



O *GENIUS LOCI* DE VILLA SORRA:
PATRIMÔNIO CULTURAL PARA UM DESENVOLVIMENTO SITUADO

Piero Bergonzini

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Engenharia de Produção, COPPE, da Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Engenharia de Produção.

Orientador: Roberto dos Santos Bartholo Jr.

Rio de Janeiro
Dezembro de 2013

O *GENIUS LOCI* DE VILLA SORRA:
PATRIMÔNIO CULTURAL PARA UM DESENVOLVIMENTO SITUADO

Piero Bergonzini

DISSERTAÇÃO SUBMETIDA AO CORPO DOCENTE DO INSTITUTO ALBERTO LUIZ COIMBRA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA DE ENGENHARIA (COPPE) DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO COMO PARTE DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA A OBTENÇÃO DO GRAU DE MESTRE EM CIÊNCIAS EM ENGENHARIA DE PRODUÇÃO.

Examinada por:

Prof. Roberto dos Santos Bartholo Júnior, Dr.

Prof. Fabio Luiz Zamberlan, Dr.

Prof^a. Elisabeth Tunes, Dr.

RIO DE JANEIRO, RJ – BRASIL
DEZEMBRO DE 2013

Bergonzini, Piero

O *Genius Loci* de Villa Sorra: Patrimônio Cultural para um desenvolvimento situado./ Piero Bergonzini. – Rio de Janeiro: UFRJ/COPPE, 2013.

VI, 143 p.: il.; 29,7 cm.

Orientador: Roberto dos Santos Bartholo Júnior

Dissertação (mestrado) – UFRJ/COPPE/Programa de Engenharia de Produção, 2013.

Referências bibliográficas: p. 140 -143

1. Desenvolvimento local sustentável. 2. Enogastronomia. 3. Bens culturais. 4. Ambiente construído. 5. Genius loci. I. Bartholo Júnior, Roberto dos Santos. II. Universidade Federal do Rio de Janeiro, COPPE, Programa de Engenharia de Produção. III. Título.

Resumo da Dissertação apresentada à COPPE/UFRJ como parte dos requisitos necessários para a obtenção do grau de Mestre em Ciências (M. Sc.)

O *GENIUS LOCI* DE VILLA SORRA:
PATRIMÔNIO CULTURAL PARA UM DESENVOLVIMENTO SITUADO

Piero Bergonzini

Dezembro/2013

Orientador: Roberto dos Santos Bartholo Júnior

Programa: Engenharia de Produção

A dissertação apresenta as perspectivas teóricas e práticas de uma estratégia de desenvolvimento local, baseada na sinergia entre o patrimônio construído e enogastronômico local. Partindo de um quadro teórico de referência, o trabalho se desdobra na descrição e análise do projeto *Villa dei Saponi* (Vila dos Sabores), desenvolvido para um complexo arquitetônico na Itália, situado na região de Modena, denominado *Villa Sorra*. O conceito de desenvolvimento situado é, através deste estudo de caso único, definido, exemplificado e interpretado a partir da experiência de seu gestor. Conclui-se que a definição de estratégias de valorização territorial, em uma perspectiva situada, partem da possibilidade de estabelecimento de uma relação dialógica entre o projetista e o *genius loci* (o “espírito do lugar”).

Abstract of Dissertation presented to COPPE/UFRJ as a partial fulfillment of the requirements for the degree of Master of Science (M. Sc.)

THE *GENIUS LOCI* OF VILLA SORRA:
CULTURAL HERITAGE FOR A SITUATED DEVELOPMENT

Piero Bergonzini

December/2013

Advisor: Roberto dos Santos Bartholo Júnior

Department: Industrial Engineering

The dissertation presents the theoretical and practical perspectives of a local development strategy based on the synergy between the built and enogastronomic heritage. Based on a theoretical framework, the dissertation unfolds in the description and analysis of the project *Villa dei Saponi (Villa of Flavors)*, developed for an architectural complex in Italy, located in the region of Modena, and named *Villa Sorra*. The concept of situated development is, through this single case study, defined, exemplified and interpreted from the experience of its manager. It is concluded that the definition of territorial development strategies, in a situated approach, starts up from the possibility of establishing a dialogic relation between the designer and the *genius loci* (the "spirit of place").

Sumário

Introdução	1
1. Apresentação	2
1.1. Objetivo	3
1.2. Justificativa	4
1.3. Metodologia	5
1.4. Estrutura da dissertação	5
2. O desenvolvimento situado	7
2.1. A perspectiva dialógica	12
2.2. A perspectiva territorialista	15
2.3. A perspectiva dos sítios simbólicos	21
2.4. <i>Genius loci</i> e Não Lugares	25
2.5. Gastronomia: <i>Slow Food</i> e <i>Fast Food</i>	34
2.6. Síntese dos conceitos: o desenvolvimento situado	46
3. <i>Villa Sorra</i>	68
3.1. Contexto histórico, geográfico e patrimônio construído	70
3.2. Potencial enogastronômico, identidade local e biodiversidade	80
3.2.1. O rei dos queijos: o <i>Parmigiano-Reggiano</i>	83
3.2.2. O tempo em um barril: o <i>aceto</i> balsâmico tradicional de Modena	87
3.2.3. O vinho <i>Lambrusco</i>	91
4. Eu e este lugar	96
4.1. Os primeiros tempos	98
4.2. O encontro	103
5. O projeto de valorização: “ <i>La Villa dei Sapori</i> ”	107
5.1. Uso documental e recreativo	110
5.2. Uso de promoção	112
5.3. Uso de formação	117
5.4. Uso produtivo	119
5.5. Realizações, sucessos e fracassos	122
6. Conclusão	130
Referências bibliográficas	140

Introdução

Esta dissertação visa, sobretudo, contar uma história. A história de mais de 10 anos de trabalho na Itália cuidando de um bem cultural, *Villa Sorra*. Sobre como, depois de um tempo, consegui encontrar a essência desse lugar e, entendendo-o melhor, foi possível projetar uma estratégia de desenvolvimento, que conceituaremos mais adiante como “situado”, baseada no patrimônio cultural e nas especialidades enogastronômicas do território. Um projeto de valorização respeitoso de sua singularidade e, ao mesmo tempo, economicamente viável.

Acho que tive muita sorte podendo, no meu ofício, perseguir um sonho. Um sonho que havia começado a se tornar realidade, mas o estouro da crise econômica de 2008 despertou-me. Claro, o projeto não era perfeito e não foi apenas a falta de dinheiro a paralisá-lo, fatos que, posteriormente, por mil caminhos, me conduziram ao Brasil. A história é muito mais complexa. Interessante como um evento que aconteceu nos Estados Unidos, a crise dos *subprimes*, afetou um pequeno projeto na província de Modena, Itália. E assim, além deste meu encontro com este lugar, encontro que, acho, é o ponto mais importante desta história, é curioso descobrir como os efeitos de uma interpretação obsessiva da globalização possam chegar até o vilarejo de Panzano.

Significa que tudo acabou? Não. Esta experiência será sempre parte de mim, transformou-me e irá influenciar meu encontro com a realidade brasileira, esperando um dia ter oportunidade de realizar algo semelhante aqui. Igualmente na Itália, apesar do último terremoto que complicou uma situação já muito difícil, nem tudo está perdido. O encontro pessoal que vivenciei com o lugar, foi o elemento que me ajudou a dar consistência ao projeto de valorização que conceituei. Por outro lado vejo que outras pessoas experimentaram um encontro semelhante com este mesmo lugar. *Villa Sorra* está presente por mais de trezentos anos. Tenho certeza que estes dias difíceis irão passar e que logo alguém começará a sonhar de novo.

1. Apresentação

A presente dissertação analisa o potencial inerente à adoção de um processo de desenvolvimento que considere atentamente a identidade de um lugar e, a partir de uma visão integrada de seus elementos, estabeleça ações de valorização territorial. Particular foco é colocado na relação entre o patrimônio construído e os produtos enogastronômicos os quais, mesmo não sendo os únicos elementos a serem considerados em projetos de desenvolvimento local, podem ser vistos como duas das características mais peculiares de um território. Neste sentido, procuramos indicar como estes dois elementos, integrados com outras especificidades de particular valor em cada contexto, possam ser particularmente relevantes para tais projetos. Exemplificando esta abordagem é apresentado o projeto *Villa dei Sapori*, cujo foco reside na articulação entre o patrimônio cultural material, manifesto no ambiente construído, e os produtos enogastronômicos locais na perspectiva da gestão de uma *villa storica* (vila histórica) na Itália, denominada *Villa Sorra*.

Tendo trabalhado tantos anos no campo da valorização de bens culturais (patrimônio material) e de produtos enogastronômicos na Itália, tive como verificar de modo prático como estes, considerados singularmente ou, ainda mais, sinergicamente, possam desempenhar um papel importante para o desenvolvimento local sustentável de um território. Um tipo de desenvolvimento que podemos enquadrar no âmbito da *new economy*¹, que não se constitui apenas de perspectivas baseadas na informática e telecomunicações, mas que é também revalorização da cultura, do tempo livre e da qualidade ambiental. Na perspectiva aqui adotada, uma visão de desenvolvimento baseada na busca por uma sinergia entre os fatores social, econômico e cultural que, no quadro do respeito ao meio ambiente, compõem de modo integrado a identidade de um determinado território (MAGNAGHI, 2010).

O fato que a Itália seja talvez um dos países mais privilegiados no mundo em termos de seu acervo de bens culturais (patrimônio material) e que a ampla variedade de

¹O termo *new economy* é utilizado para definir a transição em ato de uma economia centrada na indústria manufatureira na direção de uma baseada nas novas tecnologia da informação, conceito que assumiu novas conotações de modo a incluir uma espectro ampliado de produtos imateriais (RIFKIN, 2000).

suas especialidades enogastronômicas seja reconhecida a nível internacional, não significa que uma estratégia de desenvolvimento local sustentável baseada nestes elementos não possa funcionar em outros contextos. Estratégia que, além dessas duas características, pode incluir outras especificidades locais.

O título do presente dissertação inclui o termo “*genius loci*” que sintetiza seu sentido e significado. *Genius loci* era considerado pelos antigos romanos uma entidade, objeto de culto religioso: o “espírito do lugar”. O mesmo termo, em uma perspectiva ampliada e atual, como veremos nas próximas páginas, é utilizado aqui para descrever o “caráter” de um espaço físico, ou seja, o conjunto das características socioculturais, arquitetônicas, de linguagem, gastronômicas, dentre outras, que caracterizam um determinado lugar.

Considerando profundamente o *genius loci* de cada lugar, estabeleço o tema desta pesquisa acreditando que seja possível adotar um processo de desenvolvimento territorial que compreenda e considere sua particular identidade e, a partir da consideração de seus elementos constitutivos, estabeleça ações de promoção e valorização que lhes sejam integradas. Um processo de desenvolvimento que, antecipando um dos eixos teóricos da presente pesquisa, iremos definir como “situado” (ZAOUAL, 2003, 2006).

1.1 Objetivo

O objetivo geral é apresentar e analisar uma particular ação estratégica para a promoção de um desenvolvimento local sustentável, baseada prevalentemente na articulação de dois elementos constitutivos da identidade do território: patrimônio cultural material (bens culturais) e produtos enogastronômicos.

Especificamente, através de uma pesquisa bibliográfica será construído um percurso teórico com o objetivo de definir o conceito de desenvolvimento situado, eixo teórico desta dissertação e, a partir deste ponto, realizar uma descrição detalhada do projeto *Villa dei Saporì* (Vila dos Sabores), que exemplifica em termos projetuais a abordagem considerada.

1.2. Justificativa

A globalização econômica gerou certamente um desenvolvimento quantitativo sem precedentes na história da humanidade. Entretanto, além de evidências sobre sua potencial insustentabilidade do ponto de vista econômico (com particular destaque na recente crise financeira iniciada em 2008 e ainda em curso), há tempos é questionada sobre o seu caráter qualitativo expresso na possibilidade de promoção da equidade e da sustentabilidade ambiental. (MEADOWS *et al.*, 2006).

Particularmente preocupante na globalização são os processos de homologação e homogeneização em ato, dos quais os efeitos mais evidentes são a perda da biodiversidade animal, vegetal e cultural. Podemos até mesmo dizer que, em termos gerais, está desaparecendo a própria noção de território, compreendido como uma obra que toma forma através do diálogo entre entidades vivas, interagindo em um determinado tempo e espaço ao longo do curso da história, o que confere a cada lugar características únicas. Porém, na perspectiva aqui adotada, é justamente a partir do território, verdadeiro patrimônio a disposição da coletividade humana que o habita, que será possível a promoção de processos de desenvolvimento sustentável (MAGNAGHI, 2010). Redescobrir o território é individuar, comunicar e valorizar suas vocações, excelências, enfim, os elementos inimitáveis de sua especificidade.

Importante ressaltar a articulação desta perspectiva com o enorme problema de gestão que representa para uma cidade, estado e/ou país a manutenção e restauração de seu patrimônio cultural material, como atestou minha experiência como gestor de um bem cultural. As dificuldades não eram ligadas estritamente à restauração, mas também eram referentes à manutenção posterior do bem restaurado e à definição de estratégias de “sustentabilidade econômica”, que minimizassem a dependência da instância municipal, estadual ou nacional responsável, tornando ao mesmo tempo o bem fruível e acessível à população de um modo criativo e autônomo.

Possível perceber que tal dificuldade se reflete igualmente no contexto brasileiro, como expresso na pesquisa de campo realizada pelo projeto “Palácios do Rio”, uma atividade realizada pelo LTDS do Prof. Roberto Bartholo (orientador), que

procurou definir estratégias turísticas para a valorização de palácios históricos subutilizados no Rio de Janeiro. O sucesso do projeto “Palácios” determinou uma ampliação desta linha de ação, que vai agora investigar estratégias de valorização dos fortes de Rio de Janeiro, cidade que, no entanto, foi declarada Patrimônio Mundial da Humanidade pela Unesco na categoria Paisagem Cultural. É assim possível perceber a relevância do tema nesta cidade e, portanto, a inserção da pesquisa aqui apresentada nas linhas de trabalho da Coppe.

1.3. Metodologia

A presente dissertação configura-se como um estudo de caso único (YIN, 2003). Tal abordagem justifica-se ao apresentar a descrição do projeto *Villa dei Saponi* em referência ao quadro teórico apresentado, não tendo como foco gerar generalizações, mas sim oferecer uma interpretação da experiência realizada. Por outro lado, meu envolvimento enquanto diretor de *Villa Sorra*, traz no seu bojo uma particular perspectiva do projeto, apresentando o ponto de vista de seu gestor que, *a posteriori*, escolhe a articulação de elementos teóricos orientados unicamente a explicitar os princípios que nortearam sua prática, encontrando nesta o seguinte fundamento, tal como descrito no quadro teórico: a perspectiva do desenvolvimento situado como elemento central da estratégia adotada no projeto *Villa dei Saponi*, que se desdobrou especificamente na articulação entre patrimônio cultural material² e a enogastronomia, considerados como expressão do *genius loci*. A apresentação deste fundamento, no âmbito desta dissertação, faz também com que o projeto *Villa dei Saponi* seja aqui descrito como exemplo de sua aplicação no contexto italiano.

1.4. Estrutura da dissertação

O texto da dissertação possui a seguinte estrutura. Após introduzir o leitor ao contexto pessoal a partir do qual a presente pesquisa foi desenvolvida, bem como a

²Segundo definição do IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (<http://www.iphan.gov.br>), empregamos o conceito de “patrimônio cultural material” para nos referirmos ao ambiente construído.

descrição de suas características (objetivos, justificativa e metodologia), o capítulo 2 apresenta o referencial teórico adotado na constituição do conceito de desenvolvimento situado, definição chave do presente trabalho. O capítulo 3 apresenta ao leitor as características inerentes de *Villa Sorra*, seu contexto histórico, geográfico, patrimônio construído e potencial enogastronômico. O capítulo 4 descreve o encontro pessoal do autor com o lugar, o qual constitui elemento chave e de transição para o capítulo 5, que apresenta o projeto *Villa dei Sapori*, desenvolvido pelo autor a partir deste encontro. Incluem-se tanto neste último capítulo como nas conclusões, as reflexões do autor sobre a experiência realizada.

2. O desenvolvimento situado

O colapso do regime comunista soviético fez com que muitos pensadores achassem que o sistema ocidental iria exportar seus princípios fundadores, sua democracia política representativa e sua economia de mercado para todo o mundo. Um deles, o cientista político norte-americano Francis Fukuyama (1992), em seu livro mais reconhecido, falou deste momento como o fim da história.

