



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS

DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA

ADRIANA VILLAR RODRIGUES

**ALCACOFRA: DA ORIGEM À TRANSFORMAÇÃO EM
BEM CULTURAL E TURÍSTICO NO MUNICÍPIO DE SÃO
ROQUE/SP**

TRABALHO DE GRADUAÇÃO INDIVIDUAL

São Paulo
2017

ADRIANA VILLAR RODRIGUES

**ALCACHOFRA: DA ORIGEM À TRANSFORMAÇÃO EM
BEM CULTURAL E TURÍSTICO NO MUNICÍPIO DE SÃO
ROQUE/SP**

Trabalho de Graduação Individual apresentado à banca avaliadora como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de bacharel em Geografia.

Orientador: Júlio César Suzuki

São Paulo
2017

Para Rosana e Alexandra.

Resumo

Alcachofra: da origem à transformação em bem cultural e turístico no município de São Roque/SP.

A alcachofra, hortaliça a qual tem origem no Mediterrâneo e norte da África, trazida para o Brasil e para o município de São Roque por imigrantes europeus, principalmente italianos, vem passando por um processo pelo qual deixa de ser um produto consumido apenas por um grupo restrito de pessoas para ingrediente cada vez mais difundido no país e no paladar braileiro; fenômeno que tem como consequências a mudança do sistema agroalimentar e a incorporação da alcachofra pela indústria e governo locais, transformando-a em bem cultural do município, através de eventos de divulgação como a Expo São Roque, acaba por, também, trazer uma revalorização do rural.

Palavras-chave: imigração italiana; alcachofra; turismo; geografia agrária; sistema agroalimentar.

Abstract

Artichoke: from the origin to its transformation in a cultural and touristic asset in the municipality of São Roque/SP.

The artichoke, vegetable which comes from the Mediterranean and North Africa, brought to Brazil and to the municipality of São Roque by Europeans, mainly Italian immigrants, has been going through a process whereby it ceases to be a product consumed by only a restricted group of people to an ingredient increasingly widespread in the country and in the Brazilian palate; a phenomenon that has as consequences a change in the agrifood system and the incorporation of the artichoke by the local industry and government, transforming it into a cultural asset of the municipality, through publicity events such as Expo São Roque, it also ends up bringing a re-appreciation of the rural space.

Keywords: italian immigration; artichoke; tourism; agrarian geography; agrifood system.

Lista de ilustrações

Figura 1 – Fotografia de São Roque em 1926.	11
Figura 2 – Construção da tecelagem Enrico Dell’Acqua e Cia. na década de 1890.	12
Figura 3 – Rodovias Castelo Branco (cinza) e Raposo Tavares (azul).	14
Figura 4 – Canguera, São Roque, década de 1960.	17
Figura 5 – Vista geral da plantação de alcachofras Bonsucesso - Setembro de 2016.	23
Figura 6 – Restaurante Bonsucesso Alcachofras com vista para a plantação - Setembro de 2016.	24
Figura 7 – Alcachofra em várias fases: sem flores - Setembro de 2016.	24
Figura 8 – Alcachofra em várias fases: ainda verdes - Setembro de 2016.	25
Figura 9 – Alcachofra em várias fases: maturando - Setembro de 2016.	25
Figura 10 – Alcachofra em várias fases: desabrochando - Setembro de 2016.	26
Figura 11 – Alcachofra em várias fases: em flor - Setembro de 2016.	26
Figura 12 – Produtos em conserva encontrados na loja da propriedade da Dona Ana Lídia - Setembro de 2016.	27
Figura 13 – Produtos congelados - Setembro de 2016.	27
Figura 14 – Loja da propriedade com produtos derivados de alcachofra - Setembro de 2016.	28
Figura 15 – Alcachofras frescas encontradas em um supermercado local na época da safra - Outubro de 2016.	28
Figura 16 – Extensão aproximada do Recanto da Cascata.	29
Figura 17 – Repcionista de São Roque no Palácio dos Bandeirantes convidam o governador Laudo Natel para a abertura da XX Festa do Vinho (1971).	30
Figura 18 – Visitantes na entrada da Expo São Roque - Outubro de 2016.	33
Figura 19 – Serviço de fotografia oferecido ambientalizando turistas para que se sintam imigrantes na plantação de alcachofras - Outubro de 2016.	34
Figura 20 – Espaço onde <i>chefs</i> preparam pratos à base de alcachofra para os turistas - Outubro de 2016.	34
Figura 21 – Restaurante especializado em alcachofras - Outubro de 2016.	35
Figura 22 – <i>Stand</i> de produtores de alcachofra - Outubro de 2016.	35
Figura 23 – Alcachofras direto dos produtores - Outubro de 2016.	36
Figura 24 – Produtos derivados da alcachofra: mini alcachofras - Outubro de 2016.	36
Figura 25 – Produtos derivados da alcachofra: licor - Outubro de 2016.	37
Figura 26 – Produtos derivados da alcachofra: mudas - Outubro de 2016.	38
Figura 27 – Produtos derivados da alcachofra: patê - Outubro de 2016.	39

Figura 28 – Produtos derivados da alcachofra: geleia - Outubro de 2016.	39
Figura 29 – Frente.	59
Figura 30 – Verso.	60
Figura 31 – Parte um.	61
Figura 32 – Parte dois.	62

Sumário

1	INTRODUÇÃO	8
2	SÃO ROQUE E OS ITALIANOS	11
3	A ALCACHOFRA E O TURISMO	15
3.1	Paladar	18
3.2	Alcachofras Bonsucesso	20
4	EXPO FLORAL	29
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	40
	Referências	42
	APÊNDICES	45
	APÊNDICE A – ENTREVISTA - ALCACHOFRAS BONSUCESSO .	46
	APÊNDICE B – ENTREVISTAS - EXPO SÃO ROQUE	52
	ANEXOS	58
	ANEXO A – PANFLETO	59
	ANEXO B – MAPA E CRONOGRAMA	61

1 Introdução

A alcachofra, hortaliça consumida *in natura* ou industrializada, é detentora de propriedades medicinais benéficas aos sistemas gastrointestinal, hepático e cardíaco. Tem sua origem no Mediterrâneo e Norte da África, de onde foi difundida para a Europa e América (COSTA, 2011).

Trazida para o Brasil, e para São Roque (região colonizada, em sua maioria, por italianos), por imigrantes europeus, as mais expressivas produções hoje se encontram nas regiões Sul e Sudeste, sendo o município estudado aqui um dos maiores produtores do estado de São Paulo (GIULIO, 2004).

Particularidade do município, a produção de alcachofra, tipicamente em pequenas áreas e restrita, tanto sazonalmente, quanto em termos de alcance de mercado, hoje atrai grande fluxo de turistas para o município, com a sua incorporação feita então pela indústria e governo locais, com a realização, por exemplo, da Expo São Roque, conhecida como Festa do Vinho e da Alcachofra, que ocorre anualmente nos meses de outubro e novembro (SALLES; COELHO, 2014).

O turismo está em voga e marca fortemente as práticas sociais no âmbito das sociedades contemporâneas. No espaço rural, proliferam modalidades diversas como o agroturismo, ecoturismo, turismo esportivo, turismo cultural, etc. A revalorização do rural, seu território e grupos sociais, contida nas práticas de excursões ao campo, os veraneios e as atividades de lazer nele, bem como outras diversas formas de sua utilização e consumo, tem se fundado na grande expressão planetária que tomou o ambientalismo nas últimas décadas. As apelações de reencontro com a natureza, a harmonia, a qualidade de vida e o respeito com o meio-ambiente, que se apresentam nos discursos ressignificadores do rural, tem carreado um crescente fluxo de urbanitas (FROEHLICH, 2000).

Tendo como objetivo geral discutir o processo pelo qual a alcachofra não só é trazida para o Brasil e, em especial, para o município estudado, como também e, principalmente, ela passa de um produto consumido apenas por um grupo restrito de pessoas para ingrediente cada vez mais difundido e apreciado no país, sendo então incorporada pela indústria turística e governo, transformando-a em bem cultural local; os objetivos específicos desse trabalho foram:

- Traçar um breve histórico da origem à chegada da alcachofra em São Roque/SP por imigrantes europeus.

- Caracterizar como vem se dando a incorporação dessa hortaliça na agricultura local e no paladar brasileiro.
- Debater a transformação da alcachofra em atrativo turístico específico do município, explorado pela indústria e pelo poder municipal.

De modo a alcançar os objetivos traçados para este projeto, a metodologia que melhor se aplicou, em etapas, foi, em primeiro lugar, pesquisa bibliográfica sobre o assunto tratado, isto é, a alcachofra em si, a sociedade local, e a relação entre ambas.

Em adição a esse requisito fundamental para o desenvolvimento do projeto foram efetuados alguns trabalhos de campo, primeiramente ao Sindusvinho (Sindicato da Indústria do Vinho de São Roque) - ao qual a pesquisa foi encaminhada pela prefeitura, já que esta alegou não possuir informações sobre -, onde foram consultados acervos, documentos históricos¹, acerca da chegada dos imigrantes italianos e seu cultivo de alcachofra, e também dados de produção, venda e fluxo turístico ao longo dos anos.

De modo a complementar e ampliar as informações adquiridas, em segundo lugar, foram realizados trabalhos de campo também em alguns locais significativos em termos de produção e comercialização da hortaliça no município, especialmente à propriedade da Dona Ana Lídia, (responsável pela Bonsucesso Alcachofras, maior produtora da região), angariando mais dados acerca da implantação e da difusão gradual ainda em curso da alcachofra.

Finalmente, aproveitando a realização da Expo São Roque em outubro e novembro, entrevistas abertas também foram feitas com munícipes e turistas presentes no local até que as respostas começaram a se repetir, com indagações acerca do conhecimento da hortaliça e do evento, do paladar e da inclusão na dieta dentro das linhas do tempo individuais.

Realizar entrevistas, sobretudo se forem semi-estruturadas, abertas, de histórias de vida etc., não é tarefa banal; propiciar situações de contato, ao mesmo tempo formais e informais, de forma a “provocar” um discurso mais ou menos livre, mas que atenda aos objetivos da pesquisa e que seja significativo no contexto investigado e academicamente relevante é uma tarefa bem mais complexa do que parece à primeira vista:

Entrevistas são fundamentais quando se precisa/deseja mapear práticas, crenças, valores e sistemas classificatórios de universos sociais específicos, mais ou menos bem delimitados, em que os conflitos e tradições não estejam claramente explicitados. Nesse caso, se forem

¹ <http://www.arquivosaoroque.com.br/acervo/>

bem realizadas, elas permitirão ao pesquisador fazer uma espécie de mergulho em profundidade, coletando indícios dos modos como cada um daqueles sujeitos percebe e significa sua realidade e levantando informações consistentes que lhe permitem descrever e compreender a lógica que preside as relações que se estabelecem no interior daquele grupo, o que, em geral, é mais difícil obter com outros instrumentos de coleta de dados. (DUARTE, 2004)

Também vale ressaltar que como ponto de partida para este trabalho tomou-se como base inicial o conceito de *Drivers* de Mudança, os quais são fatores, forças ou eventos, elementos da realidade, naturais ou resultantes da ação do homem, que impactam diretamente seu ambiente de influência, podendo causar mudanças significativas no sistema agroalimentar.

