que dentre outras coisas maneja as abelhas *Pisilnekmej*.

## **2.2 Cuetzalan: epicentro do território *maseual***

Consideramos o município de Cuetzalan de Progreso e especialmente a cidade de Cuetzalan, como o epicentro da comunidade *maseual* já que ele é o centro social, econômico e comercial da região, que conta com vias de comunicação razoáveis que a interliga com a capital do estado e do país e com inúmeros outros municípios e povoados da região. É também centro de resistência indígena da região, já que nele estão as sedes de cooperativas e associações importantes para essas comunidades, por exemplo a Unión de Cooperativas *Tosepan Titataniske*, que vem trabalhando a melhoria dos processos de trabalho e manejo em torno das abelhas *Pisilnekmej*, através de uma de suas cooperativas associadas.

---

<sup>50</sup> Esse povoado é uma das *juntas auxiliares* da *cabecera municipal* de Cuetzalan del Progreso.

*Figura 5 Vista panorâmica da cidade de Cuetzalan.*



Nota. Fonte: website Corazón de Puebla.

O município está situado na porção oriental da Serra Norte de Puebla, atualmente na região socioeconômica II - Zacapoxtla. Faz fronteira com outros 12 municípios. Dista 175 km da capital do estado de Puebla (Heroica Puebla de Zaragoza) e 300 km da capital do país (Ciudad de México). A superfície territorial é de 181,7 km<sup>2</sup>, e abriga 177 localidades (INEGI, 2015). Sua *cabecera municipal*<sup>51</sup> é a cidade de Cuetzalan, que conta com oito *juntas auxiliares*<sup>52</sup>: Reyesogpan de Hidalgo, San Andrés Tzicuilan, San Miguel Tzinacapan, Xiloxochico de Rafael Ávila Camacho, Xocoyolo, Santiago Yancuitalpan, Yohualichan y Zacatipan.

Devido às riquezas naturais e culturais, a cidade de Cuetzalan é considerada, desde o ano de 2002, um *Pueblo Mágico*<sup>53</sup> do México. A etimologia da palavra Cuetzalan é

---

<sup>51</sup> Equivalente a capital administrativa em português.

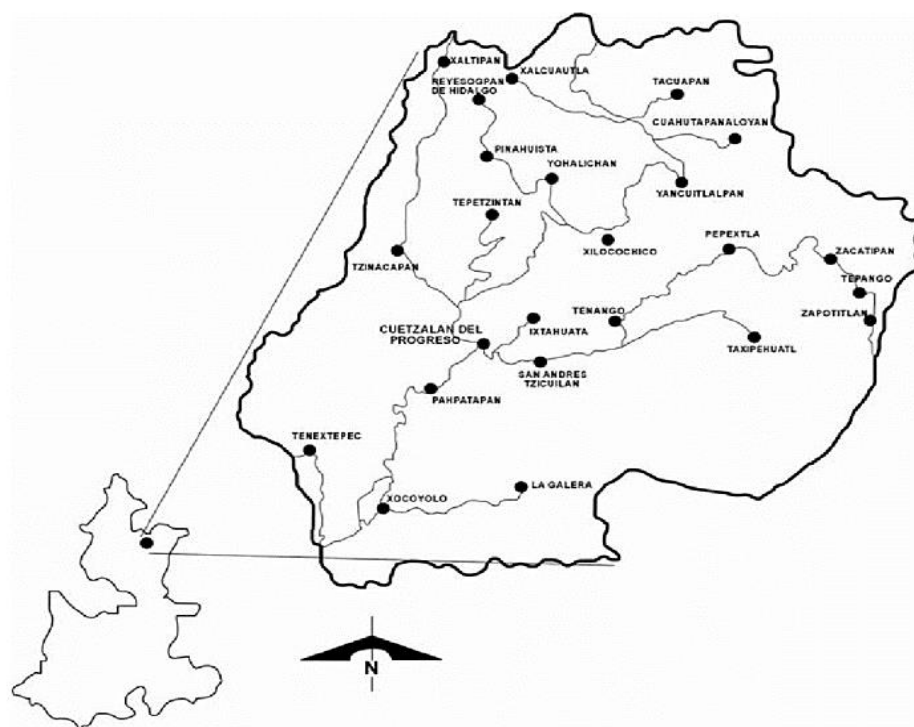
<sup>52</sup> As *juntas auxiliares* são órgão descentralizados da administração pública, vinculadas a prefeitura das capitais administrativas que contam com um prefeito auxiliar eleito pela população local que exerce trabalhos administrativos numa determinada região de abrangência.

<sup>53</sup> Trata-se de uma Estratégia nacional proposta pela Secretaria de Turismo (SECTur) mexicana no ano de 2001. São candidatos potenciais a obtenção desse “selo turístico de distinção”, as localidades “*con símbolos y leyendas, poblados con historia que en muchos casos han sido escenario de hechos trascendentes para nuestro país, [...] lugares que muestran la identidad nacional en cada uno de sus rincones, con una magia que emana de sus atractivos*”. A estratégia, a qual estão incluídos atualmente 121 localidades mexicanas,



composta pelos vocábulos náhuatl “*quetzalli*”: *cosa brillante, hermosa e “lan*”: *junto, cerca*. O nome do município reflete as relações estabelecidas entre a comunidade local com elementos naturais da região, segundo a toponímia local, *Junto a las aves preciosas llamadas quetzal*.

**Figura 6** Mapa do município de Cuetzalan del Progreso.



*Nota.* Fonte: Canseco-Márquez & Gutiérrez-Mayér, 2006.

O município e a cidade de *Cuetzalan* detém importantes patrimônios materiais e imateriais. Dentre essas riquezas podemos destacar: os monumentos de origem pré-hispânica e coloniais<sup>54</sup>; patrimônios naturais como as inúmeras cachoeiras do rio *Tecolutla* e uma infinidade de grutas e cavernas; patrimônios culturais indígenas, manifestados em inúmeros tipos de artesanatos como as cestarias de *jonote*<sup>55</sup> para

---

“contribuye a revalorar a un conjunto de poblaciones del país que siempre han estado en el imaginario colectivo de la nación y que representan alternativas frescas y variadas para los visitantes nacionales y extranjeros” (Secretaría de Turismo, 2021).

<sup>54</sup> Por exemplo os monumentos de origem pré-hispânica como a zona arqueológica de *Yohualichán* - importante testemunho da ocupação tonaca na região; e os monumentos coloniais como o Palácio Municipal, o Santuário de Nossa Senhora de Guadalupe (*Iglesia de los Jarritos*), a paróquia de São Francisco de Assis e a Casa da Cultura (que abriga atualmente o museu etnográfico *Calmahuistic* com exposição sobre a história e a cultura locais).

<sup>55</sup> Fibra obtida da árvore da espécie *Heliocarpus appendiculatus*.

diferentes usos, as esculturas religiosas de cera de abelha e os produtos têxteis como os cinturões de tear e a indumentária *huipil*<sup>56</sup>.

*Figura 7 Pinturas nas paredes de Cuetzalan, 2019.*



*Nota.* Cuetzalan, 2019. Acervo próprio.

Apesar da infinidade riquezas culturais materiais da região de Cuetzalan, certamente os aspectos que mais se destacam e são a principal motivação para sua inclusão na estratégia turística *Pueblos Mágicos* se refere ao patrimônio cultural imaterial, que reflexa os modos de vida da comunidades indígenas-camponesas do município. A maioria da população local se autodeclara indígena (92,59%), sendo 7,62% da população falante exclusiva de idioma indígena e 69,37% falante do espanhol e outro idioma indígena, sendo o principal idioma indígena o *Náhuatl* (99,5%)<sup>57</sup>.

<sup>56</sup>Vestimenta tradicional elaborada em algodão com bordados decorativos que retratam a natureza, as crenças locais e o trabalho indígena camponês e o estado de ânimo das artesãs.

<sup>57</sup>Segundo o CONAPO (2000), é possível classificar uma localidade como indígena a partir da quantidade de habitantes falantes de idioma indígena. Nesse caso, considera-se 1) indígena quando há mais de 70% da população falante de idioma indígena, 2) predominantemente indígena quando esse percentual encontra entre 40 e 70%; 3) moderadamente indígena quando o percentual é menor que 40% e com escassa presença indígena quando o percentual é menor que 10%.

Na cidade de Cuetzalan vivem 6.402 habitantes, o que corresponde a apenas 13% da população total do município (49.864 habitantes). Apesar da densidade populacional ser considerada alta (274 habitantes para cada km<sup>2</sup>), isso não é notado com facilidade já que 80% da população vive no meio rural. Quanto à faixa etária, a população é jovem, sendo 30,5% da mesma composta por pessoas menores de 19 anos de idade. Quanto ao gênero, 51,6% são mulheres e 48,4% são homens (INEGI, 2020).

Os recursos econômicos do município provêm da agricultura e do turismo, sendo 27,86% da economia proveniente do setor serviços, 17,54% do setor secundário e 44,15% do setor primário, onde a cafeicultura se situa como atividade produtiva mais importante (Benites-Garcia et al., 2015; CEIGEP, 2021). Considera-se como população economicamente ativa (PEA) 41,4% dos habitantes, dos quais 25% são mulheres e 75% são homens. Dentre a população não economicamente ativa (PNEA), mais da metade (54,7%) dedica-se ao trabalho doméstico (CEIGEP, 2021; INEGI, 2014; INEGI, 2016).

A riqueza material e imaterial do município é visível na feira que ocorre todos os domingos na cidade de Cuetzalan, um espaço de encontros, trocas monetárias e não monetárias e atrativo turístico da região. Como vimos em campo, a feira de Cuetzalan é um dos espaços que transformam a cidade em epicentro da comunidade *maseual*, onde se observa desde as primeiras horas da manhã até o fim da tarde dos domingos, a cidade se encher de pessoas camponesas indígenas que chegam de todos os povoados do município com uma infinidade de alimentos produzidos em seus sítios de produção diversificada.

Os mercados tradicionais das comunidades indígena-camponesas no México são denominados *tianguis* e são um importante espaço de escoamento da diversidade dos agroecossistemas locais através de trocas monetárias e não monetárias. São mercados ecológicos locais que abrigam uma infinidade de produtores de alimentos locais e artesanato, que ocorrem tanto em nos pequenos povoados semanalmente desde o período mesoamericano quanto em grandes centros (Escalona Aguilar, 2009).

Toledo et al. (2015) apontaram em estudo realizado entre os anos de 2004 e 2005 que 92 alimentos comercializados nesse mercado provêm de pequenas propriedades biodiversas de 26 comunidades situadas a uma distância máxima de 40km. Dentre os alimentos comercializados identificou-se 75 espécies e variedades de plantas e cogumelos, além dos méis de abelhas europeias e abelhas nativas. Esse quantitativo corresponde a apenas uma quarta parte do número de espécies de plantas úteis produzidas no sistema agroflorestal indígenas, o *Kuojtakiloyan* (Toledo et al., 2015), que será abordado mais adiante.

**Figura 8** O tianguis de Cuetzalan, 2019.



Nota. Cuetzalan, 2019. Arquivo próprio.

O *tianguis* de Cuetzalan atualmente contemplam, além dos produtos e alimentos próprios do território, produtos importados, têxteis e industrializados. Há iniciativas na localidade que tratam de recuperar os modelos tradicionais de *tianguis*, baseados nas trocas não monetárias e na valorização do artesanato e da agrobiodiversidade e da biodiversidade locais, tais como o *Eco Tianguis* de Cuetzalan promovido pela associação de mulheres *Tochan, Nuestra Casa, A.C* (figura 9).

Ainda que o município detenha muitas riquezas em termos de patrimônio natural e cultural, essa riqueza não se expressa nos seus indicadores sociais ortodoxos, pois a população de Cuetzalan é classificada em alto grau de marginalização<sup>58</sup> (CONAPO, 2020) com 16% da população vivendo em situação de vulnerabilidade por carências sociais

---

<sup>58</sup> “El índice de marginación es una medida-resumen que permite diferenciar los estados y municipios del país según el impacto global de las carencias que padece la población como resultado de la falta de acceso a la educación, la residencia en viviendas inadecuadas, la percepción de ingresos monetarios insuficientes y las relacionadas con la residencia en localidades pequeñas” (CONAPO (2020). Índice de marginación por entidad federativa y municipio 2020. Nota técnico-metodológica. Mexico: Consejo Nacional de Población.) “Es un fenómeno multidimensional y estructural originado, en última instancia, por el modelo de producción económica expresado en la desigual distribución del progreso, en la estructura productiva y en la exclusión de diversos grupos sociales, tanto del proceso como de los beneficios del desarrollo” (CONAPO (2011). Índice de marginación por entidad federativa y municipio 2010. Mexico: Consejo Nacional de Población.)

(acesso a água, luz, esgoto, previdência social e alimentação), e com 82,44% da população considerada em situação de pobreza (CEIGEP, 2021).

**Figura 9** Eco Tianguis de Cuetzalan promovido pela associação de mulheres Tochan, Nuestra Casa, A.C, 2019.



Nota. Cuetzalan, 2019. Acervo próprio.

Destacamos que os índices que se baseiam em critérios de desenvolvimento a partir de uma visão economicista, que consideram apenas a acumulação econômica e o acesso a bens e serviços na sua composição, deixando de fora outros critérios importantes como as questões socioecológicas e culturais (Max Neef, 2012). Por esse motivo, as comunidades camponesas e indígenas tendem a receber piores “pontuações” por estarem distantes dos centros urbanos onde há maior concentração de serviços públicos de educação e saúde, no entanto, não se considera se suas necessidades mais básicas e talvez mais imediatas estejam sendo supridas, por exemplo a sua autonomia em relação a alimentação.

Apesar dos indicadores de marginalização, da pobreza e de valores meramente econômicos, comunidades indígenas camponesas como a comunidade *maseual* tem sido capaz de transformar seus territórios e criar condições de vida dignas e pertinentes às suas cosmovisões (Armenta, 2016; Martinez Luna, 2003).

Podemos citar como exemplo de incidência vitoriosa da população *maseual* do município de Cuetzalan a sua participação ativa e incisiva na construção do Programa de Ordenamento Ecológico Territorial<sup>59</sup> (POET) do município, um modelo único e extremamente transformador, que integra a cosmovisão indígena e a biodiversidade da região a instrumentos de uso e ocupação de solo (Durán-Díaz et al., 2020; Toledo, 2011).

Gonzalez Alvarez (2014) relata um episódio de uma das batalhas que acabou por fortalecer as comunidades indígenas e levar a constituição de um movimento para o ordenamento territorial participativo que respeitasse a cultura e a sustentabilidade regional. Segundo o autor, no ano de 2008, uma funcionária da Comissão Nacional para o desenvolvimento dos povos indígenas elaborou um projeto turístico para Cuetzalan que prejudicaria as comunidades indígenas e favoreceria interesses particulares. A comunidade não aceitou passivamente a proposta, conforme relato que se segue:

*Tras tener conocimiento del proyecto y de lo que significaría para las comunidades que se abastecían del agua de esta región, el pueblo emprendió una serie de acciones de oposición, lo que provocó la destitución de la funcionaria y la apertura de un proceso legal en su contra. Quienes formaron parte de esta primera lucha consideraron que haber impedido un atentado contra el medio ambiente no era suficiente, sino que era necesario llevar poner en marcha medidas para regular el uso del suelo a fin de evitar intentos semejantes en el futuro (González Álvarez, 2014, s/p)*

Esse projeto turístico denominado “*Bosque de Niebla*” impactaria especialmente as fontes de água da região e a oferta comunitária de equipamentos e experiências de turismo sustentável (Armenta, 2016; Rojas García & Fernandez Lomelin, 2019). Conforme nos relata um dos nossos interlocutores:

*[...] Lo que tenían en mente por parte de funcionarios de turismo y de otras instituciones del gobierno era hacer un circuito turístico en toda la sierra, con inversiones muy grandes de infraestructura, para que llegaran grandes hoteles [...] a ofrecer los servicios. Y nosotros nos opusimos. Fueron de las primeras luchas que se dieron, porque quieran hasta poner una universidad privada para formar a los que iban a ser los gerentes de los hoteles. A esa escuela o a esa universidad no iban a poder ingresar los de aquí, porque es muy costoso, es muy caro [...] Querían que los municipios les dieran terrenos a esas universidades para que construyeran las universidades y pudieran formar a la gente que se iba a necesitar para este desarrollo turístico. Y nosotros les dijimos que no nos interesaba ese tipo de turismo, que nos interesaba un turismo, le llamamos turismo con identidad, ¿qué significa eso? Que los que vivimos acá tengan en sus*

---

<sup>59</sup> O ordenamento territorial é uma política de estado e um instrumento de planejamento do desenvolvimento com uma perspectiva sistémica, prospectiva, democrática e participativa, que visa orientar uma organização política e administrativa da nação e a projeção espacial das políticas sociais, ambientais e culturais da sociedade garantindo um nível de vida adequado para a população e a conservação do meio ambiente para as gerações atuais e futuras (FAO, 2015).

*manos el desarrollo turístico. No es lo mismo que se ponga un gran hotel de una transnacional, que se instale aquí y le dé empleo de camareros o de jardineros a la gente de acá. Y que los grandes ingresos, las ganancias se las lleven para otra parte. Dijimos: eso no nos va a beneficiar. Más bien queremos que haya grupos organizados aquí que ofrezcan servicios de turismo[...] que sean de acá. Y que ellos puedan ser los que administren su pequeño hotel, los que den trabajo, pero que también las ganancias se queden acá (M2AC)*

A partir desse episódio, o qual gerou inúmeros encontros e reuniões entre diversos atores locais, dentre eles a cooperativa *Tosepan Titataniske* (que abordaremos mais adiante) e a organização *Masehual Siuamej*<sup>60</sup> com o apoio de atores externos (como os parceiros acadêmicos da *Benemérita Universidad Autónoma de Puebla* (BUAP), iniciou-se a construção coletiva e participativa de um instrumento de planejamento sócio territorial para regulação das atividades produtivas de acordo com a aptidão do uso do solo, considerando-se interesses produtivos, os seus impactos ambientais e sociais e os conflitos de interesse entre diferentes grupos sociais, com objetivo de proporcionar o desenvolvimento sustentável do município (Armenta, 2016; POET, 2010).

O documento resultante da experiência participativa que envolveu toda a comunidade e utilizou dados de pesquisas interdisciplinares sobre o território, tornou-se o instrumento jurídico oficial do município para ordenamento territorial no ano de 2010 e fortaleceu a comunidade em suas lutas pelo território, como nos informa uma das pessoas que colaboraram na nossa pesquisa:

*[o POET foi a] base principal para la defensa del territorio, porque ahí, hace nueve años que se elaboró este documento, se consultó la población de las comunidades, ahí plasmamos cómo queríamos nosotros que se utilizaran los recursos que hay aquí en esta región y para beneficio de quién. Ahí está establecido que el agua debe ser utilizada principalmente para satisfacer las necesidades humanas, las necesidades de las familias en las casas y no para otra cosa. Ahí establecimos que no puede establecerse proyectos de grandes industrias, maquinaria grande para extraer los recursos, sino puede utilizarse, por ejemplo, las minas que hay de piedra, que aquí se utilizan mucho, pues ve la construcción, bueno, esas se pueden utilizar, pero no con grandes maquinarias, sino con trabajo que dé empleo a la gente. Sin acabárselo, pues. Ese ordenamiento también nos ha servido mucho. Ahí hemos dicho qué queremos que se haga con el turismo, qué queremos que se haga con la producción del campo, y eso lo planteamos, fue aprobado en el cabildo como un reglamento, una ley*

---

<sup>60</sup> A organização *Masehual Siuamej Mosenyolchikauani* (*mujeres indígenas que se apoyan*) foi fundada por um grupo de mulheres de oito comunidades do município de Cuetzalan, dissidentes da cooperativa *Tosepan*, com intuito de criar oportunidades de vida digna para suas famílias através da produção e comercialização de produtos tradicionais a preços justos e, além disso, superar o machismo estrutural e cotidiano vivenciado por elas. Atualmente essa organização possui um empreendimento turístico comunitário, o hotel *Taselotzin*, idealizado para geração de recursos próprios a organização (Pizzio, 2018). Para saber mais sobre a organização e o hotel, assista: <https://youtu.be/PY6bwScPIT4>

*para el municipio, pero además se llevó a la Cámara de Diputados, en el Congreso del estado, y también allá fue aprobada. Entonces, pasó de ser una ley municipal a una ley estatal. (M2AC)*

Nesse caso a comunidade local conseguiu controlar (mesmo que de forma provisória) os recursos naturais locais constantemente ameaçados por esses tais projetos de “desenvolvimento” impulsionados por interesses políticos, multinacionais e aciOnístas de grandes empresas que em nada contribuem para melhorar a qualidade de vida da região. Desde então,

*todo proyecto o iniciativa, interna o externa, está obligada por ley a respetar los lineamientos del ordenamiento, es decir, a respetar las vocaciones naturales de cada fragmento del territorio. La ciudadanía ha impuesto democrática y legalmente sus intereses; ha tomado el control de su casa (Toledo, 2011, s/p).*

A experiência comunitária de Cuetzalan pode ser considerada modelo de salvaguarda de um patrimônio agrário integral que inclui o cuidado a abelhas e da memória biocultural, de um território e de uma comunidade. Por esse motivo, o município pode ser considerado não apenas o epicentro comercial e de encontro da região, mas também dos processos de resistência da comunidade *maseual*. Uma resistência que reverbera por toda a Serra Norte de Puebla, que foi e segue sendo construída pela população indígena e camponesa da região para evitar a destruição dos recursos naturais locais, prover recursos através do manejo agroflorestal e permitir a permanência da comunidade na região com continuidade dos seus modos de vida, como veremos na sessão 2.4. A experiência comunitária exitosa deve muito aos caminhos percorridos para a construção e a consolidação da *Tosepan Titataniske* a qual detalharemos a seguir.

### **2.2.1 A União de cooperativas Tosepan**

A Cooperativa *Tosepan Titataniske* nasceu em 1977, fruto da união da comunidade local para solucionar problemas de abastecimento de alimentos básicos para as famílias da região. Como abordamos anteriormente, as políticas de desenvolvimento econômico mexicanas com base na modernização agrícola implantadas a partir da década de 1970 impactaram fortemente a região e se desdobraram em relações de dependência entre a comunidade *maseual* e os *coyomej*.

Os amplos poderes adquiridos na região por *caciques* e *coyotes* decorrentes do processo de industrialização da agricultura na região resultaram na proletarização do campesinato indígena e no encarecimento da cesta básica. Essas dificuldades



impulsionaram a comunidade indígena e camponesa a se organizar para a aquisição coletiva de produtos da cesta básica a menores preços (Almeida & Sanchez, 2014; Beaucage, 2012).

Ao mesmo tempo, a partir de 1973, as pessoas produtoras em pequena escala da região começaram a substituir parte de plantações da Milpa e de canaviais por café com apoio do Instituto Mexicano do Café (Inmecafe), que comprava a produção cafeeira das pessoas camponesas organizados em Unidades Econòmicas de Productores de Café (UEPC) a preços estáveis (Bartra et al., 2018).

Nesse contexto, o apoio de alguns engenheiros agrônomos do *Colégio de Postgraduados* que buscaram soluções em conjunto com as pessoas camponesas para seus problemas mais imediatos e o aporte econômico derivado do *Plan Zacapoxtla*, já mencionado neste trabalho, culminou na criação da *Sociedade Cooperativa Agropecuária Regional Tosepan Titataniske* que passou também a se organizar para o comércio coletivo da sua produção agrícola, especialmente o café (Armenta & Carcaño, 2020).

**Figura 10** Logotipo da União de Cooperativas Tosepan Titataniske, 2019.



*Nota.* Cuetzalan, 2019. Acervo próprio.

Desde a sua criação, o objetivo central da *Tosepan* tem sido melhorar a qualidade de vida dos associados, como nos relatou um dos nossos interlocutores:

*La Tosepan nació para buscar que la gente más humilde, la gente más pobre de la región pudiera tener oportunidades de mejorar su calidad de vida. Y para mejorar la calidad de vida hay que tener empleo, hay que tener trabajo, hay que producir cosas en el campo. Algunas para alimentarnos y otras para vender que*

*nos permita comprar lo que necesitamos y que no lo podemos producir nosotros mismos (M2AC).*

O registro da cooperativa ocorreu no ano de 1982. O grupo que o conformava possuía valores comunitários próprios como a reciprocidade e a ajuda mútua (*mano vuelta*<sup>61</sup>) que coadunavam com valores cooperativistas. Ao mesmo tempo, apesar de aproveitar os recursos econômicos e apoio técnico do estado, a cooperativa foi capaz de se organizar de maneira horizontal e de maneira coerente com a sua cultura. Dessa forma, o empoderamento da cooperativa e a sua incidência e participação política na região foi enorme durante a década de 1980, o que propiciou o acesso a maiores recursos econômicos para estruturar a cooperativa com maquinário para beneficiar o café, armazéns para secagem e estocagem, e outros espaços para uso comunitário (Almeida & Sanchez, 2014; Rappo Miguez, 2006).

**Figura 11** Unidade de beneficiamento e armazenamento da Tosepan, 2019.



Nota. Cuetzalan, 2019. Acervo próprio.

A cooperativa dedicou-se à produção e comercialização autônoma de café e pimenta até o final da década de 1980. A partir do ano de 1989, a partir de alguns acordos da *Organizacion Internacional del Café* e a retirada do Inmecafe da região, a comunidade camponesa enfrentou dois problemas principais. Em primeiro lugar, o preço do café foi

<sup>61</sup> A prática da “*mano vuelta*”, muito arraigado na região, corresponde a expressão “dar uma mão” em português. Trata-se do costume de apoiar-se mutuamente entre membros da comunidade na execução de trabalhos, festas e outras demandas diversas, que são solucionadas de forma solidária entre vizinhos, familiares e amigos.

reduzido mundialmente e, em segundo lugar, o Inmecafe já não garantia a compra da produção local. Esses problemas foram agravados por uma forte geada que atingiu a região, destruindo grande parte das plantações (Bartra et al., 2018).

Se por um lado a crise iniciada em 1989 que perdurou até 1995 deixou as famílias camponesas em uma situação de extrema vulnerabilidade, por outro lado constituiu-se em um estopim para a enorme transformação que ocorreria na cooperativa nos anos posteriores. A crise demonstrou e reforçou a essa comunidade a importância da diversificação dos cultivos e a necessidade aumentar a sustentabilidade dos cultivos como estratégia para enfrentamento de períodos de crise (sejam elas econômicas ou ambientais). Assim, o manejo do café foi transformado. Optou-se por renovar a vegetação agroflorestal em conjunto com um manejo de café mais amigável com o meio ambiente, através do uso de adubos orgânicos, estratégias de poda das plantas e manutenção da vegetação circundante.

Essa estratégia foi realmente transformadora não apenas para as pessoas indígenas camponesas, mas também para a região. Nos anos 2000 a *Tosepan* iniciou um programa de cultivo de café orgânico, que garantia benefícios para a proteção e a recuperação do meio ambiente, degradado nos anos anteriores, e garantia melhores preços para o café, de melhor qualidade e com um mercado consumidor diferenciado, especialmente o mercado de comércio justo. De posse de certificação orgânica para seu café a *Tosepan* passou, além de comercializar o produto no México, a exportá-lo para Estados Unidos, Europa e Japão (Bartra et al., 2018).

Apesar do foco inicial da cooperativa ter sido centrado no café e na pimenta, com o tempo a *Tosepan* expandiu suas ações a partir da diversificação das atividades e das demandas próprias de seus associados. Dessa maneira, nos seus mais de 40 anos de existência, a *Tosepan* foi capaz de construir um resistente tecido social composto por mulheres e homens *maseuales*, camponesas e indígenas das etnias *náhuatl* y *totonaca* - vinculadas a seu território originário, seus modos de vida e sua memória biocultural.

Hoje, a *Tosepan* é hoje uma União de oito cooperativas associadas, três associações civis e uma fundação, com horizonte comum (a boa vida - *yeknemilis*) a partir de distintos focos de trabalho, conforme será exposto a seguir no seu organograma atual:

**Figura 12** Organograma da União de Cooperativas Tosepan.



Nota. Fonte: Lugar de Quetzales (novembro 18, 2018) Somos Tosepan! 40 años haciendo camino. jornada.com.mx. Recuperado em janeiro 02, 2020, em <https://www.jornada.com.mx/2018/11/17/cam-tosepan.html>

A cooperativa “mãe” *Tosepan Titataniske* (em *nahuatl*, Unidos Venceremos), segue existindo e trabalha na melhoria dos cultivos de café, de pimenta, das milpas, dos quintais produtivos e possui um viveiro de mudas para renovação dos cafezais. Na expansão da cooperativa, ocorrida entre os anos de 1997 e 2007, fundou-se a cooperativa *Maseual Xicaualis* (Força Indígena), dedicada inicialmente ao beneficiamento e a comercialização do café e da pimenta; e constituiu-se um grupo de mulheres dedicadas a impulsionar projetos produtivos relacionados a tarefas maioritariamente femininas. Os avanços logrados por essas cooperativas e grupos geraram de fato muitos benefícios à comunidade, porém seus membros diagnosticaram que as cooperativas ainda eram muito dependentes de recursos do estado para levar adiante seus projetos. Assim, em busca de maior autonomia, iniciaram um trabalho de formação para promotores e promotoras de diversificação agrícola e fundaram em 1998 a *Cooperativa de Ahorro y Préstamo Tosepantomin* (Dinheiro para todos) – uma estratégia de autofinanciamento através do dinheiro poupado pelos próprios cooperados. Com a *Tosepantomin* foi possível conceder crédito aos cooperados para construção de suas casas, comércio, para urgências

familiares e inclusive para propiciar um fundo de aposentadoria para os associados (*Toyeknemilis* – Nossa boa vida) (Bartra et al., 2018).

**Figura 13** Fachada da agência do banco Tosepantomin em San Miguel Tzinacapam, 2019.



*Nota.* Cuetzalan, 2019. Acervo próprio.

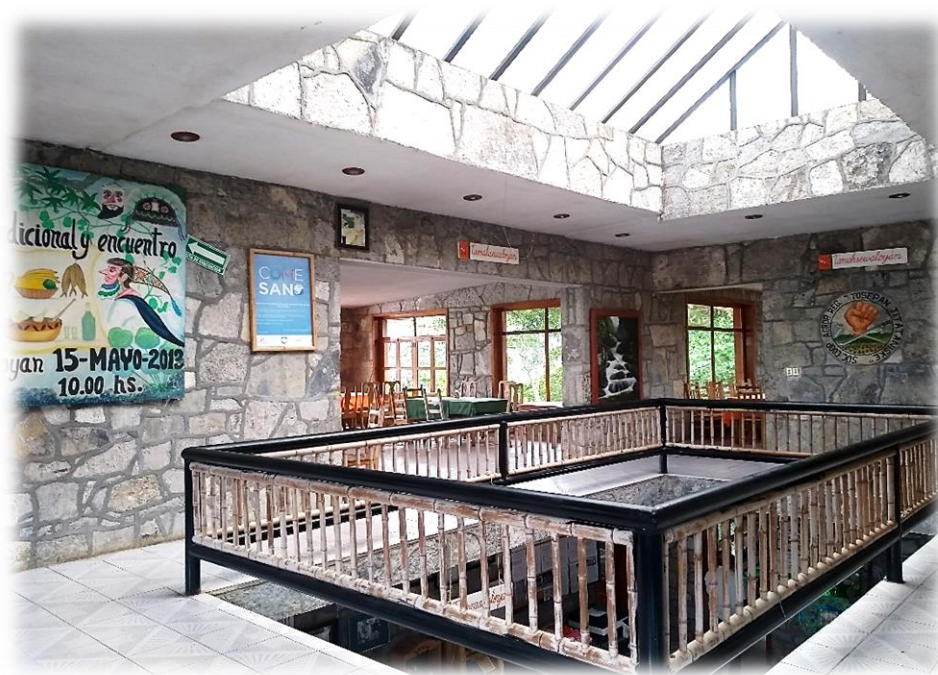
Apesar da importância das questões econômicas, essas questões não são vistas como prioritárias pela comunidade, isoladamente. Mesmo antes de sua consolidação, a *Tosepan* propiciava espaços de discussão para solucionar problemas das comunidades, dentre eles, inclusive, as questões de gênero. A partir de demandas das mulheres cooperativistas, sobrecarregadas com os trabalhos reprodutivos destinados ao cuidado de toda sua família, e sem tempo para se dedicar a tarefas que pudessem gerar recursos econômicos para elas consolidou-se, em 2007, a cooperativa de mulheres *Tosepan Siuamej* (mulheres unidas). Essa cooperativa, buscava dotar as mulheres de maior autonomia quanto aos projetos que já vinham realizando desde o final da década de 1980, que incluía

*[...]480 mujeres de veinte comunidades operando panaderías, tortillerías, molinos de nixtamal, tiendas de abasto o de distribución de materiales para la construcción, papelerías...; además impulsamos las artesanías textiles, los huertos familiares y los colectivos de hortalizas, de café, de pimienta; así como también granjas de pollos y hongueras (Bartra et al., 2018, p. 120).*

A necessidade de melhores espaços para promover as discussões comunitárias e os processos formativos da cooperativa culminou na inauguração, em 2003, de uma associação civil, o *Centro de formación Kaltaixpetaniloan* (casa onde o espírito se abre).

Esse espaço é considerado o “*orgullo de la Tosepan y corazón de lo que desde entonces llamamos desarrollo sustentable o ti mo iskaltiaj ika yektekipanoll [...] el mejor regalo para nuestros hijos y nietos*” (Bartra et al., 2018, p. 120); “[...] *ahí se bombea la sangre hacia toda la organización*” (Bartra et al., 2018. p.193).

**Figura 14** Interior das instalações do centro de formação *Kaltaixpetaniloyan*, 2019.



*Nota.* Cuetzalan, 2019. Acervo próprio.

As instalações do centro incluem uma biblioteca, salas de estudo, de aulas e de reuniões, um restaurante e ainda funciona como um ponto de venda para os produtos *Tosepan*. O objetivo do centro é promover o desenvolvimento comunitário através do compartilhamento de ideias e experiências, do desenvolvimento das capacidades dos membros da comunidade, da formação culturalmente situada para crianças, jovens e adultos.

Para dar conta de aspectos burocráticos necessários para operar o centro de formação, constituiu-se, em 2002 a associação civil *Yeknemilis* (Boa Vida). Além da gestão do centro de formação, a partir de 2011 a associação passou a ofertar serviços de assistência técnica aos associados e capacitações diversas para as outras cooperativas e projetos criados nos anos posteriores à inauguração do *Kaltaixpetaniloyan*.

Inúmeros projetos coletivos foram se instalando no entorno do centro de formação: uma horta-mãe; uma rádio comunitária (*Tosepan Limaxktum*); uma escola

infantil (*Tosepan Kalnemachtilyan*), uma cooperativa de serviços turísticos (*Tosepan Kali*), uma escola de música e uma banda sinfônica (*Yeknemilis*). Cada projeto ou cooperativa se dedica a uma área específica e se apoiam e se retroalimentam mutuamente, como detalharemos a seguir:

A rádio comunitária *Tosepan Limaxktum* (Nosso Universo), fundada em 2012, difunde informações importantes para a vida comunitária de forma acessível para mais de 290 comunidades, inclusive aquelas em localidades de difícil acesso (Radio Tosepan Limaxktum, 2021).

A escola *Tosepan Kalnemachtilyan* (*La escuela de todos*), valoriza a identidade *maseual*, o idioma *Nahuatl*, o cuidado com a terra e valores tais como a reciprocidade, a solidariedade, a responsabilidade e a igualdade de gênero (Rojas Herrera & Méndez Rojas, 2020). Essas atividades se realizam tanto na sede da escola (figura 15) como em outros espaços produtivos da Tosepan. Me chamou bastante atenção uma atividade educativa sobre culinária onde se oportunizava as crianças a preparar pratos com alimentos provenientes da Milpa, por exemplo a *tortilla* elaborada com milho nixtamalizado. Se reforçava nessa atividade a igualdade de gênero pois indicava que meninas e meninos eram capazes de se dedicar às tarefas da cozinha, que essas atividades não deveriam ser restritas às mulheres.

**Figura 15** A entrada da escola *Kalnemachtilyan*



*Nota.* Cuetzalan, 2019. Acervo próprio.

A cooperativa de serviços turísticos *Tosepan Kali (nuestra casa)*, na qual me hospedei em alguns períodos durante o trabalho de campo, proporciona aos cooperativistas e aos visitantes de Cuetzalan uma experiência ecoturística singular, que inclui atividades de educação ambiental e cultural, atividades de ócio e relaxamento (spa, restaurante, piscina), rotas de turismo de aventura e o compartilhamento da experiência cooperativista em diversas áreas (Coronado, 2014).

**Figura 16** *Tosepan Kali (hostel)*, 2019.



*Nota.* Cuetzalan 2019 Arquivo próprio.

As instalações são sustentáveis em muitos sentidos por exemplo a própria construção, na qual utilizou-se o bambu para elaboração de diversas estruturas e móveis; o sistema de captação de água da chuva e o tratamento ecológico de esgoto; o restaurante sustentável que utiliza alimentos produzidos por pessoas camponesas e serve pratos coerentes com a cultura local etc. A estrutura inclui alojamentos inclusivos pois permite a hospedagem de pessoas e grupos com diferentes perfis econômicos: há cabanas com estrutura simples em meio a natureza; há um hotel com suítes extremamente confortáveis e há um agradabilíssimo *hostel*. Porém o que mais chama a atenção é o tratamento oferecido aos hóspedes nos espaços e atividades: a receptividade, o cuidado e a gentileza *maseual*, que faz com que os hóspedes sejam recebidos como se recebe um visitante nas próprias casas das famílias.



**Figura 17** Interior dos alojamentos (hostel e suíte), com mobiliário e estrutura em bambu, 2019.



Nota. Cuetzalan, 2019. Arquivo próprio.

Uma das atividades interessantes relacionada ao turismo comunitário que pude participar foi o *tour Tosepan Tonal* – um recorrido interno a área do hotel que apresenta as ecotécnicas<sup>62</sup> empregadas na sua construção (técnicas tradicionais com uso de bambu), na sua gestão energética (painéis solares), hídrica (coleta e filtragem de água da chuva, e sistema de tratamento natural) e de resíduos (composteiras e produção de adubos orgânicos) (figura 18). Também são abordadas questões relacionadas à produção agrícola pelos cooperados – Cultivo de café sombreado, pimenta e canela e do manejo das abelhas *Scaptotrigona mexicana*. Ao longo de todo o recorrido são destacados os aspectos históricos, políticos e culturais da concepção inicial da cooperativa *Tosepan Titataniske*, e de como ela se tornou uma União de Cooperativas que inclui a cooperativa de turismo comunitário sustentável.

Chama muita atenção os espaços e móveis construídos com bambu, nesse caso, fruto do trabalho da *Tosepan Oktasentekitinij (Constructores unidos de bambú)*. Essas estruturas são utilizadas nas casas dos associados. As cooperativas *Tosepantomin (Dinero de todos)* e a *Tichanchihuaj (Juntos construimos nuestras casas)* dão conta de respectivamente, financiar; produzir e distribuir materiais para a construção de residências dignas para os associados (Bartra et al., 2018).

---

<sup>62</sup> Ecotécnicas são “tecnologias ambientais sustentáveis que visam à economia e ao reaproveitamento dos recursos naturais, incorporando saberes históricos dos grupos humanos, tanto o conhecimento universal como, principalmente, as sabedorias da população local. Integram-se, nesta opção de linha tecnológica, conhecimentos históricos e novas sínteses e descobertas científicas e tecnológicas do cotidiano, além de técnicas de gestão ambiental” (Pereira, 2010)

**Figura 18** Meliponario, placa solar e centro de elaboração de adubos orgânicos das instalações da Tosepan Kali, 2019.



Nota. Cuetzalan 2019 Arquivo próprio.

A dignidade das residências dos cooperados envolve também o trabalho de outra cooperativa - a cooperativa *Tosepan Pajti* (Saúde para todos). Esta cooperativa realiza um trabalho de cuidado integral à saúde dos cooperados através de diversas estratégias: 1) Orientações e apoio para melhorar o saneamento básico e estruturas de saneamento ecológicas para as casas; 2) Orientações e apoio na implantação e melhoria de hortas domésticas e criação de pequenos animais nos quintais produtivos para proporcionar às famílias uma alimentação de qualidade e o acesso a plantas medicinais; 3) Serviço de saúde integral de baixo custo (atenção médica básica de qualidade e exames de rotina) com especial atenção às enfermidades mais prevalentes na região; 4) Jornadas de saúde para mutirões de atendimento para detecção e orientação sobre diabetes, alimentação saudável, saúde ocular e dental. Para realizar esse conjunto de atividades a cooperativa conta com médicos, farmacêuticos, nutrólogos, além de uma equipe de promotoras de saúde que atuam na formação de guardiãs da saúde em cada comunidade. A cooperativa produz diversos materiais educativos, extremamente coerentes com a cosmovisão local, por exemplo o belíssimo manual “*Tayolchikawalis/Lamakgtayat: Cuidemos nuestra salud de corazón a corazón - Recomendaciones de Salud y Nutrición*”<sup>63</sup>, elaborado em três idiomas: *castellano, náhuatl e totonaco*.

---

<sup>63</sup> O manual e as ações de saúde da cooperativa podem ser consultado na seguinte página web: <https://tayolchikawalis.org/>

**Figura 19** As instalações de parte da estrutura da cooperativa Tosepan Patji – laboratório de análises clínicas, consultório médico e farmácia, 2019.



Nota. Cuetzalan 2019. Arquivo próprio.

Para realização desse trabalho a Tosepan Patji conta com 6 centros de atenção primária próprios, onde atuam 2 médicos, 6 médicos residentes e 3 dentistas e com uma equipe de “promotoras de saúde”, que corresponde a função do Agentes Comunitarios de Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS) no Brasil, porém são voluntárias. Essas promotoras realizam todos os meses uma atividade nas comunidades sobre os principais problemas de saúde que a afetam. Abordam temas relativos a alimentação, ensinam receitas tradicionais para o cuidado a saúde, dentre outras atividades. Cada comunidade possui uma guardiã da saúde que informa as promotoras sobre as condições de saúde da comunidade-território de forma integral, ou seja, englobam para além de problemas individuais de saúde, questões relacionadas a destinação do lixo, a disponibilidade de alimentos etc. A guardiã também se compromete a manter uma horta comunitária de plantas medicinais para atender a comunidade quando necessitem.

Além das atividades mencionadas, as cooperativas *Tosepan Patji* e a cooperativa *Tosepan Siuamej* organizam “Mostras de Gastronomia Tradicional” nos quais as mulheres cooperadas, de diversas comunidades, preparam os pratos tradicionais com alimentos provenientes da *Milpa*, dos cafezais sombreados e dos quintais produtivos, todos produzidos pela comunidade. Os eventos têm o objetivo de valorizar a “comida de

verdade” (Guerra, 2022) e as receitas que as avós preparavam, além de demonstrar os malefícios da alimentação industrializada para a saúde.

**Figura 20** Diversidade de alimentos e comidas da Mostra Gastronômica da Tosepan.



**Nota.** Cuetzalan 2019 Arquivo próprio.

Felizmente, tive o privilégio de participar de uma dessas atividades, na ocasião da celebração dos 42 (quarenta e dois) anos da cooperativa, em 2019. Na ocasião as mulheres das comunidades da região se organizaram em um enorme círculo apresentando alimentos e pratos das suas comunidades. As primeiras a ver e degustar esses alimentos foram as crianças da comunidade, como uma atividade de educação alimentar da escola *Tosepan Kalnemachtiloyan*, que incluía o reconhecimento e a degustação de uma infinidade de *quelites* e alimentos atualmente subutilizados.

Simultaneamente a mostra gastronômica, a equipe da *Tosepan Patji* realizava um dos mutirões de saúde, no qual se apresentava diversos cartazes educativos sobre a alimentação saudável, se realizava antropometria e cálculo de Índice de Massa Corporal (IMC) das pessoas presentes; realizavam testes para detecção de diabetes mellitus e exames oftalmológicos para detecção de catarata.

Com tantas atividades e demandas diferenciadas relacionadas a saúde e educação nas cooperativas associadas constituiu-se no ano de 2012 a *Fundación Tosepan*, associação civil sem fins lucrativos que recebe doações de instituições e fundações, públicas e privadas, nacionais e internacionais interessadas em apoiar os serviços básicos

e projetos nas áreas com maiores necessidades econômicas e maior dificuldade de autofinanciamento (Bartra et al., 2018).

Finalmente, nos últimos anos conformaram-se as cooperativas “caçulas” da *Tosepan*, com as quais tive maior contato ao longo do trabalho de campo. A cooperativa *Tosepan Pisilnekmej*, fundada no ano de 2017, dedicada ao cuidado das abelhas *Pisilnekmej* para obtenção de mel, própolis e cera, sobre a qual nos deteremos detalhadamente mais adiante; e a cooperativa *Tosepan Kajfen*, fundada no ano de 2018. Essa última, uma agradabilíssima cafeteria situada no centro de Cuetzalan, em uma construção histórica (primeiro beneficiamento de café da cidade) - um ponto de venda direta de todos os produtos das cooperativas e um lugar de encontro para moradores da cidade e turistas onde é possível degustar, a preços justos, comidas e bebidas elaboradas com os recursos naturais próprios do território, frutos do trabalho camponês da região<sup>64</sup>.

*Figura 21* A agradável e deliciosa cafeteria *Tosepan Kajfen*, 2019.



**Nota.** Cuetzalan 2019. Arquivo próprio.

A *Tosepan Kajfen* nasceu de uma demanda da cooperativa para a diversificação das suas atividades, conforme nos foi relatado:

*Aquí en Cuetzalan ha bajado mucho el precio del café [...] Entonces, lo que se pensó es que el productor tuviera un alcance más. Entonces, nosotros empezamos a vender en taza el café y estamos casi triplicando lo que prácticamente lo que se paga un productor en un kilo de café. Entonces, la cafetería abre con ese fin (M6R).*

---

<sup>64</sup> A partir de uma entrevista com uma das associadas foi comentado o desejo de produzir para vendas na cafeteria pratos que aproveitassem melhor a disponibilidade regional e de temporada da região. Assim, busquei conhecer os principais produtos que estavam disponíveis naquela época do ano na feira da cidade e quais eram os produtos produzidos pelos associados que poderiam estar subaproveitados e pudessem ser utilizados em preparações culinárias. A partir dessas informações ofereci uma oficina para as associadas que atuavam na cozinha da cafeteria na qual elaboramos em conjunto alguns pratos utilizando a mandioca, a batata doce, a abóbora, o maracujá e a banana, principalmente.

O relato reforça uma das maiores fortalezas da cooperativa e do trabalho camponês realizado na região – a diversificação das atividades. O objetivo da união de cooperativas *Tosepan* segue sendo o mesmo desde seu nascimento, porém atualizado em decorrência do seu próprio desenvolvimento e da incorporação das diversas novas atividades relatadas anteriormente:

*[...]neskaltilis tein nochipa tech uikas (crecer juntos para mejorar nuestras condiciones de vida de manera sustentable). Nos inspiramos en los principios e ideales de siempre, pero no solo trabajamos para conservar lo que tenemos sino también para cambiar el futuro, para alcanzar el yeknemilis o la Vida Buena” (Bartra, et al, 2018, p.51)*

Os associados comparam a estrutura da União de cooperativas a *Milpa*: diversa e abundante para dar conta de buscar soluções para os mais variados problemas da comunidade, sempre com o horizonte de dignificar a vida das famílias (Bartra et al., 2018)

Os processos de tomada de decisões na união de cooperativas são democráticos. Em cada comunidade, constituídas como cooperativas locais, os sócios debatem pautas relativas às suas demandas próprias. Mensalmente uma mesa diretiva representante de cada uma das comunidades se reúne no auditório do centro de formação *Kaltaixpetaniloan* (casa onde o espírito se abre) para pactuar acordos e estabelecer planos de trabalho.

As decisões relativas à união de cooperativas são tomadas em assembleia, o órgão máximo deliberativo da *Tosepan*. Nas assembleias cada comunidade tem a oportunidade de levar suas demandas e debater sobre soluções para seus problemas. Esses espaços sintetizam as demandas do enorme quantitativo de comunidades vinculadas a *Tosepan*. Atualmente, a área de abrangência da União de Cooperativas é de 32 (trinta e dois) municípios da região da Serra, 29 (vinte e nove) localizados no estado de Puebla e 3 (três) localizados no estado de Veracruz com a participação de mais de 36 (trinta e seis) mil associados (73% indígenas) organizados em cooperativas locais em 430 (quatrocentos e trinta) comunidades.

A totalidade dos associados são pessoas camponesas que se apropriam dos recursos e características naturais do território tanto para produção de alimentos para subsistência quanto para produção de alimentos para o mercado, de modo a garantir recursos econômicos para suprir as demandas familiares. A organização da cooperativa no que diz respeito ao beneficiamento e comercialização desses produtos facilitou e dignificou a vida das famílias, que têm garantia de venda de seus produtos a preços justos.

**Figura 22** Reunião da união de cooperativas Tosepan, 2019.



**Nota.** Cuetzalan 2019. Arquivo próprio.

Consideramos a forma de manejo do território realizada pela comunidade *maseual* como a raiz principal para todas as ações da cooperativa em defesa do território e das pessoas que nele habitam. Por esse motivo, nos dedicamos especialmente a esses manejos no próximo tópico, no qual abordaremos as características ecológicas desse território e o manejo sustentável e culturalmente situado que garante os recursos naturais, o trabalho, o sustento, a subsistência e os rituais culturais da comunidade *maseual*. Daremos ao final mais atenção ao manejo das abelhas nativas pelo povo *maseual*, integrada aos demais manejos realizados pela comunidade.

### **2.3 Os modelos *maseualmej* de manejo**

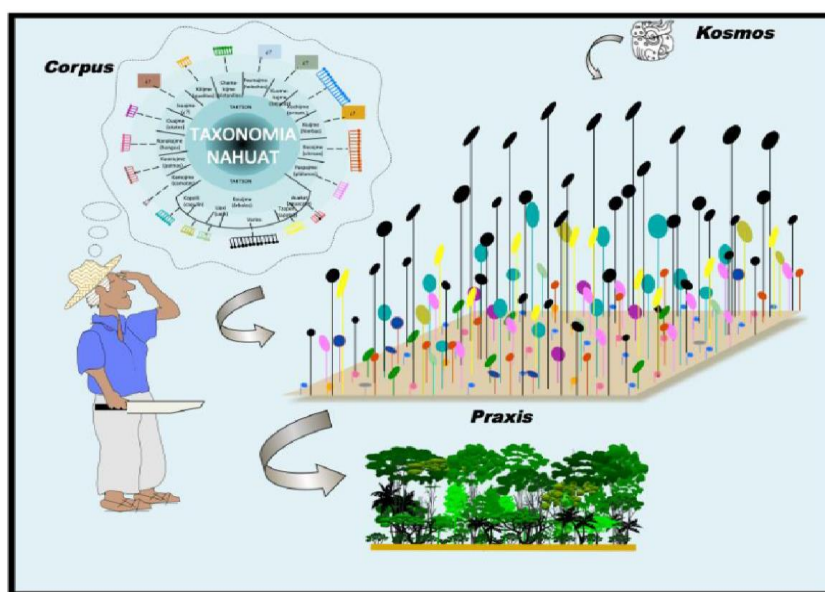
*En la Tosepan estamos orgullosos de nuestros jardines de café (kujtakiloyan), que junto con la milpa (milaj), el traspatio (kaltsintan) y el bosque (kujta) son nuestra casa* (Bartra et al., 2018, p.125).

As comunidades tradicionais desenvolveram ao longo da sua história social sistemas de conhecimento aliados ao ambiente natural. Para compreensão de como ocorrem as apropriações dos recursos naturais e as inovações técnicas realizadas pela

comunidade *maseual*, utilizamos as proposições da Teoria do Controle Cultural, conforme explicitada na sessão 3.2.2 (Bonfil Batalla, 1991) e da Etnoecologia.

A Etnoecologia, através de um enfoque holístico e multidisciplinar, reconhece importância da sabedoria tradicional, compreendida com um complexo integrado por um sistema de crenças (cosmos), um conjunto de conhecimentos (corpus) e a sua materialização em práticas produtivas (práxis) (Toledo, 1992; Toledo & Barrera-Bassols, 2005; Toledo & Barrera-Bassols, 2009). A representação gráfica da sabedoria tradicional pode ser visualizada na figura 23.

**Figura 23** *Corpus, Kosmos e Práxis da comunidade Maseual.*



Nota. Fonte: Toledo, 2015.

A práxis da comunidade se materializa na medicina e na cultura alimentar tradicional, proporcionando alimentos e remédios para as comunidades, que transmitem mensagens físicas e espirituais coerentes com a sua cosmovisão e representam a vínculo da comunidade ao território e a biodiversidade local. Essa práxis também diz respeito a economia substantiva (Polanyi, 2000) que assenta as relações de reciprocidade entre membros da comunidade.

A cosmovisão *maseual* compreende a representação das forças e entidades que animam o cosmos e os rituais que expressam as relações entre os indivíduos e o mundo “extra-humano”. Para essa comunidade o cosmos é uma superfície plana e finita constituída de três “camadas”: o céu (*Ihuicac*) onde ocorrem os fenômenos atmosféricos



e estão os astros; a superfície da terra (*Taltikpak*), onde convivem os humanos, os animais e toda a diversidade vegetal e mineral; e o infra mundo (*Talokan*) habitado por forças e seres telúricos (Beaucage et al., 2017). Essa cosmovisão se expressa no respeito a terra e a natureza, e tem sido transmitida entre gerações da comunidade, conforme transcrição de relatos da comunidade por Moguel (2015):

*Nuestros pueblos han obtenido siempre de la naturaleza los elementos necesarios para vivir como son los alimentos, el agua, la leña, nuestras herramientas de trabajo, materiales para construir nuestras casas, medicinas, entre muchos otros. Nuestro conocimiento no está desligado de nuestros valores, creencias o ideales. Nuestros abuelos y padres por ejemplo, nos enseñaron que no debíamos lastimar nuestra tierra; que sólo debíamos obtener de ella lo necesario y que debíamos pedirle permiso para poder trabajarla no explotándola como hoy muchos ya lo hacen, sino extrayendo de ella lo indispensable para nuestro sustento diario [...] A nosotros nos enseñaron que la tierra está viva, que debíamos respetarla como a la gran Madre que nutre al hombre, la que acepta nuestras ofrendas respondiendo con generosidad pero que también castiga nuestras ofensas y malos tratos con desgracias (Moguel, 2015, p.20-21).*

Os conhecimentos da comunidade sobre o território, acumulado entre gerações são refletidos na toponímia que indicam as apropriações do território (Beaucage, 2014), nas palavras de um membro da comunidade:

*El conocimiento de nuestros pueblos es muy antiguo y una parte de éste lo han ido reconstruyendo los que estudian nuestras culturas y es el que se ha ido escribiendo en los libros. Pero otra parte importante de nuestro conocimiento existe en la mente y en los corazones de nuestras mujeres, hombres, ancianos y niños, quienes hemos recibido las experiencias vividas por nuestros antepasados, los que habitaron esta región desde hace al menos 600 años. Por ejemplo, los nombres de nuestras plantas, animales, suelos, montañas y ríos tienen un significado que sólo está en nuestras mentes y que sólo aprendimos de nuestros padres, madres, abuelos y abuelas. [...] Una parte de nuestro conocimiento se refleja en el nombre, la clasificación y el significado que nosotros les damos a nuestras plantas, animales, suelos, montañas, cerros y ríos. En el caso de los nombres de nuestras comunidades, muchos de ellos establecidos desde antes de que llegaran los españoles, puede verse su significado casi siempre en relación con algún recurso que existió o donde aún podemos encontrarlo[...] Nosotros también tenemos nuestra forma de ordenar y clasificar los recursos naturales, de la misma manera que los científicos lo hacen, pero con distintos nombres. Y es tan válido ese sistema como el nuestro porque ambos están fundamentados con el conocimiento y la experiencia de mucha gente (Moguel, 2015, p.20-21).*

A cobertura vegetal original da região são “selvas altas y medias perenifólias y subperennifolias y en las partes mais altas de bosques mesofilos y bosques de pino” (Toledo, 2016, p.32), porém, um estudo realizado para o Programa de Ordenamento Ecológico Territorial do município indica que no período compreendido entre os anos de

1979 e 2009 houve perda de 38% da cobertura florestal original do município (POET, 2010).

Dado que a cobertura vegetal não persiste em toda a região, a riqueza biológica local é determinada pelo manejo cultural dos recursos naturais de frações do território com variadas características topográficas, sobre os quais a comunidade acumulou conhecimentos muito específicos. O município de Cuetzalan del Progreso, bem como o conjunto da Serra Norte de Puebla, possuem uma ampla variação de altitudes em curtas distâncias, que condicionaram e propiciaram a criação de uma diversidade de agroecossistemas e a manutenção de ecossistemas.

A diversidade de pisos ecológicos com diferenciadas vegetações, tipos de solo, condições de umidade e temperatura favorece o cultivo em pequenos espaços de uma infinidade de variedades agrícolas (Masferrer, 2006; Rocha, 2020b), o que garante ampla diversidade de alimentos para autoconsumo, capacidade de resiliência frente às mudanças climáticas (Boege, 2008) e autonomia frente às oscilações de preços dos alimentos de mercado, conforme relata um dos nossos entrevistados:

*[...] el que tenemos aquí que son parcelas biodiversificadas, que tienen café, que tienen pimienta, que tienen árboles frutales, plátanos, naranja, mangos, árboles maderables, entonces, son parcelas muy biodiversificadas y algunos ya son productores orgánicos de café o de pimienta y dentro de sus parcelas ahí mismo están sus viviendas, ahí viven, [e] ahí mismo tienen las ollitas, dentro de las mismas parcelas. [o benefício disso é] por ejemplo, ahorita con el cambio climático, la cosecha del café bajó demasiado, entonces, ya no vende mucho café o ya no produce mucho café, pero produce pimienta y produce miel, entonces ya tiene otro ingreso más que es la miel (M5C).*

Nessas pequenas propriedades é possível observar o produto resultante desse manejo cultural: um mosaico de paisagens naturais e transformadas que inclui áreas de plantio da *milpa* (milho, feijão, produtos hortícolas como as abóboras, os tomates e os pimentões e os *quelites*<sup>65</sup>), os cafezais sombreados, os remanescentes de selva e bosques maduros, a vegetação secundária de diferentes idades (Toledo, 2016), e os quintais produtivos, com criação de animais de pequeno porte, produção de frutas e hortaliças, ervas medicinais, plantas ornamentais e mel de abelhas nativas.

Essas pequenas propriedades rurais biodiversificadas possuem entre 0,25 e 5 hectares (Salgado Locela, 2006). Nesses sítios, as pessoas indígenas camponesas se

---

<sup>65</sup> *Quelites* são plantas espontâneas que se desenvolvem em meio a outras culturas como a *Milpa* (milho, feijão e abóboras). No Brasil são denominadas hortaliças tradicionais ou PANC (Plantas alimentícias não convencionais).

apropriaram de um cultivo comercial (o café), e o incorporaram aos cultivos tradicionais destinados ao autoconsumo e a comercialização local. O café integrado aos remanescentes de selvas e bosques através de práticas ancestrais de manejo conformam o *Kuojtakiloyan*, o “monte útil” ou “monte produtivo” - sistemas agroflorestais tradicionais que são verdadeiros “jardins de café” (Toledo, 2016).

Nasci e cresci numa região cafeeira do Brasil (Cerrado Mineiro), um território altamente transformado pela industrialização da agricultura, especialmente o monocultivo de café. Demorei vários dias para conseguir enxergar o café em meio a exuberante vegetação da região. Meu choque foi enorme. Minhas memórias de infância, de brincadeiras no meio dos cafezais foram todas ressignificadas. Não há beleza e não há vida nos monocultivos de café. Toda a referência que eu tinha sobre cafeicultura (mecanizada, dependente de insumos externos e envenenada) me ajudou a entender o significado de sustentabilidade e de diversidade biológica.

Felizmente, no que diz respeito à produção cafeeira mexicana, cerca de 60 a 70% é realizada por pessoas produtoras em pequena escala, majoritariamente vinculados a culturas indígenas, a exemplo do povo *maseual*, através do manejo agroflorestal tradicional (Moguel & Toledo, 1999). A importância desse tipo de manejo inclui: 1) benefícios ecológicos - manutenção da fertilidade do solo, manutenção da qualidade e da quantidade de recursos hídricos, fixação e neutralização de carbono da atmosfera, preservação de polinizadores, como as abelhas, entre outros; 2) valores culturais - preservação da memória biocultural dessas comunidades que tem nesses espaços verdadeiros laboratórios ancestrais de manejo agrícola sustentável; 3) benefícios socioeconômicos e vida digna para as comunidades - diversidade de alimentos e produtos que garante a subsistência e a obtenção de recursos econômicos através da comercialização; 4) benefícios políticos e justiça social – permanência nos territórios, autonomia e a autossuficiência das comunidades tradicionais a ele vinculados (Toledo & Moguel, 2012).

Na região de Cuetzalan, apesar da introdução do café, a agrobiodiversidade é imensa, tendo sido documentadas mais de 180 espécies de plantas associadas aos cafezais por Beaucage & TTO (2009), que contemplam nove categorias botânicas da taxonomia *maseual*, correspondente a 92 espécies e 87 famílias na classificação botânica científica. Os mesmos autores registraram 164 variedades de vegetais comestíveis presentes no repertório alimentar *maseual*, entre dentre elas, grãos, *quelites*, pimentas e tomates, feijões, tubérculos, curcubitáceas, cogumelos, condimentos, flores, cactáceas, frutas,

dentre outros alimentos (Beaucage et al., 2016).

O manejo que propicia tamanha diversidade difere-se muito do manejo industrial intensificado. A integração do café aos agroecossistemas do território não demanda o desmatamento da vegetação original ou da vegetação secundária; requer um manejo mínimo sem o uso de agrotóxicos e convive com outras variedades de plantas. Para se ter uma ideia, Basurto Peña et al. (1998) identificaram 80 (oitenta) espécies de *quelites*, 15 delas introduzidas, que representam até 38% da variedade de plantas comestíveis nesta região. Essa variedade é incluída na alimentação de forma crua, cozida, aferventada, guisada, assada e frita (Basurto Peña et al., 1998). Na agricultura industrial esse tipo de plantas é indesejável, e combatida com herbicidas, o que reduz a variedade de alimentos, empobrece a cultura alimentar local, contamina mananciais e põe em risco a saúde das pessoas (Peillex & Pelletier, 2020).

Como se nota, o sistema de manejo tradicional realizado pela comunidade *maseual* proporciona um maior equilíbrio ecológico; uma maior variedade de alimentos, sejam eles comerciais ou para autoconsumo; e a conservação da biodiversidade local, que inclui além da diversidade alimentos, pássaros, artrópodes, anfíbios e répteis, e mamíferos. Por tudo isso, esses sistemas são considerados importantes repositórios de diversidade biológica (Moguel & Toledo, 1999). A importância desse tipo de manejo, próprio de comunidades tradicionais tem sido reconhecido pela FAO (2021), pela UNESCO (2013) e por inúmeros pesquisadores (Berkes, 1999; Berkes et al., 2000; Brondízio et al., 2021; Brown & Khotari, 2011; Comberti et al., 2015; Folke, 2004; Gómez-Baggethun et al., 2018; Koohafkan & Altieri, 2011; Mitchell & Barret, 2017; Nakashima et al., 2012; Toledo, 2005; Toledo & Barrera-Bassols, 2008). Aponta-se a importância e a necessidade da proteção das comunidades tradicionais e a manutenção dos seus sistemas agrícolas para as gerações futuras do mundo todo. Essa forma de manejo, sustentável e resiliente, devem ser modelos para a agricultura mundial como solução viável diante da problemática das mudanças climáticas e da fome.

Por ser sustentável e resiliente, o manejo realizado no *Kuojtakiloyan* pela comunidade *maseual*, especialmente no âmbito da *Tosepan*, extrapola a visão estritamente mercantil de produtos comerciais como o café e os integra a relações socioculturais mais amplas da comunidade com o território. Dessa maneira, assim como nos demais onde vivem as comunidades tradicionais, cabem outros sistemas de cultivo. Por exemplo o cultivo que realizam diversas comunidades indígenas mesoamericanas da Milpa, consórcio de cultivos que inclui milho, feijão, abóbora, tomate e uma infinidade

de *quelites*, o cultivo da *Milpa*, que são mais um reduto de diversidade biológica e fonte segura e diversa de alimentos.

Na região de Cuetzalan, especificamente, Moguel (2015) e a comunidade local registraram em suas *Milpas* pelo menos 6 (seis) variedades de milho; 7 (sete) classes de feijões; 6 (seis) classes de abóbora; 4 (quatro) tipos de tomate e pelo menos 80 (oitenta) espécies de *quelites*, constituindo-se como uma espetacular fonte alimentar e fonte de recursos econômicos das comunidades indígenas e camponesas.

A manutenção da *Milpa* nesses territórios carrega importantes significados culturais. Para os mexicanos, o milho é a base da alimentação, o alimento que os constitui como homens e mulheres com cultura. Dada sua importância, o milho ocupa um papel central nas manifestações religiosas pois reflete um conjunto de valores e conhecimentos que se transmite entre gerações e garante a reprodução dos modos de vida desse povo<sup>66</sup>. A terra para essa comunidade é sagrada, e por isso é preciso agradecer aos deuses pelas boas colheitas, pela manutenção da biodiversidade, pela base de seu sustento e pela possibilidade da continuidade dos seus rituais culturais.

A cultura local e o manejo sustentável também está presente nas zonas não aptas para agricultura e nas frações dos sítios onde a terra repousa dos cultivos (*acauales*). Nessas áreas a comunidade coleta madeira, bambu e outros produtos silvestres como uma variedade de cogumelos e plantas medicinais. Chama atenção que, apesar da comunidade respeitar a titularidade da terra para as culturas agrícolas, é comum o acordo entre vizinhos e comunidade para que o trânsito das pessoas para a coleta de plantas e lenha e a circulação dos pequenos animais nessas áreas seja livre (Rocha, 2020b), constituindo uma economia substantiva com valores incomensuráveis (Polanyi, 2000).

Igualmente importante e recorrente nos pequenos sítios das pessoas agricultoras, os quintais produtivos (*kaltsintan*) situados ao redor das casas, proporcionam segurança alimentar para as famílias (Cardoso Nobre et al., 2021; Carneiro et al., 2013). Os *kaltsintan* são alimentação saudável a partir de uma infinidade de hortaliças, plantas ornamentais, ervas aromáticas, plantas medicinais, *quelites*. Esses quintais geralmente são manejados pelas mulheres pois são uma extensão da própria casa, onde se desenvolvem os trabalhos reprodutivos, não monetizados (Siliprandi, 2015; 2012). Esses

---

<sup>66</sup> O mito sobre a história do milho relatado por idosos dessa comunidade em idioma nahuatl no Taller de Tradición Oral retrata a importância do milho como eixo central da cultura local. Trata-se do mito de Sentipil (niño-dios-maíz), filho de um colibri com uma mulher *tsitsimit* (ancestrais que comem carne crua, canibais). O mito retrata a associação do milho a um deus e como a partir do Milho ocorreu a transição da comunidade-natureza para a comunidade-cultura. (Reynoso & TTO, 2005)

espaços foram e são importantes repositórios de biodiversidade e laboratórios de agrobiodiversidade.

Conforme destacado em Moguel (2015), muitas plantas exóticas introduzidas na região como, o café, a macadâmia, a banana, a arruda, o orégano, os cítricos, entre outras, foram selecionadas pelas mulheres nesses espaços antes de serem introduzidas a outros agroecossistemas. Da mesma maneira, pequenos animais como as galinhas, os porcos e os coelhos foram introduzidos e são manejados nesses espaços. E como não mencionar a relação íntima estabelecida nesse entorno com as abelhas, as polinizadoras de grande parte dessa rica agrobiodiversidade. No próximo tópico abordaremos essa relação e as características desse manejo.

### 2.3.1 O cuidado as abelhas *Pisilnekmej*

Existem 46 (quarenta e seis) espécies de abelhas nativas sem ferrão registradas no México, dentre as mais de quatro mil espécies conhecidas em regiões tropicais e subtropicais do mundo (Ayala, 1999). No contexto ecológico e territorial que descrevemos na sessão anterior vivem em companhia da população local as abelhas nativas sem ferrão mais comuns na região, as trigonas *Scaptotrigona mexicana* (Apidae: meliponini), conhecidas popularmente como *negritas* e carinhosamente denominadas no idioma *Nahuatl* de *Pisilnekmej* (abelhinhas) – plural de *Psilnek* (Psil – abelha, nek – pequena).

*La abeja nativa que se ha estado cultivando durante siglos en esta región es la Scaptotrigona mexicana. Y aquí en la región la identifica cómo Pisil Nekmej en náhuatl, que significa abeja pequeña. Esta abeja tiene la característica de no tener aguijón, de cultivarse en ollas de barro, mancuernas decimos nosotros, donde dos ollas se embocan y se le hace un pequeño hoyo para que por ahí estén entrando y saliendo las abejas* (M2AC).

As *Pisilnekmej* (*Scaptotrigona mexicana*) são pequenas abelhas sociais trigonas<sup>67</sup> de cor preta, que medem de 5 a 5,3mm e vivem tanto em regiões baixas de florestas tropicais como em regiões de altitude de florestas mesófilas e de pinos (Ayala, 1999). Suas colmeias silvestres localizam-se em buracos de árvores, acessadas pelas abelhas

---

<sup>67</sup> No mundo existem mais de 20.000 espécies de abelhas (Parker et al, 1978; Michener, 2007), dentre elas 95% são abelhas solitárias e apenas 5% são abelhas sociais - organizadas em colmeias e capazes de produzir e armazenar mel, própolis e cera (Arnold, 2018). Dentre as abelhas sociais, a mais conhecida é a abelha mellífera (*Apis mellifera*), originária da Europa, África e Ásia e dispersada amplamente pelo mundo ao longo da colonização (Esqueda, 2019). Por outro lado, as abelhas nativas sem ferrão (tribu *meliponini*) são abelhas sociais menos conhecidas, apesar de já terem sido identificadas mais de 500 espécies distribuídas em regiões tropicais e subtropicais africanas, indo- australianas, e americanas, sendo a América a região com maior diversidade identificada (400 espécies) (Nates-Parra, 2013; Michener, 2013). No México, especificamente, existem 46 espécies de abelhas sem ferrão (Ayala, 1999) distribuídas em diversos estados.

através de um tubo de cerume em forma de trompete. São consideradas abelhas resistentes devido ao número de indivíduos por colônia quando comparadas a outras espécies.

**Figura 24** Operárias *Pisilnekmej* (*Scaptotrigona mexicana*) em vigilância da entrada em forma de trompete da colônia-mancuerna.



Nota. Cuetzalan 2019 Arquivo próprio.

Arnold et al. (2018) relatam que essas abelhas podem ser agressivas, pois apesar de não possuírem ferrão, costumam morder e enrolar nos cabelos de possíveis invasores das colônias. Porém, em Cuetzalan, conforme relatado por um *mielero* vinculado a *Tosepan*, essas abelhas são muito dóceis, visto que são domesticadas pelos *maseualmej* há muitos anos:

*[...]en vez de tener perros, en vez de tener gatos, [tenemos] abejas y son muy amigables porque no pican, son abejas sin aguijón, entonces, hasta niños de seis años, de siete años, empiezan a cosechar sus abejas y los tenemos en la casa, junto a la casa [...]nos familiarizamos con ellas (M3M).*

As *Pisilnekmej* são consideradas membros das famílias da comunidade *maseual*. Sua domesticação pela comunidade local remonta ao período mesoamericano. Há registros da captura dessas abelhas na natureza desde o período pré-clássico, do manejo detalhado na região maia e da importância econômica dos produtos da colmeia no período pós-clássico (Valadez & Arrelín, 2014).

A domesticação das *Pisilnekmej* e seu manejo tradicional, aliado a capacidade da comunidade na resistência diante das tentativas de modernização da agricultura local, permitiu uma ampla variedade florística na região que garantiu o resguardo das abelhinhas por muitas gerações. A importância dos valores de uso e os valores simbólicos das *Pisilnekmej* e dos produtos da sua colmeia, os conhecimentos e o cuidado ancestral

tem permitido não só a preservação dessa espécie na região, mas a sua multiplicação nas pequenas propriedades rurais. Como se vê no relato de um *mielero* vinculado a Tosepan:

[...] *de generación en generación, las abejas las trabajaban, se entiende que desde los mayas y así de generación en generación, nos fueron heredando* (M3M).

Beaucage & TTO (2017) mencionam a existência de um mito de origem dessas abelhas na comunidade. Acredita-se que as pessoas camponesas da região que não gostavam do seu trabalho ou que estavam impedidos de realizá-lo começaram a trabalhar com mel e cera e se transformaram nessas abelhas. Segundo os mesmos autores, a comunidade local estabelece complexos vínculos com diferentes animais (*oikuilin*), inclusive os animais domésticos (*tapiyal*) através da assimilação de suas características através de metáforas ou realizam ligações através de metonímias (contiguidades) por exemplo, respectivamente, quando se identifica a organização de insetos sociais a estrutura de uma família, centrada na mãe, na casa e nos cuidados ou quando a chegada ou a partida de algum animal na casa anuncia eventos bons e ruins (mortes, casamentos, nascimentos etc.).

A importância dos vínculos com os animais nessa comunidade é enorme pois acredita-se que toda pessoa ao nascer se vincula a um animal, que corresponde a seu *tonal*: o “duplo animal” ou a “dupla alma” – a energia vital que conforma a identidade da pessoa e a conduz a seu potencial destino. A assimilação das características do animal para expressão do *tonal* necessariamente depende da conservação da natureza para que o destino da pessoa seja cumprido em plenitude. A aliança mística com os animais integra a economia substantiva dessa comunidade, que se assenta sobre a reciprocidade e o respeito. Acredita-se que quando há responsabilidade e cuidado no manejo e na predação dos animais, os seres humanos são agraciados com uma boa vida (*yak nemilis*) (Beaucage & TTO, 2017; Garza, 1978; González Álvarez, 2020).

Conforme já mencionado, o cuidado sobre o território e a responsabilidade pelos recursos naturais locais é da comunidade que nele vive e dele depende para cumprimento do seu destino pleno. Por esse motivo, entende-se que os rituais da comunidade *maseual*, o manejo cultural do território e as relações que estabelecidas com os animais são ações através das quais se garante a manutenção do equilíbrio das forças que animam o cosmos, para garantia da subsistência, da saúde e da energia vital.

A comunidade reconhece pelo menos 70 categorias de animais, que não correspondem exatamente à classificação ocidental. Distingue-se um animal a partir da



sua caracterização em pelo menos três níveis: o primeiro é taxonômico e se assemelha a taxonomia botânica; o segundo é analógico: agrupa-se os animais com certo parentesco percebido; o terceiro é prático e agrupam-se os animais segundo as relações que estabelecem com os humanos e suas atividades. Salienta-se que a caracterização prática não se restringe a utilidade material do animal para o humano pois engloba as relações místicas com eles estabelecidas – os animais como mediadores entre os humanos e o cosmos (Beaucage & TTO, 2005).

As abelhas fazem parte da categoria “insetos” (*okuiltsitsin*) dentre as quais se reconhece quatro tipos: a abelha *Pisilnekmej* de origem mesoamericana; as abelhas mellíferas de origem europeia (*Nekmej*); uma abelha selvagem que produz mel não comestível – abelha de merda (*Kuitanekmej*); e um abelhão (*Panalmej*).

Conforme nos foi relatado diversas vezes em campo, a presença e a permanência das abelhas *Pisilnekmej* nas casas e seu entorno é considerado um indicativo da harmonia da família e seus membros, como menciona um dos nossos interlocutores:

*Aquí existe una creencia que, si la pareja empieza a pelearse o no anda bien, ya sea el hombre o la mujer, las abejas se van, no se acostumbran. Que no haya pleitos, lo que quieren las abejas es que haya armonía, que haya amor, que haya trabajado, que haya felicidad en una casa, en una familia, porque donde no pasa eso, las abejas resienten y se van, se van de la casa (M3M).*

*[...] tenemos la creencia acá, de que, si eres una buena persona, estás bien en la casa, tienes todo tranquilo, todo está muy bien, ellas te van a producir más y van a ser más [...] son como muy sensibles a lo que está pasando en casa (M4T).*

A relação mencionada corrobora com Beaucage & TTO (2017), os quais apontam que a comunidade é unânime em mencionar características positivas para as abelhas, especialmente as *Pisilnekmej*. Nesse caso, a relação mística entre elas e a família cuidadora apenas ocorre se há uma boa vida (*yaknemilis*).

Com razão, essas abelhas têm sido valorizadas desde a época mesoamericana pela comunidade local - são elas responsáveis por polinizar grande parte da ampla variedade vegetal da região. Segundo Albores-Gonzales & Padilla-Vargas (2015) as características edafoclimáticas da região, especialmente a nebulosidade, favorecem a floração do café e da pimenta<sup>68</sup> o que determina um alto rendimento da produção de mel, haja vista que a disponibilidade de florações de distintas espécies de plantas garante abundância alimentar para as abelhas.

---

<sup>68</sup> Em comparação a outras regiões do país. A floração aumentada não necessariamente incide em maior desenvolvimento dos frutos, devido a alta umidade da região.

O território com cultivos diversificados garante flora melífera para as abelhas e as abelhas colaboram na manutenção do agroecossistemas locais propiciando, inclusive, maior produtividade de certas plantas, conforme relatos de dois dos nossos entrevistados:

*Aquí en la región la importancia que le han dado es de mantenerla, porque gracias a ella, se conserva gran infinidad de plantas naturales propias de este clima y de esta zona. La abeja tiene la particularidad de visitar cientos de plantas para extraer el polen y el néctar y producir la miel. Y esa labor hace que las plantas se conserven, porque las polinizan.* (M2AC)

[essas abelhas são importantes porque] *son polinizadoras, polinizan a las plantas, por ejemplo, los sembradíos de naranja, la gente que tiene naranja, cítricos y no solo naranja, es variedad de cítricos, que son: limas, mandarinas, limones, hay aumento en donde tienen abejas cerca, hay aumento de producción, porque aumentan por la polinización, porque las abejas polinizan las plantas o los árboles de los cítricos y no solamente cítricos, hay variedad de productos que se dan en la región, como son los zapotes* (M3M).

O conhecimento tradicional sobre a importância ecológica das *Pisilnekmej* na região coaduna com o conhecimento científico acumulado sobre polinizadores, em especial as abelhas. Elas são consideradas as polinizadoras funcionais mais importantes para a preservação dos ecossistemas, sendo que, mais de 70% da biodiversidade cultivada dos países tropicais depende desse tipo de polinização para sua continuidade (Gallai et al., 2009; Roubik, 1995). Nesse sentido, a preservação da biodiversidade e a variedade de alimentos produzidos no mundo, dependem fortemente da presença das diferentes espécies de abelhas nos territórios, conforme nos relatou uma das nossas interlocutoras, especialista no cuidado integral dos territórios e das abelhas nativas:

*[...] tanta diversidad de ecosistemas depende de la diversidad de polinizadores [...] esas relaciones pues tan importantes simbióticas [...] es el secreto de la vida, el secreto de la evolución y de todo lo demás, o sea, es ese beso de dos reinos, por llamarlo así, [...] fue lo que detonó la posibilidad de la vida y la diversidad.* (M12T)

Conforme relatos e conhecimento acadêmico acumulado sobre o tema, nota-se que o manejo tradicional de abelhas é uma atividade de grande valor sociocultural, ecológico, econômico e histórico, um patrimônio agrário que se mantém vivo nessa região desde a época mesoamericana.

Quanto aos registros históricos, Naréz (1988) menciona o uso do mel em cântaros de cerâmica como meio de pagamento de impostos a *Tenochtitlán*, capital do império Mexica no período pós-clássico, em algumas regiões do país, inclusive a região de Puebla, como também nos mencionaram repetidas vezes ao longo do campo e também em uma entrevista:

*Se tiene también conocimiento de que antes de la Conquista esta zona mandaba como impuestos [...] ropa de algodón, plumas de pajaros y miel. Se mandaba al centro del país, donde estaba el centro del Imperio. Entonces, eran como las contribuciones que se daban por esta región. Entonces, esto que para que aquellos tiempos era importante para quienes gobernaban, porque pedían como impuesto también, pues aquí se siguió conservando aun después de la Colonia y hasta la fecha (M2AC).*

Os registros históricos sobre a manejo dessas abelhas nessa região específica são apenas orais, porém há importantes registros do período pré-hispânico sobre essa atividade, em vestígios arqueológicos e especialmente em manuscritos da época, como o Códice Trocortesiano Maia (Cappas & Souza, 1995; Crane, 1992; Lopez-Maldonado, 2009), conforme menciona uma de nossas interlocutoras:

*[...] todas las culturas de la franja tropical y subtropical del continente americano, de todas las culturas que han tenido relación con las abejas sin aguijón, pocas quedaron documentadas. Y la cultura maya de la península está documentada en un códice, quedó, se salvó un códice trocortesiano, un códice Madrid, donde viene de un códice que son ciento veinte láminas, quince están dedicadas a las abejas sin aguijón, a esta especie especialmente, que es la melipona beecheii que está en la península y es una abeja robusta y es a la que se dedican, aun cuando en la península hay catorce especies de abejas sin aguijón, ésta fue la que se desarrolló una relación tan compleja como que hay un dios de las abejas, que es el dueño de las abejas y la gente hace ritual para pedirle permiso al dios para cosechar a sus hijas (M12T).*

Apesar dos registros existentes não serem específicos da Serra Norte de Puebla, a comunidade local tem ciência da importância e da ancestralidade desse tipo de cuidado e manejo das abelhas, conforme indica uma das pessoas que entrevistamos:

*[Essas abelhas] han sido importantes desde antes de la Conquista, no sólo aquí en Cuetzalan, sino en varias regiones del país. Por ejemplo, los mayas le apreciaban tanto que tienen una divinidad, una deidad, una estatua que para ellos era el dios de la abeja. Le llamaban Ah Muzenkab. Y muestra a un personaje sentado y en sus manos las colmenas de las abejas, así es como está representado. Y hay muchas pinturas que muestran a personajes mayas con ollas donde están las abejas (M2AC).*

Por tudo isso, é importante frisar a importância do conhecimento ancestral e o labor de gerações da comunidade *maseual* na manutenção das *Pisilnekmej* através do manejo tradicional. Trata-se de uma relação de reciprocidade na qual, por um lado, as abelhas polinizam as espécies vegetais e proporcionam importantes produtos da colmeia para uso ritual, medicinal e alimentar e, por outro lado, a comunidade as protege e cuida garantindo sua alimentação através da conservação do território e do cultivo da diversidade florística adequada a alimentação dessa espécie.

### 2.3.2 Características do manejo

O manejo *maseual* que garante a proteção e o cuidado dessas abelhas é bastante complexo. Estão envolvidas atividades referentes ao cuidado do território, atividades relativas ao cuidado das colônias-*mancuernas*, atividades inerentes à colheita do mel e questões culturais relacionadas à harmonia das famílias com as abelhas e o território.

Conforme mencionado anteriormente, os meliponários estão situados ao redor das casas (*kali*) apoiadas em prateleiras feitas com tábuas de madeira, sempre cobertas por algum tipo de telhado, conforme pode ser visualizado na figura 42. Nos foi relatado que há meliponários de distintos tamanhos na região, com desde duas até 500 (quinhentas) colônias-*mancuernas*.

**Figura 25** Pequena fração de um meliponário na parede da residência de uma família camponesa na comunidade Tepetzingo, 2019.



*Nota.* Cuetzalan, 2019. Arquivo próprio.

É essencial reforçar a importância da localização dos meliponários tão próximo, integrados as casas da comunidade. Segundo a cosmovisão local o ambiente doméstico reflete o cosmos, de maneira reduzida (Baez, 2004; Lupo, 2001), dessa maneira, a presença das abelhas nesses espaços, que são o centro da economia camponesa, reflete o bem-estar das famílias, o equilíbrio do território e do cosmos.

As abelhas visitam as flores numa circunferência de no máximo 800 m a 1 km. Considerando-se a disposição dos milionários nas paredes das casas, a manutenção de espécies de flora mellifera presentes nos quintais produtivos (*kaltsintan*) e nos jardins de café (*kuojtakiloyan*) integram o manejo das abelhas visto que são de extrema importância para a provisão de seu alimento. Mulheres e abelhas estabelecem uma relação muito íntima de cuidados – as abelhas como aliadas das mulheres no cuidado da família, na provisão de alimentação saudável e remédios.

A flora mellifera da região está presente tanto nos quintais produtivos quanto nos jardins de café. Tapia-Harris et al. (2015), realizaram um estudo participativo na região que identificou a enorme flora mellifera presente no *Kuojtakiloyan*: 91 espécies de flores, 56 espécies disponíveis na primavera, 19 espécies disponíveis no verão, 26 espécies disponíveis no outono e 44 espécies disponíveis no inverno<sup>69</sup>. As autoras destacam as espécies consideradas de maior importância para alimentação das *Pisilnekmej*, quais sejam: as espécies *Bidens Odorata*, *Cnidocolus multilobus*, *Coffea arábica*, *Conostegia xalapensis*, *Cuphea micropedata*, *Eugenia capulli*, *Eupatorium macrophyllum*, *Hamelia patens*, *Lagestroemia indica* e *Pimenta dioica*.

Outros estudos melisopalinológicos identificaram as origens botânicas dos méis das *Pisilnekmej* do município de Cuetzalan. O estudo de Padilla-Vargas (2015) identificou alta variabilidade de tipos polínicos nos méis da região provenientes de 94 espécies botânicas. A depender do local onde a amostra de mel tenha sido coletada, identificou-se entre 8 e 32 espécies botânicas em cada amostra, com destaque para as plantas contidas na categoria botânica *maseual Kouit* – árvores e arbustos de porte médio. Já os estudos de Ramirez-Arriaga & Martinez-Hernandez (2007) e Ramirez et al. (2020), identificaram que as espécies botânicas com maior predominância nas amostras de mel coletadas foram o *Heliocarpus apendiculatus*, a *Pimenta dioica*, a *Psidium guajava*, a *Bursera simaruba*, *Bursera spp.*, *Ageratum houstonianum* Mill., *Coffea arabica* L., *Miconia argentea* DC., *Quercus* sp. e as plantas da família das asteráceas, tais como o *Huichin* (*Verbesina persisifolia*). Todos os estudos mencionados apontam a imensa disponibilidade de alimento para as abelhas determinada pela variedade dos agroecossistemas presentes na região.

---

<sup>69</sup> A metodologia do estudo incluiu o levantamento bibliográfico prévio das espécies melíferas desse agroecossistema para elaboração de uma apresentação com fotos dessas flores para uso em uma oficina participativa com um grupo de meliponicultores da região. Nessa ocasião, as participantes apontaram quais das espécies apresentadas as suas abelhas se alimentavam e acrescentaram novas espécies que não constavam naquele levantamento prévio.

Por outro lado, também indicam a necessidade de conservação e/ou incorporação de espécies no território para garantia da alimentação das abelhas em todas as épocas do ano e da nidificação silvestre das mesmas tais como: a *Diphysa americana*, a *Leucaena*, a *Mimosa ssp.*, a *Heliocarpus ssp.*, a *Bursera ssp.*, a *Bursera simaruba*, a *Couepia poliandra*, a *Uera caracasana*, a *Cecropia obtusifolia* e a *Cedrela odorata* (Ramirez-Arriaga & Martinez-Hernandez, 2007). As abelhas, assim como a comunidade, coevoluíram com a natureza do território e se alimentam de espécies nativas e introduzidas. Porém, são necessárias ações de conservação e recuperação da cobertura vegetal original para que as abelhas sigam não só protegidas e bem alimentadas, mas que lhes sejam garantidas condições de reprodução autônoma na natureza para evitar a consanguinidade e a redução da adaptabilidade genética que garante a sobrevivência da espécie. Desse modo, a primeira característica do manejo *maseual* dessas abelhas é o cuidado na manutenção da diversidade vegetal e florística que circunda os meliponários e de toda a extensão do território.

Outra característica que chama a atenção no manejo *maseual* das abelhas são os locais onde as colônias das *Pisilnekmej* são alojadas quando domesticadas – as *mancuernas*. Trata-se de estruturas compostas por duas *ollas*<sup>70</sup> de cerâmica de aproximadamente 20 (vinte) cm de altura, com circunferência de 17 (dezesete) cm e com capacidade de 3 (três) a 4 (quatro) litros unidos pela boca e fixadas com cinzas ou barro, conforme pode ser visualizado na figura 15.