Isto, juntamente com o desenvolvimento sem precedentes da tecnologia da informação, deu à luz o que é conhecido como o fenômeno da globalização. Um novo fenômeno em termos de intensidade, não de novidade³. Os povos do mundo, no curso da história, sempre tiveram relações e trocaram conhecimentos e mercadorias, mas nunca como hoje em dia o mundo parece interligado. E se é sem dúvida positivo o fato de que é possível comunicar, viajar e fazer negócios em todo o planeta quase em tempo real, um problema surge quando tudo isso se torna, como parece hoje, uma obrigação.

Nunca no curso da história como hoje o mundo é homologado. As cidades, os costumes, os sistemas de produção e os padrões de consumo parecem iguais em cada lugar. Tudo isso se expressa na perda de biodiversidade, tradições culturais e especificidades do território.

Pode-se afirmar que a globalização econômica ocidental tem produzido um aumento sem precedentes da riqueza, mas reduziu o bem-estar (MAGNAGHI, 2010). Um aumento quantitativo que determina um empobrecimento em termos de qualidade ambiental, urbana e identitária. Porém não é o objetivo deste trabalho falar em detalhe deste assunto nem de fazer um elenco dos pensadores que sustentam este ponto de vista, até porque este debate é, hoje em dia, bem presente nas mídias.

Críticas do que Serge Latouche (1992) chama de “ocidentalização do mundo”, o triunfo da mega-máquina da técnica e da ciência, que parte com o Iluminismo, passa pela revolução industrial e chega hoje em dia à globalização capitalista, começam já nos

³Esta “relativização” da globalização atual é um dos assuntos principais do livro “*The World that Trade Created*” de Kenneth Pomeranz e Steven Topik (2006). Os autores, entre outros, destacam que a economia sempre colocou em contato e comunicação as pessoas no mundo inteiro e que hoje observamos apenas uma intensificação deste processo.

primeiros anos do século XX com, entre outros, escritores como Thomas Mann e psicanalistas como Sigmund Freud. Mais adiante é a vez dos cientistas sociais, como no caso da escola de Frankfurt, lamentar os limites do positivismo e do materialismo da sociedade contemporânea.

Nos anos Setenta, é no interior do mundo das ciências naturais que se levantam fortes dúvidas sobre a sua sustentabilidade ecológica. Em 1972, Donella H. Meadows, Dennis L. Meadows, Jorgen Randers e William W. Behrens, cientistas do Massachusetts Institute of Technology, redigem o relatório “Os limites do crescimento”⁴, onde argumentam que o atual nível de exploração dos recursos naturais é insustentável e irá trazer, em algum momento dentro dos próximos cem anos, consequências devastadoras para a raça humana e o meio ambiente.

Nos anos seguintes, é principalmente a sociedade civil que toma conta do assunto e, em geral, crítica governos, entidades supranacionais e empresas multinacionais pela insustentabilidade ecológica e social das suas políticas. Graças ao ativismo de muitas ONGs e ao envolvimento da opinião pública mundial, os protestos algumas vezes alcançam metas importantes, como em novembro de 1999, quando 50 mil pessoas pertencentes a mais de 700 organizações, contribuíram ao bloqueio das negociações da Organização Mundial do Comercio (OMC) em Seattle. Mesmo quando as metas não foram cumpridas, como no caso dos protestos contra a segunda guerra do Golfo em 2003, quando milhões de pessoas protestaram nas principais cidades do mundo contra o conflito se aproximando, a força da sociedade civil foi reconhecida pela mídia, de modo que o The New York Times reconheceu que no planeta existiam duas superpotências, os EUA e a opinião pública mundial⁵.

A grande crise que começou em 2008 com o colapso da Lehman Brothers e que ainda está afetando as economias do Ocidente, certifica que é razoável duvidar até da sustentabilidade econômica do atual rumo da globalização. Um dos mais conhecidos especuladores no mercado de câmbio como George Soros, por exemplo, é um dos mais influentes patrocinadores de uma drástica revisão do atual sistema financeiro.

⁴O estudo foi encomendado ao MIT pelo Clube de Roma, uma ONG fundada em 1968 pelo empreendedor italiano Aurelio Peccei, que reúne cientistas, economistas, empreendedores, políticos e ativistas pelos direitos humanos de todo o mundo.

⁵PATRICK E. TYLER. A New Power in the Streets, The New York Times, 17 de novembro 2003. Disponível em: <http://www.nytimes.com/2003/02/17/world/threats-and-responses-news-analysis-a-new-power-in-the-streets.html>. Acessado em: 16/3/2013.

Em suma, a crítica da globalização econômica ocidental pode não ser dominante entre os líderes do mundo, mas é com certeza um sentimento que está surgindo em uma grande parte da população. Acho que não é inútil perguntar se “um outro mundo é possível”⁶ se, como sustenta Fritjof Capra, “líderes comunitários e movimentos populares do mundo inteiro, cientistas sociais e até alguns dos mais bem-sucedidos especuladores financeiros estão começando a perceber que o capitalismo global precisa ser regulamentado e contido (...) de acordo com valores diferentes” (CAPRA, 2005, p. 223).

Como dissemos anteriormente, a homologação é a marca da globalização contemporânea, homologação que afeta tanto a realidade como o nosso imaginário, como bem argumenta Vandana Shiva (1995) introduzindo o termo “monocultura da mente”. Para ela “a erosão da diversidade biológica e a erosão da diversidade cultural são dois lados de um único problema. Ambas estão ameaçadas pela globalização de uma cultura industrial baseada em conhecimentos reducionistas, em tecnologias mecanicistas e na mercantilização dos recursos” (SHIVA, 2009, p. 31).

Entretanto, contra esta visão totalizante, se hoje em dia tudo parece homologado, precisamos destacar as diferenças, as particularidades, as histórias singulares, trabalho que, nesta dissertação, iremos desenvolver discutindo o conceito de desenvolvimento situado. Uma visão não ideológica, como ao contrário, eu acho, é o sentido da globalização atual; uma visão que reconhece e afirma a contingência que, com Rorty (2007), marca cada individualidade e cada comunidade. No nosso caso, cada território, entendendo-se com este termo o conjunto das individualidades singulares e das formas coletivas que o habitam, suas tradições, a sua cultura, a sua história. Desenvolvimento situado porque, nesta visão, qualquer projeto de valorização de um território deve partir de um profundo conhecimento da realidade na qual intenciona operar e, entretanto, não pode se resolver na aplicação mecânica de uma regra ou de uma teoria. Não por que assim não é “justo”, mas por que, de outra forma, não funciona.

Se, como vimos, foram apontadas críticas à globalização econômica ocidental que remontam ao começo do XX século, igualmente para introduzir o conceito de

⁶“Um outro mundo é possível” é o slogan do Fórum Social Mundial, evento organizado por muitas organizações críticas da globalização neoliberal. A primeira edição foi realizada em 2001 no Brasil em Porto Alegre.

desenvolvimento situado iremos começar recorrendo à ajuda de pensadores do mesmo período. Se for preciso conhecer em profundidade um território para realizar ações de desenvolvimento, deveremos ser atores e não simplesmente espectadores; deveremos ser capaz de ver e não apenas olhar. Em suma, deveremos entrar em relação com o lugar. Lugar que não será um *objeto* da nossa atenção, mas um *sujeito* com quem entrar em diálogo. Nesta perspectiva, conceituada como dialógica, apresentaremos brevemente o pensamento de Martin Buber e, em particular, os conceitos de relacionamento que ele desenvolveu, os quais podem ser resumidos nas palavras-princípio EU/TU e EU/ISSO. Conceitos que, argumentamos, podem ser aplicados também ao relacionamento com um lugar, sendo aqui considerados como um guia para a realização e avaliação de projetos de desenvolvimento. Atividades estas que, enquanto práticas de projeto, apresentam uma intencionalidade que as impele na direção EU/ISSO, mas que, na nossa proposta, devem equilibrar tal força com um olhar atento ao *genius loci* e, portanto, a um encontro EU/TU com o território, com as pessoas que o habitam, com a sua cultura, com a sua biodiversidade e com a sua história. Um encontro, em síntese, com o Lugar, uma realidade que possui uma identidade própria. Uma identidade que não é fixa, mas que muda ao longo do tempo, seja através das contínuas reformulações dos seus integrantes, seja por ser uma entidade aberta ao mundo externo. Este é o principal caminho que irá nos ajudar a definir o conceito de desenvolvimento situado.

Porém, o Lugar é uma realidade complexa. Sem perder de vista seu caráter unitário, iremos com a ajuda de vários autores examiná-lo em diferentes perspectivas.

Sendo que muitos criticam a globalização pela sua insustentabilidade, neste percurso encontraremos também o conceito de sustentabilidade, um conceito que faz tempo é muito usado e até mesmo abusado. Neste estudo, a sustentabilidade vai ser analisada em um sentido mais amplo, isto é, nos seus aspectos ambiental, territorial, social, econômico e cultural que, juntos, podem assegurar a sobrevivência do Lugar. Segundo Alberto Magnaghi (2010), teórico de um “localismo consciente”, o assim dito “desenvolvimento sustentável” é, na realidade, insustentável. É uma forma de apoiar o modelo de desenvolvimento dado sem questionar suas regras. Um modelo que vê o território como um objeto, um suporte técnico-funcional para a produção. Entretanto, contrariamente, o território é uma obra que toma forma através do diálogo de entidades vivas, interagindo em um determinado tempo e espaço ao longo do curso da história, e

conferindo a cada lugar características únicas. Tal conceito define a perspectiva “*territorialista*”.

A perspectiva dos sítios simbólicos enriquece a conceituação aqui proposta e é desenvolvida a partir do pensamento de Hassan Zaoual. Economista heterodoxo, ele se opõe à hegemonia reducionista da racionalidade econômica, argumentando que “a imposição das categorias econômicas e sua separação total das crenças e da história de um sítio levam ao fracasso” (ZAOUAL, 2006, p. 28). Ele propõe um realismo econômico de face humana, onde a figura abstrata do *homo economicus* é substituída pelo *homo situs*, o homem concreto da situação, que é ao mesmo tempo um animal econômico (individualista, egoísta e calculista) e um ser territorial e relacional.

Nesta dissertação, como já vimos, entre os muitos elementos constitutivos da identidade de um lugar que se podem considerar nos projetos de desenvolvimento situado, iremos colocar particular foco na relação entre o patrimônio construído e os produtos enogastronômicos, duas das características mais peculiares de um território. Deste modo, nosso estudo, apresenta também uma perspectiva arquitetônica e uma gastronômica.

A primeira refere-se à dicotomia entre o *genius loci*, assim como o define Christian Norberg-Schulz (1979), e os “não lugares” ilustrados por Marc Augé (1993). De um lado temos os territórios com as suas características distintivas e a necessidade que o arquiteto, no seu trabalho, interprete o caráter e a vocação deles, e por outro lado os espaços estandardizados (supermercados, cadeias de hotéis, aeroportos), sem identidade, relações ou história, iguais a si mesmos em qualquer parte do mundo.

A segunda, a perspectiva gastronômica, compara a homologação dos gostos e dos sabores, que é o resultado da industrialização da agricultura, das atividades de transformação dos produtos e do sistema da alimentação que ocorreram a partir do fim do século XIX, com a filosofia do movimento Slow Food. Esta se caracteriza pela sua tentativa de salvar a biodiversidade vegetal e animal que estamos em risco de perder, pela redescoberta dos métodos tradicionais de processamento e conservação dos alimentos, pela valorização da cultura material típica das pequenas produções locais, e pela reavaliação da cozinha, “seja como espaço doméstico seja como arte (...) forma de resistência gastronômica e preservação da diversidade” (PETRINI, 2005, p. 77).

No último tópico deste capítulo iremos analisar os pensamentos destes diferentes autores, com a convicção que os pontos de contato são diversos e profundos e que, juntos, podem contribuir à elaboração do conceito de desenvolvimento situado. Em geral, a partir do próprio específico ponto de vista, da própria comunidade acadêmica ou profissional, eles recusam o reducionismo, o determinismo, o perigo de uma história, única, como bem salienta Chimamanda Adichie⁷. Eles estão cientes que a realidade é complexa e que, com Rorty (2007), identidades, linguagens, comunidades são contingentes. Entretanto, eles não se fecham dentro de seus próprios campos de estudo, mas se abrem à diversidade, à uma forma de conhecimento multidisciplinar, ao diálogo entre disciplinas. Bem longe da objetividade das assim ditas “ciências exatas”, de uma rígida visão estreitamente mecanicista e positivista, abrem seus pensamentos à subjetividade, flexibilidade e aos modelos não lineares. A abordagem deles é transversal, intercultural e pluralista. Isto significa agir com respeito, humildade e prudência, com o princípio de responsabilidade em relação às gerações futuras. Em geral, como bem argumenta Zaoual, questões e soluções devem ser formuladas, antes de tudo, *in situ* (no próprio lugar), por que “haja vista a grande diversidade dos sítios humanos, nenhum saber é capaz de dar respostas uniformes” (ZAOUAL, 2003, pp. 103-104).

2.1. A perspectiva dialógica

Martin Buber nasceu em Viena, no ano de 1878⁸. Difícil descrever sua atividade. Ele mesmo não gostaria de ser reduzido a um esquema. Tal como foram amplos e multidisciplinares seus estudos e interesses, assim foi diversificada a sua obra: seus escritos cruzam a filosofia, antropologia, teologia, arte. Muitos encontros marcaram sua vida. Um dos mais importantes foi com sua avó Adele, senhora inteligente e culta, que infundiu nele o amor à palavra. Assim, Buber é também um homem em diálogo, um dos mais importantes intelectuais que, no início do século passado, recuperaram a perspectiva filosófica do diálogo de Sócrates.

⁷Cfr. “O perigo da história única” em “Ted Talks”, disponível no YouTube ao endereço: <http://www.youtube.com/watch?v=EC-bh1YARsc>. Acessado em 11/06/2013.

⁸Uma descrição da biografia e do pensamento deste autor pode ser encontrada em Bartholo (2001).

Segundo Buber, o sentido fundamental da existência humana é traçado através do princípio dialógico, isto é, da capacidade de estar em relação com a natureza, com os outros e com as entidades espirituais.

Um homem pode interagir com o mundo de dois modos distintos: EU/TU e EU/ISSO.

Na interação EU/ISSO, o “eu” fala e se refere a um objeto, na perspectiva de uma objetividade descritiva que o remete ao mundo do “isso”, das coisas. Coisas que podem ser analisadas, descritas, interpretadas.

Na interação EU/TU (em língua inglesa, traduzido como *I-Thou*, o termo “*Thou*” refletindo uma dimensão de sacralidade), o “eu” se depara com um encontro, com o “tu”, que não pode ser descrito, analisado, interpretado: é pura presença. O ato de estar diante de um “outro”, não apreensível pelos meus instrumentos de pensamento e comunicação, determina uma interação única e pessoal. Nisto, a diferença entre uma experiência e uma relação emerge: “O mundo como experiência diz respeito à palavra-princípio EU/ISSO. A palavra princípio EU/TU fundamenta o mundo da relação” (BUBER, 2001, p. 6).

A diferença entre experiência e relação marca fortemente o caráter qualitativo destas interações. Por exemplo, podemos ter uma experiência ao realizar uma viagem, encontrando nativos que realizam um espetáculo para um grupo de turistas, por exemplo, uma coreografia relacionada a uma dança tradicional. O turista como expectador vivencia uma experiência com a comunidade local: pode fotografar, entender, caricaturar ou relatar. Uma lembrança de viagem foi obtida através de tal “experiência”. No entanto, este mesmo visitante, ao se aproximar de uma localidade, pode realizar um encontro pessoal com um ou mais membros da comunidade. Este encontro pode ser, por exemplo, favorecido pela ausência de rígidos roteiros de viagem ou de estruturas de recepção turística projetadas. Esta interação define a possibilidade de uma “relação”, de um encontro “EU/TU” com estas pessoas (CIPOLLA, 2004).

No que tange à nossa questão, sobre a localidade e seu patrimônio enogastronômico, é interessante observar que a possibilidade de encontro “EU/TU” não se restringe a interações entre seres humanos. Bem observa Buber (2001):

“Eu considero uma árvore.

Posso apreendê-la como uma imagem. Coluna rígida sobre o impacto da luz, ou o verdor resplandecente repleto de suavidade pelo azul prateado que lhe serve de fundo.

Posso senti-la como um movimento (...).