Drivers consolidados, isto é, conhecidos e que apresentam um grande potencial de ocasionar impactos substanciais, como demográficos, econômicos, sociopolíticos, culturais e religiosos podem ser apontados como estopins para o processo aqui discutido.

A imigração italiana para o Brasil, e, mais especificadamente, para o município de São Roque, impactou fortemente a dinâmica populacional, com as mudanças no perfil da população, houve transformações tanto na oferta como na demanda de alimentos.

Mais recentemente as variações na renda *per capita*, onde, por exemplo, o aumento da renda dos consumidores os leva, de um modo geral, a diversificar as suas dietas demandando maiores volumes de carnes, frutas e vegetais, e menores quantidades de alimentos básicos, assim como produtos de maior qualidade, alimentos pré-cozidos e mais processados, também vem afetando o sistema agroalimentar.

Além disso, as forças que influenciam o processo de tomada de decisão, inclusive culturais e religiosas, têm impacto no sistema agroalimentar, influenciando o processo de tomada de decisão dos consumidores e a proposição e formulação de políticas; valores e crenças são fundamentais para moldar o comportamento, geralmente estáveis durante a vida de um indivíduo (RODRIGUES et al., 2012).

2 São Roque e os italianos

Tendo sido ponto de parada e pousada para Bandeirantes que desciam o Rio Tietê no passado, São Roque (Figura 1), elevado à categoria de município em 1864, e à de Estância Turística em 1990; possui clima serrano que trouxe imigrantes europeus, primeiro os portugueses, e depois, atraídos pela base construída pelos primeiros, os italianos, os quais, a princípio, cobrindo as encostas dos morros com vinhedos, foram diversificando suas atividades no município, e conforme se bem sucediam, faziam aumentar a colônia italiana ao trazerem mais trabalhadores, e assim, a influência da sua cultura e gastronomia.²



Figura 1 – Fotografia de São Roque em 1926.

Arquivo Histórico Digital de São Roque.

² Fonte: <http://www.saoroque.sp.gov.br/portal/cidade/20/Hist%C3%B3ria .>

Assim como outros imigrantes, os italianos deixavam seu país por motivos econômicos e sócio-culturais, depois de anos de guerras e dificuldades para unificar a nação, a população, principalmente a rural, a qual também não encontrava emprego nas cidades, viu na imigração (inclusive incentivada pelo governo) uma solução. Entre 1860 e 1920, cerca de sete milhões de pessoas deixaram a Itália, sendo que o Brasil recebeu grande parte desse número; os imigrantes eram redirecionados, geralmente, para trabalho em lavouras no interior, no caso do estado de São Paulo.³

Em São Roque, além do clima e da topografia, já citados, com a possibilidade de plantio da uva e produção de vinho, já consolidada pelos portugueses, e da religião como fator de identificação na nova terra, a aceitação dos imigrantes (Figura 2) por parte das instituições oficiais, e assim, pela sociedade como um todo, foi determinante para sua integração e permanência no município.⁴



Fabbrica di San Roque in costruzione, Brasile. Dell'Acqua è la prima figura del gruppo centrale a sinistra, senza cappello.

Figura 2 – Construção da tecelagem Enrico Dell'Acqua e Cia. na década de 1890.

Arquivo Histórico Digital de São Roque

³ Fonte: <http://brasil500anos.ibge.gov.br/territorio-brasileiro-e-povoamento/italianos.html> .

⁴ Fonte: <http://andiamomemoriaitalianaemsr.blogspot.com.br/> .

Fundado em 16 de agosto de 1657, no município de São Roque, a produção de alcachofras, trazida pelos italianos, existe há aproximadamente 60 anos. Embora ainda em lento desenvolvimento, a produção é conhecida mundialmente, e, hoje, é objeto integrante de um plano da prefeitura para aglutinar pequenos e médios empresários dos mais variados setores turísticos em um esforço para desenvolvê-los. Essa revitalização e desenvolvimento da região tem mostrado resultados com o retorno de turistas, e a criação, para os habitantes, de uma relação com a alcachofra que faz parte da sua identidade com o meio (HERNANDES; GIGLIO, 2014).

A alcachofra (*Cynara scolymus L.*), planta nativa do Mediterrâneo e Norte da África, além de alimento, tem sua flor usada como peça ornamental por sua beleza, também já era cultivada e empregada com finalidades terapêuticas pelos antigos egípcios, gregos e romanos por possuir qualidades medicinais (CAMARGO FILHO; CAMARGO; CAMARGO, 2009). Cultivada em todos os países nos quais a civilização europeia chegou, no Brasil, é produzida nos estados do Sul e Sudeste, com o pico da colheita ocorrendo nos meses de setembro e outubro; produção típica de pequenas propriedades, sendo que, hoje, grande parte da produção é vendida para a CEAGESP - Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo (CAMARGO FILHO; MAZZEI, 2001).

No desenvolvimento econômico do município de São Roque, as atividades pertinentes ao turismo, juntamente com as de serviços, ocupam 50% do total, sendo que a modalidade de turismo rural atrai cada vez mais interesse. O potencial de desenvolvimento do espaço rural como um lugar de consumo de experiências e vivências apresenta-se como uma nova perspectiva no campo, com um retorno à valorização local; a conservação dos valores fundamentais e das atrações das áreas rurais (natureza, paisagem, patrimônio cultural, gastronomia local, etc.) é o foco principal da atividade turística (SATO; ROQUE, 2003).

Hoje, com cerca de 80 mil habitantes, o município, situado no interior do estado, mas próximo da capital paulista (aproximadamente 70 km) conta com duas grandes rodovias estaduais que por ele passam (Raposo Tavares e Castelo Branco) - Figura 3 -, facilitando assim o fluxo de turistas nos finais de semana e feriados.⁵

⁵ Fonte: <http://www.saoroque.sp.gov.br/portal/cidade/17/Caracteriza%C3%A7%C3%A3o-do-Territ%C3%B3rio>.

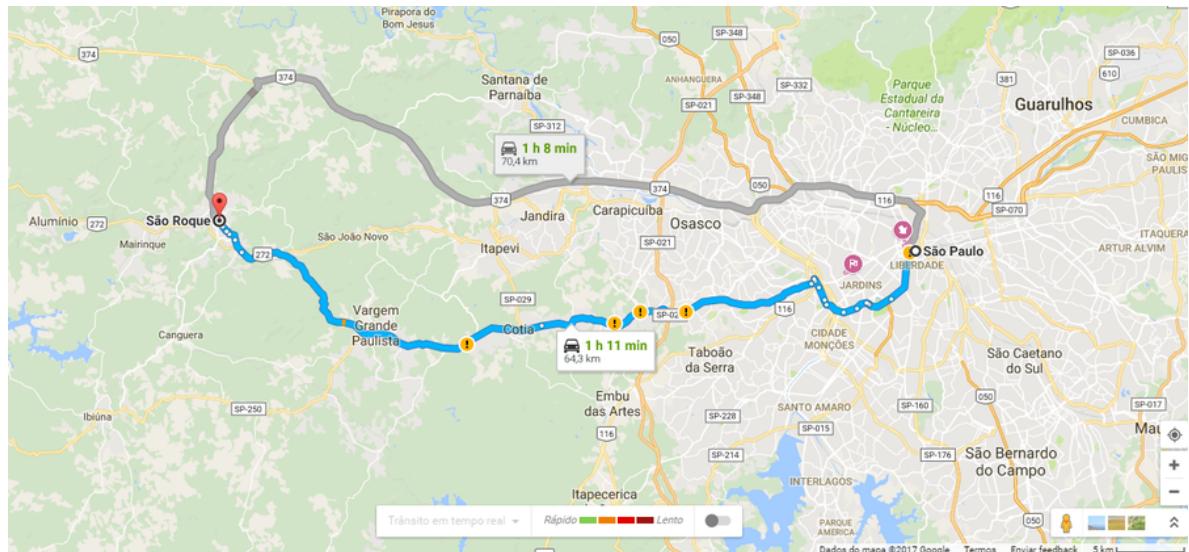


Figura 3 – Rodovias Castelo Branco (cinza) e Raposo Tavares (azul).

Google Maps

3 A alcachofra e o turismo

O turismo rural pode se desenvolver em pequenas propriedades, cuja exploração turística contribui para a obtenção de renda e geração de empregos; sendo os resultados do movimento financeiro decorrentes do turismo por demais expressivos, apesar de ainda pouco planejada, a atividade é cada vez mais incluída na programação política e econômica dos municípios, causando mudanças no perfil de emprego no campo (QUEIROZ, 2012).

Por conta da alcachofra, o turismo rural, antes atividade secundária, passou, então, a receber atenção especial no local estudado. Muitos turistas viajam para determinado destino somente pela gastronomia oferecida, relacionando-se com a cultura da localidade (consumindo produtos oriundos das pequenas propriedades, nas quais podem presenciar o processo de colheita, por exemplo) que acaba sendo preservada e valorizada como patrimônio (POPOVICZ, 2013).

A gastronomia também vem ganhando espaço, podendo ser por si só um atrativo turístico ou, ainda, complementar outras atrações, as pessoas sentem-se cada vez mais motivadas a irem buscar novas experiências gastronômicas, e dentre os diferentes espaços onde a gastronomia pode ser ofertada, tem-se o meio rural (SECRETARIA, 2010).

O turismo rural está fortemente vinculado a um produto local que proporciona uma identidade própria para o município, no caso, a alcachofra, não necessitando de investimentos altos para sua implantação, se manejado adequadamente traz benefícios econômicos e financeiros para o produtores e para o município (SABBAG; SILVA; SAVY, 2004).

A implantação do turismo rural inclui a valorização e promoção dos produtos localmente produzidos pelo governo e indústria turística locais, com parcerias entre aqueles, como já acontece no município com a realização da Expo São Roque, por exemplo, evento anual com propósito de promoção da alcachofra e produtos derivados que traz grande quantidade de turistas ao longo de um mês (PEREIRA; MOLINA; BOTELHO FILHO, 2007).

A alcachofra é uma planta perene que, após completar seu ciclo vegetativo, perde a parte aérea - folhas e caule -, permanecendo viva somente a parte subterrânea. Com a morte da parte aérea, surgem novas brotações do colo da planta. Durante o desenvolvimento dos brotos, deve-se escolher o mais vigoroso que será então reservado como reprodutor de novos botões. Os brotos eliminados são geralmente empregados como mudas em novas plantações. A melhor época para plantar as mudas

é entre março e maio (ISHIMURA, 2011).