O manejo em *mancuernas* baseia-se no aproveitamento de recursos próprios do território dos quais se obtém recipientes naturais como a cabaça, o bambu, as abóboras secas, troncos de árvores ocos (cortiços) e os recipientes de barro (Nogueira Neto, 1997; Zepeda & Arnold, 2018). No caso da comunidade *maseual*, além do aproveitamento de recursos naturais disponíveis no território, o uso das *mancuernas* valoriza o trabalho artesanal de produção de recipientes de cerâmica da localidade de San Miguel Tenextatiloyan (município de Zautla) a aproximadamente 60 (sessenta) km de Cuetzalan.

O sistema de manejo *mancuernas* da região é único no mundo, segundo nos relataram:

*Aquí en esta región es el único lugar donde se sigue conservando en ollas de barro [...] a la gente de acá no le gusta meterlas en madera, dicen que es mejor*

---

<sup>70</sup> A tradução literal da palavra *olla* do espanhol para o português é panela. Porém, a peça de cerâmica utilizada pela comunidade *maseual* se assemelha no Brasil a um pequeno caldeirão ou a um pote de barro. Para não confundir essas *ollas* com os potes de mel e por esse tipo de “panela” não ser comum no Brasil, optamos por utilizar a palavra *olla* em todo o texto.

*conservarlas en ollas [...] Quisiera comentarte que aunque hay pinturas en la zona maya de personajes con ollas y abejas, allá ya no se conserva o ya no se cultiva la abeja nativa en ollas, sino en jobones, le llaman ellos, que son pedazo de troncos de árboles donde han ido a la selva y encuentran ahí las colmenas porque es el hábitat natural de las abejas, cuando se empiezan a pudrir los troncos, ahí en las cavidades se anidan ( M2AC).*

Como mencionou nosso interlocutor, mesmo em regiões de manejo ancestral de abelhas sem ferrão e indícios do uso da cerâmica, o uso da cerâmica para nidificação foi abandonado. Esse tipo de manejo pode ser considerado “primitivo”, por não corresponder ao modelo de meliponicultura racional proposto por Nogueira Neto (1953). No entanto, denominar certos tipos de manejo como “racionais” pode não ser o mais adequado para diferenciar-se do manejo realizado por comunidades tradicionais:

*[...] nos ofenden mucho las palabras como meliponicultura racional que le llaman y que eso más bien no debería decir del doctor Nogueira, Nogueira Neto, que es el abuelo de la meliponicultura de todo América, es así, muy relevante él. Pero se le ocurrió nombrarlo así, como meliponicultura racional y la otra pues, entonces, ¿qué era? Y, ahí, bueno, o sea, cuántas relaciones con las abejas sin aguijón que se les puedan ocurrir, impresionantes, muchas, muchas formas (M12T).*

Apesar de não ser considerado racional, o modelo de manejo realizado na região é extremamente específico e complexo, fundamentado numa racionalidade indígena - camponesa que não trata a natureza como fonte inesgotável de recursos:

*[...] es un poquito diferente la concepción que se tiene del aprovechamiento de las colmenas, entre la visión que tienen cajones que quieren producir más y más y quienes la conservan en ollas [...] los que trabajan en cajones de madera, ellos hablan de que es mayor producción la que obtienen, porque los cajones son más amplios, más grandes que las ollitas. Y cuando los abren pues encuentran mayor producción de miel [...] aquí en la región no interesa mucho eso, porque, aunque sí se obtiene algo de beneficio económico con la venta de estos productos que sacan, no es el objetivo exprimir al máximo a las abejas (M2AC).*

Segundo a visão da comunidade, o uso das *mancuernas* evita a intensificação da produção e o desmatamento que pode decorrer do manejo em cortiços (*jobones*) e a partir e de caixas racionais de madeira, como pondera um dos nossos entrevistados:

*[...] en la zona maya lo que ha pasado es que cada vez se ha ido disminuyendo la producción de miel, porque se van acabando los jobones. [...] lo que han hecho los mayas en las últimas décadas es ir a cortar esos troncos y llevárselos a su casa, tenerlos ahí cerca. ¿Y qué sucede con las ollitas? Que cuando las cosechan, identifican si hay huevecillo de reina y entonces lo que hacen no es cosechar, sino separar las dos ollas, para que de una mancuerna sacar dos colmenas. Y así en lugar de irse extinguiendo la producción, va aumentando (M2AC).*

Além de propiciar o aumento da população de abelhas no território, as *mancuernas* proporcionam, segundo o conhecimento tradicional acumulado, melhores condições para sobrevivência das *Pisilnekmej* nas condições edafoclimáticas específicas da região:

*También funcionan las de madera, sí, también funcionan. Pues yo ando mucho en las ollas [porque] tiene la ventaja de que no les pega mucho el frío (M7M).*

*Se cree también que en las ollas por ser de barro se pueden mantener en mejores condiciones, por los cambios de clima, o sea, la tierra, el barro permite que los cambios de clima del exterior no influyan tanto al interior de las ollas. Esa es la mentalidad que se tiene de por qué seguir trabajando con ollas (M2AC).*

**Figura 26** Diferentes de modelos de colônias do meliponario agroecológico San Florencio.



*Nota.* Tetlaxca, Ixhuacán de los Reyes, Veracruz, 2019. Acervo próprio.

Apesar da comunidade *maseual* considerar vantajoso o uso das *mancuernas*, especialistas da área de meliponicultura afirmam que não há nenhum problema para o conforto das abelhas em utilizar-se outros modelos de colônias, tais como a diversidade que consta na figura 43. Cada meliponicultor deve escolher o modelo de colônia que mais se adapte ao seu território e as espécies que maneja. O uso das *mancuernas* pela comunidade *maseual* é condizente com seu conhecimento ecológico local.

As *mancuernas* utilizadas pela comunidade estruturam-se da seguinte maneira: na *olla* inferior encontram-se os favos de cria protegidos por cerume (mistura de resinas de plantas, própolis e cera) e na *olla* superior encontram-se os *cantaritos* (potes em



português) - depósitos de alimentos também recobertos de cerume ora contendo mel, ora pólen. No encontro desses dois recipientes, denominado cintura, se projeta a entrada e saída das abelhas - uma estrutura de cerume em forma de trompete. Internamente a *mancuerna* é revestida com própolis, que oferece defesa contra os patógenos que podem afetar a saúde da colônia.

Os principais cuidados relatados para garantia da saúde das abelhas dizem respeito à proteção das *mancuernas* contra invasores, como aranhas, formigas, moscas e outros insetos, além da manutenção da flora melífera do território, visto que elas apenas se alimentam naturalmente:

*[...] no le tenemos que invertir mucho dinero, es solamente cuestión de tener cuidado, la limpieza de las telarañas y pues así de mantenerlas, no se les tiene que dar algún alimento, ellos se alimentan de los árboles frutales y maderables así entre el café, la pimienta, naranjo entre otros (M8M)*

Conforme relato, observa-se que não se alimenta essas abelhas artificialmente. Um dos nossos interlocutores, apicultor e meliponicultor do estado de Veracruz, nos relatou que a espécie *Scaptotrigona mexicana* não aprecia a alimentação artificial:

*La [abeja] mellifera igual puedes dar [alimentación artificial] por goteo, es el alimentador por goteo, llega y come. La negrita no. Por lo general, tienden en parte a comer y en parte quitar ese jarabe que está en un lugar que para ellas no está bien, entonces, lo quitan y lo ponen donde debe estar, porque de otra manera invade [la colônia] la mosca (M9AM).*

Por não utilizar alimentação artificial, o manejo das *Pisilnekmej* na região não demanda muito investimento econômico pois está integrado a outros manejos realizados nos sítios das pessoas camponesas. Ainda que Arámbula et al. (2013) estimem que o custo para produção de 1L de mel seja de 61 pesos mexicanos (aproximadamente 3 dólares<sup>71</sup>), o custo para as famílias *mieleras* é inferior pois elas não manejam exclusivamente as abelhas; não requerem grandes estruturas físicas para instalação das *mancuernas* (visto que são dispostas nas paredes das casas) e, na maioria dos casos, não necessitam adquirir colônias matriz já que em geral essas colônias são herdadas entre gerações e multiplicadas pela própria família. Também é importante mencionar que a colheita do mel ocorre apenas uma vez ao ano, portanto não é uma atividade que demande muita força de trabalho da família no seu cotidiano.

---

<sup>71</sup> As autoras realizaram o cálculo do custo total da produção anual de 500L de mel proveniente de uma empresa de Cuetzalan cujo meliponário conta com 500 *mancuernas*.

O fato de não demandar muita força de trabalho ao longo do ano, não significa que o trabalho das pessoas *mieleras* seja simples, como detalharemos a seguir. A preparação para colheita do mel obedece a vários passos: 1) prepara-se o ambiente e separa-se os objetos a serem utilizados - tecido fino para cobrir o rosto, mesa, faca ou facão, recipiente limpo para coleta do mel, tecido fino para coar o mel coletado e recipientes para acondicionar o própolis, a cera e o pólen; 2) pesa-se as *mancuernas* para identificar se estão cheias de mel. Esse passo é realizado a partir do conhecimento e da experiência das *mieleras*, ou seja, não são utilizadas balanças de nenhum tipo; 3) as *mieleras* “passeiam” as *mancuernas* ao sol dando leves batidas para que o maior número de abelhas saia para facilitar o trabalho. Conforme indicam Sanchez et al. (2019), “*lo hace la mujer porque es un trabajo más ligero, y es como si fueran sus bebés; ‘para que no mueran’, ‘para que no se cubran de miel, puedan salir y puedan volar’*” (Sanchez et al., 2019, p.137); 4) finalmente, a separação da *mancuerna* com auxílio de uma faca ou facão. Ao separar as *ollas*, elas são cobertas com tecido fino para evitar a entrada de moscas e de outros insetos.

Após realização de todos esses passos procede-se à colheita do mel, realizado por essa comunidade de forma totalmente manual. Perfura-se cuidadosamente os *cantaritos* (potes de mel) e a *olla* superior é virada de boca para baixo sobre um tecido fino ou coador para a saída e depósito do mel em um recipiente limpo. Quando todo o conteúdo de mel termina de escorrer a cera, os potes de pólen e o própolis são separados e depositados em outros recipientes.

Durante esse processo, observa-se se há a presença de favos de cria na *olla* superior para a geração de uma segunda colônia-*mancuerna*. Essa observação é importante para a multiplicação das colônias com a menor manipulação possível. Pode-se obter duas novas colônias quando na separação de uma *mancuerna* se nota favos de cria nas duas *ollas*. Nesses casos, não se coleta todo o mel e utiliza-se ambas *ollas* na parte inferior e fixa-se duas novas *ollas* na parte superior.

Terminada a colheita, as *ollas* são unidas com barro ou uma mistura de barro e cinzas, conformando novamente a *mancuerna*, que volta a ser disposta nas prateleiras de madeira ao redor das casas. Iniciam-se então os cuidados pós-colheita: 1) a secagem do pólen (ao sol por mais ou menos 4 dias, coberto por um tecido fino ou por papel pardo); 2) a limpeza do própolis (separação manual de sujidades como barro e folhas); 3) a limpeza do mel (coado em tecidos finos quantas vezes seja necessário) e 4) a limpeza da

cera (realiza-se uma fervura em panela de peltre<sup>72</sup> e ao longo do processo separa-se qualquer sujidade) (Albores-Gonzales & Padilla- Vargas, 2015).

Cabe reforçar que essa etapa do manejo exige observação anterior da floração mellífera ao redor do meliponário e das condições climáticas para garantir a recuperação das colônias após a retirada do mel. As *mancuernas* apenas são abertas em dias ensolarados, principalmente na primavera. A colheita ocorre geralmente entre os meses de março e maio de cada ano, quando há mais flores para garantir a recuperação das colônias, conforme relato de uma das pessoas entrevistadas:

*[...] lo que produce la abeja es para sus crías, o sea, las abejas no nacieron para producir miel para los humanos, sino que es el alimento de las crías nuevas, de los huevecillos, para que se desarrollen, necesitan parte de polen y parte de miel y para eso trabajan las abejas [...] lo que hacemos nosotros, dicen, es quitarles lo que ellas tienen almacenado y entonces si se lo quitamos tenemos que hacerlo en los momentos en que puedan recuperarse más rápido, porque lo que tienen ahí no nos pertenece, sino es de ellas (M2AC).*

Albores-Gonzales & Padilla-Vargas (2015) acrescentam que a colheita na região é realizada após as 9 (nove) horas da manhã para que haja tempo suficiente para o orvalho das primeiras horas do dia evaporar. As autoras também relatam que a colheita ocorre em dias de lua cheia para que o ciclo biológico das colmeias seja encerrado, evitando assim a morte de abelhas em estágios larvários.

Todos esses cuidados no manejo das *Pisilnekmej* resultam na obtenção de mel, de própolis, de cera e de pólen, que são utilizados para distintas finalidades pela comunidade, com destaque para o mel e seus usos medicinais conforme detalharemos na próxima sessão.

### ***2.3.3 Características e usos do mel virgem e de outros produtos das colmeias das abelhas Pisilnekmej***

Dentre os produtos das colmeias das *Pisilnekmej* os quais nos relataram o uso estão o mel, o pólen e o própolis, utilizados principalmente para fins medicinais; e a cera, utilizada tanto para fins medicinais como para fins rituais. Dentre os usos desses produtos, pode-se citar por exemplo o uso da cera, quando bem fervida e limpa para auxiliar a cicatrização de feridas. Também é utilizada como cola para as vestimentas e para a elaboração de esculturas de devoção. Já o pólen é ingrediente de uma bebida muito

---

<sup>72</sup> Liga de estanho e cobre, as vezes com prata e outros metais.

mencionada, o *atole de pólen* (*Nejxochitatl*<sup>73</sup>) considerada energética e imunomoduladora. O extrato de própolis, por sua vez, é indicado para melhorar a imunidade. Entretanto, o mel é o produto da colmeia que mais se destaca e que identificamos maior valor atribuído pela comunidade.

Trata-se de um mel com características muito particulares<sup>74</sup>. Sua coloração varia entre âmbar claro e âmbar escuro, a depender da flora que as abelhas se alimentam. As características organolépticas tampouco correspondem aos padrões do mel *Apis mellifera*, já que os méis de abelha nativa sem ferrão são mais ácidos. Uma característica que implica em uma diferença considerável no aroma e no sabor é o fato desses méis fermentarem. Enquanto para os méis de *Apis mellifera* os aromas derivados da fermentação sejam indesejados, para os méis de meliponas e trigonas esses aromas caracterizam a maturação deles, que em muitos casos proporcionam melhores sensações olfativas e gustativas. Vale recordar que a aceitação desses méis (assim como de qualquer outro alimento) por consumidores varia segundo critérios gustativos culturais (Deliza & Vit, 2013).

O mel produzido pelas *Pisilnekmej* é conhecido na região como “*miel virgen*” em referência a seus poderes curativos e a sua pureza, já que as abelhas não recebem nenhum tipo de alimentação artificial que possa contaminá-lo conforme nos foi relatado:

*En otras partes dicen que alimentan [las abejas] con melaza del azúcar, pero aquí nosotros nunca lo hacemos eso, porque esa miel ya se ocupa así directo, [...] si vas a tomar así directo, no lo podemos hacer otra cosa porque eso ya llega a infectar la miel (M8M).*

Conforme já expusemos anteriormente as *Pisilnekmej* possuem uma diversidade alimentar enorme devido a variedade florística local, que inclui plantas como o *jonote*, a pimenta, o café, os cítricos, o *mamey*, além de uma infinidade de plantas medicinais. Através da observação, a comunidade associa o valor medicinal do mel ao das espécies de plantas medicinais que as abelhas buscam para se alimentar, por exemplo, a pequena flor amarela da planta conhecida como *Huichin* (*Verbesina persicifolia*), utilizada na região para tratar problemas estomacais como a gastrite e a úlcera. A ciência corrobora

---

<sup>73</sup> O *atole de pólen* é uma bebida quente elaborada com água, massa de milho nixtamalizado, açúcar mascavo (*panela*) e pólen das abelhas *Pisilnekmej*.

<sup>74</sup> Os parâmetros físico-químicos desse mel foram descritos por Ramirez et al. (2020), identificam-se umidade de 27,6 +-1,43%, teor de cinzas de 0,1959%, Ph 3,42, alta acidez e reduzido teor de açúcares redutores. Os valores encontrados referem-se a média de 22 (vinte e duas) amostras de distintas regiões do território, com as quais se pôde demonstrar a excelente qualidade dos méis do município de Cuetzalan. Apesar do mel de abelhas nativas sem ferrão possuírem algumas características e composição semelhante ao mel de *Apis mellifera*, os méis produzidos pelas primeiras são menos viscosos, com uma elevada umidade, por esse não se enquadram aos parâmetros da normativa mexicana para comercialização de mel.

com a sabedoria indígena, conforme comprovado por Dalla Via et al. (2015) essa planta medicinal possui substâncias anti-inflamatórias que beneficiam a saúde das pessoas.

Há uma grande disponibilidade de plantas medicinais disponíveis para alimentação das abelhas nesse território, que influenciam as características dos méis segundo (Ramirez et al., 2020). Beaucage (1988) e Grajales-Veerkamp et al. (2015) relatam que comunidade local identifica pelo menos 189 (cento e oitenta e nove) espécies de plantas medicinais utilizadas para tratamento de pelo menos 101 (cento e uma) enfermidades (tanto físicas quanto espirituais). Cabe mencionar, que o poder medicinal do mel pode estar associado tanto à composição da alimentação das abelhas, mas também a outros fatores como a própria espécie da abelha, a composição do cerume que reveste a *olla* e o contato direto do mel com o pólen.

De qualquer maneira, seguindo a concepção *maseual*, também relatada em estudos científicos, é possível compreender a importância dos produtos do trabalho das abelhas para a comunidade, já que, concentram uma infinidade de propriedades de plantas medicinais que podem auxiliar as pessoas em muitos problemas de saúde, conforme nos relataram em campo:

*[...] ha sido muy importante por las propiedades que le han encontrado a la miel, al propóleo, que también lo extraen de ahí, a la cera, y al polen. De tal manera que esto ha hecho que siempre alguien de las familias se encargue de mantener el cultivo de las abejas. [...] de la miel, se utiliza mucho por parte de quienes la cultivan para diferentes enfermedades. Pueden ser desde gastritis, problemas en los ojos sobre todo de carnosidad. Para sanar heridas, porque tiene propiedades antibactericidas y permite al ponerla que no entren bacterias y que la herida sane más rápido. Y el propóleo también tiene propiedades para prevenir o curar enfermedades de las vías respiratorias. Y el polen pues tiene un buen porcentaje de proteínas y se utiliza, aquí le dicen para levantar enfermos, o sea, si alguien se enferma y se debilita mucho, le hacen atole de polen y con eso se recupera más rápido. Igual que las mujeres que tienen bebé, una vez que ya tuvieron el bebé, consume el atole del polen para recuperarse más rápido (M2AC).*

São diversos os usos dos produtos da colmeia das *Pisilnekmej*, a depender do problema de saúde a ser sanado. Por exemplo, para tratar problemas do trato gastrointestinal, mistura-se o mel a um pouco de aguardente; para tratar úlceras na boca dos bebês, esfrega-se um pouco do mel nas suas gengivas; para problemas bucais em geral, utiliza-se o limão e o mel para limpeza; para tosse, prepara-se o chá de quatro limões com folhas de pimenta, canela, sal e mel; para tratar problemas de infertilidade feminina e no pós parto, prepara-se chás ou tônicos a base de mel e outras ervas; para

problemas oculares, pingam-se gotas de mel diretamente nos olhos para feridas, e utiliza-se tanto o mel como a cera para curar feridas (notas de campo; Beaucage & TTO, 2018).

O destaque para o uso desses produtos com fins medicinais deve-se ao fato da medicina tradicional *maseual* ter predominado até as décadas de 1970 e 1980 na região, pois até então o estado não provia atenção sanitária as pessoas. Conforme nos relatou um dos nossos interlocutores:

*En las regiones anteriormente no había hospitales, si le hablo de hace cuarenta años, no había hospitales, no había carreteras, entonces, aquí las personas se accidentaban, un accidente pequeño, por ejemplo, la cortadura de un machete, si algún campesino se llega a cortar con machete, la miel, con eso se curaba, con la miel, se aplica en la parte afectada y cicatriza rápido y entonces también lo ocupaban mucho las parteras[...] como no había hospitales, nacía en la casa, pero la miel la ocupaban como para que cicatrice rápido, para que el bebé nazca rápido, ya ellas sabían cómo controlar la miel, que tanto de miel le dan a cada mamá, a cada mujer embarazada y entonces ese es el uso que le dan, también para muchas curaciones, para la tos, por ejemplo, para la tos no se compran jarabes en las farmacias, se preparan jarabes, combinando con canela, propóleo y la miel se endulza y es un verdadero jarabe y con eso se te quita la tos (M3M).*

Cabe destacar que a concepção *maseual* de cuidados a saúde difere-se da racionalidade biomédica. Enquanto a medicina ocidental se pauta em um discurso universalizante, de caráter generalizante, mecanicista e analítico que compreende o corpo como uma máquina a qual se intervém de forma fragmentada para tratar doenças passíveis de diagnóstico clínico (Camargo Jr., 1993; Camargo Jr., 2005), a concepção *maseual*, possivelmente fundamentada na concepção *Náhuatl*, descrita por López Austin (1993), compreende a saúde e o bem-estar humanos a partir de um olhar holístico, no qual os indivíduos estão susceptíveis a problemas de saúde tanto físicos ou materiais quanto espirituais. Na mesma direção, Beaucage et al. (2012) mencionam que a essa concepção de saúde relaciona-se ao bem-estar, a saúde e a felicidade em conjunto (*pakilis*) se opõe a enfermidade e ao sofrimento. A saúde, portanto, não se restringe à ausência de doenças físicas, mas diz respeito ao bem-estar geral do indivíduo, o que inclui as relações místicas estabelecidas pelo conjunto da comunidade no território.

Distingue-se dois tipos de enfermidades na comunidade *maseual*: as enfermidades naturais (*kokolis saj* – doença, nada mais) e as doenças causadas por causas sobrenaturais como o susto (*nemoujtil*), o mal de olho (*nexikolkokolis*) e a perda do *tonal* – desencadeadas por algum elemento natural, um espírito maligno ou um bruxo. Os tratamentos para essas enfermidades físicas ou espirituais e os estados psíquicos/anímicos

(tristeza, medo, angústia, susto<sup>75</sup>) que podem provir deles baseiam-se no equilíbrio de forças contrárias que pairam sobre o cosmos.

Dentre essas forças, destaca-se o binômio frio/calor (*ixtic/totoniki*). Segundo Trevino (1997) as partes do corpo e os órgãos são mais quentes ou mais frios a depender da sua correspondência com o cosmos, sendo as mais quentes aquelas próximas aos domínios do céu e as mais frias ao infra mundo. Essa correspondência ocorre, pois, na concepção *náhuatl*, o corpo é um microcosmos que reflete o universo e possui correspondência quanto a estrutura e a dinâmica cósmica. Por exemplo, o diafragma representa a superfície da terra; os órgãos dispostos acima dele, como o coração e a cabeça, correspondem aos domínios da terra e do céu, e o abdômen, a pelve e os membros inferiores correspondem ao infra mundo. Amalgamados a essa estrutura cósmica, os seres humanos, como já mencionamos, são corresponsáveis pelo equilíbrio do universo, o qual, segundo Beaucage et al. (2012) pode estar ameaçado pelas forças que pairam no cosmos – forças naturais, sobrenaturais e a própria conduta dos humanos, que podem viver bem ou optar pelo mal e serem castigados pelas forças divinas.

Para alcançar o equilíbrio das forças cósmicas, a exemplo do binômio frio-calor, e para a cura das doenças naturais., utilizam-se recursos naturais ou medicinais presentes no território por exemplo, a água, o ar, o fogo, as plantas medicinais, as pedras aquecidas utilizadas no *Temazcal*<sup>76</sup>. Já a cura para doenças de origem sobrenatural implica na combinação dos tratamentos mencionados anteriormente e práticas mágico-religiosas que mobilizam as forças sobrenaturais (López Austin, 1993; Lupo, 1995).

O mel é considerado um alimento-medicamento quente, portanto é utilizado para tratamento das doenças consideradas frias, por exemplo, a diarreia causada por um estômago frio; as pústulas aquosas frias da boca dos bebês; o útero frio das mulheres inférteis, dentre outras (Beaucage & TTO, 2018).

A relação das comunidades locais com o mel é bastante antiga, assim como em diversas outras comunidades tradicionais no mundo. Há registros de sua coleta desde o

---

<sup>75</sup> O susto é uma enfermidade anímica que desvincula o espírito ou energia vital (tonal) do corpo e que pode desencadear uma série de sintomas físicos. Há relatos da ocorrência dessa enfermidade em diversas comunidades indígenas da mesoamérica. (Herrera, F. J., & Orr, D. (2020). Susto, the anthropology of fear and critical medical anthropology in Mexico and Peru. In J. Gamlin, S. Gibbon, P. M. Sesia, & L. Berrio (Eds.), *Critical Medical Anthropology: Perspectives in and from Latin America* (pp. 69–89).

<sup>76</sup> O *Temazcal* é um tipo de banho de vapor mesoamericano que possui caráter cerimonial e terapêutico, para purificação física e simbólica. Esse banho é realizado numa estrutura abobadada de barro de tamanhos variados, em geral pequenas, como um iglu. (Torre & Zuñiga, 2016)

paleolítico e do manejo de abelhas para a produção do mel desde a antiguidade (Crane, 1999).

Assim como na comunidade *maseual*, registraram-se usos de méis, cera e própolis de abelhas nativas sem ferrão para fins alimentares, medicinais, ornamentais, simbólicos, entre outras em diversas comunidades tradicionais tropicais e subtropicais (Crane,1999; Crane, 2001; De Jong, 1999; Falchetti y Nates-Parra, 2002; Levi-Strauss, 2004; Nogueira-Neto,1953; Posey,1983).

Trata-se de um alimento extremamente complexo pois além de incluir na sua composição açúcares (principalmente a glicose e a frutose), aminoácidos, enzimas e micronutrientes, é um alimento que possui antioxidantes e compostos bioativos como flavonoides e compostos fenólicos, conferindo uma infinidade de efeitos biológicos benéficos a saúde.

No entanto, apesar do valor atribuído a essas abelhas e seus produtos por comunidades tradicionais, o mercado até pouco tempo atrás não reconhecia esses valores. A FAO (2019) define como mel apenas os méis com características dos méis das abelhas *Apis mellifera*<sup>77</sup>, as de maior interesse comercial e inserido no sistema agroalimentar hegemônico. Não inclui, portanto, uma infinidade de outros méis produzidos pelas abelhas nativas sem ferrão, méis com acidez elevada e teores elevados de umidade, com uma infinidade de cores segundo a espécie de meliponídeos que os produz, e a flora mellifera da qual se alimentam, muito distintos da substância viscosa, doce e amarelada produzida pelas *Apis mellifera*.

Enquanto o mercado diferencia os méis por suas características físico-químicas e organolépticas, a comunidade *maseual* diferencia esses dois tipos de mel pelas suas capacidades curativas. Ao mel das *Apis mellifera* atribui-se o poder curativo apenas da tosse, por outro lado, o mel das *Pisilnekmej* pode ser utilizado para o tratamento de uma imensa quantidade de enfermidades conforme mencionamos anteriormente (Beaucage & TTO, 2018).

Cabe recordar que a presença das abelhas nesse território vai além da possibilidade de obtenção de um alimento-medicamento para usos múltiplos e de fonte econômica para

---

<sup>77</sup> No *codex alimentarius* o mel é definido como a substância naturalmente doce produzida por abelhas melíferas a partir do néctar das plantas ou de secreções de partes vivas destas, ou da excreção de insetos sugadores de plantas que permanecem sobre as partes vivas das mesmas e que as abelhas recolhem, transformam e combinam com substâncias específicas próprias, e depositam, desidratam e armazenam no favo para amadurecimento.



a comunidade. As abelhas são um "termômetro" do bem-estar da família e de seus membros, portanto relaciona-se também com a prevenção das enfermidades determinadas pela má conduta dos indivíduos e sua punição pelas forças sobrenaturais. Além disso, as abelhas podem ser consideradas indicadoras de perturbações nos agroecossistemas já que sua presença está associada a polinização de cultivos e a regeneração de ecossistemas (Reyes-Novello et al., 2009; Vit, 1999), portanto propiciam uma série de valores incomensuráveis para a comunidade.

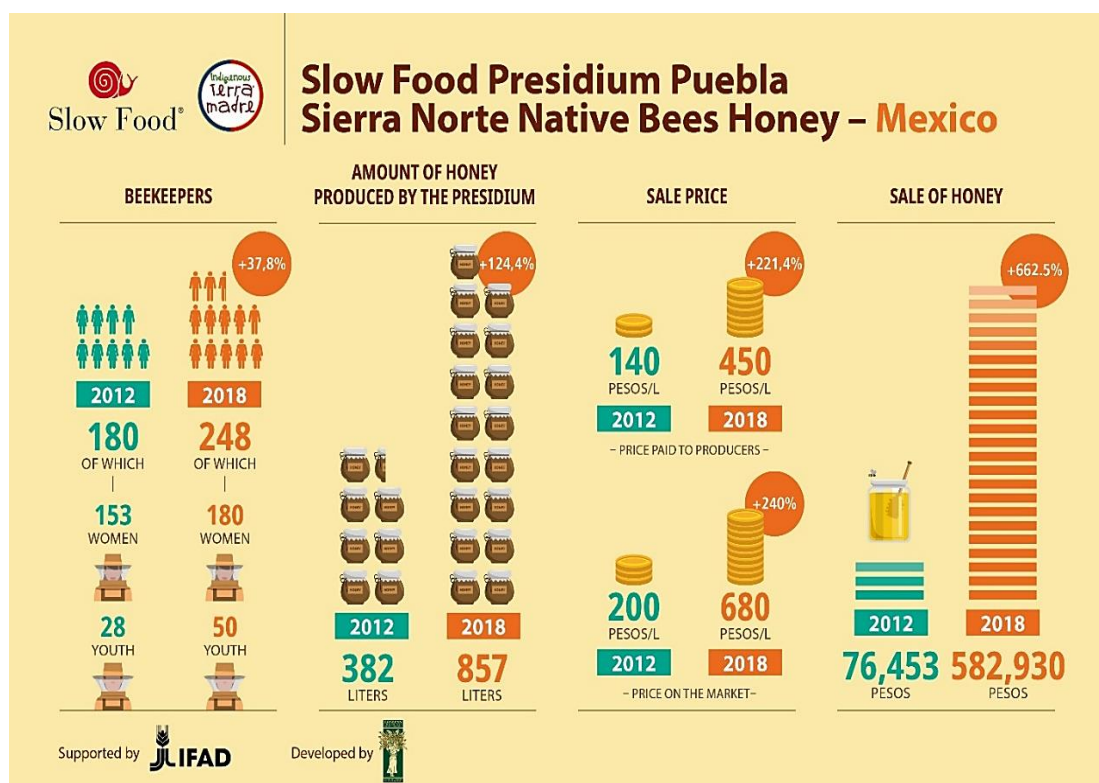
Apesar da importância ambiental, econômica e sociocultural do manejo tradicional das abelhas, essa atividade ainda pode ser considerada marginal para os estados. A marginalização da atividade transpareceu na busca de informações sobre os aspectos econômicos dessa atividade produtiva, que será abordado no próximo tópico.

#### **2.3.4 A invisibilidade econômica da meliponicultura**

Nos censos e informes do governo mexicano e do estado de Puebla a meliponicultura não é considerada atividade produtiva, sendo mensurados apenas o número de colmeias e o volume do mel obtido de abelhas *Apis mellifera*. Portanto, não é possível identificar o número de colmeias e o volume de mel obtido de abelhas melíponas e trigonas através de dados oficiais do governo mexicano, visto que as abelhas nativas sem ferrão sequer são mencionadas na normativa técnica da *Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural* (SADER) e do *Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera* (SIAP) para geração de estatística básica agropecuária (SIAP, 2019).

Felizmente, existem dados referentes a meliponicultura da região compilados pela Cooperativa *Tosepan* em parceria com o *Slow Food Foundation for Biodiversity* (2019). Desde o ano de 2012, a regional Puebla do *Slow Food* do México elegeu o mel das abelhas nativas da Serra Norte de Puebla como um produto a ser valorizado e ter seus processos produtivos melhorados através da estratégia das Fortalezas (*Presidias*). No escopo de ações da estratégia, registrou-se dados relativos ao período compreendido entre os anos de 2012 e 2018, circunscritos a 19 comunidades do município de Cuetzalan del Progreso. Ainda que as informações não se refiram a todo o território, compreende a área de abrangência da *Tosepan* e os dados podem estimar a importância socioeconômica da atividade para a região, conforme pode ser visualizado na Figura 27.

**Figura 27** Dados socioeconômicos da meliponicultura na Serra Norte de Puebla



Nota. Fonte: Slow Food Foundation for Biodiversity, 2019.

Demonstra-se que a maioria das *mieleras* da região são mulheres. O número de produtoras quase dobrou entre os anos de 2012 e 2018, o preço do mel no mercado e a quantidade obtida triplicou no mesmo período. Esse aumento do interesse pelo mel virgem e o trabalho realizado pela cooperativa *Tosepan Titataniske* (que será abordado mais adiante) gerou recursos econômicos consideráveis para a população de Cuetzalan, especialmente as famílias vinculadas a essa cooperativa.

Como já foi mencionado, o município de Cuetzalan del Progreso e outros municípios da Serra Norte de Puebla possuem tradição na produção de mel de abelhas nativas sem ferrão e tem ampliado a produção de mel das abelhas *Apis Mellifera*. A produção dessa região integra o enorme volume produzido no México, que é um dos maiores produtores de mel do mundo e o quinto maior exportador, com uma média de exportação de 33 mil toneladas anuais principalmente para Alemanha e para o Reino Unido. O país conta com mais de 43 mil apicultores (SADER, 2020)

O estado de Puebla é o oitavo maior produtor do país, o qual produziu mais de quatro mil toneladas de mel entre os anos de 2019 e 2020. O município de Cuetzalan del Progreso é um dos maiores produtores do estado, juntamente com Atlixco, Acatzingo, Chalchicomula de Sesma, Izúcar de Matamoros, Puebla, Tlacotepec de Benito Juárez,

Pantepec, Huauchinango y Pahuatlán. Nesses municípios encontram-se mais de 100 mil colmeias, das quais se obtém mais de 100 milhões de pesos mexicanos ao ano (Delegación SADER Puebla, 2021; SIAP, 2020).

Segundo dados do *Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera* (SIAP, 2021), a apicultura do município de Cuetzalan del Progreso chegou a movimentar mais de 5 milhões de pesos no ano de 2020.

A tradição do manejo das abelhas nativas da região pode ter facilitado a consolidação da apicultura local. A produção de mel em Cuetzalan del Progreso foi em média 48,5 toneladas ao ano, entre os anos de 2010 e 2020. As flutuações relativas ao volume e aos preços, tanto na região quanto em outros estados, são determinadas por efeitos das mudanças climáticas que possam ter afetado a estabilidade das épocas de floração, incidindo na baixa produção de néctar, impactando as colmeias (Martínez & Pérez, 2013).

Por todo o exposto, nota-se que o manejo das abelhas e os dados econômicos sobre os produtos provenientes das colmeias foram abordados até o momento pelo estado mexicano a partir de um enfoque produtivista para atender a demanda do mercado agroexportador. O incentivo ao manejo das abelhas *Apis mellifera* podem colocar em risco as abelhas meliponas e trigonas que tendem a ser substituídas para maior produtividade. Apesar da importância das abelhas *Apis mellifera*, esse fato é preocupante sobretudo porque as abelhas nativas sem ferrão já estão ameaçadas pela perda de seu hábitat, pela perda dos saberes tradicionais a elas relacionadas, pelas mudanças climáticas e pelo uso de agrotóxicos (González y Quezada-Euán 2010; Quesada-Euán et al., 2001).

Porém, considerando-se a 1) a importância da polinização como serviço ecossistêmico, 2) importância econômica e cultural da meliponicultura e da apicultura e 3) a importância do manejo cultural da *Scaptotrigona mexicana* e dos usos medicinais de seu mel em Cuetzalan del Progreso e 4) as ameaças atuais contra populações de abelhas e 5) a ausência de amparo legal para a meliponicultura no México, um grupo de deputados do estado de Puebla propuseram um decreto no ano de 2021 (Esquitín Lastiri et al., 2021) para reformular alguns artigos da *Ley Ganadera para el Estado de Puebla*, para

*reconocer a la meliponicultura como una actividad del subsector pecuario, es decir, que en términos normativos se reconozca y regule bajo la Ley Ganadera de nuestro Estado, así como a los sujetos de la misma, como son: la abeja melipona, el meliponicultor, los meliponarios y las actividades meliponícolas; con la finalidad de brindar protección a los derechos de las personas que se dedican a la producción de miel proveniente de la abeja sin aguijón; así como para que los meliponicultores puedan acceder a programas sociales, de*

*capacitación, investigación y transferencia de tecnología entre meliponicultores del Estado y participar en la integración de organismos técnicos o de consulta para la protección y mejoramiento de la meliponicultura, para así fomentar y promover esta actividad ancestral.* (Esquitín Lastiri et al., 2021, p.9)

A proposta desse grupo de deputadas coaduna com os esforços que o governo mexicano tem empreendido para divulgação da importância de polinizadores para o país. A *Estrategia Nacional para la Conservación y Uso Sustentable de los Polinizadores* (ENCUSP<sup>78</sup>), publicada no ano de 2021, aponta para uma mudança de mentalidade do estado em relação às abelhas nativas sem ferrão. O documento reforça a importância dos serviços ecossistêmicos dos polinizadores; apresenta um diagnóstico atual da situação deles e propõe Eixos Temáticos, Linhas estratégicas e Ações que tem como objetivo

*Orientar las políticas y el trabajo de los sectores productivo y ambiental en lo relativo a la conservación de los servicios ecosistémicos que brindan los polinizadores, a fin de contribuir al desarrollo sustentable y a la seguridad alimentaria del país.* (Mexico, 2021, p. 69)

Destacamos que a elaboração do documento contou com a participação de um grupo de trabalho intersetorial ampliado com pessoas especialistas, produtoras membros de diversas comunidades e cooperativas e associações, inclusive da *Tosepan*. As ações propostas valorizam as abelhas nativas sem ferrão e outros polinizadores para a segurança alimentar, social e ambiental; valoriza os povos indígenas que detém o conhecimento tradicional associado ao cuidado dos polinizadores e dos ecossistemas; propõe visibilizar, difundir e manter esse conhecimento tradicional; propõe incluir uma definição de “polinizador” e de “abelhas” (incluindo todas as espécies), ampliar o marco jurídico relacionado aos polinizadores e formular uma legislação que proteja tanto os produtos das colmeias das abelhas nativas sem ferrão quanto a extração de suas colônias silvestres (Mexico, 2021).

Chama atenção que consta na introdução da ENCUSP, na mensagem da *Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales*, uma dedicatória as *mieleras* de Cuetzalan “*a las abuelas que cuidan a las Pislnekmej*” (México, 2021. p. 11). Nas palavras de Maria Luiza Albores Gonzalez, secretaria do Meio ambiente, ex-assessora da *Tosepan* e grande apoiadora da meliponicultura na região do nosso estudo:

*Rememoro en estas líneas a las mujeres nahuats de la Sierra Nororiental de Puebla, quienes me enseñaron el mágico mundo de las cuidadoras del hogar, las*

---

<sup>78</sup> Trata-se de uma estratégia formulada conjuntamente pela *Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural*, *Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales* (SEMARNAT) *Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria* (SENASICA), *Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad* (CONABIO) e *Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas* (CONANP).

*abejas Pisilnekmej en náhuat, abejas nativas sin aguijón cuyo nombre científico es Scaptotrigona mexicana. Esta pequeña abejita es parte de una forma de vida y de la cosmovisión de los pueblos originarios nahuat y totonaku de este bello lugar del país, la Sierra Nororiental y Norte de Puebla. En las creencias heredadas por nuestros ancestros todo está interrelacionado, incluso se piensa que la producción de estas abejas solo se logra si hay armonía en el hogar en donde se cultivan. La polinización es uno de los procesos de la naturaleza que muestra claramente la interrelación de la que hablan nuestros ancestros: la planta alimenta a los insectos y a las aves y, a su vez, las retribuyen trasportando el polen hacia otras flores, donde luego se produce la fecundación que hace posible la generación de frutos y semillas. Un ciclo que tiene implicaciones enormes para la reproducción de la vida y, por lo tanto, de la humanidad. (Mexico, 2021. p. 11)*

Não é por acaso que se menciona o manejo tradicional que se realiza na Serra Norte de Puebla, pois ele pode ser considerado um modelo para o país. Conforme a própria Maria Luiza menciona em um trabalho acadêmico sobre a experiência com o mel de Cuetzalan - o fato do povo *maseual* ter domesticado as abelhas *Pisilnekmej* garantiu a sobrevivência da espécie na região apesar do desmatamento do seu hábitat natural, já que elas se adaptaram muito bem ao agroecossistema transformado pelas pessoas indígenocamponesas da região (Albores-González & Padilla-Vargas 2015).

A importância dessas abelhas é reconhecida pela comunidade *maseual* e por outras comunidades tradicionais mexicanas ancestralmente. Porém, apesar da importância desse tipo de abelhas, o desmatamento intenso, o uso de agrotóxicos, a introdução de abelhas exóticas consideradas mais “produtivas”, as mudanças climáticas, a retirada e destruição de colmeias silvestres, dentre outros fatores, têm contribuído para reduzir suas populações, especialmente as abelhas nativas sem ferrão de diversos territórios (Brosi 2009; Brown & Oliveira, 2014; Freitas et al., 2009; Potts et al., 2016).

Essas abelhas têm ganhado protagonismo nos últimos anos em diversos espaços tais como o meio acadêmico, as redes sociais e o mercado, em grande medida devido às características dos seus méis. Essas questões serão melhor abordadas no próximo tópico.

### **3 A “Descoberta” dos Méis das Abelhas Nativas Sem Ferrão**

Nos últimos anos o interesse pela meliponicultura e os produtos das colmeias das abelhas nativas sem ferrão tem aumentado no mundo. Uma busca nas bases de dados da *Web of Science*<sup>TM</sup> demonstra o aumento do interesse de acadêmicos pela temática das abelhas sem ferrão (*stingless bees*) entre os anos de 2001 e 2021. Dentre 1565 resultados obtidos na consulta realizada, verifica-se que enquanto em 2001, havia apenas 22 artigos

publicados, em 2021 verificou-se um número de artigos 8 vezes maior (n= 160 artigos). Dentre esses artigos, apenas 9 (nove) faziam referência direta a espécie de trigona *Scaptotrigona mexicana* e nenhum artigo fazia referência a Cuetzalan. Com a mesma intenção, realizamos outra busca com os descritores “honey” AND “stingless bees”, a qual identificou no mesmo período 788 artigos. Em 2001 apenas 6 artigos foram publicados sobre o tema, enquanto em 2021 publicaram-se 91 artigos. Apenas um artigo tratava especificamente do mel virgem de Cuetzalan – uma caracterização melipalinológica de amostras de méis de Cuetzalan (Ramirez-Arriaga & Martinez-Hernandez, 2007), já citado ao longo deste trabalho.

O aumento de publicações no período referente ao assunto pode ter sido decorrente de uma maior articulação de acadêmicos em relação ao tema, visto que, no ano de 1999, ocorreu um primeiro encontro de acadêmicos que se dedicavam ao assunto (Medina Camacho, 2015). Esse encontro foi a semente do congresso mais importante sobre o tema do mundo – o *Congreso Mesoamericano de Abejas Nativas*, o qual tem discutido ao longo das suas 12 edições sobre a ecologia, a diversidade e o comportamento das abelhas nativas sem ferrão, além da sua conservação, os saberes tradicionais a elas vinculados, sua relação com as paisagens e a educação, as organizações de pessoas produtoras, além de questões mais técnicas relacionadas ao manejo, a qualidade dos produtos e a legislação existente. Felizmente, tive a oportunidade de participar da 11ª edição, celebrada em Cholula, Puebla, durante meu período de campo no México<sup>79</sup>.

Da mesma maneira que houve um aumento do interesse sobre as abelhas nativas sem ferrão e os produtos de suas colmeias por pesquisadores, houve um aumento do interesse do público em geral sobre o tema nos últimos 20 anos. Um levantamento detalhado no serviço de busca da empresa *Google*, com as palavras chaves abelhas nativas sem ferrão e mel (e suas traduções para o inglês e o espanhol) resultou em mais de 90 mil resultados. Quando comparados os números encontrados por ano, identificamos 218 resultados no ano de 2001; 1.860 resultados no ano de 2011 e 17.200 resultados em 2021, o que pode indicar um enorme aumento do interesse em relação a esse tipo de mel.

---

<sup>79</sup> Esse congresso fez parte do campo de investigação para realização dessa tese. Além das diversas mesas e palestras, o congresso ofereceu cursos pré-congressos, dentre eles o curso de *Melipolinicultura agroecológica*, o qual pude participar. Esse curso foi organizado e ministrado, através de metodologias participativas, por membros da organização INANA A.C. que se dedica a diversos projetos coletivos e em rede sobre saúde, educação, gênero, meio ambiente e abelhas nativas.

De forma geral a maioria dos nossos interlocutores acreditam que esse aumento de interesse por esse tipo de mel seja decorrente de uma maior difusão de suas qualidades através de redes sociais, porém relata-se uma preocupação com as consequências do *boom* de informações na internet, por exemplo uma pesquisadora da área que também é proprietária de uma empresa especializada que comercializa de méis agroecológicos:

*[...]el boom de información abrió el mercado, abrió como que esa búsqueda de la miel, pero no hemos llegado a entender todavía el origen y las repercusiones, qué repercusión tiene que haya más mercado [...] una vez una chef [...] quería como mucho [...] yo me puse a sondear si podía juntarlo de distintos productores [...] una demanda de un restaurante grande [...] La demanda no entendió el tipo de producción (M11TC).*

Esta mesma interlocutora nos informa qual o perfil das pessoas que mais buscam por esse tipo de produto – são consumidores que buscam produtos diferenciados nos mercados, os quais são de interesse para a sustentabilidade econômica das empresas desse tipo, porém relata a necessidade de educar o público para o consumo desses produtos:

*[...] en general, son extractos medios-altos, porque es gente, digamos, que le interesa su salud, comida orgánica, gourmet, le dicen foodie, que busca ese tipo de experiencia [...] pero hay que hacer la referencia, con el consumidor le tienes que decir: es que este tipo de abeja [Apis] produce 30 litros al año y varias cosechas y este tipo de abeja [Melipona] produce uno (M11TC).*

Na mesma direção uma interlocutora - ativista, pesquisadora, fundadora e diretora de uma importante associação civil que se dedica a educação e ao estabelecimento de redes colaborativas e solidárias em torno das abelhas nativas sem ferrão no estado de Veracruz, refere a mesma origem do aumento da busca por esse tipo de mel, acrescenta o que acredita ter sido um fator importante para esse aumento do interesse no México e relata sua preocupação com o *boom* de informações:

*[...] hubo un boom de las abejas nativas y de la melípona [...] la palabra sería: moda [...] la península [Yucatán] tiene este flujo muy fuerte de turismo y creo que ahí fue que empezó [...] y después el boom de información, pues en redes sociales [...] se empezó a hacer más videos y más explicaciones [...] esta oleada como de hacer intensiva la actividad, creo que se va de la mano. Ya de estos últimos años de mayor información, este sistema capitalista, neoliberal, industrial viene por todo, viene por todo. Y viene a raspar lo último que queda. Entonces, viene por paisajes, por minerales, viene por lo que sea y se le pusieron enfrente las abejas sin aguijón. Éstas no las habían visto. Entonces, viene por todo, porque, sí, quiere rápido crecimiento, mucho, y venta, venta, venta, sin preguntarse nada, sin saber que además [la crianza] es arraigo, relación y legado histórico [...] La crisis ambiental lo detona, o sea, es la crisis también. Todos los días nos habla gente diciendo: ¿puedo tener nidos? Es que yo quiero participar para cuidar a las abejas. Y no se sabe que, al contrario, puede ser parte del problema, solo porque quieres [...] Es una mezcla de desinformación, de velocidad y ambición de acceso*

*a la información global. Y pues el sistema que todo quiere comerse, todo lo convierte en producto, la memoria, la historia, todo se puede convertir en producto (M12T).*

O relato da nossa interlocutora condiz com a realidade mercantilizadora de alimentos e produtos tradicionais impostos pelo sistema agroalimentar hegemônico na atualidade (Delgado, 2017; McMichael, 2009a; McMichael, 2016, Porcheddu, 2022), o qual que trata os alimentos e a cultura a eles vinculada como mercadoria, em muitos casos promovendo a o espólio desses produtos das comunidades. Como consequência pode ocorrer intensificação do manejo desses alimentos e produtos e a geração novas infraestruturas socioeconômicas capazes de ocupar ou criar nichos de mercado para dar vazão a esses “novos” produtos.

Nesses casos, as comunidades que mantiveram o manejo das abelhas por gerações pelos seus valores de uso, são alienados de valores ambientais e socioculturais comunitários. Nos novos nichos de consumo os alimentos adquirem novos sentidos simbólicos significativos (Baudrillard, 1976) relacionados a demandas de consumo urbanas vinculadas a, por exemplo, as preocupações com a saúde ou a adequação a novos modelos de dieta ou a distinção social (Bourdieu, 1988).

Por outro lado, conforme aponta outra interlocutora (acadêmica e ativista e meliponicultora), o excesso de produção também vulnerabiliza as colônias e debilita a própria espécie de abelhas:

*El problema es que, si se populariza tanto el uso de la miel y si se vende tales cantidades, es imposible hacerlo como de esta forma tan respetada, o sea, finalmente sí metes en empresa las abejas porque estás saque, saque y saque [...] si tú no mantienes tus nidos en crianza y los vas dividiendo, dividiendo, al final hay erosión genética. [...] sí podemos criarlas, pero no es que solo las vamos a criar, es que primero las vamos a conocer, las vamos a respetar, las vamos a procurar y solo desde esa perspectiva las vamos a criar. Es muy importante cómo se complementa toda esta actitud de respeto y de valoración para que entonces cuando tú trabajes no te atrevas a hacerlo si no lo haces con ese conocimiento tan profundo y con esa actitud tan cuidadosa. Si le quitas, por ejemplo, propóleo de los nidos, no les haces ningún daño, o sea, ellas propolizan y propolizan y propolizan y tú puedes quitar todo el propóleo que quieras, pero polen tienes que quitar poquito y miel aún menos que polen, porque cada vez que les quitas estás como poniendo un poco riesgo su estabilidad como nido [...] si estamos vendiendo y favoreciendo que la gente compre, pues, entonces, se hace como un círculo vicioso en donde más miel, más miel y pues no va a haber forma de tener tanta miel (M10T)*

A análise do custo-benefício de um processo de revalorização de alimentos tradicionais, como os méis de abelhas nativas sem ferrão, não pode ser baseada apenas



em um tipo de valor, visto que alguns valores, especialmente aqueles socioculturais e ambientais, conforme já mencionamos nessa tese, são incomensuráveis e não comparáveis ao valor econômico ou ao desenvolvimento econômico que o processo de valorização pode impulsionar (Martínez-Alier, 1998; Moreno-Escobar, 2006; Oliveira et al., 2021; Perez Neira & Soler Montiel, 2018).

Ao ignorar que a função econômica é apenas uma das funções vitais dos territórios e da terra, que trazem estabilidade e segurança para quem neles vive e formam comunidade (Polanyi, 2000), propicia-se a “erosão cultural” (Vara Sánchez & Cuéllar Padilla, 2013) relativa aos conhecimentos e práticas de manejo sustentável das comunidades tradicionais.

Por tudo isso, nem sempre dar visibilidade a um produto pode trazer benefícios para o meio ambiente e para as comunidades tradicionais vinculadas culturalmente a esse alimento. Entretanto, como sabiamente mencionam nossas interlocutoras, a difusão sobre o produto deveria vir acompanhada de informações robustas e responsáveis sobre as particularidades do manejo das abelhas, das motivações aos usos culturais mais sustentáveis, por exemplo as características produtivas das abelhas sem ferrão – muito distintas das Abelhas *Apis mellifera*. A partir do conhecimento acadêmico acumulado nos campos da Agroecologia Política (Calle et al., 2013), bem como os relatos trazidos pelas nossas interlocutoras, sabe-se que a criação de nichos de mercado para produtos diferenciados pode promover a erosão cultural e a intensificação dos manejos. Dessa maneira, conforme afirma uma de nossas interlocutoras, a sociedade tem um desafio:

*Creo que está como en ese reto de cómo hacemos que ese boom de información le dé pie o les dé su espacio a los usos más tradicionales [...] hay una tendencia a homogeneizar la práctica, como si sólo la chida, la buena, la técnica es ésta. Y hay extensiónismo que va y dice: pues éste es el paquete tecnológico para que, está tu abeja y ahí está como la cosechas y listo. Y pues no. Se pierde toda esta posibilidad de conmoción y de entendimiento (M12T)*

De fato, no que se refere aos méis das abelhas nativas sem ferrão, os usos tradicionais são sem dúvidas mais sustentáveis que os usos atribuídos pelo novo nicho de mercado, que o utiliza da mesma maneira que se utiliza o mel de abelhas *Apis Melliferas*. Enquanto as abelhas nativas produzem entre 600ml e 2L de mel por colônia, a depender da espécie (no caso das *Pisilnekmej*, 600 a 800ml por *colônia-mancuerna*), por ano, as abelhas apis podem produzir de 35 a 40 kg por colônia, por ano (Ribeiro et al., 2019; Medina et al., 1994).

Durante o período do campo essa mudança de usos do mel virgem foi citada em diversas situações, sobretudo os interlocutores externos a *Tosepan*, por exemplo um apicultor e meliponicultor do estado de Veracruz:

*¡Vaya! Ya hay gente que ya la está comprando para comer. Antes era raro, todo era, incluso, la otra miel también es que me la llevo para guardarla para la tos, y casi nada más la llevan para la tos, que les duele la garganta, la preparan para un té, con limón. Pero hay gente que ya está comprando por cubeta para comer diario (M9AM)*

Se entende que inclusive o uso do mel comum se modificou nos últimos anos, acompanhado da intensificação do seu manejo, possível pelas características produtivas das abelhas *Apis mellifera*. A intensificação faz parte de uma estratégia para solução dos problemas de declínio de animais polinizadores em monoculturas. Absurdamente hoje em dia é possível, e necessário para as monoculturas, alugar colmeias de abelhas no período de floração dos cultivos para garantir a polinização deles. Nos Estados Unidos a maioria das colônias de abelhas atualmente são migratórias na atualidade (Scott, 2021) e são muito utilizadas para alguns tipos de cultivo, por exemplo o das amêndoas na Califórnia (Durant & Ponisio, 2021).

Os problemas dessa prática são inúmeros. Em que pese a importância dos polinizadores em qualquer circunstância, sabe-se que a agricultura convencional utiliza um grande número de defensivos agrícolas e agrotóxicos, os quais são responsáveis por reduzir populações de abelhas no mundo todo (Cardoso et al., 2020; Potts et al., 2010a; Potts et al., 2010b; Sánchez-Bayo & Wyckhuys, 2019). As abelhas que permanecem vivas são vulnerabilizadas pela exposição aos agrotóxicos, pois, segundo Peyton et al. (2018) os insetos têm a capacidade de absorver baixa dosagem de piretróides e neonicotinóides (componentes de alguns tipos de agrotóxicos) os quais afetam a imunidade e o comportamento das abelhas em atividades comuns tais como a orientação e a alimentação.

Além disso, as propriedades agrícolas se tornam mais dependentes de combustíveis fósseis, pois, a migração artificial das abelhas depende desses combustíveis. E finalmente, a prática pode colaborar para reduzir a qualidade dos méis comercializados no âmbito do sistema agroalimentar hegemônico, que, contaminado por agrotóxicos (Mitchell et al., 2017; Ruiz-Toledo, 2018) podem servir, inclusive, como bioindicadores de contaminação ambiental por pesticidas (Attaullah et al., 2021) e podem causar sérios impactos à saúde humana (Al-Waili et al., 2012).

Está claro que as consequências da intensificação da produção de mel ou de qualquer outro alimento podem ser avassaladoras para o meio ambiente, para os territórios

e para as pessoas. Por esse motivo torna-se necessário ponderar as vantagens da valorização e do destaque a produtos específicos como aponta duas das nossas interlocutoras quando questionei se a valorização de um alimento ou produto poderia colaborar para a melhoria das vidas das comunidades e para a proteção dos territórios:

*[...] categóricamente [digo] que no, al contrario, hay que diversificar para darle, en todo caso, más cadena de valor y dentro de la cadena de valor entender que también las prácticas culturales son parte de la cadena de valor (M12T).*

*[...] un producto puede ser un símbolo, por decir así, o puede abrir camino, pero que es muy peligroso darle todo el peso a ese producto. Porque entonces la gente deja de hacer el resto de sus cosas, o sea, si ellos tienen café, pero también tienen milpa, pero también tienen frutas, pero también tienen huerta y les pones mucho peso en el café, entonces, dejan lo demás. Sí puede ser un cambio, siempre y cuando sea sólo como eso, como un símbolo que abre camino. Insisto, creo es muy peligroso y no deberíamos de caer en una sola cosa, porque ahí es cuando le cargas como que todo el peso, tanto económico, social, ecológico a una cosa y ahí, pues eso, terminas en monocultivos, terminas como en visiones así muy unitárias (M11TC).*

Porém, nem sempre esses processos de valorização resultam em mercantilização, vulnerabilização e espólio. Esses processos podem partir de lógicas próprias e endógenas de comunidades locais, que logram abrir uma brecha cultural e econômica no sistema agroalimentar dominante (Ploeg, 2010). Nesses casos as comunidades podem irromper contra o sistema de dominação (Prakash, 2001) apropriando-se dos processos revalorização de alimentos ou produtos próprios da sua cultura, com uma proposta ideológica contra hegemônica de desenvolvimento, estabelecendo limites para as ações desde dentro e a partir da sua própria visão de mundo.

É nesse sentido que nos parece muito interessante o processo de valorização do mel virgem de Cuetzalan. Como mencionado anteriormente, a União de Cooperativas *Tosepan* aprendeu no decorrer de sua experiência que focar energias em apenas uma atividade pode ser perigoso pois vulnerabiliza a comunidade em tempos de crise, a exemplo da baixa do preço do café entre os anos de 1989 e 1995, que levou a comunidade a recuperar e promover a diversificação de cultivos e diversificar as próprias atividades da cooperativa. No âmbito da diversificação das atividades da *Tosepan*, nasceu a cooperativa *Tosepan Pisilnekmej*, que, aproveitando-se do aumento do interesse geral em torno dos méis de abelhas nativas sem ferrão, se apropriou do mercado consumidor para benefício de seus sócios, conforme abordaremos mais detalhadamente no próximo tópico.

#### 4 A Valorização do Mel Virgem de Cuetzalan pela Tosepan

Explicamos nessa sessão o processo de valorização das *Pisilnekmej* e os produtos de suas colmeias realizado pela cooperativa *Tosepan*. Um processo que resultou na minimização da vulnerabilidade das abelhas e na proteção do rico patrimônio cultural e agrário a elas vinculado: a *práxis*, o *corpus* e o *cosmos* do manejo ancestral em colônias-*mancuernas*, os agroecossistemas diversificados e o modo de vida da comunidade *maseual* que inclui as abelhas como parte de suas famílias.

Trata-se de uma riqueza impossível de ser mensurada apenas em termos econômicos, já que possui muitos valores culturais e identitários, que se integram ao conjunto de ações da *Tosepan*. No entanto, cabe ressaltar, que apesar do manejo das abelhas *Pisilnekmej* ser ancestral e muito arraigado nessa comunidade-território, o epistemicídio (Souza Santos & Meneses, 2009) que decorreu das intervenções de grupos hegemônicos durante período colonial e na implantação do capitalismo agrário, marginalizou as comunidades originárias dos territórios e todas as formas de conhecimento que delas provém.

Na região do nosso estudo, a marginalização das comunidades se dava através do racismo e da discriminação étnica por parte dos grupos sociais de maior poder econômico e político da região ao longo da modernização (Baez, 2004), que influenciados por um pensamento colonial e eugênico em que a natureza era convertida em mercadoria ou obstáculo para o progresso, à população indígena lhes era negada sua liberdade, seus bens e seus símbolos de identidade (Galeano, 2004). Por tudo isso, muitos indígenas da região, sentiam vergonha e medo de serem assim reconhecidos (Moguel, 2015).

Por tudo isso, o manejo tradicional das *Pisilnekmej* esteve por muito tempo em risco de se transformar apenas em memórias de relatos orais das pessoas idosas da comunidade que contavam as pessoas mais jovens o quanto aquelas abelhas cumpriam importantes funções culturais no coração das unidades produtivas camponesas - suas casas e suas famílias. Ainda que ao longo do período colonial o manejo das abelhas não tenha sido abandonado devido ao valor atribuído ao mel daquelas abelhas (que serviam para pagamentos de imposto) o mesmo não ocorreu no processo de implantação do capitalismo agrário. Grande parte da geração que vivenciou essa implantação deixou de dar importância ao manejo das abelhas pois o mercado não lhe atribuía valor econômico merecido, conforme nos foi relatado por um de nossos interlocutores, que completava 68 anos de idade, no dia da minha visita:

[...] los abuelitos tenían colmenas, sí, pero no se dedicaron mucho a vender, mi abuelito lo veía que cosechaba y lo guardaba, nada más [...] pues lo usaba para medicina. [...] Yo empecé con dos ollas, pero ya tiene tiempo. Mi abuelito me había regalado dos ollas y yo después no le di mucha atención, tardé mucho tiempo, no le dedicaba mucho. [...] en esos tiempos, nadie compraba miel, compraban nada más para la medicina, pero no es como ahorita ya que la organización Tosepan compran por cantidad, pero antes no había una asociación cooperativa, no había mucha producción de miel (M7M).

Ele me conta que o avô lhe presenteou no final da década de 1970, o que coincide com o período de implantação do capitalismo agrário na região. Certas gerações herdaram as colmeias de seus familiares, porém não lhe deram o valor por muitos motivos possivelmente determinados pelo epistemicídio (Souza Santos & Meneses, 2009) e pelo baixo valor econômico dos produtos das colmeias.

Porém, o capitalismo agrário não logrou exterminar e tampouco se apropriar do conhecimento tradicional sobre os manejos e usos do mel virgem. Seus usos comunitários para fins curativos perduraram na região, especialmente nas mãos das mulheres mais idosas, que em solidariedade, frente a escassez de atenção sanitária na região, presenteavam vizinhos, amigos, familiares com o mel, o própolis e a cera medicinais para a cura de diversas enfermidades físicas e espirituais. As *mieleras* de regiões mais isoladas do território mantiveram o manejo, garantiram (boa) vida as abelhas e brindaram a comunidade com esse valioso patrimônio agrário e essa herança biocultural.

Felizmente, nos últimos anos, com intuito de promover, por um lado, a recuperação dos saberes tradicionais erodidos pelo capitalismo agrário e, por outro, diversificar as atividades produtivas dos pequenos estabelecimentos rurais e diversificar as ações cooperativistas, a *Tosepan* aproveitou o propício momento do aumento do interesse por abelhas nativas sem ferrão e se apropriou da oportunidade para valorização do mel virgem das *Pisilnekmej*, em benefício comunitário próprio.

No ano de 2012 a *Tosepan Tiitataniske* disponibilizou ao mundo, através do *YouTube*, um vídeo<sup>80</sup> denominado “*Pisilnekmej*” (Tosepan Tiitataniske & Mora Tapia, 2012). O vídeo aborda a competição entre as abelhas nativas e as abelhas *Apis melliferas* trazidas para território pelos invasores espanhóis. A competição entre essas abelhas é desleal pois enquanto as primeiras buscam alimento em um raio de 500m da sua colmeia, as abelhas *Apis mellifera* percorrem até 10 km em busca de alimento (Albores-González & Padilla-Vargas, 2015).

---

<sup>80</sup> Para assistir a esse vídeo, acessar: [https://youtu.be/dmB3g\\_d2T78](https://youtu.be/dmB3g_d2T78)

Os tocantes e sensíveis relatos contidos no filme, ilustrados com impressionantes cenas nas quais pessoas *mieleras* cuidadosamente manejam as *Pisilnekmej*, suas *tortillitas* (favos ou discos de cria), e suas colônias-*mancuera*, em meio a exuberante biodiversidade e agrobiodiversidades locais, o narra a indispensável função polinizadora das abelhinhas e a vegetação da qual depende sua sobrevivência. Ora no idioma *Náhuatl*, ora em Castelhana, os relatos transmitem as respeitadas formas de captura das abelhas para formação de novas colônias, a colheita e o pós-colheita dos produtos da colmeia, a limpeza das *mancuernas*; e, a versatilidade, a vinculação cultural e as qualidades medicinais dos produtos das colmeias e das plantas das quais as abelhas se alimentam.

Além disso, os depoimentos constantes no vídeo retratam a íntima relação estabelecida entre as pessoas indígena-camponesas mais idosas e as abelhinhas, com uma responsabilidade e um carinho realmente comoventes. Nota-se a permanência e o arraigo dos cuidados a essas abelhas e os usos dos produtos da colmeia, apesar de o contexto político e econômico dos últimos anos não propiciar a valorização desse patrimônio agrário.

Com o passar dos anos e o fortalecimento do grupo de trabalho formado na *Tosepan*, trabalhando em conjunto com a *Maseual Xiacaahuallis* e, posteriormente, em 2017 com a criação da cooperativa *Tosepan Pisilnekmej*, a espécie de abelhas da região e seu manejo ganharam protagonismo nos meios de comunicação que até então eram desconhecidas fora região da Serra, inclusive por moradores da capital do estado de Puebla, conforme nos foi relatado:

*Yo venía de Puebla, ciudad de Puebla, y nunca había escuchado nada de esa miel ni de esas abejas. Y en Ciudad de México tampoco había escuchado nunca nada ni de esa miel ni de esas abejas. Y aquí [en Xalapa, Veracruz] lo escuché, pues sí, en el contexto académico [...] Y ya después también conocimos a INANA<sup>81</sup> [...] Para nosotros sí fue como todo un descubrimiento [...] la importancia del bosque y la importancia de las especies nativas, porque las abejas se alimentan de las especies nativas [...] Y luego la importancia de la polinización y de las abejas*

---

<sup>81</sup> INANA A.C. é uma associação civil na qual colaboram pessoas com saberes diversos e que atuam nos mais diversos territórios a partir de uma visão holística e feminista sobre processos sociais, culturais, econômicos e ecológicos. A associação promove espaços de encontro para pensar e agir sobre os territórios de maneira sustentável, tanto através de inovações quanto através da recuperação de saberes tradicionais. O principal trabalho da associação tem sido o cuidado e a conservação de abelhas nativas sem ferrão através de projetos educativos focados na formação de redes e na criação de vínculos entre pessoas, territórios e abelhas (*Abejas para la Vida*). Este trabalho tem como objetivos problematizar as causas do declive de populações de abelhas; visibilizar a importância do vínculo das abelhas com o território e sua relação com os recursos naturais e os alimentos; e ressignificar a relação das pessoas com as abelhas. A associação promove e realiza ações em meliponários, viveiros de biodiversidade, e no entorno natural de comunidades. Para saber mais sobre a INANA A.C., consulte a página web disponível no link: <https://www.inana-ac.org/>

*como polinizadoras y la importancia de la polinización para la alimentación. Y luego la importancia de las abejas para la salud (M10T).*

Conforme relato, esse tipo de abelhas era desconhecido inclusive para pessoas moradoras do estado o qual Cuetzalan faz parte. Os méis das abelhas sem ferrão da península de Yucatán eram mais difundidos enquanto o conhecimento sobre o mel de Cuetzalan estava circunscrito à região específica da Serra Norte de Puebla e ao meio acadêmico especializado na espécie *Scaptotrigona mexicana*. Nossas buscas pelo tema na internet apontaram que a primeira matéria em jornal de grande circulação parece ter ocorrido em 2017, no jornal *El País*, sob o título “*Cuetzalan, la dulce vida de la abeja de los mayas: Un modelo único de producción de miel da una segunda oportunidad a una especie amenazada por la deforestación y un horizonte prometedor a cientos de apicultores indígenas en México*”<sup>82</sup>. Possivelmente essa reportagem decorreu da publicação no mesmo ano, na página do *Slow Food Mexico*, a matéria intitulada: “*Tosepan Pisilnekmej - el modelo único de producción que se impone a las grandes transnacionales*”<sup>83</sup>, porém a cooperativa já vinha trabalhando pela valorização do mel da região pelo menos 20 anos antes da publicação da matéria.

Ambas as matérias destacavam o valor cultural e as peculiaridades do manejo realizado na região, as características e benefícios do mel virgem e os riscos a que as abelhas estavam expostas. Coerente com o desconhecimento sobre as especificidades das abelhas nativas sem ferrão, a matéria do *El País* traz duas informações equivocadas sobre essas abelhas: primeiro, essas abelhas eram manejadas ancestralmente pelos Astecas ou Mexicas e não pelos Maias; segundo, essa abelha é do gênero trigona e não melipona, ambas são da mesma *tribu*: meliponini, porém são de gêneros distintos. Especialistas na área me alertaram diversas vezes ao longo do campo sobre essa confusão, que eu mesma fazia. Finalmente, ambas matérias abordavam o trabalho realizado pela cooperativa *Tosepan Titataniske*, o qual detalharemos a seguir.

#### **4.1 A cooperativa de pessoas *mieleras maseualmej* Tosepan *Pisilnekmej*.**

Apesar da maior visibilidade das abelhas e do mel de Cuetzalan serem recentes, a *Tosepan* busca valorizar os *mieleros* e *mieleras* da região, o manejo tradicional das *Pisilnekmej* e o mel virgem pelo menos desde o ano de 2003.

---

<sup>82</sup> [https://elpais.com/internacional/2017/08/18/la\\_serpiente\\_emplumada/1503084551\\_100352.html](https://elpais.com/internacional/2017/08/18/la_serpiente_emplumada/1503084551_100352.html)

<sup>83</sup> <https://www.slowfood.mx/2017/04/tosepan-pisilnekmej-el-modelo-unico-de-produccion/>

Anteriormente, havia um grupo de *mieleras* mais ou menos organizadas, impulsionado em 1998 por uma servidora do *Instituto Nacional Indigenista* (INI). No âmbito desse grupo e do apoio do INI, organizaram-se oficinas, registraram-se aspectos culturais do manejo das abelhas e do uso do mel, buscava-se apoio econômico para aquisição de *ollas* para produção de colônias-*mancuernas*, e facilitava-se a compra e venda de certas quantidades de mel. Nesse período, o máximo que se conseguia reunir eram 400 litros de mel de aproximadamente 20 a 30 produtoras. Pagava-se aproximadamente 30 pesos mexicanos por litro (Bartra et al., 2018). Segundo Albores-González e Padilla-Vargas (2015) o INI finalizou esse trabalho no ano de 2002. Foi após esse ano que as *mieleras* buscaram a *Tosepan*.

*[...] la cooperativa ya venía trabajando [com outras atividades], tenía más de veinte años, pero los productores de miel no se habían acercado a la cooperativa ni tampoco quienes eran productores y eran cooperativistas les había entrado la inquietud por pedirle a la cooperativa que se les apoyara para vender mejor su miel. Fue en 2003 cuando se animaron ya a acercarse a la cooperativa y a pedirnos si se podría guardar en alguna bodega de la cooperativa la miel que habían producido [...] cuando se acercaron los primeros productores de miel a la cooperativa nos dimos cuenta de dos cosas: los productores ya eran de edad muy avanzada, querían a sus abejas, pero también eran de la gente más pobre. Porque la mayoría de ellos no tenían mucho terreno para cultivar. Y entonces la abeja además de aportarles alimento, pues también les podían dar excedentes de miel para venderla y lo común es que vendieran tres, cuatro, cinco litros, pero lo andaban rogando (M2AC).*

Foram as próprias pessoas produtoras, especialmente as mais idosas e que viviam quase exclusivamente da subsistência que os pequenos sítios biodiversos lhes proporcionava que procuraram a cooperativa para pedir auxílio para tentar conseguir melhores preços para o mel, até então vendidos pelas ruas, no mercado de Cuetzalan e uma parte para o INI. A necessidade de um maior suporte econômico para atender as demandas familiares obrigava as produtoras a vender o mel pelo preço que as pessoas compradoras decidissem pagar.

*[...] pedían ellos cincuenta pesos y les decían: te voy a dar veinte si me lo dejas. Y así. Para no regresarse a su casa sin nada, pues la vendían en treinta o treinta y cinco pesos. Entonces, ellos también buscaban que la miel que no iban a consumir como ofrecerla para que les permitiera tener dinero para comprar cosas que necesitaban. Entonces, el precio que ellos le tenían a la miel no la tenían quienes no producían la miel, sino más bien trataban de aprovecharse de que ofrecían un producto que no era muy conocido para darles un precio más bajo (M2AC).*

A partir da justa demanda das pessoas *mieleras* a *Tosepan* se comprometeu a buscar financiamento para reunir a produção de mel das pessoas camponesas da região



para tentar melhores condições de comercialização. Em 2005, primeiro ano que a cooperativa *Maseual Xicaualis*, cooperativa da Tosepan responsável pela comercialização, conseguiu reunir o mel de 120 pessoas produtoras. Foi possível obter 2.500 litros de mel virgem: a maior concentração de mel virgem do México, possivelmente do mundo (Albores-González & Padilla-Vargas, 2015; Tosepan Titataniske & Mora Tapia, 2012). Pouco a pouco a cooperativa começou a propiciar encontros com as pessoas *mieleras* para articulação, compartilhamento de ideias e para pensar e buscar juntas soluções para melhorar suas condições de vida a partir de uma cadeia de valor em torno do mel virgem. Assim foram se fortalecendo.

*[...] empezamos a tener reuniones cada mes con ellos, o sea, lo básico en la cooperativa: las asambleas. Porque de ahí salen muchas ideas. Antes los productores no se reunían, nada más cuando era época de cosecha se ponían de acuerdo entre ellos y veían cómo podían juntar la miel para venderla, pero eso no es organización [...] nosotros les decimos que es organización cuando se le dedica tiempo a platicar las necesidades que se tienen, los planes que tienen, encontrarle solución en forma conjunta. Entonces, a partir de 2003 les propusimos: reunámonos cada mes. Nada más con los productores de miel para tratar todo lo relacionado con las abejas. Y de ahí salió todo lo demás. El que nos interesáramos por investigar, que se le hicieran análisis a la miel para ver sus propiedades, el que se pudiera construir la planta para procesar la miel y sacar cosméticos [...] Y cómo poder ir dando mejor presentación, sacar miel de más calidad, en fin, todas esas cosas han salido de estas asambleas (M2AC).*

Durante muito tempo, entre os anos de 2003 e 2017, as *mieleras* estiveram trabalhando como grupo interno a cooperativa Tosepan, vinculadas especialmente com a *Maseual Xicahuallis*, que reunia e vendia o mel e outros produtos. Porém, como indica o *mielero* e técnico agrícola Rubén, que esteve a frente do grupo por bastante tempo, *em Bartra et al. (2018)*

*Nuestra ilusión como mieleros siempre fue tener una cooperativa propia. Y cuando nuestra organización [a Tosepan] cumplió 40 años nos dimos ese regalo. El 2 de octubre del 2017 se constituyó, y en la asamblea de diciembre se dio a conocer el noveno retoño de la Tosepan: la Cooperativa Pisilnekmej. (Bartra et al., 2018, p.259)*

#### **4.1.1 O perfil das pessoas *mieleras* da Tosepan Pisilnekmej**

Segundo Albores-González & Padilla-Vargas (2015) a cooperativa contava em 2015 com mais de 250 produtoras, a maioria mulheres (75%), maiores de 40 anos de idade, náuatles e totonacas, distribuídas em estabelecimentos rurais e casas localizados

em mais de 60 comunidades, a maioria no estado de Puebla, no município de Cuetzalan<sup>84</sup> (n=51), e de Jonotla<sup>85</sup> (n=1), Huehuetla<sup>86</sup> (n=3), Zapotitlán de Méndez<sup>87</sup>(n=1), Ayotoxco de Guerrero<sup>88</sup>(n=1), Tuzamapan de Galeana (n=2), (Puebla) e a partir de 2011, Atzalan (n=1) (Veracruz)<sup>89</sup>.

Uma das nossas interlocutoras, a presidenta da cooperativa *Tosepan Pisilnekmej*, nos informa que esses números não mudaram muito desde então e compartilhou conosco as informações mais recentes relativas aos associados:

*Ahorita en la zona de Cuetzalan estamos doscientos productores, más sesenta productores que es de zona totonaca, en la parte de Veracruz, son dos grupos, que son zona totonaca y aquí es la zona náhuatl. [...] no solamente nos dedicamos a la miel, nos dedicamos al campo, también, a la siembra del café, al cuidado, a la pimienta, la canela y pues ya, al maíz, también (M8M).*

O perfil das produtoras é diverso, porém compartilham uma característica comum: o manejo das abelhas é integrado ao cultivo diversificado que realizam em seus pequenos sítios ou quintais produtivos. Albores-González & Padilla-Vargas (2015) relatam que o conjunto de pessoas *mieleras* possuem estabelecimentos rurais menores que 1 hectare; algumas são cafeicultoras que comercializam café e pimenta, ou apenas um dos alimentos, e manejam pequenos animais domésticos tais como galinhas perus e porcos; outras cultivam a *Milpa* apenas para autoconsumo, e possuem quintais produtivos com pequenos animais domésticos; e finalmente, há produtoras que são trabalhadoras proletarizadas e que manejam pouca quantidade de colônias-*mancuernas* apenas no espaço de suas casas e nos quintais produtivos delas.

Não foi possível precisar quantas colônias *mancuernas* são manejadas pelas *mieleras* vinculadas a *Tosepan*. Porém estimamos, considerando-se a produção aproximada de 800 ml de mel ao ano por colônia-*mancuerna* e considerando a informação que nos passaram da reunião de 5 mil litros de mel virgem no ano de 2019, a comunidade possivelmente maneja mais de 6 mil colônias-*mancuernas*. Possivelmente esse número é

---

<sup>84</sup> Comunidades Cuetzalan centro, Acaxiloco, Tepetzinan, Cozamalomila, Anaytian, Huaxtian, Calatepec, Chhicuyeaco, La providencia, Ojtimaxal, Zoquiapan, Cuatro caminos, Xiloxochico, Olapioco, Tuzamapan, Cacatecuoujta, Xijutecuapan, Chayokila, Santiago Yankuiklalpan, Tacuapan, Limonco, Cuahuatapanaloyan, Texochico, Alahuacapan, Zoapilaco, Cuahutamanca, Tzinacapan, Tepopola, Ayotzinapan, Xaltipan, Calazoni, Chilkuoujta, San Andres Tzicuilan, Zoquita, Tepetzalan, Pepexta, Cahuayoyjko, Atalpan, Cuahutamazaco, Tzanatco, Xochical, Reyesogpan, Tepetitan, Chauta, Yohualichan, Pinahuistan centro, Tecazo, Tencuix, Sabtiouhapan, Tepectzingo e Zacatipan.

<sup>85</sup> Comunidade San Antonio.

<sup>86</sup> Comunidades Huehuetla, Kuhuikchuchut e Putaxcat.

<sup>87</sup> Comunidade Nanacatlán.

<sup>88</sup> Comunidade Ayotoxco.

<sup>89</sup> Comunidades Rancheria Morelos e Ricardo Flores Magón.

muito superior considerando-se que há *mieleras* que não são vinculadas a Tosepan, e há *mieleras* que não vendem o mel de suas abelhas.

*Tenemos productores que tienen cinco ollitas, tenemos productores que tienen cincuenta, cien, trescientos y tenemos un productor que tiene arriba de quinientos, como quinientos treinta ollas. [...] es vinculado a otros cultivos, quien tiene siembra de maíz, es entre maíz, café, pimienta o maíz, café y ganado, un poco de ganado, aves de corral, puercos de engorda. Hay diferentes actividades, hay compañeros que es café y canela, otros productos, que son cítricos, se dedican a los cítricos, los mameyes, los zapotes, a diferentes trabajos (M3M).*

É importante reforçar que as famílias produtoras da região não se dedicam apenas ao manejo das abelhas. Esse fato é importante para as comunidades camponesas, que ao diversificar seus cultivos tornam-se menos vulneráveis a oscilações de preços do mercado e, inclusive, as mudanças climáticas que possam, porventura, os afetar. A diversificação dos cultivos é importante também para as abelhas, que tem garantida alimentação diversificada.

#### **4.1.2 Inovar sem abandonar o princípio camponês: o processo produtivo, a difusão e a comercialização**

O manejo que as *mieleras* associadas a Tosepan realizam é o manejo tradicional ancestral mencionado na sessão 2.3.2. Entretanto, distanciando-se de uma visão romântica e cientes da necessidade de melhoria de processos de trabalho para valorização das *mieleras* e da necessidade de melhorias na cadeia de valor do mel virgem para a inclusão dos produtos da colmeia ao mercado com vistas a melhorar as condições de vida das famílias, a Tosepan dedicou tempo e realizou projetos tanto de investigação sobre o mel virgem quanto de formação em variados temas para as *mieleras*. Nesse caso, dedicaram-se a investigar as características do mel (físico-químicas e relacionadas a fermentação e maturação); a melhorar alguns aspectos higiênico-sanitários da colheita; a refletir sobre as melhores formas de reunir o mel de todas as produtoras; ao estabelecimento de parcerias com atores externos que pudessem colaborar na criação de uma cadeia de valor justa e viável para a realidade dos associados, coerente com o princípio camponês.

Esse conjunto de ações são denominadas “produção de novidades” (Ploeg et al., 2004; Oostindie & Broekhuozen, 2008). São novidades produzidas pelas pessoas camponesas no interior das unidades produtivas, por exemplo, novos serviços rurais, desenvolvimento de produtos, melhoramento de um processo produtivo, e pode se tratar

também da criação de novos mercados tais como as cadeias curtas de comercialização em distintas modalidades com objetivo de prover melhores condições de comércio. As “novidades” podem ainda ser relativas à criação ou fortalecimento de organizações sociais (Oliveira et al., 2011; Ploeg et al., 2004)

Distinto de “inovações” tecnológicas difundidas através de assistência técnica e extensão rural, coniventes e propulsoras do capitalismo agrário, próprias do pacote tecnológico da revolução verde, as “novidades” não dizem respeito a tecnologias de transição para agricultura de mercado e para inserção em cadeias produtivas destinadas a mercados de grandes superfícies e longas distâncias, inclusive aquelas do denominado “capitalismo verde”.

As “novidades” são contextualizadas, na medida que se trata de processos nos quais a comunidade detém conhecimentos ou produz diálogos de saberes com outros atores para geração de tecnologias respeitadas para o meio ambiente, instrumentos ou processos culturalmente situados. São novidades internalizadas, pois utiliza-se recursos endógenos dos territórios e das comunidades na sua produção. E são “novidades” territorializadas, posto que emergem incrustadas as relações sociais mais profundas baseadas na confiança, na reciprocidade e na sustentabilidade dos territórios (Oliveira et al., 2011; Ploeg et al., 2004)

A geração de “novidades” no âmbito de comunidades tradicionais não está situada apenas na contemporaneidade. Essas comunidades no decorrer da sua história social e da coevolução com o meio natural, realizaram ancestralmente apropriações de elementos alheios segundo seus interesses para manutenção do seu modo de vida. Frequentemente essas adaptações e apropriações são contra hegemônicas, na medida que são respeitadas com a natureza e respondem a pressões de cada período histórico e seus contextos políticos e econômicos.

Ploeg (2009) entende esses processos como próprios ao “princípio camponês”, que, acionado e impulsionado como resposta ao sistema agroalimentar hegemônico

*sintetiza o roteiro que projeta os camponeses ao longo do tempo: ele liga o passado, o presente e o futuro, atribuindo sentido e importância aos muitos mecanismos de retorno e de avanço que relacionam as diferentes fases entre si, e integra as muitas atividades e relações diferentes em um todo significativo. Em suma, o princípio camponês cria caminhos para o futuro. Ele também diz respeito à subjetividade — o princípio camponês implica que as visões do mundo particulares e os cursos de ação associados são importantes. Ele salienta o valor e a satisfação de trabalhar com a natureza viva, de ser relativamente independente, da artesanidade e o orgulho relativamente ao que foi construído [...] Ele inspira e informa a resiliência e a resistência múltipla, e também permite*

*que as pessoas comuniquem — mesmo quando é necessário ultrapassar grandes diferenças culturais e linguística. Ele também é o veículo através do quais as pessoas se envolvem ativamente na condição camponesa e a desenvolvem mais [...] ela pode constituir uma ligação essencial entre a sociedade e a natureza [...] viaja e mobiliza pessoas em lugares não-agrícolas [...] com as inter-relações entre produtores e consumidores de alimentos [...] surgindo "mercados socialmente definidos" (Ploeg 2009, p. 299)*

Denominaremos essas “novidades” como inovações camponesas nessa tese. Especificamente em relação ao processo produtivo do mel, o primeiro passo e a primeira inovação camponesa empreendida na região do nosso estudo foi a consolidação do grupo de *mieleras* junto a *Tosepan*, que proporcionou espaços específicos para debate e reflexões sobre os processos de trabalho e as possíveis oportunidades que poderiam ser aproveitadas pela comunidade. Uma das fortalezas da comunidade *maseual*, especialmente a partir da criação da *Tosepan* (que por si já é uma inovação camponesa), refere-se justamente a capacidade adaptativa e organizativa para enfrentar as adversidades, sejam elas políticas ou ambientais, que jamais abandonaram o princípio camponês

*[...] una cosa que hemos tratado mucho de pensar aquí [...] hay muchos intentos por tecnificar, en general, cualquier actividad productiva que genera una rentabilidad importante, pues lleva a la idea de tecnificar. Y ha sido un debate muy fuerte. Entonces, sí se ha visto la necesidad de mejorar los procesos, pero, digamos, que quepan en un paradigma, y el paradigma es el paradigma campesino en México. Entonces, pues una cosa que se ha insistido mucho es pues sí, ten tu miel, ten tu abeja [...] si vas a producir solo para vender, entonces, no tiene mucho caso, también tienes que guardar miel para ti (M1AC)*

Outro debate importante que realizaram refere-se aos modelos de colônias disponíveis para o manejo das abelhas. Não se orienta o uso de caixas racionais na região, ainda que pudessem produzir maiores quantidades de mel. Porém, acolhe-se os modelos de colônias escolhida pelas famílias produtoras. Por exemplo o uso de caixas de madeira por algumas das 60 (sessenta) famílias produtoras da região totonaca.

Recordo que a concepção de *maseual* atualmente abarca pessoas e comunidades de ambas as comunidades etno-linguísticas, *náuatles* e totonacas que se reconhecem mutuamente como indígenas, camponeses, que vivem e trabalham nesse território. Desse modo, no grupo de *mieleras* da *Tosepan* cabe a diversidade cultural e o intercâmbio de saberes entre as famílias de ancestralidade náuatle que seguem produzindo nas colônias-*mancuernas* e famílias de ancestralidade totonaca que trabalham com as caixas de madeira.

Desde a primeira reunião e aquisição de mel por parte da *Tosepan* em 2003, ela se disponibilizou a reunir a produção anual de mel através da cooperativa *Maseual*

*Xicahuallis* (a cooperativa associada a Tosepan responsável pelo acopio e a comercialização) e buscar compradoras que pagassem um preço mais condizente com o valor do alimento-medicamento. Buscaram pessoas ou associações que já tivessem parcerias comerciais ou não com a cooperativa. Entretanto, a venda do mel virgem não era tão simples como a do café e outros produtos comerciais visto que se tratava de produto marginalizado e pouco conhecido

*Cuando empezamos a trabajar con los productores, vimos que era difícil vender volúmenes grandes de miel. Tenían doscientos o cuatrocientos litros, era lo que juntaban entre todos y costaba trabajo venderla porque no era apreciada, no era conocida. ¿Qué es lo que hicimos nosotros? Pues buscar compradores de otros lugares que supieran de la miel y que la apreciaran. Y logramos venderla en lugar de treinta pesos a cincuenta pesos (M2AC)*

A comercialização coletiva por meio da *Tosepan* se deu através de circuitos curtos de comercialização, inclusive em modalidades de proximidade e estendidas<sup>90</sup>, através das quais o valor de mercado do mel aumentou um pouco, porém, constataram-se algumas limitações que poderiam interferir na atribuição de mais valor econômico ao mel – a “rusticidade” da colheita (Bartra et. al, 2018) “*Luego empezamos a mejorar la forma de cosecha, que se hiciera con más higiene, con más limpieza*” (M2AC).