Posso classificá-la numa espécie (...).

A árvore permanece, em todas estas perspectivas, o meu objeto, tem seu espaço e seu tempo, mantém sua natureza e composição.

Entretanto, pode acontecer que, simultaneamente, por vontade própria e por uma graça, ao observar a árvore, eu seja levado a me relacionar com ela: ela não é mais um ISSO.

A força de sua exclusividade apoderou-se de mim” (BUBER, 2001, p. 7).

Interessante observar que o autor descreve, neste caso, que a árvore “não é uma impressão, um jogo de minha representação, ou um valor emotivo”, mas que ela se apresenta “em pessoa” diante dele (BUBER, 2001, p. 9).

Esta característica distintiva do pensamento de Buber marca qualitativamente sua articulação com o presente estudo. Seja uma árvore, ou um lugar com seu patrimônio construído e enogastronômico, podemos tanto entrar em “relação” com eles, quanto “experienciá-los”. Segundo Buber, ainda referindo-se à árvore, não devemos “renunciar a nenhum dos modos de minha consideração. De nada devo abstrair-me para vê-la, não há nenhum conhecimento do qual devo me esquecer. Ao contrário, imagem e movimento, espécie e exemplar, lei e número, estão indissolúvelmente unidos nesta relação” (BUBER, 2001, p. 8).

No entanto, o ponto central, é que consideramos seja imprescindível não obstaculizar a possibilidade de relações “EU/TU”. Atos de projeto e outras ações territoriais não devem ser tais que impossibilitem a instituição de tais relações, entre pessoas e entre estas e o patrimônio local. Este princípio constitui-se na presente dissertação como um princípio qualitativo, e aqui ressaltamos o termo “não obstaculizar”. Por exemplo: ao realizar o projeto de um roteiro turístico, posso colocar a comunidade local na condição de espetáculo, dançando para turistas definidos como expectadores em uma plateia. Neste caso estaria *a priori* obstaculizando a possibilidade de relações “EU/TU”, ainda que não possa afirmar que as esteja impedindo totalmente. Certamente, com tal ato de projeto, diminuo a possibilidade que estas ocorram, visto que estou previamente determinando e restringindo o modo como os atores interagem e

deixando pequena margem para outras possíveis modalidades de interação interpessoal (CIPOLLA, 2004).

Portanto temos aqui um relevante critério de projeto, ou seja, um princípio qualitativo para projetistas, a ser aplicado de acordo com casos e contexto específicos: “não obstaculizar”. Ressaltamos que nada pode ser dito além, visto que não é possível transformar nada disso em um claro instrumento de projeto. Isto porque as relações “EU/TU” são imprevisíveis: “O TU encontra-se comigo por graça; não é através de uma procura que é encontrado” (BUBER, 2001, p. 12).

Entretanto, nesta argumentação, não é negligenciada a importância das relações EU/ISSO. A objetividade, descrição e interpretação são indispensáveis para a prática de projeto, tais como as de desenvolvimento situado, que constituem o foco aqui considerado. Este reconhecimento nos leva a afirmar que projetos de desenvolvimento situado são possíveis. Contudo, em uma definição que inclua o pensamento buberiano, deveriam ser realizados por projetistas que estivessem predispostos a estabelecer uma relação EU/TU com o lugar, de modo a favorecer ou não obstaculizar que outros também a pudessem ter. Isto significa práticas de projeto que partem do próprio projetista, a partir da busca de um encontro deste com o lugar, de caráter pessoal e único, a partir da qual suas decisões poderão ser favoráveis à dimensão dialógica.

2.2. A perspectiva territorialista

Alberto Magnaghi, como muitos outros pensadores, argumenta que o atual rumo do desenvolvimento é insustentável. Este modelo, esta “máquina produtivista”, por muito tempo significou crescimento de renda, das liberdades individuais, da mobilidade social e do bem-estar para uma grande parte da população do mundo, mas, a partir dos anos Setenta, entramos em uma curva descendente. Pela primeira vez o “Norte” do mundo está enfrentando uma crescente polarização social, enquanto no “Sul” continuamos assistindo a uma grande pobreza material. Isto sem falar do fato de que, em todo o mundo, estão aparecendo novas formas de “pobreza, além daquelas materiais: “pobreza de qualidade ambiental, e pobreza de identidade e de pertencimento” (MAGNAGHI, 2010, p. 51).

Marco Vitruvio Pollione, arquiteto e escritor romano ativo no primeiro século antes de Cristo, é considerado por muitos como o mais famoso teórico da arquitetura de todos os tempos. Segundo ele, a arquitetura deveria responder a três princípios: *utilitas* (funcionalidade), *venustas* (beleza) e *firmitas* (solidez). Recuperando o pensamento de Vitruvio, Magnaghi considera que hoje em dia, com o domínio do atual sistema econômico, a tríade *utilitas-venustas-firmitas* é desequilibrada em favor da *utilitas*, o que exigiria um reequilíbrio entre estes três princípios. Mesmo com a grande onda da globalização que ainda está nos levando na direção do crescimento infinito, ele argumenta que estão aparecendo sinais que apontam para outra direção: há um crescente movimento cultural que pensa no progresso como crescimento do bem-estar e não do produto interno bruto⁹ e, em geral, existem as potencialidades tecnológicas, sociais e culturais para, como diria Capra, “virar o jogo” (CAPRA, 2005, pp. 217-266).

Se a *utilitas* está pondo em risco o nosso planeta, além da *venustas* (a beleza), do que iremos detalhar mais adiante, acima de tudo agora deveremos concentrar a nossa atenção sobre a *firmitas* (a solidez) que, no atual vocabulário, poderíamos traduzir também como sustentabilidade. Mas, como já dito, hoje em dia o conceito de sustentabilidade é muito usado e até abusado.

Magnaghi (2010) considera que o conceito de sustentabilidade mudou no curso do tempo e podemos falar de três abordagens diferentes: a funcionalista, a ambiental e a territorial. No primeiro caso, o assim dito “desenvolvimento sustentável” é, na realidade, insustentável. É uma forma de apoiar o modelo de desenvolvimento dado sem questionar suas regras. Aqui não se resolve a dicotomia entre desenvolvimento e sustentabilidade, termos que, de acordo com as análises do economista romeno Nicholas Georgescu-Roegen, são incompatíveis. Trata-se apenas de ações para corrigir e mitigar os efeitos negativos do desenvolvimento, mas o contínuo crescimento da economia não é nunca questionado, mesmo quando a segunda lei da termodinâmica, junto com os mais recentes avanços no estudo da biologia e da teoria dos sistemas complexos, demonstra que é impossível um crescimento ilimitado em um mundo finito

⁹Para esta finalidade também têm sido propostos indicadores alternativos ao PIB, como, entre outros, o *Index of Sustainable Economic Welfare* (cfr. DALY, H.E. & COBB J. 1994. *For the Common Good. Redirecting the Economy toward Community, the Environment, and a Sustainable Future*. Beacon Press, Boston), o *Happy Planet Index* (desenvolvido pela New Economics Foundation - <http://www.happyplanetindex.org/>) ou o *Ecological Footprint* (cfr. Wackernagel, M. & Rees, W. 1996. *Our ecological footprint: reducing human impact on the earth*. New Society Publishers).

(GEORGESCU-ROEGEN, 2003). Este desenvolvimento ecologicamente compatível é a abordagem hoje em dia dominante, mesmo que destinada ao fracasso. É um modelo que vê o território como um objeto, um suporte técnico-funcional para a produção.

“A organização do território determinada pelas razões da economia não é influenciada por uma interação ativa com o meio-ambiente, que é apenas um vínculo a ter em conta: o conceito de sustentabilidade (ou de eco compatibilidade) desta abordagem se refere unicamente à definição da capacidade de carga do sistema ambiental sob pressão, *considerando um padrão de assentamento pré-estabelecido*. As leis do mercado global decidem localmente o que produzir, onde, como e com quais técnicas: entretanto é preciso «colocar» essas atividades de uma forma «mais leve» do que no passado para não destruir o suporte técnico sobre o qual essas atividades são executadas. Vale a metáfora do animal de carga: não sendo considerado um sujeito com o qual entrar em relação cultural, o território não deve ser carregado além das suas capacidades de resistência: o burro não deve ser explorado além dos limites, superando os quais ele morre, não podendo assim ser utilizado novamente. A sustentabilidade se identifica com os limites admissíveis de consumo de recursos, de exploração do território, de poluição do meio-ambiente. Esta abordagem atribui muito valor à ciência e à tecnologia para solução dos problemas ambientais com medidas padronizadas. As falhas produzidas pelo desenvolvimento são resolvidas com passos adicionais na construção de uma segunda natureza artificial” (MAGNAGHI, 2010, pp. 61-62).

Nessa visão, a ciência e a tecnologia podem resolver qualquer problema que nasce com o desenvolvimento econômico: um otimismo tecnológico que se liga à crença de que o mercado contribuirá para tal solução, por exemplo, através da monetização dos bens ambientais. A questão ambiental é assim abordada de uma forma setorial, reducionista e instrumental, permanecendo em segundo lugar em relação à economia. Os valores ambientais são considerados externalidades e, assim, no cálculo custo-benefício não são incluídos os riscos no médio-longo prazo, os danos que não conseguimos a calcular e, em geral, todos os aspectos que a lógica econômica não considera, como a qualidade estética (*venustas*) e o respeito das culturas e das identidades “outras”. Isto é inevitável se, parafraseando o pensamento de Richard Rorty (2007), aquele utilizado pela economia é hoje em dia o vocabulário dominante, vocabulário que aspira a ser o único. Conceito que podemos expressar também com as palavras de Ernst Friedrich Schumacher: “a economia tem um papel central em plasmar as atividades do mundo moderno, sendo que ela fornece os critérios que estabelecem o

que é «econômico» e o que é «antieconômico». Não existe outro sistema de critérios que tenha uma influência semelhante sobre as ações dos indivíduos, dos grupos, nem sobre aquelas dos governos” (SCHUMACHER, 2010, p. 45) ou de Bruno Morandi, quando argumentava que:

“(…) uma alternativa à lógica da empresa e do crescimento indiscriminado (...) é difícil não somente realizar, coisa essa óbvia e comum a cada grande transformação, mas também imaginar; e não tanto por razões gerais tais como o peso da rotina ou a complexidade dos problemas a enfrentar, quanto por uma razão precisa e específica. Cada vez que tentamos (...) encontrar soluções (...) somos induzidos a recorrer a conceitos – os investimentos, a produtividade, o mercado do trabalho, a taxa de desenvolvimento, e muitos outros – os quais nasceram para descrever um mundo baseado na empresa capitalista e no crescimento quantitativo; e que, apesar de suas aparentes generalidades, não são adequados para analisar escolhas e lógicas diferentes” (MORANDI, 1991, p. 14).

A realidade de hoje em dia demonstra que esta abordagem não funciona: o estado do ambiente é cada vez mais precário, os artefatos tecnológicos que deveriam melhorar a situação produzem uma natureza ainda mais artificial, e são eles mesmos fontes de poluição, e os danos da industrialização são transferidos para os países pobres.

O modelo ao qual esta abordagem pertence, como vimos, considera o território como um objeto e não como um sujeito com o qual entrar em relação. Um exemplo perfeito de uma relação EU/ISSO com o lugar.

O conceito de sustentabilidade na abordagem ambiental, como a funcionalista, não resolve a dicotomia entre desenvolvimento e ambiente e, em oposição a esta, faz da sustentabilidade ambiental a condição indispensável para o desenvolvimento econômico que, neste caso, permanece no fundo e está sujeito à proteção e à valorização da natureza. “A proteção do ambiente natural (...) é estabelecida como um valor primário (se não absoluto), pressuposto inevitável de qualquer outro valor” (MAGNAGHI, 2010, p. 68). Uma passagem de desenvolvimento eco compatível a sustentável que, parecendo assumir todos os limites do primeiro, por muitos é considerada hoje em dia a melhor interpretação do termo sustentabilidade. Mas, na realidade, trata-se da mesma solução vista de um ângulo diferente. Estamos passando da ideologia do crescimento a um tipo de “fundamentalismo verde” que, de um lado, salva os pandas e não as pessoas,

propondo equilíbrios abstratos e independentes da presença dos seres humanos. Do outro, não produz uma crítica radical ao sistema socioeconômico que determina a degradação ambiental, o que poderia resultar sim em políticas ambientais muito rigorosas, mas, entretanto, setoriais e fortemente dependentes de uma abordagem cientificista.

Segundo Magnaghi (2010), o conceito de sustentabilidade deve ser entendido na abordagem territorialista. Não podemos sacrificar o planeta no altar do crescimento infinito, mas também não devemos esquecer que a raça humana deve fazer parte da nossa visão de meio-ambiente. O território não é um burro de carga, mas também não deve ser, como já foi e poderia ser em algum momento no futuro, um sistema vivente que não a inclui entre os seus participantes. Por que as mudanças climáticas devidas ao assim dito efeito estufa ou ao aumento exponencial da população mundial não significam necessariamente a morte do planeta, mas podem resultar em novos equilíbrios entre a terra e as espécies viventes que não incluem o homem.

O território, na argumentação de Magnaghi (2010), é um neo-ecossistema produzido pelo homem, o resultado da relação entre *natureza*, *história* e *cultura*: o encontro entre o ambiente natural, o ambiente construído e o ambiente antrópico (o patrimônio cultural imaterial). Sendo inúmeras as variáveis que interagem na construção da identidade de um território e sendo este um processo contínuo, em perpétua e lenta transformação, o resultado final, em um dado momento, não pode deixar de ter características de unicidade. O território não é um *espaço*, conceito abstrato e atemporal, mas um Lugar, com uma sua profundidade histórica e uma própria particular identidade. Por este motivo são particularmente preocupantes os processos de homologação e homogeneização da globalização atual, dos quais os efeitos mais evidentes são a perda da biodiversidade animal, vegetal, da paisagem e cultural. Podemos até mesmo dizer que, em termos gerais, está desaparecendo a própria noção de território, compreendido como uma obra que toma forma através do diálogo de entidades vivas, interagindo em um determinado tempo e espaço ao longo do curso da história, e que conferem a cada lugar características únicas. Porém, na perspectiva da presente dissertação, é justamente a partir do território, verdadeiro patrimônio a disposição da coletividade humana que o habita, que será possível a promoção de processos de desenvolvimento realmente sustentáveis.

Em contraposição as abordagens funcionalista e ambientalista, que são criticadas pelo fato de expressar uma visão setorial do problema da sustentabilidade, a abordagem territorialista propõe um olhar plural e declina este conceito em diferentes modalidades. Assim iremos falar de *sustentabilidades*, que deverão incluir, no mesmo tempo, a dimensão política, social, econômica e ambiental.

Sustentabilidade política por que a comunidade que habita o território deve ter uma ampla capacidade de autogoverno em oposição a órgãos de decisão exógenos e de nível superior: deve “fazer sociedade local” promovendo uma cidadania ativa e consciente. Se os recursos do território não devem ser explorados por sujeitos externos, igualmente não devem ser prerrogativa exclusiva dos atores locais “fortes”, garantindo assim um nível razoável de igualdade social, de gênero e o bem-estar social. Sustentabilidade econômica por que é preciso um modelo de desenvolvimento que produza valor através da valorização do patrimônio territorial e não através do consumo em grande parte irreversível dos seus recursos. Todas estas declinações têm em comum o objetivo de produzir *autossustentabilidade*, isto é, que o sistema deve ser capaz, tanto quanto possível, de ajustar-se autonomamente. Isto vale também para a abordagem ambiental, onde a palavra sustentabilidade não deve ser entendida como forma de reparação *a posteriori* dos danos ambientais da produção mas, preventivamente, deve significar a preocupação com a redução da “pegada ecológica”, do consumo dos recursos naturais, da mobilidade das pessoas e das mercadorias, conjuntamente com o fechamento local do ciclo das águas, dos resíduos, da energia e da alimentação.

Sustentabilidade territorial significa lidar com a dicotomia entre desenvolvimento e sustentabilidade. Trata-se de uma abordagem multidisciplinar que vai numa direção que Magnaghi chama de desenvolvimento local autossustentável, uma “passagem das descrições funcionais do espaço a descrições identitárias dos lugares” (MAGNAGHI, 2010, p. 89).