Os tratos culturais necessários são irrigações semanais, que podem ser aumentadas em épocas de estiagem. As adubações de cobertura devem ser feitas a cada 30 dias, além de controle fitossanitário adequado para caramujos, percevejos, lesmas e outros insetos da terra. Como é uma planta rústica, não apresenta muitos problemas com doenças.⁶

Os botões são cobertos por brácteas membranosas e são encerrados num receptáculo carnoso e achatado. As partes comestíveis são a porção tenra das brácteas e o receptáculo da inflorescência. A forma mais comum de preparar a alcachofra é cozinhá-la em água e sal, podendo ser acompanhada de manteiga e outros diversos molhos. O cobiçado fundo da alcachofra pode ser utilizado no preparo de diversos pratos. A alcachofra deve ser consumida logo após o preparo, para que suas propriedades medicinais e nutricionais sejam mais bem aproveitadas (FROTA, 2010).

A alcachofra é cultivada em todo o mundo, principalmente na Europa, onde se destacam Itália e França (inclusive com centros de pesquisa); no Brasil, a cultura da alcachofra ainda não possui muita expressão, não há mais de 200 hectares de cultivo em todo o país, e pesquisas sobre a planta são raras, sendo que o estado de São Paulo se destaca por conta da produção dos municípios de região fria, São Roque incluso.⁷

A história de São Roque com a alcachofra tem relação direta com o solo e o clima, fresco e chuvoso, propícios ao cultivo, o qual foi feito, inicialmente, de maneira experimental pelos italianos; atualmente, porém, a produção alcança 700 mil unidades por ano, sendo que os produtores locais chegaram a desenvolver uma espécie regional, uma variedade mais produtiva e adaptada ao clima da região, a alcachofra roxa de São Roque, sua cor natural é verde, mas o novo tipo chama mais a atenção do consumidor, que passou a associar a cor à qualidade e ao sabor.⁸

O município desenvolveu-se inserido entre vales de morros e morros, dando-lhe características singulares e significativas, formações geomorfológicas estas que contribuíram para o desenvolvimento econômico, pois favoreceram o cultivo de alcachofras e uvas para produção de vinhos, com clima temperado brando e sem estiagem, e temperatura média de 30°C, é na região sul de São Roque, onde se situam as terras mais férteis, alcançando desde o bairro Gabriel Piza, Sorocamirim, Canguera (Figura 4) e Pavão até o do Carmo, onde concentram-se as unidades de produção agrícola com culturas especiais de alto valor agregado, que atendem um mercado consumidor mais sofisticado, como a alcachofra. O solo profundo, de pH não muito ácido, com elevados teores de matéria orgânica, bem drenado e de textura argilo-arenosa também

⁶ Fonte: <http://hortaeflores.blogspot.com.br/2015/03/cultura-da-alcachofra.html>.

⁷ Fonte: http://conhecendosaoroque.blogspot.com.br/2009_09_01_archive.html.

⁸ Fonte: <http://www1.folha.uol.com.br/folha/turismo/noticias/ult338u5303.shtml>.

contribuiu para a propagação da alcachofra na região (ROSA, 2011).



Figura 4 – Canguera, São Roque, década de 1960.

Arquivo Histórico Digital de São Roque

Apesar de ter chegado ao país há mais de cem anos, e seu cultivo ter sido iniciado por imigrantes italianos várias décadas passadas, a alcachofra, só recentemente, se transformou em fenômeno agrícola e turístico para o município, tirando o protagonismo das vinícolas; ocupando a terceira posição na produção da hortaliça no país, são nos meses de setembro e outubro que o município tem o pico da safra, quando as flores desabrocham, atraindo turistas não só pelo paladar, ingrediente popular nos restaurantes do município, mas também pela beleza da própria plantação, chamando atenção as pequenas propriedades rurais que a cultivam, as quais propiciam passeios gratuitos pelas lavouras e vendem a produção diretamente para os turistas, acreditando estimular o consumo e a entrada de novos produtores na região.⁹

Embora ainda exista uma carência de produtos processados, com um preço médio anual não tão acessível ao poder aquisitivo geral da população, e, possivelmente,

⁹ Fonte: <http://dinheirorural.com.br/secao/estilo-no-campo/a-terra-roxa-da-alcachofra .>

uma demanda reprimida, a alcachofra se encontra em amplo processo de difusão, e uma maior expansão do consumo, depende, além de ações nas áreas de produção e industrialização, da difusão de receitas, da sua maior incorporação ao paladar brasileiro (CAMARGO FILHO; MAZZEI, 2001).

3.1 Paladar

A alimentação constitui uma das atividades humanas mais importantes, não só por razões biológicas evidentes, mas também por envolver aspectos econômicos, sociais, científicos, políticos, psicológicos e culturais fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades. Os recursos econômicos envolvidos em alimentação, em termos de mercado, são consideráveis, perfazendo um montante bastante superior àqueles relativos a outros setores (BORJES; LAZARIN; MARCON, 2016).

Desde a década de 1990, o sistema agroalimentar brasileiro vem apresentando aumento em sua produtividade devido a inovações tecnológicas e organizacionais nos diversos setores, com potencialidade de expansão; nos últimos anos, com participação significativa no valor do Produto Interno Bruto (PIB) nacional, seguindo a tendência mundial de globalização de mercados com crescimento significativo nas exportações, tem mostrado sua importância inegável na economia (ZAMBOLIM, 2009).

A história da alimentação humana reflete que a preocupação constante com a busca/produção de alimentos vem passando por modificações tanto na forma de produzir quanto de distribuir os alimentos. As possibilidades tecnológicas de produção de alimentos em larga escala e a sua conservação por longo tempo, bem como a viabilidade global de transporte e negociação desses itens, vêm ocasionando a ruptura espacial e temporal da produção e do acesso. Então, ocorrem situações em que os alimentos são produzidos fora da estação do ano e dos locais tradicionais, sendo também acessíveis em locais distantes da sua produção, podendo gerar tanto novos contextos de consumo percebidos como interessantes, quanto o estranhamento e consequente desperdício por sua rejeição por serem alimentos não identificados no consumo usual (FONSECA et al., 2011).

A subordinação dos alimentos ao mercado autorregulado envolve o desligamento das relações econômicas da região e das pessoas. Cada passo da cadeia alimentar e sua complexidade promovem uma forte separação da produção e do consumo de uma comunidade. A necessária mediação da produção e do consumo é feita pelo capital, isto é, por empresas em que os lucros dependem da distância e da durabilidade (ARNAIZ, 2005).

Porém, ao mesmo tempo em que ocorre um consumo que caracteriza uma

sociedade de massa, também se observam iniciativas de atores, grupos e coletivos que resistem a essa tendência e não se submetem a ela. Este é o caso dos consumidores que buscam um alimento de qualidade, com origem identificada, com personalidade, com cultura, com território (TRICHES; SCHNEIDER, 2015).

A mudança comportamental dos consumidores sempre teve grande impacto no sistema agroalimentar, tanto no passado, com a chegada dos imigrantes, no caso desse estudo, como no presente, com a aceleração do ritmo de vida cotidiano as pessoas passam a procurar alimentos mais práticos, industrializados, processo pelo qual a produção da alcachofra vem passando, provocando o que se chama de processo de diferenciação do consumo alimentar (CRIBB, 2004).

Nos encontros entre culturas, as diferenças de hábitos e costumes põem em andamento um processo de interação entre elas; hábitos alimentares nada mais são do que uma expressão da cultura, e, se em um primeiro momento, novos alimentos provocam um estranhamento, logo passam a conquistar os paladares. O impacto da chegada dos imigrantes italianos em São Roque começou a desencadear um processo de interação entre as cozinhas brasileira e italiana, resultando na criação de um novo padrão alimentar (SANTOS, 2006).

O modelo alimentar dos imigrantes foi sendo introduzido na região causando a diversificação na oferta de gêneros alimentícios no mercado, e, com o contato diário, a sociedade receptora passou a conhecer os sabores da cozinha italiana. Não era costume dos brasileiros, por exemplo, consumir com frequência uma grande variedade de frutas e verduras, mas ao oferecerem continuamente hortaliças, inicialmente apenas para consumo próprio, divulgando também algumas desconhecidas, como a alcachofra, os imigrantes provocaram uma mudança substancial nos hábitos de alimentação da sociedade receptora. A difusão de pratos da cozinha italiana em meio à sociedade hospedeira vem dando-se através de um processo lento (OLIVEIRA, 2006).

A culinária estrangeira, ao entrar em contato com uma nova cultura, passa a fazer sua comida típica adaptada à cozinha receptora. Essas adaptações afetam não apenas os produtos ou os sabores, mas também as estruturas profundas da culinária de origem. É possível encarar tais alterações como adaptações às estruturas culinárias do país receptor, ou seja, ao fazer essas modificações são introduzidos novos pratos na culinária do país estrangeiro, preservando algumas características da culinária de origem (PROENÇA, 2010).

O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Alimentar-se é um ato nutricional, mas comer é um ato social, pois constitui atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural,

fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. Ao invés de se falar em cozinha, seria mais apropriado cozinhas, no plural, porque elas mudam, se transformam graças às influências e os intercâmbios entre as populações, graças aos novos produtos e alimentos, graças às circulações de mercadorias (SANTOS, 2005).

O meio propício para a produção da alcachofra e a cultura gastronômica italiana compuseram a base para o que hoje se torna o ponto turístico forte do município de São Roque, aproveitado e incentivado por ações institucionais e pelas estruturas de governança, com um aumento do consumo de alcachofra e a consequente mudança no sistema agroalimentar como um todo (LINS, 2006).

3.2 Alcachofras Bonsucesso

Durante o mês de setembro de 2016, de modo à melhor entender a realidade estudada neste trabalho, foi realizado um trabalho de campo à propriedade da entrevistada (Apêndice B) Dona Ana Lídia, responsável pela Bonsucesso Alcachofras (Figura 5), maior produtora do município de São Roque. Situado no bairro do Sorocamirim, o restaurante com vista para a plantação (Figura 6) atrai turistas não só durante os meses da colheita (época em que o trabalho de campo foi realizado neste projeto, e quando foram encontradas alcachofras em vários estágios de maturação na plantação - Figuras 7, 8, 9, 10 e 11), já que a empresa familiar é pioneira no feitio de diversas conservas (Figura 12) e produtos congelados (Figura 13) disponíveis também na loja da propriedade (Figura 14), além da venda da flor para vários estabelecimentos comerciais locais (Figura 15).

Dona Ana Lídia, nascida e ainda residente no sítio onde hoje se encontra a Bonsucesso Alcachofras, a qual só começou a comercializar seus produtos há cerca de 20 anos, primeiramente só a flor e depois as conservas, que são o carro-chefe da empresa, explica o porquê de sua família, de origem italiana, ter começado o plantio no município:

[...] a gente sempre teve alcachofra aqui na nossa região, no quintal, tipo uma horta, tinha para casa, todo mundo sempre teve por aqui alcachofra, e ela veio da Europa com os colonizadores italianos para cá justamente, e aqui em São Roque que ela se deu bem, que ela vai bem.