Investiu-se tempo para pensar na forma mais higiênica possível durante a colheita, para tanto, foram propostas boas práticas de manipulação do mel, tais como a higienização do espaço e dos utensílios para colheita do mel; o uso de tecidos finos e seguros para filtrar o mel e cobrir as *mancuernas*, de modo a evitar que as próprias abelhas e outros insetos caíssem no mel; o uso de recipientes exclusivos para coleta do mel e dos demais produtos da colmeia, dentre outros cuidados para evitar a contaminação física do produto e cuidados para evitar que aromas e sabores indesejáveis (gosto de temperos, de alimentos e etc.) passassem para o mel.

*[...] hemos mejorado, por ejemplo, anteriormente se extraía la miel en el suelo, en el piso, utilizar cualquier utensilio, ya sea las bandejas de los jitomates o cosas así, los cuchillos cebolleros, de cocina y se utilizaban esos utensilios, anteriormente. Ahora no, ya con las reglas de laboratorio, fuimos implementando que se hiciera sobre mesa, para abrir la olla, sobre mesa, para cosechar en otra mesa y utilizar utensilios de grado alimenticio, tenemos bote especiales para envasar la miel, o sea, yo la cosecho en mi casa, lo envaso en unos botes*

---

<sup>90</sup> Segundo a FAO (2016), os Circuitos Curtos de Comercialização (CCC) são mecanismos de negociação baseado na venda direta ou com poucos intermediários. Existem três modalidades de CCC: a venda direta do produtor para o consumidor, por exemplo em feiras livres; os circuitos de proximidade, nas os alimentos são comercializados na região de produção e os consumidores tem consciência da natureza local do alimento; e os circuitos estendidos, através dos quais os alimentos são vendidos a consumidores fora da região de produção com um valor agregado determinado pelas informações vinculadas ao alimentos e com a possibilidade de conectar o consumidor com o local da produção.

*especiales, utilizo bandejas, coladeras, cubrebocas, cofias, me tengo que cubrir la cabeza y para obtener la calidad del producto y después de ello, yo le doy un primer filtro y así se lo entrego al laboratorio, ya el laboratorio se encarga de darle los otros filtros, porque se filtra la miel (M3M).*

Apesar que diversos cuidados higiênicos já eram realizados pelas *mieleras*, preocupadas com a pureza do alimento-medicamento, a nova estrutura demandava alguns cuidados para que nenhum mel pudesse contaminar o conjunto de méis reunidos ou que fossem incorporados sabores e olores provenientes das cozinhas das *mieleras*, posto que elas coletavam o mel com os mesmos utensílios que preparavam as comidas.

Solucionados os possíveis problemas relacionados as boas práticas de manipulação, obviamente a coleta e armazenamento de grande quantidade de mel levantou novas questões, dentre elas alguns possíveis problemas relativos a fermentação do produto – as garrafas onde eram acondicionados explodiam.

A fermentação desses méis é desejável, visto que seu amadurecimento é valorizado “*mientras más tiempo tenga la miel, más propiedades curativas tiene o más propiedades antibióticas*” (M5C). Muitas famílias guardam os méis por muitos anos possivelmente por uma melhoria no valor medicinal, porém, para comercialização a ausência de controle desse processo anterior ao envase do produto ou a solução tradicional das *mieleras* para controle da fermentação poderia prejudicar a aceitação do mel virgem pelos consumidores

*Para que no se fermentara y poderla vender pronto, ¿qué hacían los productores? A la botella le ponían unos granitos de frijol negro adentro. Y eso evitaba que se fermentara. Porque si yo envaso la miel recién cosechada y la envaso en una botella y la tapo, va a tronar la botella, porque en su proceso de fermentación suelta pues gases, que con la presión hace que se reviente la botella o se rompa (M2AC)*

Em um primeiro momento a cooperativa tentou seguir a estratégia utilizada tradicionalmente e vender os méis com os grãos de feijão nos envazes, porém as pessoas consumidoras não aceitaram o mel dessa maneira, pois impactava na apresentação e na atribuição de valor ao visual do produto. “*Intentamos venderla con los granitos de frijol y menos la gente quiso comprarla*” (M1AC) “[...] como eran negros [...] causaba disgusto en quienes la compraban, porque pensaban que se estaba adulterando o que algo le habían hecho” (M2AC).

Através de muita experimentação e testes buscou-se alternativas para sanar a questão da fermentação e da aparência do produto, afinal, o mel virgem é assim denominado pela pureza que lhe é atribuída e a presença dos grãos de feijão, transmitiam

uma mensagem oposta ao real valor desse alimento-medicamento. Pensaram a princípio, que cada *mielera* deveria deixar seus méis fermentarem antes que a cooperativa reunisse a produção de todas, porém essa alternativa poderia aumentar o risco de contaminação do mel e prejudicar as próprias *mieleras*, que em alguns casos não possuíam estrutura para fazê-lo e por outro lado necessitavam do dinheiro da venda na época da colheita, que coincide com a entressafra dos demais cultivos dos pequenos sítios.

Foi proposta então uma nova alternativa por assessores da cooperativa, que solucionasse a questão da fermentação e que garantisse o pagamento as *mieleras* no período de maior necessidade, conforme relato: [...] *nosotros dijimos: miren, vamos a tener que dejar que la miel se fermente. Ustedes cuando cosechen traigan la miel, se les da un precio de anticipo, se fermenta y cuando ya se venda se les completa el precio final (M2AC)*. Essa estratégia facilitou o pós-colheita e proveu segurança para as *mieleras* que teriam a venda garantida para a cooperativa. Conforme indica uma pessoa que entrevistamos, atualmente “*se acopian la miel, se deja en contenedores de acero inoxidable y lo que pasa es que tiene que pasar por un proceso de fermentación de ocho meses [...] y ya de ahí, una vez que fermentó, entonces, ya está lista para la venta*” (M5C).

**Figura 28** Tanques de aço inoxidável para fermentação do mel virgem no laboratório da Tosepan, 2019.



Nota. Cuetzalan, 2019. Acervo próprio.



Melhorados os processos básicos da colheita e do pós-colheita do mel, o grupo avançou e a *Tosepan* estabeleceu parcerias com centros de pesquisa para investigar as qualidades do mel virgem, tanto para confirmar os benefícios sobre o mel que já eram conhecidos pela comunidade, quanto para identificar algum possível foco de contaminação do alimento-medicamento<sup>91</sup>.

Pouco a pouco a cooperativa incorporando outros processos para garantir a qualidade do mel virgem, por exemplo a centrifugação e a pasteurização. Passou-se a envazar o mel em recipientes pequenos, de 250 ml, com marca própria. Nesse formato, com o mel já fermentado, com embalagem atrativa e identificando a cooperativa conseguiram aumentar ainda mais o preço, para noventa pesos por litro.

Segundo Albores em Bartra et al. (2018) em 2007, quando a *Tosepan* chegou a reunir mais de 2 mil litros de mel, pensaram em buscar um mercado para exportação, porém, esse mel era pouco conhecido no exterior e suas características não se enquadravam nos parâmetros legais para comercialização, o que obstaculizou o comércio internacional. Conforme nos indica uma das pessoas que entrevistamos:

*Empezamos a buscar, incluso [...] en el extranjero, en Alemania y en Japón y era muy difícil, muy difícil. Y nos dimos cuenta de que además esta miel era muy desvalorizada, [...] para la legislación europea no es propiamente considerada miel [...] la miel solamente son lo que produce la Apis mellifera, todo lo demás no es miel. Entonces, era todo ese contexto así complejo y; sin embargo, de un producto de excelente calidad, un producto súper bueno, un producto de unas capacidades, sobre todo, nutraceuticas, o sea, básicamente es un remedio (M1AC).*

Ainda que possa parecer contraditório a *Tosepan* buscar mercado internacional para o mel virgem, cabe salientar que não se trataria de integrar o mel ao mercado hegemônico internacional. O foco seriam redes de comércio justo e solidário as quais poderiam oferecer mais valor econômico para o produto para propiciar inclusive a venda no mercado local por preços inferiores. Porém, constatada a impossibilidade de exportação do produto, o grupo de *mieleras* pensou em outras estratégias que pudessem agregar mais valor ao alimento-medicamento e que esses produtos fossem disponibilizados para os mexicanos.

---

<sup>91</sup> Nesse âmbito, o estudo intitulado “*Análisis Microbiológico y Actividad Antimicrobiana de Miel de Scaptotrigona mexicana, Producida en la Sierra Nororiental de Puebla, Comparando Cosechas de Diferentes Años*” (García Guerra et al., 2009), com equipe formada por membros da *Tosepan* e pesquisadores da *Benemérita Universidad Autónoma de Puebla* (BUAP) demonstrou ação antimicrobiana para *Staphylococcus aureus* y *Salmonella typhi*, e se constatou que a ação era intensificada em méis mais, a partir de um ano de meio de armazenamento.

*no queremos tampoco que vaya a Japón y no queremos una cantidad carísima, lo que sí queremos es que se quede en México y que la gente lo consuma aquí (M3M).*

*[...] decidimos que era mejor quedarnos con nuestra miel, con nuestro tesoro, para que se disfrutara en nuestras comunidades y la saborearán los mexicanos (Bartra et al., 2018, p.257)*

Hoje, a comercialização é realizada localmente através da venda direta nos pontos de venda das cooperativas associadas a *Tosepan*, tanto para comunidade local quanto para turistas; e vendas diretas através do contato telefônico ou pela internet tanto para consumidores individuais quanto para prover circuitos curtos de comercialização estendidos.

*[...] nosotros no exportamos esta miel [...] lo que estamos haciendo nosotros ahorita es tratar de capitalizarnos con el mercado nacional y regional [...] es gente que ha venido aquí a la cooperativa, se le ha hablado del proyecto, se ha interesado y nos lo pide, entonces nosotros lo que estamos haciendo es hacer envíos [...] a la mayoría del país (M4T).*

**Figura 29** Ponto de comercialização no centro de Formação Kaltaixpetaniloan, 2019.



*Nota.* Cuetzalan, 2019. Acervo próprio.

Por um tempo a *Tosepan* realizou vendas para lojas especializadas, por exemplo lojas de produtos ecológicos e produtos *gourmet*, porém nos últimos anos a *Tosepan* tem priorizado outro tipo de distribuição conforme nos relatou uma das pessoas que atuam na *Maseual Xicahuallis*, responsável pela comercialização

*Se trataba así en tiendas específicas [...] te compran tu producto, pero no te lo pagan, te lo compran como concesión, así como lo vayan vendiendo, así te lo van pagando y la utilidad que te dan es muy poca, entonces, lo que hacemos es buscar algunos compañeros, que vienen y nos visitan y que ellos se quieren hacer distribuidores de nuestros productos (M5C).*

Segundo os relatos das pessoas entrevistadas a cooperativa possui mais de 200 pequenos compradores/distribuidores de seus produtos. Trata-se de uma rede confiança e apoio que se estabeleceu em torno a *Tosepan* para apoiá-la na distribuição dos seus produtos.

*[...] empiezan a vender y nosotros empezamos a enviar y ellos empiezan a hacer su labor de venta [...] nosotros directamente con él, con la persona que esté ahí y ya él distribuye, en su zona o en su región [...] son muchos, son demasiados, no tengo, así como el dato exacto, pero sí, se han de ser como unos doscientos distribuidores, que siempre se les está enviando producto.*

A definição dos preços de compra e venda são realizadas em assembleia, assim como as demais decisões da cooperativa.

*[...] se llega a un acuerdo previo a una reunión de socios mieleros, donde ellos proponen en cuanto se puede acopiar, nosotros decimos se puede acopiar hasta tanto. ¿Les parece? Ya ellos deciden si está bien o si es un poquito menos o si hasta ahí se queda nada más [...] damos como un tope nosotros, porque nosotros tenemos que hacer los otros procesos (M5C).*

O preço é acordado no fim da colheita do mel e é ajustado depois das vendas, de modo que o lucro obtido pela cooperativa, caso ela consiga preços melhores no mercado, sejam divididos entre as sócias

*[...] las ganancias que se obtienen, como se venden, antes de iniciar la siguiente cosecha del siguiente año, pues lo que se obtenga de ganancia, nos lo reparten. Por ejemplo, si yo vendí veinte litros y si se obtuvo una ganancia de veinte pesos más arriba de lo que planteamos, si hubo ganancia, esos veinte pesos por cada litro que yo vendí, me lo depositan a mi cuenta (M3M).*

*[...] se hace un cierre al final del ciclo de cosecha y ya de ahí [...] se saca un inventario de ventas y de ahí se divide y se distribuye a todos (M5C).*

*Se nos informa cuándo, hasta qué precio final se vendió, ya los socios también ya son sabedores [...] en tiempos de abril, cuando se da el informe final de lo que se vendió y ya si se obtuvo una ganancia, pues ya se reparten los excedentes (M8M).*

Perguntei as pessoas com as quais conversei sobre as vantagens de se associar a Tosepan *Pisilnekmej* e utilizar-se desse canal de comercialização em detrimento da venda autônoma. A maioria relata que tem confiança na cooperativa e que ela não se limita ao trabalho de comercialização do mel.

*[...] en Tosepan la ventaja es porque ahí compran el propóleo, la cera, el polen. No nada más la miel compran, sino que compran todo (M7M)*

A cooperativa reconhece que os valores do mel virgem são muito superiores ao valor monetário que conseguem alcançar com a venda, posto que a essas abelhas atribuem-se valores incomensuráveis para a comunidade e o mel é sabidamente curativo. Através das pesquisas que realizaram, tiveram ideias para agregar valor aos produtos destinados a venda

*Cuando se hace investigación sobre las características de la miel y encontramos que además de tener propiedades medicinales también tiene propiedades muy buenas para los cosméticos, dijimos: demos el otro paso, ya no vendamos la miel como se cosecha o después de salir fermentada, sino procesémosla [...]Entonces, de esa forma nosotros ya no teníamos prisa de vender la miel porque todo el año se está procesando para los cosméticos. Para además al enterarnos de las propiedades medicinales que tiene, entonces, empezamos a informar a quienes vienen de fuera sobre esas propiedades (M2AC).*

No ano de 2009 a Tosepan inaugurou um laboratório próprio para aproveitar e transformar todos os produtos das colmeias: mel, cera, própolis e pólen. Trabalham no laboratório uma equipe de quatro pessoas a serviço, dentre elas uma química e um engenheiro industrial. Com o laboratório em funcionamento, além do mel em pequenos frascos para consumo direto, elaboraram-se produtos cosméticos variados. Dentre os cosméticos elaborados, estão o gel para cabelos, o xampu, o condicionador, sabonete variados, cremes faciais para dia e noite e creme corporal. Elaboram-se também produtos medicinais tais como as gotas oftálmicas, as capsulas de pólen, o spray bucal de própolis, o própolis em gotas, dentre outros.

Parte do mel virgem que a cooperativa adquire das *mieleras* é destinado a transformação. Cada *mielera* recebe de presente alguns dos produtos transformados. O lucro obtido através da comercialização dos produtos transformados destina-se a manutenção da própria estrutura física e humana do laboratório e para outras demandas comunitárias.

**Figura 30** Amostra de produtos elaborados com mel virgem pela Tosepan, 2019.



Nota. Cuetzalan, 2019. Acervo próprio.

Ao longo do processo de valorização, a *Tosepan* não se deteve em pesquisar os benefícios do mel e demais produtos da colmeia das *Pisilnekmej*, buscaram também conhecer melhor o comportamento das abelhas e realizaram diagnósticos sobre a flora melífera disponível no território.

Infelizmente, algumas adversidades climáticas afetaram a comunidade e as abelhas conforme indicam Bartra et al. (2018) em 2007 a furação *Dean* e em 2011 um inverno prolongado. Essas adversidades prejudicaram muitíssimo as abelhas, a produção de mel e as famílias *mieleras*, pois devido ao furacão não houve boa floração naquele ano e devido ao frio muitas abelhas não resistiram (mesmo as *mieleras* abrigando com mantas as colônias-*mancuernas*). Ao notarem e refletirem sobre as mudanças climáticas e sua relação com o desmatamento, decidiram reflorestar e produziram mais de três mil mudas para os sítios das *mieleras*, especialmente espécies nativas que florescessem em meses mais frios. Agregou-se assim mais diversidade aos sítios já biodiversos.

Como já mencionado, a comunidade não alimenta as abelhas de forma artificial, exceto em casos muito específicos que as abelhas necessitem um suplemento alimentar, já que na sua cosmovisão a alimentação artificial contamina o mel.

*[...] la calidad de la miel va a ser distinta porque no proviene de la flor que es el alimento natural [...] nada más por el solo hecho de ver que le estamos cambiando su alimentación natural pues puede ser que los resultados sean distintos. Lo que nos ha pasado a los mexicanos. Dejamos de alimentarnos como antes se alimentaban y empezamos a comer comida chatarra y entonces problemas de enfermedades y problemas de obesidad se están presentando muy fuertes [...] a las abejas, a lo mejor, puede suceder que pase lo mismo (M2AC).*

*[...] no le damos dulces, melazas, piloncillo, nada de eso, no le damos, porque sentimos que, al darle alimento, las abejas, perdería calidad, en cuanto a las propiedades de la miel. Y las abejas no solo nos dan la miel, nos dan polen, nos dan propóleo y nos dan cera (M3M).*

Na apicultura é comum alimentar artificialmente as abelhas para aumentar a produção de mel. Essa prática é menos comum no manejo de abelhas nativas sem ferrão. Apesar de existir essa possibilidade, a *Tosepan* não recomenda o uso de alimentação artificial para aumentar a produção de mel, o que se propõe no âmbito da cooperativa é tratar de reduzir a competição entre as abelhas por alimento:

*No nos conformemos con las plantas que salen solas, en forma natural, y que pueden estar retiradas de donde está la casa de las abejas. Lo que les recomendamos a los productores es que cerca de donde están las abejas se planten las plantas que van, que prefiere la abeja para alimentarse. De tal manera que si la tienen cerca van a hacer más viaje durante el día y van a traer más alimento, va a haber más producción de flores, de néctar, de polen. Y entonces van a tener más alimento. A ver si me doy a entender. Las abejas nunca han ocupado de los seres humanos para alimentarse, desde cientos o millones de años lo han hecho. ¿Cómo corresponder por parte de nosotros si le quitamos parte de su alimento? Pues lo mejor poner plantas con las que se va a alimentar cerca de donde vive para que le ahorremos vuelos a largas distancias y que estén más cerca. Y que así yo te quito parte de lo que produces, pero te estoy poniendo cerca las plantas que tú necesitas para alimentarte. Esa es la forma como lo hemos planteado (M2AC).*

Nos últimos anos, com o grupo já constituído como cooperativa autônoma, e tendo disponibilizado mais flora melífera para as abelhas considerou-se a possibilidade de realizar mais de uma colheita ao ano. De forma experimental, entre 2018 e 2019 as pessoas *mieleras* de algumas comunidades realizaram duas colheitas anuais “*no todos, [...] solamente en la zona baja, donde es zona caliente, pueden cosechar hasta dos veces, pero ya en la parte alta ya no porque ya en este tiempo ya es frío*” (M8M). Dentre as pessoas que realizaram duas colheitas, observaram uma boa recuperação das abelhas. Isso só foi

possível devido a um trabalho anterior de reflorestamento e de plantio de maior diversidade florística próximas aos meliponários tradicionais.

**Figura 31** Caminho que leva a casa de uma família mielera, com uma imensa variedade de vegetação, 2019.



*Nota.* Tepetzingo, Cuetzalan, 2019. Acervo próprio.

Conforme expusemos nessa sessão, a Tosepan, especialmente as associadas *mieleras*, se apropriaram de conhecimentos sobre as abelhas e seus produtos para melhorar o processo de trabalho e a cadeia de valor. Atualmente, estão reconhecidas mundialmente as qualidades mel e de outros produtos da *Tosepan*, tanto as qualidades medicinais e gustativas como a qualidade atribuída por ser fruto do trabalho de uma comunidade indígena e camponesa que respeita e preserva seus recursos naturais. Ao longo do processo de valorização, a Tosepan inovou ao estabelecer alianças com atores externos que pudessem impulsionar a difusão dos produtos, por exemplo muitos acadêmicos que se dedicam ao tema das abelhas nativas e o movimento *Slow Food*.

## 4.2 As alianças estabelecidas com atores externos: Comunidade acadêmica e Slow Food

Conforme demonstramos na sessão 3 (três), o interesse acadêmico e de consumidoras pelos méis de abelhas nativas sem ferrão aumentou muito nos últimos 20 anos. Por um lado, devido ao avanço de estudos sobre o comportamento dessas abelhas frente a perda de seus habitats, os valores nutricionais e medicinais desses méis e de outros produtos da colmeia e, por outro lado, devido ao interesse de consumidoras por produtos autênticos, sabores “exóticos” e produtos com substâncias benéficas a saúde. A *Tosepan* soube aproveitar-se dessa onda de interesse e se aliou a grupos de pesquisadores e movimentos de consumidoras para agregar valor ao seu mel virgem e para formação de um “mercado socialmente definido” (Ploeg, 2009).

A aproximação com investigadores se deu através da participação de membros da *Tosepan* ao *Congreso Mesoamericano de Abejas Nativas*, o evento mais importante sobre esse tema no mundo.

*Cuando nosotros nos empezamos a interesar por trabajar lo de la miel, nos dimos cuenta que ya se venían dando seminarios de investigadores que trabajaban con la abeja, con la abeja melipona, no con la scaptotrigona mexicana nada más, sino todas las abejas meliponas. Y que cada dos años hacían seminarios, pero en universidades. Aquí en México en tres universidades distintas han hecho seminarios, en Costa Rica, en Guatemala, en varios países de Centroamérica y México. Pero quienes asisten ahí son investigadores, quienes presentan sus estudios de investigación son ellos, pero para conocerla entre ellos nada más. Cuando nosotros supimos de estos seminarios, acudimos en Chiapas [...] en 2006, que se celebró allá el seminario. Y, entonces, acudimos, fuimos varios productores y me tocó ir a mí también pues para saber qué se decía (M2AC).*

Conforme aponta uma das pessoas que entrevistamos, os eventos científicos muitas vezes têm a limitação de concentrar informações sobre certos temas no próprio meio acadêmico, sem incluir efetivamente as comunidades as quais estudam. Ao se aproximarem dos acadêmicos os membros da *Tosepan* provocaram a comunidade indicando a necessidade de realizar o diálogo de saberes (Freire, 1987) para produzir conhecimento que valorize a experiência das pessoas e comunidades que convivem com as abelhas, que produza um saber ambiental que “integre o conhecimento racional e o conhecimento sensível, os saberes e os sabores da vida” (Leff, 2003, p.18)

*[...] nosotros lo que les dijimos que estaba bien lo que investigaban, pero estaba mal que no lo conocieran los productores, porque sus investigaciones y los resultados del seminario nada más eran conocidos entre los académicos, pero no quienes tenían, como en el caso de acá, el cultivo de la miel. Y les mostramos lo que hacíamos acá. Les llamó la atención que se trabajara con las ollas, porque en ninguna parte lo habían visto, pero además la cantidad de productores que*



*había [...] se sorprendieron cuando les dijimos con cuántos productores estábamos trabajando (M2AC).*

Os investigadores se surpreenderam pois o manejo dessas abelhas na proporção que as *mieleras* de Cuetzalan realizam não é comum em nenhum lugar pois esse tipo de abelhas é extremamente sensível as alterações climáticas, ademais, a competição delas com as abelhas europeias na maioria dos territórios tem relegado as abelhas nativas espaços muito limitados, a maioria deles territórios de comunidades tradicionais que nem sempre possuem o grau de organização comunitária como a do povo *maseual* “que reconhece seu passado e projeta seu futuro; que restabelece seu território e reapropria sua natureza; que recupera o saber e a fala a fim de atribuir-se um lugar no mundo e dizer uma palavra nova, desde suas autonomias e diferenças, no discurso e nas estratégias da sustentabilidade” (Leff, 2009, p.20)

Nessa ocasião, os membros da *Tosepan* reivindicaram a valorização do seu conhecimento ecológico local sobre as *Pisilnekmej* e sua legitimidade para organizar o seminário em Cuetzalan

*[...] pedimos que el siguiente seminario se hiciera aquí. No querían aceptar porque decían que no era universidad. Pero nosotros lo que les dijimos que si lo hacían aquí nos íbamos a encargar de invitar a otros productores, de otras regiones, para que conocieron lo que ellos estaban investigando, pero que también los productores presentaran lo que estaban haciendo. Y que de esa manera saliéramos beneficiados nosotros y también ellos. Entonces, se hizo el seminario aquí (M2AC).*

No ano de 2011, a *Tosepan* organizou o VII Seminário Mesoamericano de Abejas Nativas em parceria com *El Colegio de la Frontera Sur* (ECOSUR) (figura 32). Esse seminário contou com a presença de mais de 150 produtoras de várias diversas comunidades tradicionais dos estados de Yucatán, Chiapas, Michoacán, Jalisco, Veracruz e de outros países como Costa Rica, Guatemala e Etiópia, para os quais se garantiu recursos econômicos para participação no evento (Alborez-González & Padilla-Vargas, 2015; Bartra et.al. 2018). Ao longo de quatro dias de evento realizaram-se visitas a sitios das *mieleras* de *Cuetzalan* para conhecer o manejo tradicional da região; análise sensorial de méis de distintas espécies de abelhas nativas sem ferrão; oficinas de elaboração de produtos cosméticos e medicinais com produtos das colmeias, além das palestras e mesas comuns a eventos acadêmicos.

**Figura 32** Cartaz de divulgação do VII Seminário Mesoamericano sobre Abejas Nativas, 2011.



Nota. Fonte: ECOSUR. 2011.

A demanda própria da comunidade *maseual* e a criação de um espaço exitoso de diálogo de saberes certamente beneficiou os associados da *Tosepan*, os *mieleros* de outras regiões e os pesquisadores da área. O êxito do evento não se circunscreveu aos dias de sua realização. A visibilidade do seminário e a presença de pesquisadores importantes de várias regiões do mundo constituiu-se em um instrumento político muito importante para a comunidade *maseual*, conforme nos conta uma das pessoas entrevistadas

*Cuando se hizo el seminario, pues ya había más productores y más cosecha. Y, entonces, dijeron es el lugar donde se cosecha más miel en el mundo de abejas nativas. Nosotros no lo sabíamos, pero ellos que investigaban, porque vinieron gentes de Australia, de Brasil, de Centroamérica y de otros lugares, de África, y se encontraron con que aquí era donde había más producción. Entonces, nosotros para darle más realce al cultivo de la miel solicitamos en ese seminario a las autoridades que pudiera haber una declaración de Cuetzalan como santuario de la abeja Pisilnekmej [...] Y lo aceptaron las autoridades, porque como venía gente de varias partes del mundo pues también les interesaba hacer eso [...]*

*nosotros lo creímos conveniente para darle más realce que los productores de aquí se sintieran valorados, porque su región está considerada como un santuario. Y que hacia el exterior también se supiera que aquí se aprecia la abeja y se trabaja con la abeja nativa (M2AC).*

Logo na cerimônia de abertura do Seminário, o prefeito de Cuetzalan e o presidente do Conselho Técnico de Planejamento Ecológico Territorial Integral do município, declararam oficialmente o município como Santuário das abelhas *Pisilnekmej*, como forma de reconhecimento da importância do trabalho das *mieleras* da região que mantiveram viva a tradição do manejo por muitíssimas gerações e protegeram as *Pisilnekmej*, pois “*para Cuetzalan [...] las abejas pues son muy queridas, sí, como son muy nobles, son muy queridas*”(M3M). Reconheceu-se também a importância dessa atividade produtiva para garantir renda as famílias em momentos de maior necessidade. Conforme foi noticiado pelo jornal *La Jornada de Oriente* naquele especial 16 de maio de 2011, “*con un auditorio abarrotado fue el municipio declarado santuario de la abeja pisilnekmej y en tono festivo tanto cuetzaltecas como visitantes festejaron tal acontecimiento que advierte ser un atractivo turístico más y un ejemplo de protección y conservación cultural y ambiental*” (Mosqueda, 2011).

Outros desdobramentos do seminário referem-se aos compromissos assumidos pelos participantes: se reconheceu a necessidade de maior proteção aos meliponicultores, visto que estão mais vulnerabilizados que os apicultores em todos os territórios; o reconhecimento das propriedades nutricionais e medicinais dos produtos das abelhas nativas; a criação de uma rede duradoura de diálogo entre pesquisadores e produtores para darem a conhecer as realidades dos territórios e os avanços das pesquisas relacionadas ao tema; o fomento de estratégias de difusão e formação de jovens dos territórios sobre conhecimentos tradicionais relativos ao manejo das abelhas nativas; e esforços conjuntos para a melhoria dos processos de trabalho através do uso de tecnologias disponíveis que não demandem o abandono do manejo tradicional (Mosqueda, 2011).

Para as pessoas com as quais conversei e segundo elas para toda a comunidade *maseual*, especialmente as *mieleras*, o evento teve um importante papel tanto na proteção das abelhas e conseqüentemente da comunidade-território, especialmente o fato de o território ter sido considerado um Santuário das abelhas *Pisilnekmej*, que passou a se constituir como um dos argumentos em defesa do território em algumas circunstâncias

*[...] hemos utilizado como argumento para evitar que metan aquí líneas de alta tensión, de gran potencia, es que dañan a las abejas [...]su sistema de orientación que tienen se ve afectado [...] ya no regresaría a su colmena y va a andar*

*desorientada, no va a saber a dónde ir. Y cuando quisieron poner aquí una subestación eléctrica, que todavía quieren ponerla, para meter cables de alta tensión, nosotros nos hemos opuesto y entre los argumentos que hemos mantenido es decir que dañan a las abejas y que, si aquí es un santuario de la abeja, pues no pueden acabar con ese santuario [...] pero no es suficiente para la amenaza de los proyectos extractivistas. Nosotros para evitar que se establecieran algunos de estos proyectos, primeramente, tuvimos que demostrar que esta región es un territorio indígena, entonces, hacer un estudio para demostrarles que se ha conservado la población indígena desde antes de la Conquista [...] ha sido un argumento, pero no es suficiente para que nos escuchen, pues, tenemos que argumentar más cosas. Y, sobre todo, lo que hemos argumentado es que este territorio es nuestro, de quienes vivimos acá y quienes tenemos que decidir qué se hace y cómo se hace somos nosotros (M2AC).*

A comunidade-território *maseualmej* passou por conflitos ao longo de toda a sua história social. A cada onda de tentativas de imposições alheias e de tentativas de expropriação do território a comunidade pacificamente se muniu de alianças, argumentos e ações que a fortalecesse.

Atenta as oportunidades de alianças positivas, no ano seguinte ao Seminário, em 2012, ocorreu a aproximação da *Tosepan* ao movimento *Slow Food*, que reconheceu o mel das abelhas *Pisilnekmej* como uma de suas Fortalezas (*Baluarte*) no país, a segunda reconhecida pelo *Slow Food* México. Conforme nos contou uma das pessoas entrevistadas a relação construída com o *Slow Food* partiu do encontro de pessoas com direcionamento político e ideológico afim aos interesses da comunidade e que valorizavam o mel virgem

*[...] un producto que parecía súper bueno sumamente desvalorizado. Y ahí fue que a través de personas que nos fuimos acercando con la red Slow Food, pudimos conocer de la red y ubicar en esta red [...] una posibilidad importante para hacer reconocerse la importancia y el valor de la miel virgen, ya que la consideraron como un potente posible aliada por su trabajo con productoras, cocineras y comunidades locales y también por la amplitud mundial del movimiento [...] nosotros lo que sí encontramos en la red de Slow Food fue una red muy potente, muy importante a nivel mundial de valorización de alimentos (M1AC).*

Os benefícios dessa parceria foram inúmeros. O *Slow Food* difundiu as características sensoriais e a vinculação cultural e territorial do mel virgem não apenas para o México, mas para o mundo todo através de inúmeras publicações nas suas redes sociais e nas páginas web do *SlowFood* México<sup>92</sup> e da Fundação *Slow Food* para a Biodiversidade<sup>93</sup> (nos idiomas inglês e italiano).

<sup>92</sup> <https://www.slowfood.mx/baluartes/miel-de-abejas-nativas-de-la-sierra-norte-de-puebla/>

<sup>93</sup> <https://www.fondazioneslowfood.com/en/high-altitude-honey-puebla-sierra-norte-native-bees-honey/>

**Figura 33** Divulgação do Baluarte (Fortaleza) Miel de abejas Nativas de la Sierra Norte de Puebla.



Nota. Fonte: *Slow Food Mexico*. Autor: Oliver Miglorie.

Ao constituir-se como Fortaleza do *Slow*, a *Tosepan* obteve apoio econômico para realizar atividades e projetos relacionados ao processo produtivo do mel virgem, a formação de jovens da região quanto ao manejo tradicional, a promoção de seminários sobre o tema, a elaboração de materiais educativos e didáticos etc. O Fundo Internacional para o Desenvolvimento Agrícola (FIDA) apoia a Fortaleza *Slow Food* do mel virgem desde o ano de 2018 através de projetos que visam capacitar as comunidades a defender e promover seu patrimônio gastronômico.

Por outro lado, o *Slow Food*, ao promover eventos anuais, tais como o *Terra Madre – Salone del Gusto*, e financiar a participação de delegações dos países onde possui projetos, possibilita o encontro entre produtoras de diversas comunidades do mundo, que ao se reconhecerem mutuamente se fortalecem e se empoderam.

*Hace un año, nos fuimos, nos dieron la comisión de ir a Italia, fuimos [...] a veces no llega uno a salir tan así que digamos tan distanciado [...] me dificultaba algunas cosas que nos llegan a decir, a veces no es tan fácil de comprender. [...] pudimos captar lo que se dijo allá [...] informamos también a los socios [...] ahí también llevamos la miel y se vendió, fuimos a vender también, llevamos la miel, llevamos todo (M8M).*

Tive a oportunidade de participar da edição de 2018 e pude ter ideia da abrangência do movimento e da sua diversidade. No evento reuniram-se mais de 5.000 delegadas de 160 países e 300 Fortalezas do mundo. Durante o evento ocorrem workshops de gastronomia ministrados pessoas de diferentes países, reuniões de grupos e redes internas ao movimento e uma grande feira que se constitui como espaço de encontro, exposições, degustações e comercialização de produtos locais e de produtos protegidos

pelo movimento no mundo todo. Foi nessa ocasião, na cidade de Turim (Italia), onde tive oportunidade de conhecer uma *mielera* da *Tosepan* e provar pela primeira vez o mel virgem. A *Tosepan* avalia essas oportunidades como muito positivas para a comunidade.

*[...] esto ha permitido que conozcamos más de otros productores de otras regiones del mundo. Cada año se hace un encuentro y para el baluarte miel ya en varias ocasiones han participado [...] el intercambio, el conocer a otros productores ayuda mucho. Pero además Slow Food tiene convocatoria, tiene poder de convocatoria, es escuchado, es un referente, por un sector de la población, no todo mundo, pero un sector de la población y nos ha ayudado a difundir la miel y las propiedades que tiene (M2AC).*

Para além da difusão do mel virgem e de ter proporcionado a participação das *mieleras* em potentes encontros com comunidades tradicionais camponesas do mundo todo, o *Slow Food* se mostrou comprometido com a comunidade-território *maseual* em diversas circunstâncias. Em que se pese as críticas quanto as linhas de ação e o enfoque que *Slow Food* pode dar em diferentes territórios, determinado especialmente pelos atores locais que conduzem as experiencias (Jones et al.,2003; Laudan, 2004; Myers, 2013; Siniscalchi, 2013) relata-se que a aliança entre o movimento e a *Tosepan* tenha sido muito potente.

*[...] hay una cara de Slow Food que es la que a mí particularmente me parece que es la menos interesante. Incluso, la que ojalá algún día se cambie, que es esta cara de la gastronomía fanzy. Pero es la parte profunda de Slow Food que a mí me parece la que verdaderamente vale la pena y por la cual esa red, para mí, es tan potente que es el trabajo local con productores, con cocineros locales, con gente del campo, de comunidades [...] En mi opinión yo creo que esa es de las redes a nivel mundial que tiene mayor articulación a nivel comunitario. Entonces, yo creo, a nosotros no nos significó eso, al contrario, particularmente incluso a partir de eso nos permitió mucho más estar seguros para caminar aquí en México en nuestro territorio (M1AC).*

Em uma situação específica, e recorrente atualmente na onda do capitalismo de despossessão (Harvey, 2004), o *Slow Food* contribuiu na defesa da comunidade-território diante das ameaças expropriação de seus recursos naturais.

*El hecho de que una red de estas dimensiones diga: es un baluarte, parece nada, pero es muy importante. El hecho también de que te permita tener esta articulación con gente de la gastronomía, etcétera, pues también te da otra postura muy diferente con productores [...] cuando vinieron aquí o han venido aquí los procesos de despojo del territorio, por problemas con mineras, hidroeléctricas y eso, han tenido una postura muy, muy clara de defensa del territorio y apoyar nuestros procesos a partir de que hay un baluarte, porque están claros que si aquí llega minería, pues el baluarte donde va [...]no es una postura conservacionistas en sí, es una postura biocultural [...] por ejemplo, que nos hicieron una campaña de denuncia, ellos. Y luego cuando empezamos, cuando estaba la cosa muy, muy fuerte, ellos se han sumado también a procesos e*

*denuncia, a firmar cartas. Y su relevancia, su visibilidad hace que los gobiernos la hayan pensado (MIAC).*

Na ocasião da tentativa de construção de uma hidroelétrica na região, o *Slow Food*, financiado pela União Europeia, elaborou um material didático, com linguagem simples e muito bem ilustrado<sup>94</sup> no qual explicitava a problemática da demanda mundial por terras e a expropriação de territórios (*land grabbing*), destacava as estratégias do capital transnacional para enganar as comunidades e governos locais com promessas de benefícios econômicos e desenvolvimento para as regiões, que acabam por resultar em prejuízos ambientais, sociais e culturais irreversíveis. O material explorava a importância da organização comunitária na luta para evitar a implantação dos “projetos de morte” nos territórios, tal como ocorreu na comunidade-território que detém e mantém o baluarte mel virgem.

**Figura 34** *Capa do material elaborado pelo Slow Food em defesa da Fortaleza, do território e da comunidade maseual.*



*Nota.* Fonte: *Slow Food México*.

Não cabe dúvidas, que a comunidade *maseual* foi exitosa em suas estratégias para manutenção do modo de vida indígena e camponês. Buscamos demonstrar nessa sessão as inúmeras apropriações realizadas pela comunidade, especialmente a importância da

<sup>94</sup> O material pode ser recuperado nesse link: [https://www.fondazioneslowfood.com/wp-content/uploads/2015/04/fumetto\\_landgrabbing\\_messico\\_SPA.pdf](https://www.fondazioneslowfood.com/wp-content/uploads/2015/04/fumetto_landgrabbing_messico_SPA.pdf)

*Tosepan*, que resultaram em atualizações do manejo tradicional das *Pisilnekmej*; na inclusão dos produtos da colmeia dessas abelhas em cadeias de valor que proporcionaram melhor remuneração para as *mieleras* e mais dignidade para suas famílias; e nas alianças valiosas que uniu forças em defesa da comunidade-território como um todo.

### **4.3 Antigos e novos valores atribuídos as abelhas *Pisilnekmej* e ao mel virgem, e os desdobramentos do processo de revalorização na comunidade-território**

Quando a *Tosepan* iniciou seus esforços para manter viva a tradição do manejo das *Pisilnekmej*, os saberes ecológicos locais vinculados a esse manejo corriam o risco de desaparecer devido a avançada idade das *mieleras* e o pouco valor econômico atribuído aos frutos dos cuidados com as abelhas, que sequer era considerado uma atividade produtiva.

*[...] las abejitas han estado en generaciones, tras generaciones [...] nuestros abuelos nos platican de ellas, que ya las trabajaban, antes de que la cooperativa empezara a trabajar con ellos [...] antes no se les daba el valor monetario, como ahorita, porque era común que las tuvieran en casa y la cosechaban y pues la repartían entre los familiares, la compartían o luego las ollitas las regalaban (M4T).*

Para além dos valores econômicos que poderiam provir do manejo das abelhinhas, outros valores culturais e simbólicos, reforçaram laços familiares e comunitários ao longo da história social do povo *maseual* como condição indispensável para a reprodução dos modos de vida comunitários. A íntima relação das mulheres *maseuamej* e as *Pisilnekmej* garantiu diversidade produtiva, garantiu diversidade alimentar, garantiu a continuidade de rituais culturais, garantiu a saúde da comunidade.

Os produtos do trabalho invisível das *Pisilnekmej* e das mulheres *maseualmej* garantiu ancestralmente os cuidados nos pós-parto, garantiu a saúde de bebês, curou feridas da lida no campo, curou os males de estomago e intestino, curou a vista de pessoas idosas. O fato de a *Tosepan* atribuir valor as *Pisilnekmej* e os produtos da sua colmeia poderiam refletir também valorização do trabalho das mulheres? Afinal, sem mulheres, sem abelhas e sem polinização, não se sustenta a vida. Em que se pese os conflitos de gênero que acompanharam a criação e o fortalecimento da cooperativa (Mejía, 2010), possivelmente a resposta a essa pergunta seja positiva.

Apesar de não poder afirmar com certeza se há relação entre a valorização das *Pisilnekmej* e a valorização do trabalho invisível das mulheres, posso dizer que notei que



o esforço da *Tosepan* nesse sentido, por exemplo ao eleger mulheres como presidentas de cooperativas ou atribuir-lhes funções de liderança, ao tentar desconstruir os papéis sociais de gênero nas atividades de educação infantil (por exemplo, homens e mulheres podem cozinhar e dar de comer), ao dar espaço para as mulheres de expressarem nos encontros e assembleias, ao proporcionar atividades que valorizem sua arte culinária. Porém, essas discussões são desafiadoras, conforme indica uma das pessoas que entrevistamos:

*[...] ha sido toda una apuesta [...] estaba muy claro la necesidad de que tenía que abrirse una discusión más amplia de género, que tenía que reconocerse la función de las compañeras y abrir espacios para que ellas se empoderaran y sobre todo ejercieran, pues, de manera más plena sus derechos. Y se empezó a trabajar mucho con grupos de mujeres, empresas propias. Y ha sido todo un proceso muy fuerte, muy fuerte [...] no es un tema fácil, reflexionar las prácticas de género inequitativas no son fáciles [...] con los niños eso creo que es algo que tenemos más que trabajar. Ahorita, por ejemplo, van a sembrar mañana su milpa [...] van a hacer todo lo que significa sembrar el maíz, que es un trabajo festivo, hacer una milpa es un trabajo milpa, entre hoy van a hacer su comida [...] Usualmente [...] el señor se va a trabajar la milpa, la mujer se queda haciendo la comida, le lleva tortillas, etcétera, le lleva ahí, el señor con más personas trabajando. Pero después de trabajar, de sembrar, de que la mujer le lleva de comer al hombre, se queda trabajando con el hombre, con los demás. Regresan, regresan los trastes, ¿quién lava los trastes? La mujer, el señor ya descansa. [...] Para una mujer ir y agarrar un azadón y sembrar no le pasa nada. Pero para un hombre, echar tortilla, eso no. Entonces [...] hay que enseñar a echar tortilla a hombres también [...] y ellos también le pueden servir de comer a sus compañeras [...] Ellos también pueden poner el plato, ¿por qué no? [...] no le va a pasar nada, ni es humillante ni nada. Es muy digno dar de comer. O sea, dar de comer es un acto de dignidad, no de humillación [...] estás perdiéndote un acto de dignidad que una mujer lo hace muy fácil, una mujer muy fácil sirve la comida, muy fácil prepara para los demás, piensa en la familia. Y yo creo que son cosas, que son castraciones mentales que los hombres nos hemos construido y nos han hecho mucho daño (M1AC).*

Certamente os desafios feministas em um país como o México<sup>95</sup> são muitos. Não cabe nesse trabalho nos aprofundar sobre esse tema, porém, o que não posso deixar de reconhecer e destacar nesse trabalho é o fato de que foi graças as mulheres *mieleras maseualmej* que o patrimônio agrário que abordamos se manteve vivo na comunidade-território e que hoje garante não somente a continuidade dos usos tradicionais, mas

---

<sup>95</sup> Mais de 10 mulheres são assassinadas no México diariamente. Segundo o site *efeminista.com*, o governo mexicano registrou 1.004 vítimas de feminicídio no ano de 2021. O Estado compartilha a responsabilidade pela violência contra as mulheres visto que as medidas de protetivas as mulheres e as investigações dos crimes cometidos contra elas são ineficientes e os infratores raramente são processados.

proporciona uma fonte de renda digna para as famílias nos períodos de maiores dificuldades econômicas.

Antigamente, os produtos das colmeias e as próprias colônias-*mancuernas* circunscreviam-se na economia substantiva (Polanyi, 2000), própria do princípio camponês (Ploeg, 2009) que prevalecia nas comunidades, com ênfase especialmente aos valores de uso (medicinais e simbólicos) atribuídos as abelhas e seu mel. Eram utilizados pela própria família e eram oferecidos como presentes, retribuições e ajudas entre familiares e vizinhos.

Ao questionar as pessoas entrevistadas se houve mudanças significativas quanto a atribuição de valor as abelhas e aos produtos das colmeias as pessoas referem que sim. Porém, a ênfase aos valores de troca, não obliterou a importância dos valores de uso tradicionais.

*[...] ha tenido un ligero cambio, porque antes eran, digamos, lo que los abuelitos la utilizaban eran más como para remedio casero, entonces ahorita ya como que tiene un cambio, de hecho, también sigue teniendo ese valor, pero nosotros ya le estamos dando ese valor agregado, es para la elaboración de cosméticos [...] los goteros oftálmicos, que ayudan a reducir la carnosidad [...] los bucofaríngeos, que están hechos con propóleo, te ayudan a abrir la garganta, entonces, digamos que si siguen teniendo ese valor curativo, pero también nosotros estamos empleando para producir cosméticos, entonces, como que darle otro valor agregado al que ya tenía (M4T).*

*[...] sigue siendo medicinal, sigue siendo, porque mucha gente la utiliza para sus jarabes, por ejemplo, en esta temporada de frío, que luego te agarra la tos, para que los niños no les agarre tos, les van preparando su tecito y tómate tu té (M3M).*

*[...]Tú eres mi vecina, no tienes miel, yo tengo miel y sé que tú necesitas porque te enfermaste, quieres recuperarte, entonces, con miel o con polen yo te ayudo o para cualquiera enfermedad que tuvieras y que yo sé que la miel es buena, pues te la comparto (M2AC).*

Os valores de uso tradicionais transformaram-se em valores agregados para os produtos comercializados. Embora se tenha incorporado valores econômicos próprios da economia formal, os demais valores importantes para a comunidade não foram abandonados.

*[...] es medicinal, apoya en el ingreso y aparte también es polinizadora de los árboles que dan fruto. [...] es un ingreso parte de las cosechas que tenemos en nuestras parcelas, es otro ingreso más [...] la cosecha es en abril, mayo, en cuanto no tenemos que vender, no hay ningún producto para solventar, entonces es como un ingreso extra que nos está apoyando (M8M).*

O processo de valorização proporcionou melhor retribuição econômica ao trabalho das *mieleras* e constituiu-se como alternativa de renda em períodos de entressafra, quando há maior necessidade de complementar a alimentação com produtos do mercado.

*[...] hay familias que tienen sus ollas, sus veinte, sus treinta, sus sesenta ollas, venden al año, veinte, treinta, cincuenta litros de miel y con un precio bueno, aquí le llamamos en tiempo difícil, en tiempo crítico, le llaman tiempo de la guayaba en la época de la cosecha. ¿Por qué? Porque ahorita, ya prácticamente se acabó la cosecha de la pimienta, que es nuestro principal producto para el sostén de la familia y está el café ahorita, pero en enero se acaba el café, en febrero no hay y en marzo, ya nada que vender, en abril viene la cosecha de la miel, que es la época crítica[...] En abril y mayo se cosecha la miel y quien tiene su miel, pues la va a vender y pues tiene un ingreso, se acabó el café, se acabó la pimienta, pero lo que se vende es la miel y entonces es cómo impacta en la región, porque es época crítica, no hay que vender, pero si tienen miel, pues venden su miel y ayudan a la familia (M3M).*

Por muito tempo integrando uma economia invisível (como outros trabalhos reprodutivos e invisibilizados, realizados pelas mulheres), o mel é responsável hoje pelo ingresso em épocas de maior dificuldade econômica. O valor de mercado foi aumentando gradativamente, cada litro do mel valia 50 pesos mexicanos em 2003, e em 2019 foi possível alcançar mais de 500 pesos mexicanos.

*[...] por el trabajo que se ha hecho ahorita [...] el litro está en quinientos pesos, una olla o un núcleo está valiendo, entre seiscientos, setecientos a ochocientos pesos, ya con las abejitas, entonces ahorita ya tienen un valor también, aparte del valor que tienen en la familia, ya tienen un valor en monetario (M4T).*

Como em todas as atividades nas quais o dinheiro está envolvido, passaram a existir certos conflitos na comunidade em torno das colônias-*mancuernas* e riscos em relação a possível pressão ecológica que pode ser exercida sobre as abelhas e da predominância de valores econômicos sobre os valores culturais em torno a atividade produtiva e aos usos dos produtos das colmeias.

A maioria das pessoas com as quais conversei, relatam que nos últimos anos tem sido comum o furto de colônias-*mancuernas*, tanto para venda do mel quanto para a venda das colônias (que custavam, em 2019, entre 500 e 800 pesos mexicanos). “*Les han robado a mucha gente, pues como ya tiene precio, pues la gente lo roba*” (M7M). Considerando-se a realidade mexicana, Cuetzalan não é considerada uma cidade violenta ou perigosa, não era comuns roubos nos sítios dos indígenas-camponeses. As pessoas relatam com muita tristeza esses furtos pois em muitos casos as colônias-*mancuernas* são heranças

familiares, com imenso valor afetivo para as famílias. “[...] *al tener mercado, hay un precio, pero ese precio, hace que mis abejas se las roben*” (M3M).

Quanto a pressão ecológica sobre as abelhas, pode ser problemático o cultivo de abelhas por pessoas que não tenham uma consciência ambiental integral, pois é possível que alimentem as abelhas de forma artificial sem prove-las de alimentação natural suficiente, que deve incluir além de flora melífera nas proximidades dos meliponários, o reflorestamento da vegetação original para que as abelhas possam se reproduzir e formar colmeias silvestres para garantir diversidade genética a espécie, já que quando há consanguinidade as abelhas são vulnerabilizadas.

Aborda-se também a problemática de meliponários com quantidade excessiva de colônias-*mancuernas* pois a maior quantidade de colônias não garante maior produção de mel, ao contrário, pode reduzir a quantidade final de mel produzida caso haja competição das abelhas por alimentos conforme indica o *mielero* e técnico agrícola associado a *Tosepan* Rubén em Bratra et al. (2018)

*Un socio puede tener treinta ollas en su casa, aunque algunos tienen hasta 400 [...] pero no es recomendable tener tantas mancuernas de ollas, porque si son muchas se reduce la producción de cada una pues las abejas tienen que competir por el alimento. Por ejemplo, de 400 ollas que se tengan juntas se sacan 40 litros, mientras que de 150 se puede sacar hasta 35.*

Outra questão importante refere-se o excesso de “fuga para venda” (nota de campo). Nesse caso muitas pessoas podem vender toda a produção de mel e deixar de guardar para si um medicamento valioso para os momentos de necessidade. Uma questão que se coloca é: o valor obtido através da venda do mel virgem seria suficiente para cobrir gastos em farmácia para tratar problemas de saúde comuns?

A *Tosepan* aconselha as *mieleras* associadas que não vendam toda a sua produção e guardem mel para suas famílias. Porém, conforme a atividade econômica em torno do produto se torna proeminente na região, é muito possível que haja o abandono dos usos tradicionais. Há um grupo de mulheres em Cuetzalan que realizam um trabalho sobre essas questões. Trata-se de um grupo, que conta com mulheres associadas a *Tosepan* e mulheres que no passado foram associadas, mas que decidiram seguir um caminho próprio com maior enfoque de gênero. Essas mulheres, aproximadamente 100 *mieleras*, fazem parte de uma rede de organizações, coletivos, famílias e pessoas dos estados de Puebla, Veracruz e Oaxaca, denominada MARE (Abejas Nativas para la Vida), que põe as abelhas ao centro da vida e a partir delas definem suas *práxis* com perspectiva de

gênero, forte compromisso com a preservação do meio ambiente e democratização da saúde.

**Figura 35** Cartaz informativo sobre a intenção da rede Mare (Abejas Nativas para la vida).



Nota. Fonte: <https://www.inana-ac.org/mare>

A rede promove o cuidado integral das abelhas, das famílias e dos territórios; alerta que as abelhas nativas produzem quantidades limitadas de mel e que, portanto, não deveria ser vendido; por outro lado incentivam e buscam democratizar o uso do própolis, visto que a colheita do própolis não traz danos as colmeias e possuem substancias medicinais que podem proteger a saúde das pessoas. *“Las abejas son puerta para conciencia, conciencia ambiental y conciencia de territorio, pero también como para eso, ¿no? Hacer colectividad y fuerza”* (M12T).

Em que se pesem os riscos do aumento do valor de mercado para os produtos das colmeias das *Pisilnekmej*, ao longo do campo ouvi diversas vezes que a diversificação de recursos econômicos através da venda de produtos da colmeia trouxe dignidade para muitas famílias. Embora muitos dos valores de uso tenham sido transformados em valor agregado para comercialização, notei um valor de uso proeminente e persistente, que é a dignidade, a diversidade e a saúde integral da comunidade-território

*[...] somos quienes vivimos junto con los demás [espécies de animais] y nos debemos a todos [...] no es que se esté preservando una especie [abelha], es que se está conservando una forma de vida y la forma de vida incluye muchos seres, muchas formas de vivir [...] es lo que nosotros entendemos, es valorar la diversidad en su conjunto (M1AC).*

#### **4.4 Muito além do mel: a integração da cooperativa Tosepan *Pisilnekmej* as demais atividades da União de Cooperativas Tosepan**

Como já havíamos exposto, a União de Cooperativas *Tosepan*, congrega diversas cooperativas, associações civis e uma fundação criadas para diversificação e viabilização de suas ações comunitárias. A *Tosepan Pisilnekmej* se integra indiretamente a todas as atividades da União de Cooperativas *Tosepan Titataniske*. No entanto, a relação é de maior colaboração entre algumas das cooperativas como veremos a seguir.

Apesar das cooperativas funcionarem de forma autônoma, elas dialogam e se apoiam entre si, pois alguns eixos de suas ações são transversais. A principal delas, e principal motivo da existência da cooperativa é a defesa da comunidade-território.

*[...] se lleva un buen tanto de años se está trabajando en la defensa del territorio, no sé si ha oído eso, que se han hecho reuniones trimestrales donde se junta la gente y todo eso se informa de las problemáticas que [...] a nosotros igual nos iba a afectar [...] la gente se movilizó y participó y sigue participando en las reuniones (M8M).*

A *Tosepan Pisilnekmej* se integra a todas as demais cooperativas, e tem como objetivo principal melhorar as condições de vida de seus associados. Ao se vincularem a ela, os associados são beneficiados por outras ações da União de Cooperativa *Tosepan*, conforme nos conta uma pessoa *mielera* que entrevistamos:

*[...] no solo somos beneficiados o me benefician en vender los productos de las abejas, si no también ahí se tocan otros puntos, en las asambleas, y los otros puntos se tocan, por ejemplo, en la defensa del territorio, que es muy bueno para las regiones, muy bueno para las abejas y lo que se trata en defensa del territorio es de cómo cuidar el medio ambiente, de que no haya basura, de que hay que*

*recoger la basura, hay que limpiar las calle, hay que, bueno, aquí nos invaden los transnacionales, que quieren hacer minas y pues no dejamos eso, porque nuestro paisaje es verde, bastante verde, con bastante agua y no queremos que después nuestra agua se nos contamine y que lo verde se vuelva seco o que los árboles de repente los tumben, por el oro, porque si podemos vivir sin, con el oro o sin el oro, si podemos vivir, pero sin agua, no podríamos vivir (M3M).*

Ainda que não seja objetivo desse trabalho explorar o impacto da *Tosepan* a vida das famílias associadas e as não associadas também, ficou muito evidente ao longo do campo, tanto através das conversas e entrevistas que tivemos quanto pela vivência no pouco tempo que pudemos estar na região, a importância da cooperativa para a vida da comunidade-território. Sem nenhuma dúvida, considero que o aprendizado maior que tive ao longo dessa tese, refere-se a mudanças muito profundas de mentalidade em relação ao que significa dignidade, apoio mútuo, respeito aos recursos naturais e a diversidade.

Com objetivo maior de defesa da comunidade-território em sua integralidade, algumas atividades da *Tosepan Pisilnekmej* dependem da vinculação direta as cooperativas das Cooperativas *Maseual Xicaualis*; *Tosepan Kajfen*; *Tosepan Kali*; e *Tosepan Patji*, devido a processos inerentes a comercialização dos produtos das colonias-*mancuernas*.

A *Tosepan Pisilnekmej* é responsável por prestar assessoria técnica, propor cursos de formação e por organizar as assembleias internas entre as *mieleras*, que ocorrem a cada dois meses, ou seja, se constitui como uma estrutura organizativa específica para atender as demandas do grupo, consensuar decisões, refletir sobre os problemas etc.

*[a cooperativa] Pisilnekmej te da los requisitos [...] porque te tienen que ir a monitorear, tienen que ir a ver tus ollitas, tienen que hacer tus inspecciones para ver la producción que estás haciendo, que sea este producto realmente [...] ellos van, te asesoran, te apoyan [...] se les acopia a nuevos socios, pero tienen que llevar cierto proceso, no se compra a cualquier persona [...] es un acuerdo que ya tienen la cooperativa de Pisil Nekmej con su asamblea (M4T).*

*Últimamente nos hemos reunido bimestralmente para ir informando a la gente, algunos puntos se llegan a tratar en esa reunión y así se va manejando cada dos meses (M8M).*

A *Maseual Xicaualis* é responsável pela aquisição dos produtos das colmeias das *mieleras* da *Tosepan Pisilnekmej*. Após a aquisição responsabilizam-se pela maturação dos méis, transformação, agregação de valor e comercialização. A unidade de armazenamento e fermentação e o laboratório de cosméticos são integrantes dessa cooperativa.

**Figura 36** Produtos elaborados com mel virgem, 2019.



Nota. Fonte: Cuetzalan, 2019. Arquivo próprio

A *Tosepan Kajfen* garante um ponto de venda direta tanto para os méis quanto para os produtos transformados e colaboram com a difusão do mel virgem.

*[...] hay mucha gente que sí la conoce, hay mucha gente que no, que le platicas, le das a probar, porque también de eso pues la gente le gusta y nos pide. Nosotros ahorita pues en cuanto a postres de miel sí tenemos uno que es el pay de miel con polen, eso lo sacamos de temporada [...] tenemos ya platillos con miel [...] en ocasiones tenemos cenas especiales también que nos piden. Entonces, ahí nosotros utilizamos lo que es la miel [...] es cara, se eleva un poquito el precio en cuanto a platillo, pero realmente vale mucho la pena realmente probarla, porque es muy diferente un platillo con esa miel (M8M).*

A cooperativa de ecoturismo comunitário *Tosepan Kali* oferta para comodidade dos hospedes os produtos cosméticos elaborados com mel virgem. Além de se constituem como ponto de venda dos produtos transformados e do mel e abordam em uma de suas rotas turísticas o manejo das abelhas, os usos tradicionais dos produtos da colmeia e sua relação com a história social da comunidade-território.

A *Tosepan Patji*, por sua vez, que considero, talvez por minha posição como profissional de saúde, uma das articulações mais poderosas em torno do mel virgem. No escopo de suas ações, esta cooperativa incentiva as famílias e as guardiãs de saúde e terem pelo menos 1 (uma) colônia-*mancuerna* em casa, para prover a família de mel virgem e própolis para cuidados a saúde.



Além disso, em conjunto com o laboratório da Tosepan, elaboram produtos medicinais a partir da biodiversidade local e das principais demandas das pessoas. Uma grande diversidade de produtos é elaborada, por exemplo, produtos de limpeza ecológicos, capsulas de plantas medicinais, alho, gengibre, pólen; mais de 14 (catorze) tipos de tinturas alcoólicas; 5 (cinco) tipos de chás medicinais a partir de combinações de plantas; locões para afastar “*malas víboras*”; pomadas para dor, para tosse para problemas de pele; xaropes para prevenir enfermidades como o diabetes e o susto.

Muitos desses produtos possuem em sua composição o mel virgem ou o própolis. Embora muitas famílias já conheçam essas “receitas”, a *Tosepan Patji* trata de disponibilizar essa riqueza para as pessoas não membros dessa comunidade, preservar a memória

biocultural (Toledo, 2014); legitimar a medicina tradicional *maseual*; e através da venda desses produtos gerar recursos para as suas atividades nas comunidades.

Além de todas essas articulações, são realizadas ações educativas a partir dos saberes em torno das abelhas, tanto na escola *Tosepan Kalnemachtilyan*, quanto no centro de formação *Kaltaixpetanilyan*. Na escola as crianças aprendem a manejar as *Pisilnekmej* e realizam anualmente sua própria colheita de mel. Nessas atividades aborda-se tanto questões relativas à importância das abelhas para o território como a importância dos valores de uso, sempre valorizando a educação culturalmente situada.

**Figura 37** Olhar sorridente de uma criança maseual manejando as *Pisilnekmej*.



**Nota.** Fonte: Slow Food Mexico. Autor: Oliver Miglorie.

No centro de formação, além de também constituir-se como ponto de comercialização e difusão dos produtos realizam-se cursos<sup>96</sup> de variados assuntos de interesse comunitário, um deles uma especialização sobre o manejo das *Pisilnekmej* para jovens da região.

*[...] el año pasado nosotros les propusimos [...] tenemos que hacer esto más amplio. Y les pedimos que se pudiera, pudieran invitar ellos a un grupo de jóvenes, familiares de ellos, para darles un diplomado, darles unos cursos. Y que ellos se puedan, con los conocimientos que se les transmitan, puedan convertirse en promotores, en personas que den asistencia técnica a los productores de miel. [...] a los muchachos, eran como treinta, les pedimos que al final del diplomado ellos tienen que tener sus propias ollas y ahí van a aplicar todo lo que aprendieron en el diplomado, pero además van a compartir con los productores cosas nuevas que vayan ellos introduciendo para el cultivo de la miel (M2AC).*

*[...] los jóvenes no se estaban involucrando mucho [...] se les han dado capacitaciones, se les ha explicado cómo obtener, el proceso que se da, por ejemplo, se les ha enseñado a hacer tintura de propóleo y todo eso, entonces como que se les está adentrando, se están metiendo a este ambiente, porque pues ahora sí que son nuestras futuras generaciones, son los que les vamos a heredar todo esto (M4T).*

**Figura 38** Uma aula de um dos cursos ofertados pela Tosepan, 2019.



**Nota.** Cuetzalan, 2019. Arquivo próprio.

<sup>96</sup> Pude participar de um curso sobre Agroecologia da Tosepan, de duração de 3 dias. Foi ofertado como um treinamento a um grupo de jovens dos estados de Veracruz e Puebla, promotores/facilitadores do Programa *Sembrando Vida* da Secretaria de Bem Estar do Governo federal mexicano. Além desses jovens o curso foi aberto a participação das pessoas associadas a Tosepan, com a presença de pessoas de maior idade, mulheres e jovens da comunidade. Foi ministrado pelo consultor colombiano/brasileiro Jairo Restrepo Rivera. Abordou-se conceitos básicos da agricultura orgânica com um direcionamento contra-hegemônico. Na parte prática houve manejo e elaboração de diversos tipos de adubos orgânicos, biofertilizantes e caldos nutricionais a partir de produtos disponíveis e acessíveis na região.

A colaboração entre a *Tosepan Pisilnekmej* é intensa com as demais cooperativas, porém, como pôde ser notado ao longo da exposição desse caso, a divisão da Tosepan em cooperativas menores e específicas ocorre de modo a facilitar a organização de atividades, espaços, recursos etc. Porém todas as cooperativas têm um objetivo maior que as guias, a defesa do território, a dignidade das pessoas, a melhoria da qualidade de vida comunitária, sempre ancorada no seu território e na sua memória biocultural. (Toledo, 2014). Para isso, pretende aproveitar e ao mesmo tempo fortalecer a sua identidade coletiva, bem como gerar atividades econômicas, tais como a comercialização do mel virgem, para sustentar seus associados na perspectiva de “conservar produzindo e produzir conservando”, que é um dos seus lemas para alcançar o desenvolvimento sustentável na região com base no bem viver (*yeknemilis*).

No livro “*¡Somos Tosepan! 40 años años haciendo camino*” essa comunidade-território lança as suas dez linhas estratégicas para os próximos quarenta anos, os quais transcrevo emolduradas, pois considero que sejam linhas estratégicas inspiradoras para qualquer comunidade que luta pela vida e pelos seus territórios.

**“Soñando los próximos 40 años de la Tosepan”  
Diez líneas estratégicas con sus respectivos programas.**

- 1. Derechos culturales y territoriales *maseual-tutunaku-mestizo*.** Soñamos un futuro en el que los pueblos de la región nos gobernamos por nosotros mismos conforme a nuestras costumbres y sin que nos invadan con proyectos de infraestructura y de negocios que solo buscan saquear nuestras riquezas.
- 2. Soberanía y seguridad alimentarias.** Soñamos un futuro en el que nosotros mismos organizamos la producción y distribución de alimentos conforme a nuestras tradiciones agrícolas y nuestros gustos, de modo que somos autosuficientes en todo lo fundamental y lo que hay que traer de fuera no pone en riesgo nuestra autonomía.
- 3. Identidad cultural.** Soñamos un futuro en el que nuestros valores, costumbres y saberes ancestrales que se expresan en las creencias, la lengua, los cultivos, la comida, la vestimenta y las danzas se preservan y respetan, pero también se desarrollan y enriquecen.
- 4. Producción biocultural y cuidado de la tierra y el agua.** Soñamos un futuro en el que vivimos en armonía con la naturaleza preservando nuestras plantas, animales y paisajes, intercambiando nuestras semillas nativas, transmitiendo y desarrollando nuestros saberes.
- 5. Pueblos sanos en un entorno sano.** Soñamos un futuro en el que el cuidado de la naturaleza, el cultivo agroecológico, los alimentos nutritivos, las viviendas adecuadas y la armonía comunitaria y familiar evitan las enfermedades y nos mantienen saludables.

**6. Comunalidad y buen gobierno.** Soñamos un futuro en el que las decisiones que afectan a todos se toman entre todos, mediante asambleas y, de ser posible, por consenso, de modo que quienes son elegidos para cargos públicos gobiernan obedeciendo a quienes los nombraron. Los conflictos se resuelven de manera pacífica y la justicia se hace mediante la persuasión de los infractores y la reparación del daño.

**7. Economía social y solidaria.** Soñamos un futuro en el que imperan prácticas solidarias como las que inspiran la mano vuelta, que nos permitan producir, transformar y distribuir de manera equitativa, mediante cooperativas, trueques, intercambios locales y mercados justos.

**8. Educación con identidad para el *yeknemilis*.** Soñamos un futuro en el que tenemos escuelas básicas, medias y superiores que forman niños y jóvenes identificados con nuestros valores, pero abiertos y capaces de dialogar con otros saberes y culturas.

**9. Autonomía energética.** Soñamos un futuro en el que toda la energía que se requiere en la Sierra Nororiental de Puebla se produce acá mismo, gracias a un consumo bajo y al predominio de energías limpias, renovables y generadas por empresas sociales.

**10. Hogares y viviendas dignas.** Soñamos un futuro con familias felices, en el que mujeres y hombres; niños, adultos y viejos convivimos con respeto, equidad y armonía, habitando viviendas dignas y sustentables donde se producen alimentos, se reciclan los desechos y se capta el agua de lluvia.

(Bartra et al. 2018, pp 261-261)

## 5 O Mel Virgem das Abelhas *Pisilnekmej* como Alimento Subalterno

*“no hay mejor resistencia que seguir siendo lo que somos”*  
(Maria Luiza Albores, em *SlowFood Mexico*, 2017)

Comunidades tradicionais como a comunidade-território *maseual*, são consideradas subalternas na perspectiva de Gramsci (2001). A subalternidade é definida pela posição social que ocuparam historicamente e por uma condição subjetiva de subordinação determinada pela hegemonia cultural, social, política e econômica exercida a partir da ideologia das classes dominantes (Chauí, 1989; Gramsci, 2001).

No campo social no qual vivenciaram ou vivenciam sua condição subalterna, as opressões e a dominação por parte dos grupos sociais hegemônicos (Guha, 2011), essas comunidades e seus diferentes capitais – o capital econômico, o capital cultural, o capital social e o capital simbólico (Bourdieu, 1983), adquiridos ao longo das suas trajetórias de vida em sociedade, estiveram presentes nas disputas em torno dos seus territórios e dos seus modos de vida.

Embora essas comunidades, seus territórios e seus saberes tenham sido marginalizados e invisibilizados, elas possuem a capacidade de irromper o discurso

dominante como uma “*outhead*” que resiste em ser contida (Prakash, 2001), constituindo-se como sujeitos políticos em defesa da vida (Gallar & Calle, 2017).

Esses sujeitos políticos coletivos, tal como é a comunidade-território *maseual*, são sujeitos sociais que possuem forte identidade coletiva em relação a “outros”, contam com o apoio de uma ampla base social e são capazes de articular algum tipo de organização estável como a Tosepan, para coordenar estratégias de ação e repertórios de protesto e presença na arena socio-política, a partir de espaços de reflexão, demandas e propostas ideológicas próprias, que apelam para o bem comum e o bem viver (o *yeknemilis*) como horizonte político e motivo de celebração (Gallar & Calle, 2017).

O caso-alimento mexicano demonstra a importância da força coletiva, unificada na União de Cooperativas *Tosepan Titataniske*, que ao constituir uma cadeia de valor sustentável e coerente com a sua ruralidade indígena e camponesa em torno de um alimento tradicional como o mel virgem, direcionou os benefícios econômicos, socioculturais e ambientais da revalorização de um alimento tradicional para a própria comunidade, garantindo a manutenção do seu patrimônio agrário vivo, incluídas as abelhas ancestrais *Pisilnekmej*, extremamente necessárias para a polinização das espécies presentes na agrobiodiversidade local.

*Para nosotros [...] la mejor forma de conservar algo es usándolo. El mejor lugar para que una semilla se conserve es la tierra, no un laboratorio. La mejor forma en que se conserve la biodiversidad es siendo parte de la biodiversidad* (M1AC)

Conforme indica Mogel (2015), a comunidade *maseual* foi capaz de resistir

*[...] a la colonización y [a la] modernidad impidiendo convertirse en mercancía del “progreso” a través de afirmarse en su identidad náhuatl serrana [...] a partir de desarrollar sus propias estrategias de supervivencia que hasta muy recientemente se valoran como experiencias comunitarias sustentables, lo que les ha llevado a transitar sabidamente por la modernidad sin abandonar una parte importante de sus tradiciones* (Moguel, 2015, p. 17)

A comunidade se apropriou de suas "fragilidades" produtivas (território desconectado da modernidade, pouco intensificável, abelhas "improdutivas"), se apropriou de elementos externos a sua cultura, ressignificou a sua identidade *maseual*, o que resultou em ferramentas para coesão comunitária e força para oposição aos “projetos de morte” que ameaçaram sua existência ao longo de toda sua história social. A ressignificação da cultura mesoamericana, o reforço da ruralidade indígena e a aposta em valores substantivos e coletivos consolidou um sujeito político forte, aberto a alianças e articulações para tecer redes de resistência e apoio mútuo e oferecer um modelo de desenvolvimento alternativo e sustentável.

Todas as ações de resistência e enfrentamento contra *coyotes*, multinacionais, elites econômicas não seriam possíveis sem os processos sociais de base, de conscientização, de reconhecimento e apropriação comunitária da subalternidade e dos saberes invisibilizados. Processos através dos quais essa comunidade-território constrói cotidianamente sua autonomia.

O mel virgem pode ser entendido como símbolo dessa comunidade pois condensa o patrimônio agrário vivo e os valores do povo *maseual*, resultado da coevolução no território com base na sua cultura. Uma comunidade que, tal como as abelhas *Pisilnekmej*, cuida de forma responsável e coletiva da sua “casa”; aproveita os recursos naturais do território e os multiplica; trabalha pelo bem comum e pela defesa da vida; é sensível as preocupações, problemas e dificuldades dos demais; que através dos produtos do seu trabalho garantem saúde para seu entorno; que não é agressiva, mas sabe se defender quando é ameaçada.

**Figura 38** O auditório Nejkomit da Tosepan, construído em forma de uma colônia-mancuerna das abelhas *Pisilnekmej*



**Nota.** Cuetzalan, 2019. Arquivo próprio.

Ao produzir um sentido de vinculação ao território, um alimento como o mel virgem desempenha importantes funções socioculturais e é capaz de aglutinar e gerar sujeitos políticos que ressignifiquem e se apropriem dos seus valores de uso para reforço econômico e identitário de seus membros, como uma proposta ideológica contra-hegemônica de desenvolvimento endógeno em muitos aspectos.

Propostas que promovem a manutenção, a recriação/atualização e a popularização das formas tradicionais de produção e consumo de alimentos; que abastecem mercados locais com alimentos saudáveis e culturalmente situados; que cria e fortalece redes de produção e consumo alternativas, mais justas e sustentáveis; que controem cotidianamente a autonomia e promovem o empoderamento de comunidades subalternas possibilitando sua fixação nos territórios e seu protagonismo na tomada de decisões sobre suas vidas.

A exemplo do mel virgem da comunidade *maseual* outros alimentos integrantes de culturas alimentares tradicionais cumprem ou podem cumprir esse mesmo papel identitário e transformador, que os define como “alimentos subalternos”, a partir de cinco características: 1) são alimentos específicos de comunidades subalternizadas historicamente; 2) cumprem uma função social interna na reprodução das comunidades por seus valores de uso e suas capacidades agronômicas (rusticidade), nutricional, cultural e simbólicas; 3) provém de lógicas de manejo historicamente sustentáveis; 4) condensam significados políticos de identidade e resistência, 5) são usados por sujeitos políticos coletivos em defesa do território.

## O QUEIJO GAMONÉU DOS PASTORES DE PICOS DE EUROPA (ESPANHA)



*Figura 39 HQ síntese do caso-alimento Queijo Gamonéu dos pastores-queijeiros de Picos de Europa.*

Nota. Ilustração de João da Silva (2021-2022)



## 1 Introdução

Esse capítulo aborda tipo de queijo produzido ancestralmente por pastores transumantes estacionais na vertente marítima dos Picos de Europa, região compreendida hoje como parte do território político da comunidade autónoma espanhola de Astúrias<sup>97</sup>, nos municípios de Onís e Cangas de Onís – o queijo Gamonéu.

Trata-se de um alimento que guarda enorme importância para a comunidade local, visto que é elaborado aproveitando-se da complementariedade dos leites obtidos de três raças de gado e reflexando a sustentabilidade do pastoreio de *reciella* transumante estacional, um tipo manejo de raças autóctonas de gado, adaptável e rústico, em uma região não passível de intensificação agrícola e especialização *ganadera* devido a sua difícil orografia.

O discurso universalista em torno da Europa leva a crer que um modelo civilizatório e modernizador tenha abarcado toda a região, porém suprime-se que a Europa não é uma unidade natural e cultural. Embora o conjunto de territórios desse continente tenham sido extremamente transformados ao longo da história devido a processos de expansão econômica, política e cultural, dirigidos a partir da ideia de civilização e progresso do ocidente, alguns territórios ficaram as margens desses processos até pouco tempo atrás, por exemplo as regiões montanhosas de difícil acesso ou com condições climáticas extremas, tal como é a região de Picos de Europa.

A história social das comunidades que habitam essas regiões apenas pode ser plenamente compreendida, para além da Europa política, na longa duração que explica a coevolução socioecológica delas com o meio natural.

O queijo gamonéu tem a capacidade de explicitar a história desse território e das comunidades que nele vivem. Infelizmente, as últimas ondas de modernização que buscam contraditoriamente preservar recursos naturais no conjunto do território europeu, relegou Picos de Europa a uma paisagem a ser contemplada como Parque Nacional, obliterando os modos de vida de pastores que ancestralmente habitam a região e colocando em risco todo o patrimônio agrário que “cabe” em um queijo rústico e complexo.

---

<sup>97</sup> Asturias é um principado pois os herdeiros e herdeiras da monarquia espanhola detém o título nobiliário de Príncipe ou Princesa de Astúrias, desde o reinado de Juan I de Castilla (1379-1390), sendo o primeiro príncipe Enrique II de Castilla e a última e atual princesa Leonor Borbón y Ortiz.

O risco de desaparecimento do queijo Gamonéu e da cultura a ele vinculada fez emergir na região estratégias para sua valorização. As primeiras buscaram valorizar o ofício dos pastores, porém foram rapidamente substituídas por estratégias mercantilizadoras do produto queijo Gamonéu mitificado. O valor do modo de vida dos pastores parece ter sido desconsiderado na definição do conjunto de condições que determinam a Denominação de Origem Protegida (DOP), o que tem contribuído para a “extinção” dos pastores-queijeiros, relegados a memória do território.

Como veremos ao longo da exposição desse caso, esse tipo específico de queijo é um alimento que 1) formou parte da cultura subalterna dos pastores locais; 2) cumpriu por muitas gerações funções internas na reprodução da comunidade graças aos seus valores de uso e de troca; 3) proveio de uma lógica de manejo sustentável do território; 4) remete a significados identitários e infrapolíticos da comunidade que detém a memória do manejo tradicional, 5) foi valorizado através de estratégias alheias aos pastores que ancestralmente o produzia, 6) tem sido recuperado em processos de infrapolítica em defesa do território.

Caracterizamos primeiramente a região natural de Picos de Europa e demarcamos a importância do tipo de pastoreio empreendido na região tanto para a constituição da paisagem quanto para a reprodução das comunidades locais. Em segundo lugar explicito brevemente a história social dessa comunidade pastora, que inclui as formas de apropriação sustentável do território e seus recursos naturais por esse grupo social, de imenso valor como patrimônio agrário. Por outro lado, salientamos a posição subalterna dessa comunidade na história oficial da região, que se desdobrou em ações e propostas políticas alheias a esse grupo.

Nesse âmbito abordamos as condições de uso dos montes comunais, a trajetória histórica do Parque Nacional Picos de Europa, e as lógicas conservacionistas e imposições legais que afetaram diretamente os modos de vida locais, rompendo o equilíbrio que até então existia entre a comunidade pastora e o território. Nesse contexto, deslancharam novas relações conflituosas entre as comunidades pastoras “modernas” com a natureza protegida, que terminaram por praticamente extinguir esse modo de vida na região.

Posteriormente indicamos as tentativas e projetos que buscaram proteger e valorizar a comunidade pastora, o projeto Pastor XXI, o program PASTOR e a Escola de Pastores de Picos de Europa.

Na terceira parte, denominada “Valorização de uma jóia asturiana”, indicamos o contexto que determinou a revalorização do produto queijo Gamonéu, através de uma DOP. Apresentamos os dados mais recentes relativos à produção do Gamonéu protegido, bem como as características das queijarias familiares que o produz oficialmente. Além disso, abordamos as características dos poucos pastores tradicionais que ainda se encontram na região, que a partir da persistência no modo de vida ancestral, obviamente adaptado graças a tecnologias modernas que não desabonam a práxis sustentável, mantém tanto uma economia substantiva, quanto uma economia de mercado na região.

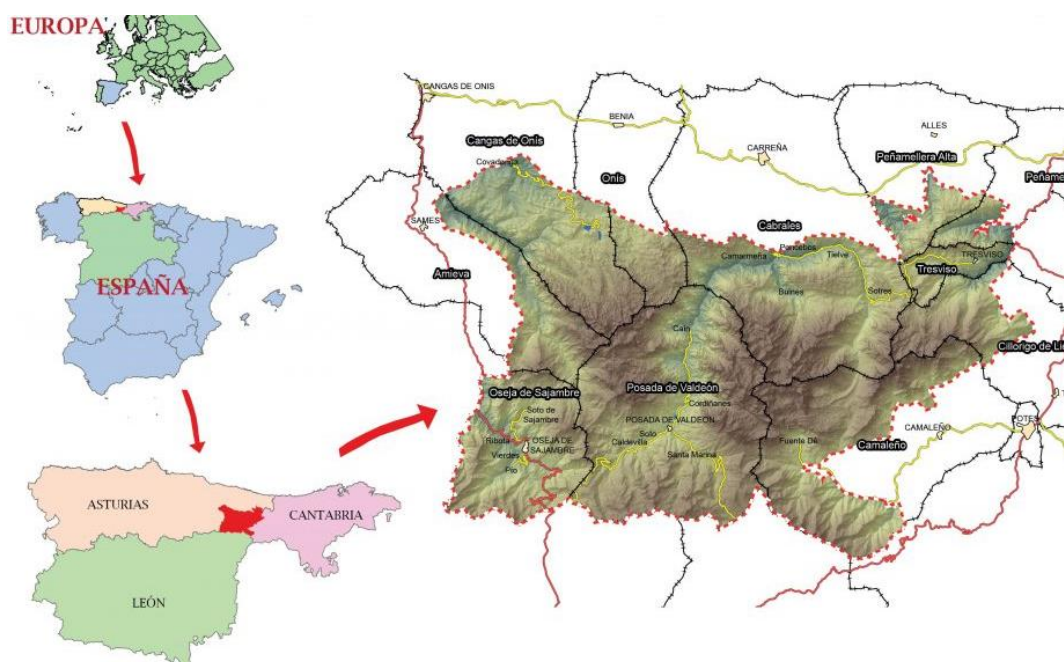
Na quarta parte, buscamos explicitar o conjunto de valores de uso que guiavam a prática ancestral de produção de queijo na região e o deslocamento desses valores culturais para construção de valores de troca próprios a lógica da economia da autenticidade inerente ao capitalismo avançado. Além disso, através dos relatos das pessoas que entrevistei, aponto os desdobramentos que a estratégia parece ter produzido na região.

Finalmente, na última parte, intitulada “A *infracolixa* da resistência em um território mercantilizado” buscamos compreender os movimentos informais comunitários, aparentemente contra hegemônicos, que através de práticas de infrapolítica (Scott, 2000) tem defendido do território e o reconhecimento da memória biocultural (Toledo, 2014) e da importância dos pastores-queijeiros ancestrais.

## **2 Picos de Europa – Território Ancestral de Comunidades Pastorais**

Picos de Europa é uma região natural situada ao norte da Espanha, a terceira cordilheira de maior altitude da Península Ibérica. Trata-se de uma fração da Cordilheira Cantábrica, a qual se dispõe paralela ao mar Cantábrico e abarca atualmente parte dos territórios das comunidades autónomas espanholas de Asturias, Cantábria e Castilla y León.

**Figura 40** Localização geográfica de Picos de Europa.



*Nota.* Fonte: <https://parquenacionalpicoseuropa.es/el-parque/presentacion/>

O nome Picos de Europa parece ter surgido em decorrência da visibilidade dessa fração de maior altitude da Cordilheira Cantábrica desde embarcações que transitavam pelo Mar de mesmo nome, que utilizavam os Picos como referência para navegação, devido à grande altitude e aos poucos 20 km que a separa do mar (Martínez & Adrados, 2000).

A região está dividida em três grandes grupos de montanhas denominados maciços Ocidental (*Cornión ou La Peña Santa*), Central (*Urrieles*) e Oriental (*Ándara*) delimitados pelos rios Sella, Cares, Dije e Devaé, encaixados em fendas e falhas geológicas profundas. A paisagem foi construída pela interação de estruturas geológicas, erosões fluviais e torrenciais, dissolução química das rochas carbonáticas (carstificação) além da presença e atuação geleiras, ao longo do tempo geológico (Adrados et al., 2010; González-Trueba, 2005).

A evolução geológica explica a assombrosa beleza da região, de topografia bastante acidentada, com picos agudos, desfiladeiros profundos, rochedos e cavernas. A vegetação que recobre inclui bosques com arvores de grande porte (faias, pinheiros e carvalhos), vegetação arbustiva (xerófilas e arandaneras), turfeiras nas regiões mais úmidas, tais como a vegetação que circunda os belos lagos originados a partir do derretimento de geleiras e cursos dos rios que cortam a região e nas regiões mais planas, prados de diversas extensões (Miteco, s/d a).

**Figura 41** Uma das exuberantes paisagens de Picos de Europa



**Nota.** Cangas de Onís, 2019. Acervo próprio.

O clima predominante na região é temperado e úmido, tratando-se de uma das regiões da Península Ibérica com maiores índices pluviométricos, sendo que 20% das precipitações ocorrem na forma de neve. Nos picos mais altos, é possível a permanência da neve sem derretimento durante todo o ano e em algumas regiões os índices pluviométricos podem ultrapassar 2.000mm anuais. Graças a proximidade do mar cantábrico e o efeito barreira determinado pela Cordilheira Cantábrica, as temperaturas são bastante agradáveis, com temperaturas amenas nas áreas de menor altitude e temperaturas frias nas regiões mais altas (Miteco, s/d b)

A oscilação de temperatura no verão e no inverno são notáveis. No verão, em dias mais quentes é possível alcançar 30°C, sendo a média de temperatura nessas épocas 22°C. Mesmo em dias ensolarados podem aparecer grandes volumes de neblina. Pessoas muito experientes e conhecedoras da região, contam que há um risco enorme de se perder em meio a neblina e cair em alguma fenda nas partes altas dos Picos. No inverno, costuma nevar em grande parte do território. Apesar da média de temperaturas ser em torno aos 10°C, nos dias mais frios e nos locais de maior altitude as temperaturas ficam abaixo de zero (Miteco, s/d b).

Nos quatro pisos bioclimáticos existente na região: piso montanhoso (0-500 m); zona montanhosa (500-1.600 m); zona subalpina (1.600-2.200 m) e piso alpino (>2.200 m), encontram-se uma diversidade de ecossistemas que acolhem variada vegetação. Nas regiões mais altas florestas mistas e de carvalhos e faias e nas regiões intermediárias pradarias e matorral (a depender da pressão *ganadera*), com aproximadamente 1.750

taxón de flora registrado. Essa diversidade de pisos bioclimáticos e ecológicos acolhem também muitas espécies animais, como os mamíferos (n=65), as aves (n=117), os anfíbios (n=9), e as mariposas e borboletas (n=137) (Miteco, s/d b).

Embora os cumes mais altos da região, que chegam a ter até 2.648 m metros, sejam relativamente inóspitos em decorrência da própria composição calcária e pedregosa do solo que se cobre de neve em grande parte do ano, o conjunto do território possui uma ocupação muito antiga, datada pelo menos desde o Paleolítico. Os indícios arqueológicos apontam a presença de pequenos grupos familiares de neandertais, que percorriam longas distancias para além da Cordilheira Cantábrica, realizando atividades como a caça de cervos, bisontes, cabras e rebecos nas regiões montanhosas, além de coletar vegetais, raízes e frutos, e praticar a pesca (Álvarez-Alonso & Menéndez, 2018).

A diversidade de cavernas da região, dada a formação geológica propícia para sua formação cársica, guarda o testemunho da ocupação humana na arte rupestre presente do Vale do Rio Sella, por exemplo nas *cuevas* Pruneda (Benia, Onís), Soterraña, del Molín (Avín, Onís), La Morca (Coviella, Cangas de Onís) e El Buxu (Cardes, Cangas de Onís), e muitas outras na região de Ribadesella. A maioria das pinturas revelam, em linhas vermelhas, tanto figuras abstratas quanto figuras de animais tais como os cervos e os cápridos (Martínez-Villa, A. & Menéndez M., 2018) Os achados arqueológicos das cavernas da região e as esculturas megalíticas, túmulos coletivos feitos com grandes pedras (dólmenes), também atestam a ocupação neolítica na região (Izquierdo & Barrena, 2006; Miteco, s/d)

Modelado por características geológicas singulares o território foi altamente usado, adaptado e apropriado pelos grupos humanos que por ali passaram. Dentre os grupos humanos de maior importância para essa paisagem e esse território estão as pessoas que realizavam o pastoreio de animais adaptados as características físicas do território.

O testemunho da ocupação dos pastores nessa região se reflete principalmente na toponímia local e em assentamentos rupestres, por exemplo a denominação aos *Camplengo Viejo* e *Camplengo La Cueva*, regiões que antigamente poderiam ser aproveitadas para pastagem, visto que eram as áreas mais distantes as quais durante o verão não permaneciam recobertas de neve; e o assentamento rupestre *El Redondal* com aproximadamente 60 pequenas habitações encravadas sobre grandes pedras redondas que despencaram nesse lugar, tendo servido de abrigo a pastores e mineiros, (Adrados et al., 2010; Izquierdo & Barrena, 2006; Miteco s/d).