A perspectiva territorialista, recusando a ditadura da economia bem como o fundamentalismo verde, permite de recompor a tríade de Vitruvio orçando no seu balanço, além de *utilitas* e *firmitas*, também a beleza, a *venustas*. Sendo uma aspiração para uma elevada qualidade territorial, não pode excluir da sua definição o estabelecimento de políticas de requalificação da paisagem e do melhoramento da qualidade e da unicidade dos “produtos” do território (alimentares, ambientais e

culturais). Produtos entre aspas por que não devem ser vistos apenas como estratégias de marketing, para aumentar vendas ou atrair turistas e investimentos, mas, principalmente, como expressão da identidade do lugar e dos seus habitantes, ou, em outras palavras (como veremos no próximo tópico), como símbolos de pertencimento ao sítio.

Esta perspectiva é compatível com uma relação do tipo EU/TU com o território, o qual, como já dissemos, é visto como “o fruto de uma relação biunívoca entre assentamento humano, natureza e história, relação que, portanto, requer um diálogo ativo e permanente” (MAGNAGHI, 2010, p. 62).

Na prática de projeto entrar em relação com o território pode ser visto como a sua redescoberta, é individuar, comunicar e valorizar suas vocações, suas excelências, enfim, os elementos inimitáveis de sua especificidade. Nisto, a abertura às possibilidades de relações EU/TU com o contexto local é indispensável, partindo do próprio pesquisador e projetista, de modo que estratégias e relações EU/ISSO não prevaleçam de modo destrutivo. Essa estrada nos leva a adotar uma perspectiva crítica em relação ao atual rumo da globalização, compreendida em termos estritamente econômicos, que promove a perda e desvalorização das identidades locais. Em tal perspectiva é necessário projetar (“reprojetar”) o território revalorizando o espaço público de modo que possa ser reavivada a consciência do lugar (do bairro, da cidade, do vale), com o objetivo de tutelar os bens patrimoniais comuns tais como cultura, paisagens urbanas e rurais, produções locais, saberes. Não em uma perspectiva defensiva “*sangue e suolo*” (sangue e solo), que tantas vezes gerou violência e outras formas de exploração, mas na visão de um horizonte solidário e participativo.

2.3. A perspectiva dos sítios simbólicos

Se a economia é o vocabulário do mundo moderno, a tentativa de propor um modelo diferente deve, com Rorty (2007), começar inventando novas metáforas, isto é, utilizando ainda o vocabulário que hoje em dia é o dominante. Nas páginas anteriores apresentamos brevemente o pensamento de alguns economistas que criticam as teorias econômicas que sustentam o rumo atual da globalização. Neste tópico, iremos

aprofundar o pensamento de Zaoual (2003, 2006, 2010) que, além de ser um destes economistas, desenvolveu os conceitos de “sítio simbólico de pertencimento” e de “*homo situs*”, dos quais extraímos o termo “desenvolvimento situado” que aparece no título desta dissertação.

No debate econômico, Hassan Zaoual assumiu uma posição clara, minoritária, embora hoje em dia em expansão, contra os apologistas do livre mercado, da globalização financeira e contra a escola monetarista, teorias que foram predominantes nos últimos trinta anos. Mesmo participando ativamente neste debate, ele não se limitou a criticar a teoria “adversária”, mas, acima de tudo, ele se opôs à tentativa da ciência econômica de dominar todas as outras, denunciando a incompletude, a relatividade e a pobreza intelectual de qualquer discurso que pretenda ser o único.

O domínio do econômico no mundo moderno é bem descrito por Schumacher (2010), que, neste caso, realizou uma análise antecipatória, uma vez que o texto original foi publicado em 1973. Há 40 anos, ele já havia percebido o posicionamento da economia no centro do interesse público e que as principais variáveis econômicas se constituem como a principal preocupação, se não a obsessão, de todas as sociedades modernas. Termos como “antieconômico” têm um poder de condenação absoluto para qualquer atividade, cujo direito de existir é não apenas questionado, mas negado. “Você pode dizer que algo é ruim ou imoral, (...) que é um perigo pela paz no mundo ou pelo bem-estar das futuras gerações; até quando não é demonstrado que é antieconômico, você não coloca em causa o seu direito de existir, crescer e prosperar” (SCHUMACHER 2010, p. 47). Este mesmo autor salientou que o temor pelo poder excessivo da ciência econômica era próprio de economistas como John Stuart Mill, para o qual a economia política não era uma coisa em si, mas um fragmento de um conjunto maior, um ramo da filosofia social, ou John Maynard Keynes, que achava bom não superestimar a importância dos problemas econômicos e não sacrificar, às presumidas necessidades da economia, outras questões mais importantes. Isto sem falar do debate acerca da instituição da primeira cadeira de economia política na Universidade de Oxford, quando Edward Copleston, reitor do Oriel College, manifestou a sua contrariedade, julgando-a uma ciência muito propensa a usurpar as outras, ou Henry Drummond, banqueiro e político inglês que, mesmo financiando a primeira cadeira em 1825, esperava que a Universidade mantivesse esta nova ciência “no seu lugar”.

Nisto, para Zaoual, a ciência econômica

“(…) permanece dominada por valores utilitaristas, mercantis, instrumentais e não leva em consideração as múltiplas dimensões da existência humana: identidade, civismo, cidadania, ajuda mútua, solidariedade, qualidade de vida etc. (Isto) revela a grande relatividade de nossas categorias intelectuais. Diante dessa constatação, torna-se necessário ter humildade científica (...). Essa ética científica nos leva a construir uma *epistemologia suave*, contrariamente às ciências do homem que persistem em imitar (...) os antigos modelos obsoletos das ciências ditas exatas. Fazendo isso, elas perdem de vista o Homem e sua complexidade” (ZAOUAL, 2006, pp. 16-17).

Este erro se reflete também no interior da mesma ciência econômica, onde uma visão, uma teoria, uma civilização peculiar, quer ser exclusiva e cancelar todas as outras. Esta é, hoje em dia, a pretensão do capitalismo ocidental, aquela que Serge Latouche (1992), como já dizemos, chamou de “ocidentalização do mundo”. Uma visão restrita da economia que, reconhecendo apenas o valor do mercado, para o filósofo francês Andre Gorz, “torna-se destrutiva de significado, empobrece as relações sociais, degrada o meio ambiente urbano e natural, gera externalidades negativas das quais o sistema não pode nem quer avaliar o custo” (GORZ, 2003, p. 61). Zaoual afirma que esta tendência

“leva o sistema a sua queda, devido às leis econômicas que o movem e, por natureza, geram concorrência vital entre os homens, desigualdades, degradações dos ecossistemas e mercantilização do mundo. Assim, essa uniformização em torno dos únicos critérios econômicos desencadeia a destruição da diversidade estabilizadora de nosso mundo” (ZAOUAL, 2003, pp. 60-61).

Isto, além de ser um erro do ponto de vista epistemológico, é também um erro do ponto de vista econômico: o fracasso do desenvolvimento em muitos países do Sul, bem como o desemprego de massa e as recorrentes crises econômicas que estão afetando os países mais industrializados, demonstram que as soluções propostas exclusivamente pela economia e, nesta, apenas pela economia de mercado, não funcionam e resultam em desperdícios de recursos e ineficiência, ao contrário do que esta ciência prevaricadora teoricamente persegue. Esta contradição, no longo prazo, necessariamente vai gerar efeitos no sentido oposto:

“Com a ajuda das crises internas do modelo, impõe-se a necessidade de uma civilização baseada na diversidade. Com essa bifurcação, todas as concepções do mundo terão um papel a desempenhar para o futuro do mundo. A economia de mercado também terá seu papel sem, entretanto, poder pretender ser hegemônica sobre as outras formas de vida econômica e social” (ZAOUAL, 2003, p. 61).

Esta apologia da diversidade e da multiplicidade, esta abertura às contaminações entre as diferentes disciplinas científicas e entre a ciência “oficial” e outras formas de conhecimento, desenha um mundo com o qual é obviamente muito mais complicado se relacionar. O fato de não poder mais aplicar mecanicamente as regras antigas que, supostamente, poderiam funcionar em qualquer lugar e em qualquer momento, deixa o homem moderno desorientado e assustado. Nesta situação, é até compreensível a obstinação do homem ocidental em rejeitar a realidade e continuar utilizando os velhos métodos, mesmo se não estão mais dando certo, com a esperança que seja apenas um pesadelo do qual irá acordar o quanto antes. Se a concorrência não é mais o único e indiscutível motor da eficiência, da criatividade e da inovação, se a maximização do lucro não é mais a única mola que explica o comportamento dos seres humanos, se as leis da natureza e do mercado que estávamos acostumados a considerar uma verdade absoluta e indiscutível, não são mais respostas satisfatórias às nossas dúvidas, é tempo de remover do trono o velho e querido *homo oeconomicus*. Ele não pode mais ser visto como o homem na sua totalidade, sendo que é apenas uma parte, importante quanto quisermos, mas apenas uma parte. Se ele vive a contingência própria de cada situação como um limite, que impede a aplicação das mesmas regras em diversos lugares, precisamos de um sujeito que saiba “dançar” com os limites. Precisamos de um sujeito que possa interpretar a sua particular realidade, feita de muitas dimensões diferentes, como um espaço de liberdade, uma pessoa que possa lidar com esta complexidade. De acordo com as definições e os conceitos da teoria dos sítios simbólicos, este homem é o *homo situs*, o homem da situação, o qual nos “aparece como *compositor virtuoso* ou, até, como *acrobata do imaginário*” (ZAOUAL, 2006, p. 17). Um homem que pode ser visto como um artista e um malabarista, mas que, ao mesmo tempo, é uma pessoa extremamente pragmática, que não se deixa capturar pelas sirenes da ideologia do mercado, mas, firmemente ancorado ao território ao qual pertence, pode encontrar a solução correta para a sua específica realidade em um bem determinado momento histórico.

“Tal como a mão invisível do mercado, o sítio é uma estrutura imaginária de coordenação econômica e social, mas ele associa instantaneamente as duas dimensões, contrariamente ao mercado. Assim, toda governança deve se abrir ao sítio e adotar suas singularidades (cultura, valores, instituições). Não há modelo a ser cegamente seguido!” (ZAOUAL, 2006, p. 18).

O sítio simbólico de pertencimento é um território considerado como uma “realidade viva, retirando todo o seu sentido do imaginário compartilhado pelos indivíduos socializados” (ZAOUAL, 2010, p. 24). O sítio é perceptível somente pelos rastros que se manifestam no visível, isto é, nos “comportamentos dos seus partidários e em tudo o que os cerca e faz sua vida quotidiana, da cultura à arquitetura, passando pela economia de sua organização social, (nisto) os comportamentos dos indivíduos estão permanentemente em interação com o campo invisível que é o sítio” (ZAOUAL, 2010, p. 24). No âmbito deste estudo, isto se traduz no fato de que os dois patrimônios aqui considerados, o construído e o enogastronômico, em sinergia ou separadamente, constituem dimensões visíveis do sítio, expressando-o, reforçando-o, e formando com este uma unidade indivisível. Certamente, estratégias de articulação destes elementos, partem e ao mesmo tempo influenciam a dinâmica de seu sítio de referência.

2.4. *Genius loci* e não lugares

Como vimos, apresentando o pensamento de Hassan Zaoual, o homem não é apenas um ser econômico. Certamente a economia é uma parte importante da sua realidade, especialmente nestes tempos modernos, mas, mesmo sendo assim, isto não significa que as assim ditas “leis de mercado” sejam leis naturais. O mercado é uma construção social e “os seres humanos podem ser inteligentes, mas há pouca evidência de que somos por natureza economicamente racionais” (POMERANZ & TOPIK, 2006, p. 3). Certo, “*to truck and to barter*”, como dizia Adam Smith, faz parte da natureza humana, mas o homem é também um ser social e, dentre as motivações de suas ações, está certamente o cálculo econômico, mas também considerações de caráter social e cultural.

Tudo isto rende muito complicado o papel do pesquisador. O economista, num certo sentido, fazendo o seu trabalho, pode acreditar que vale a pena “economizar” esforços reduzindo a realidade a uma equação com apenas uma incógnita, a economia. Este processo poderia ser epistemologicamente correto se, fazendo assim, ele gerenciasse com muito cuidado os resultados das suas investigações, lembrando a grande simplificação que está na base das suas hipóteses de trabalho. Mas isto não acontece e, ao contrário, ele tenta esturpar a realidade para que ela possa entrar nos esquemas dele. Mas isto não funciona, não pode funcionar. Como salienta Magnaghi (2010) o território não é um *espaço* vazio, mas um Lugar, um espaço cheio com uma sua particular identidade e, para Zaoual, os sítios não são espaços geométricos euclidianos e vazios de sentido: “o conjunto das ciências do homem (...) tendem a buscar a uniformidade em realidades que, por natureza, são múltiplas (...). As singularidades de cada espaço vivido inviabilizam todo modelo único”. (ZAOUAL, 2006, p. 37). Por isto, com a ajuda de Magnaghi, Zaoual e outros pensadores, estamos tentando introduzir o conceito de desenvolvimento situado, e dentre as muitas e diferentes características de cada sítio, iremos colocar particular foco no patrimônio construído e na enogastronomia, considerando-as como duas das peculiaridades mais importantes de um território.

Mencionando o patrimônio construído, acredito que seja apropriado fazer uma breve incursão no campo da arquitetura, onde não é surpreendente ver como a mesma discussão entre local e global esteja também em progresso: por um lado temos os espaços da modernidade, os “não lugares” de Marc Augé (1993), e do outro o conceito de “*genius loci*”, introduzido na arquitetura por Christian Norberg-Schulz (1979).

O fato que o fenômeno da homogeneização, típico da globalização contemporânea, afeta também o patrimônio construído é sob os olhares de todos. Por exemplo, no uso indiscriminado de materiais como o concreto, o aço e o alumínio, para não falar do papel da tecnologia, que libera a arte da edificação dos limites da natureza, cujo resultado final é o nascimento em toda parte de metrópoles e megacidades, com centros lotados de arranha-céus sempre iguais a si mesmos, cercados inevitavelmente de subúrbios anônimos, o que hoje em dia é uma descrição que corresponde a muitas grandes cidades do mundo. Mas esta uniformidade da modernidade não é restrita às grandes cidades, mas dispersa por todo o território, mais precisamente em todas as áreas onde podemos encontrar aqueles que Marc Augé chama de “não lugares”, expressão

com a qual ele define “as instalações necessárias para a circulação acelerada das pessoas e dos produtos (vias rápidas, cruzamentos e aeroportos), (...) os mesmos meios de transporte ou os grandes centros comerciais” (AUGÉ, 1993, p. 36), o que inclui também, entre outros, pontos de transito, rede de hotéis, estações, resorts e lojas de departamento. Espaços característicos da modernidade e frequentados por indivíduos semelhantes e solitários.

Augé (1993) define o “lugar” partindo da definição dada por o famoso sociólogo francês Marcel Mauss, para o qual lugar era cultura localizada no tempo e no espaço. Segundo ele, o lugar é um espaço relacional, identitário e histórico. Um espaço no qual as relações são solicitadas e constituem uma sua parte integrante. Identitário por que, no seu interno, os indivíduos se reconhecem reciprocamente. Histórico por que os habitantes deste espaço têm uma história em comum ou se referem a ela. Se um lugar pode ser visto como um espaço de identidade, relação e história, um “não lugar” é um espaço sem estas características. Um espaço de trânsito, de cruzamento, por isso provisório, pensado independentemente da relação e no qual não é possível haver um sentido de pertencimento.

Os “não lugares” são espaços estandardizados, estruturas onde nada é deixado ao acaso, tudo é planejado e preordenado, tal como a intensidade da iluminação, o comprimento dos corredores, o tipo e a frequência dos lugares de encontro. São os lugares da ergonomia, da eficiência e do conforto tecnológico. Por isso, inevitavelmente, são iguais a si mesmos em todos os países. Passear em um centro comercial, esperar o embarque no avião, percorrer uma rodovia é uma experiência semelhante em New York, bem como em Milão ou no Rio de Janeiro. Esta uniformidade, esta homogeneização, não é vista como uma fonte de monotonia e tédio, mas é vivida como uma sensação de segurança, como um valor. O turista planetário, o cliente global, em qualquer lugar no mundo, poderá encontrar o produto da marca que bem conhece, o restaurante preferido, o hotel habitual. O estrangeiro perdido em um país desconhecido poderá encontrar de novo o seu caminho em anônimas rodovias, lojas de departamento, redes de hotéis. Porém no “não lugar” é “previsto” também o espaço para a diversidade. No centro comercial podemos jantar no restaurante chinês, comprar um tecido em uma loja de artesanato indiano ou uma passagem em uma agência de viagem especializada em roteiros em países exóticos. Mas trata-se apenas de

“curiosidades”, individualidades folclóricas que coexistem no espaço do consumo e que não se integram com o restante.