A Bonsucesso Alcachofras é responsável pelo desenvolvimento da variedade regional conhecida como alcachofra roxa de São Roque, que apesar de ter vindo da

Europa se adaptou às condições ambientais locais e se diferenciou significativamente da originária:

[...] todo mundo acha que ela veio de lá há uns 150 anos, mais ou menos, quando os italianos começaram a vir para cá, o que se acha é que ela aqui foi se adaptando, que ela sofreu uma mutação, porque ela é diferente das de lá. [...] até o modelo dela, e o sabor, então a gente acha que foi isso, porque como ela veio de lá, e lá não existe essa, ela sofreu aqui uma mutação para se tornar assim.

Nas pesquisas feitas durante o trabalho foi comum encontrar referências ao desenvolvimento da alcachofra roxa de São Roque como sendo feita em parceria com a Embrapa¹⁰ (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), sobre isso a Dona Ana Lídia diz que:

[...] na verdade, a gente começou sozinho e tocando do jeito que a gente sabia, depois, nas casas que a gente compra os insumos, eles tem o contato do técnico; e ele vem aí de vez em quando, olha, se a gente está com algum problema chama e eles vem olhar, mas é lá uma vez ou outra, a maioria a gente mesmo que vai quebrando a cara, não existe ainda um produto específico para a alcachofra, você compra aquele insumo que é para o milho, para o feijão, para isto, para aquilo, para a alcachofra não existe nada, então tem que ir fazendo as experiências e ver o que acontece.

Vale apontar que durante este trabalho foram feitas diversas tentativas por vários meios de comunicação de se obter informações sobre a alcachofra com a Embrapa, esta, porém, alegou não possuir alguma.

A produção, até hoje bastante familiar (a empresa conta somente com um funcionário para a lavoura); sendo as conservas e produtos congelados feitos manualmente, fez com que a Dona Ana Lídia buscasse alternativas as quais pudessem fazer o trabalho com a alcachofra menos difícil:

[...] eu fui há dois anos atrás para a Europa para [...] Estudar mais sobre a alcachofra, e eu queria alguma máquina, alguma coisa que pudesse ajudar, porque é tudo manual, tudo artesanal ali, é difícil o trabalho com a alcachofra, acaba com a gente, muito cansativo. Mas na Europa não achei nada, eles tem a máquina, eles fazem tudo com máquina, mas é aquela alcachofrinha deles, pequenininha, ela é mais macia, mais tenra que a nossa, a nossa é muito mais fibrosa e tem na pétala já, desde as de fora, muita fibra, e ela não tem um formato certo, a nossa cada uma é de um jeitinho, e a deles, não, a deles é mais certa, e aí eu fui lá ver a máquina, mas não servia.

¹⁰ <https://www.embrapa.br/>

Apesar dos últimos dois anos não terem sido os melhores para a alcachofra em toda a região devido à quantidade excedente de chuva inesperada durante a primavera, com diminuição da produção em 70% e a necessidade de plantio de outras variedades, o turismo rural e gastronômico continua a aumentar no município:

Aumentou o turismo de São Roque, o Roteiro do Vinho¹¹ está crescendo ano a ano, 20%, 30% a mais, está aumentando bastante, antes nós só tínhamos três restaurantes, hoje tem um monte, acho que uns oito, e lota, tem fila de espera para todos, está indo bem, e aqui tenho fregueses tanto de Sorocaba, Campinas, São Paulo, que vem aqui já faz dez, 12 anos, estão acostumados e vem sempre, mas toda semana vem gente nova, que a gente vai conhecendo e que começa a reaparecer.

A alcachofra começou a ficar mais conhecida há, aproximadamente, 20 anos, e apesar de sua difusão ainda ser lenta, sua fama, até mesmo por suas propriedades terapêuticas, vem alcançando pessoas de lugares cada vez mais distantes da região produtora:

[...] vem bastante de Santos, esta semana tive um pessoal grande que veio de Bauru, porque eles viram a reportagem daqui lá na televisão, na internet lá em Bauru, eles vieram para São Paulo e fizeram questão de vir até aqui; ó, vem gente, do Brasil todo, ontem mesmo teve um pessoal do Rio de Janeiro, que estava procurando alcachofra, porque sítio é difícil, não é igual cidade que você pega o nome da rua, aí para achar a gente eles camelam, eles andam por aí, mas não tem problema, eles acham.

A Expo São Roque, evento turístico destinado, principalmente, à promoção da alcachofra e dos vinhos no município, também constitui importante meio de difusão de conhecimentos sobre a hortaliça:

[...] mesmo na Expo, né, que é o grande fluxo de visitas em São Roque, todos que vão na Expo vem aqui, teve dias de eu ter cinco, oito ônibus aqui na frente, eu com a minha lojinha desse tamanho [...]

Apesar de o governo local se beneficiar desse fenômeno turístico causado pela alcachofra a Dona Ana Lídia diz que os produtores, bem como o próprio Sindusvinho (Sindicato da Indústria do Vinho de São Roque), real responsável pela organização e realização da Expo São Roque (fato confirmado pelos próprios funcionários da prefeitura), recebem muita pouca ajuda do poder municipal:

[...] nem para fazer estrada para o turista chegar aqui, olha, esse ano, agora no final que conseguimos uma máquina para passar, nossa, tem

¹¹ <http://www.roteirodovinho.com.br/>.

época aqui que você não consegue sair, e aí eu perco, porque o turista já vê estrada de terra e não gosta de chegar se estiver chovendo, ônibus, então, nem pensar, então a gente perde muito [...]



Figura 5 – Vista geral da plantação de alcachofras Bonsucesso - Setembro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues



Figura 6 – Restaurante Bonsucesso Alcachofras com vista para a plantação - Setembro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues



Figura 7 – Alcachofra em várias fases: sem flores - Setembro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues



Figura 8 – Alcachofra em várias fases: ainda verdes - Setembro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues



Figura 9 – Alcachofra em várias fases: maturando - Setembro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues



Figura 10 – Alcachofra em várias fases: desabrochando - Setembro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues



Figura 11 – Alcachofra em várias fases: em flor - Setembro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues



Figura 12 – Produtos em conserva encontrados na loja da propriedade da Dona Ana Lídia - Setembro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues



Figura 13 – Produtos congelados - Setembro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues



Figura 14 – Loja da propriedade com produtos derivados de alcachofra - Setembro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues



Figura 15 – Alcachofras frescas encontradas em um supermercado local na época da safra - Outubro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues

4 Expo Floral

Através da Expo São Roque (festa que dá destaque especial à gastronomia, realizada todos os anos no Recanto da Cascata, grande área verde situada no centro do município - Figura 16); cujo foco é divulgar o potencial turístico do município, suas adegas e restaurantes do Roteiro do Vinho, onde podem ser encontradas alcachofras das mais variadas formas - congeladas, *in natura*, em patês, em conservas, etc. - e em pleno período de safra, e onde os visitantes podem degustar pratos distintos preparados com a flor; a governança local se apropriou da produção de alcachofra e vem a transformando em bem turístico do município nas últimas duas décadas.¹²



Figura 16 – Extensão aproximada do Recanto da Cascata.

Google Maps

Hoje Expo São Roque, a primeira Festa do Vinho (Figura 17) aconteceu em julho de 1942, foi o primeiro evento no Brasil vinculado à produção e comercialização da bebida. Durante mais de 10 anos, no período áureo da vitivinicultura local, a festa divulgou a imagem de São Roque e seu vínculo com o vinho. Nos anos de 1960, houve um aumento explosivo na clientela turística, o que determinou a mudança no local de realização para o Recanto da Cascata (Anexo B), onde até hoje acontece, se tornando

¹² Fonte: <http://www.saoroque.sp.gov.br/portal/noticias/0/3/4853/%E2%80%9CA-hist%C3%B3ria-do-vinho%E2%80%9D-nomeia-a-22-%C2%AA-edi%C3%A7%C3%A3o-da-Expo-S%C3%A3o-Roque->.

um dos maiores eventos de massa do estado de São Paulo, dada a proximidade com a capital e a disponibilidade de fácil transporte, atraindo hoje milhares de turistas durante os dias do evento.



Arquivo Público do Estado de São Paulo - Memória Pública

Figura 17 – Repcionista de São Roque no Palácio dos Bandeirantes convidam o governador Laudo Natel para a abertura da XX Festa do Vinho (1971).

Arquivo Histórico Digital de São Roque

A massificação da festa, e a introdução mais recente da alcachofra, trouxeram a perspectiva de lucro imediato para diversos setores econômicos e de governança do

município, que, apesar de problemas iniciais com a capacidade de gerenciamento da infra-estrutura necessária para tanto, vem se apropriando cada vez mais do fenômeno.¹³

Segundo a senhora Regina, responsável pela informação turística do Sindusvinho¹⁴, o sindicato assumiu em 2005 e não possui acesso às informações anteriores:

A alcachofra faz parte do evento desde 93, quando era Expofloral – flor e alcachofra. O evento hoje denominado Expo São Roque recebe em torno de 60.000 pessoas e contamos com um suporte em serviços da prefeitura. O evento movimenta o comércio da cidade como postos de gasolina, restaurantes, hotéis e pousadas e serviços que a própria estrutura do evento necessita como material de construção e marcenaria, decoração e paisagismo, etc. Além de gerar em torno de 200 empregos temporários. O evento é muito procurado pela gastronomia, muitas pessoas não conhecem a alcachofra e vem ao evento para conhecer. Durante o evento temos um *chef* de cozinha especializado em alcachofras, Osley José, que ministra oficinas de culinárias, ele vai desde como comprar o produto à elaboração de muitos pratos. Alguns produtores comercializam *in natura*, em conservas e pratos congelados a base de alcachofra.

Um trabalho de campo foi realizado ao Recanto da Cascata (Figura 18) durante a realização do evento em outubro de 2016 para que entrevistas (Apêndice B) fossem feitas com turistas para melhor entender o alcance da festa e o processo de difusão da alcachofra no paladar brasileiro.

O trabalho de campo proporciona ao pesquisador um contato direto com certa realidade, espaço geográfico, no qual a imersão cria a possibilidade de se verificar e produzir conhecimentos, possibilita um incentivo a um espírito investigativo sobre a sociedade e as formas espaciais produzidas. O trabalho de campo na área de Geografia, em particular, possui valor e importância na medida em que propicia uma postura crítica a respeito do mundo social, uma aprendizagem de observação mais aprofundada, sobre a aparente banalidade, aspectos contraditórios e implícitos (LOPES; PONTUSCHKA, 2009).