É difícil precisar quando a cultura do pastoreio se estabeleceu na região, porém, as primeiras evidências estão datadas em aproximadamente 7.000 e 5.000 a.C., quando surgem escassas pistas sobre o desenvolvimento da agricultura e da *ganaderia*, paralelas a continuidade da caça e da coleta para subsistência (Arias et al., 2018). Embora, os registros do passo entre caçadores coletores para camponeses e pastores não esteja bem documentado, Izquierdo & Barrena (2006) consideram que o pastoreio e a caça se constituíram nas formas de exploração de maior persistência nesse território, do neolítico até aproximadamente 100 anos atrás. Os pastores, assim como os caçadores coletores, definem seu comportamento e o ciclo de movimento na região conforme aumentam e diminuem as temperaturas e a neve:

*el pastor baja delante de la nieve, en otoño, y sube un poco más prudentemente en primavera, pero escalona sus emplazamientos en altura y fragmenta el ascenso, temporalizando como un cazador su progreso. El relieve, la violencia de las pendientes y el rigor climático traen hasta el presente una adaptación territorial de corte arcaico. Si a ello le sumamos la coexistencia de la caza y el pastoreo en las pautas contemporáneas de alimentación, especialmente entre la población más adentrada en el macizo, podrían definirse sus procesos culturales y de producción como herederos directos del ciclo paleolítico (Izquierdo & Barrena, 2006, p.32)*

Ao longo da história natural desse território os rebanhos de herbívoros silvestres foram sendo substituídos por animais domesticados, tais como as cabras e ovelhas, que eram abrigados dos predadores pelos pastores através de estratégias de caça, acurralando-os entre muros e paredes de pedra e em cavernas. Segundo Izquierdo & Barrena (2006), a intervenção dos pastores foi decisiva sobre a configuração de pelo menos duas raças autóctones da região, a ovelha *Xalda* e a cabra *Bermeya*, ambas espécies extremamente rústicas e ágeis, bastante adaptadas ao território, provenientes dos troncos de ovinos e caprinos mais antigos da Espanha: *Ovis aries celticus* e *Cabra celtica* de August, respectivamente.

Não cabe nenhuma dúvida, que, ancestralmente, o tipo de exploração e manejo dos recursos naturais desse território que mais proporcionou equilíbrio ecológico foi o pastoreio de *reciella*, – rebanhos de animais de pequeno porte tais como os ovinos e caprinos. Esse tipo de pastoreio e outros sistemas de pastoreio do mundo coadunam com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 da ONU, e podem colaborar com a segurança alimentar de forma sustentável no mundo todo (Zinsstag et al., 2016a).

Trata-se de sistemas baseados em conhecimentos tradicionais ecológicos, modos

de vida caracterizados pela adaptabilidade e pela flexibilidade requeridas pela intensa mobilidade dos pastores com seus rebanhos, que tem permitido o aproveitamento de recursos naturais e econômicos de territórios com recursos escassos ou em regiões nas quais não é possível desenvolver o cultivo de alimentos (Kratli et al., 2013, Zinsstag et al., 2016b).

Considerando-se a importância e as marcas profundas deixadas pelas comunidades pastoras nesse território, abordaremos na próxima sessão a história-social das pastoras e dos pastores transumantes estacionais, especialmente aqueles que ocuparam a vertente dos Picos de Europa voltada para o mar – os pastores queijeiros, cujo importante patrimônio agrário se manifesta e se materializa em uma jóia asturiana – o queijo Gamonéu.

## **2.2 Breve história social dos pastores-queijeiros**

“*Nadie se metía com ellos*”. Esta foi a resposta que obtive quando visitei o *Archivo Histórico de Asturias*, em Oviedo, em busca de documentos sobre a História Social dos Pastores-Queijeiros de Picos. Ao longo do campo, compreendi que na realidade a Administração Pública não se importou com os pastores e tampouco se importou, até certo momento, com o território sobre o qual os pastores co evolucionaram ancestralmente.

As histórias sobre essa região não incluem a realidade das comunidades pastoras, embora as crônicas medievais apontem que a reunião da comunidade em torno a Don Pelayo seguiu lógicas do comportamento coletivo das comunidades camponesas e pastoras: antes da mítica *Batalla de Covadonga* estabeleceu-se um *consejo*, um tipo de reunião territorial local que tradicionalmente se ocupava de resolver assuntos próprios das comunidades locais. Apesar das pistas que indicam o protagonismo camponês sobre esse importante mito da História da Espanha e de Astúrias, Izquierdo & Barrera (2008) indicam que,

*Es sabido que la historia que se escribe suele ser solamente la de unos. Y que los colectivos que intervienen en ella cuentan con diferente suerte a la hora de ser recordados porque, ya desde el mismo momento de los hechos, la intención del registro era ciega para su realidad. Importantes áreas geográficas, continentes incluso, padecen esa amnesia que no es sino otra de las múltiples formas de la desigualdad.* Izquierdo & Barrera (2008, p. 48)



Dentre as histórias documentadas de resistência ao longo dos 500 anos (711 a 1492 d.C.) de domínio do Império *Al Andalus*<sup>98</sup>, destaca-se o mito católico e nacionalista criado em torno da figura de Don Pelayo e da Batalha de Covadonga (Boyd, 2006), precisamente na região onde realizamos nosso estudo (Cangas de Onís).

*Aquí hubo un rey hace muchos años, que se llamaba Pelayo que estuvo con unos cuantos, echó a los moros de aquí, a los sarracenos. Estaban conquistando toda la Península, pero aquí no pudieron conquistarlo [...] los moros cuando vinieron aquí, que querían matarlos o hacerse dueños de esto, él tiró para Covadonga, se metió en una cueva [...] él estaba arriba, le tiraron piedras, murieron todos los demás, marcharon, escaparon de aquí [...] aquí empezó el territorio español. Esto es España [...] lo demás tierra conquistada por los moros [...] Pelayo es nuestro, la tierra es nuestra y nunca nos conquistaron. Antes que Isabel La Católica, estuvimos nosotros, fuimos los pioneros (A23T).*

O mito em torno de D. Pelayo e da região como local de “nascimento” da Reconquista cristã do território são importantes na história oficial da Espanha, que inclusive, tem sido recuperado e reforçado nos últimos anos nos discursos nacionalistas e conservadores da extrema direita do país. Porém, há que se ressaltar que através das crônicas medievais não seja possível precisar o poder e a origem de Don Pelayo, apontado como nobre Visigodo (Boyd, 2006; Oliveira, 2010).

As explicações mais coerentes relatam que as relações políticas da região eram localizadas, possivelmente sem intervenções externas hegemônicas, por esse motivo possivelmente a *Batalla de Covadonga* constitui-se como um levante “espontâneo, autônomo e para autopreservação” das comunidades locais. Regiões marginais, montanhosas e pouco urbanizadas como a Cordilheira Cantábrica e os Montes Pirineus, constituíam-se como refúgios. A resistência nessas regiões, Picos de Europa incluída, apenas era possível devido a orografia e o domínio delas por parte comunidades que habitavam a região. Pessoalmente, foi irresistível não imaginar Dom Pelayo como um pastor. Porém segundo a história oficial, ele foi um nobre de dinastias visigodas, o primeiro Rei de Astúrias.

As comunidades pastoris da região tiveram sua história social obliterada por processos civilizatórios e modernizantes próprios da Europa. Embora a cultura dos pastores de Picos de Europa tenha sido uma das culturas camponesas asturianas mais

---

<sup>98</sup> Oliveira (2010) indica que, ao longo dos 500 anos (711 a 1492 d.C.) de domínio do Império *Al-Andalus*, regiões marginais, montanhosas e pouco urbanizadas como a Cordilheira Cantábrica e os Montes Pirineus, serviram de refúgio para cristãos descontentes com o Império Muçulmano. A resistência nessas regiões, Picos de Europa incluída, apenas foi possível devido a orografia do território, a qual apenas era “dominada” pelas comunidades que habitavam a região.

persistentes (Izquierdo, 2016), a atividade, que por si já era bastante dura, foi extremamente precarizada e vulnerabilizada a ponto de praticamente se extinguir na região, de forma semelhante ao que ocorreu com os *Vaqueiros de Alzada*<sup>99</sup>, do território asturiano pertencente ao *Consejo* de Tineo (sub região ocidental), abordados na clássica etnografia de Maria Cátedra sobre essa comunidade (Cátedra, 1989).

Os pastores da vertente marítima de Picos da Europa acompanharam seus rebanhos para distintos lugares em cada estação do ano em busca de alimentação abundante para os animais, por milhares de anos. A *ganaderia* extensiva praticada na região estava baseada no aproveitamento dos pastos que dispunham as comunidades em regime coletivo. Os montes se constituíam como propriedades coletivas, o direito a exploração apenas era possível para a própria comunidade local. Os membros da comunidade se organizavam em *Consejos de vecinos* de base paroquial, assembleias de vizinhos que deliberavam sobre as épocas e locais para pastoreio, de modo a regular os usos da terra (González, 2011)

O uso e o aproveitamento dos montes comunais, inadequados para o desenvolvimento da agricultura, favoreceu o equilíbrio ecológico e a sobrevivência de diversas espécies vegetais e animais, o que possibilitou a permanência das comunidades nesse exuberante e duríssimo território.

As comunidades locais de pastores se estabeleceram em povoados localizadas nos limites da neve e “*gestionaron con éxito durante varios milenios, y hasta apenas un par de décadas, el laberíntico territorio de los Picos con sus intrincados pastos entre los 100 y los 2000 metros sobre el nivel del mar*” (Izquierdo, 2016, p.122). Os sistemas pastoris ancestrais, tais como o pastoreio de cabras e ovelhas (*reciella*) de Picos de Europa, fundamentados no conhecimento ecológico tradicional dessas comunidades e no uso comunal dos montes, persistiram no tempo devido a sua resiliência ecológica - a alta capacidade de adaptação diante de mudanças climáticas e da disponibilidade de recursos naturais no território (Fernández-Giménez, 2015, Ocak, 2016, Rescia et al., 2010).

A sabedoria tradicional das comunidades pastoras, complexo integrado por crenças (cosmos), conhecimentos (corpus) e práticas produtivas (práxis) (Barrera-

---

<sup>99</sup> A principal marca da identidade vaqueira é a prática da transumância estacional, tal como praticada pelos pastores em *Puertus (Brañas)* altas, através do mesmo modelo ecológico de aproveitamento dos recursos naturais do território, porém percorrendo maiores distancias que os pastores. Diferenciam-se suas práticas pela espécie animal que manejam, os vaqueiros o gado bovino e os pastores a *reciella*. Os vaqueiros sofreram possivelmente maior marginalização posto que as comunidades locais atribuíam a eles uma ancestralidade morisca (fato que não pôde ser confirmado em nenhum estudo sobre esse grupo social) (Cátedra, 1989).

Bassols, 2005; Toledo, 1992; Toledo & Toledo & Barrera-Bassols, 2009), é identificada principalmente na rica toponímia que detalha com muita precisão espaços, recursos, limites e tempos no território. Embora não haja registros oficiais precisos sobre cosmovisão das comunidades pastoras dessa região, dado a aculturação e a perseguição as crenças consideradas pagãs pelo cristianismo, certamente ela se assenta sobre raízes indo europeias celtas, amalgamadas aos elementos e aos fenômenos da natureza. Por exemplo, o indício refletido em topônimos com a raiz *dubr-/dobr-*, do celta *dubron*, que designa água, para denominação de alguns espaços com presença de água como alguns assentamentos de veraneio dos pastores (*majadas*), cursos e canais de rios da região: *Dobra, Dobriu, Dobres, Dobros, Dubriello, Dobresengos* dentre outros (Izquierdo & Barrena, 2006).

O corpus dessa comunidade constitui-se, portanto, em um sem-fim de toponímias que explicam os usos e as apropriações ecológicas do território para satisfação de necessidades, conforme indica Izquierdo (2016, ), os pastores

*[...] conservaban la naturaleza de la que dependían a la vez que la manejaban con rigor siguiendo unas pautas que en su conjunto componían un sistema de conocimiento local recogido, mayormente de forma oral, en lo que podemos considerar el libro de instrucciones para el uso pertinente del territorio. (Izquierdo, 2016, p. 32).*

A riqueza da complexa toponímia local fica evidente quando se compara por exemplo a denominação oficial de tipos de solo do território e as denominações utilizadas pelos pastores: enquanto oficialmente denomina-se terreno “agrícola” ou “prados”; terreno “forestal-forestal desarbolado-matorral” e terreno “Forestal-Forestal desarbolado-pastizal”, os pastores, respectivamente, os diferencia detalhadamente, como “Tierres”, “Praos” “Huerta”, “Sebes” e “Pomaraes”; “Cueste”, “Xerru”, “Boriza”, “Cuetu”; e “Campera”, “Majada” e “Vega”(Izquierdo, 2016). Os pastores não indicam apenas o tipo de solo, mas seus usos, formas e espécies disponíveis a partir de intensa e precisa observação do território. Sem dúvida um *corpus* extremamente complexo que determina a *práxis* da comunidade pastora.

A *práxis* constituída refere-se ao manejo integral do território, próprio ao “princípio camponês” (Ploeg, 2009) e específicos dos sistemas pastoris - redes adaptativas de fluxos biofísicos e sociais gerados e mantidos pelo movimento de pastores e rebanhos de gado (Otero-Rozas et al., 2012). Esse manejo inclui um conjunto de processos de trabalho cíclicos, regulares e periódicos realizados em diferentes altitudes e estações do ano, por exemplo, cultivar, colher, podar e cortar arvores, recolher lenha, criar

animais, pastorear, fazer queijo, fazer a *matanza* dos porcos e sua transformação em produtos embutidos, curados e defumados (Izquierdo, 2016).

*[...] todos los alimentos se sembraban [...] la carne la producíamos nosotros, el queso, las legumbres, todo lo producíamos casi en casa, entonces [...] se criaban los cerdos y se mataban en casa y se hacía el chorizo, la morcilla, el jamón, todo se hacía en casa. [...] se gastaba muy poco y lo que se consumía se producía en la casa.*

O pastoreio realizado nessa região é bastante específico, a transumância local e estacional (*pastoreo estante*), a partir da qual as pessoas pastoras da região foram transformando parte de terrenos florestais comunais dos variados pisos ecológicos disponíveis no território em pastos, conservando suficientes recursos florestais para provisão de lenha por muitos anos (Rico, 2006). Das duras condições de trabalho das pastoras devido as grandes distancias percorridas com seus rebanhos no terreno irregular dos Picos de Europa e da necessidade de aproveitar a produção leiteira gerou uma forma inovadora de aproveitamento dessa matéria – a produção de queijos.

O ofício de queijeiro era uma atividade complementar e inseparável do pastoreio de *reciella*. Essas comunidades pastoras percorriam caminhando as íngremes encostas e ladeiras quando a neve começava a derreter, aproveitando a vegetação fresca que brotava na primavera em alturas intermediarias e os pastos abundantes nos *Puertus* mais altos durante todo o verão.

Permaneciam nas alturas enquanto as condições climáticas permitissem, até meados do outono. Levavam tudo o que necessitavam dos povoados, “*de muda*” levando além dos animais para pastorear, cachorros para ajudar a cuidar dos rebanhos, galinhas para produzir ovos, cereais e legumes para fazer comida, porcos para engorda através do consumo o soro do leite, e tudo mais que fosse necessário para evitar longas caminhadas. Pelo que me contaram, o que determinava as paradas de descanso era o calor e os porcos:

*[...] no había pista, era un camino. Íbamos con los cerdos, desde casa hasta arriba [...] Solíamos subir un día [hasta Soñin], entonces, al día siguiente ya pa' arriba... si eran cerdos pequeños, que a veces caminaban bien, otras veces no... hay que salir de noche, para que no nos pillara el calor. En el momento que hacía un poco de calor, sacaban la lengua y ya... hasta aquí (A22EPQ).*

Ao longo da subida aos *Puertus*, as comunidades se estabeleciam provisoriamente nos denominados *Invernales*, os assentamentos intermediários constituído por cercados, estábulos, cabanas e cercados nos montes *comunales*, onde o rebanho podia aproveitar a vegetação do início da primavera e fim do outono. Conforme avançava a primavera, as

comunidades subiam para os *Puertos*, nas *Majadas* onde permaneciam por maiores períodos, conforme pode ser visualizado na figura 42.

**Figura 42** Esquema de transumância estacional (estante) dos pastores-queijeiros



Nota. Fonte: Izquierdo, 2016.

Nas altitudes intermediárias e altas (entre 900 e 1500 m de altitude) um singular universo cultural era estabelecido nas denominadas *Majadas* ou *Brañas* - o núcleo central dos processos de trabalho dos pastores ao longo das estações quentes (Ballesteros, 2002; Paredes, s/d). Conforme indicam Izquierdo & Barrena (2006), o “*espacio en el puerto, relativamente favorable y con pasto circundante, nucleado por una o varias cabañas de vivir, dotado de corrales, fresnos y puntos de agua, y donde, en su tiempo, el pastor reúne al ganado, lo ordeña y elabora el queso*” (Izquierdo & Barrena, 2006, p. 84)

**Figura 43** Majada de pastores queijeiros “El Toyeyu”



Nota: Fonte: <https://losdelasclaras.blogspot.com/2017/06/majadas-del-cornion-y-canto-cenal.html>

Nessas “alturas” produziram a inovação adaptada ao território, que materializa todos os processos de trabalho cíclicos que realizam ao longo do ano, a transformação dos leites de *reciella* em queijos. Diariamente, nas primeiras horas do dia se ordenhava os animais, se filtrava o leite ordenhado com uma fina trama feita de crina de vaca e cavalo, misturava-se os diferentes tipos de leite, adicionava-se coalho natural obtido do estomago de cordeiros e coalhava-se a mistura. Utilizava-se moldes de madeira, dessorava-se e salgava-se, para logo deixar secar ao mesmo tempo que se defumava, nas próprias cabanas das *majadas*. Finalmente e finamente, os queijos eram armazenados e maturados nas cavernas (*cuevas*) da região, o que garantia a conservação da matéria prima e garantia meio de vida para a comunidade pastora durante todo o ano.

*yo me acuerdo, imagínate tovía, de echar a cuajar en una lata de las que había de aceite, de diez litros, así que mira, qué queso podían hacer, pero bueno era una manera, de sacar pa' comer, pa' casa y de vender algo, ¿no? De vender alguna cosa, imagínate, diez litros de leche, pues, harían un kilo de queso al día. Y, entonces, pero, bueno, era una forma de aprovechar la leche y para el queso pa' comer y hacer manera de tener grasa pa' no comprar aceite (A15PQ).*

Embora não haja vestígios arqueológicos da produção queijeira, posto que seus instrumentos não eram de cerâmica devido a própria demanda por mobilidade durante o manejo, *Majadas* rupestres são datadas do século XV. São pequenas cabanas de pedra de entradas minúsculas e cobertas por pedras, lama ou vegetação, que posteriormente foram sendo adaptadas e foram aumentando de tamanho, cobertas por telhas dispostas de modo a resistir a neve e ao vento (Ballesteros, 2002; Paredes, s/d). Os modelos de construção variavam de acordo com as características das *majadas*, embora todas utilizem na construção as rochas e recursos florestais disponíveis no território.

Nesses pequenos espaços, entre 2 e 6 metros quadrados, realizava-se toda sorte de atividades: “*Una cabaña de 6 metros cuadrados en el interior, tienes la cama, la cocina, todo. Toda la vida en 6 metros cuadrados. Haces el queso ahí, haces todo ahí*” (A22EPQ). Os membros da família pastora compartilhavam tudo nessas moradas e espaços de trabalho de veraneio “[...] *esas cabañas, de tres metros por tres metros, prácticamente, y una cama, que debajo teníamos la bodega, pues ahí dormíamos los tres*” (A4EP). “*En una misma cabaña dormían, en la misma cama igual dormían 4 personas*” (A21PQ).

Os pastores mais antigos preferiam cabanas bem pequenas para que, sentados ao centro da cabana, alcançassem todos os apetrechos para elaboração do queijo e para utilizar menores quantidades de lenha para a calefação. A cabana e os apetrechos queijeiros constituíam-se como prolongamentos do corpo do pastor. As técnicas do corpo,

entendidas por Mauss (2003) como os atos eficazes transmitidos entre gerações e compartilhados pela sociedade da qual o indivíduo faz parte, eram adaptados para atender as necessidades concretas coletivas da comunidade ao longo da estadia nas *majadas*: o aproveitamento dos recursos naturais e o uso de energia a partir de uma racionalidade ecológica.

É no espaço coletivo das *majadas* onde “[...] *los pastores expresan su conocimiento a través de la arquitectura, el dominio del medio, las complejas artes del queso y la habilidad en el manejo diario del ganado, elementos todos ellos que confieren a Los Picos de Europa una identidad de pastor tan marcada*” (Izquierdo & Barrena, 2006, p. 24). Além desse conjunto de conhecimentos ecológicos tradicionais, nesses espaços a comunidade expressava relações de reciprocidade entre seus membros na divisão das inúmeras tarefas de cuidado dos animais (*vecera*) demandadas “[...] *ganau de tóu’l pueblo, pasteaba juntú en aquella zona tóu’l verano, en verano [...], hoy iba uno, mañana iba otro, pasau iba otru a mirar lo de todos, un poco. Que es una organización, se organizaba tóu’l pueblo en base al Puertu* (A21PQ).

Enquanto as comunidades se serviam das cabanas para descanso, alimentação e transformação do leite em queijo, outras estruturas externas eram construídas em rocha ou com pedras para captar e armazenar água (*pozales* para abrigar os animais ou separá-los quando havia necessidade (*beyares* y *xateras* para bovinos, *cuerres* y *tendayos* para cabras e ovelhas e *cubiu* para os porcos) (Izquierdo & Barrena, 2006)

A estadia nas *majadas* demandava a separação provisória das famílias, posto que, alguns membros permaneciam nos vales se preparando para o inverno. Havia que cultivar e transformar alimentos, e sobretudo, *segar* (capinar) os pastos para armazenamento do capim seco para alimentar o gado invernado. A força de trabalho de os membros da família era indispensável. A divisão dos trabalhos variava a depender do tamanho da família e da sua composição. Assim como em toda comunidade camponesa e em toda sociedade, o papel das mulheres era (é) essencial, tanto para os cuidados básicos que mantém a vida quanto para os trabalhos agrícolas e pastoris.

*[...] muchas veces la mujer, aparte de estar en el puerto, lo mismo que el hombre, de ordeñar, de hacer el queso, muchas veces ella era la que hacía el queso, muchas veces quedaba ella sola al tanto del ganado, de la cabaña, todo eso, para que el pastor bajar a meter la hierba para tener la hierba, la hierba la tenía que meter por grano para tener para el invierno para el ganado, aquí no se compraba, todo se segaba. Y muchas veces bajaba el pastor. Y si no bajaba el pastor, igual era la mujer la que tenía que meter la hierba con los hijos [...] la mujer siempre fue clave, bueno, como en todos los aspectos de la vida. Al campo mucho más,*

*porque al campo, un ganadero necesita de la mujer muchísimo, para desarrollar el trabajo, la necesita [...] un ganadero necesita una mujer, es que si no se ve muy solo para muchas labores (A4EP).*

Embora a vida das famílias pastoras fosse muito dura, a memória coletiva sobre ela é feliz, com histórias muito curiosas sobre a participação dos membros da família, incluídos os cachorros, em cada tarefa.

*teníamos un perro que le amarrábamos una nota en el collar...con lo que nos hacía falta, ¿no?: “Subid huevos; subid azúcar; subid aceite; subid tal”. Se lo amarrábamos en el collar y le decíamos: “¡Venga, pa’ casa!” [...] Y él pum, pum, pum... pa’ abajo. Pero... si te digo hay doce kilómetros, ¿eh? Desde donde vivíamos hasta donde está la cabaña. Mi madre cuando veía el perro... claro, ya lo sabía. Miraba, sacaba la nota... [...] era la única forma de comunicarse (A22EPQ).*

As *majadas* necessitavam do suporte do vale para atender principalmente as necessidades alimentares. Porém como nem sempre a comunicação era efetiva e as tarefas do vale não permitiam atenção as *majadas*, os pastores da região do *Cornión* se encontravam numa localidade denominada *Vega Las Mantegas* e nas proximidades do Lago glacial *Ercina*, para fazer trocas e vendas para pessoas externas que trabalhavam ou frequentavam a região.

A convivência e a reciprocidade possibilitavam a estadia por longos períodos nos *puertus*. Não apenas as temperaturas determinavam a estadia nas *majadas*. As cabras tem apetite voraz, comem tudo que veem pela frente. Quando escasseava a vegetação disponível no entorno das *majadas*, que coincidia com o escasseamento do leite dos animais, os pastores levavam os animais para as regiões maior altitude, o que denominam *Ralencu*

*[...] 90% de pastores o incluso más, a principios de agosto se dejaban de ordeñar, porque ya tenían poca leche los animales. Entonces, los echabas a la zona más alta libres ya. Pues se iba a lo mejor una vez a la semana... [...] El animal que se cría en la montaña alta... es que no quiere otra cosa, es que no quiere otra cosa. Está deseando que lo dejes libre ya pa’... Tenían como su... los rebaños tenían como sus territorios. Un rebaño aquí, el otro aquí al lado, otro tal... cada rebaño tenía como su zona, de siempre, ¿no? Las crías aprenden de las madres. (A22EPQ).*

Sempre atentas a disponibilidade de recursos naturais, as comunidades pastoras e o território estiveram em coevolução socioecológica por milênios. Se apropriaram das duras condições geológicas do território e dos recursos estacionais, domesticaram raças de animais resistentes para esse ambiente e que propiciou a reprodução de um modo de vida coerente com o meio natural, culturalmente situado e sustentável.



### 2.2.1 Os queijos do pastoreio de *reciella*

A produção de queijeira das comunidades pastoras da vertente marítima de Picos de Europa abarcava os *Consejos de Cangas de Onís, Onís, Cabrales, Peñamellera (Asturias) e Tresviso (Santander)*. A produção era diversa porém guardava certas semelhanças determinadas pelo manejo de *reciella* comum e as técnicas de transformação do leite em queijo. Em toda essa região o ofício e o modo de vida das pastoras-queijeiras tinham uma função social de reprodução interna das comunidades que viviam nesse território.

*Alvarado & Alvarado (1911)*, irmãos especialistas em tecnologia de produção e transformação leiteira produziram um importante informe sobre a produção queijeira de Picos de Europa, no qual ressaltavam a qualidade do queijo produzido na região e o potencial econômico da atividade queijeira. Eles descreveram com riqueza de detalhes o processo de elaboração, valorizando especialmente o processo de trabalho das pastoras-queijeiras: características do pastoreio, características dos pastos utilizados, tipos de leite utilizados, número de animais ordenhados, quantidade de leite obtido, local de ordenha, métodos, instrumentos e insumos para elaboração do queijo, descrição das *cuevas* onde se armazenavam e maturavam os queijos, além de realizar análises da composição dos leites, do soro, dos queijos.

*Ni lo asombroso del paisaje que en los Picos de Europa sorprende al más habituados a los grandes espetáculos de la Naturaleza, ni las dificultades y peligros de algunos de los caminos que aquella región hay que recorrer, ni la pobreza y la situación deplorable de los habitantes de muchos pueblos de la comarca, ni la escasez de recursos de toda clase que allí sufre el viajero, nada de esto nos ha impresionado más que los problemas [...] queseros que allí hemos encontrado, los procedimientos primitivos de fabricación, sorprendentes por su sencillez y resultados, y la importancia extraordinaria que tienen allí, y pueden y deben tener para toda España, los quesos elaborados por aquellos ganaderos, que son a la vez pastores y queseros (Alvarado & Alvarado, 1911, p.22 e 23).*

Além da descrição detalhada dos processos de trabalho e da composição, eles indicavam as características sensoriais dos queijos. Agruparam esse conjunto de queijos como queijo *Picón*, queijos azuis elaborados com leite de *reciella*, eventualmente adicionados de leite de vaca, maturados em *cuevas* (Alvarado & Alvarado, 1911). Dentre esses queijos, os que se tornaram mais conhecidos foram o queijo Cabrales (produzido no consejo homônimo) e o queijo Gamonéu, o qual abordaremos em seguida.

### 2.2.1.1 O queijo Gamonéu

O queijo Gamonéu é elaborado pelos pastores e pastoras dos *consejos* de Onís e Cangas de Onís, situados na vertente norte oriental de Picos de Europa, na comunidade autônoma de Asturias. Conforme indicam Izquierdo & Barrena (2006), esses dois *consejos* “*interactúan de forma nítida el pastoreo y la territorialidad. Las parroquias, y con ellas los concejos, se deslindan entre si guiados por la imperiosa lógica de las divisorias físicas y el haz, gentilicio de caminos, quedando configurados sus respectivos territorios como lenguas tendidas al monte*”.

Os pastores e pastores dos povoados dos vales dos Rios Gueña e do Rio Sella, se dirigiam durante o verão para mais de 50 *majadas* em diferentes altitudes dos Puertos desse território. Na zona de abrangências de Onís, Ballesteros (2005) documenta 18 *majadas*, dentre elas Soñin, Belbín, Las Bobias, La Huelga, Brañarredonda, La Redondiella, Ario, Vaga Maor, Las Fuentes etc. Em relação a Cangas de Onís o mesmo autor documentou 38 *majadas*, tais como Las Fuentes, Veja Redonda, Uberdon, Gumartini, Enol, Resecu, El Toyeyu; Fana, El Forcal, dentre outras. Geralmente as famílias pastoras de um povoado dos Vales subiam geralmente para as mesmas *majadas*. Cada povoado tinha seus caminhos para os montes e realizavam uma transumância estacional coletiva para eles.

*Los caminos que hay, las... la organización de las majadas, eh... las camperas, los pastos, todo está creáu [creado] por pastores, en base a las necesidades del queso; porque el queso era la renta. [...] “se sube a hacer la renta”. No subes al Puertu a estar, subes a hacer la renta. Aquí no se entiende subir al Puertu si no haces queso. [...] es de lo que vas a vivir tóu'l año. [...] es que la sociedad tradicional de los Picos de Europa, da igual en Cangas, en Onís, que en Cabrales [...] las costumbres, el sistema de organización vecinal, tenía como referente siempre el queso [...] en casa se comía lo malu (malo), lo que no se podía vender. El queso se hacía pa' vender. Eso era la renta, era el dinero,*

Conforme relato, a motivação e a finalidade da elaboração dos queijos era a obtenção de um recurso importante tanto por seus valores de uso, quanto pelos valores de troca

*[...] antiguamente, el pastor subía con las ovejas y las cabras y hacía pues eso, quesos durante dos meses, un mes, mes y medio, dos meses y se llamaba la renta. Era muy importante, porque era ese dinero del queso, pues era prácticamente el dinero que tenían disponible (A4EP).*

*[...] bajaban todos al bar que hay en Lago Encina, [...] los domingos bajaban todos los pastores. Unos traían queso, otros traían mantequilla, se hacía allí también. Otros traían huevos, otros traían figuritas de madera, eh... asientos de madera, hacer figuras de árboles... Ahí lo que no vendían a los turistas, luego*

*hacían negocio con la señora del bar, se lo cambiaban por aceite, por pan, por vino... Era como un trueque (A22EPQ).*

Embora a motivação principal para elaboração desse queijo fosse produzir renda, os valores de uso desse queijo superavam quaisquer valores meramente econômicos, pois em torno desse queijo possibilitava-se a reprodução da vida em comunidade.

*[...] no es un queso, es digamos que la máxima expresión de una forma de vida. Es una tradición, es una cultura. El Gamonéu es la máxima expresión de una cultura. La cultura de los pastores de Picos de Europa é completamente distinta a la de otro tipo de pastoreo (A21PQ).*

**Figura 44** Queijo Gamonéu e o território dos pastores-queijeiros.



**Nota.** Fonte: Pastores de Onís. Más de 5.000 años de vida y trabajo em essas montañas.

Um queijo próprio a uma cultura de pastoreio comunitária singular. Um símbolo da capacidade de apropriação do território e dos recursos naturais disponíveis, uma inovação camponesa que transforma recursos escassos para satisfação das necessidades comunitárias.

As “receitas” dos queijos variavam de acordo com as quantidades de leite de cada espécie animal obtida no ordenho de cada dia, sempre em maiores quantidades o leite de ovelhas e cabras, eventualmente adicionado o leite de vaca.

*Antiguamente era sólo de oveja y cabra. Porque antiguamente aquí eh... las vacas que había eran muy pocas. Aquí siempre fue Puertus de reciella como llamamos aquí, de ovejas y cabras; entonces, el queso se hacía de oveja y cabra, y alguna... y a lo mejor la gente subía una vaca pa' leche pa' tomar, leche pa'l pastor y si sobraba algo pues sí, se echaba al calderu, pero sobraba poco [...] la gente de un pueblo iba a la misma majada, casi todos los del pueblo iban a esa majada [...] venían a lo mejor 8, 10 pastores, y traían una vaca o dos pa' entre todos. Entonces, el queso era oveja y cabra (A21PQ).*

Quanto as raças das espécies animais utilizadas, embora haja raças autóctones na região, ao longo do tempo outras raças que igualmente se adaptaram foram sendo introduzidas, o que gerou um sem-fim de cruzamentos e a utilização de raças e cruzamentos, especialmente das cabras.

Há uma raça autóctone de Picos de Europa, a cabra *Bermeya*, de cor vermelho acastanhado, ágil e bem adaptada ao território e ágil. Por outro lado, há muitos anos, as cabras Alpino-Pirenaicas foram introduzidas na região. Os cruzamentos resultaram em cabra(s) próprias dos pastores de Picos de Europa (Mantrinas)

*[...] raza, raza de cabra de los Picos de Europa no existe, porque aquí como somos un poco corsarios, a cada pastor nos gusta la cabra de una forma. Entonces, claro, nunca en la vida nos vamos a ponernos de acuerdo en decir “la cabra tiene que ser así”. Y claro, pa’ que haya una raza tiene que haber un patrón [...] cada rebaño tiene su forma y sus colores y... Entonces, aquí hay muchísima variedad de... de la capa de pelo, de colores de pelo, incluso de la construcción de la cabra, aunque todas vengan de la misma línea. Los machos, por ejemplo, a mí me gusta de una forma y, a [mi vecino] de otra [...]Y al tiempo de echar los machos a las cabras pa’ que se cabren yo no quiero los machos de [mi vecino] con las cabras mías (A21PQ).*

**Figura 45** Ordenha de cabras mantrinas, 2019.



*Nota.* Fonte: Cangas de Onís, 2019. Acervo próprio.

Quanto as espécies de ovelhas utilizadas, igualmente existe uma ovelha autóctone, a ovelha Xalda, de origem celta. Trata-se de uma ovelha de cor preta, branca ou manchada, pequena, ágil, muito adaptada as montanhas, com pouca carne, muito saborosa

“es pequeñita, es como un juguete. No da leche...da leche, pero, vamos, es muy, muy corta de leche. La poca que da es buenisima, igual tiene un 8% de grasa” (A19GQ). Sua lã é de excelente qualidade, a lã *Astur*, conhecida desde o tempo do Imperador Romano Diocleciano (243-312 d.C.) (Izquierdo & Barrena, 2008). Na década de 1940 essa raça quase foi extinta na região devido a introdução de raças de maior produção leiteira para elaboração de queijos, tais como a *Latxa* e a *Carranzana*. Um antigo pastor da região me informou que nos seus mais de 70 anos de vida nunca havia visto a ovelha *Xalda*, passou a vê-la apenas quando a espécie foi declarada em risco de extinção<sup>100</sup>.

**Figura 46** Ovelhas *Carranzanas-Latxas*



Nota. Fonte: Cangas de Onís, 2019. Acervo próprio.

Quanto as vacas, há duas raças autóctones, a Asturiana dos Vales (*Culona*) e a Asturiana de montanha (*Casina*). Trata-se de vacas também adaptadas ao território, de cor marrom amarelada ou avermelhada. A primeira mais manejada nos vales e com boa

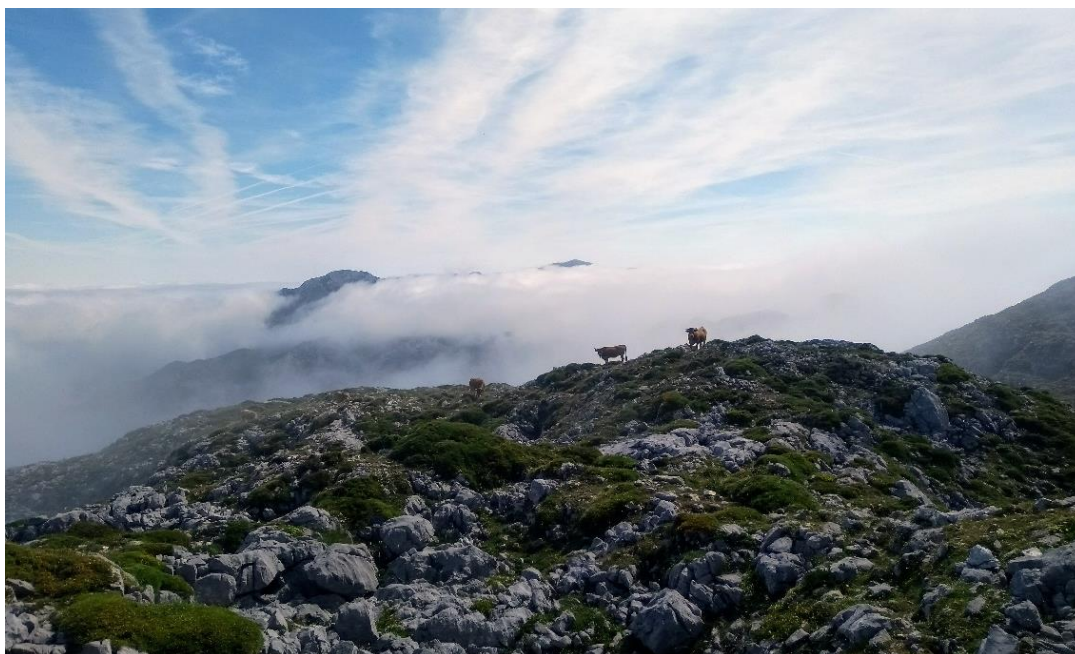
---

<sup>100</sup> Tanto a ovelha *Xalda* como a Cabra *Bermeya*, por serem autóctones, e correrem risco de extinção são protegidas atualmente através de decretos do estado espanhol. Ambas as raças têm sido promovidas, respectivamente, pela *Asociación de Criadores d'Oveja Xalda* (ACOX) e pela *Asociación de Criadores de Cabra Bermeya* (ACRIBER), manejadas prioritariamente para produção de carne, contando com subvenções específicas para criação de raças autóctones da PAC.

produção leiteira. A segunda mais própria para montanhas, sem referência do seu uso para produção leiteira.

*[...]es más bien de carne, y de poca carne. Es una vaca... cómo te lo explicaría yo... es tipo cabra [...] Es una vaca que en las montañas se defiende muy bien [...] pero para producir no vale, ni leche, ni carne. Eso sí, pa'l pasto sí. [...] Pa' eso sí es buena, pero pa' producir no, ni pa' leche, ni pa' carne (A22EPQ).*

**Figura 47** Vacas da raça Casina a uma altitude aproximada de 1500m.



**Nota.** Fonte: Cangas de Onís, 2019. Acervo próprio.

Para produção leiteira nos *Puertus* referem que a raça mais utilizada pelos pastores antigos era a Pardo Alpina (Ratina asturiana), de cor cinza, que se utilizada tanto para produção de leite quanto de carne. Trata-se de uma raça autóctone dos Alpes Suiços, portanto bem adaptada a montanha.

*[...] Es la que teníamos al principio y, bajo mi punto de vista, es la mejor pa'l queso, pa' la zona alta. Porque se adapta muy bien a la zona alta, es una vaca dura. Pero al mismo tiempo, produce bastante leche y con mucha grasa, con mucha proteína, que es lo que interesa (A22EPQ).*

Esse conjunto de espécies eram manejadas pelos pastores, maiores quantidades de cabra, seguido de ovelhas e de vacas. A alimentação desses animais com pastos de altitude, conferia melhor qualidade leiteira pois a qualidade forrageira desses pastos era superior a qualidade dos pastos dos vales.

*el pasto de arriba y el clima de más arriba es mucho mejor pa' los animales. Aquí hay muchísima humedad, y a las ovejas y a las cabras esa humedad las mata, las arrasa... las patas, se ponen cojas. Y el pasto, la calidad del pastu no es igual*

*aquí que arriba, cuanto más arriba más calidad. Y el queso, por tanto... Sale mejor. Hay menos enfermedad [...] el ganau (ganado) baja muchísimo más gordu (gordo), están más sanos (A21PQ).*

Garantida boa alimentação e condições de pastoreio para os rebanhos, o leite de qualidade obtido garantia a qualidade do queijo. Bem alimentados, os animais eram ordenhados duas vezes ao dia, pela manhã e no fim da tarde. O leite obtido de ambas as ordenhas era coado com filtro de crina de cavalo (*reyu*) e misturado no *calderu*. Após um tempo de repouso, se amornava o leite e acrescentava-se o coalho natural, obtido do estômago de cabritos, cheio de leite e seco, cortados em pequenos pedaços e misturado a água morna ou soro de leite. A quantidade de coalho adicionada era variável segundo as características da mescla de leite identificadas pelas pastoras. A coagulação do leite demorava entre duas e três horas a depender da temperatura.

Posteriormente, ao estar a coalhada com aspecto de flan, procedia-se com o corte para dessora. Utilizava-se colheres ou conchas grandes para essa finalidade. Destroçava-se a massa em pequenas partes, grânulos de tamanhos variado e dessorava-se. O soro era utilizado na alimentação de porcos e outros animais.

Para a moldagem, utilizava-se finos aros de cascas de árvores (*arniu*) sobre um recipiente circular de madeira que recolhe o soro liberado pela coalhada (*artesa*). Após 12 horas, o queijo modelado era transferido da bandeja para uma tábua mais fina (*presuga*). Após a transferência, salgava-se a parte superior do queijo. Passadas mais 24 horas, volteava-se o queijo para salgar o outro lado.

**Figura 48** *Artesa, presuga e arniu parte do instrumental dos pastores queijeiros*



**Nota.** Fonte: Cangas de Onís, 2019. Acervo próprio.

Após mais ou menos três dias, a depender das condições de umidade do ambiente, o molde se solta naturalmente do queijo. Retirava-se o molde e se acomodava o queijo em prateleiras de madeira (*talamera*) nas próprias cabanas das pastoras, onde o finalizava-se a secagem e defuma-se lentamente os queijos. Relata-se que se utilizava a gravetos de madeira de *Haya* (*Fagus sylvatica*) para o defumado. É a defumação que distingue o queijo Gamonéu do queijo Cabrales, pois essa etapa da elaboração impede a penetração e a proliferação do *penicillium*, resultando em um queijo menos azul..

**Figura 49** Queijo em *talamera* na cabana de um pastor-queijeiro.



*Nota.* Fonte. Acervo próprio

Passado um período entre 15 dias e um mês em *talamera* os queijos eram armazenados e *afinados* em *cuevas*. As *cuevas* são estruturas geológicas cársicas muito comuns na região. De tamanhos variados e com condições de acessibilidade mais ou menos difíceis, em geral bastante difíceis. Conforme indicam Izquierdo & Barrena (2006), a “*definitiva la sinergia entre el pastor y Los Picos: en alguna cueva comenzó lo que habría de ser el arte de todos. El hacer quesero, que se inició como una oportunidad de almacenar proteína para el momento que lo requiriese, acabó encomendado al subsuelo*”.



**Figura 50** Interior de uma cueva de maturação de queijo Gamonéu



*Nota.* Fonte: Cangas de Onís, 2019. Acervo próprio

As características de umidade e temperatura das *cuevas*, conformavam um espaço seguro para o armazenamento e a maturação dos queijos pois a temperatura e umidade estáveis e ideais para o desenvolvimento do *Penicilium*, lhe conferia uma das características mais importantes, o *cardenillo* (pontos negros bem pequenos) e os veios verde-azulados. Como muitos mencionaram durante o campo, é importante que a cueva seja voltada para o Norte e que haja *soplo* “*una correntina, una ventilación mínima, no tiene que ser una ventilación muy grande para que no se seque [el queso] [...] si fumas [...] vale para algo [...] ves saliendo el humo, sale lentamente* (A20GQ).

A transformação dos leites em queijo e a maturação em *cueva* resultava em um queijo de massa semi-dura a dura, de cor branca amarelada, com olhaduras pequenas, casca natural, com *cardenillos* (*Penicillium*) e veios verde-azulados. O sabor forte, levemente defumado e *picón* (picante) conferia ao queijo Gamonéu características sensoriais peculiares e muito marcantes.

### **2.2.2 As condições de uso dos montes comunais**

As comunidades pastoras são, sem dúvida, a de maior importância sócio-histórica para o território de Picos de Europa. No entanto é preciso mencionar que embora a comunidade pastora tenha se mantido com certo isolamento no território, o que conferia

a sua autonomia, houve contato com outros grupos sociais em diferentes períodos históricos tais como as elites políticas e econômicas regionais.

Demarca-se a origem do domínio senhorial de base eclesiástica em Asturias desde o século XI, quando figuram em documentos de compra, venda e doações de terras, as quais consolidaram no século XVI as *caserías*<sup>101</sup> da região – estruturas econômicas e sociais, unidade de exploração e autoabastecimento camponês, de titularidade da nobreza e do clero e posteriormente da burguesia asturiana (Gómez Pellón, 1995). É importante fazer referência a esta estrutura pois ela se constituiu historicamente como a principal instituição do campo asturiano, que incidia seu poder sobre os usos comunais dos montes.

Os montes asturianos constituem-se como sistemas agroflorestais de usos múltiplos, do qual se aproveitam recursos madeiráveis e não madeiráveis, e proporcionam espaços para desenvolvimento da *ganaderia* e do pastoreio, como atividades básicas de subsistência nesse território. Até meados do século XIX os montes mais altos eram comunais, posto que os limites territoriais das *caserías* não se estendem até as regiões mais altas dos puertos, as quais estiveram sob a gestão e ordenamento comunal através dos *consejos de vecinos*, de base paroquial e origem germânica. O uso e aproveitamento dos montes estava restrito a comunidade que de fato habitava os *pueblos* com “*casa aberta com humos*” (González & Trenzado, 2004, p.41) de forma coletiva, posto que não eram passíveis de divisões particulares de nenhum tipo.

Apesar da autonomia relativa da comunidade pastora nesses espaços, esse grupo social, assim como todo o campesinato local, estiveram submetidos desde o século XVI ao poder das *caserías* na medida que as elites locais se aproveitavam da força de trabalho camponesa através das *comunãs* – a “parceria” estabelecida entre as classes dominantes e os camponeses nas quais as a elite dispunha capital para aquisição de animais para manejo por parte do campesinato e posterior divisão da renda deles obtida. Desse modo as elites locais conseguiam obter lucro dos montes comunais a custa do trabalho intensivo dos camponeses (González & Trenzado, 2004).

Apesar da existência dessas relações, a comunidade pastora ainda mantinha certa autonomia, visto que não era interesse das elites locais de territórios hostis do ponto de vista orográfico (tal como é a região de Picos de Europa), desmontar o sistema comunal de uso dos montes já que esse uso os favorecia e eram a base dos seus privilégios.

---

<sup>101</sup> As *caserías* constituíam-se pela posse de terras, direitos de aproveitamento de recursos comunais, *casona*, *horreo* (edificação sobre pilares em madeira para armazenamento de cereais) e *cuadra* (estábulo).

A partir de finais de meados do século XIX, enquanto as comunidades camponesas de toda a Espanha perdiam sua autonomia sobre os montes comunais, a raiz do início da industrialização do país<sup>102</sup>, da desamortização dos bens comunais dos *pueblos*<sup>103</sup>, e das novas formas de ordenamento territorial de montes por parte do estado na figura da administração florestal, em Picos de Europa não era de muito interesse das elites locais privatizar os montes em difíceis condições de manejo, visto que essas elites já dispunham de uma forma bastante lucrativa de exploração dos comuns.

Por esse motivo, os *ayuntamientos*, sob poder político dessas elites fomentaram instrumentos jurídicos de exclusão de venda dos comunais para propriedade privada, promovendo a sua patrimonialização por parte do estado na maioria dos *Consejos*, exceto em Cangas de Onís, onde os realizaram-se aquisições de alguns terrenos locais através da figura de um membro da elite local em representação de vários vizinhos dos *pueblos* (González & Trenzado, 2004).

Conforme apontam Sanchez & Gallar (2016) os critérios de ordenamento para uso dos comunais por parte do estado (que foi o que ocorreu com a maior parte do território) eram muito distintos dos critérios para aproveitamento múltiplo dos montes realizado pela comunidade pastora. Restrições a caça, a queimada controlada, ao uso de lenha, e a qualquer possibilidade de inovação na prática comonesa, levariam a vulnerabilização dos pastores e pastoras.

A partir da industrialização do setor lácteo o sistema de *comuñas* deixará de ser interessante na região pois, como veremos na sessão 3, intensificará a produção leiteira nos vales, ocupando as poucas áreas disponíveis para cultivos agrícolas com pecuária leiteira intensiva e introdução de raças bovinas estrangeiras de maior produtividade. Nesse ponto, os interesses das elites políticas e econômicas, institucionalizado pelo estado, determinarão outros usos e aproveitamentos dos montes comunais do território de Picos de Europa para outras finalidades tais como a exploração madeireira, hidrelétrica e

---

<sup>102</sup> A industrialização demandava recursos florestais e carvão como fonte de energia, portanto era indispensável para as emergentes classes burguesas industriais ter a propriedade privada de montes para exploração madeireira e mineira.

<sup>103</sup> Lei de 1955, conhecida como *Ley Madoz*, a qual guida por princípios liberais determinou a desamortização de terras com vistas a prover o estado de recursos econômicos a partir da expropriação e posterior venda de propriedades em poder de “*manos muertas*” (igreja e ordens religiosas) e os bens de uso comunal dos *pueblos*. Embora se argumentasse que a motivação das desamortizações fosse ampliar a base de campesinato proprietária de terras para modificar a estrutura da sociedade espanhola, não foi isso o que ocorreu. Os beneficiários diretos das desamortizações foram as elites locais.

mineira<sup>104</sup> e mais recentemente a exploração turística<sup>105</sup>, marginalizando como nunca as comunidades pastoras.

Conforme apontam Izquierdo e Barrena (2006) os pastores de Picos de Europa, sua cultura e sua geografia, esporadicamente foram utilizados no exercício da política local. Por exemplo ao serem “suportados” pelas elites nos exercícios das *comunidades* e em outros casos aproveitando-se de características funcionais desse grupo social tais como são o coletivismo, a solidariedade e o direito consuetudinário. Nunca foi reconhecida sua real importância para toda a economia da região.

Como se verá na sessão 2.2.3 uma emergente concepção de ruralidade, própria a grupos sociais hegemônicos com mentalidade desenvolvimentista, incidiu diretamente nas formas de gestão comunal dos montes em Picos de Europa, que via os pastores como pedra no caminho desenvolvimentista. Na figura do Marques de Villaviciosa, Pedro Pidal,

---

<sup>104</sup> A mineração da região, coexistente ao pastoreio, se desenvolveu desde a Idade do Bronze (Mina *Milagro*, em Onís), até meados o fim do século XX. Os metais mais importantes extraídos foram ferro-manganês no maciço ocidental do maciço *Cornión* e o zinco e chumbo nos maciços *Urrieles* e *Andara*. Entre meados do século XIX e o final do século XX, a atividade teve seu apogeu, sobretudo em decorrência da alta demanda mundial por metais para a indústria bélica durante a Primeira Guerra Mundial. A atividade movimentou a economia formal e propiciou meios de vida para a população local. Por outro lado, deixou muitas marcas no território como o desaparecimento do lago glacial de *Ándara*, escombros de áreas de exploração, sinuosos caminhos e ruínas de estruturas próprias a logística da mineração, bacias de rejeitos mineiros, contaminação ambiental, dentre outras. As principais áreas de extração situavam-se nas planícies de *Aliva* e *Andara* e no entorno dos lagos de *Covadonga*, sendo o maciço de *Ándara* o de maior importância. A características do território dificultava o escoamento e outras questões logísticas da mineração. Grande parte das minas se situavam entre 1000 e 2000 metros de altitude, distante dos povoados dos vales. Os processos de trabalho eram extremamente penosos e precarizados. As pessoas trabalhadoras, muitas delas de origem camponesa expropriada dos usos comunais dos montes, realizavam jornadas de trabalho extenuantes, sem descanso semanal, entre 01 de maio e 01 de novembro de todos os anos. Ao longo de todo esse período dormiam em alojamentos coletivos e incômodos (Adrados et al., 2010). Enquanto a mineração esteve ativa, as comunidades pastoras estabeleciam relações com as pessoas trabalhadoras desse setor por exemplo nas vendas e trocas alimentos por outros produtos que necessitavam.

<sup>105</sup> Os primeiros grupos de montanhistas estiveram presentes na região desde meados do século XIX e ao longo do século XX região. Devido aos profundos conhecimentos dos pastores sobre o território, coube a eles o papel de guia nas primeiras excursões de geólogos, engenheiros, promotores de mineradoras na maioria das vezes a pedido de pessoas que detinham poder político na região (políticos, médicos, militares, donos de minas etc.) (Izquierdo & Barrena, 2006). A partir de da década de 1920, os pastores eram reconhecidos como guias de Picos, porém nem sempre lhes era atribuído o devido valor e agradecimento. Porém, os antigos pastores relatam relações amistosas com os montanhistas, além disso cumpriam um papel importante como grupo consumidor dos queijos produzidos nos *Puertos*. Apesar de nem sempre terem recebido o devido reconhecimento por parte dos montanhistas, as publicações de alguns autores-montanhistas (livros e guias de Picos da Europa) registraram e ilustraram com fotografias todo o universo patrimonial das *majadas* dos pastores com a dignidade devida, por exemplo o livro *Pastores y Majas del Cornión* de Ballesteros (2002), montanhista de longa data, membro do grupo de *Montañeros* de Oviedo, que reconhece que sem pastores não haveria caminhos e tampouco paisagem, reconhece a coevolução socioecológica dos pastores no território, reconhece o valor do patrimônio material e imaterial dessa cultura, muito mais ampla que o queijo como objeto de consumo. Ao mesmo tempo, reconhece e lamenta a destruição desse patrimônio. Como veremos na próxima sessão, a raiz da criação do Parque Nacional Picos de Europa, em 1918, agravaram-se conflitos políticos na região que contribuíram para colocar em risco de extinção os modos de vida das comunidades pastoras.

será possível compreender a relação estabelecida entre as elites históricas do território e a comunidade pastora.

### **2.2.3 O Parque Nacional Picos de Europa**

A história do Parque Nacional Picos de Europa atravessa a história social dos pastores-queijeiros, rompendo a integralidade do sistema de manejo comunitário e o modo de vida dele indissociável. A contraditória ideia de retorno e valorização da natureza “selvagem” colocado em marcha na região desde o final do século XIX e mais incisivamente no início do século XX, ignorou que a natureza local por séculos foi submetida a ação antrópica e a pressão *ganadera* própria a cultura das comunidades pastoras. Ignorou-se que a ação humana sobre esse território natural com características geológicas extremas, as apropriações e usos dos recursos naturais locais pelos pastores de *reciella*, foram cruciais no “desenho” da Paisagem de Picos de Europa. O predomínio das ideias conservacionistas de paisagem das elites da região vulnerabilizam a comunidade pastora, e tomou dela oficialmente a gestão do território.

Tratava-se de uma ideologia voltada para a natureza fundamentadas em ideias higienistas, valorização de experiências de redescoberta da natureza através da exploração regenerativa de paisagens e exaltação de valores patrióticos. A Espanha, incorporada a essas correntes ideológicas, científicas e protecionistas, estendidas nos Estados Unidos e na Europa, enxergou no território de Picos de Europa a possibilidade de oficializar um caminho moderno para o país, que incluía, contraditoriamente, o ideário de proteção da natureza e uma nova concepção de ruralidade (Serrano, 2017; Gutiérrez, 2020; González Fernández, 2001)

Conforme indicam Izquierdo & Barrena (2006) o ideário e as propostas conservacionistas das elites assentavam-se em uma “dupla moral”. A burguesia industrial e a aristocracia desenvolviam suas atividades econômicas com base na exploração de recursos minerais e na industrialização e urbanização das regiões de *cuencas mineras*. Desse modo, a visão conservacionista, embora fosse hegemônica, se limitava estrategicamente a regiões periféricas, tais como era a região de Picos de Europa.

O ator chave no processo de conversão de Picos de Europa de território usado e apropriado a paisagem contemplativa foi o Marques de Villaviciosa, Pedro Pidal, filho de um reacionário cacique da aristocracia asturiana, bem relacionado com a monarquia e vinculado a burguesia industrial através de matrimônio. Pedro Pidal, a exemplo de seu

pai conservador, fez caminho na política primeiro como deputado e posteriormente como senador vitalício representante do Partido Conservador. Por outro lado, era amante e praticante do alpinismo e da caça, especialmente em Picos de Europa.

Apesar do conhecimento que acumulava sobre a região, incluídas as comunidades pastoris, o seu discurso cristalizado, patriótico, elitista, parcial e estético sobre a necessidade da criação de políticas de conservação da natureza na Espanha, desvinculou a realidade social, cultural, histórica e ecológica do território (Gutierrez, 2020; Izquierdo & Barrena, 2006).

Esse discurso culminou na promulgação da Lei dos Parques Nacionais de 1916. Nesse âmbito Pedro Pidal foi nomeado Comissário Geral de Parques Nacionais e se lançou contra a mineração em Picos de Europa a favor da proteção dos recursos florestais, florísticos, de fauna e paisagísticos. Em 1918, em decorrência da força política do Marques, na ocasião do 12º Centenario de *la Batalla de Covadonga*, declarou-se o maciço ocidental de Picos de Europa como “*Parque Nacional de la Montaña de Covadonga o Peña Santa*”, o primeiro parque natural da Espanha. No ano de 1996 ampliou-se a abrangência territorial do parque, englobando toda a parte central da Cordilheira Cantábrica e seus maciços, passando a denominar-se Parque Nacional Picos de Europa (Gutierrez, 2020; Serrano, 2017).

O parque conta hoje com 67.127,59 hectares, está integrado a Red Natura 2000 da União Europeia, foi declarado pela UNESCO como Reserva de Biosfera. Trata-se do segundo maior parque natural da Espanha, que recebe o maior volume de turistas da Península Ibérica e que possui o maior número de núcleos urbanos em seu interior (três municípios de Asturias, três da Cantábria e dois de León) (Cortijo, 2019).

Embora Cortijo (2019) aponte que o parque careça de um modelo de gestão comum que, atualizado a partir de um diagnóstico integral do estado de conservação local, regule as atividades, *ganaderas*, turísticas e esportivas no espaço, Izquierdo (2016) aponta três estilos de gestão, coerentes com diferentes contextos políticos da Espanha, desenvolvidas ao longo da trajetória histórica do Parque Nacional Picos de Europa – a gestão aristocrática, a gestão tecnocrática e a gestão biocrática. Embora distintos, todas os estilos têm em comum o desprezo e a desconsideração do conhecimento ecológico tradicional e dos modos de vida da comunidade de pastores-queijeiros.

A gestão aristocrática (1918 – 1960) era realizada a partir de uma visão conservacionista de paisagem, na qual a defesa de recursos naturais se dirigia a contemplação estética e o encontro com a natureza selvagem. Nesse contexto, proibiu-se

a caça e estimulou-se a construção de estradas e a promoção do turismo. O pastoreio nesse caso era visto como uma atividade contrária aos objetivos da conservação (Izquierdo, 2016).

A gestão tecnocrática (1960-1980/90), reflexava a concepção desenvolvimentista, nacionalista e catolicista do Estado, próprias ao franquismo<sup>106</sup>. Implantou-se uma estrutura burocrática e militarizada de controle, localmente materializadas na figura dos guardas florestais. Nesse caso, a natureza foi abordada como atração turística destinada a sociedade urbana. Foram propostas políticas e intervenções técnico-científicas de recuperação de recursos florestais, com claro direcionamento classista que depreciava a cultura camponesa e considerava os pastores como inimigos da conservação, que poderiam impedir o desenvolvimento almejado da região (Izquierdo, 2016).

Por sua vez, a gestão biocrática (principalmente a partir da década de 1990 até os dias atuais) promove um tipo de conservacionismo especializado, com a apropriação de um discurso ecológico parcial, visto que não compreende o meio ambiente como um fruto da coevolução socioecológica e do conhecimento ecológico local. Nesse caso, em detrimento de uma visão integral do território emergiram propostas e políticas especializadas focadas na proteção de espécies vegetais e animais, especialmente grandes predadores (Izquierdo, 2016). Há atualmente programas ou políticas de proteção de animais como o lobo Ibérico, o *quebrantahuesos*, o *urugallo*, o rebeco, as mariposas noturnas e diurnas e proteção de biodiversidade vegetal (flora vascular e turfeiras).

Ao longo dos mais de 100 anos da proteção da região como Parque Nacional, ocorreu um intenso processo de urbanização e industrialização e a implantação do capitalismo agrário na Espanha e em toda a Europa. A região, impedida de se “desenvolver” no âmbito agrário e no âmbito industrial, dadas as suas características geográficas, foi transformada em um espaço passível de outro tipo de desenvolvimento, o desenvolvimento turístico.

A comunidade pastora local experienciou com rechaço os últimos 100 anos de gestão externa oficial do seu território ancestral, que impactou diretamente nas suas formas coletivas de gestão culturalmente situada e ecológica. Tratada como empecilho

---

<sup>106</sup> O franquismo foi o sistema político totalitário fascista que perdurou entre 1939 e 1975 na Espanha sob comando do ditador militar Francisco Franco. O longo período de ditadura franquista proveio de um golpe de estado contra o governo democrático e republicano legalmente instituído pelo estado espanhol no ano de 1931. Os conflitos armados ocorridos no país entre 1936 e 1939, no qual se opunham forças políticas de esquerda (progressistas, republicanos, comunistas e anarquistas) e direita (conservadores, nacionalistas, fascistas e monarquistas) é denominado Guerra Civil Espanhola.

para o desenvolvimento nacional, a comunidade local, subalterna, considerada primitiva, atrasada e desprovida de qualquer tipo de conhecimento válido, foi perseguida e desestruturada.

*[...] la única misión del parque nacional para el Marqués de tal y tal era ir echando los pastores, que olían mal, que metían ruido, que había ruido en majadas [...] aquí vino, se hartó de cazar, aquí antes la caza era muy necesaria, no había para comer, también tuvimos una guerra civil, imagínate qué quedó en nuestros pueblos?! Nada. Los ejércitos se llevaban el ganado, se llevaban todo [...] prohibió la caza [...] un paisano, un padre de familia, con siete, ocho hijos, ya ves cómo eran las familias aquí antes, pues el poder cazar un rebeco, un corzo, algo de eso, para comer, era mucho [...] Él [Pedro Pidal] mató por disfrute y después lo hizo parque nacional y después no podía cazar nadie. Y por ahí vino también todo el declive de todo, el pastor se vio perseguido, el pastor en su casa. (A4EP).*

Com base em imposições das elites econômicas com mentalidade neo arcaica (Morin, 1975), farta de preconceitos e menosprezo pela comunidade pastoril, que sobrevaloriza a natureza e busca dominá-la (Porto Gonçalves, 2002) a partir de uma concepção de ruralidade descolada da realidade do mundo rural (González Fernández, 2001), optou-se por um modelo de proteção e conservação que em nada colaborou para a manutenção do complexo e rico patrimônio agrário desse território, que inclui elementos materiais e imateriais vinculados ao pastoreio, e formas de gestão próprias a uma cosmovisão estranha a racionalidade moderna.

*La naturaleza [es] algo nuestro [...] sin ellas no vivimos [...] la cuidamos, la gestionábamos a nuestra manera, pero la gestionábamos. Tan mal no lo haríamos, 5 mil años que llevamos nosotros como tal [...]hace 100 años lo quisieron declarar Parque Nacional... ¡Tan mal no lo estaríamos cuidando! [...] Es increíble lo que cambió. [...] hay veces que subes allá arriba y te saltan las lágrimas de pena, de dolor, de ver cómo se está acabando todo. Todo son ruinas, no te dejan arreglar cabañas [...] unas limitaciones para todo (A4EP).*

Enquanto se proliferaram as normas de controle dos modos de vida tradicionais locais, emergiam “retóricas da autenticidade” (Boltanski & Chiapello, 2009; Frigolé, 2014) que se apropriaram do universo cultural dos pastores por pura conveniência. Não há nenhum guia sequer sobre Picos de Europa que não mencionem a comunidade pastora que moldou o território. Um falso reconhecimento que se expressa por exemplo na museificação da atividade produtiva, como pode ser no Centro de Visitantes Pedro Pidal, situado entre os Lagos Enol e Ercina no Parque Nacional Picos de Europa. Esse último, dá protagonismo a Pedro Pidal e a diversidade biológica do parque e proporcionam aos



visitantes uma cabana-museu dos pastores queijeiros para “compensar” a ausência dos pastores no parque e a possível frustração dos turistas.

#### 2.2.4 O Declínio do ofício do pastor-queijeiro

Se estima que entre meados da década de 1950 até o ano de 2006, o número de pastores na região tenha decaído de 100 (cem) para 11 (onze) (Prieto, 2019), devido a mudanças socioeconômicas e produtivas que culminaram no abandono do meio rural e na falta de relevo geracional para manutenção do patrimônio agrário vivo. Embora se trate de um processo global de mudanças próprios da implantação do capitalismo agrário através dos sucessivos regimes alimentares (McMichael, 2016), a decadência da atividade na região é agravada pelos conflitos em torno a gestão do Parque Nacional Picos de Europa.

Para a conservação do território, das espécies locais e da paisagem que corresponde hoje ao Parque Nacional Picos de Europa, são necessários pastores e pastoras. No entanto, conforme indica Rico (2016) estamos diante de uma mudança de paisagem pois cada dia há menos pastores realizando a gestão desse território, que coaduna com a fala de uma das pessoas que entrevistamos *“Para que el paisaje y los terrenos del Parque Nacional tengan un desarrollo sostenible tiene que estar las personas y la ganadería en extensivo [...] han sido los pastores los que han modulado ese paisaje [...] si no hay reciella [otras especies de animales] desaparecen [...] Al final es todo una cadena (A3P).*

Existem entre 200 e 500 milhões de pastores, em pelo menos 100 países que atuam como gestores de 25% a 60% das terras do mundo, especialmente as terras inaptas a agricultura industrial (Manzano et al., 2021; Niamir-Fuller, 2016). São reconhecidos inúmeros benefícios do pastoreio extensivo para a sociedade, tais como a incidência positiva sobre as mudanças climáticas, a preservação do patrimônio material e imaterial, a preservação da biodiversidade, a produção de alimentos diversificados, que coadunam com os ODS da Agenda 2030 (Dean et al., 2021; FAO, 2021; Manzano et al., 2021; Zinsstag et al., 2016a).

A FAO decidiu declarar o ano de 2026 como o ano Internacional dos Pastos e dos Pastores para dar visibilidade aos benefícios e problemáticas em torno ao pastoreio, (FAO, 2022) pois, embora sistemas de pastoreio sejam resilientes frente a mudanças socioeconômicas, culturais e climáticas, esses sistemas de manejo estão ameaçados e em declínio (Sharifian et al., 2022).

A vulnerabilidade do pastoreio é determinada pelo êxodo rural, pela discriminação da atividade e do ofício, pelos conflitos locais, pelos impactos da privatização de territórios e sua degradação ou proteção especializada, pela existência e incidência de políticas de desenvolvimento hegemônicas desfavoráveis, pelo desconhecimento sobre os conhecimentos ecológicos locais e a racionalidade econômica das comunidades pastoras, dentre outros (FAO, 2021; López-i-Gelats et al., 2016; Nori, 2022).

Na região do Parque Nacional Picos de Europa, o declínio do pastoreio na região tem múltiplas causas, dentre as mais mencionadas estão o modelo de gestão do parque e a presença do Lobo Iberico (*Canis lupus*) no território. Porém essa explicação pode ser demasiado simplista considerando a complexidade desse sistema de manejo. O êxodo rural, a falta de relevo geracional, mudança de mentalidade da comunidade e a priorização de políticas voltadas para o turismo em detrimento do desenvolvimento rural sustentável na região também influenciaram o declínio da atividade.

É fato que o Parque Nacional Picos de Europa rompeu a dinâmica de adaptação, apropriação e inovação da cultura pastoril local. Em bora o uso comunal dos montes tenha se mantido através de A comunidade foi impedida, por exemplo, de se apropriar de tecnologias que pudessem melhorar suas condições de vida e seu processo de trabalho no território, embora os antigos pastores tenham tentado sugerir propostas viáveis para manutenção do seu patrimônio agrário vivo, eles não foram ouvidos pela administração, conforme nos relatou um antigo pastor

*[...] le hice solicitud al parque para que nos subieran leña con el helicóptero. [...] Me contestaron una cosa muy curiosa [...] me contestaron que podrían crear un precedente y, claro, que surgiera una demanda de... Estos no tienen ni puta idea de los que hay aquí. Si en la zona alta, que es donde falta la leña, habríamos tres pastores, tres, cuatro pastores [...] los demás están en zonas más bajas. Por ejemplo, en Belbín, ya te llega un vehículo y ya puedes llevar tú la leña, y tal. Y hay otras intermedias que tienen el bosque al lado, que no hay problema. Quién teníamos el problema de la leña éramos tres. Me contestan que podrían crear un precedente... [...] ... habría mucha demanda de tal... Pero hombre, pensad un poco [...] éramos un tres, si nos apoyaran un poco, pues a lo mejor seguiríamos tirando, o incluso mejor. Estaríamos ahí todavía. Pero es que de esta forma no va a quedar ninguno. [...] Una vez que viene el helicóptero... [...] me ocurrió porque hicieron pequeñas obras, una del parque, los materiales los subían con helicóptero y se los siguen subiendo. Entonces, dije yo, una vez que vienen a subir los materiales, yo le preparo la leña ahí, se la dejo ahí... “No!” (A22EPQ).*

De fato, a presença de helicópteros sobrevoando o parque é comum, para fiscalização e, inclusive, para socorrer turistas que se atrevem a autoguiar-se por mapas e se perdem na névoa, e não suporia um gasto econômico ou energético extra. O desejo da

manutenção dos pastores em precariedade laboral e de vida manifesta-se também nos impedimentos a realização de adequações nas cabanas ou a construção de novas cabanas que garantissem mais conforto e adequação higiênico sanitária na produção queijeira. Afinal, há avanços tecnológicos suficientes para prover construções sustentáveis com sistemas de captação de água, placas solares para produção de energia, dentre tantas outras.

*[...] no vamos a volver ahora a estar en la cabaña con la hoguera en el suelo y tal, bueno, ahora tenemos placas solares, tenemos cocinas, tenemos tal, tenemos otras comodidades, no hay que renunciar a ellas, pero hay que coger cosas que hacían los de antes que ahora se dejaron de hacer [...] La Administración supone que los pastores no saben. Entonces, cuando tienes que hacer cualquier cosa, cuando tienes que hacer una obra mismamente pa' arreglar un abrevadero pa' los animales o un camino, o lo que sea, pues como suponen que los pastores no saben, vienen dos expertos, dos ingenieros de la Universidad y del Parque y vienen y ellos pues lo hacen todo y nosotros na' más que a mirar. No podemos hacer nada. Pero coño, ¿quién hizo las obras de antes? ¿Los caminos que se usan hoy en día, quién los hizo na' más que los pastores? Y los abrevaderos que se hicieron en los años 50, los hicieron los pastores. Pero ahora como todo depende de la Administración y todo depende del Parque y hasta pa' podar un árbol tienes que pedir permiso al Gobierno, entonces no se escucha. [...] Y yo por mí, estaría más arriba, pero... pero qué pasa, que estás arriba y estás solu (solo), porque hoy en día quedan cuatro majadas habitadas, estás solo. No era como antes que había gente en todas las majadas, había gente por todos laos (lados), ahora el que está arriba está solu y los lobos te arrasan. Estás solo y te joden animales, te los matan hasta de día (A21PQ).*

Dentre os muitos conflitos com o Parque Nacional Picos de Europa, o mais polêmico e mais recente, é, sem dúvidas, a proteção do Lobo Ibérico nessa região. As implicações da conservação da espécie na vida da comunidade local vêm sendo denunciada quase diariamente nos jornais de circulação local há pelo menos 20 anos.

Desde que houve descontrolo de populações de lobos, segundo os pastores e pastoras, os manejos de *reciella* foram diminuindo progressivamente, sendo substituído pelo manejo de vacas: “[...] el que tuvo la posibilidad se cambió a vaca, en teoría son más seguras por el lobo” (A22EPQ). A ovelha foi a raça mais afetada (“son tontas”), as cabras são mais ágeis, mas tampouco estão isentas dos ataques. Para se ter uma idéia, enquanto em 1997 havia 19.380 cabeças de gado de *reciella* em 2015 havia apenas 5.900, uma redução de 70% do tamanho do rebanho (Llaneza & García, 2016). A mudança das características dos rebanhos, incidiu sobre as características da paisagem, que por sua vez implicou em redução de biodiversidade para algumas espécies.

salió un reportaje en el periódico de que Europa estaba preocupada por la pérdida de biodiversidad [...] el avance del matorral y todo eso, que muchas mariposas, y unas cosas y otras que se pierden al perder el pastoreo. ¡Pero eso se lleva avisando aquí muchísimo tiempo! Hay un eslogan por ahí que dice: sin pastores, no hay paraíso, o sea, con lobos no hay paraíso. Y es verdad. Tú vas al monte y es que todo es matorral, se perdieron las costumbres, se quitó a la gente de trabajar del monte. [...] para mucha gente el hombre no forma parte de la naturaleza, según ellos, porque todo tiene que ser para alimañas o para animales, para fauna. ¿y el hombre dónde? [...] había treinta, cuarenta elaboradores en el puertu, con ovejas, había 7 mil, 8 mil ovejas y ahora mismo quedarán en el puertu 500, 600 ovejas [...] Hasta el año 90 aquí no había lobos. Precisamente en el 90 fue cuando tuvimos que vender las ovejas precisamente por eso, mi abuelo murió, las ovejas ya no se podían tener, las soltabas ahí y te las mataban los lobos, carnicerías de treinta, cuarenta ovejas a veces [...] (A4EP).

O conflito em torno da proteção do Lobo Iberico e suas implicações para a paisagem parece sem solução e polariza duas visões de território e de natureza, ora distintas, ora coincidentes, muito contraditórias nessa região. Por um lado, ambientalistas defendem a importância do Lobo Ibérico nas cadeias tróficas dos ecossistemas da região. Por outro lado, a comunidade pastora e *ganadera* denuncia que o descontrole de populações de lobos desequilibra o agroecossistema que veio se transformando há milênios na região. Entre ambos os discursos, encontra-se a administração pública e o parque, que desde o início dos projetos de conservação dessa espécie de Lobo Ibérico, foi incapaz de propor uma solução viável que permitisse tanto a proteção do lobo quanto a atividade produtiva *ganadera*.

Enquanto a comunidade local acusa os ecologistas de fomentar a destruição dos seus rebanhos e seu modo de vida, os ecologistas indicam que a proteção do lobo Iberico na região não tem sido alcançada a contento por prevalecerem os interesses dos *ganaderos*. O que se nota sobretudo é que nessa região não há diálogo profícuo entre ambos os grupos<sup>107</sup>.

O Informe dos *Ecologistas em Acción* sobre o lobo Iberico no Parque Nacional Picos de Europa aborda a importância do papel ecológico do Lobo nos ecossistemas “*insustituible por cualquier modelo de gestión que puedan ejercer los humanos*” (Cortijo,

---

<sup>107</sup> Embora a relação entre *ganaderos* e ecologistas na região de Picos de Europa seja ainda conflitivo, há experiências de diálogo exitosas na Espanha, tal como o Grupo Campo Grande. Trata-se de um grupo de reflexão sobre a coexistência entre lobo e *ganaderia* impulsionado em 2016 pela fundação Entretantos, que abarca *ganaderos/as*, *investigadores/as*, técnicos, caçadores e *ecologistas*. Em 2021 o grupo elaborou a “*Declaración del Grupo Campo Grande para el tratamiento del conflicto en torno al lobo*” na qual apresentam propostas para a coexistência do lobo e da atividade *ganadera*. Para saber mais sobre essa experiência consultar: <http://www.grupocampogrande.org/>

2019, p.10). Além disso, aponta-se que a existência do lobo na região tenha sido fundamental para a sustentação e a compatibilização das práticas de manejo *ganaderas* que coexistiram historicamente com a presença do lobo e outras espécies selvagens (Cortijo, 2019).

Entre o informe e os relatos que ouvi, há um enorme abismo: “*defienden más a un lobo que a una persona.*” (A10PQ). Segundo os pastores mais antigos a caça do lobo atualmente é proibida e passível de multa e prisão, porém contam que entre a década de 1950 até 1990 precisaram controlar o lobo para não serem mais vulnerabilizados por perdas de rebanhos ao longo de períodos históricos de muita dificuldade para os espanhóis.

*[...] en los años después de la Guerra Civil que hubo, que quedó todo hecho un Cristo, gente que quedó sin animales, sin ná... La gente tenía que sobrevivir y entonces el lobo... es un enemigo... entonces, la gente se lo ventiló, con trampas, con quitándole la cría y todo... [...] De hecho, antes se mataba un lobo y se iba por los pueblos y la gente le daba dinero [jóvenes] de 14 o 15 años, cazaba con los perros, con trampas y después iba por los pueblos pidiendo y la gente daba dinero... [...] el último lobo que había [...] era sobre por el año 50, 1950, hasta 1992, que es cuando empezó a volver aquí [...] Había lobos, pero esos animales estaban desaparecidos [...] lo que hacían era quitarle la cría, los tenían controlados donde criaba [...] si este año crían cinco y los dejas, el año que viene 10 y los dejas, en 6 años se te ponen en 50 lobos y ya se te desmadró la cosa, que fue lo pasó aquí [...] aquí es una zona de muchísimo ganáo y bueno, eh... claro, tienes que tener un daño, pero claro, bueno, un día le toca a otro, otro día me tocaba a mí, los daños se repartían, pero claro, ahora ya... (A22EPQ).*

Ao longo de todo o período que passei em campo, praticamente todas as pessoas com quem conversei nessa região e as notícias de jornais de circulação local e páginas de redes sociais atribuem ao lobo e aos modelos de gestão do Parque Nacional Picos de Europa a culpa pela redução do número de pessoas que permanecem praticando o pastoreio de *reciella* nos *Puertus*.

*La actividad... principal actividad económica de estos consejos, tanto en el año 1918 como en la década de los 80 90, era la ganadería; y era ganáo de carne y ganáo de leche. El ganado de leche se aprovechaba para elaborar quesu Gamonéu. A partir de los años setenta, la producción de Gamonéu se empezó a ver mermada, los elaboradores cada vez menos hacían quesu porque las restricciones del Parque Nacional no permitían a la gente evolucionar. [...] el Parque no permitía adaptarse a los nuevos tiempos. Entonces el quesu Gamonéu fue desapareciendo hasta que se llegó a la conclusión de que o hacía algo o se extinguía. Porque estamos hablando de que la ganadería es en extensivo. Es decir, la ganadería se suelta los pastos altos durante el verano y es cuando se producía el quesu Gamonéu. Entonces, ¿cuál era el problema? Que el ganáo menor, a cuenta del Parque Nacional, estaba sufriendo continuos ataques de lobo y una merma tremenda; que llegó a bajar... bueno, de tener 40 mil cabezas de*

*ganáo menor, oveja... ovino y caprino, a tener 2000. [...] por un lado, estaban las restricciones del Parque Nacional, que no permitían a la gente progresar, evolucionar, poder llegar con sus vehículos, tener infraestructuras adecuadas... eh... tener cabañas preparadas para los tiempos actuales. Y, por otro lado, están los daños del lobo, que al final mermaba la cabaña ganadera a mínimos (A3P).*

Por outro lado, os *Ecologistas em accion*, indicam que os ataques de lobos na região são sobredimensionados e ponderam que não houve até o momento nenhum tipo de política efetiva de proteção e controle dos lobos que reduzissem os danos aos rebanhos de gado no âmbito do Parque, realizaram-se apenas controles letais e ineficazes de população de lobos e dados oficiais sobre a mortalidade de lobos são inexistentes. Isso tem ocasionado o conflito e enfrentamentos que em nada colaboram para resolução do problema. Apontam que são necessários estudos aprofundados sobre o Lobo Ibérico posto que é necessário conhecer melhor o comportamento da espécie na região; e estudos sobre os ataques aos rebanhos para identificar as causas e a espécie responsável pelo ataque, e possíveis medidas de prevenção. (Cortijo, 2019).

O grupo ecologista aponta a existência de experiências positivas de convivência entre ganaderos e lobos em outras regiões e “*apoya cualquier medida que pueda ser tomada en favor de la coexistencia y que refuerce y facilite el trabajo de los ganaderos para coexistir con el lobo*” (Cortijo, 2019, p. 52). Indicam que as melhores formas de proteção aos rebanhos de gado são o acompanhamento e o cuidado deles por pastores ou pastoras e por cães da raça Mastim; a reabilitação e construção de currais de pedra como os existentes nas *majadas* ou o uso de cercas elétricas; e a adoção de raças *autóctonas* de gado, melhores adaptadas ao meio e com melhores sistemas de defesa contra os predadores. Para tanto, indicam que é indispensável o investimento de recursos públicos em ações que favoreçam o diálogo, a educação e a difusão, e, especialmente, o financiamento de medidas de proteção ao gado e garantia de benefícios aos *ganaderos* que as adote (linhas de subvenções; medidas compensatórias; melhores indenizações quando haja danos etc.), além do estímulo a formação de pessoas jovens interessadas no pastoreio e a contratação de pastores para cuidar do gado (Cortijo, 2019).

Os ganaderos e pastores indicam que as soluções propostas a partir de experiências em outros territórios não sejam viáveis para Picos, o que reforça a importância de realizar estudos e propostas específicas para essa região.

*hay una desinformación acerca del lobo grandísima. La gente habla de hacer cercados, de meter perros mastines, como la solución. Eso, el que conozca realmente la geografía asturiana y el terreno va a saber que eso es imposible, porque el mastín, por ejemplo, sí defiende rebaños, en un espacio abierto, como*

*Castilla, que están constantemente viendo el rebaño, aquí es imposible, y sobre todo en el parque, que hay una niebla que no se ve a un metro una cabra y luego el terreno, las cabras se dispersan, hay cinco allá, veinte allá, el mastín no lo puede controlar, o sea, que el mastín es una solución en parte, pero no es una solución definitiva. Y luego hacer cierres, eso es como poner barreras al mar [...] demuestran la desinformación total que dicen que hay que guardar los animales por la noche y soltarlos en el día. Bueno, eso es imposible, lo primero, no hay sitio, aparte que eso no se hizo jamás. Y, bueno, yo pienso que la solución al lobo es primero informar a la población de cómo es la ganadería tradicional, de lo que es el lobo y luego una solución, control de la población del lobo. Vale, erradicarlo es imposible, hablar de erradicar al lobo, bueno, por lo menos controlar la población, que no haya las masacres que se está viendo. [...] el paisaje asturiano es gracias a los pastores, no al lobo. Tenemos que agradecer al pastor, no al lobo (A7GPQ).*

Apesar de reconhecermos a gravidade dos danos causados aos pastores e *ganaderos* pelos lobos, a problemática da substituição de ovelhas e cabras por vacas, e da importância da preservação de qualquer espécie autóctone de um ecossistema (seja um lobo, uma ovelha, uma cabra ou um *quebrantahuesos*), a raiz do declínio do pastoreio não se limita a problemática do lobo, pois se assenta em um conjunto de questões complexas, próprias a contemporaneidade e ao capitalismo agrário, que ocorrem não apenas nessa região, mas no mundo todo. Essas questões também foram mencionadas pelas pessoas com as quais conversamos.

A falta de relevo geracional e a mudança na estrutura das famílias parece ser um dos fatores mais importantes para o declínio da atividade na região. Antigamente as famílias eram grandes e seus membros se constituíam como força de trabalho das famílias camponesas. A fecundidade na região vem declinando desde a década de 1930, acentuando-se na década de 1970, resultando hoje em uma comunidade autônoma com um dos menores índices sintéticos de fecundidade da Espanha e com população envelhecida (Delgado, 2009).

Outra questão importante é o fato que nas sociedades rurais espanholas há uma masculinização da população, posto o intenso êxodo rural maioritariamente feminino que pode ser explicado pela permanência dos estereótipos de gênero nas zonas rurais do país, que geram desigualdades entre os gêneros e sobrecarga de trabalho para as mulheres, especialmente e não apenas, aquelas tarefas relacionadas aos cuidados (MAPA, 2021), e como pode ser notado a partir dos relatos de mulheres que pude entrevistar:

*Ellos están al ganado, suelen estar al ganado, y mi madre y yo en la quesería, aunque nosotras también estamos en el ganado cuando hay algo de tempo [...] Las mujeres sí vamos al ganado, pero ellos a la quesería no [...] aquí hay esa cultura y para poder cambiarla, eso no. La mujer tenía que ir a todo y los hombres*

*aquí nada, lo de afuera y nada más [...] Los animales y tal, la hierba, lo que sea, pero luego llegan a la casa y ellos ya terminaron. Y una mujer tiene que estar afuera, adentro. [...] Y eso aquí imposible de cambiar. Una mentalidad un poco... (A13GQ).*

*[...] la comida y lo demás, era todo el trabajo de las mujeres y fregar y limpiar y todo y los hombres ya se sentaban, entraban a la mesa y ya se sentaban y las mujeres tenían que seguir [...] Las muyereras llevaban la palmeta [...] en los pueblos así sigue, como era, en los pueblos, sí. Para ya espabilar un poco más las jóvenes, ya los meten un poco más a ayudarles en casa, pero en los tiempos nuestros, era terrible (A15PQ).*

Com razão, inúmeras pessoas com quem conversei demonstraram a preocupação de não haver *muyeres y mozas* dispostas a permanecer na zona rural.

Por outro lado, foi mencionada a intensa emigração ocorrida nas décadas de 1960 e 1970 para países do Norte da Europa “*Aquellos años 70-60, 70, complicáos, mis padres se emigraron al extranjero y mis abuelos quedaron aquí pues haciendo la actividad [ganadera] hasta que se murieron*” (A3P). As emigrações integravam processos de desagrarização produtiva e cultural em decorrência da modernização agrária e da industrialização do campo na Espanha (Naredo, 1996; Gallar & Vara-Sanchez, 2010; Calatayud, 1997)

Os filhos e filhas da geração “modernizada” herdaram o pensamento hegemônico de menosprezo a zona rural, identificando os modos de vida rurais como atrasados do ponto de vista econômico, social e cultural. Desse modo buscaram alternativas de trabalho.

*[...] yo preferí estudiar y seguir otro camino diferente al de... al del ganáo (A3P).*

*[...] nuestros padres tenían dinero [...] Trabajaban mucho. Venían de una posguerra, tenían una mentalidad: trabajar y dinero, y coger dinero. Entonces, cuando nosotros nacimos, ellos más o menos nos criaron bastante bien, nos empezaron a dar nuestros caprichos y nos criaron, ya no en este ambiente [...] ya nuestros padres se empezaron a equivocar, porque nos quisieron dar a nosotros lo que ellos no tuvieron [...] quedamos unos pocos que nos gustan los animales, que tenemos pasión (A14GFP).*

*[...]hay un salto generacional [...] Pero aquí en los años noventa, la generación de los que ahora tenemos de cuarenta a cincuenta años, lo dejamos por eso, se vendieron las ovejas, las cabras, no había sitio, si no podías tener eso, no podías estar aquí. Y unos a trabajar a la construcción a donde fuera (A4EP).*

Nesse contexto de transformação socioeconômica e cultural e de construção de novos valores e uma nova ruralidade, em povoados de vale, como Gamonéu de Cangas, onde viviam até a década de 1960 mais de 20 famílias, com mais de 60 crianças na escola



rural, vivem hoje quatro ou cinco famílias e as poucas crianças e adolescentes precisam estudar em outra localidade, pois a escola foi fechada.