A globalização contemporânea produz “não lugares”, os quais não integram em si nem sequer lugares antigos que, ao contrário, são cadastrados, classificados e definidos como lugares da memória. Estes não são mais espaços vividos, públicos, mas deixados no fundo e reduzidos a museus de si mesmos. Nisto, como Augé (1993) enfatiza, é interessante ver como as antigas cidades, uma vez lugares de vida, de encontro e de relação, se transformaram em museus, monumentos, em lugares “turistificados” precisamente no momento em que ferrovias, rodovias e trens balas, estes “não lugares” da modernidade, começaram a passar em torno e além delas. Paradoxalmente, os centros históricos de muitas cidades da Europa também são susceptíveis de se tornarem “não lugares”, se isso já não aconteceu, apesar de terem todas as características que delineiam uma forte personalidade. Atualmente, seja em Londres, em Paris ou em Florença, podemos comprar as mesmas mercadorias, comer a mesma comida, ver os mesmos artistas de rua. Deste modo, não é surpreendente que centro comercial esteja apto a competir com tais cidades.

São evidentes as relações entre o turismo de massa e os não lugares. O espaço deste turista é o arquétipo do “não lugar”. O turismo de massa, o turismo da homologação e da globalização, destrói a individualidade do lugar, o próprio bem que o turista desejava “consumir”, no preciso momento em que este se aproxima. O turismo de massa, bem como a sociedade de massa, traz consigo uma contradição de termos: propõe consumir os bens que o sociólogo alemão Ralph Dahrendorf chamou de “*posicionais*”, desde que estes sejam usufruídos por poucas pessoas. Entretanto o dano que o turismo de massa faz não é apenas quantitativo, mas qualitativo, tornando fatalmente inautêntico tudo o que toca, reduzindo-o a uma paródia de si mesmo, a um “não lugar”. Neste sentido, as belezas da natureza, a paisagem, a arte, a arquitetura, os costumes, a gastronomia, as tradições, as práticas religiosas tornam-se um pacote turístico para venda, e que um dia, cedo ou tarde, outro (não) lugar venderá a um preço mais barato.

O “não lugar” é um espaço onde o indivíduo é um “espectador que não está realmente interessado na natureza do show. Ele age como se a sua condição de espectador fosse parte essencial do show, como se, afinal, o espectador na posição de

espectador fosse o show em si mesmo” (AUGÉ, 1993, p. 80). Os “não lugares” são, entretanto, espaços projetados para ser vividos como objetos, planejados para não prever a instauração de relações, onde o ser humano é fadado à solidão. Emblemáticos de uma relação EU/ISSO entre o sujeito e o lugar.

Nas palavras que Augé utiliza para definir o lugar encontramos afinidades com o pensamento de Buber e Zaoual, quando este autor o define como “espaço antropológico (...), espaço existencial, lugar de uma experiência de relação com o mundo por um ser essencialmente situado em relação a um ambiente” (AUGÉ, 1993, p. 75). Palavras que, no mesmo tempo, refletem uma sintonia muito forte com o conceito de “*genius loci*” utilizado por Christian Norberg-Schulz (1979).

Christian Norberg-Schulz (1926-2000) foi um arquiteto norueguês que se destacou como importante crítico e teórico da arquitetura, lecionando por mais de 30 anos na Escola de Arquitetura de Oslo e em prestigiadas universidades dos EUA. No seu livro mais conhecido, “*Genius Loci. Paesaggio Ambiente Architettura*” (1979), ele salientou o papel da identidade local no campo da arquitetura.

Neste seu percurso, Norberg-Schulz redescobre e reintroduz o termo “*genius loci*”, o espírito do lugar dos antigos romanos. Os latinos consideravam o *genius loci* como uma entidade natural e sobrenatural ligada a um lugar, entidade que, na religião deles, era um objeto de adoração. Eles acreditavam que cada ser “independente” tem o seu *genius*, o seu espírito guardião, o qual “dá vida a povos e lugares, acompanha-os desde o nascimento até a morte e determina seu caráter ou essência” (NORBERG-SCHULZ, 1979, p. 18). Portanto, para eles, era de importância vital chegar a um acordo com o *genius loci*, o *genius* da localidade na qual viviam. Disso dependia até mesmo a sua própria sobrevivência, seja em um sentido físico ou psíquico. Assim, no antigo Egito, as construções eram realizadas de acordo com a observação das inundações do rio Nilo, mas também com o objetivo de dar aos habitantes um sentido de ordem, segurança e estabilidade. Sendo assim, para Norberg-Schulz (1979), ao longo da história o *genius loci* manteve-se uma realidade viva, mesmo quando não é mencionado diretamente, espalhando a sua influência tanto no campo da arte como na vida cotidiana. Assim, por exemplo, o autor salienta como Goethe afirmava que o olho era influenciado pelo que a pessoa vê desde a infância, e por isso os pintores venezianos tinham maior sensibilidade para observar as coisas mais claras e alegres do que todas as outras

peessoas, referindo-se em particular à sua capacidade de reproduzir a luz e a cor. Ou ainda, o caso do escritor e poeta inglês Lawrence Durrell (1912-1990), o qual, viajando pela Europa, saboreando os diferentes vinhos e queijos e conhecendo o caráter dos vários lugares, se convenceu do fato que o fator determinante de cada cultura é o espírito do lugar.

“Quando conhecemos países diferentes, conversando com seus habitantes, compartilhando os alimentos, trocando emoções, lendo a literatura, escutando sua música, transitando pelos seus lugares, é possível começar a compreender que a relação entre homens e lugares não mudou muito com o passar do tempo. A atitude humana local é surpreendentemente constante, e (...) podemos, portanto, repetir que os conteúdos existenciais de base não são subordinados a mudanças das condições econômicas, sociais e políticas. Os conteúdos existenciais possuem raízes mais profundas, e a mudança das condições exige somente interpretações sempre novas (...). Os regimes se alternam, os lugares persistem, e com eles um tipo particular de identidade humana. Quando nos damos conta disso, precisamos começar a melhorar o mundo, cuidando do nosso lugar, ao invés de fazer projetos abstratos e conceber edifícios anônimos (NORBERG-SCHULZ 1979, p.185).

Com referência ao seu específico campo de estudo, na tentativa de explicar a influência do *genius loci* na arquitetura, Norberg-Schulz, sempre utilizando referências históricas, cita o arquiteto romano Vitruvio, que já foi apresentado no tópico 2.2., quando introduzimos a perspectiva territorialista de Alberto Magnaghi. Segundo Vitruvio, os templos deviam ser construídos em estilos diferentes dependendo dos deuses aos quais eram dedicados. Neste sentido, a coluna dórica representava, por exemplo, o corpo do homem, a coluna iônica a mulher e a coluna coríntia uma menina. (NORBERG-SCHULZ, 1979, p. 54). Entretanto, o templo de um deus específico não poderia ser construído em qualquer espaço, pois a arquitetura deve contribuir a transformar um *sítio* em um *lugar*, descobrindo os significados potencialmente presentes no ambiente. Assim como num ecossistema complexo, podemos ver como cada elemento depende do ambiente externo, mas contribui também para a sua evolução. É evidente aqui uma forte conexão com o pensamento de Zaoual, para o qual o sítio, como o *genius loci* de Norberg-Schulz, é um *marcador invisível* da realidade, produz *verdades locais* e é simultaneamente moldador e moldado; além disso, falando explicitamente de *divindades do sítio*, faz referência à necessidade dos indivíduos e das

comunidades de ter balizamentos coletivos e segurança para enfrentar a desordem que acompanha a evolução (ZAOUAL, 2006, pp. 34-36).

Quando os *sítios* onde o homem vive tornam-se *lugares*, isto é, espaços com um caráter distintivo, ele habita o lugar. O papel da arquitetura é ajudar o homem a habitar, e aqui, com Zaoual, poderíamos dizer a se *situar* no ambiente. Fazer arquitetura significa visualizar o *genius loci* do lugar, pois o trabalho do arquiteto é criar lugares cheios de sentido para ajudar o homem a habitá-los. Por isso, as intervenções arquitetônicas (construção, manutenção, restauração, etc.) devem respeitar o lugar, integrar-se e escutar o seu *genius loci*. É preciso chegar a um acordo com ele, o que, poderíamos dizer em termos dialógicos, predispor-se à relação.

Mas, como em muitos outros campos, este possível “encontro” não resistiu à agressão da modernidade.

“Ações diferentes necessitam de diferentes ambientes para serem realizadas de uma maneira satisfatória (...). Este fato é naturalmente tido em conta pelas teorias modernas da arquitetura e do urbanismo, mas até agora o problema foi tratado de um modo excessivamente abstrato. O “desdobramento” das ações é geralmente entendido em um sentido quantitativo e “funcional”, com uma série de implicações, tais como aquelas relativas à distribuição espacial e ao dimensionamento. Mas as “funções” humanas não são comuns e parecidas em todos os lugares? Evidentemente não. Funções similares, mesmo as mais elementares, como dormir e comer, são realizadas de um modo muito variado e precisam de lugares com características muito diferentes, dependendo das condições ambientais e das tradições culturais. Por isso a abordagem funcional deixou completamente, de considerar o local como um concreto “aqui”, com a sua identidade única” (NORBERG-SCHULZ, 1979, p. 8).

Referindo-se aos efeitos que a modernidade tem produzido aos ambientes que resultaram de séculos de história da humanidade, Norberg-Schulz fala explicitamente de “perda dos lugares”. “A partir da Segunda Guerra Mundial, quase todos os lugares sofreram mudanças profundas: qualidades tradicionais que caracterizaram os assentamentos humanos são irremediavelmente alteradas ou desapareceram completamente” (NORBERG-SCHULZ, 1979, p. 189). Isto afeta o visível quanto o invisível, o espaço e o *genius loci*. Afeta o espaço, uma vez que o patrimônio construído moderno carece de unificação: edifícios são colocados “livremente” no território, faltam praças, ruas tradicionais e lugares públicos. O resultado é que, mesmo sendo perceptível

uma ordem geral, o senso do lugar está perdido. Neste ponto, com Magnaghi (2010), poderíamos dizer que o espaço é ocupado pelas funções da economia. Isto afeta também o caráter do espaço, por que o ambiente moderno e monótono, em grande parte, deve os poucos elementos de variedade às heranças do passado. “O ambiente moderno oferece poucas daquelas surpresas que tornavam tão fascinante a frequência de cidades antigas. As raras tentativas de quebrar a monotonia aparecem como fantasias arbitrárias” (NORBERG-SCHULZ, 1979, p. 190). O patrimônio construído moderno, inserido sem nenhum relacionamento com a paisagem ou o ambiente urbano, não consegue transmitir alguma individualidade ou senso de pertencimento. Podemos sentir essa perda do lugar também no interior dos edifícios, onde encontramos superfícies neutras e planas, e a janela é reduzida a um dispositivo padronizado para a entrada de uma quantidade calculada de ar e luz.

Trata-se de uma verdadeira crise ambiental que, a nível pessoal, pode afetar a orientação e, para Kevin Lynch, arquiteto e urbanista dos Estados Unidos, até gerar medo e insegurança emotiva (NORBERG-SCHULZ apud Lynch, 1979, p. 191). Uma crise ambiental que produz uma crise humana. Uma crise que, paradoxalmente, é o resultado da tentativa de arquitetos modernos como Le Corbusier, Frank Lloyd Wright e Louis Kahn de melhorar o ambiente para lutar contra as condições desumanas das cidades industriais da Europa do século XIX. Le Corbusier, por exemplo, considerava que viver em lugares não dignos comportava consequências tanto do ponto de vista físico como do ponto de vista moral e, por isso, a arquitetura devia ajudar o homem alienado do seu tempo a viver de modo autêntico e significativo. Uma responsabilidade que, claramente, não é destes grandes mestres da arquitetura, mas é devida à reprodução imprudente em grande escala dos seus modelos.

A sensação desconfortável de estar perdido é o exato oposto do sentimento de segurança típico da condição de habitar. Entretanto, habitar não significa simplesmente se orientar, mas também se identificar com um lugar, se sentir “em casa”. Estar numa relação. Na sociedade moderna, toda concentrada na eficiência, na funcionalidade e em um mal compreendido senso de liberdade, o que realmente importa é se orientar, deixando a identificação de lado. Entretanto, isto não gera uma condição plena de habitar no sentido psicológico do termo, mas uma sua forma alienada. Norberg-Schulz (1979) acredita, ao contrário, que a verdadeira liberdade pressupõe pertencimento, e que

habitar significa pertencer a um lugar concreto. É necessário redescobrirmos o *genius loci*.

Afinal, o autor utiliza o termo *genius loci* em uma perspectiva ampliada e atual com respeito ao significado original dado pelos latinos, de “espírito do lugar”, com a intenção de descrever o “caráter” de um espaço físico, ou seja, o conjunto das características sócio-culturais, arquitetônicas, de linguagem, dentre outras, que o caracterizam. O lugar é portanto considerado um fenômeno total, qualitativo, que não pode ser reduzido a nenhuma de suas propriedades, mas que é entendido como resultado da sinergia de múltiplos componentes. E, por isso, ele tem características distintivas que o rendem único.

Qual pode ser o “resultado” deste raciocínio aos fins desta dissertação? Zaoual (2003), no campo da economia, afirma ser um erro transferir modelos de um lugar para outro não tendo em conta os diferentes contextos. Segundo ele, os projetos de desenvolvimento que administram receitas econômicas prontas se tornam “projéteis” e as populações seus alvos (ZAOUAL, 2003, p. 86). Igualmente, no campo da arquitetura, cada projeto deve respeitar o *genius loci* da localidade interessada, caso contrário o lugar pode perder a sua própria identidade. Um ambiente não é um espaço abstrato, mas tem uma sua individualidade. Isto não significa copiar infinitamente os modelos antigos, mas trazer à luz a identidade do lugar e interpretá-la de modo novo. Isto permite manter a tradição viva.

O conceito de lugar liga a arquitetura moderna ao passado satisfazendo a necessidade de assegurar a continuidade, na consciência de que a vida humana não se limita a uma única existência. Nesta visão, a arquitetura fica bem longe da abstração e da alienação, mas se amarra à vida cotidiana e à concretude das coisas. O homem moderno, fascinado pela ciência, pela economia e pela tecnologia, sente que a vida perde sentido, que é incapaz de “habitar poeticamente”, por que “a arte não pode continuar a existir num mundo cada vez mais dominado pelos fins, onde o presente serve apenas à ação” (BISWANGER, 2011, p. 134). “O homem habita quando tem a capacidade de concretizar o mundo em edifícios e em coisas. Esta concretização é a função da obra de arte, em oposição à abstração da ciência” (NORBERG-SCHULZ, 1979, p. 23). A obra de arte ajuda o homem a habitar. Só a poesia em todas as suas formas rende a existência humana rica de significado, e o sentido é a necessidade

humana básica. A arquitetura é uma forma de arte e, concretizando o *genius loci*, também ajuda o homem a habitar. O arquiteto precisa entender a vocação do lugar: isto não é determinismo ambiental, mas reconhecer que o homem faz parte de um todo e, se não entendemos isso, o homem é fadado à alienação e o ambiente à destruição.

“A educação por meio da arte mostra-se cada vez mais necessária, e a principal obra de arte sobre a qual a educação humana deveria basear-se é o lugar, o qual nos confere a nossa identidade. Só quando entendermos nossos lugares, poderemos participar criativamente e contribuir à suas histórias” (NORBERG-SCHULZ, 1979, pp.201-202).

2.5. **Gastronomia: *Slow Food* e *Fast Food***

O sistema alimentar é um dos campos mais afetados pela globalização. Isto é um fato que pode parecer surpreendente, mas para constatar isso é suficiente observar um simples prato de espaguete com molho de tomate, uma receita que, para muitos, é um típico exemplo da culinária italiana. O trigo utilizado para produzir a massa provavelmente será ucraniano ou canadense. Os tomates espanhóis, para não dizer chineses. O manjericão sim, pode ser da Ligúria, assim como o queijo parmesão deveria ser originário do Vale do Pó entre Bolonha e Parma (mas não podemos ter certeza, sendo o parmesão um dos produtos alimentares mais sujeitos à falsificação)¹⁰. Sempre considerando o campo da gastronomia, podemos ver como a homogeneização dos gostos e dos sabores é um dos aspectos mais evidentes da globalização capitalista. Este fenômeno não aparece nas primeiras páginas dos jornais e, até mesmo para muitos opositores deste tipo de globalização, não causa efeitos desastrosos como as guerras ou a especulação financeira. Será assim mesmo? Que dano poderia causar um prato de macarrão? A famosa frase de Ludwig Feuerbach “o homem é o que come” não poderia ser uma constatação de que, ao contrário, somos vítimas de um preconceito, aquele preconceito para o qual a gastronomia é uma coisa fútil, um passatempo para *gourmets*, pessoas ricas e entediadas? De acordo com Petrini (2005, 2009), nesta dissertação utilizaremos um conceito mais amplo de gastronomia, não a limitando ao seu ato final, saborear um prato. Na sua trajetória, Petrini parte de Jean-Anthelme Brillat-Savarin

¹⁰ Este exemplo é feito a partir de Petrini, 2005, p. 176.