A entrevista como instrumento de uma pesquisa qualitativa privilegia a compreensão das experiências dos indivíduos. Não existem fórmulas e receitas prontas e acabadas para a realização efetiva de uma boa entrevista, assim como também não existem para perguntas mais ou menos eficazes, justamente porque isso dependerá não apenas do interesse do pesquisador, mas principalmente dos objetivos e das finalidades específicas de sua pesquisa. Determinar o que seria uma questão eficiente ou uma boa entrevista é, portanto, um processo complexo que parte da contextualização

¹³ Fonte: <http://www.informasaoroque.com.br/historiadovinho.htm> .

¹⁴ <http://www.sindusvinho.com.br/> .

dos acontecimentos, da vida dos participantes e do próprio pesquisador, passando pela técnica, pela prática, pela sensibilidade e pelo diálogo, importando menos os procedimentos seguidos durante este processo (MIGUEL, 2010).

A idade (de 23 a 80) e o local de origem dos entrevistados variaram bastante, predominando cidades da região, como Mairinque, Ibiúna e Votorantim, porém, com número expressivo de presentes provenientes do município de São Paulo.

Na análise das entrevistas foi possível perceber que os visitantes souberam da festa majoritariamente por meio de amigos e familiares, demonstrando que a publicidade da Expo São Roque é ainda um pouco restrita, apesar de panfletos serem distribuídos em pontos estratégicos da cidade (Anexo A).

Quanto às opiniões sobre o evento, apesar de, no geral, terem demonstrado, aprovação, vale destacar alguns pontos pertinentes à estrutura e à acessibilidade como os demonstrados por certos entrevistados:

Muito boa [a festa], pena que a manutenção da passagem da cachoeira esteja tão precária.

[...]

É bem gostoso [o evento] e sempre vem bastante gente. Eu venho mais pra comer mesmo e apesar das coisas serem meio caras, como é uma vez por ano, ainda vale à pena.

[...]

Já foi melhor [a festa], hoje em dia é bem cara, mas ainda assim tem algumas coisas de alcachofra que só dá pra comer aqui e são muito boas.

O evento também conta com serviços interessantes como um *stand* no qual os turistas encontram roupas e acessórios e podem se caracterizar como imigrantes italianos, sendo fotografados em um fundo falso onde são vistas plantações de alcachofras (Figura 19), além do “espaço *gourmet*”, citado pela senhora Regina, onde chefs preparam vários pratos com base de alcachofra (Figura 20) e os restaurantes especializados (Figura 21).

A maioria dos entrevistados já havia estado no local pelo menos uma vez e quando indagados sobre pretensões de retornar em anos futuros muitos disseram que sim, demonstrando que apesar de problemas na infra-estrutura do Recanto da Cascata e do preço dos produtos, não tão acessíveis à população geral, a alcachofra tem grande poder de atração.

Muitos já haviam comido alcachofra anteriormente, seja em restaurantes ou preparada por familiares, principalmente *in natura*, mas também em pratos variados, como pastel, coxinha, pizza, etc. As entrevistas mostram que, a alcachofra, apesar de ainda pouco conhecida, agrada o paladar brasileiro, sendo todas as respostas positivas,

e pretensões de compra de algum dos produtos de grande variedade derivados da alcachofra encontrados durante a realização da festa altas (Figuras 22, 23, 24, 25, 26, 27 e 28).

Quando perguntados, os entrevistados também mostraram interesse em conhecer outros pontos turísticos ligados à alcachofra no município, como as plantações, sendo o restaurante Bonsucesso Alcachofras citado mais de uma vez.



Figura 18 – Visitantes na entrada da Expo São Roque - Outubro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues



Figura 19 – Serviço de fotografia oferecido ambientalizando turistas para que se sintam imigrantes na plantação de alcachofras - Outubro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues



Figura 20 – Espaço onde chefs preparam pratos à base de alcachofra para os turistas - Outubro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues



Figura 21 – Restaurante especializado em alcachofras - Outubro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues



Figura 22 – Stand de produtores de alcachofra - Outubro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues



Figura 23 – Alcachofras direto dos produtores - Outubro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues



Figura 24 – Produtos derivados da alcachofra: mini alcachofras - Outubro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues



Figura 25 – Produtos derivados da alcachofra: licor - Outubro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues

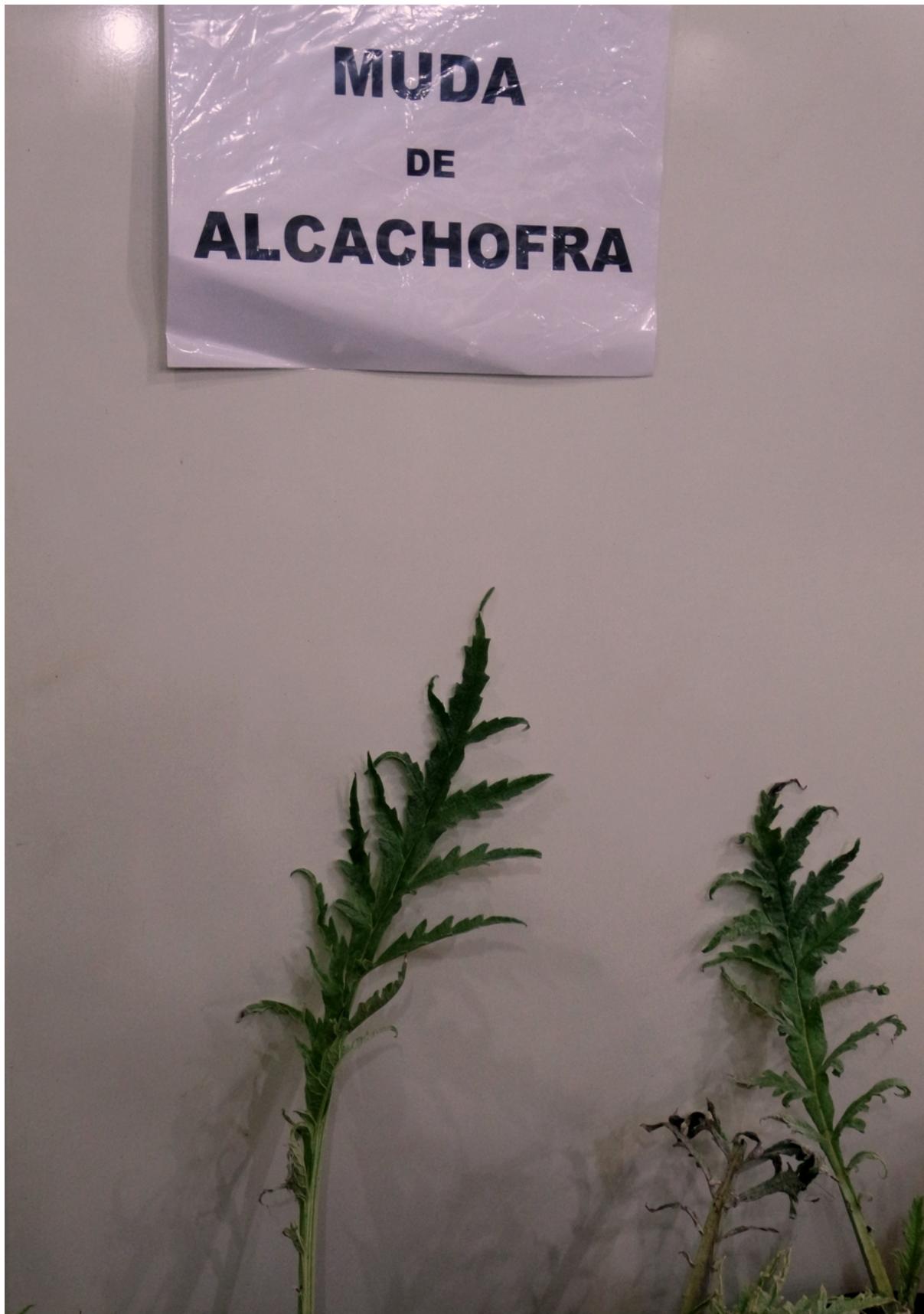


Figura 26 – Produtos derivados da alcachofra: mudas - Outubro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues



Figura 27 – Produtos derivados da alcachofra: patê - Outubro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues



Figura 28 – Produtos derivados da alcachofra: geleia - Outubro de 2016.

Adriana Villar Rodrigues

5 Considerações finais

Tendo sido trazida da Europa por imigrantes italianos, a alcachofra hoje é produzida em grande quantidade no município de São Roque. O município atraiu os imigrantes também pelo clima serrano que possui, propício para o plantio não só da alcachofra, mas como também de uvas para a feitura de vinho (DEUS, 2004).

A chegada dos imigrantes em São Roque, constituída como *driver demográfico* de mudança, iniciou um processo de interação entre as culturas e gastronomias brasileiras e italianas que vem acarretando numa modificação no sistema agroalimentar do país, de alimento restrito a uma específica parte da população, a alcachofra vem gradualmente conquistando o paladar dos brasileiros e se espalhando pelo território devido à crescente demanda, apesar de o preço médio ainda ser um pouco proibitivo para parte da população (FARINA, 2002).

Embora venha sendo plantada há algumas décadas só recentemente, aproximadamente 20 anos, é que a produção de alcachofras, ainda muito familiar e artesanal, começou a ganhar fama, até mesmo pelas propriedades medicinais que a alcachofra possui. Produtores do município desenvolveram uma variedade regional adaptada ao ambiente local, a alcachofra roxa de São Roque, sendo o pico da safra nos meses de setembro e outubro, as pequenas propriedades produtoras recebem número cada vez maior de turistas interessados em conhecer as plantações, mesmo estas tendo difícil acesso (COSTA, 2011).

O turismo, especialmente o turismo rural, tem tido papel cada vez mais importante no desenvolvimento econômico do município, esse processo tem como consequências, em primeiro lugar, uma identificação dos residentes locais com um produto específico, no caso, a alcachofra, e, por conta do retorno financeiro, apropriado pelo poder municipal e indústria, a transformação de tal produto em patrimônio cultural e turístico específico do município (COBELLO, 2010).

A Expo São Roque, festa fomentada pela prefeitura, a qual tem como principal objetivo a divulgação do município como estância turística e tendo a produção de alcachofra como carro chefe, constitui importante meio de difusão de conhecimentos sobre a hortaliça, atraindo grande número de turistas todos os anos durante os meses de outubro e novembro.¹⁵

Os trabalhos de campo e entrevistas feitas ao longo deste trabalho confirmam que não só a demanda, mas como o fluxo turístico para o município devido à alcachofra

¹⁵ Fonte: <http://revistagloborural.globo.com/Revista/Common/0,,EMI342857-18078,00-ALCACHOFRA+ROXAS+DE+SAO+ROQUE+TEM+BOA+SAFRA+EM.html>.

vem aumentando ano a ano, apesar de ainda pouco publicitado, o alcance da fama da hortaliça, com variedade cada vez maior de produtos derivados, e a Expo São Roque vem ultrapassando as fronteiras da região produtora e atraindo pessoas de diferentes idades e de outros estados.