As questões relativas à gestão tecnocrática do parque nacional Picos de Europa, a desarticulação comunitária e a falta de relevo geracional reduziram os rebanhos de *reciella* nesse território, o que modificou a paisagem especialmente no que diz respeito a cobertura vegetal dos *Puertus*: nas *vegas* e *majadas* esvaziadas de pastores e rebanhos proliferou-se o *matorral*, tipo de vegetação arbustiva e espessa<sup>108</sup>

*Este puerto era más de reciella, que decimos aquí, era de cabras y ovejas y pocas vacas, y se subía a hacer queso y tal. ¿Qué pasó? Al entrar el lobo en los años ochenta, la reciella la mataba y la gente fue metiendo más vacas que resisten más el ataque del lobo, y, entonces, al final se quedó casi un puerto de vacas. Y es un puerto, hay demasiadas vacas para el puerto que eso, está súper poblado. Y luego tenemos el problema del matorral. Antes se podía quemar, controladamente, el pastor quemaba, iba quemando, iba regenerando el pasto. Y había más terreno de pasto. ¿Qué pasa? Con la entrada al parque nacional, en su día Icona, y ahora parques nacionales, no se limpia nada, entonces, el matorral está comiendo a los terrenos de pasto. Entonces, faltan hectáreas. Hombre, sí es verdad que hay mucho ganado, pero, bueno, el que haya tantísimo matorral no ayuda en nada (A7GPQ).*

*No es que hubiera ganáo en una zona y en otra zona no. ¡Es que estaba todo lleno! [...] la cabra y la oveja es la que mantiene el monte limpio; la vaca en el momento que hay algo que pinche se echa pa' atrás (A22EPQ).*

Foi possível observar também o abandono das *majadas*, ruínas, portas fechadas, um imenso vazio apenas preenchido com os *cencerros*<sup>109</sup> dos rebanhos de vacas, que substituíram os rebanhos de ovelhas e cabras. As *majadas* mais movimentadas atualmente são aquelas próximas aos Lagos Enol e Ercina, cartões postais de Picos, “povoadas” por vacas e turistas, que nem sempre são respeitosos com os animais. O antigo *chigre*, Maria Rosa, no Lago Ercina, antigamente ponto de encontro de pastores para trocas econômicas e não econômicas, é hoje um restaurante turístico, que guarda através de fotografias antigas dispostas em suas paredes a história de momentos de alegria e encontros da comunidade pastora.

---

<sup>108</sup> A depender da altitude e do relevo o *matorral* se compõe de *enebros e sabinas enanas; priornales e escobonales serranos; e brezales*.

<sup>109</sup> Os *cencerros* são sinos ou badalos que se prendem a coleiras no gado da região. Seu uso é cultural e determinado pelas características do território posto que a nevoa constante demanda um sinal sonoro dos animais para que os pastores e os *ganaderos* os encontrem nas montanhas. Trata-se de uma marca desse território, conforme indicam Izquierdo e Barrena (2006) o conjunto de *cencerros* configuram uma “paisagem sonora”. Trata-se de uma estratégia impressionante. Cada pastor ou ganadero afina os *cencerros* dos seus animais com um som específico, e através de uma aguçadíssima audição reconhecem seus rebanhos pelo som.

**Figura 51** Gado bovino, matorral e turistas no entorno dos Lagos



**Nota.** Parque Nacional Picos de Europa, 2019. Arquivo próprio.

Os sucessivos processos de modernização do meio rural com raízes no século XVIII, aprofundados partir de meados do século XX e posteriormente intensificados pelos interesses e fluxos financeiros internacionais desde a integração da Espanha na União Europeia (Prieto, 2019) praticamente extinguiram o pastoreio de *reciella*, a paisagem e os modos de vida dele inseparáveis.

Por todos esses motivos, possivelmente no futuro restará aos turistas contemplar montes de matorral e contemplar o modo de vida dos pastores e ganaderos da região nos museus, tais como os existentes Museu *Cueva del Queso Cabrales*, o Centro de Interpretação Pedro Pidal e o abandonado Centro de Interpretação do Queijo Gamonéu, que foi construído e funcionou apenas por alguns anos.

Os pastores e pastoras da região vem pedindo socorro há muitos anos, sem jamais terem sido ouvidos. No ano de 2002, os pastores dos *puertos* de Amieva, Cabrales, Cangas de Onís, Onís, Peñamellera Alta, Peñamellera Baja, no Parque Nacional Picos de Europa, “*ante quien quiera oír y leer lo que aquí se dice*” registraram um documento na Biblioteca Nacional da Espanha (registro nº AS 4987-2002), denominado “*Manifiesto por la mejora de las condiciones de vida de los pastores, por la conservación de la cultura del pastoreo y por la conservación de la y del Parque Nacional de los Picos de Europa*”.

Nesse documento os pastores e pastoras manifestaram: 1) a importância dessa comunidade na modelagem anônima da paisagem e da biodiversidade de Picos de Europa; 2) denunciaram a falta de compromisso das sucessivas gestões do parque nacional em valorizar e respeitar as aspirações da comunidade pastora, cultural, singular e

imprescindível para a conservação do território; 3) expressaram o desejo da continuidade de sua práxis ecológica, atualizada pelas tecnologias disponíveis, que possibilitasse condições dignas de trabalho; 4) expressaram o desejo de contribuir na conservação da paisagem e da biodiversidade do Parque Nacional, o que apenas ocorrerá se lhes for permitida a manutenção de seus modos de vida tradicionais; 5) denunciaram a inadequação das políticas de conservação do lobo; 6) apontaram a necessidade e a permissão para modernização das *cabañas*, *cuerres*, *tendayos* e *cuadras* para melhoria das condições de trabalho e conforto e dignidade cotidiana (luz ,banheiros, água etc), para, inclusive, animar jovens a seguirem os passos dos seus antepassados. Apontaram que embora seja importante conservar alguma *majada* como bem cultural e testemunho da presença dos seus ancestrais, seu conjunto não poderia ser tratado como elemento etnográfico congelado no tempo, posto que não é justo condenar os pastores e pastoras a trabalhar nas mesmas condições de séculos atrás; 7) se comprometeram a manter viva a tradição queijeira que dominam com destreza a partir de seus conhecimentos ecológicos tradicionais, desde que lhes seja dada oportunidade de compatibilizar essa tradição com a normativa sanitária; 8) rogavam apoio e permissão da administração pública para conservação e manejo da cobertura vegetal do parque, para evitar o crescimento descontrolado de matorral, o risco de incêndios e recuperação de recursos florestais, e finalmente, 9) expressaram o desejo de manter vivo o patrimônio agrário dos pastores de Picos de Europa<sup>110</sup>.

Passados 20 anos do registro desse manifesto, pouco foi feito para a valorização dessa comunidade e a manutenção desse patrimônio agrário vivo. Conforme indicam Izquierdo y Barrena (2006) sobre o modo de vida dos pastores e pastoras da região, “*La cronología de su mundo permanece sujeta a grandes ciclos: prehistoria, neolítico, tiempos modernos... Hoy asistimos al final de uno de ellos y, con él, al de la cultura más genuina de este espacio, si bien no la única*”.

---

<sup>110</sup> Essas demandas estão também registradas em um documentário etnográfico de produzido por Pyrene P.V. e dirigido por Eugenio Monesma Moliner, denominado “Pastores de Los Picos de Europa”, onde constam relatos de pastores das majadas de Onís e Cangas de Onís. O documentário está disponível nos seguintes *link*: <https://youtu.be/RTFXabGx6Ro> e <https://www.documentalesetnograficos.es/es/los-pastores-de-los-picos-de-europa-queso-de-gamonéu-oficios-perdidos-recetas-tradicionales.php>

### **2.2.5 O Programa Pastores XXI, o projeto PASTOR e a Escola de Pastores de Picos de Europa**

Em resposta ao manifesto dos pastores citado anteriormente e as demandas históricas dessa comunidade, a *Consejería de Medio Rural y Pesca del Gobierno* del Principado de Asturias implementou em 2002 o Programa Pastores XXI, sob coordenação do Dr. Jayme Izquierdo Vallina, cujos princípios norteadores diziam respeito a “*promoción de actuaciones de modernización, restauración, conservación, formación, consolidación, y mejora en general, de las actividades, equipamientos e infraestructuras de la comunidad de pastores y pastoras vinculada al pastoreo tradicional en las majadas y puertos de la vertiente asturiana de los Picos de Europa* (BOPA 138/2002) e os objetivos relacionavam-se a ao desenvolvimento local sustentável através da recuperação e da dignificação do pastoreio de *reciella* e a relativa modernização da produção queijeira tradicional (Izquierdo, 2006b).

Conforme indica Izquierdo (2006b) tratava-se de uma ideia simples: utilizar ecotecnias em favor da atualização postoreio extensivo ancestral e a rentabilização da produção queijeira de alto valor agregado (o queijo Gamonéu) para constituição de uma profissão moderna e lucrativa. Buscava-se fincar as raízes do projeto no passado ancestral e projetar os pastores para o futuro, mantendo vivo o seu patrimônio agrário.

As demandas e necessidades as quais o programa direcionou seus esforços relacionavam-se a melhorias na acessibilidade e habitabilidade das *majadas*, a recuperação das pastagens, a proteção e a estabilização dos rebanhos de *reciella* ante a vida selvagem (leia-se lobo), a inclusão produtiva de jovens através do ofício de pastor-queijeiro e o fomento a produção de queijo Gamonéu nos *Puertos* dos *consejos* de Onís e Cangas de Onís (Izquierdo, 2006b).

O programa teve duração de 5 (cinco) anos, entre 2002 e 2007, e contou com o financiamento tanto da comunidade autônoma de Asturias quanto do Programa LEADER+<sup>111</sup>. Essa última, criada no âmbito da PAC em 1991 com objetivo de dinamizar

---

<sup>111</sup> Identifica-se no âmbito da iniciativa *Leader* três fases distintas de implementação: o LEADER I (1991-1993), o LEADER II (1994-1999) e o LEADER + (2000-2006). Entre os componentes mais importantes da iniciativa, destacam-se: 1) a abordagem *bottom-up*; 2) a abordagem territorial local; 3) a abordagem integrada e multissetorial; e 4) a valorização das culturas locais para o desenvolvimento rural; 5) as parcerias público-privadas; 6) a gestão descentralizada; e 7) a formação de redes (Ghesti & Silva, 2018). Embora a iniciativa LEADER tenha fomentado a participação local em processos de desenvolvimento rural, o Tribunal de Contas Europeu (TCE) considera em seu relatório especial 10/2022, que a iniciativa é uma abordagem cara, com processos de aprovação lentos, e que há poucas evidências de que os benefícios sejam superiores aos custos e aos riscos envolvidos.

as zonas rurais através de um enfoque multissetorial e integrado com base em projetos territoriais inovadores.

No âmbito do projeto PASTOR, com aporte econômico do programa Leader+ no oriente asturiano, foi produzido um belíssimo livro denominado “*voces del puerto*” o qual recompila testemunhos de pastores de Picos de Europa ilustrados com fotografias do universo das *majadas*. O livro se constituiu em um importante registro da memória dos últimos pastores que habitam Picos de Europa, especialmente da região produtora do queijo Gamonéu<sup>112</sup>.

Por outro lado, por meio de recursos do projeto PASTOR, foi possível habilitar 4 cabanas de pastores, 2 queijarias e 2 salas de ordenha, no *Consejo* de Onís e no *Consejo* de Cangas de Onís. com vistas a melhorar a habitabilidade das cabanas e possibilitar a elaboração queijeira adequada a critérios higiênicos sanitários atuais.

*[...] gracias al proyecto Pastor [...] se reconstruyeron las queserías de [la majada] Gumartini y las queserías de [la majada] Belbín, que son de uso común. Entonces, es la primera vez yo creo en España, es muy poco raro que haya una inversión pública para crear obradores o queserías de uso colectivo (A5T).*

Além do investimento em infraestrutura para melhoria dos processos de trabalho dos poucos pastores e pastoras que ainda estavam ativos, realizou-se ainda um estudo de viabilidade para implantação de uma Escola de Pastores em Picos de Europa. Concluído o projeto PASTOR, a Escola de Pastores passou a integrar o programa de formação da plataforma de pesquisas, arte e colaboração *CampoAdentro* (InLand)<sup>113</sup> sob coordenação do artista e agroecólogo Fernando Garcia Dory, o qual possui estreito vínculo e amplo compromisso com esse território. As ações do artista sobre a temática foram inúmeras, conforme o próprio me contou:

---

<sup>112</sup> Esse livro teve edição limitada. Desde que eu soube da sua existência tentei encontra-lo, sem sucesso. Através de um amigo da região tive acesso ao livro que me emprestou com a recomendação que eu cuidasse como uma preciosidade. Em uma de minhas idas a Asturias, durante a hospedagem em um hotel rural em Onís, encontrei esse mesmo livro disposto sobre a mesa de cabeceira. Comentei com a dona do hotel sobre meu interesse pelo livro. Prontamente fui presenteada com o livro pois segundo ela tinham distribuído muitos desses livros nessa região (!). Recomendando aos leitores ver e ouvir parte dos testemunhos e fotografias desse livro, que no seguinte *link*: <https://www.leaderoriente.es/12365072/multimedia/voces-del-puertu>

<sup>113</sup> Pude participar de uma atividade organizada pela *INLAND-Campo Adentro*, da qual participavam investigadoras vinculadas ao *Programa de Estudos Independentes (PEI) do Museu de Arte Contemporânea de Barcelona (MACBA)* – um dispositivo não formal de aprendizagem que tem o intuito de fomentar o pensamento crítico e ativar a “imaginação política” através do entrelaçamento de práticas artísticas, das ciências sociais e de intervenções político-institucionais. Uma das atividades do PEI é a visita durante uma semana o caserío que está sendo reformado em um povoado em Cangas de Onís, no contexto do projeto *New Curriculum*. Para saber mais sobre os projetos de Campo Adentro, acessar:

*[...] me interesaba cómo la cultura contemporánea podía mirar al acervo de conocimientos que hay en las culturas campesinas para resetear o ayudar a nuestra transición hacia la sostenibilidad. [...] a través del arte podíamos resignificar al pastor. Hice algunas obras, como, por ejemplo, una que se llama Museum Pastoral, en un museo de aquí de Asturias [...] en la que reconstruí la sala de consejo de pastores, donde deciden todo. Y propuse, promoví la creación de una red, FEP, Federación Europea de Pastores como obra de arte (A5T).*

Embora a veia artística do coordenador do projeto pudesse indicar um certo culturalismo nas ações propostas, a base agroecológica do artista direcionou seu olhar para a cultura viva e não se circunscreveu a aspectos imateriais do patrimônio agrário dos pastores como elementos inertes. Desse modo, a proposta da Escola de Pastores de Picos de Europa se constituiu em fortes bases culturais, territoriais, ecológicas, socioeconômicas e políticas.

*[...] yo no hubiera pensado la Escuela de Pastores si no hubiera visto que económicamente es viable, justamente por esa triple condición de la agroecología, es ecológicamente sostenible, socialmente justo y económicamente viable. Entonces, me interesaba también como hacer un manejo comunal. O sea, yo creo que para la gente joven que quiere ir al campo es la posibilidad de tener un producto con un valor añadido con una pequeña inversión y utilizando tierras comunales [...] el proyecto de Escuela de Pastores, su subtítulo se llama un Microrreino de utopía, ¿por qué? Porque la forma en que están los pastores es como un microrreino, su majada. Y de utopía, porque mucho de los alumnos que vienen a la escuela de pastores sueñan con querer ser pastores, dicen: yo quiero ser pastor, es mi sueño y tal. Y es una utopía, porque a los cuatro meses deciden si se quedan o no, muy pocos se quedan (A5T).*

As bases para a construção da Escola de Pastores constituiu-se, portanto, como uma estratégia cultural, que envolvia território, cultura e mudanças sociais. Nessa direção estruturou-se a escola a partir de quatro eixos principais interrelacionados: 1) conhecimento (pesquisa, estudo), 2) formação, 3) produção (arte cultural) e 4) economia (comercialização de produtos locais ou apoio a artistas e produtores) (Prieto, 2018).

A primeira edição do curso foi realizada no ano de 2007. O modelo de busca propiciou o diálogo de saberes entre o conhecimento ecológico tradicional dos pastores e o conhecimento acadêmico sobre animais, manejos, tecnologia de produção queijeira dentre outros. Os estudantes passavam por um módulo formativo teórico que, a partir da proposta transdisciplinar da Agroecologia, incluía bases ecológicas, políticas e culturais do manejo local, e abarcava conhecimentos relativos à Medicina veterinária, a Zootecnia, e a ciência da Nutrição (nesse caso as questões relativas à microbiologia e a aspectos higiênico-sanitários da produção queijeira).

O curso tinha a duração total de 5 (cinco) meses. O módulo introdutório teórico, ministrado por especialistas das áreas de conhecimento, realizava-se durante o mês de maio, como uma preparação dos estudantes para entrada em campo.

Após o módulo teórico, os estudantes se integravam a comunidade de pastores para experienciar sua vida e seus manejos, próprios a temporada de aproveitamento de pastos e produção queijeira nas *majadas*. Cada estudante permanecia sob cuidado e orientação de uma pessoa pastora. Incorporando-se ao cotidiano do pastor ou da pastora o estudante tinha oportunidade de aprender na prática os conteúdos abordados no módulo teórico. Os ex-estudantes que permaneceram na região nos relataram a fortaleza da experiência.

*[...]ha sido una buena experiencia, porque he aprendido muchas cosas que no conocía y sobre todo que me ha dado a conocer lo que ahora es mi medio de vida [...] no puedo decir más que cosas buenas [...] cada alumno estaba con un pastor asignado [...] tú tenías que adaptarte al ritmo de tu pastor.[...] era lo más interesante, la parte práctica, que era el día a día (A16PQ).*

*[...] gracias a la Escuela de Pastores estoy aquí, si no fuese por eso, yo no estaría aquí ahora mismo [...] la Escuela de Pastores tiene sus limitaciones porque como solamente estás trabajando de pastor en el verano, la parte del invierno que es cuando viene la pariera de los animales, cuando viene lo que es el manejo puro y duro de los animales [...] tienes que ir ya llevándolos a sitios donde coman, que no te entren en las fincas de los vecinos... tal, y luego el tema de los partos, que es lo más complicáo. Eso no lo aprendes en la Escuela de Pastores, eso lo aprendí después a base de... de... de trabajar y preguntar y... escuchar mucho a los viejos (A21PQ).*

É consenso entre as pessoas com as quais conversei, que participaram do ciclo formativo completo, que a experiência tenha sido bastante positiva. Embora relatem algumas limitações e indiquem os porquês de a proposta não ter funcionado 100% em Picos de Europa. Questões apontadas também pelos pastores-queijeiros que ciceroneavam os estudantes.

*Aquí necesitas tener un sitio donde tener a la gente, que es por lo que la Escuela de Pastores se acabó, porque no hay infraestructura. No es como la Escuela de Pastores de la Sierra Norte de Madrid o del País Vasco que tienen infraestructura, [...] tienen albergue o un sitio donde hospedar a la gente. Aquí no puedes hospedar a la gente, aquí depende de las cabañas. Las cabañas tienen un dueño, y a lo mejor el dueño pues no te las quiere dejar, ¿entiendes? Y no puedes tener a la gente en una tienda de campaña... tres meses [...] (A21PQ).*

Embora haja relatos que apontem para a problemática da infraestrutura do curso e em alguns casos sobre a forma de organização/coordenação, a idealização do ofício de

pastor e a ausência de arraigo territorial (cultural e material) dos estudantes parece ter sido questões relevantes no âmbito do curso.

*[...] la gente que vino a la escuela no era de la zona. La idea era que se apuntaran chavales de la zona, que saben... que saben más o menos sobre todo del territorio, aunque no tengan experiencia en el tema de los quesos, tienen experiencia en el territorio [...] No puedes arrancar de cero en un sitio donde no tengas... Vale, la idea nuestra no era mala... chavales de la zona que ya viven ahí, por tanto, ya tienes una vivienda... [...] Es que necesitas un sitio pa' vivir, pa' tener los animales, un sitio un poco accesible, pa' ver cómo es el invierno. Luego arriba tienes que tener también una cabaña (A22EPQ).*

*[...] vino mucha gente de fuera, venía gente de Madrid, venía gente de tal y tenía ese problema. Sé hacer queso, sé andar con los animales, pero no tengo sitio. Entonces, falla. Pienso que las escuelas de pastores tendrían que estar más orientadas a la gente de aquí, gente de aquí, gente ya, ganaderos, como, por ejemplo, mi caso, que tienen un ganado de carne, pues quieres hacer el curso de pastores para hacer queso también, pues vas a la Escuela de Pastores [...] La mayoría de los ganaderos de aquí saben hacer queso, porque su madre lo hacía, su abuela lo hacía (A7GPQ).*

*[...] muchos de los que no se quedaron traían una imagen distinta a lo que es la realidad del pastor, como una imagen mucho más idílica, ¿entiendes? Como que ser pastor es estar con las ovejas debajo de un árbol a la sombra, ahí tranquilamente, sin apurarse, sin estrés, sin sudar, sin tal... es una imagen muy bucólica del pastor y no es verdad. Es mucho más duro de lo que parece. Por lo menos aquí, por lo menos en Picos. En Picos de Europa [...] muchos como que se desanimaban por eso, porque lo veían muy duro, porque es que es duro, esta vida es dura, es una vida muy dura. Entonces, tienes que tener muy claro que es una vida dura y tienes que saber bien a donde vas (A21PQ).*

De fato, ao longo do campo pude notar a dificuldade em se estabelecer na zona rural dos interiores de Asturias, inclusive nessa região. Em eventos que participei sobre a problemática da *despoblación rural*, as pessoas relatavam a dificuldade em encontrar opções para aluguel e compra a preços justos pois muitas casas e sítios rurais tem sido utilizadas como espaços de ócio ou lucro - são segunda residências de pessoas que moram nas cidades ou tem sido transformadas em alojamentos turísticos. Além disso, relatavam a problemática do acesso a serviços por exemplo a escolas e transporte público.

Na região do nosso estudo, caso algum estudante egresso queira permanecer na região e realizar o ofício de pastor-queijeiro em sua integralidade, a situação se complica, pois, demandam-se duas estruturas habitacionais e de trabalho, uma no *Puertu* e uma em algum *Pueblo* dos vales.

*[...] no tiene sitio, no tiene un caserío, se tiene que marchar, porque, claro, está muy bien, tú aprendes a hacer la vida de pastor de primavera y de verano, en el*



*puerto, pero ¿y el invierno? El invierno tienes que tener un sitio donde guardar los animales y donde pasar el invierno. Tienes que tener fincas, tienes que tener cuerdas, tienes que tener lo caro, tienes que tener lo caro, las fincas y las cuerdas y demás [...] si quiere establecerse tienes que tener un espacio y una inversión que, bueno, eso frena, porque la inversión es importante, comprar un terreno, comprar un local y comprar ganado (A7GPQ).*

Adiciona-se a problemática dos altos preços de aluguel e venda de moradias e sítios, um problema curioso na região. Apesar de haver cabanas desocupadas, subutilizadas ou em ruínas nos *Puertos* da região, a possibilidade de aceder a alguma delas é praticamente impossível, posto que essas cabanas, embora estejam no interior do Parque Nacional, um espaço de uso público, tem donos por direito consuetudinário. Muitas dessas cabanas são de famílias pastoras (o que é muito justo), outras pertencem a famílias que historicamente tiveram força política e econômica na região. Assim, conforme relata uma das pessoas que entrevistamos, ter direito ao uso de alguma cabana é muito difícil.

*[...] solicitas una cabaña y tampoco te la da [...] no todo mundo es hijo de un pastor, puedes no serlo y querer hacer queso del puerto y tienes esos impedimentos [...] El tema de las cabañas, en Covadonga, están que, bueno, son de uso turístico. Y cuando un pastor solicita una cabaña, no se la dan, está incumpliendo la ley de montes totalmente. Ha sido triste. [...] a mí me parece muy bien que haya gente que tenga una cabaña ahí para ir el fin de semana, pero cuando un pastor solicita la ocupación de una cabaña, por ley se la tienen que dar, si está haciendo un uso ganadero de ella. Y por hoy se está denegando [...] Yo solicito ocupación en la cabaña, y no es que me la den, es que no responden, no responden. Entonces, al no responder, el principado no tiene respuesta del ayuntamiento y eso pues se archiva, se archiva, no prospera y así funciona, así está funcionando el ayuntamiento de Cangas de Onís hoy por hoy (A7GPQ).*

As dificuldades apresentadas para a permanência de egressos do curso de pastores na região, implicaram na permanência de apenas quatro pessoas no território após a conclusão do curso. Apesar disso, há que se ressaltar a importância de cursos desse tipo. A escola de pastores de Picos de Europa teve 14 edições nas quais puderam participar mais de duzentas pessoas com idade entre 25 e 35 anos do módulo teórico, e cerca de 40 participantes no ciclo formativo completo com a vivência nas *majadas* com pastores e pastoras. Prieto (2018) aponta que embora a maioria dos egressos não terem permanecido no território, a maioria se envolveu em atividades vinculadas ao mundo rural.

Ao longo do curso pude conhecer 3 pessoas que participaram, duas delas permaneceram no território e estabeleceram vínculos afetivos com membros da

comunidade pastora e exercem o ofício integralmente, produzindo queijo Gamonéu do Puerto, uma delas vinculada a DOP e outro não. Uma terceira pessoa é da região embora não seja daqueles *Consejos*, é *ganadero* ecológico e no momento do campo estava se preparando para começar a produzir queijo Gamonéu com certificação ecológica no vale (onde já contava com uma estrutura) pois não conseguiu permissão para ocupar uma cabana no *Puerto*, embora fosse um grande desejo. Tive notícias de uma quarta pessoa que havia permanecido e estava produzindo iogurte em um dos povoados da região.

Prieto (2018) aponta que a experiência teve algumas fortalezas tais como a visibilização da problemática do pastoreio, a formação de redes e a replicabilidade da proposta. A Escola de Pastores de Picos de Europa foi um ponto de partida para iniciativas semelhantes em outras regiões tais como as Escola de Pastores da Catalunha, da Andaluzia e da Comunidade de Madrid. Além disso aponta que Campo Adentro tem realizados trabalhos cooperativos com a cooperativa *Los Apisquillos*<sup>114</sup>- um coletivo de jovens de Madrid que desenvolvem projeto de vida e trabalho a partir de princípios como a autogestão, a horizontalidade, a autonomia, a ajuda mútua e o aproveitamento sustentável de recursos naturais em um território situado em Puebla de la Sierra (Madrid).

Em Picos de Europa, Campo Adentro está trabalhando na revitalização de um antigo *caserío* para servir como espaço tanto para experiências agrárias, artísticas e educativas coletivas quanto para constituir-se como um sítio modelo para manejo *ganadero* e produção queijeira. Desse modo seria possível prover a região com um espaço para abrigar estudantes e para a ampliação do programa de formação, contemplando o período do inverso e os manejos próprios a essa temporada.

No que diz respeito a formação de novos pastores, a experiência parece ser positiva, embora não tenha sido capaz de solucionar o problema da falta de relevo geracional na região. O que não é nenhuma surpresa visto que a problemática da desvalorização do pastoreio tradicional e a modificação do cenário de extinção de pastores-queijeiros na região depende de inúmeros fatores que envolvem mudança de mentalidade, formas de gestão institucionalizadas e interesses políticos.

Na próxima sessão trataremos de explicitar as questões e interesses políticos relativos à temática queijeira que ocorria em paralelo as iniciativas e projetos acabamos de narrar, posto enquanto um grupo trabalhava em torno ao modo de vida e o ofício de

---

<sup>114</sup> Para saber mais sobre esse coletivo, consultar os seguintes links: <https://madridkmregion.es/finca/26/cooperativa-los-apisquillos>; <https://apeloyalana.wordpress.com/> ; <https://twitter.com/apisquillos>.

pastor-queijeiro, outro grupo trabalhava em torno a valorização do produto queijo Gamonéu.

### 3 A Valorização de uma Jóia Asturiana

O povo asturiano possui forte arraigo ao mundo rural e é orgulhoso da principal marca da sua cultura alimentar tradicional – seus queijos. Nos 10.603,57 km<sup>2</sup> de superfície territorial do Principado, contabilizam-se pelo menos 42 (quarenta e dois) tipos de queijo artesanais, de vaca, ovelha, de cabra ou da mescla entre eles; de massa dura, semidura, mole, frescos, defumados, curados, azuis; quatro deles com DOP (Gamonéu, Cabrales, Casín, Afuega Al’Pitu) e um deles com IGP (Los Beyos).

*[...] los quesos en Asturias son como un producto muy emblemático [...] de los que más orgullosos estamos en general [...] forma parte de nuestra cultura gastronómica y de nuestra identidad la elaboración de queso. Y dentro de los quesos, pues el más conocido es el Cabrales, pero probablemente más mítico sea el Gamonéu [...] es que se elaboraba en zonas muy altas, en periodos restringido, era un producto como muy exclusivo, hasta difícil de conseguir en sus tiempos [...] probablemente dentro de los quesos, tienen un plus de prestigio, el Gamonéu. Entonces, digamos, de los productos asturianos, los quesos son una parte estrella y el Gamonéu es como la guinda de ese pastel (A2AP)*

**Figura 52** Variedade queijeira asturiana em uma loja especializada em Cangas de Onís



**Nota.** Cangas de Onís, 2019. Acervo próprio.

Apesar do Gamonéu ser a “cereja do bolo” dos queijos asturianos, ele não era muito conhecido fora de sua zona de produção até a década de 1950. Tratava-se de um queijo muito próprio a cultura alimentar de Picos de Europa. Conforme se explicita no documento oficial da DOP Gamonéu, desde o século XVII o este queijo serviu de sustento básico “*a los pobres del consejo*” como expressado em relatos datados do século XVIII (UE,2006). Atualmente se expressa a permanência da presença desse queijo nas mesas das famílias da região.

*El quesu es un producto gastronómico de aquí y, sobre todo, de Asturias, donde se elabora un montón de quesu y se consume un montón de quesu. Y en todas las casas de Onís, bien para desayunar, para comer o para cenar siempre hay queso Gamonéu (A3P).*

Além da função alimentar, o Gamonéu integrava a economia substantiva que se sobrepunha a economia formal no âmbito da comunidade pastora local: “*cuando iban al médico, llevaban un queso como regalo, como agradecimiento, cuando te curaba una dolencia (A8LGQ)*. Era também um alimento associado a festividades importantes da comunidade: “*En las bodas [...] el postre era queso de Gamonéu [...] cuñas de queso de Gamonéu (A8LGQ)*. A importância do Gamonéu não se circunscrevia ao sabor e ao atendimento de demandas alimentares, conforme indica uma pessoa que entrevistamos, esse queijo “*es la máxima expresión de una forma de vida*” (A21PQ).

Por ser um elemento da cultura alimentar tradicional local e um símbolo de um modo de vida, o Gamonéu sempre foi muito valorizado na região (embora não muito conhecido fora dela), o que permitia a comunidade pastora a venda garantida de toda sua produção em circuitos curtos e de confiança, conforme nos conta um antigo pastor.

*[...] siempre se ha vendido bien, ¿eh? Que recuerde yo, el queso siempre se ha vendido... siempre vendió bastante bien. Razonable al coste de la vida [...] “Te lo vendo a 35€ el quilo, si no me lo quieres pagar, pues me da lo mismo, porque sé que lo tengo vendido a otro”. [...] se vendía mucho en agosto y septiembre porque esto es una zona de mucha inmigración, pero hacia Europa. Entonces, en verano, siempre venían los que estaban en Alemania, Bélgica, Suiza, Francia... y cuando marchaban en septiembre, siempre llevaban dos o tres quesos cada la familia y luego ya lo tenían para todo el año en el congelador y tal... [...] por supuesto, conocían el queso, conocían a los queseros, conocían, y venían... todas las familias que venían al marchar “tienes que bajarme un queso, tienes que bajarme dos, o tienes que bajarme tres pa’ llevarme” [...] Distribuidores de queso aparecieron hace muy poco. Te hablo del queso que se producía en la zona alta... Se vendía mucho también en los Lagos, cuando el Parque Nacional pasaba un poco de todo, porque ahora no se puede vender de ná’, piensan que te vas a hacer rico. Si te pones a vender con una mesa ahí a vender queso a los turistas, piensan que te vas a hacer rico (A22EPQ).*

*[...] después de hacer las labores de la mañana, de ordeñar, de hacer el queso, de tal, de limpiar la cabaña, pues a lo mejor iba a la zona del Ercina [...] iban ahí con unos quesines, a lo mejor de estos quesinos que tenían ellos de la primavera hechos ya, con más tiempo, que a lo mejor los habían hecho abaju en casa, en abril, mayo o tal y subían arriba y lo vendían arriba [...] a los primeros montañeros que empezaron a venir por ahí [...] los mineros también, eran un trasiego, el cambiar, antiguamente también en la Vega [...] la Vega Las Mantegas que se llama, ahí los pastores bajaban a cambiar las mantecas a gente que se dedicaba aquí al comercio, subían, subían pa ellos comestibles o cosas de necesidad y les daban mantecas, queso (A4EP).*

O acesso ao queijo Gamonéu era limitado devido a sazonalidade e o pequeno volume da produção. Os antigos pastores e a comunidade em geral referem que os preços de venda sempre foram satisfatórios, sendo inclusive um queijo mais caro que os demais queijos asturianos. Apesar do queijo Gamonéu ter um mercado seguro, a produção desse queijo começou a minguar devido a ameaça de extinção dos pastores-queijeiros.

Conforme vimos apontando nas duas sessões anteriores, as principais questões que incidiam no declínio da produção do queijo Gamonéu eram: 1) os ataques do lobo a *reciella* e a substituição dos rebanhos por vacas (menos vulneráveis aos ataques e passíveis de melhores subvenções da PAC)<sup>115</sup>; 2) a redução das pastagens para alimentação animal no interior do Parque Nacional devido a proibição do manejo dos pastos através de queimada regulada e a diminuição dos rebanhos de cabras e ovelhas; 3) a inadequação das cabanas dos pastores tanto como unidades de produção queijeira, quanto como espaço de habitação, devido a impossibilidade de realização de reformas na estrutura física no interior do Parque Nacional para atender exigências higiênico-sanitárias para produção de alimentos e para prover as cabanas de melhorias básicas (água, energia, sanitários) que garantissem dignidade e mais conforto para os pastores e pastoras; 4) a falta de compromisso da administração pública para melhorar os acessos a *majadas*; 5) a falta de relevo geracional para a continuidade da atividade produtiva dos pastores-queijeiros nessas circunstâncias; e 6) a falta de oportunidade e incentivo para a permanência de jovens egressos da Escola de Pastores na região.

As transformações sociais e econômicas que a região estava submersa a partir dos anos de 1950, acentuada a partir da entrada da Espanha na União Europeia, impactava o setor *ganadero* de forma geral. Por esse motivo antes de explicitar as questões relativas a posta em valor do **produto** queijo Gamonéu (alimento sempre valorizado pelos pastores)

---

<sup>115</sup> Os subsídios da PAC para o gado bovino de corte comum nessa região (raça Casina) nessa região está apto a receber além do subsídio por cabeça de gado, o subsídio por manejo de raça autóctone e por aproveitamento de pasto de montanha.

é necessário situar brevemente as mudanças sociais que ocorreram a partir da industrialização do âmbito agrário na comunidade autônoma de Asturias, pois é a partir dessas mudanças e sobretudo a partir de uma nova concepção de ruralidade que se promoveu e se consolidou a DOP Gamonéu, a qual beneficiou especialmente aos *ganaderos* dos vales, a despeito dos pastores detentores e mantenedores desse patrimônio agrário.

O perfil queijeiro asturiano é coerente com as características agrárias históricas do território. A comunidade autônoma conta com 78 *Consejos*, dentre os quais 60 (sessenta) são considerados rurais pois possuem densidade populacional menor de 150 habitantes por km<sup>2</sup>. A capital é Oviedo e o quantitativo total populacional é de 1.034.960 habitantes (INE, 2017), com IDH 0,882.

Distingue-se três áreas naturais e geográficas em Asturias: o litoral, as serras e vales pré-litorâneas e a montanha cantábrica. A região litorânea não possui alta densidade populacional devido ao relevo escarpado, exceto na região metropolitana de Gijón – a cidade mais populosa de Asturias. As serras e vales pré-litorâneos situam-se no centro da comunidade com destacado desenvolvimento mineiro e industrial, apesar de haver espaços naturais de montanha a leste e oeste que conservam importantes recursos florestais. A montanha cantábrica, incluída a região natural de Picos de Europa, separa bruscamente o território asturiano das planícies de Castilla y León, com montanhas e picos de grande altitude e vales profundos. Trata-se da região com as características de maior importância na constituição histórica do território asturiano e na sua projeção turística como Paraíso Natural<sup>116</sup> da Espanha (Principado de Asturias, s/d).

Devido a geografia e a distribuição dos usos do solo dessa comunidade autônoma, as terras agrícolas ocupam apenas 19,6% do território, ocupam-se de outros usos 9% do território, e 72% da superfície territorial são montes, que exercem funções econômicas, sociais e ambientais de suma importância histórica e contemporânea para o povo asturiano (Principado de Asturias, 2011) [...] *nosotros tenemos monte, es de lo que vivimos, del monte, aunque tengamos nuestro prado, pero de lo que vivimos es del monte* (A14GFP).

Historicamente os recursos naturais asturianos foram geridos em sistemas mistos com *tierras* agrícolas, *práos* (prados, pastos) e montes comunais para a *ganaderia*, exceto na região da *cuenca minera*, que desde finais do século XVIII tem sido utilizado para

---

<sup>116</sup> Para maiores informações consultar: <https://www.turismoasturias.es/>

exploração mineira e onde a partir do século XIX se implantou a indústria siderúrgica e metalúrgica.

Embora entre o final do século XVIII e o começo da guerra civil a Espanha a industrialização da *ganaderia* espanhola já tivesse sido iniciada, até a década de 1950 predominava no território asturiano o cultivo diversificado de grãos (milho, *escanda*<sup>117</sup>, trigo, centeio, cevada e aveia), uma variedade de cultivos hortaliças (*faves*, batatas, *berza*, beterraba etc.) e destacava-se o sistema de *ganadería* mista (cabras, ovelhas e vacas). Esse último o mais importante, posto que o território possuía maior vocação *ganadera* que agrícola (Gutiérrez Rodríguez, 1996). Na região de Picos de Europa os camponeses (ganaderos e pastores) se ocupavam de um sistema produtivo misto, com cultivos nos vales e manejo de *reciella* nos montes comunais.

Ao longo das duas primeiras décadas do século XX, a indústria láctea se expandiu na Espanha, reflexo da expansão do consumo do leite e seus derivados em todo o país. Esse setor industrial foi centralizado o norte do país, em Asturias e na Cantábria (que já contavam com indústrias locais sobretudo focadas nas manteigas) e foi responsável por introduzir maquinário e utensílios industrial que transformaram esse setor produtivo. Os problemas relacionados a aspectos microbiológicos e a deterioração do leite cru condicionavam a abrangência territorial da comercialização dos produtos do setor. Esses problemas constituíram-se como argumentos que oportunizaram o crescimento de um mercado interno de laticínios especializado em produtos que garantissem melhor conservação e maior vida de prateleira por exemplo o leite condensado, as farinhas lácteas e os queijos (Langreo, 1995).

Na região de Picos de Europa, o início do desenvolvimento da indústria láctea foi anterior, circunscrito a fábricas de manteigas frescas artesanais (não plenamente industrializadas), tal como a fábrica “La Covadonga”, instalada em 1865 em Cangas de Onís por Don Miguel González Posada e trasladada a Gijón antes da virada do século (Sevilla, 2008; González & Trenzado, 2004) Aponta-se a fábrica “La Covadonga” como uma das primeiras a desenvolver a produção industrial de queijos, embora essa afirmação seja contestada por Langro (1995).

A autora indica que a primeira fábrica de queijo do tipo Picón, não estava situada em nenhum dos *consejos* de produção tradicional desse tipo de queijo (Cabrales, Onís, Cangas de Onís) e tampouco era elaborado a partir do leite de *reciella*. A fábrica

---

<sup>117</sup> *Triticum monococcum ssp. Monococcum*, espécie de trigo ancestral, cultivado ainda hoje em Asturias.

*MADDELVA*, de Manuel Valle, instalada em 1872 estava situada em Infiesto, capital do *consejo* de Piloña, há mais de 30 km de Picos. Elaborava-se o queijo com leite de vaca e se maturava em talamera no sótão da fábrica (que era também a residência da família). O sucesso dessa empresa familiar decorria do escoamento do produto a Madrid, onde o irmão de Manuel Valle tinha uma loja (Langreo, 1995)

As tentativas de industrialização anteriores a esse período foram insipientes na região de Picos e diziam respeito muito mais a atravessadores que se dedicavam a comprar queijos frescos na região e maturá-los em *cuevas* para venda. Por exemplo a experiência do empresário cabraliego Francisco Alvarez, que, seguindo as recomendações propostas pelos irmãos Alvarado (Alvarado & Alvarado, 1911), e com o desejo de seguir os passos da industrialização do queijo *Roquefort* francês, habilitou, em 1913, a primeira *cueva*-depósito no *Consejo* de Cabrales: *La flor de Septiembre* (em referência a sazonalidade do queijo). O empresário comprava queijos frescos dos pastores, os maturava em *cueva* com técnicas de controle modernas, embalava-os cuidadosamente com papel (manteiga, alumínio ou seda) e os enlatava, apresentando-os de forma “elegante” (González Prieto, 2011).

Apesar da existência de agroindústrias lácteas asturianas tais como a *Reunión de Industrias Lácteas* (RILSA), Arias e Mantequera de Tineo, “La Covadonga” como referência nacional na produção e comercialização de manteigas, a produção queijeira asturiana até a década de 1940 era prioritariamente artesanal e tradicional (Langreo, 1995).

A partir dos anos de 1950, a promessa da melhoria das condições de vida, o incremento da produção agrícola e *ganadera* para recuperação do pós-guerra e ao longo do franquismo, incentivou a especialização e a intensificação *ganadera*. Os *ganaderos* se confrontaram com a pressão de tentar sobreviver através da manutenção da *reciella* e da *ganaderia* semiextensiva de corte ou incorporar-se ao pujante sistema agroindustrial lácteo (Gutiérrez Rodríguez, 1996). Apesar da promulgação em 1952 do *Plan de las Centrales Lecheras*<sup>118</sup>, que tinha o intuito de solucionar a problemática da escassez de oferta láctea a população espanhola, controlar a qualidade do leite e seus preços, apenas

---

<sup>118</sup> O plano determinava que fossem criadas *Centrales Lecheras* em municípios com mais de 25 mil habitantes, para concentrar e armazenar o leite cru entregue pelos *ganaderos* vinculados a central com vistas a prover leite pasteurizado e embalado, com proporções adequadas de gordura, lactose, proteínas, acidez etc. Além de uma rede de distribuição que garantisse fornecimento estável durante todo o ano. Proibiu-se também a venda direta de leite cru a granel.



no final da década de 1960 as centrais lecheras de Asturias começaram a funcionar (Sevilla, 2008).

As indústrias multinacionais, por exemplo a Nestlé, já haviam implantado indústrias na região e pagavam pouco pelo leite cru dos *ganaderos*. Nesse contexto, ocorreu a denominada “Guerra do Leite” na qual a Câmara Oficial Sindical Agrária das Astúrias (COASA) e um grupo de 4.200 *ganaderos* de 19 comarcas asturianas, insatisfeitos com a política de preços imposta pelas multinacionais e com modelo de *centrales lecheras* proposto pelo estado, foram capazes de impor seu desejo e interesse de estabelecer uma grande e única *central lechera* controlada pelos *ganaderos* e não por empresas particulares que poderiam concorrer a concessão (Sevilla, 2008).

No final da década de 1960 os *ganaderos* conseguiram a concessão de uma *central lechera*, a *Central Lechera Asturiana*, que foi implantada em Granda. Um dos primeiros centros de recepção<sup>119</sup> de leite posto em funcionamento no âmbito da *Central Lechera Asturiana* foi o de Cangas de Onís, em 1971, com capacidade de receber 30 mil litros de leite para atender aos *Consejos* de Piloña, Parres, Cangas de Onís, Onís, Ponga, Amieva, Cabrales, Peñamelleras Alta y Baja, Ribadedeva, Llanes y Ribadesella (Sevilla, 2008).

Entre os anos 1960 e 1970, como efeito da imposição moderna de priorização de gado leiteiro implicou na redução de 74% da *ganaderia* de caprinos e ovinos e um aumento de 14% da *ganaderia* bovina. Substituíram-se raças autóctones de corte e leite por raças leiteiras mais produtivas (raças bovinas holandesas - pinta e suíças- ratina) (Gutiérrez Rodríguez, 1996). As regiões de vales, especialmente da planície costeira anteriormente constituída por mosaicos de cultivos e *ganaderia* mista passou a ter uma paisagem homogênea de pecuária leiteira.

Na região de Picos de Europa enquanto os pastores perdiam sua autonomia devido as questões relacionadas ao Parque, os *ganaderos* dos vales ingressam na roda industrializadora da pecuária leiteira, porém, devido as características e aptidão da região mantendo em partes o manejo de gado de corte.

Quanto a produção queijeira, Langreo (1995) aponta que embora a origem das indústrias queijeiras asturianas repousem na tradição de elaboração artesanal, os queijos do tipo *picón* não integraram a indústria lactea asturiana até pelo menos 1980, quando, a raiz da implantação da DOP Cabrales em 1979, houve subsídios importantes para

---

<sup>119</sup> Os centros de recepção situavam-se em locais estratégicos e se encarregavam de receber, resfriar e encaminhar o leite recebido com as condições higiênicas necessárias para a *Central Lechera Asturiana*.

instalação de queijarias artesanais naquele *consejo* e seus arredores e estudos relativos aos problemas de conservação e comercialização (Langreo, 1995).

A entrada da Espanha a União Europeia em 1986 e a adoção da Política de Desenvolvimento Rural (PAC)<sup>120</sup> fomentou ainda mais a intensificação da *ganaderia* em todo o país, através de subsídios em função do número de cabeças de gado, o que acentuou as mudanças socioeconômicas e ecológicas que vinham sendo impostas nas décadas anteriores. Nesse contexto, com a implantação do Imposto sobre Valor Agregado (IVA)<sup>121</sup> e das *cuotas lácteas*<sup>122</sup>, as indústrias lácteas e a *ganaderia* espanholas se viram obrigadas a competir com outros países da União Europeia (que eram mais “eficientes” em termos produtivos) o que provocou uma grande transformação no setor *ganadero*. Para se ter idéia desse impacto, entre 1984 e 2005, 200.000 fazendas de gado leiteiro encerraram suas atividades no país. Em Astúrias, das 75.259 unidades de exploração *ganadera* de pequena dimensão (até 6 vacas) existentes em 1982, restaram 34.569 em 1991 (Sevilla, 2008).

Por tudo isso, os *ganaderos* viram seus níveis de vida diminuídos e ao mesmo tempo perderam autonomia na capacidade de escoamento da produção (devido a limitação da produção pelas *cuotas lácteas*, e a obrigatoriedade de venda do leite a *Central Lechera Asturiana* ou a empresas multinacionais). Além disso reduziu-se o manejo de raças autóctones e promoveu-se uma relação de dependência a insumos

---

<sup>120</sup> A Agricultura sempre se constituiu como um dos pilares mais importantes do projeto político de integração da União Europeia. A primeira versão da PAC, implementada em 1962, tinha como princípios: o livre comércio de produtos agrícolas dos países membros; preferência de abastecimento com produtos de países membros; solidariedade financeira. Seus objetivos eram: incrementar a produtividade agrícola fomentando o progresso técnico; garantir um nível de vida equitativo para a população agrícola através do aumento da renda individual dos trabalhadores; estabilização de mercados; garantia segurança no abastecimento da União Europeia com preços razoáveis para os consumidores. Os recursos econômicos da PAC estimulavam a produção e ao mesmo tempo fixava preços mínimo com valor muito superior aos preços do mercado mundial. Caso o preço praticado internamente fosse inferior ao mínimo estabelecido, o estado intervia através da compra dos excedentes para aumentar a demanda e estabilizar preços. Os excedentes retirados do mercado eram ao exportados a países não membros. A primeira versão dessa política promoveu a industrialização da agricultura com produção acima da capacidade de consumo interno aumentando as exportações. O excesso de produção de alimentos e ao mesmo tempo demasiados gastos para a União Europeia. Por esse motivo nos anos de 1980 realizaram as primeiras reformas da PAC: cotas de produção para leite e açúcar, limite de gastos e incentivos econômicos para agricultores dispostos a manter parte da unidade produtiva sem produção (Fritz, 2012).

<sup>121</sup> Imposto aplicado aos bens e serviços adquiridos e vendidos para utilização ou consumo na União Europeia.

<sup>122</sup> As cotas limitavam a produção leiteira no âmbito dos países membros da União Europeia. Cada país membro tinha um limite de produção em volume que era distribuído entre os seus produtores. Evitava-se assim o armazenamento de “montanhas de manteiga” e “lagos de leite” que geravam gastos excessivos para a União Europeia. Caso algum país produzisse além do acordado lhe era imputada uma multa. A Espanha possuía grande capacidade de produção e demanda interna para consumo de 9 milhões de toneladas por ano, porém, a princípio a UE limitou sua produção a 6,5 milhões de toneladas ao ano.

externos, tais como as rações animais, posto que não era possível a intensificação dos cultivos agrícolas ao mesmo tempo que se intensificava a *ganaderia* asturiana.

*[...] la gente que vendían la leche a empresas, la leche se la pagan a poca cosa [...] Porque las multinacionales de la leche, como todas las multinacionales, ¿eh?, bajando y bajando y bajando precios; el alimento del ganado (ganado) subiendo, subiendo, subiendo. El coste de la vida sube y la leche baja (A22EPQ).*

Os problemas decorrentes da livre circulação de produtos e o aumento da competição por mercados entre os países membros da União Europeia motivou a criação de estratégias para diversificar a produção agrária sobretudo em relação a transformação e diferenciação de produtos para melhorar o posicionamento comercial dos países europeus nesse espaço comum de comercialização. Como veremos em seguida, o processo de valorização do queijo Gamonéu através da implantação de uma DOP, foi fortemente influenciado pela vulnerabilização dos *ganaderos* dos vales dos *Consejos* de Cangas de Onís e Onís, visto que eles viram o preço do leite despencar devido ao domínio industrial nesse setor produtivo.

*[...] pa' poder seguir viviendo de los animales y de la leche, tuvieron que reconvertir a queseros. [...] La única forma de poder sobrevivir en el pueblo es trabajar tú la leche [...] importante también las ayudas que dieron, porque sin las ayudas sería casi imposible, sin las ayudas de la Comunidad Europea sería casi imposible porque el coste de la vida mira por dónde va [...] Ponerte a hacer una obra hoy día... ¡cuidado! Una quesería vale hoy en día un dineral. Con un poquitín de ayuda, otro poco que tienes de casa o tienes medio hecho, si no lo tienes todo, pues tienes el local, tienes tal... pues bueno, puedes seguir (A22EPQ).*

*[...] La leche se estaba desmoronando, ya no había las producciones de leche que se impusieron en los años 70[...]el queso es lo que se ve que tiene más renta económica (A5T).*

*[...] nosotros siempre hicimos el queso esto y siempre lo hicimos en casa, de toda la vida, lo que pasa que hacíamos, pues, unos pocos por el verano para el consumo de casa [...] teníamos el ganado de leche y se pagaba muy poco, muy poco. Y luego además la empresa que lo recogía, no le merecía la pena subir, éramos dos ganaderos los que quedábamos aquí y no le merecía subir a recoger el camión y dijo que nos dejaba. Entonces, no teníamos más alternativa [...] la única alternativa que teníamos, o dejarlo o hacer algo así, no teníamos más salida (A13GQ).*

Em face ao problema dos *ganaderos*, e a partir da constatação da existência de um produto no território como o queijo Gamonéu, com forte apelo comercial, com uma aura mítica, com caráter exclusivo e em risco de desaparecimento, a administração de Onís iniciou estudos para pensar a viabilidade de uma da DOP para o queijo Gamonéu.

Enquanto o pastoreio de *reciella* e toda a cultura camponesa em torno dele, incluído o ofício de pastor queijeiro, entravam em extinção, o queijo Gamonéu, produto dos processos de trabalho que sintetizam e materializam um modo de vida foi valorizado, coerente com uma nova concepção de ruralidade, e com as políticas de desenvolvimento rural da União Europeia datadas a partir dos fins dos anos 1990.

### **3.1 A Denominação de Origem Protegida (DOP) Gamonéu**

O momento histórico no qual um processo de implantação de uma DOP cruzou a história social dos pastores-queijeiros de Onís e Cangas de Onís, projetou a imagem desse grupo social e do seu alimento símbolo para o mercado, reduzindo o próprio controle cultural dos pastores sobre o seu patrimônio agrário e a sua cultura alimentar tradicional.

A perda do controle cultural sobre elementos de sua própria cultura pastora foi coerente a uma nova concepção de ruralidade, redefinida em um contexto de intensa transformação das funções produtivas do mundo rural, sua relação com a sociedade e das relações entre sociedade e natureza (González Fernández, 2001).

Na moderna concepção de rural, as relações internas as comunidades tradicionais estão sujeitas a modificações de acordo com distintas concepções de ruralidade construídas a partir de distintos interesses e capitais (econômicos, sociais, culturais e políticos) de diferentes atores que tensionam esse campo político e sociológico (Gallar & Matarán, 2005).

A concepção emergente e moderna de ruralidade, não se assenta mais sobre as bases territoriais, ecológicas e socioculturais que a definiam no seio das comunidades camponesas. O rural camponês constituía-se como um mundo em si mesmo, construído sobre bases materiais (cultivos e manejos) em constante coevolução com a natureza, e passou a ser imaginada por atores não agrários modernos que buscam criar uma ruralidade a sua imagem urbana e industrial (individualista, artificial, objetificante e simplificadora) (González Fernández, 2001).

A representação moderna da ruralidade transforma o rural em “*un objeto inútil arrastrado por la creciente marea del mundo moderno*” (González Fernández, 2001, p.36). Ao mundo rural e as relações socioculturais que o mantêm se reserva a marginalidade até a sua extinção ou se impõe a adaptação a modernidade a ponto de não mais se reconhecer.

Em face a crise agrária que se desdobrou da modernização e inviabilizou atividades primárias, tais como a manutenção de uma comunidade tradicionalmente *ganadera* ou *pastora* na produção de um alimento essencial como o leite, propõe-se modelos de desenvolvimento territorial com base nas “riquezas locais”, o território os elementos materiais e imateriais do patrimônio agrário postos como recurso a ser revalorizado.

É nesse cenário, coerente com as reformas dos anos 1990 da PAC, que no ano de 2001 iniciam-se estudos relativos à possibilidade de implantação de uma DOP, por parte de uma servidora técnica do *Consejo* de Onís, na função de agente para dinamização do queijo Gamonéu, como forma de promover um modelo de desenvolvimento rural com base em produtos com vinculação territorial

*productos con un valor añadido, no hacer solamente pues la leche, sino transformarla en queso y además en un queso que tenga un precio un poco mayor. [...] también relacionado con el turismo [...] hay una naturaleza, hay un parque natural, pero también hay una gastronomía, entonces, sí incluir el Gamonéu y también el Cabrales, son como un poco el emblema de Asturias, los quesos y en concreto estos dos, uno porque es muy conocido ya, el Cabrales, y otro porque tiene esa aura un poco mítica (A2AP)*

Conforme abordamos ao longo da sessão 2.1.1, o queijo Gamonéu é originalmente um queijo *picón* de elaboração estacional, a partir da complementariedade e do aproveitamento dos leites obtidos da *reciella* manejada por pastores e pastoras dos *Consejos* de Onís e Cangas de Onís de modo a aproveitar os pastos de altitude nas *majadas* desses *consejos*. O nome Gamonéu, ao que parece é recente, e diz respeito a dois povoados homônimos os *Consejos*, Gamonéu de Cangas e Gamonéu de Onís.

Conforme uma das pessoas que entrevistamos nos contou, o nome Gamonéu provém de uma situação curiosa. O queijo Cabrales ganhou fama muito antes do queijo Gamonéu, primeiro porque aquele *consejo* realizou inúmeras tentativas de industrialização da produção do queijo *picón* - muito elogiado pelos Irmãos Alvarado (1911) no âmbito de Picos. Segundo, porque com a implantação da DOP Cabrales em 1979, realizava-se atividades de difusão e de comercialização nas feiras e concursos de melhores queijos (*certámenes*) durante as festas patronais do *Consejo*. Em duas delas queijos elaborados em Cangas e em Onís foram premiados, precisamente queijos elaborados por uma senhora do povoado de Gamonéu.

*[...] había una señora que bajaba queso del pueblo de Gamonéu y concursaba... no había distinción entre Cabrales y Gamonéu. No había distinción. Entonces, concursaban todos como de Cabrales. Entonces, jejeje, la señora ganó dos... me*

*parece que ganó dos años seguidos y el título de Cabrales fue prestado. “No, no, esta señora está ganando el premio aquí y no es de Cabrales, es de Onís, no es de Cabrales”. Entonces, de ahí... “Pues bueno, hay que distinguir, los que venís de Onís tenéis que ponerle un nombre y los de Cabrales, de Cabrales”. Pues ahí se diferenció ya...y de ahí Gamonéu y Cabrales. De ahí viene el nombre de Gamonéu (A22EPQ).*

Desde 1980 o consejo de Onís passou a organizar seu próprio *certamen*<sup>123</sup>, na capital Benia, valorizando a sua produção queijeira, que segundo Langreo (1995), na década de 1990 girava em torno de 50 mil quilos anuais.

A necessidade de nome próprio para os queijos de *reciella* elaborado nos *Puertus* da vertente marítima de Picos de Europa é recente, desdobramento da simplificação modernizadora que buscava enquadrar uma infinidade de queijos tradicionais dos pastores de *reciella* de Picos em um nome para projeção ao mercado. Relata-se, por exemplo, que havia diferença entre os queijos dos *Consejos* de Onís e Cangas de Onís devido a maior presença de *cuevas* no *consejo* de Onís, que possui características geológicas semelhantes a Cabrales.

*[...] uno era el Gamonéu d’Onís [...] se metía en la cueva. Y después teníamos el queso de Gamonéu de Cangues, que no se metía en la cueva, que se curaba en la talamera, [...] el queso Gamonéu de Cangues tenía más valor, porque pesaba menos al no ir a la cueva. El queso de Gamonéu d’Onís tenía menos valor, porque pesaba más, porque estaba en la cueva y tenía más humedad (A17PQ).*

Por detrás da nomeação comum está a padronização, onde não conta mais a riqueza de uma diversidade de sensíveis mãos queijeiras que davam sabor aos queijos das famílias Suero, Alonso, Asprón, Remis, Valle, Sanchez, Crespo... dos povoados de Las Bobias, de Demués, da Robellada, de Benia, de Corao, de Gamonéu..., que subiam para as *majadas* El Toyeyu, Las Reblagas, Belbín, Espines, Parres, Soñin, Las Fuentes, Fana, Uberdón, Gumartini..., com mais pasto ou menos pasto, e afinavam os queijos numa variedade de *cuevas*, com mais *soplo* ou menos *soplo*. Cada cabra, cada ovelha, cada vaca, cada receita, cada cabana, construídas e transmitidas entre gerações, todo esse universo, reduzido a um nome.

*[...] el nombre Gamonéu es una marca [...] tiene sus ventajas. Es una marca reconocida y es un nombre que conoce la gente y puedes venderlo fuera [...] pero*

---

<sup>123</sup> O *certámen* ocorre no final da temporada de produção tradicional do queijo, no mês de outubro. Os produtores reservam suas melhores peças de queijo para avaliação de um corpo de jurados composto por membros da comunidade, especialistas e apreciadores do Gamonéu. Os melhores queijos, segundo os jurados, são premiados e seus queijos leiloados. O evento é muito famoso na região, pessoas de toda Astúrias aproveitam a oportunidade para provar e adquirir o queijo Gamonéu.

*también tiene su inconveniente, porque si haces mal quesu [...] al final salen perdiendo las que hacen buen quesu (A21PQ).*

A modernidade se impôs e apesar de não deixar espaço para a diversidade foi a solução mais viável, que permitiu a membros da sociedade de Cangas de Onís e Onís inovar e se reinventar em um momento de crise econômica e identitária e perda de controle sobre o território protegido.

Onís e Cangas são *consejos* situados em uma sub-região do Oriente asturiano – a comarca florestal de Cangas de Onís<sup>124</sup>, correspondente ao território ancestral dos pastores-queijeiros de Picos de Europa. Historicamente mancomunados, compartilharam vida, trabalho, família, cultura alimentar, festividades, feiras, vales, montes comunais, *majadas*, caminhos aos *Puertos*. Hoje, além de tudo isso, compartilham uma Denominação de Origem Protegida, serviços e leitões para o turismo.

*[...] al final somos un uno, porque este concejo se llama Onís y el otro Cangas de Onís, estamos en el mismo valle, compartimos muchos servicios, compartimos territorio donde el ganáo está junto el de aquí con el de allí. Y al final, compartimos turistas, porque el turista que viene pa' Cangas, visita Onís; y, el que viene a Onís, visita Cangas. [...] Cangas es un concejo, sobre todo, que vive del turismo, aunque tiene mucha ganadería, la principal fuente de riqueza es el turismo; y Onís, en cambio, aunque tiene mucho turismo, porque estamos hablando que tenemos más de 1.500 plazas hoteleras en el concejo [...] más plazas hoteleras que vecinos. Pero es, al final, un concejo que todavía sigue teniendo la sensación de que somos un concejo ganadero, donde la ganadería es más importante no sólo para el pueblo, sino para el Ayuntamiento, que el turismo. Cangas de Onís es diferente. Ellos tienen una apuesta clara por el turismo, aunque siguen teniendo bastante ganadería (A3P).*

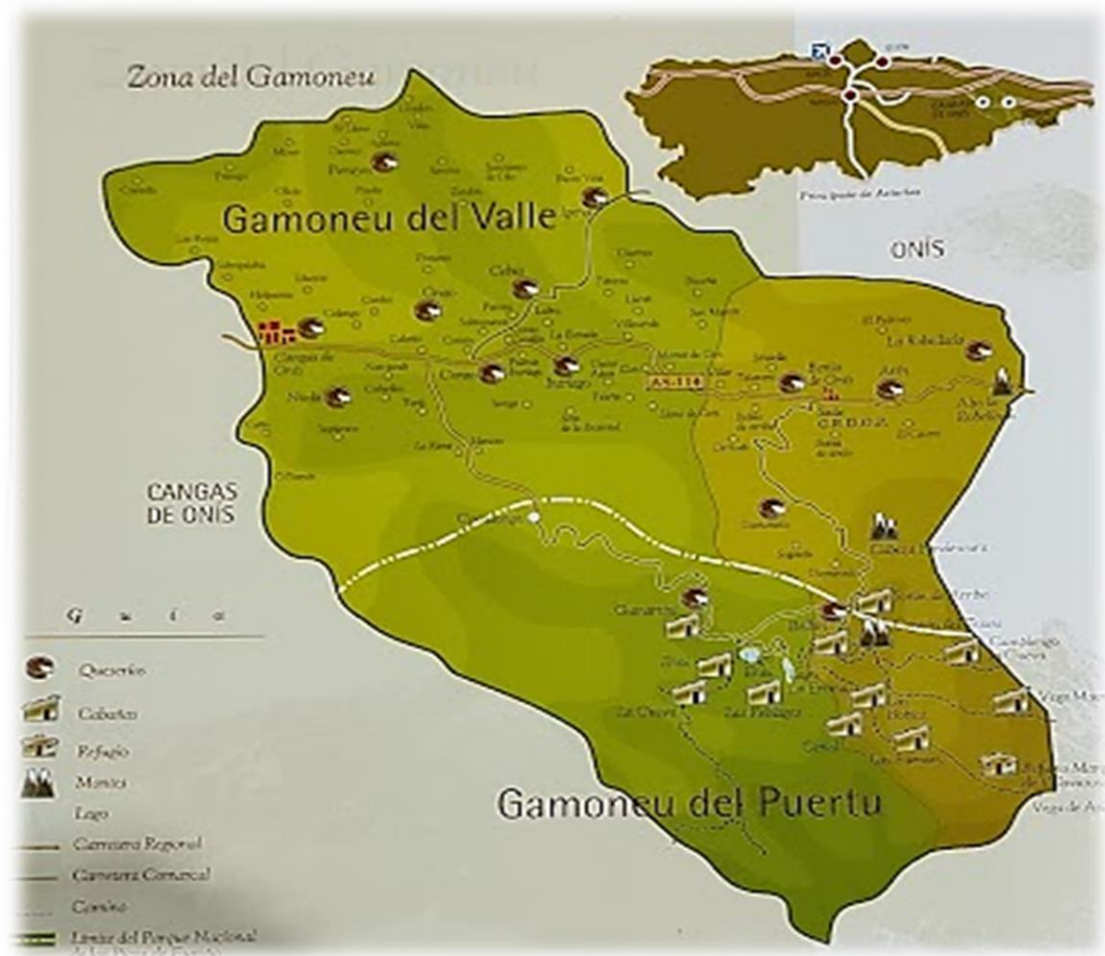
Os *consejos* se complementam, embora a densidade populacional e as fontes de recursos econômicos sejam distintas. Cangas de Onís possui 6.163 habitantes (53% homens e 47% mulheres), a densidade populacional é de 28,9%, 81% dos recursos provém do setor de serviços, seguido do setor primário (8,9%); do setor de construção (5,9%) e do setor industrial (4%). Onís possui 743 habitantes (55% homens e 45% mulheres), a densidade populacional é de 9,85%, e seus recursos econômicos provém do setor de serviços (59,4%, do setor primário (24%), da construção civil (7,5%) e da indústria (9,1%).

---

<sup>124</sup> Asturias é dividida em três regiões para planificação territorial: Ocidente, Oriente e Centro, as quais são subdivididas em 10 comarcas Florestais, agrupadas por parâmetros econômicos, sociais e administrativos, geográficos, biológicos e dasocráticos (ordenação de montes comunais) segundo a Ley 3/2004, de 23 de novembro, de montes e ordenamento florestal (Principado de Asturias, 2004)

Cangas se inunda de turistas nos finais de semana, circulando entre lojas especializadas de produtos da cultura alimentar asturiana, lojas de recordações da região, lojas de artesanato tradicional, lojas de roupas para esportes ao ar livre e restaurantes, bares e cafeterías para os mais variados bolsos e perfis. Onís, por sua vez, conserva os modos de um povoado rural, onde se vê durante os dias de semana mais *paisanus* que turistas.

**Figura 53** Território gamonéu, consejos de Onís e Cangas de Onís



**Nota.** Fonte: material de difusão da DOP Gamonéu.

A superfície territorial de Cangas e de Onís é de 213 km<sup>2</sup> e de Onís 75 km<sup>2</sup>, as capitais administrativas (*Ayuntamientos*) localizam-se em Cangas de Onís e Benia de Onís, que distam entre si em apenas 14,5 km.

*Cangas es ciudad, y tiene una ciudad importante, 4.000 habitantes que al final son los que marcan un poco la línea del Ayuntamiento. [ En Onís] estamos hablando de 11 pueblos más o menos, aunque Benia es un poco más grande, el resto de pueblos son igual de grandes que Benia... entóns, al final los 11 pueblos son los que marcan la línea a seguir por el Ayuntamiento. En Cangas de Onís,*



*que hay cerca de 70-80-90 pueblos, al final el que marca la línea a seguir del Ayuntamiento es la ciudad de Cangas de Onís, que es donde está, al final, el peso político y los votos, que al final son lo que te marca lo que puedes hacer y lo que no puedes hacer, los votos de la gente. Entonces, sí es verdad que en las ciudades no hay ganáo, ¿eh? Donde hay ganáo es en los pueblos; en las ciudades lo que puede haber es sector servicios, hostelería y turismo, que es lo que Cangas potencia y, la verdad, bien potenciáo porque estamos hablando quizás de uno de los lugares turísticos más potentes del Norte de España (A3P).*

Entre cidade e *pueblos*, turismo e *ganaderia*, ganaderos, pastores, comerciantes, hoteleiros. Foi esse contexto sociocultural e territorial que se iniciou o processo de construção da Denominação de Origem do queijo Gamonéu.

### **3.1.1 As primeiras discussões e a institucionalização da DOP**

O primeiro documento elaborado que propunha a criação de uma DOP foi elaborado por uma técnica contratada pelo *ayuntamiento* de Benia de Onís, entre 2001 e 2002 a qual elaborou um “*Estudio de las potencialidades del queso Gamonedo para la creación de empleo*”, que dizia respeito a um pacto institucional mais amplo pela criação de postos de trabalho na região<sup>125</sup>, visto que esse era um tema problemático na região, conforme indica uma das pessoas com quem conversamos

*el problema ahora con los temas del trabajo [...] la crisis [...] es una oportunidad para la juventud de los pueblos venir a eso, empezar a tener un trabajo, porque ya tiene, lo que es el montaje, lo tiene, las fincas, los prados, los animales. Y, entonces, hacer un producto de transformación (A8EGQ)*

No documento antes mencionado, informa-se que foi realizado um primeiro contato com os pastores que elaboravam queijo no *puertu*, os quais receberam a profissional técnica com certa indiferença, tendo demonstrado sentimentos de ceticismo e derrota diante do fim anunciado da elaboração queijeira nas *majadas*

Além dessa primeira observação constante no documento, apresentou-se as primeiras recomendações e linhas de ações que pudessem contribuir com a criação de postos de trabalho a partir do produto queijo Gamonéu:

a) Salientava-se a necessidade de melhorar a infraestrutura das cabanas nas *majadas* para cumprimento de requisitos higiênico-sanitários e para dignificar a vida dos pastores, posto que as relações com o Parque Nacional eram tensas;

---

<sup>125</sup> Documento não publicado, gentilmente disponibilizado pela Consejería Agroganadera de Cangas de Onís.

b) Indicava-se a necessidade de formação técnica relativa a técnica de elaboração para queijarias situadas nos vales, estratégias de marketing e normativa sanitária.

c) Apresentou-se um breve relato sobre a questão da implantação de uma DOP, “*tema espinoso y recurrente*”, sobre o qual já se havia tentado fomentar sem sucesso. Embora o assunto naquele ano tenha sido mais bem acolhido por parte dos queijeiros, tendo em vista da necessidade de uma marca para proteção e impulso a produção, não havia a aprovação definitiva por parte dos queijeiros o que impossibilitava a criação do Conselho Regulador. Toda a documentação técnica necessária para implantação da DOP já estava elaborada em fase de revisão;

d) Apontava-se que a *Consejería* havia impulsionado a criação de uma associação de *ganaderos* e produtores de Gamonéu para propiciar uma “*lucha agrupada por las necesidades del sector*”;

e) Apontava-se que havia sido realizada uma pesquisa sobre comercialização de queijos na mancomunidade de Cangas e de Onís para conhecer as necessidades e a realidade da comercialização, com vistas a criação de uma sociedade mixta de produtores e comercializadores da comarca;

f) Apresenta-se a proposta do uso do queijo Gamonéu como recurso turístico, como um elemento fundamental para o projeto, indicando a existência de um documento com uma rota temática, projeto que parecia bloqueado a espera de uma decisão política;

g) Indicava-se que se estava trabalhando na elaboração de um projeto para solicitar recursos para associações culturais (nesse caso, associação de queijeiros), para edição de um *flyer* sobre o queijo e sua vinculação cultural ao território; h) Informava-se que se estava realizando contatos com territórios queijeiros com vistas a um possível projeto no âmbito da iniciativa LEADER+.

Como já havia sido apontado na sessão anterior, a criação da DOP não visava apenas proteger ou recuperar a prática produtiva dos pastores-queijeiros, em pleno declínio. Buscava sobretudo valorizar e proteger o produto Gamonéu e dinamizar o setor produtivo da região em face dos problemas derivados da crise da *ganaderia* leiteira. A iniciativa a princípio parecia não convencer aos pastores-queijeiros. “*Los pastores, al principio, se cerraron en banda, se cerraron en banda*” (A4EP).

Os motivos da descrença por parte dos pastores-queijeiros sobre a proposta de uma DOP eram vários: o desânimo quanto a resolução dos conflitos com a administração do Parque Nacional; a idade avançada; uma certa resistência a controles de qualquer tipo

e a crença de que aquele tipo de iniciativa ia fracassar, pois para eles não existiria queijo Gamonéu sem produção nos *puertus*.

*La gente era muy reacia a tener controles sanitarios, a tener registros de papeleo... la gente es muy reacia. Todavía lo sigue siendo [...] porque claro, el queso se vendía... no había control económico. Nadie declaraba lo que... Tú le preguntabas a un quesero “¿Usted cuánto queso produce?”, si producía 100, te decía, “No, yo 50”. Era un dinero que había ahí sin control. Entonces, pues costó. Los productores pensaban que estos vienen a controlarnos el dinero, lo que vendemos y tal. No era el caso. Los pastores en su mayoría ya eran gente ya más bien mayor. Entonces, ahí, claro, ahí lo tienes más difícil para convencerlos “Mira, tienes que hacer esto”. Porque muchos... muchos de los que tenían ovejas, cambiaron a vacas... porque decían me quedan 10 años, me cambio a vacas y me quito de los problemas. Con el queso pasaba igual. La mayoría eran pastores mayores... pa’ 5 o 10 años que quedan pa’ jubilar ya no me interesa, sigo así hasta que pueda y luego ya a ver qué pasa (A22EPQ).*

*[...] los viejos hacían queso en la cabaña [...] no se opusieron realmente en contra. ¿Sabes por qué? [...] Ellos pensaron que la cosa iba a fracasar, que iba a durar tres años (A21PQ).*

Apesar da descrença dos pastores-queijeiros a possibilidade de dinamizar a economia do território de forma geral impulsava a gestão pública a buscar apoio para a implantação da DOP junto a outros atores (*ganaderos*, profissionais liberais, por exemplo), posto que de alguma forma via-se a necessidade de proteger os *consejos* mancomunados produtores pois a fama do Gamonéu e a ausência de medidas de proteção possibilitava a falsificação do produto<sup>126</sup>. Por outro lado, havia a preocupação de um prefeito do *consejo* de Onís quanto a possibilidade de alguma indústria começar a produzir queijo Gamonéu e retirar dos *consejos* de origem a possibilidade de movimentação da economia local.

*[...] fue el que más ímpetu, fue el que más insistió... [...] “si no hacemos esto, nos va a venir la Central Lechera y es que no les podemos decir que no, porque no hay ninguna ley que se lo prohíba, y va a producir Gamonéu de fábrica y no se lo podemos impedir” (A22EPQ).*

Embora houvesse algumas pessoas interessadas na implantação da DOP, especialmente a gestão pública, *ganaderos*, profissionais liberais e poucos pastores, apontou-se em uma ata de reunião com esses interessados, em 2002, (lavrada pela mesma técnica que havia elaborado o documento que mencionei anteriormente) apontou-se a vantagem da implantação da DOP para os *ganaderos*, que através da transformação do

---

<sup>126</sup> Há relatos tanto do *consejo* de Cabrales como Cangas e Onís, sobre a prática que envolvia a dissolução dos queijos desses *consejo* em leite de vaca para elaboração de queijos Gamonéu e Cabrales falsificados para comercialização em feiras livres.

leite ou sua venda aos possíveis novos queijeiros aumentaria o valor de mercado do leite produzido nos *consejos*; destacava-se a havia a necessidade de que os envolvidos entrassem em acordo visto que a solicitação da implantação da DOP deveria partir do setor produtivo e não dos *ayuntamientos*; registra-se de forma resumida que havia diferentes necessidades dos pastores-queijeiros que elaboravam no *puerto* e das queijarias e *ganaderias* dos vales e algum participante questionou se os ganaderos deveriam estar presentes na associação de queijeiros, dentre outras questões não explicitadas na ata (“*y otras cuestiones de este tipo*”).

Embora não seja possível identificar nessa ata quais foram as principais questões discutidas, através de relatos em campo foi possível saber que a participação dos pastores-queijeiros foi inferior a participação de *ganaderos*, técnicos e representantes da administração pública nessas discussões. Chama atenção que em ambos os documentos mencionados refere-se aos pastores-queijeiros como “*los que estaban elaborando en las cabañas*”, “*produtores del gamonedo*<sup>127</sup>” e “*queseros*” (sem distinção se pastores ou não), o que indica o destaque ao produto Gamonéu descolado da prática produtiva que o gerou e manteve. Por outro lado, pode indicar a real e diminuta participação dos pastores-queijeiros nessas discussões, visto que eles mesmo não se animaram a participar.

*[...]de arriba eran dos pastores, éramos en total, éramos siete, ocho. Entonces, las decisiones, yo siempre cuando estuve ahí era por mayoría, todo lo que se hacía por mayoría, por votación y lo que salía (A8EGQ).*

Segundo relatos de pastores-queijeiros, desde o princípio os interesses dos produtores do vale, mais voltados para a oportunidade de mercado, se sobrepuseram aos seus interesses, mais voltadas a questões produtivas circunscritas ao universo das *majadas* e a relação conflituosa com o Parque Nacional. Afinal, como apontamos na sessão anterior, o problema do queijo Gamonéu dos pastores e pastoras não estava no valor de mercado, na dificuldade de comercialização e na difusão desse alimento. Todo queijo produzido era vendido e era bastante valorizado justamente pela sua escassez e sazonalidade.

*[...] tampoco hacía falta que fuera conocido, porque la oferta era muy pequeña [...] hacían muy poco queso, muy poco, no se echaba pienso a los animales, el queso se hacía en puerto, no se hacía en el valle, en el verano solo. Lo poco que había se valoraba mucho (A20GQ).*

Essa produção estava, entretanto, ameaçada. Enquanto o projeto PASTOR

---

<sup>127</sup> Me chamaram atenção algumas vezes em campo para não me referir ao Gamonéu como gamonedo, para reforçar o pertencimento do queijo ao universo cultural dos pastores-queijeiros que inclui o idioma *Bable*.

trabalhava voltado para as necessidades dos pastores nas *majadas*, outro grupo se dedicava a impulsionar a DOP.

*[...] estamos trabajando en dos líneas paralelas. Por un lado, estaba una línea oficial para intentar crear una denominación de origen. Y que la gente de los valles se sintiera animada a continuar con la tradición. Y yo estaba trabajando con los pastores de la montaña, que muchas veces se sentían excluidos de todo ese proceso porque, de hecho, solamente hay tres registros sanitarios, prácticamente, la mayoría cuando yo empecé no tenía un registro sanitario ni lo iban a tener, ¿por qué? Porque las condiciones es las que producían arriba no son las que te permiten la Unión Europea darte un registro. Entonces, me parecía lo justo que con la idea de proteger un producto realmente se estaba matando. Porque estaba haciendo que todos los pastores que estaban haciendo queso de forma tradicional arriba se encontraran que ya no podían utilizar el cuajo natural porque estaba prohibido, ya no podían hacerlo en su cabaña si no tenían azulejos y todo así. Y luego que se estaba abriendo la puerta a disminuir la calidad del queso, dos leches tal y cual. Entonces, yo siempre dije que si querían imponer la denominación de origen tenían que apoyar mucho la creación de queserías arriba en la montaña (A5T).*

A preocupação com os pastores queijeiros era extremamente importante pois, caso não houvesse apoio para possibilitar a melhoria das infraestruturas das *majadas*, todos os pastores-queijeiros estariam excluídos da DOP pois a aprovação da proposta em Bruxelas pela União Europeia demandava o cumprimento de critérios higiênico sanitários (Comisión Europea, 1992) impossíveis de se alcançar nas condições a que estavam submetidos os pastores nas *majadas*.

Da parte da administração pública e de profissionais de saúde havia preocupação quanto a critérios higiênicos-sanitários, apesar de ser tema bastante polêmico, era uma preocupação relevante, especialmente por se tratar de um queijo elaborado com leite cru (tanto tradicionalmente quanto no âmbito da DOP). Pessoas asturianas de outras regiões comentaram que deixaram de comprar queijo Gamonéu devido a problemas de contaminação e conservação, problemas conhecidos e mencionados por autoras como Langreo (1995) em relação aos queijos do tipo *picón*.

*[...] había que regularlo, había que hacer unas normas para que todos siguieran las mismas normas, el mismo, más o menos, el mínimo tiempo de maduración, eso es obligatorio. Al utilizar productos de leche cruda, no se puede consumir antes de sesenta días, era por un tema de la fiebre de Malta, la brucelosis (A8EGQ).*

Apesar de mencionarem que ninguém morria ao consumir esse queijo, mesmo consumindo “*lo malu*”, o que não era passível de venda pelos pastores-queijeiros, não se trata de uma questão fácil de se identificar, principalmente antigamente “*antes la gente se moría y tampoco le hacían la autopsia como ahora*” (A22EPQ). Porém considerando-

se que o consumo era local, os pastores-queijeiros maturavam os queijos por mais de 2 meses e a cultura queijeira asturiana permitia a identificação de queijos ruins pela aparência e gosto por parte da comunidade local, os riscos possivelmente não eram realmente altos. Porém. Quando se propõe uma denominação de origem, a proposta contempla a comercialização para exportação, aumentando-se a distância entre o local de produção e o local de consumo. Desse modo, essas preocupações aumentam.

Em todo caso, essa questão tem sido muito discutida diversos países de tradição da elaboração queijeira a partir de leite cru (West, 2008; Montel, et al., 2014; Yoon et al.2016), inclusive no Brasil (Silva et al. 2022). Critérios higiênicos sanitários podem padronizar e homogeneizar a produção queijeira tradicional, o que poderia representar uma perda cultural imensa. Por esse motivo, o tema merece muita atenção de pesquisadores no sentido de desenvolver protocolos de boas práticas de fabricação que permitam a produção artesanal com critérios mínimos de segurança que não interfiram na qualidade dos queijos tradicionais.

O regulamento (*pliego de condiciones*) que seria enviado a Bruxelas foi aprovado pelo grupo que discutia os critérios desde 2002 e em 2004 o Principado de Asturias expediu a proteção nacional transitória que permitia o começo do funcionamento da DOP e deu os devidos encaminhamentos a solicitação do grupo de representantes de queijeiros e *ganaderos* para outorga da Comissão Europeia conforme previsto na legislação (Regulamento da Comissão Europeia nº 2081/92).

O *consejo* regulador da DOP Gamonéu foi formado em 2004, sob a presidência de um médico veterinário (também ganadero e queijeiro) que era preocupado com a geração de empregos para jovens da região e comprometido tanto com a tradição queijeira local, mas obviamente, dada a sua formação, com a melhoria da qualidade higiênico sanitária dos queijos.

Entre a formação do *consejo* regulador e seu reconhecimento pela Comissão Europeia através do Regulamento nº676/2008 transcorreram 4 (quatro) anos. Coerente com a composição mista do grupo e as preocupações com o desenvolvimento econômico e a geração de empregos na região, a proposta enviada a Bruxelas para a publicização<sup>128</sup> e outorga da Comissão Europeia (Comissão Europeia, 2007; 2008), incluía dois tipos de

---

<sup>128</sup> A Comissão Europeia prevê que os procedimentos de registro são passíveis de contestação por parte de “qualquer pessoa singular ou colectiva, que tenha um interesse legítimo, de um Estado-Membro ou de um país terceiro, defender os seus direitos mediante notificação da sua oposição” (Comissão Europeia, 2006 p. 2), por esse motivo antes da outorga é previsto um período de contestação.

queijos sob a mesma denominação: *Gamonéu del Puertu e Gamonéu del Valle*, aceitando a denominação castelhanizada *Gamedo* para ambos.

*Para intentar recuperar y que no se perdiera el queso Gamonéu [...] el Consejo Regulador lo que buscaba era dos variedades: la de Valle y la de Puertu. Por un lado, buscaba que el queso Gamonéu se pudiera hacer en el Valle, ¿eh?, con ganadería en extensivo y, en algunos casos también en intensivo, es decir, las ovejas y las cabras, una parte del año, iban a estar estabuladas, pero se podía hacer queso Gamonéu. Y, por otro lado, estaba el queso del Puertu (A22EPQ).*

O Gamonéu del Puerto contemplava os pastores-queijeiros e dizia respeito a elaboração estacional realizada nas cabanas das *majadas* a partir do aproveitamento de pastos através do pastoreio e complementariedade de leites de no mínimo 2 raças de animais, sendo obrigatório o emprego de mais de 10% de leites de cabra e de ovelha. O Gamonéu del valle, contemplava os *ganaderos e quejarias* dos vales e poderia ser produzido durante o ano todo com manejo através de pastoreio prioritário, porém contemplando o manejo semi-intensivo, não constando a obrigatoriedade de mesclas e nenhum tipo de percentual de tipos de leite.

Embora fossem queijos distintos do ponto de vista ecológico, já que os queijos do vale não seguiriam o aproveitamento estacional de pastagens nos *puertus* e a complementariedade dos tipos de leite, ambas as variedades deveriam possuir determinadas características físicas, químicas<sup>129</sup> e sensoriais e seguir alguns critérios para elaboração:

*[...] queso graso, madurado, de corteza natural, elaborado con leche cruda de vaca, oveja y cabra, o con mezclas de dos o de los tres tipos de leche indicados, ligeramente ahumado y con leves afloraciones verde-azuladas de Penicillium cerca de los bordes [...] forma cilíndrica con caras sensiblemente planas, — altura: entre 6 y 15 cm, — diámetro: entre 10 y 30 cm, — peso: entre 0,5 y 7 Kgs. De corteza natural, delgada, adquirida durante la fase de ahumado, de color siena tostada con tonalidades rojizas, verdes y azuladas. Afloraciones de Penicillium en proximidades de la corteza [...] Aroma con suaves toques de humo, es limpio y penetrante [...] igeramente picante en boca evoluciona a mantecoso y con regusto persistente a avellanas [...] pasta es dura o semi-dura, firme y friable ya que al cortarlo se desmenuza fácilmente. Ojos irregularmente repartidos y de pequeño tamaño [...] color en el interior es blanco o blanco-amarillento, con leves afloraciones verde-azuladas de Penicillium cerca de los bordes. En el exterior [...] color siena tostado que posteriormente [...] adquiere tonalidades rojizas, verdosas y azuladas (Comissão Europeia, 2007, p.2)*

Quanto a raças de vaca, cabra e ovelha aptas a serem utilizadas para produção

---

<sup>129</sup> As características químicas, passíveis de análise pelo consejo regulador era conteúdo mínimo de gordura de 45%; proteínas mínimas de 25%; extrato seco mínimo de 55% e pH entre 4,5 e 6,5 (Comissão Europeia, 2007; 2008)

leiteira relataram que se incluiu as raças que os ganaderos e pastores-queijeiros manejavam naquele momento, com vistas a incluir todos os possíveis interessados em aderir a DOP.

*Con opinión de un poquito de todos, sí, sí. Luego se reformó algo, porque era complicado también de... Se metieron más razas de animales [...] Sobre todo, en vacas, en vacas, porque normalmente la cabra sigue siendo la misma [...] Sobre todo, los productores del valle que tienen menos restricción a la hora de producir para que tuvieran más razas de vaca. En principio pusimos la parda alpina, pero luego empezó a venir otra gente, sobre todo, del valle, oye, que las mías no son de esa raza, son de otra... entonces, se hizo... en cuestión de animales, se trató de abarcar lo más posible pa' que nadie se quedara fuera (A22EPQ).*

Desse modo, incluiu-se as raças bovinas: *Frisona*, *Asturiana de los Valles*, *Pardo Alpina*; ovinas: *Lacha*, *Carranzana* y *Milschalf*; e caprinas: *Alpino-Pirenaica* y *Cabra de los Picos de Europa*, *Murciano-Granadina*, *Saanen*; para todas as espécies estavam previstos cruzamentos entre as raças. Chama atenção não se ter utilizado apenas as raças autóctones, o que é compreensível pois, primeiro, alguns pastores haviam mencionado que a ovelha *Xalda* e a vaca *Casina* (asturiana de montanha) não eram raças com aptidão leiteira e, segundo os *ganaderos* dos vales haviam introduzido raças mais produtivas nos anos anteriores tais como a vaca holandesa *Frisona (Pinta)* e a suíça *Pardo Alpina (Ratina)*.

A questões das raças incluídas no regulamento e a concentração do leite de cada espécie eram bastante polémicas conforme mencionaram diversas pessoas com as quais conversei. Por um lado, diziam que a priorização de raças mais produtivas descaracterizava o queijo original. Por outro lado, diziam que certas raças bovinas produziam melhor ou pior qualidade de leite, sendo atribuída a pior qualidade a raça bovina holandesa *Frisona* (a mais produtiva). É unanimidade que o leite de cabra confere mais sabor e o leite de ovelha determina melhor qualidade ao queijo e rendimento para o queijo. Embora o manejo das ovelhas seja mais trabalhoso, o rendimento do queijo com esse leite é superior cada 12 L de leite de vaca e 8 L de ovelha rende o mesmo 1 kg de queijo. “*la verdad es que la oveja tira una tranquilidad que es una confianza y una seguridad que es increíble*” (A10PQ).