(1755-1826), um dos fundadores da gastronomia moderna, para o qual, aquela que para muitos é simplesmente a arte de preparar e cozinhar os alimentos, é de fato “o conhecimento fundamentado de tudo aquilo que se refere ao homem enquanto come” (BRILLAIT-SAVARIN, 1996, p. 57). O alcance dessa declaração é evidente, bem como o fato desta contribuir enormemente para ampliar o campo de interesse da gastronomia. Se, partindo da mesa olhamos para trás, até o campo onde os alimentos são produzidos, e para além, considerando as consequências do ato de comer, esta nova abordagem da gastronomia envolve e dialoga com muitas outras disciplinas. A agricultura, zootecnia e agronomia, ou seja, as ciências que estudam a produção das “matérias primas”, por que, como bem sintetizou Wendell Berry, poeta e camponês norte-americano, “comer é um ato agrícola”. A botânica, para a classificação das substâncias alimentícias, articulada com a física e a química, com referência aos processos que as transformam. A ecologia, por que, como veremos mais adiante, a produção, a distribuição e o consumo de alimentos pode afetar muito o meio-ambiente. A medicina, devido às fortes inter-relações entre comida e saúde. A economia, por que todas as atividades que se inserem na cadeia alimentar têm um grande impacto econômico, para não falar da geopolítica, sendo que as lutas para ter acesso à comida foram as causas de muitas guerras no passado e, infelizmente, é muito provável que assim o será também no futuro. A antropologia e a sociologia, na convicção de que a comida é um elemento cultural importante no estudo das culturas e das identidades das pessoas e dos povos. Assim poderiam ser listadas muitas outras disciplinas (PETRINI, 2005, pp. 51-87). É curioso o fato que o mesmo Brillait-Savarin foi ao mesmo tempo vítima e carrasco do preconceito que afeta a gastronomia, publicando a primeira edição do seu livro “*Fisiologia del Gusto*” às próprias expensas sem expor nesta seu próprio nome, ele, que em quanto magistrado com trinta anos de serviço público, e obras de jurisprudência e economia política publicadas, não queria passar uma imagem inconsistente com seu status (PETRINI, 2005, p. 39). Preconceito que, podemos dizer, perdura até hoje e, como em uma lei dantesca do contrapasso, às vezes se transforma no seu oposto, com os *chefs* “estrelados” que fazem parte do *star system*, programas de culinária na televisão a cada hora do dia (agora até *reality shows*), isto sem falar das inúmeras revistas do setor e das competições entre os produtos e suas classificações. Sinais brilhantes de uma gastronomia que parece grande e importante, mas que é apenas a moda do momento, vazia por dentro. Verdadeiro exemplo de pornografia alimentar.

Na abordagem sugerida por Petrini (2005, 2009), o fenômeno da homogeneização dos gostos e dos sabores ao qual estamos assistindo aparece em toda a sua periculosidade. Entretanto, se esta abordagem é correta, isto explica também o fato de que estão se formando os anticorpos contra esta doença. Com sorte, provavelmente devido ao fato que a comida é um importante fator de definição da identidade humana, as pessoas ainda têm uma relação íntima com os alimentos e, neste campo antes do que em outros, se formaram movimentos de resistência contra esta tendência, seja a nível local que global.

Voltemos agora a falar dos efeitos da globalização no campo da gastronomia. Quando falamos de comida, muitas vezes introduzimos o termo “cadeia alimentar” para descrever o percurso que, do campo, leva os produtos até a mesa. Por esta razão apresentamos estes efeitos a partir da agricultura, com um foco particular na nova era de agricultura química chamada *green revolution* até chegar aos organismos geneticamente modificados.

Utilizando o termo “revolução verde” nos referimos usualmente a um projeto concebido pela Rockefeller Foundation em 1944, cujo objetivo era incrementar a produção agrícola no México. Esta melhoria era para ser obtida através do melhoramento genético das plantas¹¹ e a adoção de novas técnicas agrícolas, especialmente associadas com o uso de fertilizantes e produtos fitossanitários. Um projeto que acelerou o processo de mecanização e industrialização da agricultura e de pecuária intensiva que estava em andamento, em particular nos Estados Unidos, desde o final do século XIX. A revolução verde logo deu resultados notáveis¹², de modo que, em pouco tempo, foi aplicada em todo o mundo, nos países do ocidente bem como naqueles assim ditos “em desenvolvimento”.

¹¹A "paternidade" desta abordagem de melhoramento genético é atribuída a um geneticista norte-americano, Norman Borlaug que, entre outras coisas, por isso foi agraciado com o Prêmio Nobel da Paz em 1970. Na verdade, antes dele, foi um pesquisador italiano, Nazareno Strampelli, que introduziu no início do século XX as primeiras variedades híbridas de trigo, permitindo assim que o regime fascista de Benito Mussolini ganhasse aquela que foi chamada de "batalha do trigo", que teve como objetivo alcançar a autossuficiência alimentar na Itália, naquele tempo afetada pelas sanções econômicas da comunidade internacional.

¹²O México, em 1944, importava o 50% de suas necessidades de trigo. Em 1956, ele chegou à autossuficiência e, em 1964, conseguiu exportar 500.000 toneladas. É curioso notar, como faz Vandana Shiva, que após da sua entrada no NAFTA, o tratado de livre comércio com os Estados Unidos e Canadá, entre 1992 e 1996, o país aumentou a sua importação de alimentos de 20 a 43% (SHIVA, 2001, p. 21).

Como dissemos, o bom desempenho desta forma de industrialização da agricultura é contestado. Existe um forte consenso que, ao contrário, a revolução verde resultou em efeitos desastrosos, tanto ambientais quanto sociais e econômicos. Quais?

Uma grande perda em termos de biodiversidade como resultado da extensão das monoculturas, sendo que a necessidade de fornecer a indústria de alimentos com grandes quantidades de produto a baixo preço tem exigido aos “fabricantes”, como numa linha de montagem, de reduzir o número das variedades, privilegiando aquelas mais adequadas a este sistema de produção. O resultado é, por exemplo, que nos Estados Unidos, a nação onde este modelo “produtivo” mais se desenvolveu, nos últimos cem anos, foram extintas 80,6% das variedades de tomates, 92,8% das variedades de saladas, 86,2% das variedades de maçãs, e 90,8% dos milhos. Sempre nos Estados Unidos, das 5.000 variedades de batata existentes apenas quatro são cultivadas na grande maioria para fins comerciais, bem como dois tipos de ervilhas ocupam o 96% dos cultivos e seis tipos de milhos o 71% do total (PETRINI, 2009, p. 80).

“Um perigo enorme para um dos fundamentos da vida na terra, a diversidade biológica e a capacidade de adaptação da espécie. Estes são danos de proporções bíblicas: em um século temos permitido que, em muitas partes do mundo, desaparecesse o que foi moldado e desenvolvido ao longo de milênios. Felizmente, muitos países que não experimentaram um boom de desenvolvimento agroindustrial tão impressionante, ainda oferecem um bom nível de biodiversidade, mas se a ambição deles será a de seguir o exemplo do Ocidente, o desastre será universalizado. Infelizmente já temos sinais preocupantes de como em países como México, Índia, Brasil e China, entre os mais ricos de variedades de plantas e de raças animais para a alimentação, mas também com as taxas de crescimento industrial mais galopantes, o fenômeno está se repetindo com uma velocidade e uma capacidade de destruição sem precedentes” (PETRINI, 2009, pp. 80-81).

Um forte aumento da poluição, devido a um uso excessivo de fertilizantes e pesticidas, bem como aos rebanhos de tipo intensivo, ao uso maciço de energia não renovável e água nos processos de produção. Segundo Stern (2007, pp. 172-173), a agricultura é responsável diretamente pela emissão dos 14% dos gases que causam o assim dito “efeito-estufa” e, indiretamente, por outros 18%, devido à deflorestação para fins agrícolas. Neste último caso, destaca-se o papel do Brasil que, sozinho, contribui com 20% deste valor. Além disto, a previsão é que estas emissões indiretas irão cair

apenas a partir do ano 2050, quando o 85% das florestas já estarão destruídas, enquanto aquelas diretas irão dobrar até 2050.

A perda de fertilidade dos solos e a sua erosão; migração de grande contingente de pessoas, uma vez dedicadas a formas de autoprodução e autoconsumo que foram substituídas pela produção agrícola em grande escala. Pessoas que foram excluídas do campo e acabaram se acumulando nos subúrbios anônimos das megacidades, fenômeno já descrito por Magnaghi (2010) e Augé (1993).

A partir da introdução dos organismos geneticamente modificados (OGMs) assistimos a um salto qualitativo. Através da utilização da biotecnologia são “criadas” novas variedades de plantas resistentes a insetos e herbicidas, com as relativas sementes que são patenteadas. Um sistema, aquele das patentes sobre as sementes que, em muitos casos, é fraudulento, sendo que raramente se trata de invenções mas, frequentemente, de descobertas, isto resultando na apropriação particular da biodiversidade existente na natureza, do efeito da seleção natural, ou do trabalho de melhoramento efetuados ao longo dos séculos pelos camponeses. Uma prática que, além de ser duvidosa do ponto de vista da justiça, põe em perigo a subsistência de milhões de agricultores e expropria o direito natural dos povos e das nações à soberania alimentar, um sistema alimentar mais democrático onde as pessoas têm o poder de decidir o que produzir e o que comer. Um sistema onde o alimento é produzido principalmente para ser ingerido e depois para a venda. Um sistema que assegurou o sustento para povos pobres que, hoje em dia, deixando de produzir para o consumo próprio e cultivando extensivamente monoculturas para exportação, são sujeitos às flutuações dos preços nos mercados internacionais e, muitas vezes, à fome e à miséria (PETRINI, 2009, p. 109).

Como no caso da revolução verde, também os partidários dos OGMs afirmam que o seu objetivo é aumentar a produção agrícola para enfrentar o flagelo da desnutrição e serem capazes de suportar o aumento da população mundial. Mesmo aqui, no entanto, são fortes as opiniões em sentido contrário. De um lado, demonstrando que quase 70 anos de revolução verde não resolveram o problema, sendo que, hoje em dia, mais de um bilhão de pessoas no mundo passam fome e, apesar do objetivo estabelecido pela FAO de reduzir consistentemente este número em 2015, este valor é em constante aumento (PETRINI, 2009, p. 85). Do outro, alegando que a causa da fome não é a escassez da produção, mas sim a falta de acesso aos alimentos e a terra (CAPRA, 2005,

p. 198). Problemas econômicos e políticos, portanto, não técnicos, como bem podemos ver naquele verdadeiro escândalo do desperdício de alimentos, com enormes quantidades sendo jogadas no lixo cotidianamente¹³, fenômeno este devido principalmente aos sistemas atualmente vigentes de produção e distribuição.

“Para entender o que é desperdício tente olhar nos fundos de um supermercado. O que no palco aparece como *o País da Bonança*, nos bastidores é um pré-lixão: embalagens, produtos recentemente vencidos, frutas e legumes que não puderam mais “resistir” nas prateleiras e não estão mais apresentáveis, de acordo com a estética do lugar: toda mercadoria não vendida que é jogada fora. Mas sem perturbar a distribuição em grande escala, pensemos em nossas geladeiras. Nascidas para preservar, para manter algumas sobras com o objetivo de reutilizá-las, hoje são a antecâmara do saco de lixo (...). Os freezers, então, são a manifestação mais evidente de uma memória atávica de fome: o nosso desejo de não ficar sem comida nos faz enterrar carnes no gelo que poderão permanecer lá durante anos” (PETRINI, 2009, p. 86).

Os opositores da agroindústria e dos OGMs denunciam também a formação de uma concentração sem precedentes da propriedade e do controle sobre a produção de alimentos¹⁴. As dez maiores empresas de agroquímicos controlam 85% deste mercado mundial, enquanto no setor de sementes geneticamente modificadas, as cinco principais empresas controlam praticamente todo o mercado (CAPRA, 2005, p. 196). Mas, acima de tudo, os opositores alertam sobre os riscos ecológicos que estamos correndo, uma vez que ninguém é capaz de prever os efeitos em longo prazo da difusão de produtos transgênicos no ecossistema.

¹³Segundo o Banco Alimentar, na Itália são desperdiçadas quatro mil toneladas de comida por dia, 1.46 milhões por ano. No Reino Unido o *Waste and Resources Action Program* (WRAP) calculou este valor em 6.7 milhões de toneladas por ano, cerca de 1/3 do total disponível. Nos Estados Unidos, o USDA, *United States Department of Agriculture*, declarou que os norte-americanos desperdiçam 25.9 milhões de toneladas de comida por ano, 25% da produção total (PETRINI, 2009, p. 85).

¹⁴Para dar apenas alguns exemplos: seis empresas controlam 85-90% do mercado de milho, trigo e soja (Cargill, Continental, Louis Dreyfus, Bunge & Born, André, Toepfer). Seis empresas controlam de 85 a 90% do mercado do café (Rothfos, ACLI - adquirida pela Cargill, J. Aron, Volkart, Socomex, ED & F Man), quatro empresas de 60-65% do açúcar (Sucden, Phibro, Tate & Lyle, ED & F Man), três empresas 85% do chá (Unilever, Associated British Foods, Lyons-Tetley), três empresas 80% do cacau (Gill & Duffus, Berisford, Sucden), três empresas 80% das bananas (United Brands, Castle & Cook, Del Monte) (UNCTAD, 1999, p. 12). Dez indústrias de agroquímicos em todo o mundo - empresas como a Syngenta (Suíça), Bayer (Alemanha), Monsanto (EUA), BASF (Alemanha), Dow Agros. (EUA), DuPont (EUA) - têm o controle sobre 80% dos 27,7 bilhões de dólares (2002) do mercado de agroquímicos, dez empresas multinacionais - DuPont (EUA), Monsanto (EUA), Novartis (Suíça), Groupe Limagrain (França), Advanta (Reino Unido e Holanda), Grupo Pulsar/Semins/ELM (México), Sakata (Japão), HG KWS (Alemanha), TAKI (Japão) agora controlam 32% do mercado mundial de sementes e 100% de sementes modificadas ou transgênicas (COSCARIELLO, 2010, pp. 4-5).

Qualquer que seja a sua opinião, os efeitos que a mecanização e a industrialização da agricultura determinaram sobre a uniformização das produções e as técnicas de produção na agricultura e, mais importante, em termos de perda de biodiversidade vegetal e animal, são objetivos. Assim como são evidentes os riscos que esta “história única” traz consigo, riscos que estão brevemente listados acima. Seguindo o percurso da cadeia alimentar, esta padronização, passando pela distribuição (com o desaparecimento das pequenas lojas e a invasão dos supermercados e dos centros comerciais, exemplos típicos de “não lugares” para Augé), se mudou do campo até a mesa, onde seu símbolo é o hambúrguer do McDonald’s, o Big Mac. O Big Mac, o qual, devido ao sucesso que encontrou em escala planetária, pode ser visto não apenas como o símbolo da globalização alimentar, mas da globalização *tout court*.

A empresa McDonald’s foi fundada em Chicago e, bem cedo, todos os norte-americanos acharam normal poder comer “em restaurantes decorados na mesma maneira, oferecido por atendentes vestindo o mesmo uniforme, sempre ao mesmo preço, sempre o mesmo hambúrguer, (...) disponível em todos os lugares, a cada hora do dia, idêntico a si mesmo, intercambiáveis como uma nota de um dólar” (D’ERAMO, 1999, p. 26).