Referências

- ARNAIZ, M. G. Mudanças econômicas e socioculturais e o sistema alimentar Em direção a uma nova ordem alimentar? . In: _____. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. cap. 8, p. 147 – 164.
- BORJES, L. C.; LAZARIN, C.; MARCON, M. C. Mudanças nos hábitos alimentares do caboclo de Chapecó-SC. *Demetra: alimentação, nutrição & saúde*, Chapecó, v. 11, n. 2, p. 255 – 264, 2016.
- CAMARGO FILHO, W. P. de; CAMARGO, A. M. M. P. de; CAMARGO, F. P. Mercado de alcachofra no Estado de São Paulo e viabilidade da produção orgânica. *Informações Econômicas*, São Paulo, v. 39, n. 4, abril 2009.
- CAMARGO FILHO, W. P. de; MAZZEI, A. R. Estacionalidade de alcachofra, cogumelo, milho verde e hortaliças condimentares. *Informações Econômicas/Instituto de Economia Agrícola*, São Paulo, v. 31, n. 1, 2001.
- COBELLO, S. Alcachofra roxa de São Roque: turismo no meio rural e gastronomia em São Roque/SP: uma análise preliminar. In: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE. *Encontro Nacional de Turismo com Base Local*. Rio de Janeiro, 2010.
- COSTA, A. R. da. *Caracterização morfológica e micropropagação de alcachofra*. 2011. Dissertação (Agronomia) — Universidade de Passo Fundo.
- COSTA, F. A terra roxa da alcachofra. *Dinheiro Rural*, n. 85, novembro 2011.
- CRIBB, A. Y. Sistema agroalimentar brasileiro e biotecnologia moderna: oportunidades e perspectivas. *Cadernos de Ciência e Tecnologia*, v. 21, n. 1, p. 169 – 195, jan./abr. 2004.
- DEUS, A. S. de. *Agricultura familiar e sustentabilidade nos municípios de São Roque e Ibiúna*. 2004. 244 p. Dissertação (Programa de Pós Graduação em Engenharia de Produção) — Faculdade de Engenharia, Arquitetura e Urbanismo - Universidade Metodista de Piracicaba, Santa Bárbara d'Oeste.,
- DUARTE, R. Entrevistas em pesquisas qualitativas. *Educar - Editora UFPR*, Curitiba, n. 24, p. 213 – 225, 2004.
- FARINA AND NUNES AND ALMEIDA. *A evolução do sistema agroalimentar no Brasil e a redução de preços para o consumidor: Os efeitos da atuação dos grandes compradores*. [S.I.], 2002.
- FONSECA, A. B. et al. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. *Ciência e Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 9, p. 3853 – 3862, 2011.
- FROEHLICH, J. M. Turismo Rural e Agricultura Familiar: explorando (criticamente) o cruzamento de abordagens e estratégias para o desenvolvimento local. In: ALMEIDA J. E RIEDL, M. O. (Ed.). *Turismo Rural: ecologia, lazer e desenvolvimento*. Bauru: EDUSC, 2000.

- FROTA, M. A flor da horta. *Revista Globo Rural*, v. 296, Junho 2010.
- GIULIO, G. D. Falta pesquisa para aumentar produção de alcachofra no Brasil. *Ciência e Cultura*, v. 56, n. 2, abr./jun. 2004.
- HERNANDES, J. L. G.; GIGLIO, E. M. Os fatores sociais e de dependência de recursos com condicionantes da emergência de redes de negócios: discussões a partir do caso da rede de São Roque. *Gestão e Planejamento/Universidade Salvador*, Salvador, v. 15, n. 2, p. 261 – 282, mai./ago. 2014.
- ISHIMURA, I. Alcachofra, produção de mudas. *Pesquisa e Tecnologia/Secretaria de Agricultura e Abastecimento*, São Paulo, v. 8, n. 2, Julho/Dezembro 2011.
- LINS, H. N. Sistemas agroalimentares localizados: possível “chave de leitura” sobre a maricultura em Santa Catarina. *RER*, Rio de Janeiro, v. 44, n. 2, p. 313 – 330, abr./jun. 2006.
- LOPES, C. S.; PONTUSCHKA, N. N. Estudo do Meio: teoria e prática. *Geografia*, Londrina, v. 18, n. 2, 2009.
- MIGUEL, F. V. C. A entrevista como instrumento para investigação em pesquisas qualitativas no campo da linguística aplicada. *Revista Odisseia - PPgEL/UFRN*, Natal, n. 5, jan - jun 2010.
- OLIVEIRA, F. A. M. de. Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista. *Revista Brasileira de História*, São Paulo, v. 26, n. 51, jan./jun. 2006.
- PEREIRA, E. C.; MOLINA, S.; BOTELHO FILHO, F. B. (org.). A territorialidade no Circuito das Frutas: o conceito de territorialidade como ferramenta para implementar as políticas de desenvolvimento econômico do Circuito das Frutas. *Estudos Rurais II (Centro de Estudos Avançados Multidisciplinares, Núcleo de Estudos Agrários/Universidade de Brasília)*, Brasília, v. 7, n. 29, p. 189 – 202, setembro 2007.
- POPOVICZ, M. K. *Turismo Rural: A Importância da Gastronomia na Propriedade Faxinal Dérevo em Prudentópolis-PR*. 2013 — Universidade Estadual do Centro-Oeste, Irati.
- PROENÇA, R. P. da C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. *Ciência e Cultura*, São Paulo, v. 62, n. 4, outubro 2010.
- QUEIROZ, O. T. M. M. O Meio Rural e Sua Apropriação pelo Turismo. In: _____. *Turismo, espaço e estratégias de desenvolvimento local*. João Pessoa: Editora Universitária da UFPB, 2012. p. 45 – 60.
- RODRIGUES, R. et al. “Drivers” de Mudança no Sistema Agroalimentar Brasileiro. *Revista Parcerias Estratégicas*, v. 17, n. 34, p. 7 – 43, junho 2012.
- ROSA, R. A. *Influência das feições geomorfológicas: Estância Turística de São Roque - SP*. 2011. Monografia (Bacharelado em Geografia) — Departamento de Geociências, Universidade Estadual de Londrina, Londrina.
- SABBAG, O. J.; SILVA, J. J. da; SAVY, J. Turismo rural e motivação. *Revista Científica Eletrônica Turismo - UNESP*, Presidente Prudente, v. 1, n. 2, Dezembro 2004.

- SALLES, M.; COELHO, T. Alcachofra: tradição em São Roque. *Revista Globo Rural*, São Roque, outubro 2014.
- SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *Revista da Academia Paranaense de Letras*, UFPR, n. 51, p. 165 – 188, 2005.
- SANTOS, C. R. A. dos. O império McDonald e a McDonalização da sociedade: Alimentação, cultura e poder. In: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ - DEHIS/SCHLA. *Seminário Facetas do Império na História - ProDoc/CAPES - Programa de Pós-Graduação em História*. [S.I.], 2006.
- SATO, G. S.; ROQUE, A. Políticas públicas, desenvolvimento e turismo rural/Produtos potenciais para indicações geográficas nos espaços de turismo rural no Estado de São Paulo, Brasil. In: *CITURDES – Congresso Internacional sobre Turismo Rural e Desenvolvimento Sustentável*. [S.I.: s.n.], 2003.
- SECRETARIA Nacional de Políticas de Turismo. *Turismo Cultural: orientações básicas*. Brasília, 2010.
- TRICHES, R. M.; SCHNEIDER, S. Alimentação, sistema agroalimentar e os consumidores: novas conexões para o desenvolvimento rural. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, Bogotá - Colômbia, v. 12, n. 75, p. 55 – 75, jan - jun 2015.
- ZAMBOLIM L. AND NASSER, L. C. B. AND ANDRIGUETO, J. R. AND TEIXEIRA, J. M. A. AND KOSOKI, A. R. AND FACHINELLO, J. C. *Produção integrada no Brasil: agropecuária sustentável e alimentos seguros*. Brasília, 2009.

Apêndices

APÊNDICE A – Entrevista - Alcachofras Bonsucesso

- Eu tenho umas perguntinhas para fazer para a senhora sobre a história da sua família, porque vocês vieram plantar alcachofra aqui, como veio crescendo, se cresceu muito a produção, o consumo, a procura de alcachofra.

Bom, a gente sempre teve alcachofra aqui na nossa região, no quintal, tipo uma horta, tinha para casa, todo mundo sempre teve por aqui alcachofra, e ela veio da Europa com os colonizadores italianos para cá justamente, e aqui em São Roque que ela se deu bem, que ela vai bem. Eu sou nascida aqui neste sítio, vivo aqui até hoje, a gente só começou a trabalhar com a alcachofra, para o comércio mesmo, de 21 anos para cá, aí que a gente começou a plantar, plantamos para vender só a flor, e aí depois de uns dois anos eu comecei a fazer as conservas.

- Que é o que mais sai?

É o nosso carro-chefe a conserva. Eu comecei fazendo numa semana 70 vidros, e aí vendeu rapidinho, no ano seguinte eu fiz 100, saiu também, aí no outro eu fiz 300, sobrou uns 200 e poucos, abri todos os vidros, joguei tudo fora, e fiz tudo de novo.

- Tudo manual?

Tudo manual, fiz tudo de novo, e aí deu e faltou ainda no final, e daí para cá a gente vem aumentando a produção que hoje, se você perguntar quantos vidros eu faço, eu não sei, porque a gente vai só fazendo, coloca na loja e vai saindo. A alcachofra começou a ficar mais conhecida de uns 20 anos para cá, e tem muita gente ainda que nunca viu, que não conhece, que não sabe do que se trata, o pessoal passa na estrada ali, vê a placa e vem aqui para saber o que raio é essa alcachofra, se é doce, se é salgada, aí eles olham a plantaçāo e falam “Ah, mais dá debaixo da terra?”, eu falo, não, não é mandioca, é alcachofra, outros acham que dá em árvore, que tem que colher da árvore, então, ai, é tanta história por causa dessa alcachofra. E aí a gente começou a estudar e ver que a alcachofra faz muito bem à saúde, nós temos muita gente que vem de São Paulo, de vários lugares, à procura da alcachofra por causa da saúde, para se restabelecer de alguma cirurgia, de alguma coisa, para o sistema digestivo, principalmente fígado, né, que ela faz muito bem, para tratamento de colesterol, então ela ficou muito conhecida também por isso, aqueles medicamentos, tal, são feitos com a folha da alcachofra.

- Aquelas pílulas, né?

É, tem muito medicamento, inclusive ela é muito boa para emagrecer, aí a mulherada vem e quer levar folha, eu falo que é mentira, emagrece nada, senão tem que ficar colhendo folha o dia todo, não sou doida.

- Daí a senhora que emagrece.