No que se refere a alimentação dos animais, deveria provir principalmente de aproveitamento dos pastos das *majadas* (no caso do *Gamonéu do Puertu*) e de prados dos vales, sendo, entretanto, permitida a suplementação excepcional em condições meteorológicas que comprometessem as pastagens, apenas a partir de concentrados de



cereais e leguminosas:

*la alimentación muy importante [...] no utilizar cosas raras [...] Alimentación natural, pacha o hierba natural y harina de cebada y de maíz [...] Muy importante, que sea alimentación natural, no echar silos ni cosas raras, piensos que no sean compuestos a base de cereales y forraje de por aquí (A8EGQ).*

Uma questão considerada importante por todos e todas refere-se a obrigatoriedade da origem controlada dos leites, os quais deveriam provir exclusivamente dos *consejos* de Onís e Cangas de Onís, o que circunscrevia realmente a elaboração do queijo aos *consejos* mancomunados e impedia a aquisição de leites de qualidade duvidosa de grandes indústrias lácteas. A transformação e a maturação também se limitaram a esse território, evitando a tanto a transformação quanto a aquisição de queijo fresco na região para maturação por atravessadores em locais fora do controle da DOP.

*Si no hubiéramos hecho la Denominación ya habría ahí macroindustrias, incluso habría más de una [...] Date cuenta que si no hacemos la Denominación la leche la puedes traer de cualquier lado. Imagínate. O sea, tú pones una empresa de producir queso en Onís, pero la leche la compras en Cangas, o en Ribadesella, o en Arriendas, o donde te la vendan más barata. O en Galicia, incluso. Sólo traes la leche, lo haces ahí, queso Gamonéu. Y la leche, ¿de dónde es? ¡Quién sabe! (A22EPQ).*

*el queso empezó a coger valor y fama y dice “si no hacemos esto, nos va a venir la Central Lechera y es que no les podemos decir que no, porque no hay ninguna ley que se lo prohíba, y va a producir Gamonéu de fábrica y no se lo podemos impedir”. Y ya con la Denominación de Origen, la leche, por ley, tiene que estar producida ahí y, entonces, claro, esto es una zona que para producir leche... [...] no puedes, el territorio no te lo permite (A19GQ).*

Um dos pontos que me pareceu mais importante e que implicava na identidade e vínculo territorial do Gamonéu dizia respeito a maturação em *cueva*. “La denominación de origen [...] purificó... una de las cosas es que hay que meterlo a *cueva*” (A20GQ). Apesar do destaque nas estratégias de difusão para a maturação em *cueva*, no *pliego de condiciones* manteve-se a possibilidade de maturar-se o queijo em bodegas, contemplando os queijos de *talamera* produzidos tradicionalmente em Cangas de Onís, desde que cumprissem certos requisitos de temperatura e umidade:

*La maduración se realiza en cuevas calizas y bodegas cuyas características sean las adecuadas para conferir al queso sus propiedades, con una temperatura y humedad medias de 10 °C y 90 % respectivamente. Este proceso será al menos de dos meses, contados a partir de la fecha de la elaboración de la cuajada (Comissão Européia, 2007)*

Embora fossem admitidos queijos maturados em *bodega* a opção com maior apelo comercial era a versão mítica do queijo vinculado as também míticas *cuevas calizas* da região.

**Figura 54** Interior de uma cueva particular de um ganadero-queijeiro do Vale



Nota. Cangas de Onís, 2019. Acervo próprio

Todos os critérios a serem cumpridos pelos queijeiros vinculados a uma DOP, são certificados por entidades terceiras. Os custos das certificações são de responsabilidade dos queijeiros. Embora o Consejo Regulador tenha uma estrutura administrativa, e funcionem como um braço da *consejería agroganadera*, os recursos a ela destinados dizem respeito apenas a estrutura física e de secretariado, controle e certificação (elaboração de selos e contraetiquetas)<sup>130</sup> e para estratégias de marketing dos produtos<sup>131</sup>.

Desse modo os recursos para pagamentos entidades terceiras certificadoras, tais como Lila Asturias e Alce Calidad, que não são baratos, são pagos pelos queijeiros através de cotas: Uma cota única de inscrição (tanto para queijarias quanto para ganaderías), uma

<sup>130</sup> “Actividades Ligadas a las Medidas de Control Obligatorias de los Regímenes de Calidad de los Productos Agroalimentarios”.

<sup>131</sup> “Publicaciones Destinadas a Aumentar la Sensibilización de los Productos Agrícolas entre el Público en general”

cota mensal por quilo de queijo produzido e por contraetiqueta e selo emitida (todo queijo leva um selo da DOP e uma contraetiqueta numerada de tracabilidade e qualidade).

*[...] con la denominación subió, subió más el precio, porque, a ver, la demanda que tienes y también mucho más los gastos, con la denominación tenemos que mantener a los queseros, con cosas, hay auditorías que tienes que pagar, hay etiquetas, hay contraetiquetas, hay inspecciones, hay muchas cosas que tienes que, tienes unas normas que cumplir (A15PQ).*

**Figura 55** Gamonéu do vale com o selo e contraetiqueta da DOP Gamonéu



*Nota.* Fonte: material de difusão da DOP Gamonéu.

Embora os selos e contra etiquetas garantam a qualidade e a traçabilidade do alimento, além de agregar valor, tem o inconveniente dos custos para os produtores (800€ para adesão, 400€ anuais e 0,30€ por contraetiqueta) e de toda as informações que devem reunir em documentos diários que devem ser apresentados ao consejo regulador para retirada das etiquetas, por exemplo, registros dos animais, da quantidade de leite obtida por espécie, a proposção de leite utilizada, o rendimento, os controles de temperatura, de maturação, de entrada e saída das *cuevas*, etc

*[...] aquí estamos controlados por todo, por Sanidad, por Consejería, por todo, por trazabilidad [...] a pesar de lo que pequeños que somos, tenemos muchísimos controles. Muchos, es que... muchos. [...] Por una parte está bien, porque todo es para mejorar, la calidad del queso, todo, todo. Pero [...] es mucho trabajo [...] en mi caso tengo esto, los animales, el queso, papeles, distribuir, es todo [...] luego en la cueva... es mucho trabajo [...] la verdad que te agobias, hay veces que...madre mía... (A9GQ).*

*[...] la dificultad es que hay que documentar [...] tienen que llevar muchos registros de todo lo que hacen [...] el consejo para ser capaz de defender ante la autoridad, que sería la consejería, y ante los consumidores es que el queso que lleva la etiqueta del Gamonéu [...] genera mucho papeleo [...] porque si no ¿cómo sabemos? [...] tienes que poder ser capaz de demostrarlo [...] para el consumidor, [...] es poder fiarse de que lo que está comprando [...] eso es una garantía de que además el elaborador ve recompensado su esfuerzo. Yo me garantizo que estoy comprando un producto que se hizo conforme a todas las normas y que cumple con lo que tiene que ser un queso Gamonéu y además está llegando mi dinero a ese quesero, que es el que se esforzó en hacer las cosas bien y producir conforme a la tradición, pero también conforme a la normativa. (A2AP)*

Cientes dos critérios e custos que deveriam ser atendidos para fazer parte da DOP, aprovada oficialmente por Bruxelas em 2008, começaram a produção, como veremos a seguir, com pouquíssimas queijarias (4) e foram pouco a pouco crescendo (em 2019 – 22).

### ***3.1.2 Características das queijarias oficiais e a evolução da produção queijeira a partir da implantação da DOP***

Para iniciar esse tópico gostaria de pontuar que o conjunto de queijarias da DOP Gamonéu, produzem queijos muito especiais, cada uma com seu toque, mais brancos, mais azuis, mais ou menos curados, mais ou menos defumados, porém todos os quais provei são queijos de muita qualidade (sensorial, nutricional, higiênico-sanitária). A depender do tipo de queijo poderia valorar-lo por diferentes perspectivas, queijos mais suaves para integrar dietas do cotidiano; queijos fortes para consumir em pequenas porções em ocasiões especiais; queijos superfortes para elaboração de comidas. Cada queijo e cada queijaria com suas particularidades. Como se verá, por haver a possibilidade do uso de várias combinações de mesclas de leite, no mundo do Gamonéu ainda cabe uma diversidade de queijos impressionante. O único “Gamonéu” que eu realmente não gostei, provei fora da região de produção e não tenho nenhuma dúvida que era um falso Gamonéu pois era forte como um queijo Cabrales e excessivamente defumado.

Em seguida descrevo as características das queijarias do Puerto e do Vale que tive a oportunidade de visitar.

#### ***3.1.2.1 As queijarias do puerto***

Nos primeiros anos da existência da DOP, somente queijarias que já possuíam infraestrutura foram certificadas, dadas as dificuldades das pessoas pastoras para cumprir

os critérios higiênico-sanitários exigidos, nas condições tradicionais de elaboração das cabanas e no âmbito do Parque.

*[...] es verdad que quedó alguno fuera de la Denominación de Origen, pero no porque ellos quisieran sino porque donde ellos producían el Gamonéu no les permitía adaptar sus infraestructuras, sus cabañas a las normas que exigía el Consejo Regulador, que al final era las que exigía Sanidad y el Registro Sanitario. Entonces, sí es verdad que quedaron fuera 3-4 queseros, que a día de hoy siguen produciendo, una producción artesanal para consumo propio de ellos, pero que si algún día se pudiera adaptar esas cabañas, o la normativa a esas cabañas, a lo mejor entrarían dentro del Consejo. Y no sólo aumentarían la producción, sino que ellos aumentarían la calidad todavía más del queso Gamonéu. Porque ellos eh... son los verdaderos creadores de este producto, porque siguen haciéndolo además como lo hacían antiguamente, con ese mimo, ¿eh?, diario, con ganadería en extensivo, pastando en los Picos de Europa directamente, lo cual es lo que da al final la calidad y el nombre al queso Gamonéu (A3P).*

Nesse momento, o esforço que o grupo que estava a frente do projeto PASTOR se integrou ao esforço da implantação da DOP em benefício dos pastores-queijeiros que naquele tempo seguiam em seu ofício e modo de vida e que desejaram participar da DOP.

*Las queserías del Puerto cuando empezó la Denominación de Origen fueron las que más tardaron en entrar. La Consejería apostó por el Puerto, pero claro, sanitariamente, no se podía, porque era una cabaña en la que vivía y elaboraba y todo, o sea [...] sanitariamente, ¡puff!... Una cabaña en la que tú cocinas, en la que tú duermes, en la que haces todo, sanitariamente no puedes elaborar un producto dentro de una Denominación de Origen (A1AP)*

Desse modo, conforme mencionei na sessão 2.2.5, foram reformadas as cabanas das majadas de Belbín (Onís) e Gumartini (Cangas de Onís) para maior conforto e foi habilitadas quatro queijarias e duas salas de ordenha.

*[...] me parecía lo justo que con la idea de proteger un producto realmente se estaba matando. Porque estaba haciendo que todos los pastores que estaban haciendo queso de forma tradicional arriba se encontraran que ya no podían utilizar el cuajo natural porque estaba prohibido, ya no podían hacerlo en su cabaña si no tenían azulejos y todo así. Y luego que se estaba abriendo la puerta a disminuir la calidad del queso, dos leches tal y cual. Entonces, yo siempre dije que si querían imponer la denominación de origen tenían que apoyar mucho la creación de queserías arriba en la montaña. [...] Porque ahí tú, a situación de partida, unos pastores que hacen un queso tradicional, pero ilegal, la denominación de origen diciendo queremos legalizar y entonces, hablando con los doctores y diciendo: vale, si tú quieres que mi queso sea legal, me tienes que ayudar para que yo tenga las condiciones para hacerlo legal, que es una quesería, una sala de ordeño, tal y cual. Entonces, sí es un momento histórico [...] Entonces [...] con fondos públicos se convierte en una cabaña moderna, con ducha y todo. (A5T).*

**Figura 56** Exterior e interior de cabanas rehabilitadas para habitação das pastores-queijeiros do Puerto



*Nota. Cangas de Onís, 2019. Arquivo próprio*

Com as verbas da estratégia LEADER+ e a permissão do parque, realizaram-se as reformas, que permitiu a 3 (três) pastores e uma pastora aderirem a DOP. As imagens a seguir mostram. As cabanas para habitação seguiram sendo simples, porém com muito mais conforto e separadas da área de elaboração dos queijos.

*[...] para que hubiera queso de Puertu todavía, y al menos hubiera cuatro queseros que estuviera dentro de la Denominación de Origen y que pudieran producir Gamonéu como se produjo. Pero en unas cabañas adecuadas a los tiempos actuales, es decir, que tuvieran un registro sanitario, que cumplieran todas las condiciones sanitarias para elaborar un producto alimentario. Entonces, se llegó a un acuerdo con el Parque para que fuera un pocu permisivo y hacer cuatro queserías (A3P).*

*[...] no nos iban a dejar salir a las ferias, ni a nada, no tener registro sanitario, no nos iban a dejar salir a los mercados, ni vender fuera, solamente vender a los que vendíamos, entonces para abrir un abanico grande y el que dio el nombre al del valle, fue el del puerto, entonces hicieron esto [...] había que hacer aquí esto y porque había que dar buen nombre al valle y que esto que no se podía perder (A15PQ).*

A sala de ordenha coletiva permitiu adequação ergonômica para *mecer*. ademais, foram dispostos pontos de água corrente e eletricidade para melhorar a higiene nesse momento chave da obtenção da matéria prima. Na imagem 57, duas gerações de pastores-queijeiros trabalhando simultaneamente. Dona Covadonga Fernandez da queijaria

Gumartini e José Luiz Alonso da queijaria Ubedrón trabalhando simultaneamente na sala de ordenha habilitada pelo projeto PASTOR<sup>132</sup>.

**Figura 57** Sala de ordenha compartilhada por de duas queijarias de Gamonéu del Puertu na majada Gumartini



*Nota.* Cangas de Onís, 2019. Acervo próprio.

As queijarias são de pequena dimensão, porém contam com toda a estrutura necessária para cumprimento da legislação sanitária: placas solares, pontos de água, gerador de energia elétrica, mobiliário em aço inox, paredes azulejadas, cuba para elaboração da massa; equipamentos para resfriamento e conservação dos leites; utensílios em polipropileno; pia para higienização dotada de água potável etc.

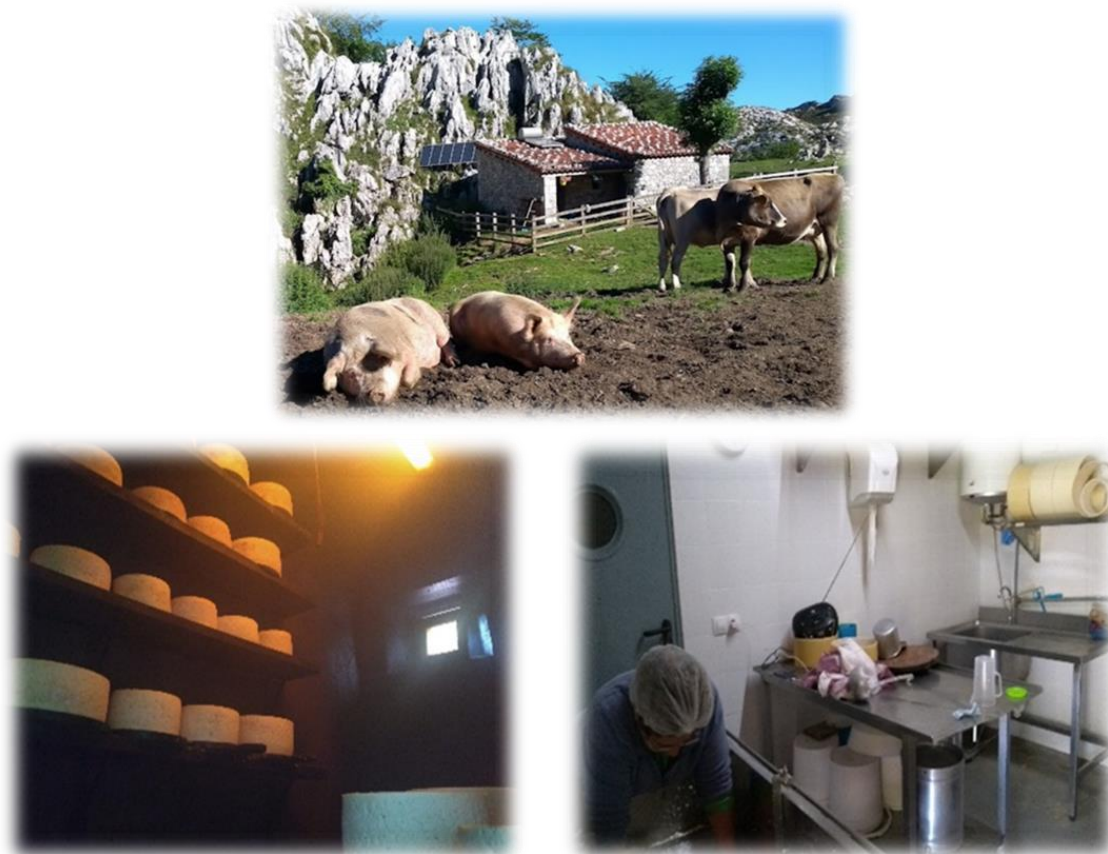
As queijarias reabilitadas pelo projeto PASTOR não são particulares, embora parte da estrutura reformada fosse originalmente das famílias que atualmente as ocupa. As queijarias são cedidas pelos ayuntamientos a cada 5 anos, quando são abertos editais públicos para concorrência. Além das queijarias reabilitadas através do projeto PASTOR,

---

<sup>132</sup> Para conhecer mais sobre esse encontro de gerações sugiro que assistam o vídeo produzido pela DOP Gamonéu, disponível nesse link: <https://youtu.be/cUUeewx7w8c> Trata-se de uma belíssima série de vídeos para difusão da DOP, denominada “*Detrás de cada queso existen personas*”. Para assistir todos os vídeos da série acessar a playlist disponível nesse link: [https://youtube.com/playlist?list=PL3A7C-8QDy\\_5XzgRO-gl4q9UBQ7R9GvEx](https://youtube.com/playlist?list=PL3A7C-8QDy_5XzgRO-gl4q9UBQ7R9GvEx)

um pastor queijeiro, da quesaría Vega Fana<sup>133</sup>, conseguiu fazer as reformas com recursos próprios, que comenta: *Fue muy difícil, muy difícil, con muchos papeles, mucho burocracia, mucha cosa, pero bueno, se puede, se puede, se puede* (A17PQ).

**Figura 58** Exterior e interiores de uma queijaria rehabilitada na majada Gumartini (sala de elaboração e sala de defumação)



*Nota.* Cangas de Onis, 2019. Acervo próprio.

As cuevas utilizadas por essas queijarias do Puerto por estarem situadas nos montes comunais (hoje patrimonio dos ayuntamientos e do principado, a depender da localização sob a gestão do parque nacional), são de uso particular, porém, “*no son de propiedad particular [...] muchas de ellas es desde tiempos ancestrales se venían usando, entonces, digamos, que aunque no tienen reconocida una propiedad, pero, bueno, hay un uso, quizá no esté del todo regulamentado*” (A2AP). Trata-se de um assunto ainda não muito bem regulamentado pois a propriedade de um terreno não inclui a propriedade do subsolo.

<sup>133</sup> Para conhecer Pepitu o pastor-quesero da queijaria Vega Fana acessar esse *link* da série de vídeos produzidos pela DOP anteriormente: <https://youtu.be/rw986mobK9g>



**Figura 59** A pastora-queijeira Elena mostrando um dos seus queijos na cueva de uso privado da queijaria Vega Fana



Nota. Asturias, 2019. Arquivo próprio.

Quatro queijarias do Puerto são familiares, todas elas de famílias de pastores-queijeiros, uma delas com uma agregada egressa da escola de Pastores. A quinta queijaria é de uma pessoa externa a comunidade (embora seja da região) e emprega mão de obra externa (de pessoas de famílias de pastores). Igualmente as famílias das quatro queijarias mencionadas passam todo o verão nas cabanas das *majadas*, enquanto o queijeiro da quinta queijaria trabalha diariamente na *majada* e retorna para o vale a noite. Algo que somente é possível devido a acessibilidade da *majada*, o que antigamente era impensável.

Os queijeiros das *majadas* que visitei manejam poucas vacas, entre 4 e 11 cabeças, em geral da raça retina e cruzamentos das asturianas com frisona; quanto as ovelhas, relataram manejar *latxas* e cruzamentos entre *latxas* e *carranzanas* (*de cara negra y cara rubia; carranzana de monte*), entre 50 e 126 cabeças; quanto as cabras, entre 50 e 60 cabras. A ordenha da *reciella* é manual e alguns utilizam a ordenha mecânica para as vacas, porém o fim da ordenha é sempre manual. As vacas e ovelhas se alimentam de pasto e em alguns casos suplementam com ração, as cabras apenas pasto e sal. Oferecem um pouco de ração para atrair os animais para a ordenha. Comentam que não vale a pena dar muita ração pois o custo de produção aumenta muito (*“Lo comido por lo servido”*). Todas as queijarias que visitei possuem porcos (1-3), que são alimentados com soro do leite. Uma das queijarias possui ainda 30 galinhas, 2 patos e 3 porcos (*Gochus*), que se alimentam de farinha de cevada e trigo e do soro do leite.

Relatam que a rotina de trabalho é bastante dura, a jornada de trabalho se inicia com ordenha muito cedo, assim que saem os primeiros raios de sol, a pausa para comer coincide com o tempo da coalhada do leite (2 horas) e seguem trabalhando com os animais, com uma segunda ordenha no fim do dia, quase ao anoitecer. Todo esse trabalho divide entre 2 e três pessoas, quando há mulheres, são elas as que elaboram o queijo, e participam de praticamente todas as demais tarefas.

A questão dos lobos é o maior problema. Precisam sempre estar muito atentos e não podem deixar os animais tão livres como antes, pois demandaria passar o dia todo com eles, o que é impossível pois, como pude acompanhar, além do pastoreio, o processo de trabalho envolve *mecer, cuajar, moldear, salar, ahumar, higienizar*, virar os queijos, levar e buscar os queijos as *cuevas* embalar além de preencher a enorme quantidade de papeis, diariamente e a cada ação, que são demandados pela DOP. Se queixam também da questão dos pastos, por ser proibido manejar com fogo, o *matorral* se alastra, diminuindo a área de pastagem, por esse motivo afirmam ser obrigados a usar suplementos para alimentar os animais.

Nesse ponto, relatam que gostaria de ter mais apoio do parque, dos *ayuntamientos* e da própria DOP. Apesar de algumas modificações nos processos tradicionais, por questões higiênico-sanitárias, lobos e pastagens, a produção ainda é distinta da produção do vale, pois o volume de produção é estacional e pequeno - entre 60 e 120l de leite por dia com rendimento variável a depender da proporção de cada leite que se utiliza (mínimo 25% de cabra e 20% de ovelha) e não utilizam fermentos industriais.

*[...]este del puerto se tiene que distinguir por algo, porque el quesu del puertu ya no es igual que el de antes, yo lo reconozco, porque hay gente que no lo reconoce, el quesu del puertu de antes era otro quesu, porque estaba, se hacía además más arriba, la hierba era diferente que la de aquí cambiaba mucho el sabor y todo. Pero lo hacemos lo más natural que podemos [...] ahora cambió mucho, porque tenemos unas comodidades que yo no lo niego, ahora hacemos el Gamonéu y sí cuesta mucha por el tema del lobo y por los temporales que vienen y eso, pero tenemos unas comodidades, mecemos de pies, las ovejas y les vaques, que antes tenías que mecer agachados. Eso era más complicáo [...] Cambia el cuaju, antes hacían el cuaju natural, de cabritu, pero ahora lo compramos [...] [...] yo siempre procuro hacer lo que pueda la cabra y la oveja. La vaca ayuda para dar un poquitín de volumen. Pero si quieres hacer el queso con facilidad y eso, la oveja es fundamental (A10PQ).*

O escoamento desses queijos se realiza, em geral, através de circuitos curtos de comercialização, um dos queijeiros trabalha apenas com a venda direta na feira livre de Cangas de Onís e para alguns bares-*tiendas (chigres)* e conhecidos; os demais trabalham

tanto com venda direta a conhecidos quanto para atravessadores locais, todos vendem nas feiras de festas e nos certâmens, porém é preciso reservar queijos pois muitas vezes em outubro, quando ocorre o certâmen, já venderam toda a produção. O preço de venda dos queijos é sempre mínimo de 30 e 35€ por quilo para venda a algum açougue ou venda direta, respectivamente. Quando há atravessador o preço de compra desses queijos é superior a 45€ por quilo, vendido em pedaços pequenos pois esse grupo de elaboradoras costuma preferir fazer queijos grandes (7 kg).

*[...] pa'l que lo compra, habrá ser muy caro, pero pa' los que lo elaboramos, para él no es barato, porque el trabajo que lleva es muy intenso y hay que estar aquí y hay que dejar atrás tu casa y hay que dejar atrás tu familia y hay que, a ver, vienes pa'quí y son cincuenta mil cosas, otra casa más, cincuenta mil cosas que preparar, pa' arriba, pa' abajo, la verdad que aquí es mucho más trabajoso que en valle, valle tienen otras comodidades (A15PQ).*

Se nota a falta de mais queijarias nos *majadas*, o que poderia proporcionar uma vida menos solitária para os poucos pastores-queijeiros que seguem produzindo no *Puertu*. Nesse sentido a vida dos queijeiros do vale parece menos dura, a proximidade das cidades, a vida nos povoados, permite mais sociabilidade, caso desejem. Porém, como todo o mundo rural asturiano e espanhol, alguns povoados não esvaziados, por exemplo Gamonéu de Cangas, que sequer tem um *chigre* que permita encontros entre a vizinhança.

*[...] el Gamonéu de puerto acaba, tienes los días contados [...] se acaba. Se acaba porque quedamos jóvenes muy pocos, jóvenes quedamos dos, dos jóvenes, o tres somos. ¿Y qué? Yo aquí voy a aguantar a lo que se venga [...] Pero que se acaba, porque luego se empieza a matar [las ovejas], esto se vuelve un matorral, los ecologistas van a salir hasta de debajo de las piedras [...] ahora mismo defienden más a un lobo que a una persona (A10PQ).*

Quanto aos rendimentos obtidos do queijo, embora o trabalho seja muito intenso ao longo da temporada seus queijos têm escoamento praticamente garantido. Porém, por não produzirem ao longo do ano todo e pelas condições de trabalho serem por vezes sacrificante, referem que o valor do produto poderia ser maior.

*Ahora mismo, el Gamonéu se paga bien, pero hacen mucha propaganda, es que no sé qué te debo decir, va bien, pero no igual no dan el valor que tienen que dar (A10PQ).*

*[...] están vendiéndose más los del valle [...] lo vendemos todo, la verdad y les estamos dando auge a los del valle (A17PQ).*

*[...] al final lo que vende el queso para mí es el queso Gamonéu del puerto, cualquier quosería del valle, lo que venga en las etiquetas es una imagen del puerto. Pero, el Gamonéu ahora mismo, el del puerto [...] Ahora solo queda ya el del valle, porque ya prácticamente el del puerto, a los que quedan en la*

*denominación de origen, es un queso que al final acabarán bajándose también a zonas más cómodas, por todo, por rentabilidad y por todo (A4EP).*

*[...] tiene una demanda terrible. El Gamonéu ahora mismo está en un punto altísimo, lo mismo el del valle, que el del puerto, más el del puerto porque elaboramos, somos cuatro elaboradores nada más [...] y claro como veis, hacemos muy poca cantidad, entonces, no alcanza ni para aumentar la demanda que tiene [...] en invierno ya te están llamando para reservar, “a mí resérvame tantos” (A15PQ).*

### 3.1.2.2 *As queijarias do vale*

É certo que a vida dos queijeiros das *majadas* é mais sacrificante, mas isso não significa que os queijeiros do vale trabalhem pouco. Afinal, a maioria das queijarias do vale são também familiares, que trabalham entre dois e quatro membros. Apenas uma das queijarias que conheci empregava mão de obra externa. Embora as queijarias que vistei sejam mais modernas e em geral maiores, não deixam de ser queijarias artesanais.

*[...] el tema de artesano yo creo que siguen siendo, aunque son queserías... pero los pasos de elaboración son los mismos que se hacían antiguamente, solamente que cumpliendo los requisitos que exige Sanidad. O sea, es que ahí no cambia nada, no son queserías industriales, sigue siendo todo a la mano de las queserías, porque no hay una maquinaria que... No hay una máquina que amase. No hay una máquina que haga el proceso de desuerado. Ni hay una máquina que haga el proceso de moldeado, son todo las manos, o sea... Entonces, el concepto de ver igual las fotos con la gente pues más vestida como de blanco o con todo de acero inoxidable y todo esto, es por los requisitos de Sanidad, pero no es porque se haya perdido el concepto de elaboración del proceso artesanal (A1AP)*

Tal como apontou Rogério (2019) em relação incorporação de equipamentos e instrumentos modernos a elaboração de pães tradicionais na Catalunha, esse tipo de produção familiar continua sendo artesanal e totalmente dependente da presença, das mãos e da sensibilidade dos queijeiros. Embora se apropriem tecnologias para melhorias dos processos de trabalho e para a segurança higiênico sanitária, esse tipo de produção é distinto da produção industrial., posto que se utiliza o leite cru, não se utiliza aditivos e conservantes industriais etc.

A maioria das queijarias do vale começaram o negócio com apoio do estado, através de subvenciones da União Europeia e linhas de financiamento para esse setor. Embora a maioria dominasse a elaboração queijeira tradicional doméstica, alguns já possuíam queijarias artesanais e outros que aprenderam a fazer queijos a raiz dos cursos ofertados para impulsionar a DOP.

*[...]aquí habías muchas ganaderías que veían que no era rentable tener eso [la leche] y yo a muchos se los propuse. Una opción es transformarlo, y algunos empezaron así. Otros por tradición, que si los padres y tal, pero la mayoría igual por eso. Otros tenían otra actividad y se animaron a hacer eso, no tenían ni idea de lo que era la leche ni el queso, y, bueno, van funcionando (A8LGQ)*

A maioria são de famílias *ganaderas* que já possuíam propriedade no vale apesar de haver pessoas que se dedicavam a outros trabalhos tal como a construção civil e a hotelaria. Como já mencionei, esse grupo teve a oportunidade de se reinventar para valorizar seu trabalho na *ganaderia* em face ao baixo preço pago pelo litro de leite cru pela indústria láctea ou melhorar as condições de vida mudando de trabalho.

Em alguns casos assumiram as *ganaderias* familiares, devido a idade avançada dos pais ou avós, e apostaram pela inovação. Me chamou atenção o relato de uma das queijeiras com as quais conversei que disse que sua família começou praticamente do zero, tinham apenas a terra e estavam bastante mal economicamente. Nesse sentido, os subsídios são importantes apesar de não cobrirem todo o custo de infraestrutura.

Por outro lado, justamente por não ser um subsídio suficiente para todos os gastos (estrutura, animais, cotas para a DOP etc.) muitos queijeiros do vale relataram ter passado por situações difíceis por terem se endividado com os empréstimos que fizeram. Afinal, montar uma estrutura nova é caríssimo, pelo que me disseram, não custava menos que 200 mil euros, a depender do tamanho e do número de equipamentos. Há que recordar que a Espanha passou por uma forte crise econômica entre 2008 e 2014, que rebaixou a capacidade de consumo da maioria das famílias espanholas.

**Figura 60** Instalações e cubas de transformação de duas queijarias de Gamonéu do vale de diferentes tamanhos



Nota. Cangas de Onís, 2019. Arquivo próprio.

Em todas as queijarias do vale que visitei possuíam sala de elaboração exclusiva e defumador. As que possuíam ganaderia própria (a maioria), contavam com sala para ordenha e curral para manejo semi-intensivo dos animais. Em relação a *cueva*, menos da metade dos queijeiros do vale utilizavam *cuevas* “próprias”, dentre eles pessoas de famílias pastoras e outros que buscaram por si mesmos alguma opção para uso.

*[...] estuve pateando muchas cuevas. Me fui a la montaña, una en el parque, buscamos un par de días, andaba por los picos. Y encontramos muchas, pero (...) es la locura, entrar para allá [...] es un riesgo inmenso [...] te quedas sin linterna, se te estropea la linterna... (A20GQ).*

A questão das *cuevas* constituiu-se como problema por um tempo pois muitos elaboradores do vale maturavam seus queijos em *bodegas*. Embora fosse permitido pela DOP, a maturação em *cueva* agrega valor ao produto, tanto pela aura mítica que lhe confere quanto pelas condições de umidade e temperatura que uma *cueva* proporciona.

*[...] cuando se mandó la solicitud a Bruselas, no entendían que como siendo un queso tan ancestral y tan antiguo, se madurara en cámaras. Claro. Y mucha gente aquí estaba madurando en cámaras. O sea, lo elaboraba, lo ahumaba y a cámaras. Aquí la única solución [fue] buscar una cueva que valga para todos (A8EGQ).*

Desse modo, o *ayuntamiento* de Onís trabalhou em colaboração com a DOP para identificar e habilitar uma *cueva* coletiva onde todos os queijeiros vinculados a DOP pudessem maturar seus queijos. Através de subsídios do Principado de Asturias lograram disponibilizar aos queijeiros uma *cueva* a qual se pode utilizar mediante o ingresso em uma associação de queijeiros e o pagamento de uma cota por estantes utilizadas (25€ a estante grande e 50€ a pequena). A DOP não faz qualquer tipo de gestão sobre essa *cueva*, que fica a cargo da associação dos queijeiros. A associação conta com um trabalhador contratado que realiza as manutenções necessárias ao espaço. O cuidado aos queijos é de responsabilidade dos próprios queijeiros.

Trata-se de uma *cueva* enorme e de impressionante beleza. Essa infraestrutura facilitou muito o processo de trabalho das queijarias. É possível chegar de carro justo na porta da *cueva*, algo muito distinto das *cuevas* “particulares” que exigem que os queijeiros levem os queijos até elas em mochilas ou com burros e cavalos, em muitos casos percorrendo alguns quilômetros de caminhada para acedê-las.

**Figura 61** A Cueva coletiva das queijarias de Gamonéu.



*Nota.* Cangas de Onís, 2019. Arquivo próprio.

Quanto ao manejo dos animais, o perfil das *ganaderias-queijarias* é muito variável. Todas as famílias possuem *ganaderia*, embora algumas manejem gado bovino de corte e comprem o leite para elaboração dos queijos. Conheci queijarias do vale que produziam entre 300 e 1500 L de leite diariamente. Algumas queijarias possuem apenas vacas e cabra ou apenas cabras e compram o leite de vaca de ganaderias inscritas na DOP. Dentre as que possuem gado leiteiro, contam com 0 e 12 vacas (maior quantidade da raça frisona e cruzamentos com a asturiana dos vales, algumas ratinas e *fleckvieh* - simental); entre 0 e 70 ovelhas (carranzanas, latxas, milchschaft e cruzamentos) e entre 0 e 40 cabras (alpino pirenaicas; murciano-granadinas, malageñas e cruzamentos).

Todas as queijarias realizam o manejo semi-intensivo, mas comentam aproveitar o máximo de pasto disponível por a oferta excessiva de ração aumenta muito o custo da produção.

*[...] creo que más o menos todos tenemos terreno para como que la vaca coma hierba fresca y pueda comer, porque hay que compensar, por si comen mucha hierba fresca y no come hierba seca, se descompensa, tiene mucha leche, pero te baja mucho la grasa y la proteína. Entonces, siempre tienes que buscar el equilibrio, entonces, yo creo que ahí, por interés de uno mismo y por la calidad de eso tienes que procurar el equilibrio en el alimento. Entonces, la gente que puede abusar del pienso, pues lo único que hace es gastar mucho más dinero e ir saliéndose un poquitín del pliego [...] gastar mucho dinero en pienso no es muy*

*rentable, yo creo que no, yo creo que no. [...] para ayudar y que te pueda tener un poquitín más de rendimiento, pero sin pasarse, porque económicamente no te lo puedes permitir, lo poco que puedes ganar te lo comen ellas. Entonces, vale más que ellas se busquen también un poco la vida (A6Q).*

Quanto a ordenha, em geral as vacas são ordenhadas de forma mecânica, muitas vezes as cabras, porém as ovelhas são ordenhadas manualmente pois possuem o ubre mais frágil. Além da questão do lobo esse é um motivo pelo qual muitos optam por não ter ovelhas.

**Figura 62** Ordenha manual de ovelhas em uma ganaderia-queijaria do vale



*Nota.* Cangas de Onís, 2019. Arquivo próprio.

Quanto ao percentual e as mesclas de leites, no catálogo general de quesos de elaborados em Asturias (2021) consta que em 2020, 4 (quatro) queijarias do vale produziam apenas a partir de leite de vaca, 4 (quatro) a partir de leite de vaca e cabra e 10 (dez) a partir de três leites, podendo haver variações sazonais. A concentração de cada leite também variável.

Os queijos de maior preço de mercado são aqueles elaborados com três tipos de leite. Na venda direta os preços dos queijos se situavam em 2019 entre 25 e 35€ elaborados com três leites, 23€ para elaborados com leites de vaca e cabra e 20€ para elaborados com leite de vaca. Nas lojas especializadas, nos açougues e *chigres* do território o preço do quilo aumenta entre 5 e 15 Euros. Em lojas *gourmet* da capital Gijón, o queijo do vale com três leites valia mais que 50 Euros, e em uma dessas lojas esse queijo



estava sendo vendido como *Gamonéu del Puertu*. Em supermercados regionais de grande superfície vendia-se Gamonéu do vale elaborado com leite de cabra e vaca por 23€ o quilo.

A rotina para quem maneja as três raças de animais é obviamente mais sacrificada. Me chamou a atenção que alguns elaboradores mencionaram que manejavam as três raças, uma delas chegou a ter 200 ovelhas, porém decidiu vendê-las quando houve um “massacre” do lobo há alguns anos. O problema do lobo também afeta os ganaderos-queijeros do vale. Relatam que os lobos têm chegado cada vez mais próximos aos povoados, possivelmente pela falta de alimento disponível nas regiões mais altas.

*[...] hoy día ya sabes es más complicado los rebaños y todo esto, de cabra y oveja son más, o sea, trae más dificultades. Entonces, se tiende más a tener leche de vaca, prevalece casi la vaca sobre la cabra y la oveja. Y bueno, oveja, ¡puff! (A1AP)*

*[...] Las vacas son más seguras, producen más, gastan más, pero bueno, al final te producen más... entonces, si tienes una vaca, pa' compensar el... lo que es la producción de una vaca, tienes que tener a lo mejor 20 cabras más, ¿entiendes?, o 30 ovejas más. Y eso al final, es muchísimo trabajo pa' uno solo (A21PQ).*

As elaboradoras que decidiram comprar o leite de vaca contam que o litro vale 0,46€ e comentam que comprar o leite facilita muito a vida, mas há o inconveniente do leite não vir todos os dias com as mesmas características:

*Es complicado, porque hasta que no ves, yo muchas veces, digo: madre mía, qué leche tengo en esta cuba, bueno, hoy va a salir un montón de quesos. Y ese día va a salir menos. Y otro día que no está tan llena la cuba, pues, madre mía, ya no tengo dónde meter más queso, a ver cuántos salieron. Es que es complicado, depende la proteína, la grasa, cómo venga la leche (A9GQ).*

Não há muitas ganaderías de leite na região portanto o abastecimento a partir de *ganaderias* externas é limitado, especialmente em temporadas de maior demanda. Há uma experiência interessante no consejo de Onís – uma pequena central láctea chamada “*Leche de Picos*”<sup>134</sup>, impulsionada em 2017 por três jovens asturianos (“*los lecherinos*”) que ao observar por um lado a demanda dos elaboradores de queijo Gamonéu e Cabrales e por outro a marginalização de pequenas ganaderias por parte da indústria, decidiram começar a recolher e distribuir leite para fortalecer *ganaderos* e queijeiros da região. Possuem uma pequena *ganaderia* própria e atualmente recolhem leite de 70 ganaderias de Asturias, Castilla y León, Cantábria e País Vasco, para atender as demandas dos

---

<sup>134</sup> Para saber mais sobre essa experiência consultar: <https://lechedepicos.com/>

elaboradores dos queijos das DOPs Gamonéu, Cabrales, Casin y a IgP Los Beyos. Além disso prestam outros serviços e mais recentemente estão produzindo um queijo defumado e maturado em cueva. Comentam que a qualidade do leite servida por eles é muito boa.

A elaboração obedece ao que está estipulado na DOP, porém, por ser uma produção artesanal, cada queijeiro possui uma maneira distinta de cortar a coalhada, de esmiiçar a massa, de moldar, de salgar com mais ou menos quantidades de sal etc. Os queijeiros do Puertu elaboram diariamente, alguns queijeiros do vale elaboram em dias alternados, o que demanda a permanência do leite sob refrigeração por mais tempo, demandando o uso de fermentos (concentrados de culturas lácteas), além do coalho, para melhorar a textura e o sabor. Como não há fermentos industrializados próprios para o queijo Gamonéu, utilizam fermentos de multinacionais ou de empresas espanholas.

*Nosotros no podemos partir de no enfriar la leche. Aquí abajo hace más calor, entonces, si no enfrías la leche, lo único que puedes hacer es un problema con esa leche. O se te estropea o lo tienes que mal, que lo único que haces es perjudicar todo el queso. Entonces, nosotros sí que enfriamos. Y nuevamente hay que enfriar. [...] Partimos de que la leche fría está como más muerta, entonces, necesitamos algo que despierte esa leche para empezar a trabajar. Entonces, por eso, se usa el fermento. Es para despertar un poco y empezar a trabajar con ella [...] Son de afuera [...] se valoró en alguna ocasión hacer algún fermento especial para Gamonéu, pero, bueno, ahí quedó, la gente no dio mucha puerta abierta a esa situación, se quedó un poco como uf, no. Lo dejaron pasar. Entonces, bueno, de momento ahí estamos (A6Q).*

*[...] lo ideal era utilizar el cuajo natural, el cuajo del cabretingo, el corderín, alimentarlo quince a veinte días solamente con leche, sacrificarlo y sacar el cuajar y sacarlo. [...] peligroso no es [...] lo bueno de eso, que eso tiene fermentos y cuajo. Tiene fermentos naturales del cuajar, del estómago del cabrito o del cordero [...] la gente no se quiere arriesgar, claro, eso hay que hacerlo muy bien y con mucha higiene. Si lo haces bien sale perfecto y sale muy bueno el queso, pero si lo haces mal, jodes toda la campaña [...] eso da otro toque al Gamonéu [...] el toque que tenía antes, que lo hacían así todos. Pero entonces para no complicarte la vida ahora vas a cuajos naturales [...] los cuajos, lo que pasa es que no está permitido (A8EGQ).*

Para defumação cada queijaria conta com uma câmara semelhante de diferentes tamanhos. A lenha permitida segundo a DOP são a de *fresno (Fraxinus excelsior)*, *brezo (Erica sp.)*, *haya (Fagus sylvatica)* ou outras autóctones não resinosas. Tradicionalmente utilizava-se a Haya, mas hoje em dia é mais difícil de conseguir essa maneira para o volume que necessitam. Quanto a maturação em cueva, em 2019, 10 queijeiros utilizavam a *cueva* coletiva, os demais possuem *cueva* de uso particular.

Os queijeiros do vale fazem além dos queijos grandes, indicam gostar de formatos menores (0,5kg) para atender a demanda do turismo que prefere queijos pequenos para levar para presentear. Em geral a maioria elabora queijos grandes e pequenos para atender a diferentes públicos. Os bares e restaurantes preferem os queijos grandes, uma pessoa que entrevistamos indica que considera que esse tipo de queijo tem melhor sabor, chama mais atenção e possibilita a venda de porções de tamanhos variados (*tapas, raciones* e por quilo).

*[...] nos gusta trabajar el queso grande, que creemos con una mayor curación, una mayor evolución, creemos que es la manera auténtica de vender ese queso, nosotros lo vendemos por Kg [...] lo que no me gusta es convertir el queso en [...] un regalo, queda muy bonito hacerlo pequeñito y se venden mucho, más fácil, le pones una pegatina y tal, pero el formato original es como realmente sabe un buen Gamonéu en su siete, ocho kilos. Y es lo que vendemos (A11R).*

Quanto a comercialização, em geral todos os queijeiros vendem em âmbito local e regional. Não é sequer comum encontrar o queijo Gamonéu em todos os lugares da Espanha. Dentre as queijarias que conseguem equalizar o trabalho para possibilitar a venda direta, realizam a comercialização na tradicional feira livre de Cangas de Onís, com 200 anos de existência, a feira mais importante do oriente asturiano e uma das mais famosos de toda Astúrias, um verdadeiro paraíso dos queijos<sup>135</sup>.

O escoamento também é realizado nos *chigres*, bares, restaurantes, açougues e nas lojas especializadas da região. Nesses casos a maioria das queijarias realiza o reparto dos queijos. São esses circuitos de comercialização os preferidos pois os preços de venda dos queijos são melhores.

A maioria comentou que a relação com atravessadores seja por um lado necessária quando se produz grandes volumes ou não disponibiliza de tempo para venda direta e reparto, por outro lado relatam que se trata de uma relação complicada, que gera um vínculo nem sempre desejado por conta dos prazos ou formas de pagamento a que se sujeitam, em alguns casos após 90 dias, em outros na próxima entrega.

---

<sup>135</sup> Trata-se de uma feira realizada todos os domingos na praça principal de Cangas de Onís. É ponto de comercialização direta de diversos tipos de queijos, embutidos e outros produtos tradicionais, além de uma variedade de produtos da horta asturiana. No coração da feira encontram-se os produtos da região, às margens desse centro encontram-se os vendedores de outros produtos asturianos, de objetos antigos, de roupas, sapatos e bolsas. Participam os feirantes que circulam por toda a região participando das muitas feiras que ocorrem diariamente em diferentes cidades. Há muitos imigrantes africanos e latinos que trabalham dessa maneira em Astúrias. Estive nessa feira muitas vezes e em épocas de distintos fluxos turísticos. Notei que o público frequentador é principalmente turista, muitos vão a Cangas de Onís exclusivamente para visitar essa feira. Apesar disso não deixa de ser um ponto de encontro da comunidade local. Frequentei esse mercado ao longo de toda minha estadia na região.

*[...] los distribuidores te sacan mucha cantidad y pagan bien, pero el precio muy bajo, todos, en general, los distribuidores todos. Por eso te digo que yo prefiero lo que pueda vender yo directamente. Es donde queda algo de ganancia que merece la pena, lo que tú vendes directamente. Lo que tiene que pasar por mayoristas, ya, pero claro, cuando haces cantidad, algo, por lo menos, hay que vender así, si no, imposible [...] los pequeños suelen pagar directamente, tiendas, carnicerías, que esos sí suelen pagar directamente (A13GQ).*

*[...] el que menos gana siempre es el que lo produce, el que más trabaja y el que menos gana. Pero en esto, en ganado de carne, en leche y en todo. Yo tengo cabritos para vender y viene el carnicero te dice: tanto. Y qué haces, o das o te quedas con ellos. Y luego vas a la carnicería y dices tú: Dios mío. Es complicado, es complicado. Bueno, yo no sé qué te estará contando la gente por ahí, pero yo te estoy contando la realidad (A9GQ).*

Quanto a grandes supermercados e redes multinacionais, encontrei em 2019 queijo de duas queijarias do vale em uma rede de abrangência regional e em alguma ocasião na parte de produtos Gourmet do *El Corte Inglés* de Madrid. Em geral as pessoas comentam que esse é o pior tipo de relação pois essas empresas grandes costumam firmar contratos com demandas de volume e prazo.

*[...] Si no sirves te pueden sancionar, bien sea económicamente de no te pagar, o bien sea de no, de exigirte el producto. Y entonces claro, dices para podértelo sacar tienes que bajar los tiempos, ya no vendes calidad, la calidad que debería de ser (A19GQ).*

Embora esse tipo de comercialização possa aportar maior volume de retribuição econômica, a necessidade de manutenção estável e em altas quantidades gera maiores despesas, por exemplo, em relação a ração animal.

Quanto a esse ponto há muitas críticas, pois, a depender das raças utilizadas, do volume produzido e da pressão para o escoamento (que representa menor tempo de maturação), os queijos podem perder qualidade e prejudicar a todos os elaboradores.

Há uma preocupação geral, tanto de alguns produtores do vale quanto do *Puertu*, em relação a perda de qualidade de alguns queijos. Mencionam que é preferível produzir menos queijo com melhor qualidade para vender por maior preço.

*Hay quien lo vende a 30, también hay quien lo vende a 10... [...] El de 10 tiene que mejorar la calidad y procurar venderlo a 25, produce menos y hazlo de más calidad. En vez de hacer cantidad, procura de hacer calidad... pa' que te suba el precio, trabajes menos. Tienes menos trabajo, por consiguiente, tienes menos gastos. Trabajas menos y gastas más o menos lo mismo [...] Tiene menos animales, menos problemas (A22EPQ).*

Quanto as grandes superfícies, um elaborador atendeu por um período o Makro, uma linha *gourmet* chamada “Alma Makro”, que propõe em um “manifesto”: “*Volvamos*

*a poner alma [...] a tocar la tierra, la hierba, el barro con nuestras manos, pasemos de los tractores, salgamos de esas naves gigantes de hierro [...] volvamos a hacer las cosas como nuestros padres, abuelos, vecinos [...] con alma*". Esse queijeiro relata que se sentiu valorizado pelo material publicitário que elaboraram. No entanto, a responsabilidade da entrega seria da queijaria e obrigatoriamente o transporte deveria ser realizado sob refrigeração, o que demandou a realização de empréstimos para aquisição de um veículo para essa finalidade. No fim das contas, a pessoa relata que foi uma boa experiencia e uma oportunidade porque soube negociar os volumes a serem servidos e um bom preço e a furgoneta adquirida melhorou a qualidade da entrega dos queijos para outros locais, posto que é a própria família que sempre realiza a distribuição.

No geral comentam que o trabalho é duro, como pode comprovar ao acompanhar a rotina intensa de algumas queijarias, ao observar o movimento dos queijeiros na distribuição e no trabalho de venda direta na feira de Cangas de Onís. Apesar do esforço, os queijeiros se sentem recompensados. O queijo se vende bem.

*[...] hay que trabajar muy duro, pero, bueno, yo no me quejo, la verdad que funciona bien [...] Te da para vivir bien, no con muchos lujos, pero, bueno, pero tal como están hoy en día los trabajos, yo lo que te digo, hay que trabajar mucho, eso sí. [...] Pero yo estoy contenta (A13GQ).*

### 3.1.2.3 Outros selos e marcas de qualidade para agregar valor ao queijo Gamonéu

Alguns queijeiros, tanto do vale quanto do *Puertu*, participam de associações como a *Asociación de Queseros Artesanos*<sup>136</sup>. Trata-se de uma associação que trabalha na difusão dos queijos artesanais espanhóis e seus produtores, através de campanhas publicitárias<sup>137</sup> e organizando importantes feiras tanto em Asturias, por exemplo a famosa feira de Avilés<sup>138</sup>, quanto em outras cidades da Espanha, que proporcionam espaços para venda direta e conquistar clientes de outras localidades. Os queijeiros associados podem utilizar o logotipo da associação como um selo distintivo para agregar mais valor ao produto: *“ahora mismo como está de moda lo natural, eso ayuda a vender”* (A12HGQ) Para se associar é necessário pagar uma pequena cota. Mencionam que vale a pena pois muitas vezes em apenas um mercado organizado pela associação o valor gasto é coberto.

---

<sup>136</sup> Para saber mais sobre essa associação, consultar: <https://asociaciondequeserosartesanos.com/>

<sup>137</sup> Deixo aqui um exemplo de difusão realizada pela Asociación de Queseros Artesanos, da Queijaria de Gamonéu do Vale D’Onao: <https://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/donao/>

<sup>138</sup> Essa feira é realizada anualmente na cidade de Avilés e tem como objetivo divulgar e vender os vinhos, os queijos e as cerâmicas tradicionais de Asturias.

O principado de Asturias também realiza um tipo de difusão através do selo de distinção “Alimentos del Paraíso Natural<sup>139</sup>”, concedida a produtos asturianos de qualidade diferenciada. Para os produtores trata-se de mais uma marca de qualidade que pode ser associada a seu produto: *[...] es un distintivo más que tienes en la etiqueta [...] es un reclamo como de marketing* (A8EGQ). Para aceder a esse selo, o alimento deve ser produzido em Astúrias, estar de acordo com toda a normativa sanitária da UE, estar amparados pelas DOP’s, IGP’s, ETG’s asturianas, ou amparados por selos de produção ecológica, e ainda outros produtos com qualidade superior diferenciada. Nesse caso não é necessário pagar uma cota para uso. O principado organiza feiras para publicizar os produtos com essa marca, o que também se constitui como canal de venda direta para as queijarias.

*[...] hay dos tipos de competencia: una, por dinero; y, otra por calidad. [...] Entonces, la forma de competir de los productos asturianos y del queso Gamonéu es calidad y, para eso, hay que vender una marca de cara al exterior, como es, por ejemplo, “Alimentos del Paraíso”, que lo que trata es demostrar que en una... paraíso donde con un desarrollo sostenible, donde se conserva la biodiversidad, donde hay fauna salvaje, todavía hay gente, productores artesanales que producen productos tan ricos y tan buenos, de tanta calidad como puede ser el queso Gamonéu. Entonces, es lo que se trata ofrecer al exterior y, sobre todo, a clientes potenciales que realmente pueden pagar el queso Gamonéu. Porque sí es verdad que el queso Gamonéu actualmente, con los precios que tiene, no puede llegar a todas las familias de este país. [...] Lo que se busca en Asturias, y lo que se busca con el queso Gamonéu, es hacer un producto, con lo que se dice ahora, sostenible. Es decir, elaboramos un producto de calidad sin que afecte al ecosistema, ni a la biodiversidad. Es decir, que haya un desarrollo sostenible, donde la conservación es también compatible con la producción. En ningún momento es una producción industrial, que genera... porque ya sabemos que las producciones industriales generan una serie de residuos que dejan de ser sostenibles y, más en una región pequeña como la nuestra, tenemos que tener mucho cuidado con el tema de purines y residuos porque tampoco tenemos muchos sitios donde deshacernos de ellos. Entonces, por eso, es muy importante que las producciones siempre se hagan orientadas al desarrollo sostenible y a la conservación del ecosistema, que es lo que nos permite a nosotros poder competir con otras regiones, porque los costes en Asturias para cualquier cosa, no sólo para elaborar un producto alimentario, sino para hacer una carretera, son superiores a los de cualquier otro lugar de España o de Europa (A3P).*

Me chamou muito atenção que apenas um dos queijeiros optou por certificar como ecológico tanto sua ganaderia quanto o queijo. Trata-se de uma queijaria de um casal de jovens asturianos, um deles participou da Escola de Pastores, e é *ganadero* e tinha o

---

<sup>139</sup> Para saber mais sobre essa marca de qualidade, consultar: <https://www.alimentosdelparaíso.es/>

desejo de produzir queijo no Puerto. Desse modo decidiu reformar uma *casa vieya* do sítio que já possuía. Me chamou atenção também que realizaram todas as reformas com recursos de um *crowdfunding*<sup>140</sup> pois queriam aproveitar estruturas que já tinham e comentam que muitas vezes com os subsídios não há muita liberdade para aproveitamento de estruturas e materiais e que os valores das subvenções não cobrem todos os gastos. Por esse motivo fizeram a reforma por sua conta, com os recursos do *crowdfunding*, que alcançou o valor necessário.

*[...]ya teníamos el sitio, no teníamos que comprar terreno y casa, el terreno lo teníamos y la casa estaba ahí. Entonces, la obra era pequeña, simplemente distribuir suelos, la fontanería, la electricidad, tal. Pero claro, no es lo mismo tener que comprar un sitio y un establecimiento. Nosotros teníamos esa ventaja, por eso el crowdfunding sacamos 8 mil euros, 8 mil 200 o algo así y, bueno, cubrió para hacer la obra justo, pero bien (A7GPQ).*

Quando lançaram o crowdfunding gerou-se certa polemica na região pois as pessoas consideram que por si o queijo Gamonéu já deveria ser caracterizado como ecológico. De fato, ancestralmente não há dúvidas que era ecológico, no entanto as práticas produtivas se modificaram e embora não seja uma produção industrial não é por si mesma atualmente ecológica.

*“Gamonéu ecológico, ¿qué es? ¿Que lo que estamos haciendo aquí no es ecológico?” Pero simplemente son comentarios ignorantes, no porque, bueno, el que quiera hacer Gamonéu ecológico solamente tiene que ir al COPAE y darse de alta, la tiene tan fácil como eso, no estoy descubriendo América. El que quiera, me decidí, como ya teníamos la ganadería en ecológico, pues seguir con el tema ecológico, hacer Gamonéu certificado ecológico, pero, bueno, no pretendo ir de aquí de inventor de nada, simplemente voy a hacer un Gamonéu con la certificación de ecológico, no digo que sea mejor ni peor que lo que se está haciendo [...]nosotros en realidad queremos seguir haciendo el queso como se hizo siempre, no pretendemos inventar nada nuevo. Lo único que, bueno, que lleva un sello ahí de calidad, que es ecológico, pero nada más.*

Para obter a certificação há que cumprir certos critérios por exemplo a ração deve ser de origem ecológica, o manejo deve contemplar o bem-estar animal, entre outros apontados nos Regulamentos (UE) 2018/848 e (CE) 834/2007 da União Europeia. Outra questão importante que essa queijeiria buscava era aproveitar mais as raças autóctones asturianas, por exemplo a cabra *bermeya* e a vaca *casina*

*Quiero ir seleccionando para tener la mayoría bermellas, que, aunque no sea una raza específicamente lechera, sí tienen bastante actitud lechera, es como, pasa con la vaca casina, no es que sea una vaca de leche, pero en su tiempo tuvo actitud*

---

<sup>140</sup> O vídeo de divulgação do crowunfunding encontra-se nesse link <https://youtu.be/PPmYQlvQUbw>.

*lechera. Y, bueno, seleccionando y tal se puede llegar a tener animales de leche, que den leche, no pueden competir contra razas específicamente lecheras, pero, bueno, sí aportan una calidad a la leche (A7GPQ).*

Enquando eu estava em campo, a família concluiu as obras na queijaria e tramitava a documentação para a certificação ecológica. Infelizmente em um dos primeiros testes de queijos, uma chispa do defumador provocou um incêndio e destruiu todo o trabalho que realizaram. Uma situação realmente muito triste. Felizmente houve apoio solidário de muitas pessoas e eles conseguiram se reerguer, reformar novamente a queijaria e hoje brindam a região com um queijo Gamonue do Vale elaborado com três leites, utilizando raças e cruzamento de raças prioritariamente autóctones, maturado em uma cueva de uso particular a mais de 1300 m de altitude e com a certificação ecológica.

**Figura 63** Queijo Gamonéu del valle “La casa Vieya” com certificação ecológica.



*Nota.* Fonte: <https://es-es.facebook.com/lacasavieyaquesuGamonéu/>

As primeiras marcas de qualidade que mencionamos (queseros artesanos e alimentos del paraiso), contituem-se apenas como mais uma estratégia para valorização e difusão. A certificação ecológica, além de agregar valor, também contribui para formas de manejo e elaboração mais respeituosas com o meio ambiente e com os animais. Embora possa ter limitações, esse tipo de certificação promove especialmente práticas mais coerentes com a preservação ambiental e mais saudáveis. Por exemplo, a priorização de raças adaptadas aos territórios e a alimentação através de pastagem, o uso



de rações animais ecológicas certificadas, isentas de agrotóxicos e de transgênicos e que as propriedades que cultivam seus ingredientes adotem modelos de manejo tradicionais para melhoria da saúde do solo e dos cultivos (rotação de culturas, controle natural de pragas etc.).

### 3.1.2.4 Evolução das características da produção do queijo Gamonéu

Desde a criação da DOP, o número de queijarias mais que dobrou, no entanto, as queijarias do puerto se mantiveram as mesmas, pois não houve mais vontade política e recursos para reabilitar mais cabanas nos puertos e prover outras majadas com queijarias que cumpram os critérios higiênico-sanitários determinados pela legislação. A evolução do número de queijarias, o volume de produção e as características da cabana ganadera encontram-se na tabela 5.

#### **Tabela 5**

*Evolução da produção de queijo Gamonéu por ano; número de elaboradores e ganaderias; números de animais por raça; volume de queijo produzido; volume de leite empregado por raça e quantidade de contraetiquetas expedidas (2005, 2010, 2015, 2019)*

<i>Conceito</i>	<i>2005</i>	<i>2010</i>	<i>2015</i>	<i>2019</i>
<i>Nº de elaboradores</i>	9	20	20	22
<i>Nº de ganaderias</i>	-	21	21	30
<i>Nº de vacas</i>	-	154	193	252
<i>Nº de ovelhas</i>	-	382	526	559
<i>Nº de cabras</i>	-	582	571	653
<i>Queijo produzido (kg)</i>	-	91.314	116.096	128.712
<i>leite de vaca (L)</i>	744.035	812.187	1.094.491	1.281.232
<i>leite de oveja (L)</i>	3.891	20.684	43.428	51.319
<i>leite de cabra (L)</i>	130.118	272.813	236.670	259.573
<i>Total Litros de Leite</i>	878.044	1.105.684	1.374.589	1.592.124
<i>Contraetiquetas</i>	47.983	68.900	91.133	109.688

*Nota. Fonte: Sección de Prospectiva y Estadística. Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial (Espanha, 2021)*

O número de ganaderías aumentou, o que pode significar que há uma demanda por leite cru desses consejos por parte dos queijeiros. O número de vacas aumentou, assim como o número de ovelhas e cabras, sendo a maior parte do leite empregado o de vaca. A produção cresceu substancialmente embora a continue sendo limitada, dada a característica das queijarias que são artesanais.

Quanto ao número de contraetiquetas expedidas, o número mais que dobrou, o que significa que muitos queijeiros têm optado por elaborar queijos pequenos, que embora sejam permitidos pela DOP, diferem-se dos queijos de elaboração tradicional. Possivelmente isso se deva tanto a uma demanda do próprio mercado, como uma estratégia para escoar os queijos com menos tempo de maturação. Pois o tempo de maturação mínima para queijos pequenos é de 2 (dois) meses e o para queijos grandes (com peso superior a 7 kg) são 3 (três) meses. Esse tempo de maturação diz respeito tanto a melhoria do sabor quanto a questões sanitárias, pois durante esse período de tempo caso haja algum patógeno tais como as bactérias causadoras da brucelose e da tuberculose, o conjunto de bactérias e fungos benéficos presentes aumentam de quantidade e eliminam os patógenos indesejáveis.

Podemos afirmar que a produção do Gamonéu não se industrializou, embora tenha se modificado, afastando-se das formas de manejo e elaboração realizadas ancestralmente pelos pastores-queijeiros. Os indícios do início de uma intensificação são a inclusão de novas raças mais produtivas, o uso de ração animal para compensar a escassez de pastos e para melhorar a produtividade leiteira e o uso maioritário de leite de vaca.

*[...] el Gamonéu siempre fue un queso de tres leches. ¿Qué pasa? Que saben, los que lo venden barato, saben que si lleva leche de vaca lo van a vender igual que si lleva las tres leches, entonces, les interesa más hacerlo de vaca sólo. Entonces, pero, bueno, son toques que habría que ir poniéndolos porque si no se van perdiendo cosas (A8EGQ).*

*[...] al menos debería de llevar las tres [leches]. En un caso... puedes tener un problema de ataque de lobos o tal, que te estropeen el ganáo que tengas con la leche. Ahí nadie te va a decir “qué te pasó que no echaste tal leche”, “me atacó el lobo y dejé de producir con ellas”. Entonces, claro, te dan un permiso para que lo puedas vender, lo que te quede, cabra, vaca, u oveja. Pero lo normal sería que llevara tres. El tema de abajo es tal... la leche de oveja sale muy caro producirla. Porque la oveja aquí abajo... arriba está libre y vale, enseguida se defienden... pero aquí abajo... las ovejas comen mucho y dan muy poca leche. Poca gente tiene leche de oveja (A22EPQ).*

Foram propostas alterações no *pliego de condiciones* da DOP Gamonéu, que deu mais abertura justamente para essas questões. A proposta de mudança<sup>141</sup>, já foi avaliada

---

<sup>141</sup> Os documentos relativos a essa proposta de mudanças encontram-se disponíveis na página do Principado de Asturias (tema Qualidade diferenciada) e podem ser acessados através dos seguintes links: [https://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF\\_TEMAS/Agricultura/Alimentaci%C3%B3n/2020\\_03\\_04\\_2\\_pliego\\_condiciones\\_Gamonéu\\_control\\_cambios.pdf](https://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/Alimentaci%C3%B3n/2020_03_04_2_pliego_condiciones_Gamonéu_control_cambios.pdf)  
[https://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF\\_TEMAS/Agricultura/Alimentaci%C3%B3n/2020\\_03\\_04\\_1\\_solicitud\\_modificacion\\_Gamonéu.pdf](https://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/Alimentaci%C3%B3n/2020_03_04_1_solicitud_modificacion_Gamonéu.pdf)

pelo Principado de Asturias em 2020<sup>142</sup>, dando os seguimentos necessários para avaliação da Comissão Europeia. Essas questões já vinham sendo discutidas em 2019, quando eu estava em campo, por esses motivos ouvi muitos comentários sobre esse tema, que por um lado criticavam as mudanças e por outro consideravam as mudanças necessárias para o atual contexto que vivem os queijeiros.

Dentre as modificações estão por exemplo a retirada do nome castelhanizado Gamonedo; a obrigatoriedade de maturação mínima de 2 meses sendo no mínimo 1 mês em *cueva* para o *afinado*; período de maturação mínimo de 1 mês; modificações da concentração de leites para os queijeiros do Puerto (mínimo 5% de ovelha e 5% de cabra), a possibilidade de elaboração de queijos com 10kg; a possibilidade e não mais a obrigatoriedade de apresentação de *cardenillo* pela presença de *Penicillium*; a inclusão de novas raças; a flexibilização do uso de ração animal considerando-se a possibilidade de uso de ração para os animais em lactância.

Quando as raças incluíu-se as raças bovinas *Fleckvieh* e *Jersey*, a ovina *Assaf* e as caprinas *Malagueña*, *Florida*, *Cabra del Guadarrama*. Nesse ajuste incluíram-se também raças autóctones que anteriormente não haviam sido incluídas devido a baixa produção leiteira, tais como a cabra *Bermeya*, e a bovina *Asturiana de la Montaña (Casina)* justificadas tanto por análises físico-químicas e sensoriais<sup>143</sup> como pela constatação de que essas raças pertencem aos mesmos troncos genealógicos das raças da região. Retirou-se a menção “*Cabra de los Picos de Europa*” por não se constituir como raça oficial no catálogo oficial espanhol, pois entende-se que ela já estaria incluída como Cabra Alpina e Cabra Pirenáica.

As críticas em relação a essa questão na região giravam em torno da associação de novas raças com a necessidade de uso de ração para alimentação e o não aproveitamento tradicional dos montes, posto que para isso demanda-se raças leiteiras com o ubre mais curto, para que não sejam ferios nas pedras, além disso os animais devem ser mais musculosos e com menos gordura, dentre outras questões.

---

<sup>142</sup> O documento pode ser consultado nesse link:

<https://sede.asturias.es/bopa/disposiciones/repositorio/LEGISLACION44/66/4/001U0068SI0002.pdf>

<sup>143</sup> A partir de análise físico-químicas e sensoriais encomendados pela DOP atestaram que as características sensoriais dos queijos e as características de leites de certas raças sejam semelhantes as raças originalmente incluídas no pliego de condiciones. Esse estudo por ser consultado no seguinte link: [https://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF\\_TEMAS/Agricultura/Alimentaci%C3%B3n/2020\\_03\\_04\\_5\\_n\\_informe\\_20190201\\_estudio\\_justificativo.pdf](https://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/Alimentaci%C3%B3n/2020_03_04_5_n_informe_20190201_estudio_justificativo.pdf)

*[...] los animales tienen que estar criados y adaptados a eso [a los montes de Picos], no puede haber animales grandes, no puede haber animales con mucha producción de leche, porque el animal que produce mucha leche necesita mucha comida. Entonces, tú ya la tienes que comprar. Y si la compras, ya dependes [...] de otro mercado. Entonces, se trata de tener el animal adaptado. Ahora, como en una nave puedes tener cualquier cosa y comprar cualquier pienso, pues ¿qué haces?, a la vaca frisona, la oveja israelí [...] la cabra murciana. ¿Por qué? Todo se basa en la cantidad. [cambia mucho el queso] pero luego como hay fermentos, todo los arreglas (A14GFP).*

*Ten en cuenta igual haces más quesu de una vaca que da diez litros que de una vaca que da veinte, porque la leche es más fuerte. Y cunde más. Yo además lo tengo por comprobáo, el año pasado traje una vaca pinta, porque no me quedó otra y no cundía nada y se iba mucho en suero (A10PQ).*

Por outro lado, dizem que o queijo pode perder qualidade ao se produzir leite de raças “raras” ou “malas” a base de ração Embora haja relatos contrário, que dizem que certas raças são “comprovadamente” melhores para a produção queijeira e que as rações são elaboradas justamente pensando na melhoria da qualidade do leite.

*La leche a base de piensu pierde calidad, siempre pierde calidad. Los animales en intensivo sufren más enfermedades que los que están fuera (A21PQ).*

*El pienso compuesto tiene vitaminas, tiene calcio, todo lo que necesita el animal para producir leche (A20GQ).*

As preocupações em torno da qualidade eram compartilhadas por todas as pessoas as quais entrevistei, tanto pastores-queijeiros do puerto quanto queijeiros-*ganaderos* do vale. Porém os critérios de qualidade para cada pessoa são distintos. Por um lado, demonstram preocupação em relação a descaracterização do queijo de *reciella* tradicional, devido a elaboração com menos de três leites, a ausência do *cadernillo*, a qualidade dos leites obtidos de raças mais produtivas “raras”; por outro lado há a preocupação com a produção de queijos seguros do ponto de vista microbiológico aponta-se que há gostos para tudo, e que inclusive há clientela que prefira o queijo elaborado com mais leite de vaca e menos azul.

São duas preocupações que se chocam. Conforme mencionei na sessão 3.1.1, quando aumentam as distancias entre produtores e consumidores são necessárias ações que garantam a integridade do produto ao longo da cadeia de distribuição. O problema central nesse caso está justamente na ampliação dessas distancias mais que em problemas de falta de higiene de elaboradores tradicionais. As elaborações tradicionais podem perfeitamente ser seguras desde que sejam realizadas adaptações mínimas de infraestrutura e que se adotem boas práticas de manipulação. Porém, como já mencionei,

a construção de propostas com base no diálogo de saberes que apostem pela manutenção das tradições com ajustes mínimos para melhorar a segurança do alimento constituem-se como um grande desafio para elaboradores, pesquisadores e profissionais de saúde, de tecnologia de alimentos e da agroecologia.

Outra modificação que gerava muitos comentários naquela época era a mudança na nomenclatura para os tipos de Gamonéu. Propoe-se que os queijos Gamonéu *del Valle* não levem mais esse sobrenome, e que, o Gamonéu *del Puertu* leve o sobrenome como um distintivo de qualidade.

*[...] la DOP se hizo pa'l Valle. Porque al final qué pasa, que la gente sabe que hay dos... desde hace unos años pa' cá que hay dos tipos de Gamonéu, el del Valle y el del Puertu, pero la gente sabe que [...] especial é lo del Puertu. [...] cambiando la Denominación de manera que una quesería del Valle pueda llamarlo solamente de Gamonéu, está quitando ahí como un apellidu malu [...]ya le estás quitando como un menosprecio al quesu (A21PQ).*

*[...] aquí tenemos que poner la etiqueta queso Gamonéu del [...] y los del valle ahora quieren quitar valle, poner nada más queso Gamonéu [...] no estoy de acuerdo por qué ellos pueden quitar del valle, si es del valle, es del valle, hay que ponerlo. Hacen tan buen queso como nosotros, no hay ningún problema, hacen muy buen queso (A10PQ).*

É importante mencionar que as mudanças nos pliegos de condiciones de qualquer DOP estão sujeitas oficialmente a contestação por parte de quem se veja prejudicado e as decisões sobre os rumos da DOP são tomados de forma coletiva através do voto direto por maioria. Relata-se que a participação é insuficiente pois nem sempre todos participam

*[...] cuando haces una reunión, siempre falta gente, nunca estamos al cien por ciento, y somos veinte. [...] Siempre estamos casi siempre los mismos, ocho, diez, doce, quince como mucho, pero los veinte completos nunca estamos.[...] la gente no se quiere implicar, no quiere tener responsabilidades sobre lo que se decide. Criticar lo que se decide es muy fácil, vale. Decir, es que hacen y hacen y deshacen y no sé qué. Pero yo siempre digo: entrad, saber por qué se decidan las cosas. No puedes criticar para bien, para mal, siempre, todo lo que hagas, criticar por criticar Entonces, eso es injusto (A6Q)*

A não participação por parte de alguns queijeiros, especialmente os do *puertu* parece derivar-se da forma como se realizam as votações. Por ser voto por maioria e não por consenso algumas pessoas referem que não se animam a participar porque sabem que os votos dos queijeiros do vale terão mais peso posto que são a maioria.

*somos cuatro los del puerto, en la reunión se va a decidir los que decidan los del valle, no los del puerto. [...] en votación ganan ellos siempre. Por eso te digo que no está, hay cosas que no están bien para el puerto. [...] los ganaderos, a ellos bien va, nosotros, qué más, somos cuatro pastores. Tenemos una queja, ¿qué hacemos? Cuatro pastores contra la pila de ganaderos que [...] Está*

*desequilibrado totalmente [...] La denominación de origen es más bien para las queserías de valle (A10PQ).*

O desequilíbrio entre queijeiros do vale e do Puerto não é uma situação fácil de ser solucionada, dependeria de uma aposta e um apoio por parte do governo e do Parque Nacional.

*Si cuando hicieron la denominación de origen hubieran, aquí en puerto, que hicieron las queserías [...] pues en vez de gastar un dineral en dos queserías, pues que hubieran dado... [...] 7 mil euros, 8 mil euros o 10 mil euros a cada pastor [...] para que acomodaran la cabaña y unos mínimos para hacer el queso, estaría con más gente, porque la gente acá, estas queserías empezaron rollos de la DOP y la gente no puedes hacer queso sin etiquetas, porque es un lío y mucha gente lo fue dejando por lobo y por todo, todo se juntó en esa época, se juntó todo, el lobo y la gente, pues hay dos queserías, no puede haber más, si hubiera igual una quesería más pues igual habría más gente (A10PQ).*

Habilitar mais cabanas poderia ser insuficiente considerando-se a falta de relevo geracional. Considerando-se Asturias e não apenas os Consejos de Onís e Cangas de Onís não me parece difícil conseguir pessoas dispostas a realizar esse tipo de trabalho. Há jovens com tradição familiar queijeira doméstica, com arraigo ao mundo rural, que certamente se animariam a trabalhar nos puertos de Picos de Europa com algumas condições de conforto e o apoio merecido para esse tipo de atividade. Inclusive, há alguns poucos jovens e antigos pastores que permanecem pastoreando *reciella* e produzindo queijos artesanais. O ingresso dessas pessoas na DOP poderia contribuir para equilibrar as discussões, porém em muitos casos não há o desejo de participar.

*Todavía hay cuatro queseros que hacen queso arriba que están fuera de la Denominación de Origen. Bueno, de hecho, lo siguen haciendo como se hacía 200 años. Ahí en una cabaña y tal. [...] no logro convenrceles para que entren dentro de la Denominación (A22EPQ).*

*[...] sí es verdad que se hicieron cuatro queserías dentro del Parque Nacional, pero seguimos con un problema que es el que tuvimos siempre: falta de infraestructuras y falta de poder hacer nuevas queserías. Tenemos ahora mismo cinco o seis chavales que están produciendo queso Gamonéu como antes, pero están fuera de la Denominación de Origen, porque no pueden habilitar sus queserías a los tiempos acordes... [...] con las normas que tiene el Parque Nacional.*

Os elaboradores de Queijo Gamonéu e os gestores públicos da região estão diante de uma encruzilhada. Eles têm plena capacidade de decidir sobre os rumos que serão dados a esse território e ao seu produto estrela. Pode-se apostar pela manutenção da “exclusividade” do queijo, como um produto de produção limitada, com preços altos, que se aproprie da *artesania alimentaria* como mais uma marca de qualidade diferenciada (tal

como está previsto na Lei 2/2019, do Principado de Asturias, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios), ou podem apostar pelo caminho percorrido pela vizinha Cabrales.

Conforme aponta Langreo (1995) na década de 1990 havia por volta de 450 queijeiros artesanos no Consejo de Cabrales. Se considerarmos apenas os dados oficiais da DOP Cabrales, notamos que conforme aumentou-se o volume de produção reduziu-se os números de queijarias. Em 1988 havia 95 elaboradores inscritos na DOP, produzindo 107.172 kg de queijo, em 2021 apenas 25 elaboradores produziram 451.517kg de queijo (Principado de Asturias, 2021).

Álvarez & Díaz-Méndez (2012) indicam em um estudo sobre a DOP Cabrales que a estratégia de valorização alcançou seus objetivos quanto a critérios de qualidade e segurança para os consumidores, e inclusive com a projeção de uma excelente imagem como marca de qualidade diferenciada. Nesse sentido não cabe dúvidas que a partir de uma proposta de desenvolvimento econômico a experiencia possa ter sido exitosa, porém caberia questionar e realizar mais investigações sobre o impacto das mudanças na vida das pessoas da região, sobre os impactos da intensificação do território em termos socioecológicos e quem foram os beneficiários de todo esse processo.

A depender do que encontrem, é possível que comunidades de todos os *consejos* dessa região valorizem finalmente o que os Irmãos Alvarado frisaram no seu informe sobre as caracterias da produção do queijo Picón dessa região, feito há mais de um século:

*Las elaboraciones de quesos y mantecas que en sus casas hacen los ganaderos son, sin duda alguna, la base sólida en que ha de fundamentarse el fomento de las industrias lácteas de la provincia, pues siempre es más sencillo y hacedero mejorar las industrias que desde tiempo inmemorial existen, que la creación de otras nuevas (Alvarado & Alvarado, 1911)*

Considero que a opção por uma menor produção, com formas de manejo mais sustentáveis e saudáveis, com circuitos de comercialização mais curtos, com maior valor agregado (DOP, ecológico, artesano e do Paraiso Natural) poderiam ser mais interessantes e incluíram a mais pessoas na produção, muito além das 22 queijarias existentes atualmente. Poderia inclusive movimentar outros setores da economia local, por exemplo através de um tipo de turismo gastronômico que se integre as atividades produtivas *agroganaderas* e a cultura alimentar tradicional da região, o que hoje é praticamente inexistente. Há uma experiência interessante nesse sentido no povoado de

Asiego (Cabrales), a “*Ruta’l quesu y la sidra*”<sup>144</sup>, no território Gamonéu, no entanto, há apenas apenas um hotel, o hotel rural “*El Quesar del Gamonéu*” (Gamonéu de Cangas) que realiza uma atividade cultural específica sobre os pastores-queijeiros<sup>145</sup>.

### 3.2 A persistência de pastores-queijeiros de *reciella* no território

Além do âmbito da DOP, há pastores-queijeiros que persistem na elaboração do queijo de *reciella* da forma tradicional, os quais considero, juntamente com os elaboradores vinculados a DOP no *puerto*, um importante patrimonio preservado e mantido vivo.

*hay tres, cuatro pastores que están haciendo queso Gamonéu, como toda la vida, artesano, para amigos, y tal. Esa gente ya no puede entrar a la denominación de origen, porque la cabaña, ellos no cumplen los requisitos de la denominación de origen, ¿me entiendes? Es que una denominación de origen que te exige agua corriente, luz eléctrica, cuando no lo tenemos, cuando no te dejan ni hacer una ventana en una cabaña, cuando no tenemos agua corriente en las cabañas, ni una*

---

<sup>144</sup> Essa rota propõe realizar o reconhecimento do povoado e do território do ponto de vista geomorfológico, histórico, econômico e sociocultural. A rota se inicia com a visita a uma queijaria onde é possível reconhecer os motivos pelos quais os queijos locais (tanto de Cabrales, como de Gamonéu) são tão especiais e representativos para a região de Picos de Europa. Em seguida, um passeio explicativo pelo povoado, com observação da arquitetura e da paisagem natural e cultural que o circunda - montes, vales, cavernas, animais, plantações, *chigres*, *hórreos*, *la caseria*, traz sentido àqueles queijos. Finalizado o passeio, somos convidados a uma típica *espicha*, iniciada numa fábrica artesanal de sidra (*llagar*) e finalizada no *chigre*/restaurante da própria família proponente da rota, sendo oferecidos pequenas porções de praticamente todos os pratos da cultura alimentar tradicional local. A rota é ofertada por dois irmãos que diferente da maioria das pessoas da sua geração (entre 45 e 55 anos de idade), decidiram regressar após concluírem seus estudos na capital Oviedo para desenvolver um projeto empresarial que unia tanto os conhecimentos por eles adquiridos na universidade de Geografia quanto o conhecimento intergeracional que adquiriram durante toda a vida. É considerada uma experiência inovadora na região visto que se trata de uma rota turística que abarca o território em toda sua singularidade e complexidade: as características naturais, o modo de vida que ali co evolucionou, a atividade produtiva local atual (o cultivo de maçãs, a produção leiteira e cárnica com raças autóctones, a elaboração da sidra e elaboração do queijo cabrales), e a cultura alimentar local com seus rituais. Apresentam a a cultura camponesa de montanha em uma perspectiva integral e não está focada em apenas um elemento dessa cultura. Para saber mais sobre a experiência, acessar o link: <https://www.rutalquesuylasidra.com/>

<sup>145</sup> O único hotel da região que oferece atividades relacionadas ao ofício do pastor-queijeiro é O agradabilíssimo hotel rural *El Quesar del Gamonéu* (Gamonéu de Cangas), por exemplo a oficina de elaboração de queijo com leite cru que pude participar. O curso surgiu como uma forma de animar a um vizinho, antigo pastor-queijeiro do povoado. Enquanto ele era vivo, oferecia essa oficina lúdica para os hóspedes do hotel todos os sábados, utilizando utensílios tradicionais e o leite de *ganaderos* da região. Depois do falecimento do vizinho o hotel decidiu manter a oferta da atividade, como uma forma de homenageá-lo e para manter viva a sua memória. A oficina é, portanto, enfocada nos saberes do vizinho pastor entremeado pelas tantas histórias que tiveram a oportunidade de ouvi-lo contar: “*para nosotros era un amigo, un abuelo, todo, era parte de la familia. De hecho, le tenemos ahí puesto presidiendo el hotel una foto suya*”. Ao longo da oficina é chamada a atenção para o fato de que não se elabora um queijo com todas as características exigidas pela D.O.P. Gamonéu, não se defuma e não se madura em caverna e não é um queijo apto a comercialização. Comentam que já tentaram fazer parcerias com queijarias para alguma atividade, mas não tiveram sucesso. Para saber mais sobre esse hotel rural, acessar: <https://www.elquesardegamoneo.com/index.html>



*placa solar te dejan poner, ¿qué queremos?, ¿me entiendes? Están abocados a no poder hacer el queso, a no ser que la denominación de origen dijera: vamos a proteger a estos cuatros y los vamos a tener ahí entre comillas, dando ellos una libertad, como un queso artesano, como un queso tal, eso sí, un registro sanitario, unos controles sanitarios [...] mínimos, pero un poquitín adaptados un poquitín a eso. Y yo creo que la denominación de origen si pudiera a cuatro abanderados como tienen ahí en el queso, que no suponen ellos nada de competencia, porque es más, les ayudaría a vender, porque ellos tienen una producción mínima. (A4EP).*

Por um lado, alguns membros da DOP criticam o fato de que esses elaboradores não compartilham os custos para garantia dos critérios de qualidade e rastreabilidade dos seus produtos, e por outro lado, para muitas pessoas da comunidade lhes parece injusto que se considere a atividade desses pastores-queijeiros ilegal, já que seguem critérios de qualidade e formas de gestão e manejo do território ancestrais

*[...] creo que hay pastores individuales en situaciones, lo que llamo, **alegales**. [...] Eso es importante, que es con A. Que es fuera de la ley o no dentro de la ley, no contra la ley [...] en ese sentido se podría pensar que es una especie de parasitismo de la marca. El esfuerzo de los pastores crea un queso, pero luego [...] nada más como lo traicionan (A5T).*

*[...] son gente que lleva toda la vida en ello. Yo nunca voy a ponerme en contra de ellos, lo tengo muy claro, porque a mí no estorban para nada [...] la gente que trae y lleva su queso sabe que eso es así [...] Yo lo respeto totalmente, pa mí, porque mi abuelo crió una familia, y muchos de los que tienen queserías crearon una familia con ese queso, yo lo respeto, no tengo nada en contra de ellos, para nada (A10PQ).*

*[...] defendemos que hay que recuperar un poco la actividad artesanal de elaboración del queso Gamonéu, que no por estar hecho como se hacía antes va a perder calidad, ni va a dejar de cumplir las normas que hay [...] Entonces, estamos hablando de producciones pequeñas artesanales que no van a ser en ningún momento industriales. Entonces, es difícil de entender por qué no se permite a la gente poder trabajar como quiere (A3P).*

As motivações para a continuidade no ofício de pastores queijeiros apartados da DOP são muitas, em geral essas pessoas compartilham alguns valores e formas de vida, que para a maioria dos cidadãos europeus atualmente parece inconcebível. Porém, trata-se de um modo de vida que tem sido muito valorizado em países do sul global (tal como vimos no caso mexicano) pela possibilidade do “bem viver”, uma perspectiva contra hegemônica que não valoriza apenas aspectos econômicos formais da vida.

*[...] el dinero es la mayor porquería que puede haber en el mundo, porque el dinero hace a la gente mala. Antes la gente, a mí lo que me contaba mi abuelo, no tenían dinero y eran felices. Vivían de diferente manera, pero andaban todos bien. Ahora está todo como los animales, los animales tienen muchas*

*enfermedades, cambió todo, cambió la gente, cambiaron los animales, cambiamos todos, todo en general (A10PQ).*

Trata-se de pessoas pastoras-queijeiras de 3 (três) gerações e inclui tanto pastores antigos da região como jovens pastores neocamponeses, que manejam, tal como antigamente, poucas vacas e ovelhas e cabras quantas possam atender (por exemplo, 2 vacas, 60 ovelhas, 55 cabras). Aproveitam pastos, preferem raças autóctones e seus cruzamentos para melhor aptidão leiteira. Chamam a atenção as cabras desses pastores, com uma infinidade de tons de pelagens e vistas em lugares que nos perguntamos: Como esta cabra foi parar aí? São as cabras de Picos de Europa, que não são raça devido às inúmeras seleções muito específicas que cada pastor-queijeiro realiza em cada majada.

*[...] hacemos el quesu como toda la vida se hizo, en la cabaña y tal, como siempre se hizo, como siempre lo hicieron los pastores [...] nosotros realmente no incumplimos ninguna ley, porque hay una ley que regula la producción artesana de quesu (A21PQ).*

Comentam que atualmente não é possível realizar o aproveitamento integral do território como antigamente. Antes aproveitava-se tudo: queijo, leite, cabritos, cordeiros, peles, lã. Hoje em dia a lã por exemplo, não tem valor algum e sua venda exige muito mais trabalho. Essas pessoas, produzem uma pequena quantidade de queijos de forma artesanal para consumo próprio e para pessoas próximas que valorizam, conhecem e confiam nesses pastores-queijeiros.

*[...] los que nos conocen, porque saben qué queso hacemos y entonces nos lo vienen a pedir [...] es la gente cercana (A14GFP).*

Não desejam entrar na DOP, porque consideram que poderiam perder a autonomia, embora tenham consciência que atualmente é impossível ser totalmente autônomo nesse território, devido as questões sanitárias. Porém ponderam que a regulamentação sanitária deveria ser distinta para esse tipo de produção tradicional.

*[...] libre hoy no puedes estar, al menos tienes que tener un local, te viene un registro sanitario y tal y [...] El tema es que el queso tiene que llevar un registro sanitario, que pase unos registros sanitarios cada dos meses o cuatro [...] la producción de quesu en el Puertu no se puede regular de la misma forma que en el Valle, ¿entiendes? La normativa es la misma, hagas el queso en el Valle, hagas el queso en el Puertu, pero no entienden que al Puertu no te llega un camión, no entienden al Puertu no llega la luz, que, si tienes que tener un enfriador para la leche o una máquina para ordeñar porque no puedes ordeñar a mano o lo que sea, tienes que tener un generador y el generador te está consumiendo gasoil tó' los días. No entienden que estás en un Parque Nacional que tienes una serie de limitaciones que no tienes en los pueblos. [...] No entienden pa' empezar que en el Puertu solamente haces quesu, que é lo más básico que tienen que entender, solamente haces quesu cinco meses al año. Por tanto, una inversión... que, si*

*haces una quesería en el Valle, la puedes amortizar durante doce meses porque estás produciendo durante todos los días, en el Puertu la tienes que amortizar en cinco. Eso no lo entienden (A21PQ).*

Referem que as vantagens do modo de vida que levam sejam devido ao gosto por esse trabalho, pelos animais e por uma vida simples, porém tranquila.