O fenômeno McDonald’s não se limitou ao território norte-americano, mas se espalhou por todo o planeta. É de fato muito difícil encontrar um lugar no mundo onde não haja um restaurante que pertença a esta rede, bem como encontrar uma pessoa que nunca tenha comido lá. Parece incrível pensar ao sucesso e a expansão que esta empresa alcançou em pouco mais de meio século, com o fundador, Ray Kroc, que abriu seu primeiro restaurante em 1954, apenas 59 anos atrás. Tal *performance* é comprovada pelos seus resultados: hoje há mais de 34.000 McDonald’s no mundo, presentes em 119 países nos cinco continentes, servindo 69 milhões de pessoas todos os dias¹⁵. Nos Estados Unidos, o McDonald’s tem uma cota de 43% do mercado dos *fast food*, um tipo de restaurante no qual, cotidianamente, se alimenta um em cada quatro cidadãos norte-

¹⁵Dados obtidos no site oficial http://www.mcdonalds.com/us/en/our_story.html acessado em data 08/06/2013. Em data 18/12/2011, 18 meses antes, o site reportava 32 mil restaurantes (+ 6,25%) e 60 milhões de refeições (+ 5%).

americanos¹⁶. Diante deste enorme sucesso, inevitavelmente, não podemos deixar de mencionar os perigos associados a esta “história única”.

Além da perda de tradições alimentares e dos danos incalculáveis para o paladar gastronômico, os quais serão tratados brevemente mais adiante, muitos atribuem ao hábito de comer nos *fast food* consequências extremamente danosas para a saúde. Nos Estados Unidos, hoje em dia, 100 milhões de pessoas estão além do peso ou obesas, 60% dos adultos. Desde 1980, o número de pessoas com excesso de peso dobrou e, no estado do Mississippi, o é um habitante em cada dois. Após o fumo, a obesidade é a segunda principal causa de morte, com mais de 400.000 óbitos ao ano por doenças relacionadas¹⁷. Este último é um verdadeiro paradoxo da globalização: no “Sul” do mundo estão morrendo de fome, nos países ricos por comerem excessivamente. E mal.

Além do ponto de vista sanitário, a industrialização da agricultura, da pecuária e do sistema alimentar em geral levanta questões do ponto de vista social e ético. Pode ser sustentável um modelo de produção e consumo que, nascido para combater a desnutrição por meio da produção de grandes quantidades de alimentos a baixo preço, “conseguiu por um lado não alimentar cerca de um bilhão de esfomeados, que continuam a aumentar e, por outro, criou novas pandemias globais, tais como a obesidade e o diabetes, que afetam cerca de dois bilhões de pessoas” (PETRINI, 2009, p. 64)? É justo o fato que “nos Estados Unidos as despesas para consultas de médicos nutricionistas e para produtos dietéticos agora são da ordem de grandeza daquelas alimentares” (PETRINI, 2005, p. 84)?

Como dissemos, o hambúrguer da McDonald’s é um símbolo com um significado que não é limitado ao setor alimentar, mas constitui-se como um emblema da globalização capitalista num sentido mais geral. Um fenômeno que o escritor norte-americano George Ritzer, parafraseando o conceito de *americanizzazione* de Antonio Gramsci, chamou de *mcdonaldizzazione*. Segundo ele, “os princípios do *fast food* dominam um número crescente de setores da sociedade norte-americana e de outras sociedades no mundo todo” (RITZER, 2005, p. 120). Um processo global que afeta, por

¹⁶Estes dados são citados no documentário *Super Size Me*, dirigido e interpretado por Morgan Spurlock (2004). É interessante notar que, no filme, se fala de 30 mil restaurantes (contra os 32 mil de 2011 e os 34 mil de hoje) e de 46 milhões de refeições diárias (contra 60 em 2011 e 69 em 2013), refletindo o contínuo sucesso comercial da empresa.

¹⁷Estes dados relativos aos efeitos sobre a saúde dos alimentos *fast food* são citados também no documentário *Super Size Me* (2004).

exemplo, o setor da instrução superior (*McUniversity*), da política, da justiça e da religião.

Voltando à comida, já vimos como, porém, as pessoas ainda têm uma relação muito próxima com os alimentos (talvez antropológicamente ou, com Rorty, na atual contingência). Uma relação que se distanciou muito nos últimos 50 anos, com a difusão dos produtos da agroindústria alimentar, com o crescimento dos restaurantes *fast food*, com o fato de que quase nunca se cozinha em casa e que a maioria das pessoas vive longe dos campos, de modo que

“(…) as últimas duas ou três gerações assistiram ao corte definitivo do cordão umbilical que ligava à terra e à seus produtos aqueles que ainda tiveram a sorte de ver, com seus próprios olhos, os vários estágios da produção de alimentos: cultivar, criar animais, processar. Um par de gerações cresceu à sombra dos produtos industriais e não sabem mais distingui-los” (PETRINI, 2005, pp. 155-156)

Mas é uma relação que ainda existe e, sobretudo, está retornando. Um fato, este, que no começo se manifestou com ações de “resistência alimentar”¹⁸ no que se refere à atual relação desproporcional entre os contendentes, com o outro campo sendo ocupado pelas grandes multinacionais do setor alimentar e do *agribusiness*. Diferença que, pouco a pouco, está se reduzindo, de modo que podemos esperar, em alguns anos, que esta dicotomia no campo alimentar possa estabilizar-se, com os dois termos não sendo mais mutuamente exclusivos, mas, ambos, parte do sistema global alimentar. Nisto, cada um de nós poderá escolher como e o que comer, sem restrições ou limitações impostas pelo mercado.

A associação Slow Food nasceu com um desses atos de resistência. Quando, há cerca de trinta anos, formou-se um movimento contrário a um evento de não grande importância substancial, se quisemos, mas de grande importância simbólica. O *casus belli* foi de fato o projeto de abertura de um restaurante McDonald’s na Praça de Espanha em Roma, aquele que teria sido o primeiro desta rede na Itália. Os opositores eram um grupo diversificado, os quais protestavam em nome seja da cultura alimentar

¹⁸Ver, a este respeito, o livro de Michael Pollan “*Breviario di resistenza alimentare*”, Rizzoli, 2010.

seja daquela artística¹⁹. Estes últimos não contestavam o *fast food* em si, mas o fato que, com a sua arquitetura e, em particular, com aquela “M” amarela do seu sinal, seria poluída visualmente a praça concebida como monumento. O movimento de protesto venceu uma batalha, mas não a guerra. Conseguiu adiar a abertura, de modo que, afinal, o primeiro restaurante italiano desta rede foi aberto em Bolzano em 1985. Mas depois Roma caiu e, aquele que foi inaugurado na praça de Espanha em 1987 foi, naquele tempo, o maior restaurante da rede na Europa toda. Hoje, é o mais antigo na Itália, uma vez que aquele de Bolzano fechou.

Aquela parte do movimento que protestava em nome da cultura alimentar organizou-se em associação fundando, em 1986, a associação Arcigola, em grande parte graças aos esforços de Carlo Petrini. Em 1989, em Paris, foi fundado o movimento internacional Slow Food e, em 1990, Arcigola mudou seu nome para Slow Food, naquele que resultou ser o primeiro congresso de Slow Food Itália. Hoje em dia Slow Food é uma associação internacional sem fins lucrativos com mais de 100 mil inscritos e com voluntários e apoiadores em mais de 150 países. Com 1.300 grupos locais (chamados de *Condotte* ou “Convivia” no Brasil) e uma rede de duas mil comunidades que praticam a produção de alimentos a nível local, de pequena escala, sustentável e de qualidade: as comunidades do alimento da rede *Terra Madre*.

Slow Food é um exemplo de como as questões relacionadas à comida sejam importantes e não possam ser limitadas ao lado enogastronômico. Slow Food reivindica com orgulho o direito ao prazer e à convivialidade, mas hoje em dia é bem claro como, na filosofia do movimento, a gastronomia não possa ser separada da agricultura, da ecologia, da economia e da ética. Se muitos acham os gastrônomos pessoas ricas, entediadas e gordas, para Slow Food o alimento deve ser com certeza “Bom”, mas também “Limpo” e “Justo”²⁰. Entretanto deve dar prazer através de suas qualidades organolépticas, mas também evocando a sua complexa esfera de memórias, sentimentos e implicações identitárias, qualidades estas muito bem destacadas na cena final do filme de animação *Ratatouille*, quando o inflexível crítico gastronômico se “derrete”,

¹⁹Uma aliança, entretanto, entre patrimônio enogastronômico e bens culturais, os dois campos que foram objeto do meu trabalho nos últimos dez anos na Itália e que, também com esta dissertação, eu queria continuar cultivando aqui no Brasil. Entretanto, um precedente ilustre.

²⁰Os “mandamentos” que encontramos no título do livro de Carlo Petrini (2005) *Buono, Pulito e Giusto*, que podemos traduzir como Bom, Limpo e Justo.

saboreando um prato, revisitando as memórias agradáveis da própria infância. O alimento deve ser “Limpo”, isto é, produzido garantindo a proteção do meio-ambiente, da biodiversidade agrícola e a saúde de produtores e consumidores. O termo “Justo” se refere à justiça social, ao respeito dos direitos dos trabalhadores, à necessidade de que os agricultores recebam um compenso équo para o próprio trabalho e que sejam reconhecidos e gratificados como figuras humanas e profissionais²¹.

Comer, entretanto, é um ato agrícola e os consumidores não devem ser apenas o alienado elo final de uma cadeia alimentar sempre mais longa, mas, ao contrário, coprodutores, isto é, conhecedores da agricultura, dos agricultores e das suas condições de vida e de trabalho, dos produtos e das suas origens. Os coprodutores são consumidores conscientes e informados, os quais sabem que todos nós, com nossas escolhas alimentares, podemos contribuir a mudar as modalidades de produção dos alimentos. A aliança com os produtores não requer necessariamente viver perto do campo, mas pode ser feita também morando nas cidades. Vejam, por exemplo, as *AMAP* da França (*Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne*), as *Community Supported Agriculture* nos Estados Unidos ou os *GAS* (*Gruppi di Acquisto Solidale*) na Itália (PETRINI, 2009, p. 49). Todos estes são exemplos de resistência alimentar, e Slow Food promoveu dezenas destes projetos, seja em pequena ou grande escala, mas sempre ancorados ao território.

Se, em tempos passados, a globalização na cozinha era prerrogativa apenas das classes dominantes, as únicas que podiam pagar por produtos exóticos que eram considerados iguarias (lembremos as especiarias, o chocolate ou o café), hoje em dia a globalização culinária verte principalmente sobre produtos industriais padronizados de baixa qualidade que são apanágio das massas. “Quem deseja comer melhor, hoje, deve procurar diversidades locais e mergulhar nas tradições não globais” (PETRINI, 2005, p. 77). Com Zaoual, podemos dizer que deve comer situado. O mesmo conceito de “Bom”, do ponto de vista gastronômico, é situado, no tempo e no espaço, por que deve ser julgado “num determinado momento, num determinado lugar e numa determinada cultura” (PETRINI, 2005, p. 94). A comida local, feita de produtos artesanais, com

²¹Em um sentido mais amplo, o alimento deve ser “Justo” também com a terra e os animais. No primeiro caso voltamos ao conceito de “Limpo”. No segundo, e esta é uma das muitas “batalhas” de Slow Food, estamos nos referindo ao bem-estar dos animais criados, os quais, como é bem conhecido, nas criações industriais são submetidos a condições de vida (e morte) inaceitáveis.

ingredientes frescos, sazonais, produzidos e consumidos localmente é, na maioria dos casos, gastronomicamente melhor. Isto por que é o resultado de sabores e saberes que são fruto de séculos de adaptação local que, em muitos casos, não podem ser exportados. Esta comida pode ser até mais barata, por que a breve distância entre produtor e consumidor permite limitar os custos de transporte e armazenamento. Se falarmos de produtos limpos, com certeza vai ser menos onerosa para o planeta, por não incluir nos custos, além de fertilizantes químicos e pesticidas, as externalidades negativas devidas à poluição do meio-ambiente.

Neste tópico introduzimos termos como consumidor consciente e coprodutor. Estes não são termos novos. Por exemplo, podemos vê-los também presentes no comércio justo (*fair trade*), o movimento para o qual as transações comerciais entre os assim chamados países "ricos" e "em desenvolvimento" devem ser baseadas em critérios de responsabilidade social e ambiental. São evidentes as afinidades com o “Bom, Limpo e Justo” do Slow Food.

O consumidor consciente é a resposta ao *homo consumens* de Erich Fromm, aquele que, segundo ele, é o caráter social prevalente nas sociedades industriais e tecnologicamente avançadas do século XX (FROMM, 1982, p. 32). O indivíduo sozinho, entediado e ansioso para o qual o consumo compulsivo é a resposta à própria condição de alienação. O parceiro perfeito da globalização capitalista. Ao contrário, o consumidor consciente é uma pessoa para o qual o ato de consumir não é um ato impessoal, insatisfatório, uma reação a um estado de vazio interior, que muitas vezes resulta em desperdício, mas uma escolha ativa, enriquecedora e gratificante. Buscar o prazer não é pecado se feito com moderação e responsabilidade. O consumidor consciente se torna inevitavelmente coprodutor, transformando o momento de consumo num encontro: com o seu lugar, com o seu sítio simbólico, com o meio-ambiente, com os produtores (se houver, também com os distribuidores) e, em geral, com os seus semelhantes. O *homo consumens* atende a uma necessidade, verdadeira ou induzida, comprando um produto, um objeto. Um ISSO. O consumidor consciente predispõe-se à possibilidade de uma relação. Com um TU.

2.6. Síntese dos conceitos: o desenvolvimento situado

Nas páginas anteriores tentamos introduzir o conceito de desenvolvimento situado a partir das teorias de vários autores trabalhando em campos diferentes. Martin Buber, um filósofo, com seu princípio dialógico. Alberto Magnaghi, um urbanista, o teórico do “localismo consciente” com a sua perspectiva territorialista. Hassan Zaoual, economista dissidente, com a sua teoria do sítio simbólico de pertencimento. Christian Norberg-Schulz, arquiteto, redescobrimo o conceito de *genius loci* dos antigos latinos, junto com Marc Augé, antropólogo, com a sua teoria dos “não lugares”. E, por fim, um gastrônomo, Carlo Petrini, fundador do movimento Slow Food. Certamente a escolha poderia ter sido diferente, muito provavelmente melhor e mais completa, mas isso iria bem além das necessidades deste estudo e, sobretudo, das nossas possibilidades. Nem pretendemos, nem é nossa intenção, dar uma definição definitiva do termo, coisa essa que seria impossível. Acreditamos que estes autores, os quais encontramos na nossa trajetória pessoal por caminhos diferentes, tenham muitas coisas em comum. Sobretudo, como diria Rorty (2007), eles estão criando novas metáforas para redescrever, à luz das mudadas contingências, os velhos vocabulários que parecem ter perdido o poder de atração e sedução que os acompanhavam. No nosso caso específico, a ideologia do progresso, do crescimento sem limites, do poder absoluto da tecnologia e da ciência que, a partir da revolução industrial, passando pela globalização capitalista, chegaram até nós: para muitos hoje eles estão se manifestando como uma “historia única”, da qual sentimos o perigo, e que vai transformando-se num pesadelo. Estamos vivendo a nível mundial uma crise sem precedentes, mas não se trata apenas de uma crise econômica: é uma crise de modelo produtivo, uma crise ambiental, uma crise de sentido. Estamos com medo por que as certezas que nos acompanharam até hoje parecem ter sumido. Precisamos de um novo olhar, mas, ao mesmo tempo, de recuperar valores esquecidos. Precisamos manter uma visão global, na consciência que todos nós, no mundo, fazemos parte de uma mesma comunidade de destino, mas sabendo que isso não significa, não deve significar, a negação das individualidades, das diferenças, das particularidades. Dos lugares.

“Se defender a biodiversidade é importante para garantir que os sistemas naturais possam sobreviver, assim também o nosso "sistema humano" precisa ser capaz de encontrar seus próprios recursos na diversidade: biológica, intelectual, cultural, social e, porque não,

econômica. Um sistema tão complexo como a Natureza se debilita fortemente, podendo até mesmo morrer, se perder a diversidade” (PETRINI, 2009, p. 118).