É, então, só eu. Não, mas falo que é mentira. Mas eu acabo dando folha, não tem jeito. E, que mais? Na culinária ela é muito boa, ela vai bem em tudo, né, a gente aqui tem os produtos congelados de alcachofra, lasanha, rondelli, dá para fazer torta, quiche, alcachofra à parmigiana, tem de todo tipo e em tudo se consegue por alcachofra, eu só não gosto dela no doce, tem gente que inventa de fazer doces com alcachofra, ela é muito delicada, você coloca o açúcar o gosto dela some, mas eu não gosto.

- E a variedade que a senhora tem aqui, foram vocês que desenvolveram?

É, a nossa é aquela alcachofra que é registrada pela Embrapa como alcachofra roxa de São Roque. Esses dois últimos anos foram muito ruins para a alcachofra, as mudanças de clima, de tempo, foi muito ruim, o ano passado deu uns 70% de quebra na produção, e isso em São Roque todinho, Ibiúna, Piedade, todo mundo foi igual, então a gente ficou com muito pouca muda; na época de dar a flor, que a alcachofra é uma flor, ela é considerada uma flor, ela só dá na primavera, no começo, quando queria sair a flor, começou uma chuva, e a gente ficou com 12 dias de chuva no ano passado, aquela chuvinha mansinha e tal, e aquilo foi parando no meio dela, ali no centro, e foi apodrecendo a planta, e com isso apodreceram as mudinhas que tinham em volta, que é o que ficaria para o ano seguinte, então, consequência, este ano nós tivemos o mínimo de alcachofra também, porque a gente não tinha as mudas para plantar, então agora, o pouco que sobrou a gente fez bastante muda e esperamos que para o próximo ano a produção seja normal de novo, né. Então este ano, além da nossa, eu comprei semente, aí eu plantei aquelas outras alcachofras roxas, a italiana, a chilena, porque existem acho que uns 15 tipos de alcachofra, e eu aqui comprei semente só da roxa, da italiana, que é chamada de violeta, e deu cinco tipos de alcachofra, sabe? As sementes todas misturadas, mas deu para aproveitar, eu vendi um pouco dela, fizemos conserva, ficou boa, tudo bem, mas no próximo ano não quero ela, não, só a nossa, a caipira daqui mesmo que é a boa. E o sabor da nossa é diferente, a nossa tem aquele amarguinho mais acentuado do que essa importada.

- E como foi o desenvolvimento dessa alcachofra, da roxa de São Roque?

Então, a gente começou com poucas mudas, né, a gente tinha um pouquinho e compramos mais um pouco, meu primo tinha uma plantação um pouco maior, das próprias mudas a gente vai aumentando, porque a nossa não dá semente, a nossa é só muda, né. Então a gente vai tirando, cada pé dá às vezes quatro, cinco mudas, então dali a gente vai aumentando a plantação.

- Foi misturada com outra para dar essa alcachofra de São Roque?

Não, é aquela mesmo que veio da Europa, mas todo mundo acha que ela veio de lá há uns 150 anos, mais ou menos, quando os italianos começaram a vir para cá, o que se acha é que ela aqui foi se adaptando, que ela sofreu uma mutação, porque ela é diferente das de lá.

- Até a cor, né?

Tudo, ela é diferente, até o modelo dela, e o sabor, então a gente acha que foi isso, porque como ela veio de lá, e lá não existe essa, ela sofreu aqui uma mutação para se tornar assim.

- E vocês tiveram um técnico da Embrapa aqui, né?

Sim.

- E como ele ajudou a senhora?

Ó, na verdade, a gente começou sozinho e tocando do jeito que a gente sabia, depois, nas casas que a gente compra os insumos, eles tem o contato do técnico; e ele vem aí de vez em quando, olha, se a gente está com algum problema chama e eles vem olhar, mas é lá uma vez ou outra, a maioria a gente mesmo que vai quebrando a cara, não existe ainda um produto específico para a alcachofra, você compra aquele insumo que é para o milho, para o feijão, para isto, para aquilo, para a alcachofra não existe nada, então tem que ir fazendo as experiências e ver o que acontece. Alcachofra só dá nesta região, São Roque, Ibiúna, Piedade.

- O clima é propício, né?

É, é o clima, é o solo, em outros lugares ela não dá.

- E em relação ao turismo, como tem sido? Aumentou muito? Vem muita gente aqui?

Aumentou o turismo de São Roque, o Roteiro do Vinho está crescendo ano a ano, 20%, 30% a mais, está aumentando bastante, antes nós só tínhamos três restaurantes, hoje tem um monte, acho que uns oito, e lota, tem fila de espera para todos, está indo bem, e aqui tenho fregueses tanto de Sorocaba, Campinas, São Paulo, que vem aqui já faz dez, 12 anos, estão acostumados e vem sempre, mas toda semana vem gente nova, que a gente vai conhecendo e que começa a reaparecer.

- E vem gente conhecer a plantação, né?

É, mesmo na Expo, né, que é o grande fluxo de visitas em São Roque, todos que vão na Expo vem aqui, teve dias de eu ter cinco, oito ônibus aqui na frente, eu com a minha lojinha desse tamanho, você imagina, aí tem que dar senha, mentira, não dou senha, não, mas eu ia lá no ônibus e falava para o pessoal não deixar ninguém entrar, deixar todo mundo dentro para esvaziar um pouco para depois descer dos outros, aí eu pegava dois ônibus e ia mostrar a plantação, falar da plantação, para disfarçar enquanto saía gente daqui, é, porque senão não dá, a gente ficava louca, mas foi muito bom, e com isso o pessoal vem, conhece, e se torna freguês.

- E a senhora tem *stand* na Expo também, né, todo ano? E vem crescendo também o número de gente lá?

Sim, vem, bastante gente, a gente nota bastante diferença de ano para ano.

- E a Prefeitura ajuda em alguma coisa?

Não, até hoje nunca, nem para fazer estrada para o turista chegar aqui, olha, esse ano, agora no final que conseguimos uma máquina para passar, nossa, tem época aqui que você não consegue sair, e aí eu perco, porque o turista já vê estrada de terra e não gosta de chegar se estiver chovendo, ônibus, então, nem pensar, então a gente perde muito, quando foi na época do outro prefeito, ele ainda cuidou um pouco, era bem melhor, ele deu incentivo porque queria que a cidade crescesse como cidade turística, e com isso ele ajudou bastante, a divulgar, né, a cidade, com isso divulgou a alcachofra, divulgou os vinhos, e é isso que a gente está esperando agora, que volte a melhorar. Mas este novo prefeito vai levar dois anos até conseguir colocar a coisa em ordem, porque diz que está muito feio.

- Antigamente era o vinho, agora é mais a alcachofra que chama a atenção e mesmo o turismo gastronômico também, que em todo restaurante tem sempre um prato com alcachofra, como é o turismo gastronômico aqui com a senhora? Vem muita gente querer experimentar pratos diferentes?

Vem, vem e querem conhecer, querem saber como é a alcachofra, que gosto tem, aí eu ponho a alcachofra na frente deles e eles ficam olhando; outro dia tive que correr porque o rapaz tirou e enfiou a pétala inteira na boca e ficou mastigando, falei meu deus do céu, vou ter que sair correndo com esse cara para o Pronto Socorro, melhor eu acudir antes, aí eu vim e falei, filho, não é assim, expliquei, mas na maioria a gente tem que explicar como que se come; e eles comem todas as petalazinhas e o resto, o fundinho, eles largam no prato e vão embora, tem, está cheio disso, eles não sabem, nunca viram, não conhecem.

- O máximo que viram foi conserva também, que é o que chega lá, né, e vem gente de muito lugar diferente, assim, de São Paulo, além da região aqui de Sorocaba?

Vem, vem bastante de Santos, esta semana tive um pessoal grande que veio de Bauru, porque eles viram a reportagem daqui lá na televisão, na internet lá em Bauru, eles vieram para São Paulo e fizeram questão de vir até aqui; ó, vem gente, do Brasil todo, ontem mesmo teve um pessoal do Rio de Janeiro, que estava procurando alcachofra, porque sítio é difícil, não é igual cidade que você pega o nome da rua, aí para achar a gente eles camelam, eles andam por aí, mas não tem problema, eles acham.

- Na Europa é assim também, o turismo gastronômico rural, eles vão para aquelas cidadezinhas e tem que ir se metendo e procurando lá.

Sim, tem que ir se metendo, eu fui há dois anos atrás para a Europa para, imagina fazer o quê? Ver alcachofra, claro. Estudar mais sobre a alcachofra, e eu queria alguma máquina, alguma coisa que pudesse ajudar, porque é tudo manual, tudo artesanal ali, é difícil o trabalho com a alcachofra, acaba com a gente, muito cansativo. Mas na Europa não achei nada, eles tem a máquina, eles fazem tudo com máquina, mas é aquela alcachofrinha deles, pequeninha, ela é mais macia, mais tenra que a nossa, a nossa é muito mais fibrosa e tem na pétala já, desde as de fora, muita fibra, e ela não tem um formato certo, a nossa cada uma é de um jeitinho, e a deles, não, a deles é mais certa, e aí eu fui lá ver a máquina, mas não servia.

- Ainda tem que desenvolver alguma coisa pra cá, né?

É, mas não tem como, meu marido já lidou, teve mais uns aí que tentaram fazer, mas por ela não ter um formato certo não existe como, ela é muito difícil.

- Vocês tem bastante empregados para a plantação?

Para a plantação meu marido faz quase tudo sozinho com a máquina, com trator, tem um empregado só, é bem familiar.

APÊNDICE B – Entrevistas - Expo São Roque

- Nome: Carolina
 - Idade: 39
 - Cidade: Ibiúna
 - Primeira vez na Expo? Se não, quantas vezes já veio, aproximadamente? Não; umas oito vezes.
 - Como conheceu/ouviu falar da festa? Através de amigos.
 - Já havia comido alcachofra antes? Se sim, onde e de que modo (conserva, in natura, etc.)? Sim, *in natura*, em Curitiba.
 - Se já comeu alcachofra, o que achou? Muito saborosa.
 - O que achou/está achando da festa? Muito boa, pena que a manutenção da passagem da cachoeira esteja tão precária.
 - Levará algum produto? Sim, alcachofras, vinhos e frios.
 - Pretende voltar outras vezes? Sim.
 - Pretende visitar outros pontos turísticos ligados à alcachofra na cidade? Não.
-
- Nome: Flávia
 - Idade: 34
 - Cidade: Votorantim
 - Primeira vez na Expo? Se não, quantas vezes já veio, aproximadamente? Primeira vez.
 - Como conheceu/ouviu falar da festa? Familiares.
 - Já havia comido alcachofra antes? Se sim, onde e de que modo (conserva, *in natura*, etc.)? Sim, em pizzas.
 - Se já comeu alcachofra, o que achou? Deliciosa.
 - O que achou/está achando da festa? Perfeita.