*[...] es muy poco gastu y haciendo poca cantidad de quesu [...] pues te renta [...] El quesu da pa' vivir, no pa' hacerse rico. El quesu da pa' vivir y pa' criar una familia, pero no pa' hacerse rico [...] quiero tener los animales que puedo manejar yo, porque al final... manejar yo y que me quede tiempo libre [...] pa' poder llegar a casa a las 21 y poder ir con la señora por ahí a tomar una cerveza o... [...] o leer. A mí me gusta leer. Si tengo que estar 12 horas al día o 14, detrás de los animales, y cuando acabo, no tengo fuerza pa' nada, ná' más que pa' dormir, ¿qué vida es ésa? Eso no es vida (A21PQ).*

Embora esses pastores-queijeiros ainda existam é unanimidade o sentimento e a constatação de que essa atividade tradicional terá cada vez menos espaço na região até se extinguir completamente. A vida nas *majadas* já não é mais como em outros tempos “*está extinguido. Y además irrecuperable, tristemente irrecuperable*” (A4EP).

*Antes todas las vegas de arriba, las majadas de arriba estaban ocupadas, subía el pueblo entero. Subía to'l mundo. Y ahora... se abandonaron porque cada vez hay menos gente en los pueblos. Las familias antes tenían 6 o 7 críos y ahora 1 o 2, entonces quedamos pocos. Y antes, claro habiendo 6 o 7 en casa pues subía uno, bajaba otro y había relieve [generacional]. Siempre podías, siempre había alguien que te subía comida, o te subía tal, ¿entiendes? Pero ahora el que está, los que quedamos en el Puertu estamos solos como quien dice (A21PQ).*

#### **4 Antigos e Novos Valores Atribuídos ao *Quesu Gamonéu* e os Desdobramentos da Revalorização**

O queijo Gamonéu, assim como todos os queijos de *reciella* da região de Picos de Europa, tradicionalmente foram importantes para essa região por seus valores de uso, que diziam respeito tanto a dimensão alimentar quanto a dimensão socioecológica. Embora esses valores ainda persistam, prenominam novos valores coerentes com uma nova concepção de ruralidade na qual a "autenticidade", e o vínculo territorial têm servido como instrumento de diferenciação para o mercado e desenvolvimento econômico para a região.

Originalmente, os valores em torno desse queijo iam muito além do valor alimentar. O aproveitamento de recursos de forma estacional, a complementariedade dos leites para elaboração do queijo, a aportação de nutrientes ao solo através dos esterco

animais, uma forma não intensificada e sustentável de se manejar o meio natural, conferia ao queijo Gamonéu valores ambientais de extrema importância

O queijo Gamonéu guardava também valores culturais incomensuráveis, pois nele estava impresso o processo de coevolução sociecológica dessa comunidade pastora em um meio natural extremamente acidentado e com recursos escassos. Apesar disso, a comunidade pastora soube selecionar raças de animais mais aptas para a região e que atendessem as suas demandas produtivas (lã, couro, leite). Apropriaram-se das características geográficas e inovaram transformando os recursos obtidos mais abundantes em queijo, impedindo sua deterioração e agregando mais valor de troca à matéria-prima. Tudo isso garantiu a permanência ancestral no território e a reprodução da comunidade com elevados graus de autonomia e adaptabilidade.

Quanto a seu valor alimentar, desde o século XVII há informação de que esse queijo era consumido pelos mais desfavorecidos economicamente desses *consejos*. Nos séculos seguintes, até o século XIX, o queijo Gamonéu e o manejo de animais garantiam a renda necessária para cumprimento dos acordos das comuñas, e os montes constituíam-se como um território de domínio pleno da comunidade pastora, que manejava seus pastos, pastoreava, caçava e elaborava seus magníficos queijos.

Na virada século XIX e XX iniciavam-se imposições e expropriações do território comunal dos pastores. Segundo o estudo realizado por Turmo (1997) na região da Andaluzia, os pastores foram os grupos sociais que tiveram os hábitos alimentares mais desequilibrados devido à situação de subsistência extrema, na qual os hábitos alimentares eram simplificados e de estreita dependência do meio natural. Naquela região, estavam em piores condições que outros camponeses posto que ao não possuírem terra para cultivar alimentos e ao não consumir o leite e a carne que produziam (sua única fonte de renda), tinham a dieta empobrecida.

Há que se considerar, no entanto, que até a década de 1950, vigorava em Asturias sistemas agrosilvopastoris nas áreas dos montes comunais, que poderiam proporcionar melhores condições alimentares aos pastores dessa região que aquelas vivenciadas pelos pastores Andaluzes. A grande mudança referente ao domínio e autonomia dos pastores nesse território se deu quando roupeu-se de forma impositiva a gestão comunal devido à patrimonialização dos montes pelo estado e à institucionalização do território como Parque Nacional. De co-criadora da natureza e da paisagem, exíguos conhecedores e guias do território, passaram a ser vistos como inimigos da biodiversidade.

Ao longo desse período de mudanças, o queijo Gamonéu garantiu a alimentação das famílias (“*lo malu*”), quanto pelo que ele proporcionava nas trocas econômicas e não econômicas realizadas a partir de relações estabelecidas com a comunidade local e com novos grupos sociais que adentraram o território: mineiros, montanhistas, investigadores.

*[...]es como donde se concentra toda la cultura del pastor, es como la moneda de cambio, es el producto estrella de los pastores y es un éxito cultural también porque ha concebido que tenga un nombre, un producto muy caro y se venda. La gente lo aprecia mucho aquí, es como una especie de moneda de cambio, cuando alguien quiere agradecer algo regala un queso (A5T).*

Por todos esses motivos o queijo Gamonéu se constituiu ao longo de toda a história social da comunidade pastora local como um dos elementos mais importantes da sua cultura alimentar tradicional. Em torno dele, coerente a uma forma de manejo cíclica do território, estavam outros alimentos que se obtiam em diferentes pisos ecológicos e em diferentes estações do ano. Esses alimentos geraram uma rica culinária que certamente apenas existe devido ao aproveitamento dos recursos naturais da região e as sábias mulheres que souberam transforma-los: os *tortos de maíz*<sup>146</sup>, os ensopados de *faves*<sup>147</sup>, as sopas de alho e uma infinidade de produtos da matança dos *gochus* (porcos)<sup>148</sup>, alimentados com o soro do leite.

Com a erosão cultural que acompanha a implantação do capitalismo agrário os valores atribuídos ao Gamonéu se modificaram. Enquanto a comunidade pastora era expropriada dos seus meios de vida, o produto símbolo do seu trabalho, a maior jóia asturiana, despertava a atenção de outros grupos sociais como recurso passível de exploração para acumulação econômica.

O apagamento de valores ecológicos e culturais em torno desse queijo, foi acompanhado da posta em extinção dos pastores-queijeiros. A reboque também se extinguíram relações de reciprocidade, confiança, ajuda mútua, substituídas pela individualidade e a busca incessante por acumulação econômica. A escassez de pastores determinava a escassez do queijo, o que lhe conferia uma característica de imenso valor para o mercado: a sua exclusividade.

---

<sup>146</sup> Tipo de pão achatado elaborado com farinha de milho e frito em azeite de oliva.

<sup>147</sup> Por exemplo a *Favada* (Guisado estrela de Asturias. Elaborado com favas brancas asturianas e *compango* defumado - variedades de produtos cárnicos como o chourizo, a morcilla e o toucinho).

<sup>148</sup> Por exemplo os *Chorizos* (linguiças); o *Boroño* (embutido preparado com sangue e farinha de milho); o *Picadillo de chorizo* (prato típico elaborado em época de matança para provar o tempero dos *chorizos*; o *chorizo a la sidra* (receita típica na qual o *chorizo* preparado com muita páprica é cozido na sidra).

*Era caro, bueno sí, era un queso que además duraba muy poco, se deshacía para el pilar, para el otoño, duraba muy poco, se había poca producción, porque se hacía en el puerto nada más, las queserías del valle son muy modernas, tienen relativamente poco tiempo. Entonces, había muy poco, duraba muy poco y sí era caro, no era prohibitivo, pero era difícil de conseguir porque había que estar atento porque se acababa (A7GPQ).*

De comida de pobre e moeda de troca de pastores-queijeiros se transformou em um produto *gourmet* dos mais apreciados: exótico, mítico, exclusivo, associado a uma das paisagens mais belas da Europa. De comida festiva e do cotidiano da comunidade local, passou a exportação pelas mãos do imenso volume de turistas que visitam a região.

*[...] al final consumimos un 2% de la producción, un 2 o 3%, porque hay poca población, cada vez hay menos. Entonces, parte de la producción se está exportando. Se exporta bien a los turistas que llegan aquí, que lo consumen, que vienen todos pidiendo queso Gamonéu; o bien a otras zonas de Asturias o de España, porque estamos hablando de una producción de 150.000 kilos que ya necesita un... unas consumidores potenciales y no 800 vecinos que formamos parte del Concejo. [...] anterior al 2004, la producción era tan pequeña que al final el 95% de la producción la consumíamos nosotros mismos. Entonces, sólo se exportaba el 5%. Ahora no, ahora es todo lo contrario, no se consume ni el 5% y lo otro se exporta, lo cual genera beneficios y dinero al pueblo y nos permitido un poco fijar un poco población, de gente que realmente vuelve a dedicarse a la ganadería, no como antes, que estaba principalmente vinculada a una pequeña producción de Gamonéu y, sobre todo, a producción de carne; cuando ahora ya la gente se dedica a producción de leche, de queso Gamonéu y menos a la producción de carne (A3P).*

Quanto aos desdobramentos da revalorização para o território, é possível refletir sobre o tema sob diferentes perspectivas. Por um lado, não cabe dúvidas que a implantação da DOP Gamonéu movimentou a economia local, fomentou o específico dos leites obtidos na região, possibilitou meios de vida dignos para muitos de seus habitantes, movimentou a economia local direta e indiretamente.

Por outro lado, ao se deslocar os valores em torno do queijo e como um desdobramento de processos socioeconômicos e culturais mais amplos, a dimensão produtiva do patrimônio agrário que gerou esse queijo tem sido cada vez mais apagada, e os pastores-queijeiros e seu conhecimento ecológico local passaram a se constituir como um apêndice do queijo, não mais como seu elemento de maior importância.

Nos próprios materiais de divulgação da DOP houve uma mudança de enfoque muito perceptível. A primeira versão o título do material era “*Quesu Gamonéu: el sabor de la tradición*” e no conteúdo enfocava os modos de vida dos pastores-queijeiros, as raças autóctones manejadas, a arquitetura das *majadas*, incluído o interior da cabana, os

instrumentos de elaboração queijeira, e o método de elaboração tradicional, tudo isso ilustrado com belíssimas fotografias.

O novo encarte se intitula: “*Gamonéu: la receta que despierta tus sentidos e o subtítulo Picos de Europa: Um paisaje de montaña y queso*”. Dois parágrafos explicitam a importância dos pastores-queijeiros (“*las manos que dieron forma a la leche*”), sem a elementos do conhecimento ecológico local dos pastores-queijeiros, que foram determinantes para a existência desse queijo. O fato de a DOP ter abarcado diferentes grupos sociais e diferentes modelos de elaboração demandavam essas mudanças. Passa-se a valorizar a tradição e a modernidade. Chama a atenção para a projeção do queijo para consumidores de perfis mais *gourmets*: uma imagem da degustação e não do queijo e em seguida um receituário com belas fotografias de pratos e uma diversidade de receitas que utilizam o Gamonéu como ingrediente, ocupando mais da metade do material.

Conforme indica Contreras (2005), da tradição seleciona-se o que seja passível de ser mercantilizado por meio da patrimonialização e outros instrumentos para sua ativação como recurso, tal como uma DOP pode perfeitamente se constituir. Esvazia-se os produtos de conteúdos materiais (a dimensão produtiva) para carregá-los com novos valores e significados (Gonzalez & Camarero, 1999). Essas questões geram certos conflitos na região, com opiniões muito marcadas e distintas entre pastores-queijeiros e ganaderos-queijeiros.

Considerando-se que o declínio do ofício dos pastores-queijeiros numa perspectiva mais ampla e com causas múltiplas (industrialização agroganadera; propostas desenvolvimentistas para a região; marginalização dos pastores), a falas de um dos meus interlocutores aponta para a proteção do produto.

*[...] podemos decir que el quesu Gamonéu no se extinguió y que se está produciendo una cantidad de queso importante (A3P).*

No entanto, é um (triste) fato que as políticas desenvolvimentistas, a erosão cultural que dela se desprende e a diminuição da autonomia na gestão e manejo do território empurraram os pastores-queijeiros a extinção, por já não serem mais necessários para o produto queijo revalorizado.

*[...] la Denominación de Origen lo que hizo fue mercantilizar el Gamonéu, eh... crear empresas pa' producir quesu Gamonéu. Cuando realmente la producción de queso Gamonéu no é una acción en sí mismo, sino que es el culmen de acciones que vienen detrás, de una forma, de un estilo de manejo de ganáo (A21PQ).*

Embora a DOP tenha protegido o produto e adaptado sua elaboração para os tempos atuais e para criar condições de permanência de famílias no meio rural, os esforços dirigidos a proteção dos pastores-queijeiros e a sua prática produtiva ecológica foi insuficiente. Por esse motivo também me parece coerente e justa a constatação de outros dos nossos interlocutores:

*[...] en la zona alta, tenían que haber apoyado más... de otra manera (A22EPQ).*

*Aquí nos tienen como si fuéramos indios en una reserva, es la imagen que damos [...] vienen para sacarnos cuatro foto el día de la fiesta o el día que se inaugura aquí, hacen cuatro cosas que se vean de la carretera para que vean que invierten el dinero y está, pum, no hacen nada más (A10PQ).*

*[...] Mejoró la vida pa los del valle, pa nosotros nada. Pa nosotros la misma vida. Un poquitín más mejor, porque tenemos donde mear y donde pegarnos una ducha, pues bien. Que tenemos ahí, una instalación, más o menos bien, está bien, pero, pero lo demás...(A17PQ).*

*[...] fue un abuso lo que hicieron, un abuso [...] tú imagínate que tengo que cambiar el nombre [del queso que siempre hicieron generaciones mi familia] [...] Es todo muy manipuláo [...] los políticos que cogen para usarte, que es lo que hacen, usarte. [...] dije yo: no veo bien estas cosas, yo no veo bien esto. "Pá'delante, pá'delante". Se van a dar cuenta un día, porque se van a dar cuenta. Ya se están dando cuenta de muchas cosas que yo hablé. Pero siguen pá'delante, ya están metidos en esa rueda. Cuando empiezas a vender cantidades y cantidades y cantidades se acaba todo, pero todo, naturaleza, personas, todo. ¿O no es verdad? [...] No tenemos esa necesidad. Si vendemos un quesu 40 euros el kilo, a lo mejor en vez de hacer veinte quesos diarios, podemos hacer sólu dos y vivimos de puta madre, ¿me entiendes o no? [...] Pero no. Vamos a hacer veinte, treinta, que luego el año que viene necesitaremos hacer 40, porque tenemos más animales, más pienso que comprar, ¿sabes lo que te digo?, y es una bola. (A14GFP).*

Os relatos apontam para o fato de que a DOP beneficiou outros grupos sociais a despeito dos pastores-queijeiros. Creio que seja importante frisar que embora possa existir na região certa personificação da culpa relativa mudanças socioeconômicas e culturais, da minha parte quando menciono a DOP não me refiro a nenhuma pessoa específica e tampouco ao conjunto de queijeiros que aderiram a DOP. A DOP na minha concepção, significa a PAC e as decisões da União Europeia que impactam tanto na vida de pastores, queijeiros e *ganaderos* da região.

Por esse motivo, creio que seja importante mencionar que os modelos de desenvolvimento próprios do capitalismo agrário impulsionado pela PAC em diferentes períodos, vulnerabilizou também os *ganaderos*. Pequenos *ganaderos* eram vistos como um inconveniente para a indústria láctea em plena expansão, que marginalizava e excluía



comunidades situadas regiões de difícil acesso, tais como são muitos povoados de Onís e Cangas de Onís.

Foi o queijo dos pastores-queijeiros que permitiu que muitos se mantivessem na zona rural e muitos dos que a haviam abandonado (migrados, trabalhadores da construção civil) puderam retornar ao campo e reativar ou reinventar a herança de seu país e avós no momento da maior crise econômica vivenciada nos últimos pela população espanhola (2008-2014).

*[La DOP] dejó que se asentaran muchas familias, que igual si no hubiera sido la posibilidad de poder tener una quesería y vender el queso, no hubieran seguido, se hubieran marchado, hubieran buscado otra manera de vivir (A6Q)*

*[...] hay que trabajar muy duro, pero, bueno, yo no me quejo, la verdad que funciona bien [...] Te da para vivir bien, no con muchos lujos, pero, bueno, pero tal como están hoy en día los trabajos, yo lo que te digo, hay que trabajar mucho, eso sí. [...] Pero yo estoy contenta (A13GQ).*

*[...] es un valor añadido, porque el problema ahora con los temas del trabajo y de está que escasea, la crisis y tal, entonces, es una oportunidad para la juventud de los pueblos venir a eso, empezar a tener un trabajo, porque ya tiene, lo que es el montaje, lo tiene, las fincas, los prados, los animales. Y, entonces, hacer un producto de transformación (A8EGQ).*

Embora a maioria das pessoas considerem o saldo da DOP positivo, outras apontam suas contradições.

*La denominación de origen no protegió... se entregó al mercado, a ver, que también es lícito, yo también eso lo entiendo bien, la gente progresa, la gente tiene unas inversiones, la gente necesita vivir y muy loable, ahí está, lo que se quiera poner, ahí lo tiene. [...] hay que crear puestos de trabajo. [...] la denominación de origen no la veo mal, sí creo un poquitín, un poco de desconsideración con el origen (A4EP).*

*[...] la verdad que está un poco confuso, porque hablas con ellos y unos están de acuerdo con la denominación y otros no, porque en el fondo lo que ven es que han perdido la esencia (A18H).*

Me pareceu claro o deslocamento dos valores em torno do alimento seus valores de uso para o produto e seus valores de troca, na medida que o queijo Gamonéu deixou de ser parte de uma economia substantiva e de subsistência para integrar a economia formal de mercado. O deslocamento desses valores implicou em mudanças nas relações comunitárias: da reciprocidade, da confiança e do apoio mútuo para o individualismo.

*[...] no hay solución, porque ya tenemos la mentalidad, la mente de la gente de las ciudades. Ya tenemos la mentalidad de consumismo [...] ¿Y qué queda atrás? Todo, todo lo bueno lo deja atrás. [...] Cuando empiezas a vender cantidades y*

*cantidades y cantidades se acaba todo, pero todo, naturaleza, personas, todo (A14GFP).*

A situação vivida em Asturias e nessa região específica não é distinta do vivido por todos os pequenos produtores de outras zonas rurais do país, e do mundo todo. Obviamente, os países do sul global são mais impactados por essas políticas, como bem aponta Fritz (2012): a especialização produtiva e o aumento das exportações de alimentos no norte global para o sul global, destrói economias e culturas alimentares do sul global, que são inundados de produtos europeus (por exemplo, cereais como o trigo) que a base de subvenciones possuem preços mais competitivos que os produtos locais.

Por outro lado, a exportação de produtos da indústria alimentar europeia a preços competitivos demanda seu abastecimento com matérias primas de baixo preço. Essa questão é extremamente problemática quando se intensifica a produção *ganadera*, que implica em um aumento de custos para os produtores em relação a ração animal. O manejo intensivo do gado nos países do norte global implica em expropriações de terra, desmatamento de florestas tropicais, produções intensivas de soja e milho transgênicos e envenenadas por agrotóxicos nos países da América do Sul, tais como o Brasil (Fritz, 2012).

Trata-se portando de uma grande contradição na qual saem perdendo os pequenos produtores e as comunidades camponesas do mundo todo. Essa questão talvez seja a que mereça maior reflexão. O modelo de desenvolvimento rural adotado na região do nosso estudo valeu a pena realmente? Possivelmente, nesse caso a resposta seja não.

*[...] las subvenciones fomentan también a gente que no viven tanto del ganado como se debería vivir. El ganado, la subvención fomenta un poquitín el abandono de esto de la siega, de todo eso, ¿por qué? Porque tienes que tener mucho ganado para esas subvenciones, cuanto más, claro, tienes que tener, te piden un mínimo, tienes que tener mucho ganado. ¿Qué pasa? No das abasto a meter la hierba para el invierno, los inviernos aquí duran prácticamente desde diciembre hasta marzo, las vacas comen mucho en esos tres, cuatro meses ¿Qué pasa? Con las subvenciones, pues, mira, no siempre es así, pero compro un camión de piensos, ¿me entiendes? Antes no se compraba (A4EP).*

*[...] se vive de las subvenciones, pero, bueno, eso ya desde los años ochenta cuando España entró a la Política Agraria Común, en el mercado común, se pactó eso. O sea, la producción del ganadero ya no iba a ser de lo que viva, va a vivir de las ayudas. Sí. Eso ya otra discusión si está acertado o no, yo pienso que no, que la gente, antes se vivía incluso mejor de la leche o de la carne que vendías, de los chatos o los terneros. [...]no es culpa del ganadero, es culpa del gobierno que pactó con Europa esa política. [...] (A7GPQ).*

*[...] cuando una persona acepta una subvención, hay unos contratos, hay unas condiciones, las subvenciones no son gratis. Hay unas condiciones que tienes que cumplir, una vez que haces eso ya estás dejando que quién te da el dinero [...] ¡Es una rueda, es una rueda! Al final lo que te pagan de subvención, como los animales no valen, porque la triste realidad es que hoy en día el ganau es que vale muy poco y te obligan a tener muchísimas cosas que te suponen un gran gasto [...] las subvenciones ayudan, claro que ayudan, y yo entiendo que la gente las pida [...] es un contrato. Tienes unas condiciones que cumplir y un compromiso de unos años [...] que tú tienes que tener el número de animales por los cuales tú firmas la subvención. Si por lo que sea, los tienes que vender, porque te pones enfermo y no puedes trabajar en el campo, porque no te da dinero y no llegas a fin de mes y tienes que buscar trabajo en otro sitio y tal, te jodes [...] O devuelves el dinero o te jodes y sigues manteniendo los animales, aunque seas un esclavo. Y yo esa esclavitud no la quiero [...] Si me sale mal y voy a pique ¿qué? Te encuentras ahí con una deuda, porque tienes un compromiso de 5 años o más, y te encuentras ahí con que el queso no te da dinero, los animales no te dan dinero, tienes que devolver dinero y de dónde la sacas, ¿entiendes? (A21PQ).*

Para mim, ficou claro que a integração de uma economia de autoabastecimento local aos novos regimes alimentares (McMichael, 2016) e sua subordinação ao Imperio Alimentar (Ploeg, 2012) com base em financiamentos e dívida, foram a gota d'água para o desaparecimento do ofício do pastor-queijeiro. Pelas dificuldades impostas pela perda de autonomia no território, muitos optaram por apostar pela *ganaderia* de corte, que permite a realização de um tipo de pastoreio nos montes comunais no interior do Parque<sup>149</sup>.

Por outro lado, quem optou por queijarias nos vales porque tinham propriedades na região, também tiveram subsídios que certamente foram importantíssimos para a implantação das queijarias, porém, como os subsídios são insuficientes para cobrir todos os gastos, empurra essas famílias para a dívida. E qual o problema disso? É preciso produzir mais.

---

<sup>149</sup> Espero ter explicitado que as pessoas não “*vivem de subvención*” por opção, mas por necessidade. É falsa a ideia de que os *ganaderos* de monte não trabalham. Tive oportunidade de acompanhar a um *ganadero* no seu labor em dois tipos de tarefas distintas. Um dia de primavera, desses dias ensolarados asturianos que de repente recai sobre os Picos uma nevoa densa, impossível de enxergar a um palmo diante do nariz, quando esses *ganaderos*, caminham morro acima por 2 horas e que com uma audição aguçadíssima são capazes de identificar o afinado dos cenceros de seu rebanho. Um trabalho de risco, com grande demanda de esforço físico. Nem sempre encontram seu rebanho bem, há dias que alguma vaca pode ter se acidentado, pode ter adoecido, podem estar perdidas. Em outra ocasião, em um dia de verão, acompanhei a sega e a elaboração do capim preparado para o inverno, igualmente um trabalho duro. Talvez o que a mentalidade urbana não entenda é que o trabalho camponês não segue a lógica do trabalho urbano, pode-se não trabalhar um dia todo, assim como pode-se ter uma jornada de 20h diárias, a depender da demanda dos animais, dos ciclos vegetativos das plantas, das tarefas próprias a cada temporada do ano.

Atualmente existe uma preocupação na região sobre a possível perda de qualidade do queijo Gamonéu caso a produção se intensifique. A produção atualmente ainda é pequena e segundo informações obtidas em campo ainda há capacidade para que se dobre a produção. Trata-se da encruzilhada que mencionei na sessão 3.1.2.4. O Gamonéu seguirá o mesmo caminho do Cabrales? Ou apostará pela qualidade e não pela quantidade?

*[...] la gente que va a rendimientos económicos, pues busca muchos litros. Si van a hacer un kilo nada más, por ejemplo, cinco euros, si hacen muchos kilos, ganarás mucho más, una regla de tres. Y si yo, como yo, que hago muy pocos, con que lo cobres un poquitín mal, es poca, no puedes vivir de ello, ¿me entiendes? Es esa política. Pero el producto es el que se resiente. Si vas a mucha cantidad, calidad baja. Eso siempre. [...] lo que es la fórmula, no la puedes modificar [...] si vas a muchas cantidades, empiezas a utilizar fermentos, al utilizar mucha leche, da problemas esa leche, que es cruda. A veces tienes que echar que si sales, contra humo, que si otra contra otro, entonces, ya no es Gamonéu, eso ya es queso de fábrica. Y ahí donde veo yo el peligro que vamos a caer todos (A8EGQ).*

A intensificação da produção, além de implicar em custos ambientais para os territórios, custos socioculturais e econômicos locais e dirigidos a países do sul global, descaracterizam o produto estrela a que se buscou revalorizar.

*[...] el Gamonéu siempre fue un queso de tres leches. ¿Qué pasa? Que saben, los que lo venden barato, saben que si lleva leche de vaca lo van a vender igual que si lleva las tres leches, entonces, les interesa más hacerlo de vaca sólo. Entonces, pero, bueno, son toques que habría que ir poniéndolos porque si no se van perdiendo cosas [...] es una elaboración artesanal y lo que puedas manejar tú bien, sin ayudas artificiales. Porque los utensilios evolucionaron [...] se utiliza mucho acero inoxidable y productos, pero, bueno, eso va en mejora del producto, eso no altera lo que es la receta del Gamonéu, es más fácil de desinfectar, de limpiar, de todo. Pero si ya empiezas a cambiar los ingredientes ya va a matarnos (A8EGQ).*

*Hombre, yo he tenido la suerte de probar lo que se hace hoy en día y probar lo que ellos llamaban el queso del puerto, y no tiene nada que ver, son dos cosas completamente diferentes. Y están buenas las dos, pero son cosas diferentes (A18H).*

*[...] lo que pasa que eso es ya cada persona y cada quesería, decide el camino a tomar. [...] hay gente que está por hacer mucha cantidad y venderlo muy rápido y venga y venga, pero, entonces, sí, yo creo que es muy pillado, muy justo (A6Q).*

Muitos dos queijeiros, tanto ganaderos quanto pastores, se preocupam com a possível intensificação da produção que poderia levar, além da descaracterização do queijo, a queda do valor de mercado e a entrada de grandes empresas para a produção de Gamonéu industrial, tal como ocorreu em Cabrales.

*[...] fue a lo que abrió las puertas la denominación de origen, abrió las puertas a que alguien venga a hacer una producción muy intensiva, muy intensiva, que acabe hasta devorando a las otras queserías. El pez grande siempre se come al pequeño (A4EP).*

Embora mencionem que há queijeiros que tem apostado pelo maior volume de produção, por outro lado há queijeiros que apostam por oferecer um produto de qualidade com um preço justo, para que a clientela do queijo Gamonéu seja mantida e a remuneração para os queijeiros seja equilibrada.

*Está en el boom, pero hay que también sabe la gente tiene que esforzarse y tienen también que vender mercancía competente, buena mercancía, porque si a cuenta de que no nos pagan a cuarenta euros, vamos a hacer cualquier cosa, va a llegar el día que la gente se va a dar cuenta y no nos va a querer comprar queso. Por eso es que siempre hay que estar al pie de cañón [...] si compro un queso de cinco kilos es un dineral, tiene que ir el cliente contento, yo es lo que siempre tengo metido en la cabeza y siempre me lo dijo mi abuelo, el queso, vale más que hagas menos (A10PQ).*

Por outro lado, aposta-se pela gourmetização do queijo, para que os preços sejam altos, dirigidos a um público seletivo endinheirado que tem no consumo do Gamonéu uma forma de distinção social (Bourdieu, 1988) ou dirigidos para o consumo em ocasiões especiais.

*[...] queremos llevarlo a hoteles de lujo, a grandes cocinas (A24NQ).*

*[...] no es un queso este para llevarlo la ama de casa que sale de comprar, no, no, es para llevarlo... es el cumpleaños de mi marido, el santo de mi mujer, sacarlo como si fuera un pastel, 200, 300 gramos. Y en Asturias (...) para todos los santos que hay, 200 gramos. Esto tendría que ser una delicatense y así debería de ser (A20GQ).*

No âmbito da gourmetização do queijo gamonéu, é importante mencionar a existência da Cofradía do queijo Gamonéu, da qual participam pessoas interessadas em alimentos de qualidade diferenciada de diferentes perfis tanto do território quanto de outras cidades tais como Gijón e Oviedo. Tem como principal objetivo a promoção, divulgação e valorização (“ensalzar”) do queijo Gamonéu. Foi criada em 2004 e em 2019 contava com 43 confrades, que tem realizado tanto trabalhos de divulgação e valorização do queijo Gamonéu para público interessado em geral, chefs de cozinha influentes e crianças de escolas locais, quanto participado em feiras e exposições como jurados e degustadores especializados. O tipo de ações realizadas pela *cofradia* poderia ser bastante útil para a projeção do Gamonéu como um signo de refinamento (Braudillard, 1976) para formação de mercados *gourmets*.

Outros perfis de queijeiros preferem vender queijo para quem realmente coma o queijo e não apenas deguste. O que me parece bastante razoável inclusive no sentido de “re-localizar” o queijo Gamonéu (Fonte, 2008; Ploeg, 2010), realizando um tipo de produção que tenha qualidade, mas que seja equitativa, tanto na distribuição dos lucros obtidos através do queijo quanto por garantir o acesso a um elemento importante da cultura alimentar tradicional local para todas as pessoas, uma “virada de qualidade” (Goodman, 2003) que beneficiaria queijeiros e as pessoas que vivem na região.

*[...] es un queso [...] de comer, porque la gente pudiente anda a cosas finas pero poca cantidad, porque engorda, tiene grasa, tiene no sé qué, entonces es diferente [...] los que más consumen es digamos la gente de a pie, lo normal. Cuando estaba aquí, estábamos aquí en el largo de obra, estaba mi sobrino, que entiende algo de coches, cuando vimos llegar tres coches: “¡Pues jó!” “¿Qué pasa?” “Pues que cada coche que viene ahí vale 120.000 euros” [...] Digo; “Bueno, pues no sé, son gente que estuvieron allí en el mercado. Bueno, pues sí se interesaron en venir, a ver la quesería y tal”, “Pues, ¡vaya nivel que tienen esos tíos!”. Vale, bien. Hasta ahí, hice la visita y tal, y hasta luego y tal, no sé si llevaron una cuña de 10 euros o por ahí. Bueno, vale, vale. Y cuando estaba marchando [...] llega una pareja de chavales, tendrían 25 o 27 años, en un Ford Fiesta, azul era precisamente, y todo destartalado, hecho un carajo... Se llevaron el de 60 euros, que les encantó el queso. Estos, “Sí, sí, ¡está buenísimo y tal!” Por eso digo que es un queso de gente de a pie (A19GQ).*

Milano (2015) demonstrou que a atribuição de um valor de mercado muito alto para um alimento tradicional escasso pode promover a gentrificação alimentar, o que por si já é bastante danoso para as culturas alimentares locais e pode promover o aumento do interesse extrativista sobre os recursos naturais do território. Além disso abre portas para um problema muito mencionado na região – as falsificações.

*[...] aquí lo que vemos mucho es fraude. Otros quesos que se elaboran y se venden como Gamonéu y no son Gamonéu. [...] Y llevamos tiempo ya, bueno, se consigue algo, pero muy poco [...] la preocupación es quesos incluso de fábrica de otras denominaciones, por ejemplo, como el Cabrales o tal, que a veces cuando tiene una maduración muy baja, pasa por Gamonéu. Entonces, ahí eso, es la picaresca de muchos, incluso, intermediarios, compran barato en Cabrales y lo venden como Gamonéu (A8EGQ).*

O problema da fraude pode prejudicar a todos os poucos elaboradores de Gamonéu. Se se serve um produto de baixa qualidade no mercado a preços altos, o público consumidor pode evitar sua aquisição. Comenta-se que é um problema comum nas feiras livres da região, onde se vende “falsos Gamonéus”, distintos do Gamonéu com DOP e dos queijos de *reciella*, por preços altos para turistas que não conhecem o alimento.

Por essas questões, e considerando-se um sistema alimentar mais equitativo e sustentável, acredito que a melhor aposta poderia ser o equilíbrio entre qualidade e preço: menores quantidades de produção a partir de leite de animais mais adaptados a região e menos dependentes de ração (e de altos custos); que possibilite a venda direta dos queijos elaborados em circuitos curtos de comercialização com base na confiança e com menos intermediário (mais lucros); que agregue valores ao produto e ao território (mais sustentável) e que permita o acesso da comunidade local a um alimento próprio de sua cultura alimentar tradicional (mais equitativo).

## **5. A Infracolixa da Resistência em um Território Mercantilizado**

Distinto do sujeito político (Tosepan) que vimos no caso mexicano construir autonomia e bem viver (*yeknemilis*) para a comunidade *maseual*, no caso asturiano vimos uma comunidade com sua autonomia reduzida e sua cultura soterrada pela modernidade e por um modelo de capitalismo agrário muito bem implantado.

A erosão cultural que se desdobrou da modernização do âmbito agrário (Vara-Sánchez e Cuéllar-Padilla, 2013), marginalizou as formas de manejo tradicionais e sustentáveis do território e com elas arrastou as relações comunitárias com base na reciprocidade.

*Aquí lo que había era una colaboración, lo que aquí se llamaba “andechas” [...] es que se pone la fuerza de trabajo en común, pero era pa’ casos determináos... pa’, por ejemplo, eso, construir una cabaña, eh... si había un incendio y se quemaba una casa, pues iban todos para arreglar la casa, o en dinero; eh... si por lo que sea había una desgracia y... y había una tormenta como la de ayer y había ovejas en una cuadra y se derrumbaba la cuadra y mataba todas las ovejas, pues todos los vecinos del pueblo cogían una oveja y se la regalaban a esa familia pa’ que la familia pudiese seguir teniendo ovejas. Eso se hacía antes (A21PQ).*

*[...] Era familia, un arraigo, lo mismo con el territorio como con las personas, con los animales, con todo. Y eso se perdió un poquitín ahora con esto de la ganadería moderna (A4EP).*

*[...] A raíz de empezar a comercializar el ... Yo te diría a raíz de... a raíz de... de que empezaron a venir las ayudas de Europa [...] 80... 84 o 85, la gente ya empezó ahí a... [...] “Hay que hacer un trabajo...”, “No, tiene el dinero el Ayuntamiento, que lo gaste”. La gente ya empezó... Todos los años, antes de empezar a subir a la zona alta, en mayo, hacíamos dos días, se convocaban dos días a todos, para las mejoras, para hacer mejoras en todo el camino, en cortes de agua, en los empedrados, porque se habían estropeado los empedrados. Todos los años, iba todo el mundo. Ahora... ahora... [...] “Yo no tengo tiempo, yo te mando una máquina, un no sé qué... [...] se desmoviliza porque la Administración*

*se acostumbra. El Ayuntamiento acostumbra a poner todo el Ayuntamiento, pues el día que les haga falta no va. Que mande el ayuntamiento el tractor. Ya. Es que es una zona donde el tractor no funciona. Ahora estamos en un egoísmo puro y duro (A22EPQ).*

Os relatos demonstram que as mudanças socioeconômicas e culturais vivenciadas na região a raiz da modernização do campo gerou dependências externas que anteriormente eram inexistentes nessa região. Conforme indica Fritz (2012) os perdedores da PAC tem sido os pequenos produtores, que, no caso da *ganaderia*, tem se visto obrigados a aumentar o número de cabeças de gado manejadas para acessar as subvenções e sobreviver em um cenário que valoriza sobretudo grandes produtores. Com o aumento dos rebanhos intensifica-se também os processos de trabalho, promove-se a destruição do meio ambiente e demanda-se o uso de insumos externos que obrigam os produtores a terem certos gastos (com ração animal).

*No tiene sentido, no tiene sentido, pero está así. Y si quieres hoy por hoy vivir de la ganadería, tienes que gestionar las subvenciones bien, porque de los chatos, de los terneros, no vas a vivir, eso está clarísimo. Ternero de chato casín de cuatro meses te vale cien euros o ciento cincuenta con cuatro meses. [...] Está claro que con eso no puedes vivir. Sin embargo, pues tienes que gestionar las subvenciones para que te dé para vivir (A7GPQ).*

*¿Y qué queda atrás? ¡Todo! Todo lo bueno lo deja atrás. Yo no tengo necesidad de tener doscientas ovejas ni trescientas cabras, yo sé que puedo vivir con ochenta cabras y ochenta ovejas. Si realmente eso se pagara como se tiene que pagar... la carne por ser de ahí, por no comer piensos. Yo tengo los corderos que no soy capaz de venderlos. Corderos que en su vida comieron un pienso, no comieron nada. No los quieren (A14GFP).*

A individualismo é um produto desastroso do capitalismo, especialmente no âmbito do capitalismo agrário pois detrói pilares fundamentais da economia substantiva e das relações camponesas

*[...] nos vimos impotentes. Porque cuando la política, aquí lo que hicieron fue, nos dieron dinero, las subvenciones, Europa vino y dio dinero, por animales, por ganado. Se equivocó. Nos equivocamos nosotros, porque lo cogimos. No exigimos, no, no nos des dinero, déjanos vivir aquí como siempre vivimos. No nos des dinero y nos pongas unas condiciones. Fue lo que hicieron. [...] lo primero que hicieron: divide y vencerás. ¿sabes lo qué es? Divide y vencerás. Nos separaron, digamos, nos dieron nuestras propias citas a cada uno, a unos les dieron más dinero, a otros menos, para que nosotros en verdad estando unidos, nos separáramos, ¿me entiendes?, y no lucháramos, que es lo que no hacemos. (A14GFP).*

*Tenemos una mentalidad muy cerrada. Y entonces ahí tenemos que partir un poquitín de empezar a ver las cosas de otra manera, a compartir más todo [...] Sí la gente no está en la situación de darse a la gente, ayudar, antes se ayudaba más,*



*ahora somos independientes. Y cada vez nos estamos volviendo más independientes [...] Ahora tú tienes tu tractor, tienes tu empacadora, tienes no sé qué, tienes tu coche para bajar. Entonces, ya está, yo me las arreglo y los demás... [...] estamos muy encerrados con nosotros mismos (A6Q).*

A forma de vida e as formas de relações impostas as comunidades camponesas europeias, tal como é a comunidade com a qual convivi, não parecem ter trazido nenhum tipo de benefício real para a vida das pessoas. Pelo contrário, vive-se a ilusão do progresso. Creio que seja importante pontuar essa questão especialmente para alertar a comunidades, pesquisadores e políticos do sul global que veem o modelo europeu como um modelo ideal de desenvolvimento rural a ser alcançado, que esse modelo é mais que qualquer coisa, um verdadeiro desastre. Talvez tenha sido isso o que me causou maior espanto ao longo de todo o processo de elaboração dessa tese.

A comunidade local foi totalmente desarticulada. Na Espanha e em Asturias existem experiências importantes que tem se fortalecido como redes comprometidas com criação de espaços coletivos mais fortes para coordenar e reforçar sujeitos políticos que defendem os territórios e a vida digna das pessoa que se dedicam a ganaderia e ao pastoreio, por exemplo a Federação de Associação de Pastores e Ganaderia Extensiva (FEP)<sup>150</sup> (Sanchez & Gallar, 2016); o movimento *Ganaderas em Red*<sup>151</sup>, e outros movimentos emergentes de *resistência neopaisana*, por exemplo, a articulação *Pastorxs en Resistencia*<sup>152</sup>, que podem vir a irromper a dominação a que estão sujeitos *ganaderos*, pastores, camponeses e neocamponeses da Espanha, incluída Asturias.

Entretanto, nos dois *consejos* mancomunados de onde se projeta o Gamonéu (Cangues e Onís), não existe sujeito político em defesa do território e das condições de vida das pessoas que vivem do campo. Comentam que se houvesse maior articulação

---

<sup>150</sup> A FEP surgiu na década de 2000 através da associações de pastores em diversas regiões da Espanha, articulados em torno de uma proposta de redefinição das regras e políticas relacionadas a produção de alimentos e a gestão de recursos naturais em direção a soberania alimentar e ao desenvolvimento sustentável; a representação efetiva de seus pares nas instancias de decisões relacionadas ao ofício; a defesa, a promoção e o apoio aos sistemas e direitos dos ganaderos, especialmente de pequenas *ganaderias* familiares que mantém vivos os *pueblos*; e a proteção do patrimônio material e imaterial e dos saberes de pastores e pastoras ancorados nos territórios (Sanchez & Gallar, 2016).

<sup>151</sup> Movimento de mulheres, pastoras e ganaderas, que, concientes da invisibilização da sua importância para o meio rural, buscam refletir e encontrar soluções para problemas que tem afetado seus territórios e suas vidas. Para saber mais sobre elas, acessar o seguinte link: <https://ganaderasenred.org/>

<sup>152</sup> Trata-se de uma articulação de pastores e pastoras, camponeses e artesãos, que tem se reunido anualmente para fortalecer laços, compartilhar experiências, refletir coletivamente sobre os problemas que afetam a vida no campo, organizar e pensar ações para a defesa dos territórios e dos ofícios ancestrais e celebrar os modos de vida compartilhados. Para saber mais sobre a experiência acessar o seguinte link: <https://pastoresenresistencia.org/encuentros-pastores-resistencia/>

local e um sujeito político-pastor mais forte constituído, no momento de implantação da DOP, por exemplo, o queijo de *reciella* dos pastores-queijeiros não teria sido deles alienado por outros grupos sociais:

*[...] La DOP a lo mejor hoy no se llamaría de Gamonéu, se llamaría Quesu del Güeña o Quesu de lo que sea... Pero no pasó [...] creo que los viejinos pues se reían: “¡Behhh! ¿Dónde van a ir haciendu quesu abaju? ¡El quesu abaju no vale!” [...] yo pienso que a ellos le salió mal por eso. Porque... Si se hubiesen juntáo tó’ls... (A21PQ).*

No entanto, apesar de não identificar um sujeito político fortalecido, pude notar tanto nas falas das pessoas com as quais conversei e em ações coletivas da comunidade local, uma resistência silenciosa. É possível marcar limites a apropriação capitalista desde dentro, seja através da constituição de sujeitos políticos coletivos seja através de práticas de infrapolítica. Essa última se trata de estratégias de ação e expressão silenciosas, ocultas em diversas manifestações culturais e políticas nas quais há espaço para a criatividade e para a autonomia (Scott, 2000).

Essa resistência silenciosa, contra as políticas de desenvolvimento rural, os desmandos da União Europeia, a gestão do Parque Nacional, é percebida, por exemplo, na desobediência a seguir os critérios sanitários para definição da qualidade de um queijo. Apoiar-se e consumir-se no âmbito comunitário queijos dos pastores-queijeiros que seguem produzindo nas *majadas*. Inclusive os queijos *alegales*, nesse caso sem chamar muita atenção, nem dar muita pinta. Digo isso pois não foi fácil chegar até esses pastores-queijeiros. Foi depois de quase 6 (seis) meses frequentando e vivendo Asturias que pude acessá-los. Talvez por isso seja importante uma pergunta que sempre surgia: “*De quien eres?*” Sabendo quem é, de onde vem e o que quer no território se pode saber se uma pessoa é de confiança ou não.

Essa resistência também pode ser percebida na articulação em certas ações no âmbito da problemática do lobo, conforme segue na fala de um dos nossos interlocutores.

*[...] eso pasa aquí, aquí, no tenemos ni asociación de ganaderos, vamos por libre, vamos por libre. Pero mañana decidimos, por ejemplo, el lobo estuvo matando aquí estos días [...] Si decidimos, venga, vamos a cortar la carretera, ahí estamos quinientas personas (A4EP).*

Segundo a teoria de Scott (2013) a infrapolítica apenas existe se há uma base social que compartilhe os discursos ocultos. Essa resistência silenciosa tem capacidade de irromper e tornar-se pública tal como foi expressa pelo nosso interlocutor. Afinal, em um povoado que vivem 800 pessoas, juntar na rua 500 para protestar por um problema comum, não é pouca coisa.

Embora possa parecer inadequado utilizar essa teoria para compreender uma comunidade europeia (entendida como dominante por si mesma), considerá-la como escrava da PAC me fez acreditar que essa teoria pudesse perfeitamente ser utilizada, afinal, Scott (2013) realizou suas reflexões a partir de situações de dominação extremas: a escravidão, os sistemas de castas, o colonialismo, a dominação racial. À primeira vista, nessa região apenas poderiam ser os *Vaqueiros de Alzada* (Cátedra, 1989), sujeitos a situações de dominação extremas com resistência silenciosa importante. Porém, ao considerar o conjunto do campesinado europeu como escravo da PAC, essa ousadia me pareceu viável.

Foi sobretudo nos momentos de festa que pude perceber a resistência silenciosa da comunidade local. Talvez explique inclusive o motivo de haver tantas festas. Nos *culín* de sidra compartilhados, nas *espichas*<sup>153</sup> e nas *folixas* a comunidade local parece unificar seu discurso

*[...] algo en los que todos estamos de acuerdo, que los pastores viejos vivían con mucho menos que nosotros y vivían mejor y trabajaban mejor aquí. Ellos sí eran pastores, nosotros somos... humm... sucedáneos. Aquéllos sí que eran pastores, porque aquéllos pasaban unas calamidades que... que no lo podemos ni imaginar y vivían mejor, y se arreglaban pa'... pa' ganar dinero de donde podían y se ayudaban entre ellos (A21PQ).*

*Todo lo que tengo, lo tengo gracias a mi güello [...] y yo, por los ojos de mi güello veo (A10PQ).*

Nos momentos de festa a aparente desunião e os inúmeros conflitos desaparecem, o que, ainda seguindo Scott (2013) demonstra a força dos laços comunitários e não a sua aparente dissolução. A situação mais interessante que pude vivenciar e a partir dela procurei encerrar minha reflexão sobre esse caso, foi uma festa organizada pelos *vecinos* de Onís para homenagear os antigos pastores-queijeiros.

Tratava-se também de recuperar uma festa de pastores, já que a festa dos pastores “oficial”<sup>154</sup> foi expropriada dos pastores ao ser declarada como uma festa de interesse turístico. Além disso buscava-se fazer justiça frente a total incoerência da celebração oficial dos 100 anos do Parque Nacional Picos de Europa, que ocorreu em 2018, a qual

---

<sup>153</sup> A espicha é uma celebração ritual da cultura asturiana centrada no consumo coletivo e festivo da sidra (González-Quevedo, 2004)

<sup>154</sup> Trata-se de uma festa celebrada aos 25 de julho de todos os anos há mais de 81 anos na Casa Municipal dos Pastores (*Refúgio Vega d'Enol*), no entorno do Lago Enol.

seus organizadores não prestaram homenagem e sequer convidaram para a celebração os pastores que construíram ancestralmente aquela paisagem.

*[...] salió un poquitín como en broma, como haciendo la broma del parque nacional, los políticos y tal y se olvidaron totalmente de los pastores, totalmente. [...] no hubo ningún representante de Onís en los actos, no llamaron a un señor de noventa años. Aquí hay pastores que tienen noventa, ochenta y pico, tal, son parte de ese parque (A4EP).*

Desse modo, com um intuito de valorizar os cinco mil anos de trabalho dos pastores de Onís em Picos de Europa, um grupo de *vecinos* de Benia organizou pela primeira vez a *Fiesta Homenaje a los Pastores de Onís*, na *Vega Soñin*, justo onde termina a demarcação do Parque Nacional.

A programação do evento contou com missa campestre, apresentação de banda de gaitas, *espicha* com churrasco farto, jogos tradicionais, demonstração da ação de um cachorro pastor com um rebanho de ovelhas e como ponto alto do evento discursos emocionados e a inauguração de uma placa com os dizeres: “*Pastores de Onís: + de 5000 años de vida y trabajo en esas montañas*”.

*La gente que estaba allí, aquella gente mayor que viste allí que fueron a quitar la bandera, son gente que nacieron, que vivieron en ese parque, que crearon el parque. Y los olvidaron [...] la gente tiene mucho arraigo, mucho sentimiento [...] para muchos esto es, yo qué sé, ahí ven un paisaje, para nosotros son recuerdos, es la vida. Para nosotros el monte, los árboles, todo, es la vida. (A4EP).*

Esse ato festivo buscou reparar a dívida histórica com os pastores da região, que trabalharam não apenas no pastoreio e na co-criação daquele território, mas também na construção de refúgios, como guias de montanhistas e caçadores dentre tantas outras funções que apenas os maiores conhecedores daquele território eram capazes de realizar.

Considerando-se o conceito de “alimento subalterno” que apresentamos no caso mexicano, torna-se necessário nos perguntar: Podemos considerar o queijo Gamonéu como um alimento subalterno? Atualmente, parece ser um alimento apropriado pelas dinâmicas do mercado e da modernização. No entanto, atende a quatro das características que propusemos como definição de tais alimentos subalternos: 1) é um alimento específico de uma comunidade subalternizada historicamente; 2) cumpre uma função social interna na reprodução da comunidade por seus valores de uso e suas capacidades agronômicas (rusticidade), nutricional, cultural e simbólicas; 3) provem de lógicas de manejo historicamente sustentáveis; e 4) condensa significados políticos de identidade e resistência.



**Figura 86**

*Placa em homenagem aos 5 mil anos de vida e trabalho dos pastores de Onís no território. (Onís, 2019. Acervo próprio)*

Talvez o Gamonéu, seja para além dos processos de mercantilização, intensificação e modernização, um alimento subordinado que através de práticas de infrapolítica, tem servido para empoderar a comunidade em suas demandas internas. Posto que se constitui perfeitamente como um símbolo (Turner, 2005) que poderá ser a força vital que induzirá essa comunidade a organizar coletivamente ações em defesa das suas vidas, da sua cultura, do seu território e da sua autonomia.

## **QUARTO BLOCO**

### **Considerações finais e Referências Bibliográficas**

## Considerações finais

Apresento nessa sessão de conclusão uma síntese das principais reflexões realizadas ao longo dessa tese e as principais conclusões relativas aos dois alimentos-caso sobre os quais me debrucei e que foram apresentados na sessão de resultados. A maneira que essa tese foi organizada, proporcionou aos leitores na sessão de estado da arte diversos enfoques e direcionamentos relativos a processos de revalorização de alimentos - a problemática que circunscreveu essa tese.

Embora algumas dessas contribuições tenham sido recuperadas em diálogo com os resultados apresentados sobre cada unidade caso-alimento, a sessão de resultados foi apresentada muito mais como uma descrição etnográfica de cada caso, com aportes de autores que se debruçaram sobre as realidades específicas da comunidade *maseualmej* da Sierra Norte Oriental de Puebla (México) e da comunidade de pastores-queijeiros da vertente marítima asturiana de Picos de Europa (Espanha).

Inicialmente é preciso retomar a motivação que originou essa tese e seus principais objetivos. Busquei compreender como se desenvolveram processos contemporâneos emblemáticos de valorização de alimentos em diferentes territórios com vistas a identificar quais foram os atores envolvidos nesses processos e as motivações que levaram a valorização recente desses alimentos; os valores de uso desses alimentos para as comunidades tradicionais mantenedoras da cultura alimentar que os contém; os novos valores atribuídos a esses alimentos por atores externos a comunidade tradicional detentora e mantenedora ancestral desses alimentos; as formas de participação e tomada de decisões dos atores envolvidos nos processos nos processos de valorização; a identificação dos beneficiários desses processos e os benefícios específicos dirigidos a comunidade tradicional. Finalmente, buscamos construir um referencial teórico conceitual-analítico sobre o tema: os conceitos de alimento subalterno e alimento insurgente.

O desafio e a proposta dessa sessão de conclusões é proporcionar aos leitores a integração dos conteúdos abordados ao longo da tese, especialmente apontando as convergências, as fortalezas, e os desafios compartilhados pelas comunidades tradicionais apresentadas nas unidades caso-alimentos. Desse modo, cabe inicialmente sublinhar que a escolha por essas unidade-caso-alimentos foi direcionada a alimentos tradicionais de comunidades portadoras de conhecimentos ecológicos locais que construíram uma história social de longa duração nos territórios que habitam a partir de

estratégias próprias ao princípio camponês.

Essas comunidades foram capazes de se apropriar dos recursos naturais dos territórios de forma sustentável e sustentada apesar das difíceis características físicas do meio natural, que materializaram alimentos preñhes de significados que sintetizam o modo de vida, os estilos de manejos e os valores dessas comunidades: o mel virgem das abelhas *Pisilnekmej* da comunidade *Maseualmej* e o queijo Gamonéu dos pastores-queijeiros de *reciella* de Picos de Europa.

Essas comunidades, conscientes de sua co-dependência territorial, foram capazes de se reproduzir graças à relativa continuidade dos seus modos de vida, com estilos de gestão que conservaram seus recursos naturais e culturas, por serem pouco extrativistas e assentadas em processos sociais de cooperação e manejo equilibrado do próprio território. Tudo isso, dentro da resistência, da submissão ou da aceitação às novas formas de produção e de vida que os atravessou de várias maneiras em diferentes períodos históricos.

Na medida em que lhes foi permitido, esses territórios e comunidades tenderam a estratégias de diversificação com racionalidade econômica e ecológica voltadas para o atendimento de suas necessidades, praticadas para reduzir riscos frente a crises (sociais, econômicas, ambientais), mudanças climáticas, e inclusive, flutuações de mercado, sendo estratégias polivalente e resilientes de gestão territorial, que maneja componentes geográficos e conservam recursos naturais a partir de conhecimentos ecológicos locais muito específicos, impregnados de cultura e com base em processos de experimentação e observação atenta da natureza.

São admiráveis os sistemas de manejo praticados tanto pela comunidade *maseualmej* quanto pelos pastores-queijeiros de Picos de Europa. A riqueza do *Kuojtakiloyñ* dos *maseualmej*, impressionantes jardins de café onde uma espécie vegetal comercial introduzida pelos *coyomej* foi integrada aos sistemas agroflorestais tradicionais, sem abandonar outros cultivos tradicionais como a Milpa e os quintais produtivos que permitiram a preservação de uma imensa diversidade genética vegetal e animal, bem como permitiu a domesticação e a convivência harmoniosa com as abelhas *Pisilnekmej*.

Da mesma forma, o pastoreio de *reciella* transumante estacional praticado pelos pastores e pastoras-queijeiras de Picos de Europa, associado a outros manejos próprios a cada estação do ano em diferentes altitudes, garantiu moldou a paisagem e garantiu riqueza em termos de biodiversidade a ponto de ser considerado território passível de



proteção oficial numa região que carece de espaços que tenham sofrido pouca ação trófica.

O conjunto de agroecossistemas que essas comunidades ancestralmente manejaram, garantiu coesão comunitária, alimentos, medicamentos, produtos comercializáveis e dignidade aos membros das comunidade-território ao longo das suas histórias sociais, apesar da subalternidade e das difíceis condições geográficas. Garantiu também inovações camponesas que demonstram a sagacidade, a inteligência e a técnica apurada dessas comunidades tradicionais: recipientes de cerâmica transformados em *colônia-mancuernas* para abelhas, *cuevas* transformadas em câmaras de conservação e maturação de queijos. Inovações camponesas que resultaram em alimentos de profundo valor simbólico.

Ambas as comunidades puderam realizar ao longo das suas histórias sociais apropriações dos recursos naturais dos territórios de forma contínua e ininterrupta, inclusive, ao longo das primeiras ondas de modernização próprias ao sistema capitalista de exploração. Até esse momento, que se situa em ambos os casos a finais do século XVIII, seus territórios não despertavam interesse dos atores sociais dominantes devido as características físicas dos terrenos, que impossibilitava a intensificação agrícola ou outras formas de acumulação capitalista.

Por esse motivo essas comunidades subalternas viveram excluídas da modernidade em “zonas de refúgio” constituindo-se como repositórios de biodiversidade, de agro biodiversidade e de cultura não homogeneizada. É por esse motivo que as denominamos “comunidades-território”, pois as apropriações dos recursos naturais dos territórios foram realizadas com base nos conhecimentos ecológicos locais acumulados e transmitidos entre gerações com base na cultura, que mesmo atravessadas por relações de poder que implicaram em apropriações ou imposições, resistiram no tempo.

A característica de isolamento dessas comunidades não significou uma história social na qual viveram felizes e em paz ininterruptamente, pelo contrário, foram marcadas por interferências externas, especialmente dos grupos sociais dominantes. No período colonial a comunidade mexicana certamente tenha sido mais violentamente afetada pelo etnocídio inseparável da invasão europeia, quando expropriaram-se recursos, força de trabalho e territórios, além de marginalizar quaisquer manifestações culturais e modos de vida com base na cosmovisão originária. Apesar das violentas imposições religiosas, culturais e políticas dos *coyotes* essa comunidade foi capaz de

manter seus rituais culturais indígenas, suas formas de organização comunitária, seu idioma, sua toponímia e o seu manejo cultural e ecológico do território.

Por outro lado, os pastores-queijeiros de Picos de Europa, passaram por profundos processo de aculturação, de imposição católica, de imposição civilizatória, de imposição modernizadora ao longo de sua história social. Apesar disso, sua cosmovisão originária indo europeia e celta permaneceu impressa na rica toponímia, e seus modos de vida e de organização comunitária se mantiveram por pelo menos 5 mil anos em constante evolução.

Além das imposições culturais inerentes ao processo civilizador e a colonização, as disputas pelos territórios não foram em nada aprazíveis, especialmente quando se tratava das áreas de montanha, espaços comunais que proviam a ampla variedade de recursos naturais que permitiam a reprodução dessas comunidades.

Em ambos os casos ocorreu a desamortização e a individualização de terras, que romperia a gestão comunal dos territórios. Nesse âmbito, no caso mexicano, o povo *maseualmej* conseguiu se apropriar da legislação que individualizava terras em benefício próprio, resultando em um território constituído como uma belíssima colcha de retalhos com milhares de pequenas propriedades camponesas individuais, que mantiveram o uso comum das áreas florestais. No caso asturiano, as porções mais acessíveis dos montes comunais passaram em partes a posse da igreja e das elites locais, e os montes mais distantes passaram a posse do principado e do estado. Embora seu uso comunitário tenha se mantido considerando-se que os montes são bens públicos, a gestão sobre eles foi imposta à revelia da comunidade pastora, especialmente nos limites do Parque Nacional Picos de Europa.

Nos últimos 20 anos, essas comunidades-territórios passaram a chamar mais atenção de atores sociais dominantes, precisamente por serem comunidades que, apesar dos conflitos com as elites locais ao longo de sua história social e a despeito do rolo compressor capitalista que destruía territórios, culturas e comunidades no mundo todo foram capazes de manter sua própria cultura e seus modos de vida até meados do século XX. Desse modo, elementos do patrimônio agrário tanto da comunidade *maseualmej* quanto dos pastores-queijeiros de Picos de Europa passaram a ser vistos como recursos territoriais a serem explorados sob a ótica da economia da autenticidade coerente com a última onda do capitalismo de despossessão, que busca “raspar” os últimos recursos disponíveis nas zonas de refúgio, sejam eles materiais ou imateriais.

Nesses casos, ao passo que se insiste em destruir ou transformar as formas de

vida que geraram ou geram elementos passíveis de se mercantilizar no capitalismo avançado, busca-se valorizar esses elementos selecionados como objetos autônomos, independentes da comunidade deles geradora e mantenedora com vistas através ao desenvolvimento econômico. Por um lado, deprecia-se o mundo rural, especialmente as formas de vida e os manejos camponeses tradicionais, e por outro lado paisagens, patrimônios materiais, alimentos símbolo e imagens de um passado rural idílico e estático são amplamente valorizados.

Trata-se da contradição da nova ruralidade, construída a partir da racionalidade moderna, onde os territórios (e todos os recursos naturais que ele contém) deixam de serem entendidos na sua complexidade e integralidade. O território como recurso onde seus elementos constitutivos em partes que se circunscrevem a diferentes campos de conhecimento científico. Seleciona-se assim elementos atomizados passíveis de se valorizar, seja para proteger ou para mercantilizar.

É precisamente nesse âmbito que as comunidades-território que nos debruçamos parecem ter tomado caminhos divergentes. A comunidade *maseualmej* se apropriou da nova ruralidade para difundir o seu alimento símbolo, o mel virgem, nas brechas do sistema agroalimentar hegemônico com vistas a obtenção de recursos econômicos para melhorar suas condições como camponeses-indígenas. À comunidade dos pastores-queijeiros asturianos foi imposto um modelo de desenvolvimento no qual não cabia mais seu modo de vida e tampouco permitia sua atualização, o que resultou na alienação do seu alimento símbolo, o queijo Gamonéu.

O território-comunidade *maseulamej* foi capaz de constituir-se como sujeito político na defesa insurgente de si mesmos. Por outro lado, a comunidade-território dos pastores-queijeiros de Picos de Europa, soterrada em muitas camadas e escombros de modernidade, seguem estratégias de infrapolítica subalterna na defesa da sua memória coletiva e na proteção dos pastores-queijeiros que ainda resistem em um território totalmente mercantilizado.

Obviamente, meu objetivo em nenhum momento foi indicar melhores caminhos para as comunidades que compartilharam comigo um pequeno pedaço de suas vidas e que me contaram suas histórias. Cada comunidade, em cada território, são as que devem decidir seus caminhos a partir das suas realidades concretas. Busquei contar essas histórias e relacioná-las para (quem sabe...) inspirar outras comunidades tradicionais e convidar a reflexão pesquisadores, especialistas, gestores na construção de processos de revalorização que resultem em mais dignificação e autonomia de comunidades e menos

expropriação e criação de dependências.

Neste sentido, espero, em primeiro lugar, ter contribuído com um olhar mais amplo sobre alimentos tradicionais, que antes de qualquer coisa, são frutos dos processos de trabalho de comunidades-território tradicionais portadoras de um patrimônio agrário integral que pode se materializar em alimentos símbolo. Desse modo, espero também ter sido capaz de prover aos leitores uma visão não romântica sobre alimentos considerados atualmente “autênticos” e passíveis de serem revalorizados. Trata-se de alimentos que sempre possuíram valor. Revalorizar não pode significar simplesmente mercantilizar.

É fato que alimentos com características “autênticas” são passíveis de valorização econômica e constituem-se como oportunidades para desenvolvimento endógeno e reforço dos valores culturais de comunidades tradicionais, no entanto, a ausência de organização comunitária pode deixar escapar essa riqueza das comunidades-territórios, já que se constituem atualmente como objetos de disputa entre diversos atores com diferentes interesses. Em geral as comunidades subalternas são vulnerabilizadas nesses processos, visto que as propostas e estratégias de revalorização desses alimentos emergem como instrumentos para desenvolvimento econômico dos territórios, coerentes com ideia de ruralidade construída por atores dominantes, onde signos desejados pela modernidade valem mais que símbolos comunitários.

Ao mesmo tempo que o momento atual possibilita submeter as comunidades-território ao risco de perda de autonomia sobre elementos de sua cultura, possibilita também uma oportunidade para seu fortalecimento. A partir das duas experiências que me debrucei, considero que nenhuma estratégia de revalorização de culturas alimentares e/ou seus elementos constitutivos seja necessariamente ruim. Me refiro a patrimonialização alimentar; as Indicações Geográficas e Denominações de Origem e as estratégias de movimentos como o *Slow Food*.

Embora a experiência mexicana possa indicar que as estratégias promovidas pelo *Slow Food* sejam preferíveis a estratégias institucionalizadas pelos estados tais como as DOPs, creio que seria exagerado realizar essa afirmação, afinal, o que garantiu a autonomia da comunidade *maseualmej* e a apropriação de uma oportunidade em benefício próprio, foi a organização comunitária e não o “reconhecimento” do seu alimento símbolo pelo *Slow Food*. Foi a comunidade que se apropriou do *Slow Food* e não o contrário.

Por esse motivo, acredito que todos os instrumentos de revalorização podem se constituir como elementos para defesa de interesses comunitários, desde que a sua

proposição, implantação e consolidação sejam coerentes com os anseios das comunidades, que em geral buscam antes de tudo autonomia, dignidade e bem viver, e não com os anseios desenvolvimentistas de políticos, gestores, acadêmicos, especialistas, técnicos, em muitos casos pouco ou nada interessados em compreender as comunidades e fortalecer suas lutas.

Os autores que citei no estado da arte dos processos de valorização de alimentos apontaram as debilidades desses processos, em todas elas relativas à base territorial, a sustentabilidade da produção desses alimentos, a participação das comunidades nos processos são critérios imprescindíveis para o êxito dessas experiências, para que elas não sejam fadadas a matar as comunidades-território pelo êxito da mercantilização dos alimentos tradicionais. O êxito não pode se circunscrever ao âmbito econômico a custos da degradação do meio ambiente; do empobrecimento da biodiversidade territorial; da distribuição desigual de recursos econômicos; da gentrificação alimentar que desloca e impossibilita o consumo dos alimentos locais pelas comunidades locais; a perda de autonomia alimentar e a imposição de padrões alimentares insalubres; a geração de dependência e a despossessão dos territórios e das culturas.

Creio ser indispensável mencionar que as experiências do campo da Agroecologia nesse sentido são as mais coerentes com os interesses das comunidades posto que é prática, ciência e movimento, que traz uma perspectiva crítica sobre o sistema agroalimentar hegemônico e que busca se nutrir no diálogo de saberes com as comunidades camponesas. A valorização dos alimentos tradicionais nessa perspectiva busca apontar alternativas sustentáveis frente a insustentabilidade do sistema alimentar industrializado e produtor de injustiças sociais e ambientais. Destacam-se as iniciativas comunitárias e acadêmicas comprometidas, tais como os bancos de sementes tradicionais, os mercados e feiras agroecológicas, os sistemas de garantia participativos, a investigação ação participativa e as lutas por justiça ambiental e por uma cultura de sustentabilidade, tudo isso no marco de fortalecimento de sujeitos políticos coletivos nos territórios (Gallar & Calle, 2017; Gallar, 2019) e o empoderamento das comunidades na constituição de experiências mais fortes e extensas ou como parte das “multitudes agroecológicas” (Giraldo, 2022)

Às comunidades detentoras e mantenedoras de alimentos tradicionais estão postos inúmeros desafios, que não se restringem a capacidade de organização em torno de decisões sobre elementos “autênticos” de sua cultura. Essas comunidades, e todas as demais comunidades tradicionais guardiãs do patrimônio agrário mundial, tem seus

territórios e os recursos naturais nele situados em risco eminente no âmbito do capitalismo da despossessão. Por esse motivo, a organização interna e a constituição de sujeitos políticos fortes em defesa do território-comunidade são de maior importância e a maior fortaleza que esses grupos sociais podem almejar, pois isso depende a sua continuidade como sujeitos históricos.

O caso mexicano é extremamente relevante e inspirador nesse sentido, pois, a comunidade *maseualmej* através de uma imensa capacidade de controle cultural a seu favor, tem sido capaz de manter sua autonomia e sua cultura camponesa e indígena, e garantir a continuidade dos seus modos de vida com dignidade, apesar do contexto político e econômico totalmente desfavorável posto que o México é um país do sul global no qual os camponeses de todo o país, especialmente as comunidades originárias, enfrentam processos de disputas por recursos naturais extremamente violentos. Disputas com mineradoras transnacionais dispostas a tudo pelo “direito” a exploração do subsolo dos territórios; disputas com “representantes” do sistema agroalimentar hegemônico que insistem em manter os países do sul global como meros provedores de matéria prima para o norte global à custa da sua dignidade e da sua segurança alimentar; disputas com a classe política do país que teima em ver as comunidades originárias como meras fontes para acumulação econômica através turismo...

Por outro lado, o caso asturiano estimula importantes reflexões. Primeiro, poderia se supor que o contexto Europeu poderia favorecer a proteção da comunidade, no entanto justamente o fato de a comunidade estar na Europa, com inúmeros privilégios quando comparada com comunidades do sul global, não garantiu para nada sua sobrevivência. Pelo contrário, as políticas impostas pela União Europeia, mais vulnerabilizaram que contribuíram na dignificação das comunidades nos modos de vida próprios a sua cultura. Simplesmente a opção apresentada para alcance de uma vida digna demandou o abandono da cultura camponesa considerada “ultrapassada” e imprópria para a Europa. A relação de dependência criada no âmbito da PAC, merma as possibilidades de experiências autonomistas de defesa do território.

Distinto do México, onde se tem muita clareza do inimigo comum – o capitalismo da despossessão – na Espanha termina-se por atribuir a culpa aos problemas existentes no território a espécies animais e a outros grupos sociais que poderiam ser constituir-se como aliados e não inimigos, visto que assim como os pastores, os *ganaderos*, os lobos e os grupos ecologistas são vulnerabilizados pelas mesmas estruturas de poder hegemônicas propagadas desde Bruxelas e do estado Espanhol. Apesar de tudo isso

ainda há resistências tais como as pastores-queijeiras que seguem comprovando que o modo de vida e os valores capitalista impostos não são os únicos modos de vida possíveis e desejáveis.

A Teoria fundamentada nos dados (*Grounded Theory*), me permitiu abrir os olhos e os ouvidos para interpretar os processos de revalorização que optei por me debruçar. Isso apenas foi possível através do uso de recursos próprios a etnografia e da agroecologia que me permitiu observar e participar das experiências concretas das comunidades em relação a esses processos, sem romantizá-las, acolhendo seus saberes e experiências na tentativa de um exercício analítico.

Certamente essa tese possui muitas limitações que se referem a diversas questões. Primeiro, a disponibilidade de tempo para permanência em campo para realização de dois estudos etnográfico mais profundos em realidades que são extremamente complexas. Segundo, pela minha dificuldade em me situar nessas realidades, tão distintas da minha. Terceiro, por dificuldades de comunicação com meus interlocutores e com as comunidades que convivi, pois os idiomas impossibilitaram uma comunicação realmente plena. E quarto, devido a minha formação em Nutrição, Gastronomia e Saúde Coletiva, tenho limitações de base teóricas importantes. Muitos conceitos e autores dos estudos camponeses, da sociologia, da antropologia, da agroecologia, da ecologia política me escaparam. Por esse motivo essa tese certamente é mais longa e descritiva que profunda e analítica.

Reconheço e aceito todas as limitações do meu trabalho e as possíveis críticas dos leitores. Por outro lado, valorizo meu processo de aprendizado, principalmente no campo de estudos que desenvolvi essa tese, a Agroecologia Política. As comunidades com as quais estive me ensinaram na prática o que são agroecossistemas sustentáveis, o valor da terra e do território, o valor das culturas alimentares tradicionais, o valor dos princípios camponeses, e sobretudo, a importância e a relevância da soberania alimentar. Busquei por “meros” alimentos tradicionais e me deparei com dois magníficos universos de significados e sentidos próprios de dois mundos rurais dinâmicos, por um lado muito vivos e por outro latentes.

O conceito teórico-analítico que emergiu do meu exercício de observação, escuta ativa, reflexão, aprofundamento teórico, diálogo e escrita: “Alimento Subalterno” diz respeito ao controle cultural em disputa a que as comunidades-territórios estão sujeitas nos processos de revalorização dos seus alimentos símbolo, que materializam e

condensam práticas socioecológicas, formas de vida que sobreviveram a distintas ondas de apropriação capitalista, e que possuem significados culturais próprios as comunidades.

A exemplo do mel virgem da comunidade *maseual* e do queijo gamonéu dos pastores-queijeiros de Picos de Europa, outros alimentos integrantes de culturas alimentares tradicionais cumprem ou podem cumprir esse mesmo papel identitário e transformador, que os define como “alimentos subalternos”, a partir de cinco características: 1) alimentos específicos de comunidades subalternizadas historicamente; 2) que cumprem uma função social interna na reprodução das comunidades por seus valores de uso e suas capacidades agronômicas (rusticidade), nutricional, cultural e simbólicas; 3) que provém de lógicas de manejo historicamente sustentáveis; 4) que condensam significados políticos de identidade e resistência, 5) que são usados por sujeitos políticos coletivos ou são utilizados em práticas de infrapolítica em defesa dos territórios.

Espero a partir dos casos-alimentos apresentados e do conceito analítico deles emergente ter sido capaz de demonstrar a importância e as contradições de processos de revalorização de culturas alimentares tradicionais, que devem prezar antes de tudo pela autonomia e a dignificação das comunidades-territórios, com confiança que são essas comunidades-territórios que detém as respostas para a sustentabilidade ambiental e social que almejamos.



## Referências Bibliográficas

- Achinte, A. (2010). Comida Y Colonialidad. Tensiones Entre El Proyecto Hegemónico Moderno Y Las Memorias Del Paladar. *Calle14: Revista de Investigación En El Campo Del Arte*, 4, 10–23.
- Adrados, L.G, Alonso, V.A., Bahamonde, J.R.R, Farias, P.A, Fernández, L.G P., Gutiérrez, M.C, & Villa Otero, E. (2010). Parque Nacional de los Picos de Europa, Guía Geológica. *Instituto Geológico y Minero de España (IGME), Serie Guía Geológicas de Parques Nacionales. Editorial Adrados.*
- Ala, R.A. (1999). Revisión de las abejas sin aguijón de México (Hymenoptera: Apidae: Meliponini). *Folia Entomol. Mex*, 106, 1-123.
- Albores-Gonzales, M.L. & Padilla-Vargas, P.J (2015) Las abejas Pisilnekmej y las mieles del Kuojtakiloyan. In: Toledo, V.M. (ed). El Kuojtakiloyan. Patrimonio Biocultural Nahuat de la Sierra Norte de Puebla, Mexico. 1 edición. Mexico: Editorial Morevalladolid, S. DE R.L. DE C.V. p. 279-292.
- Albores-Gonzales, M.L. & Padilla-Vargas, P.J (2015) Las abejas Psilnekmej y las mieles del Kuojtakiloyan. In: Toledo, V.M. (ed). El Kuojtakiloyan. Patrimonio Biocultural Nahuat de la Sierra Norte de Puebla, Mexico. 1 edición. Mexico: Editorial Morevalladolid, S. DE R.L. DE C.V. p. 279-292.
- Alonso, D. Á., & Fernández, M. M. (2018). El Paleolítico inferior y medio en el valle del Sella. In El poblamiento prehistórico en el valle del Sella: cincuenta años del descubrimiento de la cueva de Tito Bustillo... (pp. 75-93). Asociación Cultural Amigos de Ribadesella.
- Altieri, M. A. (2004). Linking Ecologists and Traditional Farmers in the Search for Sustainable Agriculture. *Frontiers in Ecology and Environment*, 2(1), 35–42
- Altieri, M. A., & Toledo, V. M. (2011). The agroecological revolution in Latin America: rescuing nature, ensuring food sovereignty and empowering peasants. *Journal of Peasant Studies*, 38(3), 587–612. <https://doi.org/10.1080/03066150.2011.582947>
- Altieri, M., and V. M. Toledo. (2011). The agroecological revolution in Latin America: Rescuing nature, ensuring food sovereignty and empowering peasants. *The Journal of Peasant Studies* 38(3):587–612. doi:10.1080/03066150.2011.582947.
- Altieri, M.A. (2004), Linking ecologists and traditional farmers in the search for sustainable agriculture. *Frontiers in Ecology and the Environment*, 2: 35-42. [https://doi.org/10.1890/1540-9295\(2004\)002\[0035:LEATFI\]2.0.CO](https://doi.org/10.1890/1540-9295(2004)002[0035:LEATFI]2.0.CO)
- Alvarado, J. & Alvarado, V. (1911). Impresiones de un viaje rápido por la provincia de Santander estudiando sus industrias lácteas.
- Álvarez, M. (2007). Los recursos Alimentarios entre la cultura y el turismo: poniendo em perspectiva las nuevas formas de intervención sobre el patrimonio. In: Tresserras, J. y Medina, X. (eds.). *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el mediterráneo*. Barcelona: IBERTUR. p. 95-123.
- Álvarez, M. & Medina F.X. (2008) Introducción. Las cocinas y los nuevos usos del patrimonio: aproximaciones desde Europa y America. In: Alvarez, M.; Medina, F.X. *Identidades en el plato*. Barcelona: Icaria. p. 13-24.

- Al-Waili, N.; Salom, K.; Al-Ghamdi, A.; & Ansari, M. J. (2012). Antibiotic, Pesticide, and Microbial Contaminants of Honey: Human Health Hazards. *The Scientific World Journal*, 2012, 1–9. <https://doi.org/10.1100/2012/930849>
- Allaire, G.; Casabianca, F.; Thévenod-mottet, E. (2011) Geographical origin: a complex feature of agri-food products. In: Barham E, Sylvander B (Ed.) (2011). *Labels of origin for food: Local development, Global recognition*. Wallingford: CABI Books. p. 1-11.
- Amparo, L. (2008). *O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador*. Salvador: EDUFBA.
- Andrews, G. (2008). *The slow food story : politics and pleasure*. Pluto Press.
- Arámbula, M.M; Correa, A.B.;Olvera, L.M. (2013) Determinación de los costos de producción de miel de Scaptotrigona mexicana em Cuetzalan del Progreso, estado de Puebla, México. In: Anales del VIII Congreso Mesoamericano de abejas nativas: biología, cultura y uso sostenible. Costa Rica: Universidad Nacional de Costa Rica. p.317
- Araújo, A. (2019). *Reorganização social Xukuru do Ororubá e os desafios para uma agricultura e gestão territorial sustentáveis: Resistências e inovações socioambientais de um povo indígena no Nordeste do Brasil.*[Tese de Doutorado em Recurso Naturais e Gestão Sustentável. Departamento de Ciências Sociais e Humanidade, Universidade de Córdoba]
- Arévalo, J. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de estudios extremeños*, 60(3): 925-956.
- Armenta, W. (2016). Acumulación de capital extra-económica en el México rural. Cuetzalan del Progreso, Puebla. [Tesis doctoral en Ciencias Económicas, Universidad Autónoma Metropolitana].
- Armenta, W., & Carcaño, E. (2021). Construyendo alternativas sustentables al capitalismo y a sus crisis permanentes: El caso de organizaciones indígenas campesinas de Cuetzalan del Progreso. *Espiral, Revista de Geografías Y Ciencias Sociales*, 2(4), 119–132. <https://doi.org/10.15381/espiral.v2i4.18702>
- Arnold, N., Zepeda, R., Vásquez, V. D., & Maya, E. M. A. (2019). *Las abejas sin aguijón y su cultivo en Oaxaca, México*. ECOSUR, El Colegio de la Frontera Sur.
- Attaullah, M., Nawaz, M. A., Ilahi, I., Ali, H., Jan, T., Khwaja, S., Hazrat, A., Ullah, I., Ullah, Z., Ullah, S., Ahmad, B., & Ullah, R. (2021). Honey as a bioindicator of environmental organochlorine insecticides contamination. *Brazilian Journal of Biology*, 83. <https://doi.org/10.1590/1519-6984.250373>
- Ayres, J. R. (2002). Epidemiologia, promoção da saúde e o paradoxo do risco [Review of *Epidemiologia, promoção da saúde e o paradoxo do risco*]. *Revista Brasileira de Epidemiologia*, 5(1), 28–42.
- Báez, L. (2004). *Nahuas de la sierra norte de Puebla*. México, D.F.: CDI, Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas e PNUD México.
- Bak-Geller Corona, S. & Suremain, C.E. (2019). *Patrimonios Alimentarios*. San Luis Potosí, México: El Colegio de San Luis.

- Barjolle, D., Reviron, S., & Sylvander, B. (2007). Création et distribution de valeur économique dans les filières de fromages. *Economies et Sociétés*, 41(9), 1507–1524
- Barth, F. (1998). Os grupos étnicos e suas fronteiras. In: Poutignat, P. & Streiff-Fenart J. (1998) *Teorias da Etnicidade*. São Paulo: Unesp. P. 187-227.
- Bartra, A., Cobo R; Paz-Paredes, L. (2018) *¡Somos Tosepan! 40 años abriendo camino*. México: Unión de Cooperativas Tosepan, Instituto Maya A.C, Rosa Luxemburg Stiftung. 271p.
- Bastidas-Orrego, L. M., Ramírez-Valverde, B., Cesín-Vargas, A., Juárez-Sánchez, J. P., Martínez-Carrera, D., & Vaquera-Huerta, H. (2018). Socioenvironmental conflicts and open-pit mining in the sierra norte de Puebla, Mexico. *Textual: análisis del medio rural latinoamericano*, (72), 35-65.
- Basurto-Peña, F., Martínez-Alfaro, M. A., & Villalobos-Contreras, G. (1998). Los quelites de la Sierra Norte de Puebla, México: Inventario y formas de preparación. *Botanical Sciences*, (62), 49-62.
- Baudrillard, J. (1976) *La génesis ideológica de las necesidades*. Barcelona: Anagrama. 80p.
- Beaucage P. & Taller de Tradición Oral (2009). *Corps, cosmos et environnement chez les Nahuas de la Sierra Norte de Puebla. Une aventure en anthropologie*. Montréal: Lux Éditeur. 414 p.
- Beaucage, P. & Taller de Tradición Oral Totamachilis (2017). Bestioles néfastes, prédateurs supportables et alliés susceptibles : les « petites bêtes » dans les savoirs et l’imaginaire des Maseuals de la Sierra Norte de Puebla, Mexique. *Recherches amérindiennes au Québec*, 47(2-3), 95–110.
- Beaucage, P. & Taller de Tradición Oral. (2016) *Se Taxkaltsin Saj- Una tortillita no más. Los vegetales en la alimentación maseual*. Puebla: Ed Diseño y Papeles. 187p.
- Beaucage, P. (1974). Comunidades indígenas de la Sierra Norte de Puebla. *Revista Mexicana de Sociología*, 36(1), 111. <https://doi.org/10.2307/3539375>
- Beaucage, P. (1988) *Maseualxiujpajmej : Kuesalan, Puebla. Plantas medicinales indígenas: Cuetzalan, Puebla*. Mexico: DIF. 211p
- Beaucage, P. (1994). Los estudios sobre los movimientos sociales en la Sierra Norte de Puebla (1969-1989). *Revista Mexicana de Sociología*,. 56, 33-55.
- Beaucage, P. (2009) Un bestiaire magique. In: Beaucage & Taller de Tradicion Oral (2009) *Corps, Cosmos et Enviroment chez les Nahuas de la Sierra Norte de Puebla – Une aventure en Anthropologie*. Québec: Lux Éditeur. p. 312-337
- Beaucage, P. (2012). Belleza, placer y sufrimiento: reflexiones sobre cuerpo y género entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla. *Cultura y representaciones sociales*, 6(12),165-196.
- Beaucage, P. (2014). A defesa simbólica e política do território indígena: Cuetzalan, Puebla (México). *Interethnic@ - Revista de Estudos Em Relações Interétnicas*, 18(2). <https://doi.org/10.26512/interethnica.v18i2.15357>

- Beaucage, P. (2017). Bestioles néfastes, prédateurs supportables et alliés susceptibles: les «petites bêtes» dans les savoirs et l’imaginaire des Maseuals de la Sierra Norte de Puebla, Mexique. *Recherches amérindiennes au Québec*, 47(2-3), 95-110.
- Beaucage, P., Durán Olguín, L., Rivadeneyra Pasquel, I., & Olvera Ramírez, C. (2017). Con la ayuda de Dios. Crónica de luchas indígenas actuales por el territorio en la Sierra Nororiental de Puebla. *Journal de La Société Des Américanistes*, 103(1), 239–260. <https://doi.org/10.4000/jsa.15037>
- Belas, C. A. (2012). *Indicações Geográficas e Salvaguarda do Patrimônio Cultural: artesanato de capim dourado Jalapão-Brasil* [Tese de doutorado. Instituto de Ciências Humanas e Sociais. UFRJ].
- Belas, C.A. (2014). Indicações Geográficas e a Valorização Comercial do Artesanato em Capim-dourado no Jalapão. *Sustentabilidade Em Debate*, 5(3), 56–78.
- Belletti, G., Chabrol, D., & Spinsanti, G. (2016). Échapper au piège “qualité–exclusion” dans les indications géographiques : réflexions sur le cas du poivre de Penja. *Cahiers Agricultures*, 25(5), 55002. <https://doi.org/10.1051/cagri/2016034>
- Benítez-García, E., Jaramillo-Villanueva, J. L., Escobedo-Garrido, S., & Mora-Flores, S. (2015). Caracterización de la producción y del comercio de café en el municipio de Cuetzalan, Puebla. *Agricultura Sociedad Y Desarrollo*, 12(2), 181. <https://doi.org/10.22231/asyd.v12i2.147>
- Benjamin, W. (1994). Sobre o conceito da história. In: BENJAMIN, Walter. *Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura*. Tradução de Sérgio Paulo Rouanet. 7. ed. São Paulo: Brasiliense.
- Berkes, F. (1999). *Traditional Ecological Knowledge and Resource Management* Philadelphia and London: Ed. Taylor & Francis.
- Berkes, F., Colding, J., & Folke, C. (2000). Rediscovery of Traditional Ecological Knowledge as Adaptive Management [Review of *Rediscovery of Traditional Ecological Knowledge as Adaptive Management*]. *Ecological Applications*, 10(5), 1251–1262.
- Bessière, J., Poulain, J., & Tiberé, J. (2013). L’alimentation au coeur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux [Review of *L’alimentation au coeur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux*]. *Tourisme et Recherche*, 71–82.
- Boege, E. (2008). *El Patrimonio Biocultural de los pueblos Indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrodiversidad en los territorios indígenas*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. 344 p.
- Bonfil Batalla, G. (1991) La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, 5(12): 165-204.
- Bonfil Batalla, G. (1997) Nuestro patrimonio cultural: un laberinto de significados. In: Florescano, E.(cord.) (1997) *El Patrimonio Cultural de México*. Tomo I. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-Fondo de Cultura Económica. p. 28-56.

- Bonfil Batalla, G. *Mexico profundo: uma civilização negada* (2019) Igreja, R. (trad). Brasília: Editopra da UNB. 334p.
- Bourdieu, P. (1983) *Questões de sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero.
- Bourdieu, P. (1988) *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Boyd, C. P. (2006). *Covadonga y el regionalismo asturiano*. *Ayer*, 149-178.
- Brabet, C., & Pallet, D. (2005). *Os selos oficiais de qualidade dos alimentos na França e na Europa* (pp. 9–43)
- Braudel, F. (1995) *Civilização material, economia e capitalismo: séculos XV-XVIII*. São Paulo: Martins Fontes.
- Brett, J. A. (2010). The Political-Economics of Developing Markets versus Satisfying Food Needs. *Food and Foodways*, 18(1-2), 28–42. <https://doi.org/10.1080/07409711003708249>
- Brillat-Savarin, J.A. (1995). *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia Das Letras.
- Brondízio, E. S., Aumeeruddy-Thomas, Y., Bates, P., Carino, J., Fernández-Llamazares, Á., Ferrari, M. F., ... & Shrestha, U. B. (2021). Locally based, regionally manifested, and globally relevant: indigenous and local knowledge, values, and practices for nature. *Annual Review of Environment and Resources*. 46:1, 481-509
- Brosi, B. J. (2009). The complex responses of social stingless bees (Apidae: Meliponini) to tropical deforestation. *Forest Ecology and Management*, 258(9), 1830–1837. <https://doi.org/10.1016/j.foreco.2009.02.025>
- Brotherston, G. (1995). *Book of the fourth world : reading the Native Americas through their literature*. Cambridge University Press.
- Brown, J. C., & de Oliveira, M. L. (2014). The impact of agricultural colonization and deforestation on stingless bee (Apidae: Meliponini) composition and richness in Rondônia, Brazil. *Apidologie*, 45(2), 172-188.
- Brown, J., & Kothari, A. (2011). Traditional agricultural landscapes and community conserved areas: an overview. *Management of Environmental Quality: An International Journal*, 22(2), 139–153. <https://doi.org/10.1108/14777831111113347>
- Brulotte, R. L., & Giovini, M. A. (2014). *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. London: Ashgate Publishing.
- Bulnes, F. (1899). *El porvenir de las naciones hispano americanas ante las conquistas recientes de Europa y los Estados Unidos*. México: Imprenta Mariano Nava, 1899.
- Calle, A., Gallar, D. & Candón, J. (2013). Agroecología política: La transición social hacia sistemas agroalimentarios sustentables. *Revista de economía crítica*, (16), 244- 277.
- Camargo Jr, K. D. (1993). A construção das doenças na medicina ocidental contemporânea. *Rev SBHC [Internet]*, 9, 31-40.
- Camargo Jr, K. R. D. (2005). A biomedicina. *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, 15(suppl), 177-201.
- Camporesi, P. (1996). *Hedonismo e Exotismo: a arte de viver na época das luzes* [Review of *HedOnismo e Exotismo: a arte de viver na época das luzes*]. Editora da UNESP.