- Levará algum produto? Não dessa vez.
 - Pretende voltar outras vezes? Certamente.
 - Pretende visitar outros pontos turísticos ligados à alcachofra na cidade? Sim, o Restaurante Bonsucesso.
-
- Nome: Arthur
 - Idade: 23
 - Cidade: Mairinque
 - Primeira vez na Expo? Se não, quantas vezes já veio, aproximadamente? Não; já vim pelo menos umas cinco vezes.
 - Como conheceu/ouviu falar da festa? Desde quando eu era pequeno meus pais tinham o costume de vir, então acabei conhecendo por causa disso.
 - Já havia comido alcachofra antes? Se sim, onde e de que modo (conserva, *in natura*, etc.)? Já sim, pastel, coxinha, pizza e por aí vai. Mas eu lembro que a primeira coisa que eu comi foi uma lasanha que vendia/vende por aqui.
 - Se já comeu alcachofra, o que achou? Gosto bastante!
 - O que achou/está achando da festa? É bem gostoso e sempre vem bastante gente. Eu venho mais para comer mesmo e apesar das coisas serem meio caras, como é uma vez por ano, ainda vale à pena.
 - Levará algum produto? Não.
 - Pretende voltar outras vezes? Pretendo sim.
 - Pretende visitar outros pontos turísticos ligados à alcachofra na cidade? Bem que eu gostaria, só falta a oportunidade.
-
- Nome: Alex
 - Idade: 24
 - Cidade: São Roque

- Primeira vez na Expo? Se não, quantas vezes já veio, aproximadamente? Não; acho que já vim umas sete, mais ou menos.
- Como conheceu/ouviu falar da festa? Ouvi falar desde pequeno já que moro na cidade.
- Já havia comido alcachofra antes? Se sim, onde e de que modo (conserva, *in natura*, etc.)? Sim, já comi em conserva e *in natura*, em várias receitas, etc.
- Se já comeu alcachofra, o que achou? Achei excelente.
- O que achou/está achando da festa? Já foi melhor, hoje em dia é bem cara, mas ainda assim tem algumas coisas de alcachofra que só da pra comer aqui e são muito boas.
- Levará algum produto? Sim, pastel de alcachofra.
- Pretende voltar outras vezes? Sim.
- Pretende visitar outros pontos turísticos ligados à alcachofra na cidade? Sim, quero ver as plantações.

- Nome: Rosa
- Idade: 57 anos
- Cidade: São Roque
- Primeira vez na Expo? Se não, quantas vezes já veio, aproximadamente? Não é minha primeira vez na Expo. Conheço a festa desde quando era apenas Festa do Vinho, há quase 30 anos. Já vim, pelo menos, umas 20 vezes.
- Como conheceu/ouviu falar da festa? Conheci a festa quando comecei a frequentar a cidade. Era uma atração bastante conhecida.
- Já havia comido alcachofra antes? Se sim, onde e de que modo (conserva, *in natura*, etc.)? Já havia comido alcachofra antes porque sou descendente de italianos, porém, poucas vezes, pela dificuldade de encontrar e por ser cara, consumíamos *in natura*.
- Se já comeu alcachofra, o que achou? Gosto muito de alcachofra e aqui na festa tem vários pratos feitos com ela, todos muito bons.

- O que achou/está achando da festa? Eu gosto da festa, tem bastantes atrações, o local é bonito...
- Levará algum produto? Vou levar alcachofras para fazer em casa e vinho.
- Pretende voltar outras vezes? Pretendo voltar, se der tudo certo.
- Pretende visitar outros pontos turísticos ligados à alcachofra na cidade? Já conheço alguns restaurantes especializados em alcachofra e, se tiver oportunidade, pretendo sim conhecer outros pontos relacionados com a alcachofra.

- Nome: Marcia
- Idade: 56
- Cidade: São Paulo
- Primeira vez na Expo? Se não, quantas vezes já veio, aproximadamente? Não; mais ou menos umas cinco vezes.
- Como conheceu/ouviu falar da festa? Através de família.
- Já havia comido alcachofra antes? Se sim, onde e de que modo (conservas, *in natura*, etc.)? Sim, *in natura*, em restaurantes e na casa de familiares.
- Se já comeu alcachofra, o que achou? É deliciosa, feita de várias maneiras.
- O que achou/está achando da festa? Adoro a festa, os novos temas de cada ano, as atrações...
- Levará algum produto? Sim, doces, vinhos, acessórios.
- Pretende voltar outras vezes? Sim, sempre, venho todos os anos.
- Pretende visitar outros pontos turísticos ligados à alcachofra na cidade? Sim, pretendo, sendo possível.

- Nome: Eliel
- Idade: 60
- Cidade: São Paulo

- Primeira vez na Expo? Se não, quantas vezes já veio, aproximadamente? Não, também já vim umas cinco vezes.
 - Como conheceu/ouviu falar da festa? Através de família também.
 - Já havia comido alcachofra antes? Se sim, onde e de que modo (conserva, *in natura*, etc.)? Não conhecia antes de vir na festa pela primeira vez.
 - Se já comeu alcachofra, o que achou? De todas as maneiras que já comi sempre achei muito boa.
 - O que achou/está achando da festa? Excelente, gosto de vir aqui.
 - Levará algum produto? Comidas variadas, acessórios...
 - Pretende voltar outras vezes? Sim.
 - Pretende visitar outros pontos turísticos ligados à alcachofra na cidade? Sim.
-
- Nome: Wilma
 - Idade: 80
 - Cidade: São Paulo
 - Primeira vez na Expo? Se não, quantas vezes já veio, aproximadamente? Não; umas duas ou três vezes.
 - Como conheceu/ouviu falar da festa? Através de familiares.
 - Já havia comido alcachofra antes? Se sim, onde e de que modo (conserva, *in natura*, etc.)? Sim, *in natura*, na casa de parentes e em restaurantes aqui em São Roque.
 - Se já comeu alcachofra, o que achou? Adoro!
 - O que achou/está achando da festa? Gosto bastante.
 - Levará algum produto? Não.
 - Pretende voltar outras vezes? Gostaria, mas é difícil para mim, até pela minha idade.
 - Pretende visitar outros pontos turísticos ligados à alcachofra na cidade? Não.
-
- Nome: Elisabete

- Idade: 59
 - Cidade: Ibiúna
 - Primeira vez na Expo? Se não, quantas vezes já veio, aproximadamente? Sim.
 - Como conheceu/ouviu falar da festa? Através de amigos e familiares.
 - Já havia comido alcachofra antes? Se sim, onde e de que modo (conserva, *in natura*, etc.)? Sim, *in natura*, em casa com a família.
 - Se já comeu alcachofra, o que achou? Deliciosa, ligeiramente amarga com um toque final doce, muito saborosa.
 - O que achou/está achando da festa? Boa!
 - Levará algum produto? Não.
 - Pretende voltar outras vezes? Sim.
 - Pretende visitar outros pontos turísticos ligados à alcachofra na cidade? Sim.
-
- Nome: Pamela
 - Idade: 32
 - Cidade: Campinas.
 - Primeira vez na Expo? Se não, quantas vezes já veio, aproximadamente? Não, vim mais uma vez.
 - Como conheceu/ouviu falar da festa? Através de amigos e familiares também.
 - Já havia comido alcachofra antes? Se sim, onde e de que modo (conserva, *in natura*, etc.)? Sim, *in natura*, em casa.
 - Se já comeu alcachofra, o que achou? Maravilhosa!
 - O que achou/está achando da festa? Muito boa.
 - Levará algum produto? Não.
 - Pretende voltar outras vezes? Talvez.
 - Pretende visitar outros pontos turísticos ligados à alcachofra na cidade? Não.

Anexos

ANEXO A – Panfleto

Panfleto distribuído pela cidade, em lugares estratégicos, como o pedágio, antes do início da festa.

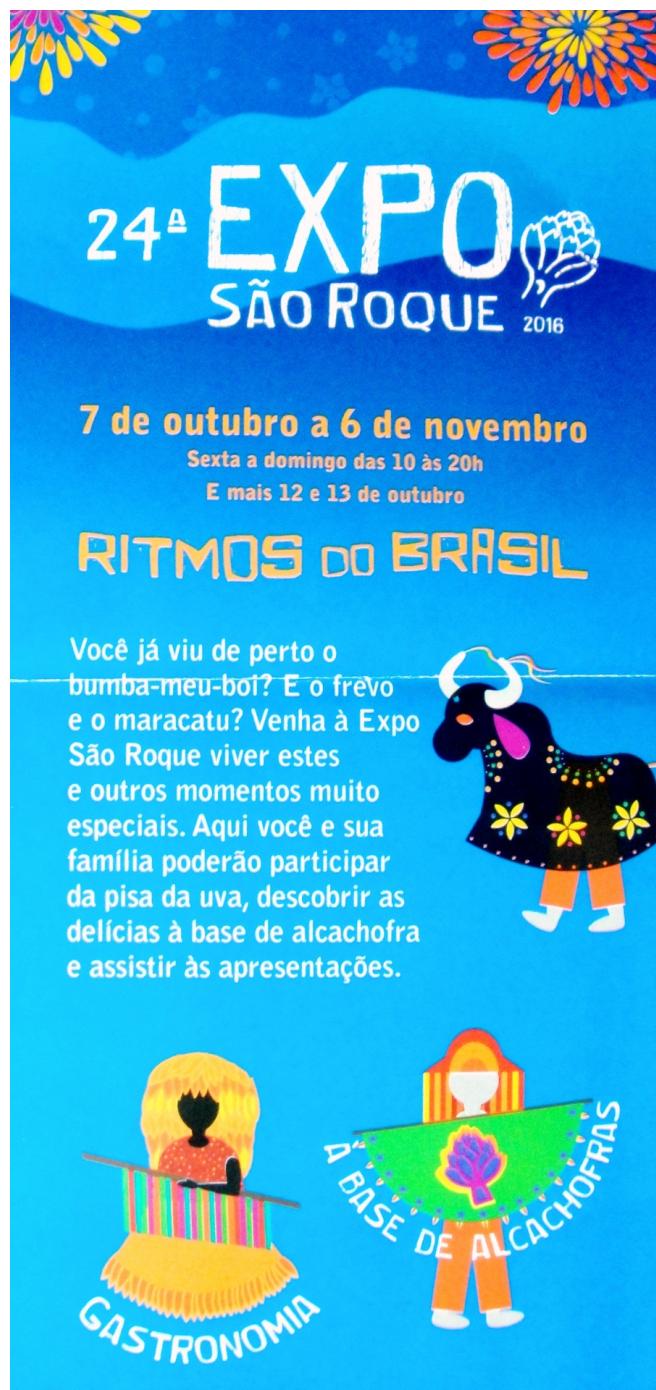


Figura 29 – Frente.



Figura 30 – Verso.

ANEXO B – Mapa e cronograma

Guia de localização das atividades distribuído na bilheteria da festa.



Figura 31 – Parte um.

Adriana Villar Rodrigues



Figura 32 – Parte dois.

Adriana Villar Rodrigues