- Can-Chulim, Á., Ortega-Escobar, H. M., Sánchez-Bernal, E. I., & Cruz-Crespo, E. (2014). Calidad del agua para riego en la Sierra Norte de Puebla, México. *Tecnología y ciencias del agua*, 5(5), 77-96.
- Canesqui, A.M. Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação. In: Canesqui, A.M.; Garcia, R.W.D (org) *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. 1.ed. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.
- Canesqui, A.M; Diez Garcia, R.W. Uma Introdução à Reflexão sobre a Abordagem Sociocultural da Alimentação. In: Canesqui, A.M. Garcia, R.W.D (org.) *Antropologia e Nutrição: um dialogo possível*. 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; p. 9-22.
- Canseco-Márquez, L., & Gutiérrez-Mayén, M. G. (2006). Herpetofauna del municipio de Cuetzalan del Progreso, Puebla. *Inventarios herpetofaunísticos de México: avances en el conocimiento de su biodiversidad*, A. Ramírez-Bautista, L. Canseco-Márquez y F. Mendoza-Quijano (eds.). *Sociedad Herpetológica Mexicana, AC, México, DF*, 180-196.
- Cantero, P., & Ruiz-Ballesteros, E. (2012). El alimento y su dimensión socio-ecológica. En torno al tomate “rosao” de la Sierra de Aracena. *Revista de Antropología*, 67(2), 385–408.
- Cappas e Sousa, J. (1995) Os Maias e a Meliponicultura. *Apicultor*, 9, 15–17.
- Cardoso Nobre, F. É., Pinheiro Sales Lima, P. V., Sousa Moreira, M. L. de, Spinosa Juvêncio, S. M., & Carvalho Fernandes, I. L. (2021). Potencialidades e caracterização da produção agrícola familiar: Uma análise a partir dos quintais produtivos. *Retratos de Assentamentos*, 24(2), 179–203. <https://doi.org/10.25059/2527-2594/retratosdeassentamentos/2021.v24i2.461>
- Cardoso, P., Barton, P. S., Birkhofer, K., Chichorro, F., Deacon, C., Fartmann, T., Fukushima, C. S., Gaigher, R., Habel, J. C., Hallmann, C. A., Hill, M. J., Hochkirch, A., Kwak, M. L., Mammola, S., Ari Noriega, J., Orfinger, A. B., Pedraza, F., Pryke, J. S., Roque, F. O., & Settele, J. (2020). Scientists’ warning to humanity on insect extinctions. *Biological Conservation*, 242, 108426. <https://doi.org/10.1016/j.biocon.2020.108426>
- Carneiro, M. G. R., Camurça, A. M., Esmeraldo, G. G. S. L., & Sousa, N. R. D. (2013). Quintais produtivos: contribuição à segurança alimentar e ao desenvolvimento sustentável local na perspectiva da agricultura familiar (O caso do assentamento Alegre, município de Quixeramobim/CE). *Revista Brasileira de Agroecologia*, 8(2), 135-147.
- Carrasco, C. (2003). Sustentabilidade da vida humana: um assunto de mulheres. *A produção do viver: ensaios de economia feminista*. São Paulo: SOF.
- Castellanos, D., Jones, C., Christaldi, J., & Liutkus, K. (2017). Perspectives on the development of a local food system: the case of Dayton, Ohio. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 41(2), 186–203.
- Castiel, L et al. (2010). *Correndo o risco: uma introdução aos riscos em saúde*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ
- Castillo Hernández, M. A. (2006). El estudio de las actitudes lingüísticas en el contexto sociocultural: el caso del mexicano de Cuetzalan. In *Anales de antropología* (Vol. 40, No. 1).

- Castillo, J. et al. (2013). Carta de Baeza sobre patrimonio agrario. En J. Castillo (Dir.), Carta de Baeza sobre Patrimonio Agrario (pp. 27-45). Sevilla: Universidad Internacional de Andalucía. <https://www.unia.es/explorar-catalogo/item/carta-de-baeza>
- Cavalcanti, M. L. (2012). Luzes e sombras no dia social: o símbolo ritual em Victor Turner. *Horizontes Antropológicos*, 18, 103–131.
- Cei, L., Defrancesco, E., & Stefani, G. (2018). From Geographical Indications to Rural Development: A Review of the Economic Effects of European Union Policy. *Sustainability*, 10(10), 3745. <https://doi.org/10.3390/su10103745>
- CEIGEP. (2021). Sistema estatal de información. Comité estatal de información estadística y geográfica del estado de Puebla. Fichas municipales en información estadística. [http://ceigep.puebla.gob.mx/informacion\\_basica\\_municipio.php](http://ceigep.puebla.gob.mx/informacion_basica_municipio.php)
- Ceron, A. (2015). A humanist in the kitchen. Platina's De honesta voluptate et valetudine [Review of *A humanist in the kitchen. Platina's De honesta voluptate et valetudine*]. *Doctor Virtualis*, 13.
- Clastres, P. Do etnocídio. In: Arqueologia da violência. São Paulo: Brasiliense, 1982.
- Comberti, C., Thornton, T. F., de Echeverria, V. W., & Patterson, T. (2015). Ecosystem services or services to ecosystems? Valuing cultivation and reciprocal relationships between humans and ecosystems. *Global Environmental Change*, 34, 247-262.
- Comissão Europeia (2006) REGULAMENTO (CE) Nº 510/2006 DO CONSELHO de 20 de Março de 2006 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. Disponível em:
- Comissão Europeia (2007) Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) no 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. Disponível em: <http://dopGamonéu.com/admin/resources/pagina-dop/DOUE-C-236-13-091007-tcm7-206457.pdf>
- Comissão Europeia (2008) *Reglamento (CE) Nº 676/2008 de la comisión de 16 de julio de 2008. por el que se inscriben determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Ail de la Drôme (IGP), Všeňská cibule (DOP), Slovenská bryndza (IGP), Ajo Morado de Las Pedroñeras (IGP), Gamonéu o Gamonedo (DOP), Alheira de Vinhais (IGP), Presunto de Vinhais o Presunto Bísaro de Vinhais (IGP)]*. Disponível em: <http://dopGamonéu.com/admin/resources/pagina-dop/DOUE-L-189-19-170708-tcm7-206458.pdf>
- CONAPO (2012) *Índice de marginación por entidad federativa y municipio 2010 | Consejo Nacional de Población* Conapo.gob.mx. [http://www.conapo.gob.mx/es/CONAPO/indices\\_de\\_marginacion\\_2010\\_por\\_entidad\\_federativa\\_y\\_municipio](http://www.conapo.gob.mx/es/CONAPO/indices_de_marginacion_2010_por_entidad_federativa_y_municipio)
- CONAPO (2020) (n.d.). *Índices de marginación 2020*. Gob.mx. <https://www.gob.mx/conapo/documentos/indices-de-marginacion-2020-284372>
- Connor, J. M. (2016). The Rise of Anti-Cartel Enforcement in Africa, Asia, and Latin America. *SSRN Electronic Journal*. <https://doi.org/10.2139/ssrn.2711972>

- Contreras Hernandez, J. Gracia Arnaíz, M. (2005) Alimentación y cultura, perspectivas antropológicas. Barcelona: Editorial Ariel, S.A. 505 p.
- Contreras Hernandez, J., & Ribas, J. (2014). Sobre la construcción social del patrimonio alimentari *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 39.
- Corbin, J. M., & Strauss, A. L. (2015). *Basics of Qualitative Research: Techniques and Procedures for Developing Grounded Theory* (4th ed.). Sage.
- Coronado, G. (2014). ¿ Vender cultura? Entre mercantilización y control cultural en el turismo alternativo indígena. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 12(1), 11-28.
- Crane, E. (1992). The past and present status of beekeeping with stingless bees. *Bee world*, 73(1), 29-42.
- Crane, E. (1999). *The world history of beekeeping and honey hunting*. London, Uk: Duckworth. 682 p.
- Crane, E. (2001). Amerindian uses of honey, wax and brood from nests of stingless bees. *Acta Am*, 9, 5-15.
- Csergo, J. (2016a). Quelques enjeux de l'inscription de patrimoines alimentaires à l'Unesco. *Géoéconomie*, 78(1), 187. <https://doi.org/10.3917/geoec.078.0187>
- Csergo, J. (2016b). Csergo, J. La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme les autres? La gastronomie française à l'UNESCO: Histoire et Enjeux. Chartres: Menu Fretin. 313 p.
- Cuéllar Padilla, M.C; Castillo Ruiz, J. (2015) Mecanismos de revalorización del Patrimonio Agrario desde lo local: los sistemas de certificación y garantía. In: Castillo Ruiz, J. e Martínez Yañez, C. (2015) *El patrimonio Agrario: la construcción cultural del territorio a través de la actividad agraria*. Sevilla : Universidad Internacional de Andalucía.
- Cuéllar, M.P.; Calle, A.C.; Gallar, D.H. (orgs) (2013) *Procesos hacia la soberanía alimentaria: Perspectivas y prácticas desde la agroecología política*. Barcelona: Icaria editorial. 184p.
- Cuéllar-Padilla, M. (2010). La certificación ecológica como instrumento de revalorización de lo local: los Sistemas Participativos de Garantía en Andalucía. *PH Cuadernos. Patrimonio Cultural En La Nueva Ruralidad Andaluza* (26) 284–295.
- Cuéllar-Padilla, M., & Calle, A. (2011). Can we find solutions with people? Participatory action research with small organic producers in Andalusia. *J. Rural Stud*, 27(4), 372–383.
- Cuéllar-Padilla, M., & Sevilla, E. G. (2009). Aportando a la construcción de la Soberanía Alimentaria desde la Agroecología. *Ecología política*, (38), 43-51.
- Cuéllar-Padilla, M., Calle, A. (2011). Can we find solutions with people? Participatory action research with small organic producers in Andalusia. *J. Rural Stud*. 27 (4), 372–383. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2011.08.004>.
- Charmaz, K. (2009). *Construcao da Teoria Fundamentada : guia pratico para analise qualitativa*. Costa, J.E (trad). Porto Alegre: Artmed. 272 p.
- Chauí, M.S. (2008). *O que e ideologia*. Brasiliense.



- Da Matta; R. (2001). *O que faz o brasil, Brasil?* Rocco.
- Dalla Via, L., Mejia, M., García-Argáez, A. N., Braga, A., Toninello, A., & Martínez-Vázquez, M. (2015). Anti-inflammatory and antiproliferative evaluation of 4 $\beta$ -cinnamoyloxy,1 $\beta$ ,3 $\alpha$ -dihydroxyeudesm-7,8-ene from *Verbesina persicifolia* and derivatives. *Bioorganic & Medicinal Chemistry*, 23(17), 5816–5828. <https://doi.org/10.1016/j.bmc.2015.07.002>
- De Jong, H. J. (1999). *The land of corn and honey: the keeping of stingless bees (meliponiculture) in the ethno-ecological environment of Yucatan (Mexico) and El Salvador*.
- Dean, G; Rivera-Ferre, M.G.; Rosas-Casals, M.; Lopez-i-Gelats, F. (2021) Nature's contribution to people as a framework for examining socioecological systems: The case of pastoral systems, *Ecosystem Services*, 49: 101265, <https://doi.org/10.1016/j.ecoser.2021.101265>.
- Delgado, M. (2017) Reestructuración del sistema agroalimentario globalizado en el capitalismo terminal. *Papeles de relaciones ecosociales y cambio global*, 139:13-25.
- Deliza, R., & Vit, P. (2013). Sensory evaluation of stingless bee pot-honey. In *Pot-Honey* (pp. 349-361). Springer, New York, NY.
- Desbois, D., & Nefussi, J. (2007). Signes de qualité: quels résultats économiques pour le producteur [Review of *Signes de qualité: quels résultats économiques pour le producteur*]. *Demeter*, 2008, 49–96.
- Díaz, J. A. G., Celaya, R., Fraser, M. D., Osoro, K., Ferreira, L. M. M., García, F. F., Díaz, B. G., & García, R. R. (2017). Agroforestry Systems in Northern Spain: The Role of Land Management and Socio-economy in the Dynamics of Landscapes. *Agroforestry*, 189–215. [https://doi.org/10.1007/978-981-10-7650-3\\_7](https://doi.org/10.1007/978-981-10-7650-3_7)
- Díaz-Polanco, H. (1992). Derechos indígenas y autonomía. *Crítica Jurídica Nueva Época*, (11), 31-58.
- Donati, K. (2005). The pleasure of diversity in slow food's ethics of taste. *Food, Culture & Society*, 8(2), 227-242.
- Douglas, M. (1991). *Pureza e perigo: ensaio sobre as noções de poluição e tabu*. Lisboa: Edições 70.
- Durán-Díaz, P., Armenta-Ramírez, A., Kurjenoja, A. K., & Schumacher, M. (2020). Community development through the empowerment of indigenous women in Cuetzalan Del Progreso, Mexico. *Land*, 9(5), 163.
- Durant, J. L., & Ponísio, L. C. (2021). A Regional, Honey Bee-Centered Approach Is Needed to Incentivize Grower Adoption of Bee-Friendly Practices in the Almond Industry. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 5. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2021.628802>
- Eguiluz, S. E., Aranda-García, M., & Marrett, R. (2000). Tectónica de la Sierra Madre Oriental, México. *Boletín de la Sociedad Geológica Mexicana*, 53(1), 1-26.
- Elias, N. (1994). *O Processo Civilizador / 1, Uma história dos costumes*.
- Elias, S. A. (2021). Honeybee Crisis in North America. *Reference Module in Earth Systems and Environmental Sciences*. <https://doi.org/10.1016/b978-0-12-821139-7.00167-7>

- Elteto, Y. (2019). *As sementes crioulas e as estratégias de conservação da agrobiodiversidade* (p. 137) [Dissertação (Mestrado) - Curso de Pós-Graduação em Agroecologia].
- Ellison, N. (2020). Altepet / Chuchutsipi: Cosmopolítica territorial totonaca-nahua y patrimonio biocultural en la Sierra Nororiental de Puebla / Altepet / Chuchutsipi: Nahuatotonaca Territorial Cosmopolitics and Biocultural Heritage in the Sierra Nororiental of Puebla, Mexico. *Revista Trace*, 78, 88. <https://doi.org/10.22134/trace.78.2020.742>
- Escobar, D. A. (2005) Valoración de la agrobiodiversidad. Una aproximación desde la economía ecológica. *Revista de Geografía Agrícola*. 35: 7-22.
- Escobar-Moreno, D. A. (2005). Valoración de la agrobiodiversidad. Una aproximación desde la economía ecológica. *Revista de Geografía Agrícola*, (35), 7-22.
- Espeitx, E. (2007). Los espacios turísticos del patrimonio alimentario. *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: IEMed, Ibertur, 153-174.
- Esquitín Lastiri, A.G.; Luna Aguirre, L.; García Arvedaño, J.A.; Gonzalez Vieyra, U.; Morales Alvarez, C.A.; Alonso Granados, H.E. (2021) Iniciativa con proyecto de decreto por el cual se reforman diversas disposiciones de la ley ganadera para el estado de Puebla, en materia de meliponicultura. 20p. Disponible em: [https://www.congresopuebla.gob.mx/index.php?option=com\\_k2&view=item&task=download&id=37868](https://www.congresopuebla.gob.mx/index.php?option=com_k2&view=item&task=download&id=37868).
- Estudio de caso: Producción y valorización de variedades locales de zanahoria morada en Andalucía*. (n.d.). Red Andaluza de Semillas. Retrieved November 7, 2022, from <https://www.redandaluzadesemillas.org/recursos/estudio-de-caso-produccion-y-valorizacion-de-variedades-locales-de-zanahoria-morada-en>
- Falchetti, M. & Nates-Parra, G. (2002). Las hijas del sol. Las abejas sin aguijón en el mundo U'wa, Sierra Nevada del Cocuy, Colombia. In: A. Ulloa (Ed.) (2002) *Rostros culturales de la fauna. Las relaciones entre los humanos y los animales en el contexto colombiano*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia y Fundación Natura. P.175-2014.
- FAO (2009) *FAO and Traditional Knowledge: The Linkages with Sustainability, Food Security and Climate Change Impacts*. Roma: FAO. 16p. Disponible em: <https://www.fao.org/publications/card/en/c/2acee73b-73bc-54b2-9e47-e37324a6a07c/>
- FAO (2009). *PLACES AND PRODUCTS: A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indications*. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and SINER-GI, 50.
- FAO (2021) *Indigenous Peoples' food systems*. FAO, Alliance of Bioersivity International, and CIAT. <https://doi.org/10.4060/cb5131en>
- FAO / Food and Agriculture Organization of the United Nations. (n.d.). *Document card* Wwww.fao.org. <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc0639en>
- FAO Food and Agriculture Organization of the United Nations. (n.d.). *Climate Chance*. www.fao.org. Retrieved November 7, 2021, from <https://www.fao.org/climate-change/en/#:~:text=FAO%20warns%2090%20per%20cent>

- FAO Food and Agriculture Organization of the United Nations. (n.d.). *Collaborations / Inclusive and Sustainable Territories and Landscapes Platform* / [www.fao.org](http://www.fao.org/in-action/territorios-inteligentes/articulos/colaboraciones). Retrieved November 9, 2021, from <http://www.fao.org/in-action/territorios-inteligentes/articulos/colaboraciones>
- FAO Publication card / FAO / Food and Agriculture Organization of the United Nations. (n.d.). [www.fao.org](http://www.fao.org). Retrieved November 9, 2022, from <https://www.fao.org/publications/card/en/c/2acee73b-73bc-54b2-9e47-e37324a6a07c/>
- Fernández-Giménez, M. E. (2015). "A shepherd has to invent": Poetic analysis of social-ecological change in the cultural landscape of the central Spanish Pyrenees. *Ecology and Society*, 20(4). <https://doi.org/10.5751/es-08054-200429>
- Figueroa, A. L. G. (2016). Guaraná, a máquina do tempo dos Sateré-Mawé. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, 11, 55-85.
- Fischler, C. (1995). *El (H)omnívoro : el gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.
- Fitter, R., & Kaplinksy\*, R. (2001). Who gains from product rents as the coffee market becomes more differentiated? A value-chain analysis. *IDS bulletin*, 32(3), 69-82.
- Flandrin & Montanari, M.(1998). *História da alimentação*. Estação Liberdade.
- Folke, C. (2004). Traditional knowledge in social–ecological systems. *Ecology and Society*, 9(3), 1–16.
- Fonte, M. (2008). Knowledge, food and place. A way of producing, a way of knowing. *Sociologia ruralis*, 48(3), 200-222.
- Fontefrancesco, M. F., Zocchi, D. M., & Pieroni, A. (2022). Scouting for Food Heritage for Achieving Sustainable Development: The Methodological Approach of the Atlas of the Ark of Taste. *Heritage*, 5(1), 526–544. <https://doi.org/10.3390/heritage5010030>
- Freedman, P. (2009). A história do sabor. *São Paulo: SENAC*.
- Freire, P. (2019). *Pedagogia do oprimido*. Paz E Terra.
- Freitas, B. M., Imperatriz-Fonseca, V. L., Medina, L. M., Kleinert, A. D. M. P., Galetto, L., Nates-Parra, G., & Quezada-Euán, J. J. G. (2009). Diversity, threats and conservation of native bees in the Neotropics. *Apidologie*, 40(3), 332-346.
- Freyre, G. (2007). *Açúcar.: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil*. São Paulo: Global. 5 ed. 272p.
- Friedmann, H. (1993). International political economy of food: A Global crisis. *New Left Review* 197, Jan./Feb: 29-57.
- Friedmann, H. (1995). The international political economy of food: a global crisis. *International Journal of Health Services*, 25(3), 511-538.
- Friedmann, H. (2005), "From Colonialism to Green Capitalism: Social Movements and Emergence of Food Regimes", In: Buttel, F.H. and McMichael, P. (Ed.) *New Directions in the Sociology of Global Development*. Bingley: Emerald Group Publishing Limited. p. 227-264. [https://doi.org/10.1016/S1057-1922\(05\)11009-9](https://doi.org/10.1016/S1057-1922(05)11009-9)
- Friedmann, H., & McMichael, P. (1989). AGRICULTURE AND THE STATE SYSTEM: The rise and decline of national agricultures, 1870 to the present. *Sociologia Ruralis*, 29(2), 93–117. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9523.1989.tb00360.x>

- Frigolé, J.(2014) Retóricas de la autenticidad en el capitalismo avanzado. *ÉNDOXA*. 33: 37-60.
- Fritz, (2012) Globalizar el hambre: Impactos de la Política Agrícola Común (PAC) y de las políticas comerciales de la UE en la soberanía alimentaria y los países del Sur. ACSUR-Las Segovias, Ecologistas em Acción, Plataforma 2015, Plataforma Rural, Veterinarios sin Fronteras, Asociación Transhumancia y Naturaleza.
- Galeano, E. 13/10/2004. *Cinco siglos de prohibición del arco iris en el cieloamericano*. Rebelión.org. Recuperado en 10/10/2019. URL: <https://rebellion.org/cinco-siglos-de-prohibicion-del-arco-iris-en-el-cielo-americano/>
- Gallai, N., Salles, J.-M., Settele, J., & Vaissière, B. E. (2009). Economic valuation of the vulnerability of world agriculture confronted with pollinator decline. *Ecological Economics*, 68(3), 810–821. <https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2008.06.014>
- Gallar, D. & A. Calle (2017) La construcción de sujetos políticos y la agroecología: una lucha por la vida. *Boletín ECOS - Fuhem*, 39. Disponible en: [https://www.fuhem.es/media/cdv/file/biblioteca/Boletin\\_ECOS/39/Construccion-sujeto-politico\\_D\\_GALLAR\\_A\\_CALLE.pdf](https://www.fuhem.es/media/cdv/file/biblioteca/Boletin_ECOS/39/Construccion-sujeto-politico_D_GALLAR_A_CALLE.pdf), consultado en 10 de enero de 2020.
- Gallar, D. & Matarán, A. (2015). La construcción social de la ruralidad: Coevolución, sustentabilidad y patrimonialización. En J. CASTILLO & C. MARTÍNEZYÁÑEZ (2015), *El Patrimonio Agrario: La construcción cultural del territorio a través de la actividad agraria* (pp. 72-89). Sevilla: Universidad Internacional de Andalucía. <https://www.unia.es/explorar-catalogo/item/patrimonio-agrario>
- Gallar, D. (2009). La recuperación del conocimiento tradicional campesino como herramienta del desarrollo rural sustentable. *Documentación social*, (155), 133-151
- García Martínez, B. (1987). *Los pueblos de la sierra.: el poder y el espacio entre los indios del norte de Puebla hasta 1700*. El Colegio de México.
- García, G.T.G., Albores, G.M.L., Durán, O.L., López, G.A., Gonzales, S.F. (2009) Análisis Microbiológico y Actividad Antimicrobiana de Miel de *Scaptotrigona mexicana*, Producida en la Sierra Nororiental de Puebla, Comparando Cosechas de Diferentes Años. Memorias do VI Congreso Mesoamericano de abejas nativas. Antigua Guatemala, Guatemala p.99-105.
- García, J. M., & González, L. A. (2000). La geología y el relieve de los Picos de Europa. *Naturalia Cantabrigae*, (1), 3-19.
- García-Hernández, C., Ruiz-Fernández, J., & Rodríguez-Gutiérrez, F. (2022). Geographical indications in cheese mountain areas: Opportunity or threat to landscape and environmental conservation? The case of Cabrales (Spain). *Applied Geography*, 146, 102753. <https://doi.org/10.1016/j.apgeog.2022.102753>
- Garine, I. D. (1987). Alimentação, culturas e sociedades. *O correio da Unesco*, 15(7), 4-7.
- Garza, M. D. L. (1978). El hombre en el pensamiento religioso náhuatl y maya. *México: Universidad Nacional Autónoma de México*.
- Gascón, J. & Milano, C. (2017). *El turismo en el mundo rural : ¿ruina o consolidación de las sociedades campesinas e indígenas?* El Sauzal, Tenerife Pasos, Revista De Turismo Y Patrimonio Cultural [Etc.] D.L.

- Geertz, C. (1991). "Desde el punto de vista de los nativos": sobre la naturaleza del conocimiento antropológico. *Alteridades*, 1(1), 102-110.
- Geertz, C. (1992). Descripción densa: hacia una teoría interpretativa de la cultura. *La interpretación de la cultura*, 19-40.
- Ghesti, J. P., & Silva, S. P. (2018). Difusão de políticas sob a abordagem territorial: uma análise dos pontos sensíveis de replicação do Programa Leader europeu para o contexto latino-americano. *Revista Do Serviço Público*, 69(4), 875 - 896. <https://doi.org/10.21874/rsp.v69i4.3623>
- Gil, A. A. C. (2010). *Como elaborar projetos de pesquisa*. Éditeur: São Paulo: Atlas.
- Giovannucci, D., Josling, T. E., Kerr, W. A., O'Connor, B., & Yeung, M. T. (2009). Guide to geographical indications: Linking products and their origins (summary). *Available at SSRN 1736713*.
- Giraldo, O. F., & Rosset, P. M. (2021). Principios sociales de las agroecologías emancipadoras. *Desenvolvimento e Meio Ambiente*, 58. <https://doi.org/10.5380/dma.v58i0.77785>
- Glaser, B. G. (1978). *Theoretical sensitivity Advances in the methodology of grounded theory*. Mill Valley, CA Sociology Press. 164 p.
- Glaser, B. G., & Holton, J. (2004). Remodeling Grounded Theory. *Forum: Qualitative Social Research*, 5(2). <https://doi.org/10.17169/fqs-5.2.607>
- Glaser, B., & Strauss, A. (1967). *The Discovery of Grounded Theory: Strategies for Qualitative Research*. Mill Valley, CA: Sociology Press. 284 p.
- Gómez Pellón E. (1995). La Casería: Estructura económica y social de la unidad de explotación agraria en Asturias. *Revista de Antropología Social*, 4, 83.
- Gómez-Baggethun, E., Corbera, E., & Reyes-García, V. (2013). Traditional Ecological Knowledge and Global Environmental Change: Research findings and policy implications. *Ecology and Society*, 18(4). <https://doi.org/10.5751/es-06288-180472>
- González Álvarez, A. (2020). Kaltaixpetaniloyan - Casa donde se abre el espíritu - Soñando el despertar del pueblo. Dissertação de mestrado, Universidad Autónoma Metropolitana, Ciudad de México, DF, México. Disponível: <http://dcsh.xoc.uam.mx/pdrep/index.php/libros/item/835-kaltaixpetaniloyan-casa-donde-se-abre-el-espiritu-sonando-el-despertar-del-pueblo-masewal>
- González Álvarez, A. (2018). Koujpapataninij. La Danza de los Voladores, el tiempo y el territorio maseual. *Anales de Antropología*, 52(1). <https://doi.org/10.22201/ia.24486221e.2018.1.62641>
- González de Molina, M. & Toledo, V. (2011). *Metabolismos, naturaleza e historia: Hacia una teoría de las transformaciones socioecológicas*. Barcelona: Icaria.
- González Fernández, M. & Camarero, L.A. *Política y Sociedad*, 31: 55-68.
- González Trueba, J. J. (2005). La Pequeña Edad del Hielo en los Picos de Europa (Cordillera Cantábrica, NO de España). Análisis morfológico y reconstrucción del avance glaciar histórico.

- González, J., & Quezada, J. (2009). Producción tradicional de miel: abejas nativas sin aguijón (trigonas y meliponas). *Biodiversidad y desarrollo humano en Yucatán*, 382-384.
- González, L.A.P. & Trenzado, K.G.(2004) Proceso y consecuencias de la Desamortización civil en Cangas de Onís. Oviedo: Grafica Oviedo. 158p.
- González, M.A.; Díaz-Méndez, C. (2012) Límites y potencialidades de las acreditaciones de calidad: la Denominación de Origen Protegida del queso de Cabrales del Principado de Asturias, España *Rev. de Economía Agrícola*. 59(2), 85-97, jul./dez. 2012
- González-Álvarez, M. (2015). Denominaciones de Origen y Parques Nacionales: actividad quesera en Picos de Europa. *Revista de Humanidades*, 25, 57-84.
- González-Quevedo, R. (2004) Sidra y vinu n'Asturies. Cultures. *Revista Asturiana de Cultura*, 13: 11-28.
- Goodman, D. (2003). The quality “turn” and alternative food practices: reflections and agenda. *Journal of Rural Studies*, 19(1), 1–7. [https://doi.org/10.1016/s0743-0167\(02\)00043-8](https://doi.org/10.1016/s0743-0167(02)00043-8)
- Goodman, L.A. (1961). "Snowball sampling". *Annals of Mathematical Statistics*. 32 (1): 148–170.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase*. Editorial GEDISA
- Grajales-Veerkamp, C; Martínez-Martínez, R.; Tripp-Mercado, S. Zirrión Martínez, M. El Kuojtakiloyan como farmacia: plantas medicinales y enfermedades que curan. In: . In: Toledo, Vitor Manuel (ed). El Kuojtakiloyan. Patrimonio Biocultural Nahuatl de la Sierra Norte de Puebla, Mexico. 1 edición. Mexico: EDITORIAL MOREVALLADOLID, S. DE R.L. DE C.V. p. 169-185.
- Gramsci, A. (2006) Cadernos do cárcere. Coutinho, C.N. (trad; ed). Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.
- Graziano da Silva, J. (1981) *O que é questão agrária*. 4 ed. São Paulo: Brasiliense, 1981. (Coleção Primeiros Passos).
- Grignon, C. y Passeron, J-C. (1991). *Lo culto y lo popular. Miserabilismo y populismo en sociología y literatura*. Buenos Ayres: Nueva Vision.
- Guerra, L. D. da S. (2022). ComiDHAA de verdade para todos: desafios para a efetivação do direito humano à alimentação adequada no cenário de crises no Brasil. *Saúde E Sociedade*, 31(2). <https://doi.org/10.1590/s0104-12902022210370pt>
- Guha, R..(2011) Prefácio a los estudios subalternos. In: FREIRE, Raúl Rodríguez (comp.). *La (re)vuelta de los Estudios Subalternos. Una cartografía a (des)tiempo*, Antofagasta. Santiago: Ocho Libros/Universidad Católica del Norte.
- Gurry, F., Fink, C., Khan, M., Bergquist, K., Lamb, R., Feuvre, B. L., & Zhou, H. (2018). World Intellectual Property Indicators 2018. *Geneva: WIPO*.
- Guzmán, G. I., González, M., & Eduardo Sevilla Guzmán. (2000). *Introducción a la agroecología como desarrollo rural sostenible*. Madrid: MundiPrensa.
- Gyimóthy, S., & Mykletun, R. J. (2009). Scary food: Commodifying culinary heritage as meal adventures in tourism [Review of *Scary food: Commodifying culinary heritage as*

- meal adventures in tourism*]. *Journal of Vacation Marketing*, 15(3), 259–273. <https://doi.org/doi:10.1177/1356766709104271>
- H. L. P. E. (2017). Food systems: a report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security. Rome: Committee on World Food Security, 152.
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2004). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In *Food tourism around the world* (pp. 1-24). Routledge.
- Hardt, M., & Negri, A. (2005). *Imperio*. Paidós.
- Harvey, D. (2004) The “new” imperialism: accumulation by dispossession. In: PANITCH, L., LEYS C. (eds). *The New Imperial Challenge*. Socialist Register 40. London: The Merlin Press. p.63-87.
- Helman, C. G. Dieta e Nutrição. In: *Cultura, saúde e doença*. Porto Alegre: Editora Artmed, 2003. 4 ed. p. 49-70.
- Hernández, F. J. H. (2018). Los defensores de la vida contra los proyectos de muerte: Resistencias y Articulaciones frente a la industria extractiva en la Sierra Norte de Puebla. *Bajo el volcán*, 18(28), 109-143.
- Hernández-Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-hombre-sociedad*, 28(1), 154-176.
- Herrera, F. J., & Orr, D. (2020). Susto, the Anthropology of Fear and Critical Medical Anthropology in Mexico and Peru. In *Critical Medical Anthropology: Perspectives in and from Latin America* (pp. 69-89). London: University College London Press.
- Herrera, L. G., Morales, M. J. C., & Mendoza, E. O. O. (2003). Regiones naturales y de planeación para el estado de Puebla. *Análisis económico*, 18(37), 257-296.
- Herzog, J. (1966). *Breve historia de la revolucion Mexicana. 2. La etapa constitucionalista y la lucha de facciones. - 5. ed. - 1966. - 295 S.* Fondo De Cultura Economica.
- Hinrichs, C. C. (2003). The practice and politics of food system localization. *Journal of rural studies*, 19(1), 33-45.
- Hobsbawm, E.J & Terence. (2008). *A Invenção das tradições*. Paz E Terra.
- Holt-GiménezE. (2017). *A Foodie's guide to capitalism : Understanding the political economy of what We eat*. Monthly Review Press.
- Inegi (2001). Censo general de población y vivienda 2000. *Aguascalientes, México, Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática*.
- Inegi (2014). *Sensos economicos*. Mexico: INEGI, *Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática*.
- Inegi (2015). *Cartografía para la Encuesta Intercensal*. Mexico: INEGI, *Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática*.
- Inegi (2016). *Panorama sociodemografico de Puebla 2015*. Mexico: INEGI, *Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática*.

- Izquierdo, J. (2006b) Desarrollo rural en zonas de montaña: la propuesta del Programa Pastores XXI. En FRUTOS MEJÍAS, L. M.; RUIZ BUDRÍA, E. (coord.) *Estrategias territoriales de desarrollo rural*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico, 2006, pp. 165-176
- Izquierdo, J. I. & Barrena, G.G. (2006) Marqueses, funcionarios, políticos y pastores: crónica de un siglo de desencuentros entre naturaleza y cultura en los Picos de Europa. Oviedo : Red Cántabra de Desarrollo Rural.
- Izquierdo, J.V. (2016). Los pastores queseros de los Picos de Europa: entre la burocracia conservacionista y la cultura del territorio. In: Real Instituto de Estudios Asturianos (*ed*) *Covadonga: historia y arte, naturaleza y tradición*, p. 112-152.
- Jacobsen, S.-E. (2011). The Situation for Quinoa and Its Production in Southern Bolivia: From Economic Success to Environmental Disaster. *Journal of Agronomy and Crop Science*, 197(5), 390–399. <https://doi.org/10.1111/j.1439-037x.2011.00475.x>
- Jiménez, S. H. (2015). ¿Éxito económico o pérdida de estatalidad?. Ordenamientos mixtos en tiempos del oro verde. *Política y Cultura*, (43), 75-94.
- Kallis, G., & Norgaard, R. B. (2010). Coevolutionary ecological economics. *Ecological economics*, 69(4), 690-699.
- Kapfhammer, W., & Winder, G. M. (2020). Slow Food, Shared Values and Indigenous Empowerment in an Alternative Commodity Chain Linking Brazil and Europe. *Sociologus*, 70(2), 101-22.
- Koohafkan, P., & Altieri, M. (n.d.). *Globally Important Agricultural Heritage Systems A Legacy for the Future GIAHS Globally Important Agricultural Heritage Systems*. Retrieved November 9, 2022, from <https://www.fao.org/3/i2232e/i2232e.pdf>
- Krätli, S., Huelsebusch, C., Brooks, S., & Kaufmann, B. (2013). Pastoralism: A critical asset for food security under global climate change. *Animal Frontiers*, 3(1), 42–50. <https://doi.org/10.2527/af.2013-0007>
- La Jornada del Campo*. (n.d.). [Www.jornada.com.mx](http://www.jornada.com.mx). Retrieved January 9, 2022, from <https://www.jornada.com.mx/2014/01/18/cam-progreso.html>
- Langreo, A.N. (1995) Historia de la industria láctea española: una aplicación a Asturias. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 551p.
- Lanuza, A., & Fernandez, J. (2015). El impacto del turismo en los Sitios Patrimonio de la Humanidad. Una revisión de las publicaciones científicas de la base de datos Scopus. *Revista de Turismo Y Patrimonio Cultural*, 13(1695-7121), 1695–7121. PASOS.
- Laudan, R. (2004). Slow Food: The French terroir strategy, and culinary modernism: An essay review. *Food, Culture & Society*, 7(2), 133-144.
- Leff, E. (2009). Complexidade, racionalidade ambiental e diálogo de saberes. *Educação & Realidade*, Porto Alegre, 34 (3): 17-24. set/dez [cited 2014 Feb 20].
- Lévi-Strauss, C. (2010). *O cru e o cozido*. Zahar.
- Lévi-Strauss, C. (2022). *Do mel às cinzas*. Editora Schwarcz - Companhia das Letras.



- Lody, R. (2008). Comer é pertencer. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; Tenser, Carla Márcia Rodrigues (orgs). *Gastronomia: cortes e recortes*, vol. 1. São Paulo, SP: SENAC, 2009, p. 144-153
- Lofland, J. (1995). *Analyzing social settings : a guide to qualitative observation and analysis*. Wadsworth/Thomson Learning.
- Londoño, M.P. (2015). Estratègies de promoció gastronòmica associades al turisme en arees geogràficament marginades. *Via Tourism Review*, 8. <https://doi.org/10.4000/viatourism.457>
- Long, L. M. (1998). Culinary tourism: A folkloristic perspective on eating and otherness. *Southern Folklore*, 55(3), 181.
- Long, L. M. (2018). Cultural politics in culinary tourism with ethnic foodS. *Revista de Administração de Empresas*, 58(3), 316–324. <https://doi.org/10.1590/s0034-759020180313>
- López Austin, A.L. (1993). *Textos de medicina náhuatl*. Mexico: Universidad Nacional Autónoma de México
- López-García, D., Cuéllar-Padilla, M., de Azevedo Olival, A., Laranjeira, N. P., Méndez, V. E., Peredo y Parada, S., ... & Tendero-Acín, G. (2021). Building agroecology with people. Challenges of participatory methods to deepen on the agroecological transition in different contexts. *Journal of Rural Studies*, 83, 257-267.
- López-Maldonado, J. (2009) Las abejas que me dieron la dulzura del K'ahoolal (Conocimiento Maya) para decodificar la escritura maya. In: *Memorias VI Congreso Mesoamericano sobre Abejas Nativas*, Antigua, Guatemala 48–60.
- Luiz, O. D. C., & Cohn, A. (2006). Sociedade de risco e risco epidemiológico. *Cadernos de Saúde Pública*, 22, 2339-2348.
- Lupo, A. (1995). *La tierra nos escucha*. Cons. Nacio. para la Cul. y las artes
- Lupo, A. (1998). Los cuentos de los abuelos. Un ejemplo de construcción de la memoria entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla, México. *Joaquín Costa*, 263-284.
- Lupo, A. (2001). La cosmovisión de los nahuas de la Sierra de Puebla. *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, 335-390.
- Llaneza, L & García, E. (2016) Carga Ganadera y Daños a La Ganadería. A.RE.NA. Asesores en Recursos Naturales, S.L. Disponible em: <https://parquenacionalpicoseuropa.es/wp-content/uploads/2016/02/Informe-Ganado-y-Danos-2014-2016.pdf>
- Maciel, M. E. (2001). Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?. *Horizontes antropológicos*, 7(16), 145-156.
- Malinowski, B. (2018). *Argonautas do Pacífico Ocidental*. Ubu Editora LTDA - ME.
- Marie-Vivien, D., & Chabrol, D. (2014). Geographical Indications (GIs), biodiversity and poor communities: The opportunity of GIs to provide protection of traditional indigenous biodiversity products and benefits to poor agricultural communities. A Desk Study on six target countries: Cambodia, Laos, Indonesia, Vietnam, Ethiopia, Mauritania.

- Martínez González, E. G., & López, I. P. (2013). *La producción de miel en el trópico húmedo de México: avances y retos en la gestión de la innovación* (No. 641.38 M3.).
- Martínez Luna, J. (2003). Comunalidad y desarrollo. México: Conaculta-Culturas Populares e Indígenas y Centro de Apoyo al Movimiento Popular Oaxaqueño, A.C.
- Martinez-Alier, J., Munda, G., & O'Neill, J. (1998). Weak comparability of values as a foundation for ecological economics. *Ecological Economics*, 26(3), 277–286. [https://doi.org/10.1016/s0921-8009\(97\)00120-1](https://doi.org/10.1016/s0921-8009(97)00120-1)
- Martínez-Villa, A. & Menéndez M. (2018) El Arte paleolítico en el valle del Sella. In: Álvarez-Fernández, E. & Jordá Pardo, J. F. (eds.) 2018. El poblamiento prehistórico del valle del Sella (Asturias). UNED, Universidad de Salamanca y Asociación Cultural Amigos de Ribadesella, Ribadesella. P. 149 -180
- Marx, K. (2015). *O Capital - Livro I*. Boitempo Editorial.
- Mascarenhas, G., & Wilkinson, J. (2014). Indicações geográficas em países em desenvolvimento: potencialidades e desafios. *Revista de Política Agrícola*, 23(2), 103-115.
- Masferrer E. (2004). Totonacos. Pueblos Indígenas del Mexico Contemporáneo. México: CDI : PNUD. 39 p.
- Masferrer E. (2006) Cambio y continuidades entre los totonacos de la sierra Norte de Puebla. Dissertação de mestrado em Antropologia Social. Universidad Iberoamericana. Disponível em: <http://www.bib.uia.mx/tesis/pdf/014698/014698.pdf>. Acesso em: 20 de janeiro de 2019.
- Matta, R. (2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. *Apuntes: Revista de Estudios sobre Patrimonio Cultural-Journal of Cultural Heritage Studies*, 24(2), 196-207.
- Matta, R. (2016). Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO. *Social Anthropology/Antropologie sociale*, 24(3), 338-352.
- Mauss, M. (1988) Ensaio sobre a dádiva. Lisboa: Edições 70.
- Mauss, M. (2003). As técnicas do corpo. In: *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Cosac & Naify, p.399-422.
- Max-Neef, M. A. (2012). Desenvolvimento em escala humana: concepção, aplicação e reflexões posteriores. In *Desenvolvimento em escala humana: concepção, aplicação e reflexões posteriores*. p. 99-99
- McMichael, P. (2009). A food regime genealogy. *The Journal of Peasant Studies*. 36(1), 139-169.
- McMichael, P. (2005). Global development and the corporate food regime. In *New directions in the sociology of global development*. Emerald Group Publishing Limited.
- McMichael, P. (2009a). A food regime genealogy. *The Journal of Peasant Studies*, 36(1), 139–169. <https://doi.org/10.1080/03066150902820354>
- McMichael, P. (2009b). A food regime analysis of the “world food crisis.” *Agriculture and Human Values*, 26(4), 281. <https://doi.org/10.1007/s10460-009-9218-5>

- McMichael, P., (2016). Regimes alimentares e questões agrárias. Estudos Camponeses e Mudança Agrária. Midori, S. (trad)
- Medina Camacho, M. Como nació el congreso mesoamericano de abejas nativas. In: Memorias VIII Congreso Mesoamericano de abejas nativas: Biología, cultura y uso sostenible. Costa Rica, p.13–14.
- Medina, M; Guzmán, M. A; Jaramillo, O. (1994) Biología y Cultivo de *Scaptotrigona mexicana*. Parte VI: producción de miel en abejas “congo”. In: Anales del VIII Seminario Americano de Apicultura. Villahermosa, Tabasco. S/P.
- Mexico (n.d.). *La apicultura en México*. Gob.mx. Retrieved November 9, 2022, from <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/la-apicultura-en-mexico>
- Mexico (n.d.). *Normatividad Técnica para la Generación de Estadística Básica Agropecuaria*. Gob.mx. Retrieved November 9, 2022, from <https://www.gob.mx/siap/documentos/normatividad-estadistica>
- Mexico (n.d.). *Puebla, octavo productor de miel a nivel nacional*. Gob.mx. Retrieved November 9, 2022, from <https://www.gob.mx/agricultura/puebla/articulos/puebla-octavo-productor-de-miel-a-nivel-nacional-272639?idiom=es>
- México (n.d.). *Pueblos Mágicos*. Gob.mx. Retrieved November 9, 2022, from <https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/pueblos-magicos-267851>
- Mexico *El portal único del gobierno. | gob.mx*. (n.d.). Failover. www.gob.mx. Retrieved November 9, 2022, from [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/655396/Inventario\\_2020\\_abeja.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/655396/Inventario_2020_abeja.pdf)
- Miguel-Molina, B., Santamarina Campos, V., & del Val Segarra Oña, M. (2016). Intangible heritage and gastronomy: The impact of UNESCO gastronomy elements. *Journal of Culinary Science & Technology*, 14(4), 293-310.
- Milani, L. (2010). *Para compreender Le Viandier: do estudo do livro medieval de receitas à elaboração de um glossário verbal culinário* (p. 230) [Dissertação Mestrado em Letras].
- Milano, C. (2015). *Eran bichos de siete cabezas: Una isla del Delta del Parnaíba (Brasil) en la mira de la promoción turística transnacional*. (p. 252) [Tese de Doutorado. Universidad de Barcelona].
- Milano, M. Z., & Cazella, A. A. (2021). Environmental effects of geographical indications and their influential factors: A review of the empirical evidence. *Current Research in Environmental Sustainability*, 3, 100096. <https://doi.org/10.1016/j.crsust.2021.100096>
- Minayo, M. C. de S., & Guerriero, I. C. Z. (2014). Reflexividade como éthos da pesquisa qualitativa. *Ciência & Saúde Coletiva*, 19(4), 1103–1112. <https://doi.org/10.1590/1413-81232014194.18912013>
- Minayo, M. C.S., Deslandes, S. F., & Gomes, R. (2011). *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*. Editora Vozes Limitada.
- Ministério da Economia. (2022). *PORTARIA/INPI/PR Nº 4, DE 12 DE JANEIRO DE 2022* [Review of *PORTARIA/INPI/PR Nº 4, DE 12 DE JANEIRO DE 2022*].

- Mintz, S. (2010a) "Era o escravo de plantação um proletário?" In: Mintz, S. O poder amargo do açúcar: produtores escravizados, consumidores proletarizados. Recife: Ed. Universitária da UFPE. P. 137-164.
- Mintz, S. (2010b) "O poder do doce e a doçura do poder" In: Mintz, S. O poder amargo do açúcar: produtores escravizados, consumidores proletarizados. Recife: Ed. Universitária da UFPE. P. 107-135.
- Mintz, S. W. (1986). *Sweetness and power : the place of sugar in modern history*. Penguin Books.
- Mintz, S.W. (2003). *O poder amargo do açúcar*. Editora Universitária UFPE.
- Mitchell, E. A. D., Mulhauser, B., Mulot, M., Mutabazi, A., Glauser, G., & Aebi, A. (2017). A worldwide survey of neonicotinoids in honey. *Science*, 358(6359), 109–111. <https://doi.org/10.1126/science.aan3684>
- MITECO (s/d b) *Picos de Europa: Valores culturales*. (n.d.). [www.miteco.gob.es](http://www.miteco.gob.es). Retrieved November 9, 2022, from <https://www.miteco.gob.es/es/red-parques-nacionales/nuestros-parques/picos-europa/valores-culturales/default.aspx>
- MITECO (s/d) *Parque Nacional de los Picos de Europa*. (n.d.). [www.miteco.gob.es](http://www.miteco.gob.es). Retrieved November 9, 2022, from <https://www.miteco.gob.es/es/red-parques-nacionales/red-seguimiento/picos.aspx>
- Moguel, P. (2015) Los Nahuat y el kuojtakiloyan. Ejemplo vivo de resiliencia comunitaria. In: Toledo, V.M. (ed). *El Kuojtakiloyan. Patrimonio Biocultural Nahuat de la Sierra Norte de Puebla, Mexico*. 1 ed. Mexico: EDITORIAL MOREVALLADOLID, S. DE R.L. DE C.V. p. 15-34.
- Montanari; M. (2006). *La Comida como cultura*. Trea, DI.
- Montel, M.-C., Buchin, S., Mallet, A., Delbes-Paus, C., Vuitton, D.A., Desmasures, N., Berthier, F. (2014) Traditional cheeses: Rich and diverse microbiota with associated benefits *International Journal of Food Microbiology*, 177, 136-154. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2014.02.019
- Montenegro, M. (2010). La patrimonialización como protección contra la mercantilización: paradojas de las sanciones culturales de lo igual y lo diferente. *Revista Colombiana de Antropología*, 46(1), 115–131. <https://doi.org/10.22380/2539472x.981>
- Moyano-Estrada, E., & Ortega, A. C. (2014). A reforma da PAC para o período 2014-2020: uma aposta no desenvolvimento territorial. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, 52, 687-704.
- Murdoch, J., Marsden, T., & Banks, J. (2000). Quality, Nature, and Embeddedness: Some Theoretical Considerations in the Context of the Food Sector. *Economic Geography*, 76(2), 107. <https://doi.org/10.2307/144549>
- Nakashima, D., Galloway McLean, K., Thulstrup, H., Ramos Castillo, A., Rubis, J., & Traditional Knowledge Initiative. (2012). Weathering uncertainty: traditional knowledge for climate change assessment and adaptation; 2012.
- Nestle, M. (2013a). *Food politics: how the food industry influences nutrition and health*. University Of California Press.

- Nestle, M. From “eat more” to “eat less” In: Nestle, M. (2013b). *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*. 1ed.. University of California Press. p.31-50. <http://www.jstor.org/stable/10.1525/j.ctt7zw29z>
- Niederle, P. A. (2014). Desenvolvimento, instituições e mercados agroalimentares: os usos das indicações geográficas. *Desenvolvimento Regional em debate*, 4(2), 21-43.
- Niederle, P. A., Mascarenhas, G. C. C., & Wilkinson, J. (2017). Governança e Institucionalização das Indicações Geográficas no Brasil. *Revista de Economia E Sociologia Rural*, 55(1), 85–102. <https://doi.org/10.1590/1234-56781806-94790550105>
- Nogueira Neto, P. (1970). *A criação de abelhas indígenas sem ferrão (Meliponinae)*.
- Nogueira Neto, P. (1997). *Vida e criação de abelhas indígenas sem ferrão*.
- Norgaard, R. B. (2006). *Development betrayed: The end of progress and a co-evolutionary revisioning of the future*. Routledge.
- Oliveira, A. P., de Araújo Coelho, L., de Oliveira, I. O. S., de Souza, J. D., dos Santos Santiago, A. M., & Ferreira, L. C. Agenda 2030 e cooperativismo: Um estudo sobre a Cooperuc no semiárido baiano. *Desenvolvimento do semiárido: Organizações, gestão, inovação & empreendedorismo Volume 2*, 10.
- Oliveira, D., Gazolla, M., Carvalho, C. X. D., & Schneider, S. (2011). A produção de novidades: como os agricultores fazem para fazer diferente?. In: Schneider, S.; Gazzola, M. (orgs.). *Os atores do desenvolvimento rural: perspectivas teóricas e práticas sociais*. Porto Alegre: Ed. da UFRGS. p. 91-113.
- Oostindie, H. A., & van Broekhuizen, R. E. (2008). The dynamics of novelty production. In *Unfolding Webs-The Dynamics of Regional Rural Development* (pp. 68-86). Koninklijke Van Gorcum.
- Oteros-Rozas, E., González, J. A., Martín-López, B., López, C. A., Zorrilla-Miras, P., & Montes, C. (2012). Evaluating ecosystem services in transhumance cultural landscapesan interdisciplinary and participatory framework. *Gaia-Ecological Perspectives for Science and Society*, 21(3), 185-193.
- Padilla-Vargas, P. J. (2015) Etnobotánica de las especies utilizadas por la abeja *Scaptotrigona mexicana* en Cuetzalan del progreso, Puebla, México. (Dissertação de mestrado em Ciências, Instituto Politécnico Nacional - Oaxaca). Disponível em: [http://literatura.ciidiroaxaca.ipn.mx:8080/xmlui/handle/LITER\\_CIIDIROAX/245](http://literatura.ciidiroaxaca.ipn.mx:8080/xmlui/handle/LITER_CIIDIROAX/245)
- Paré, L. (1972). Diseño teórico para el estudio del caciquismo actual en México. *Revista Mexicana de Sociología*, 34(2), 335. <https://doi.org/10.2307/3539510>
- Paré, L. (1975). Caciquismo y estructura de poder en la Sierra Norte de Puebla. *Caciquismo y poder político en el México rural*, 31-61.
- Patel, R. (2008). *Obesos y famélicos : globalización, hambre y negocios en el nuevo sistema alimentario mundial*. Marea.
- Peillex, C., & Pelletier, M. (2020). The impact and toxicity of glyphosate and glyphosate-based herbicides on health and immunity. *Journal of Immunotoxicology*, 17(1), 163–174. <https://doi.org/10.1080/1547691x.2020.1804492>

- Pelto, P. and Pelto, G. (1978) *Anthropological Research The Structure of Inquiry*. Cambridge University Press, Cambridge
- Pereira, D. M. (2010). *Processo Formativo em Educação Ambiental: Escolas Sustentáveis e COM VIDA: Tecnologias Ambientais*. *Universidade Federal de Ouro Preto*.
- Pimentel, L. O. (2002). O acordo sobre os aspectos dos direitos de propriedade intelectual relacionados com o comércio. *Seqüência: estudos jurídicos e políticos*, 23(44), 167-196.
- Pisilnekmej*. (n.d.). [Www.youtube.com](https://youtu.be/dmB3g_d2T78). Retrieved November 9, 2022, from [https://youtu.be/dmB3g\\_d2T78](https://youtu.be/dmB3g_d2T78)
- Pizzio, A. (2018). Capital social étnico e desenvolvimento comunitário: o caso da organização de mulheres indígenas Masehual Siuamej Mosenyolchikauanij. *Redes*, 23(1), 282. <https://doi.org/10.17058/redes.v23i1.11298>
- Pizzio, A. (2018). Capital social étnico e desenvolvimento comunitário: o caso da organização de mulheres indígenas Masehual Siuamej Mosenyolchikauanij. *Redes*, 23(1), 282-299.) Para saber mais sobre a organização e o hotel, assista: <https://youtu.be/PY6bwScPIT4>
- Ploeg, J. D. (2008). *Camponeses e Impérios Alimentares; lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Porto Alegre: UFRGS Editora.
- Ploeg, J. D. (2012). Nuevos campesinos. *Campesinos e imperios alimentarios*. *Sociología*, 343, 351.
- Ploeg, J. D. (2020). From biomedical to politico-economic crisis: the food system in times of Covid-19. *The Journal of Peasant Studies*, 47(5), 944–972. <https://doi.org/10.1080/03066150.2020.1794843>
- Ploeg, J. D. (2020). The political economy of agroecology. *The Journal of Peasant Studies*, 1–24. <https://doi.org/10.1080/03066150.2020.1725489>
- Ploeg, J. D., Bouma, J., Rip, A., Rijkenberg, F. H., Ventura, F., & Wiskerke, J. S. (2004). On regimes, novelties, niches and co-production. In *Seeds of Transition: Essays on novelty production, niches and regimes in agriculture*. Van Gorcum. p. 1-30.
- Ploeg, J.D.V (2008). *Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Pereira, R. (trad.). Porto Alegre: UFRGS. 372 p.
- POET (n.d.). *Gobierno del Estado de Puebla Secretaría General de Gobierno*. Retrieved November 9, 2022, from [https://smadsot.puebla.gob.mx/images/ProgramaOrdenamientoEcologicoCuetzalan2010\\_1.pdf](https://smadsot.puebla.gob.mx/images/ProgramaOrdenamientoEcologicoCuetzalan2010_1.pdf)
- Polanyi. K. (2000) *A grande transformação: as origens de nossa época*. Wrabel, F. (trad) 2. ed. Rio de Janeiro: Compus. 400p.
- Pollan, M. O. (2007). *Dilema do Onívoro: Uma história natural de quatro refeições*, 1st Edição. Rio de Janeiro: Intrínseca

- Porcheddu, F. (2022). Nature and food commodification. Food sovereignty: Rethinking the relation between human and nature. *Filozofija I Drustvo*, 33(1), 189–217. <https://doi.org/10.2298/fid2201189p>
- Porro, A. (1997). Cacau e chocolate: dos hieroglifos à cozinha ocidental. *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*, 5, 279-284.
- Porto Gonçalves, C. W. (2002) O latifúndio genético e a r-existência indígena campesina. *Geographia*, 8: 39–60.
- Porto Gonçalves, C.W. (2012) A ecologia política na América Latina: reapropriação social da natureza e reinvenção dos territórios. *R. Inter. Interdisc. INTERthesis*, 9(1), 16-50
- Porto-Gonçalves, C. W. P. (2002). O latifúndio genético e a r-existência indígena-campesina. *GEOgraphia*, 4(8), 30-44.
- Posey, D. A. (1983). Keeping of stingless bees by the Kayapó Indians of Brazil. *Journal of Ethnobiology*, 3(1), 63-73.
- Potts, S. G., Biesmeijer, J. C., Kremen, C., Neumann, P., Schweiger, O., & Kunin, W. E. (2010). Global pollinator declines: trends, impacts and drivers. *Trends in Ecology & Evolution*, 25(6), 345–353. <https://doi.org/10.1016/j.tree.2010.01.007>
- Potts, S. G., Imperatriz-Fonseca, V., Ngo, H. T., Aizen, M. A., Biesmeijer, J. C., Breeze, T. D., Dicks, L. V., Garibaldi, L. A., Hill, R., Settele, J., & Vanbergen, A. J. (2016). Safeguarding pollinators and their values to human well-being. *Nature*, 540(7632), 220–229. <https://doi.org/10.1038/nature20588>
- Potts, S. G., Roberts, S. P. M., Dean, R., Marris, G., Brown, M. A., Jones, R., Neumann, P., & Settele, J. (2010). Declines of managed honey bees and beekeepers in Europe. *Journal of Apicultural Research*, 49(1), 15–22. <https://doi.org/10.3896/ibra.1.49.1.02>
- Poulain, J.P. (2004) As culturas alimentares locais como lugar de resistência identitária. In: Poulain, J.P. Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Trad. Proença, R.C.; Rial, C.S. e Conte, J. Florianópolis: Editora da UFSC. p. 32-37
- Poulain, P. (2006) Dos riscos alimentares a gestão da ansiedade. In: Poulain, P. (2006) Sociologias da alimentação. Proença, R.P.; Rial, C.S.; Conte, J. (trad.). Florianópolis: Ed. Da UFSC. p.93-112.
- Powell, T. G. (1974). *El liberalismo y el campesinado en el centro de México (1850 a 1876)*.
- Prakash, G. (2001) La imposibilidad de la historia subalterna. In: Rodrigues I. (ed). *Convergencia de tiempos: estudios subalternos/contextos latinoamericanos: Estado, cultura, subalternidad*. Masterdam-Atlanta: Rodopi. p.61-69.
- Prats, L. (1996). *Antropología y patrimonio* (pp. 294-299). Ariel.
- Prieto, D.S (2019) La Escuela de Pastores de Picos de Europa: revitalizando la cultura de pastoreo quesero. *Revista PH. Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico*. 98 p. 298-307.
- Prigol, E. L., & Behrens, M. A. (2019). Teoria Fundamentada: metodologia aplicada na pesquisa em educação. *Educação & Realidade*, 44.

- Principado de Asturias (2003) Boletín N° 195 del viernes 22 de agosto de 2003. Consejería de Medio Rural y Pesca. Disponible em: [https://sede.asturias.es/ast/bopa-disposiciones?p\\_p\\_id=pa\\_sede\\_bopa\\_web\\_portlet\\_SedeBopaDispositionWeb&p\\_p\\_lifecycle=0&pa\\_sede\\_bopa\\_web\\_portlet\\_SedeBopaDispositionWeb\\_mvcRenderCommandName=%2Fdisposition%2Fdetail&p\\_r\\_p\\_dispositionText=2003-1822001&p\\_r\\_p\\_dispositionReference=2003-1822001&p\\_r\\_p\\_dispositionDate=22%2F08%2F2003](https://sede.asturias.es/ast/bopa-disposiciones?p_p_id=pa_sede_bopa_web_portlet_SedeBopaDispositionWeb&p_p_lifecycle=0&pa_sede_bopa_web_portlet_SedeBopaDispositionWeb_mvcRenderCommandName=%2Fdisposition%2Fdetail&p_r_p_dispositionText=2003-1822001&p_r_p_dispositionReference=2003-1822001&p_r_p_dispositionDate=22%2F08%2F2003)
- Principado de Asturias (2021) Catálogo General de Quesos elaborados en Asturias. Disponible em: [https://www.asturias.es/documents/217090/555882/CATALOGO+QUESOS\\_0\\_Febrero\\_21.pdf/92ec4108-a0f3-8875-0bee-7f686c08d5c2?t=1616151220726](https://www.asturias.es/documents/217090/555882/CATALOGO+QUESOS_0_Febrero_21.pdf/92ec4108-a0f3-8875-0bee-7f686c08d5c2?t=1616151220726)
- Principado de Asturias (s/d) Red Ambiental de Asturias. Disponible em: <https://medioambiente.asturias.es/web/medioambiente/general/-/categories/766638?refererPlid=646134>
- Principado de Asturias. (2011) El monte en Asturias. Gobierno del Principado de Asturias. Consejería de Medio Rural y Pesca. Dirección General de Política Forestal. Disponible em: <https://www.profoas.com/pdf/documentacion/EI%20Monte%20en%20Asturias.pdf>
- Proestos, C. (2018). Superfoods: Recent Data on their Role in the Prevention of Diseases. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 6(3), 576–593. <https://doi.org/10.12944/crnfsj.6.3.02>
- Quezada-Euán, J. J. G., de Jesús May-Itzá, W., & González-Acereto, J. A. (2001). Meliponiculture in Mexico: problems and perspective for development. *Bee World*, 82(4), 160–167. <https://doi.org/10.1080/0005772x.2001.11099523>
- Ramirez, E.; Martinez, E.; Reyes, O.; Sanchez, M.; Castillo, M. (2020) Contenido polínico y análisis fisicoquímico de mieles de *Scaptotrigona mexicana* (Meliponini, Apidae) colectadas en el municipio de Cuetzalan del Progreso, Puebla. In: Castillo Hernández, M. A. (2020). Estudio transdisciplinario de meliponicultura en la región de Cuetzalan, Puebla: análisis etnocientífico, etnoarqueológico y etnobiológico de la producción de miel virgen. México: UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas. p. 173- 219
- Ramírez-Arriaga, E., & Martínez-Hernández, E. (2007). Melitopalynological characterization of *Scaptotrigona mexicana* Guérin (Apidae: Meliponini) and *Apis mellifera* L. (Apidae: Apini) honey samples in northern Puebla state, Mexico. *Journal of the Kansas Entomological Society*, 80(4), 377-391.
- Rappo Miguez, S.E.. (2006). El cafe organico frente a la crisis de la cafecultura mexicana desde los noventa: el proyecto de la Sociedad Cooperativa Regional Tosepan Titataniske, en la sierra norte de Puebla. [Tesis de Doctorado. Universidad Nacional Autónoma de México, México]. Recuperado de <https://repositorio.unam.mx/contenidos/86822>
- Rebañ N., Bilhaut A.-G., de Suremain C.-E., Katz E., Paredes M., (eds.), 2021. Patrimonios alimentarios en América Latina: recursos locales, actores y globalización, Lima, IFEA/IRD, 268 p.
- Rescia, A. J., Fungairiño, S. G., & Dover, J. W. (2010). Reactivación del sistema socioecológico ganadero de Picos de Europa (norte de España). *Ecosistemas*, 19(2), 137–145. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=54017099011>



- Reviron, S., Thevenod-Mottet, E., & El-Benni, N. (2009). Geographical indications: creation and distribution of economic value in developing countries. *NCCR Trade Working Papers*, (14).
- Reyes-Novelo, E.; Meléndez-Ramírez, V. & Delfín, H.; Ayala, R. (2009). Abejas silvestres (Hymenoptera: Apoidea) como bioindicadores en el Neotrópico. *Tropical and Subtropical Agroecosystems*, 10, 1-13.
- Reynoso, A., & Taller de Tradición Oral. (2005). Le mythe nahua de Sentiopil, l'Enfant-Dieu-Maïs. *Recherches Amérindiennes Au Québec*, 35(1), 29. <https://doi.org/10.7202/1082002ar>
- Ribeiro, M. de F.; Pereira, F. de M.; Lopes, M. T. do R.; Meirelles, R. N. (2019) Apicultura e meliponicultura. In: MELO, R. F. de; VOLTOLINI, T. V. (Ed.). Agricultura familiar dependente de chuva no Semiárido. Brasília, DF: Embrapa. cap. 10, p. 333-362.
- Robinson, A. (2020). *Oro, petróleo y aguacates : las nuevas venas abiertas de América Latina*. Arpa.
- Rocha, O. G. (2020a). Territorialidades indígenas en México y la experiencia del pueblo maseual de Cuetzalan (Puebla): diálogos y contribuciones a la lucha en Brasil. *REVISTA NERA*, 23(54), 90–114. <https://doi.org/10.47946/rnera.v23i54.7912>
- Rocha, O.G. (2020b) Por una geografía de lo común: territorio, trabajo y subjetividad comunitaria en contextos de conflictos territoriales. Tese de doutorado, Universidad Autónoma Metropolitana, Ciudad de México, DF, México. Disponible: <http://dcsh.xoc.uam.mx/pdrep/index.php/libros/item/817-por-una-geografia-de-lo-comun-territorio-trabajo-y-subjetividad-comunitaria-en-contextos-de-conflictos-territoriales>
- Rodríguez Gutiérrez, F. (1996). La evolución del sector ganadero en Asturias (1750- 1995). In: R. Domínguez Martín (Ed.). *La vocación ganadera del norte de España: Del modelo tradicional a los desafíos del mercado mundial*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. p. 59-87.
- Rodríguez Gutiérrez, F., Menéndez Fernández, R., & Pulgar Díaz, C. (2020). La identidad geográfica del Parque Nacional de los Picos de Europa: la dificultad de su gestión. *Boletín de La Asociación de Geógrafos Españoles*, 85. <https://doi.org/10.21138/bage.2957>
- Rojas Herrera, M. E., & Méndez Rojas, D. A. (2020). EDUCANDO PARA LA SOLIDARIDAD: LA EXPERIENCIA DE LA UNIÓN DE COOPERATIVAS TOSEPAN TITATANISKE. *Textual*, 76, 45–73. <https://doi.org/10.5154/r.textual.2020.76.02>
- Rojas, O., & Fernández Lomelín, L. E. (2020). La defensa del territorio y el agua: un bien común desde la perspectiva maseualmej, Cuetzalan del Progreso, Puebla. *Revista de Paz Y Conflictos*, 12(2). <https://doi.org/10.30827/revpaz.v12i2.11542>
- Romero Molina, J.M. (2019) Valoración de cultivares tradicionales de tomate negro como herramienta de sustentabilidad en el entorno de las sierras de Segura. (Dissertação de mestrado) Disponível em: [https://www.redandaluzadesemillas.org/sites/default/files/recursos/2020/tfm\\_jose\\_miguel\\_romero\\_molina.pdf](https://www.redandaluzadesemillas.org/sites/default/files/recursos/2020/tfm_jose_miguel_romero_molina.pdf)
- Rosen, G. (1994). *Uma história da saúde pública*. Hucitec.

- Roubik, D. W. (2018). *Pollination of cultivated plants : a compendium for practitioners*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Ruiz-Toledo, J., Vandame, R., Castro-Chan, R., Penilla-Navarro, R., Gómez, J., & Sánchez, D. (2018). Organochlorine Pesticides in Honey and Pollen Samples from Managed Colonies of the Honey Bee *Apis mellifera* Linnaeus and the Stingless Bee *Scaptotrigona mexicana* Guérin from Southern, Mexico. *Insects*, 9(2), 54. <https://doi.org/10.3390/insects9020054>
- Sahlins, M. (2003) *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.
- Salgado, L. H. (2006). *La organización de productores y el entorno institucional de la actividad cafetalera en Cuetzalan del Progreso, Puebla* (Doctoral dissertation, Tesis de maestría. El Colegio de la Frontera Norte).
- Sánchez, I., Niebla, J., Hernández, D., Losada, B., (2020). Variedades locales en Andalucía. Debates y recomendaciones para fomentar su producción, comercialización y consumo en sistemas alimentarios sostenibles. Sevilla: Red Andaluza de Semillas Cultivando Biodiversidad 76p.
- Sánchez, M.A. y Almeida, E. (2005). Las veredas de la incertidumbre: relaciones interculturales y supervivencia digna. Puebla (Mexico): Universidad Iberoamericana de Puebla.
- Sanchez, M.G.D.; Caballero, Y.A.; Castillo Hernandez, M.A.; Martinez, H.L. (2020) El etnoecosistema meliponario de *Scaptotrigona mexicana* Guérin-Meneville en el Municipio de Cuetzalan. In: Castillo Hernández, M. A. (2020). Estudio transdisciplinario de meliponicultura en la región de Cuetzalan, Puebla: análisis etnocientífico, etnoarqueológico y etnobiológico de la producción de miel virgen. México: UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas. p.111-171.
- Sánchez, V., & Gallar, D. (2016). Voces de pastores: discursos, prácticas y demandas de las asociaciones de la Federación Estatal de Pastores (FEP). Un sujeto político en proceso de construcción desde la ganadería extensiva. *Ager. Revista de Estudios sobre Despoblación y Desarrollo Rural*, (21), 73-105.
- Sánchez-Bayo, F., & Wyckhuys, K. A. G. (2019). Worldwide Decline of the entomofauna: a Review of Its Drivers. *Biological Conservation*, 232(232), 8–27. <https://doi.org/10.1016/j.biocon.2019.01.020>
- Santilli, J. (2015). O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, 10(3), 585-606.
- Santos, J. L. G. dos, Cunha, K. S. da, Adamy, E. K., Backes, M. T. S., Leite, J. L., & Sousa, F. G. M. de. (2018). Análise de dados: comparação entre as diferentes perspectivas metodológicas da Teoria Fundamentada nos Dados. *Revista Da Escola de Enfermagem Da USP*, 52. <https://doi.org/10.1590/s1980-220x2017021803303>
- Santos, M. (2000) *Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal*. Rio de Janeiro: Record.
- Sato, G. S. (2009). As novas regras para o mercado global: certificações de origem e qualidade para alimentos seguros. *Revista Eletrônica de Negócios Internacionais: Internext*, 4(1), 151-163.

- Scott, J. (2013) *A dominação e a arte da resistência: discursos ocultos*. Tradução Pereira, P. S. (trad) Lisboa/Fortaleza: Livraria Letra Livre/Plebeu Gabinete de Leitura. 340p.
- Schwandt, T. A. (1997). *Qualitative inquiry : a dictionary of terms*. Sage, Cop.
- Secretaría de la Defensa Nacional. (2015). *La Guerra de Reforma*. Gob.mx. <https://www.gob.mx/sedena/documentos/la-guerra-de-reforma>
- Serrano Cañadas, E., González Trueba, J. J., & Gómez Lende, M. (2017). Naturaleza, cultura e historia del primer Parque Nacional: Picos de Europa. *Ambienta: La revista del Ministerio de Medio Ambiente*, (121), 30-49.
- Sevilla Guzmán, E. & González de Molina, M. (Eds.) (1993). *Ecología, campesinado e historia*. Madrid: La Piqueta.
- Sevilla Guzmán, E. (2006). *De la sociología rural a la agroecología*. Barcelona: Icaria.
- Sevilla Guzmán, E. (2011). *Sobre los orígenes de la agroecología en el pensamiento marxista y libertario*. Plural editores.
- Sevilla, J.A. (2008) *La Industria Lactea en Asturias*. Gijón: Graficas Apel. 304 p.
- Sevilla-Guzman, E., (2006). La agroecología como estrategia metodológica de transformación social. *Reforma Agraria & Meio Ambiente*. 1 (2): 4–10.
- Shafqat, R., Marinova, D., & Khan, S. (2022). Adapting Grounded Theory to Investigate Sustainability Heritage in Informal Settlements: Case Studies from Islamabad, Pakistan. *Sustainability*, 14(3), 1515. <https://doi.org/10.3390/su14031515>
- Shiva, V. (2017). *¿Quién alimenta realmente al mundo?: el fracaso de la agricultura industrial y la promesa de la agroecología*.
- SIAP (n.d.). [infosiap.siap.gob.mx](http://infosiap.siap.gob.mx). Retrieved November 9, 2021, from [http://infosiap.siap.gob.mx/gobmx/datosAbiertos\\_p.php](http://infosiap.siap.gob.mx/gobmx/datosAbiertos_p.php)
- Siliprandi, E. (2012). A alimentação como um tema político das mulheres. *CENTRO DE HUMANIDADES*, 143
- Siliprandi, E., & Novaes, B. (2015). *Mulheres e agroecologia : transformando o campo, as florestas e as pessoas*. Editora Ufrj.
- Silva, G. B.L, & Oliveira, T.C.O. (2021). O feminismo está na mesa: a cozinha agroecológica como espaço de subversão ao patriarcado. *Cadernos de Agroecologia*, 16(1).
- Silva, G.B.L, Rezende, P., & Machado, V. (2018). Discutindo gênero e cozinha: a divisão sexual do trabalho em uma cozinha profissional na cidade de Salvador/BA. *Revista Ártemis*, 26(1), 283. <https://doi.org/10.22478/ufpb.1807-8214.2018v26n1.37656>
- Silva, L.V., Nascimento, D. da S. ., Silva, R. N. da ., Andrade, H. M. L. da S., & Andrade, L. P. de . (2022). Boas práticas na produção de queijos artesanais: uma revisão sistemática da literatura . *Diversitas Journal*, 7(2). <https://doi.org/10.48017/dj.v7i2.1994>
- Siniscalchi, V. (2013). Environment, regulation and the moral economy of food in the Slow Food movement. *Journal of Political Ecology*, 20(1), 295. <https://doi.org/10.2458/v20i1.21768>

- Skarbø, K. (2015). From Lost Crop to Lucrative Commodity: Conservation Implications of the Quinoa Renaissance. *Human Organization*, 74(1), 86–99. <https://doi.org/10.17730/humo.74.1.09276v70638x8q01>
- Slow Food (1989) Manifesto Slow Food. Disponível em: <<http://www.Slowfoodbrasil.com/content/view/37/56/>>.
- Slow Food (2019) High-altitude Honey: Puebla Sierra Norte Native Bees Honey. Fondazione Slow Food. Disponível em: <https://www.fondazione Slow Food.com/en/high-altitude-honey-puebla-sierra-norte-native-bees-honey/>
- Slow Food (2019, April 18). *High-altitude Honey: Puebla Sierra Norte Native Bees Honey*. Slow Food Foundation. <https://www.fondazione Slow Food.com/en/high-altitude-honey-puebla-sierra-norte-native-bees-honey/>
- Slow food (2022). Annual report Disponível em: [https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2022/08/Annual\\_Report\\_SF\\_2021\\_web.pdf](https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2022/08/Annual_Report_SF_2021_web.pdf)
- Slow Food (s/d) *How to create a Presidium, build relationships with producers and organize activities Slow Food Presidia*. (n.d.). Retrieved November 8, 2022, from <https://www.fondazione Slow Food.com/wpcontent/uploads/2015/04/ING libretto presidi b.pdf>
- Slow Food (s/d) *Narrative Label A revolution in food communication Writing Guidelines*. (n.d.). Retrieved November 8, 2022, from <https://www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2016/11/ING etichetta narrante guida.pdf>
- Slow Food Mexico (2017) Tosepan pisilnekmej el modelo único de producción que se impone a las grandes transnacionales. Disponível em: <https://www.slowfood.mx/2017/04/tosepan-pisilnekmej-el-modelo-unico-de-produccion/>
- Soto, R. L., de Vente, J., & Padilla, M. C. (2021). Learning from farmers' experiences with participatory monitoring and evaluation of regenerative agriculture based on visual soil assessment. *Journal of Rural Studies*, 88, 192-204.
- Souza Santos, B. & Meneses, M.P. (2009). *Epistemologias do Sul*. Coimbra: Almedina. 518p.
- Standage, T. (2010). *História do mundo em 6 copos*. Zahar.
- Standard for Honey CXS 12-1981*. (n.d.). Retrieved November 9, 2022, from <https://bit.ly/3zAVJba>
- Suremain, C.E. (2017) Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México). *Trace*, 72:165-181.
- Suremain, C.E. (2019) El “anacronismo patrimonial”. Una crítica al patrimonio alimentario a partir del caso de la ruta del chocolate en Yucatán (México). In: Suremain, C. de, Matta, R., & Corona, S. Bak-Geller. (2019). *Patrimonios alimentarios : entre consensos y tensiones*. San Luis Potosí, México: El Colegio de San Luis. p. 183-206.
- Tapia-Harris, C.; Cohen-Salgado, D. & De Ita, D.A. (2015) Flora Melífera e polínifera. In: Toledo, Vitor Manuel (ed). *El Kuojtakiloyan. Patrimonio Biocultural Nahuatl de la Sierra Norte de Puebla, Mexico*. 1 edição. Mexico: EDITORIAL MOREVALLADOLID, S. DE R.L. DE C.V. 187-196.

- Thomson, G. P. C. (1991). Agrarian Conflict in the Municipality of Cuetzalan (Sierra de Puebla): The Rise and Fall of “Pala” Agustín Dieguillo, 1861-1894. *The Hispanic American Historical Review*, 71(2), 205. <https://doi.org/10.2307/2515641>
- Toledo, V. (2005) La memoria tradicional: la importancia agroecológica de los saberes locales. *LEISA Revista de Agroecología*. 20 (4):16-19.
- Toledo, V. (2016) El Kuojtakiloyan de la Sierra Norte de Puebla: una aproximación etnoecológica. In: *Moreno Calles, A.I. et al. Etnoagroforestería en México*. México: Universidad Nacional Autónoma de México. 29-41p.
- Toledo, V. M (1992). What is ethnoecology?: origins, scope and implications of a rising discipline. *Etnoecológica*, 1, 5-21.
- Toledo, V. M. (2001) Povos/Comunidades Tradicionais e a Biodiversidade. In: LEVIN, S et al. *Encyclopedia of Biodiversity*. Cambridge: Academic Press, 2001. Tradução de Diegues, A. Disponível em: <<http://nupaub.fflch.usp.br/sites/nupaub.fflch.usp.br/files/VITOR%20TOLEDO%20povos%20e%20comuniades%20PRONTO%20%281%29.pdf>>.
- Toledo, V. M. (2005). La memoria tradicional: la importancia agroecológica de los saberes locales. *Leisa Revista de agroecología*, 20(4), 16-19.
- Toledo, V. M. (2011, 23 de março) El modelo Cuetzalan. La Jornada del Campo [Web page]. Retrieved from: <https://www.jornada.com.mx/2011/03/23/opinion/016a1pol>
- Toledo, V. M. M., & Barrera-Bassols, N. (2009). A etnoecologia: uma ciência pós-normal que estuda as sabedorias tradicionais. *Desenvolvimento E Meio Ambiente*, 20. <https://doi.org/10.5380/dma.v20i0.14519>
- Toledo, V. M., & Moguel, P. (1996). El café en México, ecología, cultura indígena y sustentabilidad. *Ciencias*, (043).
- Toledo, V. M., & Moguel, P. (2012). Coffee and Sustainability: The Multiple Values of Traditional Shaded Coffee. *Journal of Sustainable Agriculture*, 36(3), 353–377. <https://doi.org/10.1080/10440046.2011.583719>
- Toledo, V. M.; Barrera-Bassols, N. (2015) *A memória biocultural: a importância ecológica das sabedorias tradicionais*. São Paulo: Expressão Popular. 225p.
- Toledo, V.M. & Moguel, P. (2012): Coffee and Sustainability: The Multiple Values of Traditional Shaded Coffee. *Journal of Sustainable Agriculture*, 36(3), 353-377.
- Toledo, V.M., Gacia, L.; Hernández, M.; Quijano, E. (2015) La circulación de los productos del Kuojtakiloyan: los mercados de Cuetzalan y Zacapoxtla. In: Toledo, Vitor Manuel (ed). *El Kuojtakiloyan. Patrimonio Biocultural Nahuatl de la Sierra Norte de Puebla*, Mexico. Mexico: EDITORIAL MOREVALLADOLID, S. DE R.L. DE C.V. p.113-130.
- Toledo, V. (1995). La apropiación campesina de la naturaleza: Un análisis etnoecológico. México, DF: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Torre, R. D. la, & Zuñiga, C. G. (2016). El Temazcal: un ritual prehispánico transculturalizado por redes alternativas espirituales. *Ciencias Sociales Y*

- Religião/Ciências Sociais E Religião*, 18(24), 153–172. <https://doi.org/10.22456/1982-2650.63841>
- Treviño, C. V. (1986). *Medicina prehispánica de México: el conocimiento médico de los nahuas*. Panorama editorial.
- Troncoso, C. A., & Almirón, A. V. (2005). Turismo y patrimonio. Hacia una relectura de sus relaciones. *Aportes y transferencias*, 9(1), 56-74.
- Turner, V. (2005) Floresta de símbolos: aspectos do ritual Ndembu. Niterói: EdUFF.
- UNESCO (2003). Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage. Disponível em: <https://ich.unesco.org/doc/src/15164-EN.pdf>
- UNESCO (2013). *World Heritage agricultural landscapes (n°69)*. UNESCO World Heritage Centre. Retrieved January 9, 2022, from <https://whc.unesco.org/en/review/69/>
- UNESCO (2018). *UNESCO - Text of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. Unesco.org. <https://ich.unesco.org/en/convention>
- União Europeia (1992, July 14). *Regulamento (CEE) n° 2081/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, CELEX1*. Op.europa.eu. <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/7332311d-d47d-4d9b-927e-d953fbe79685/language-pt#:~:text=Home->
- União Europeia (2022) *EUR-Lex - 52010XC1216(02) - EN - EUR-Lex*. (2022). Europa.eu. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TXT/?uri=CELEX%3A52010XC1216%2802%29>
- Valadez, R. & Arrellín, R. (2014) La domesticación de animales. In: Manzanilla, L. & López Luján, L. (coord.). *Historia Antigua de México – El Mexico antiguo, sus areas culturales, los orígenes y el horizonte pré clásico*. vol. I. 3 ed. México, DF: Maporrua. p. 297-334.
- Van Westering, J. (1999). Heritage and gastronomy: The pursuits of the “new tourist.” *International Journal of Heritage Studies*, 5(2), 75–81. <https://doi.org/10.1080/13527259908722252>
- Vandecandelaere, E. (2011). Raisonnements socio-économiques sous-jacents au développement des indications géographiques: combiner les dimensions économiques et de bien public pour contribuer au développement durable des territoires. In *WIPO, Worldwide Symposium on Geographical Indications* (pp. 1-14).
- Vandecandelaere, E., Teyssier, C., Barjolle, D., Jeanneaux, P., Fournier, S., & Beucherie, O. (2018). *Strengthening sustainable food systems through geographical indications: an analysis of economic impacts*. European Bank for Reconstruction and Development (EBRD).
- Vara-Sánchez, I., & Cuellar-Padilla, M. C. (2013). Biodiversidad cultivada: una cuestión de coevolución y transdisciplinariedad. *Ecosistemas*, 22(1), 5-9.
- Velasco, H. & Díaz De Rada, A.. (2009). *La lógica de la investigación etnográfica : un modelo de trabajo para etnógrafos de la escuela*. Trotta

- Viana Junior, F. S. (2015). *Dos Sabores Fortes aos Suaves: os limites da modernização à francesa nos livros de cozinha da corte portuguesa, 1680-1780* [Doctoral dissertation, Dissertação de Mestrado. Vitória: Universidade Federal do Espírito Santo].
- Vidal, L.E.F. (2012). En los márgenes de la memoria: una multiculturalidad relatada. In: Carr D.W., Vidal, L.E.F., Soto, R.C. (Coord.) *La memoria histórica de los pueblos subordinados* (pp.110-127). Malaga, Espanha: Eumed.net.
- Vit, P. (1999). Uso de meliponinos en apiterapia y vigilancia ambiental. *Memorias del Primer Seminario Nacional Sobre Abejas Sin Aguijón. Veracruz, México.*
- Vivanco, J. L., & (1943). Totonacapan. Talleres Gráficos del Gobierno del Estado,
- Wallerstein, I. (2020). *World-Systems Analysis*. Duke University Press. <https://doi.org/10.1515/9780822399018>
- West, H. G. (2008) Food Fears and Raw-Milk Cheese. *Appetite* 51 (1): 25-29. <http://dx.doi.org/10.1016/j.appet.2008.02.004>
- Wexler, M., Oberlander, J., & Shankar, A. (2017). The Slow Food Movement: A “Big Tent” Ideology. *Journal of Ideology*, 37(1). <https://scholarcommons.sc.edu/ji/vol37/iss1/1>
- Wezel, A., Bellon, S., Doré, T., Francis, C., Vallod, D., & David, C. (2009). Agroecology as a science, a movement and a practice. A review. *Agronomy for sustainable development*, 29(4), 503-515.
- WHO (2021, June 9). *Obesity and overweight*. World Health Organization. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
- WIPO (2018) Geneva: World Intellectual Property Organization, v. 1, 2018. Disponível em: <https://www.wipo.int/publications/en/details.jsp?id=4369>. Acesso em: jan. 2020
- Wittman, H. (2011). Food sovereignty: a new rights framework for food and nature?. *Environment and Society*, 2(1), 87-105.
- Yoon, Y., Lee, S., Choi, K.-H. Microbial benefits and risks of raw milk cheese (2016) *Food Control*, 63, pp. 201-215. doi: 10.1016/j.foodcont.2015.11.013
- Zapeda, R & Arnold, N. (2018) El cultivo de las abejas sin aguijón: la meliponicultura. In: Arnold, N.; Zapeda, R.; Vásquez-Dávila, M; Maya, E. M. (2018). *Las abejas sin aguijón y su cultivo en Oaxaca, México*. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México: El Colegio de la Frontera Sur: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad: Rémy Benoit Marie Vandame. p. 34-49.
- Zinsstag, J., Bonfoh, B., Zinsstag, G., Crump, L., Alfaroukh, I. O., Abakar, M. F., Kasymbekov, J., Baljinnyam, Z., Liechti, K., Seid, M. A., & Schelling, E. (2016a). A vision for the future of pastoralism. *Revue scientifique et technique (International Office of Epizootics)*, 35(2), 693–699.
- Zinsstag, J., Schelling, E., Bonfoh, B., Crump, L., Krätli, S., (2016b) The future of pastoralism: an introduction. *Rev. Sci. Tech. l'OIE* 35, 335–355.
- Zocchi, D. M., Fontefrancesco, M. F., Corvo, P., & Pieroni, A. (2021). Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects for the Future of Sustainable Food Systems. *Sustainability*, 13(17), 9510. <https://doi.org/10.3390/su13179510>

## **Apêndice A – Roteiro de entrevista**

### **Questões abertas iniciais**

¿Qué importancia tiene el (alimento) para la gente de aquí?

¿Desde cuándo se consume y se produce ese (alimento)?

¿Siempre ha sido producido y vendido de la misma manera?

(¿Desde cuándo produces o producías el (alimento)?

(Como lo producía/produces?)

(Si lo dejó, ¿porque lo dejó?)

### **Questões intermediárias**

¿Hubo algún proceso de puesta de valor a ese (alimento) en los últimos años?

¿Que ha motivado ese proceso?

¿Quién participó? (Has participado usted?)

¿Qué papeles las personas han ocupado en ese proceso?

### **Questões finais**

¿Cuáles han sido las consecuencias de esos procesos para la región y la comunidad?

¿Cómo ese proceso ha afectado usted? ¿Y a otras personas de la comunidad?

¿Hubo cambio en el perfil de los consumidores de ese (alimento)?

¿Los antiguos productores siguen produciendo? (Porque si o no?)

¿Hay alguna articulación entre personas, grupos o instituciones relacionadas al (alimento)?

¿Alguna de esas articulaciones busca valorar el (alimento) en defensa del territorio y de la cultura alimentaria tradicional?

¿De qué forma el (alimento) podría fortalecer a la región?