Quais são estas novas metáforas? Um primeiro passo para ir além de uma “história única” pode ser a abertura à diversidade, à multiplicidade. Recusar, entretanto, a ditadura da técnica, da ciência e da economia que está na base do “pensamento único”, o “quadrimotor”, para o filósofo e sociólogo francês Edgard Morin, que empurra a embarcação espacial Terra, os quatro motores conectados que impulsionam um progresso cego e sempre mais acelerado: ciência, técnica, indústria e economia capitalista²². Uma civilização de engenheiros, para a qual a natureza, fruto do acaso e da contingência, é um lugar perigoso, fonte de risco e de desordem, que por isso deve ser “domesticada, dominada, suprimida, se possível, por um *choque de ordem* racional do mundo que elimina as incertezas e as imprevisibilidades” (GORZ, 2003, p. 85). Um sistema que despreza os saberes não científicos e para o qual a ciência “oficial” é a única fonte possível do conhecimento. Entretanto, esta civilização do conhecimento não gerou a sociedade da inteligência, mas da ignorância, onde o homem “conhece sempre mais coisas, mas sabe e entende cada vez menos (e) fragmentos de conhecimento especializado são aprendidos por especialistas que ignoram o contexto, o alcance e o significado” (GORZ, 2003, p. 79). Ao contrário, Petrini propõe um “diálogo entre reinos”, entendendo com isso, além, como já vimos, de um diálogo entre as diferentes disciplinas, um relacionamento igualitário, quanto à dignidade e respeitabilidade, entre os saberes tradicionais e a ciência moderna. Um diálogo entre a cultura popular e a cultura científica, uma visão holística que não pretende cancelar as diversidades por que não consegue lidar com elas, privilegiando assim um pensamento quantitativo e reducionista, mas, ao contrário, assume a complexidade como um desafio e uma riqueza. Têm o mesmo significado as palavras de Magnaghi, para o qual “é necessário ativar uma relação dialética entre o conhecimento contextual e o conhecimento especializado” (MAGNAGHI, 2010, p.149), para combater uma visão ideológica da modernidade que é ignorante e presunçosa, por que perdeu sabedorias que deram bons resultados no curso da história e ainda poderiam desempenhar um papel importante no mundo atual. Enfim, de novo, Gorz, para o qual “a qualidade de uma cultura ou de uma civilização depende do equilíbrio dinâmico que eles são capazes de criar entre os

²² A citação exata se encontra em Petrini, 2005, p. 15.

saberes intuitivos do mundo vivido e o desenvolvimento do conhecimento” (GORZ, 2003, p. 78).

Outro vocabulário que começa a parecer obsoleto é aquele da globalização econômica. Da economia em geral e, no específico, de uma particular teoria econômica, que tomou conta do mundo moderno: a economia de mercado, o domínio do mercado. Já nas páginas anteriores apresentamos as metáforas introduzidas, entre outros, por Zaoual e Schumacher. Mas não é um acaso que esta exigência é sentida também por pensadores que não são economistas, tanto porque os fatores do desenvolvimento situado recusam uma visão setorial do conhecimento reservada aos especialistas, quanto devido ao fato que aquele econômico parece ser o vocabulário dominante hoje em dia. Um precursor destes autores foi realmente um antecipador, sendo que estamos falando de Johann Wolfgang von Goethe (1749 – 1832), o qual, como relata Binswanger (2011, p. 84), quase dois séculos atrás definiu o imperador francês Napoleão como “demoníaco por natureza”, intuindo a ameaça que o novo código civil napoleônico estava levando para as gerações futuras, tanto que o tópico, poetizado, será incluído na sua obra Fausto. Em particular, ele criticou a institucionalização do direito de propriedade como *dominium* e não mais como *patrimonium*. Isto é, não mais um direito de uso que deve respeitar em particular o objeto da propriedade e, em geral, o meio-ambiente, mas como um poder absoluto, o direito de reinar sobre a natureza. Um fato que para Goethe foi a única obra de Napoleão que lhe sobreviveu e que, junto com a criação do papel-moeda e das notas bancárias, forneceu “apoio à Revolução Industrial e ao crescimento do comércio que se desenvolveu a partir dela” (BINSWANGER, 2011, p. 85), a primeira etapa da globalização capitalista da qual ele já preconizava o perigo. Quase duzentos anos depois, André Gorz, citando Karl Marx, afirma que para este, ir além do capitalismo significava superar seu produtivismo e o domínio da economia sobre a sociedade. Corroborando tal afirmação, Gorz contrapõe a riqueza ao valor (econômico), falando da existência de riquezas não quantificáveis num preço “que estão prestes a ser destruídas por uma economia que reconhece apenas o valor de mercado” (GORZ, 2003, p. 61), chegando ao fim à conclusão que é preciso redefinir o conceito de riqueza, tirando-o da hegemonia das categorias econômicas. Alberto Magnaghi ressalta esta mesma contraposição utilizando os termos “patrimônio” e “recurso”. Para Magnaghi o patrimônio é a verdadeira riqueza, enquanto a palavra recurso se refere a uma forma específica de uso desta riqueza. Entretanto, ele argumenta que não se deve explorar um

recurso destruindo-o, aplicando o conceito de *dominium*, mas criar riqueza valorizando o *patrimonium*. Magnaghi aplica este raciocínio ao lugar, dando uma contribuição importante à definição do conceito de desenvolvimento situado. Segundo ele, é o território, o sítio, o nosso verdadeiro patrimônio e, portanto, é preciso mudar o seu modelo de uso hoje em dia dominante. O território não deve ser mais um objeto a ser explorado para produzir riqueza monetária, através do consumo em grande parte irreversível (não sustentável) dos seus recursos. Igualmente, na sua versão mais politicamente correta, não deve ser um panda, um objeto que deve ser salvaguardado, estabelecendo limites para o seu uso, permitindo a sua exploração desde que seja tolerável ou eco compatível. Na visão dele, o território é um patrimônio que podemos utilizar para criar riqueza, continuando, através de “*atos de territorialização*”, a assegurar a sua existência e aumentando ao mesmo tempo o seu valor (MAGNAGHI, 2010, p. 139). Uma visão na qual o desenvolvimento não é mais exploratório nem sustentável, mas autossustentável.

Estes vocabulários, que nasceram com a revolução industrial e chegaram até nós com a globalização capitalista, não consideram o território. Nesta visão, o território é uma folha de papel branco, um espaço anônimo e indiferenciado ao qual é possível atribuir funções econômicas que, graças ao desenvolvimento tecnológico, podem ser independentes das suas características físicas, naturais e sociais. Este padrão de desenvolvimento ignora as relações entre homem, ambiente, natureza e cultura, e o território se torna um conjunto de peças inanimadas de um sujeito vivo desmembrado, independente dos lugares sobre os quais ele insiste, que são reduzidos a mero suporte físico. Um lugar que perde a própria identidade e que se torna um espaço. Deste modo alguns territórios podem crescer além dos próprios limites, importando recursos de lugares sempre mais distantes e retornando sempre mais resíduos. Este processo de liberação dos vínculos territoriais através da construção de uma segunda natureza artificial, foi por muito tempo sinônimo de crescimento, riqueza e bem-estar, mas agora estamos vendo que se tratava de uma riqueza efêmera: uma riqueza obtida através da dilapidação do patrimônio territorial, com o sistema que está dando sinais evidentes da sua dependência e fragilidade.

O desenvolvimento situado é um retorno ao território. É uma crítica a este modelo de crescimento, o qual é caracterizado pela ausência de limites e pela dissolução

da diversidade. É uma resposta à sua insustentabilidade *econômica, ecológica e social* e, por isso, persegue lógicas diferentes em todos estes três âmbitos.

Mesmo sendo a sua lógica econômica alternativa aquela da globalização capitalista, a atenção à identidade local, em muitos casos, se mostra mais eficiente também ao interno dos padrões dela. Como salienta Magnaghi, no mundo pós-fordista de hoje, a concorrência econômica não é mais, como foi a partir da revolução industrial, simplesmente entre empresas ou países, mas estamos assistindo a uma competição entre cidades, com os territórios que, em um mundo cada vez mais hierárquico, tentam de posicionar-se no topo jogando seus *milieu* na corrida, isto é, suas características socioeconômicas mais valiosas e difíceis de imitar e reproduzir (MAGNAGHI (2010, p. 49). Isto explica, por exemplo, a sempre maior atenção que, no setor enogastronômico, é dada à denominação de origem dos produtos, como, dentre outros, no caso da D.O.P., da D.O.C. e da D.O.C.G. na Itália e da A.O.C. e da A.O.P. na França²³. Isto se reflete também no caso de produtos não alimentares, mas que, no entanto, trazem seu valor adjunto das características peculiares do território de origem. Um exemplo interessante, como é bem relatado por Rampini (2009, pp. 58-60), é aquele da cidade de Biella (Italia) e do seu *cashmere*, a casimira. O têxtil foi, por muitos anos, um setor econômico muito importante na Itália. Hoje em dia ainda o é, mas muitas empresas fecharam ou foram redimensionadas devido à concorrência internacional, inicialmente dos países do norte da África e da Turquia e, depois, principalmente da China. Outras empresas sobrevivem apenas como marca, após ter deslocalizado sua produção ao exterior. Isto não aconteceu no caso da casimira, um produto de luxo que ainda é “*Made in Italy*”. Os chineses, em particular, tentaram também entrar neste mercado. Mesmo podendo contar com uma matéria prima de grande qualidade (a lã produzida na Mongólia) e tendo adquirido maquinário importado, treinado funcionários na Itália e contratado especialistas de lá, não conseguiram obter um bom desempenho. Por outro lado, até as empresas italianas que deslocalizaram na China fracassaram. Isto ocorre pois o segredo

²³D.O.P., *Denominazione di Origine Protetta*, denominação de origem protegida, é uma marca de proteção legal do nome que é dada pela União Europeia aos alimentos cujas características peculiares dependem principalmente ou exclusivamente do território em que foram produzidos. Marca que, na França se chama de A.O.P., *Appellation d'Origine Protégée*. A *Appellation d'Origine Contrôlée* (A.O.C.) é uma certificação (denominação de origem controlada) muito semelhante cujas origens remontam ao XV século, quando o queijo *Roquefort* foi regulamentado por um decreto do Parlamento. Agora é concedida pelo governo francês e, em poucos anos, será substituída pela A.O.C. Bem como, na Itália, a D.O.P. ira substituir as marcas nacionais que agora são reservadas aos vinhos, D.O.C. (*Denominazione di Origine Controllata*) e D.O.C.G. (*e Garantita*), denominação de origem controlada (e garantida).

da produção não é apenas a matéria prima, a tecnologia ou a cultura: é o território como um todo, o que inclui seu ambiente natural. No caso específico da casimira, a qualidade da água dos rios Cervo e Sesia. Uma água limpíssima e tão leve que, unida aos outros componentes, fornece um produto que, até hoje, não foi possível destacar do seu território de origem.

Tal como relata Zaoual, o fato que os comportamentos econômicos não sejam o resultado da mecânica aplicação das assim ditas “leis do mercado”, mas que fatores de contingência, como os sítios, possam também ter um papel importante, começa a ser objeto de discussão ao interno da comunidade acadêmica dos economistas e dos cientistas sociais, mesmo entre os autores que permanecem “fiéis” aos ditames da economia de mercado. É o caso de George Arthur Akerlof, que venceu o prêmio Nobel em economia em 2001²⁴ por ter apontado os graves problemas que podem afetar o bom funcionamento do mercado por causa das assimetrias de informação. Segundo ele, os comportamentos econômicos não são influenciados apenas pela função de utilidade econômica, mas também por fatores quais, por exemplo, a identidade (ZAOUAL, 2003, pp. 73-74). Amartya Sen, o economista indiano prêmio Nobel em economia em 1998, também apontou que, contrariamente a quanto afirma o modelo econômico tradicional, as preferências econômicas individuais não são as únicas motivações que determinam o comportamento das pessoas. Segundo ele, o indivíduo é influenciado também por outros fatores, tais quais o sentido de comprometimento, suas relações sociais, seus valores, sua ética e, em suma, a própria cultura, tanto que o *homo oeconomicus* para o autor é definido como um retardado social e um idiota racional. (ZAOUAL, 2006, pp. 42-45).

Em alguns casos, estão indo além ao afirmar que a racionalidade situada é economicamente mais eficiente do que a simples racionalidade econômica. O cientista político norte-americano Robert David Putnam, portanto, salienta como o capital social (a densidade das relações de pertencimento, o engajamento cívico nas redes sociais) e o capital humano (o nível educacional e a natureza das competências) têm um “papel

²⁴O caso do prêmio Nobel em economia parece confirmar os temores acerca da tendência a “usurpação” que distinguiria a ciência econômica, como vimos no tópico 2.3. Na realidade não existe o prêmio Nobel em economia. Seu verdadeiro nome é “Prêmio de Ciências Econômicas do Banco da Suécia em memória de Alfred Nobel”, e foi concebido e financiado pelo banco central escandinavo em 1968. A mesma família Nobel se dissociou, contestando, além do falso histórico, o fato que Alfred Nobel quisesse premiar cientistas que se revelaram úteis para toda a humanidade, enquanto o prêmio, estranhamente, até hoje foi vencido, com a exceção de apenas dois casos, por economistas do Ocidente (cfr. <http://rwer.wordpress.com/2010/10/22/the-nobel-family-dissociates-itself-from-the-economics-prize/>, acessado em 28 julho de 2013).

essencial na prosperidade econômica e para a sustentabilidade das sociedades humanas” (ZAOUAL, 2003, p. 78). Ao mesmo tempo, em um mundo pós-fordista as empresas devem dar sempre maior atenção ao fator humano. Isto por que o trabalhador não é mais apenas um fator da produção cuja produtividade deve ser avaliada recorrendo apenas a indicadores quantitativos, mas, em mercados puxados pela demanda e sempre mais atentos a fatores quais diferenciação, flexibilidade e inovação, também qualitativos. Por isso é necessário o seu envolvimento direto no processo de produção, para que este esteja comprometido pessoalmente e, fortalecendo seu sentimento de pertencimento à estrutura, possa fazer bom uso da sua subjetividade e criatividade. A motivação do trabalhador resulta ser “tão importante quanto o nível salarial, se não for mais” (ZAOUAL, 2003, p. 82) em sua contribuição ao processo de trabalho.

Como já vimos no tópico 2.3, Hassan Zaoual é um dos “economistas dissidentes” que criticam as teorias econômicas que sustentam o rumo atual da globalização. Segundo ele, o péssimo desempenho da globalização no seu próprio campo eletivo, a economia, começou a ser evidente avaliando os maus resultados da assim dita economia do desenvolvimento nos países do Sul do mundo, mas isso se reflete também nos países industrializados do Norte onde, a partir dos anos setenta, com a crise do modelo fordista e da economia da oferta, estamos assistindo a crises recorrentes que se repetem sempre mais rapidamente, e a persistência de um desemprego em massa que afeta uma parte crescente da população. Um fracasso que não pode ser medido simplesmente em pontos do PIB, o produto interno bruto, isto é, referindo-se apenas ao campo econômico, mas vai bem além e afeta a condição humana em geral, gerando uma crise de sentido e uma verdadeira sensação de “esgotamento da ideologia do progresso” (ZAOUAL, 2003, p. 91).

A causa principal deste fracasso, segundo ele, é o fato de não ter-se tido na devida consideração o sítio, isto é, houve a pretensão de “transferir os modelos econômicos e as instituições sem a menor consideração das particularidades locais” (ZAOUAL, 2003, p. 87). Entretanto a realidade econômica é influenciada pelas características particulares do sítio, não apenas aquelas econômicas, mas também aquelas históricas, pessoais, sociais e que remetem à memória e à tradição. Transferir modelos de progresso e de organização de uma realidade para outra sem ter em conta a situação concreta, transforma os projetos de desenvolvimento em projéteis e as populações teoricamente beneficiadas em alvos. “Os modelos econômicos ou a técnica

podem viajar ao redor do planeta sem veicular o sentido profundo que os motivou em seu território de partida, (... mas) uma sociedade sem filosofia está na incapacidade de ter uma *economia* próspera” (ZAOUAL, 2006, pp. 163-164). Por isso, é uma atitude mais racional, também em um sentido econômico, ter o sítio do nosso lado do que contra.

Portanto o problema é mais complexo e não pode ser resolvido simplesmente abraçando uma teoria econômica no lugar de outra. Como vimos, precisamos manter esta ciência “no seu lugar”. A economia é uma parte importante da realidade humana, mas, sendo apenas uma parte, o interesse individual não é o único fator que está na base do comportamento humano, bem como o mercado, com as suas supostas leis naturais, lucro e concorrência, não é o único motor da sociedade. “O problema não é forçosamente o de admitir que essa visão do mundo possa oferecer algumas receitas na gestão dos negócios dos homens, mas o de sua *arrogância* quanto a sua capacidade de dirigir sistemas tão complexos como o são as sociedades humanas” (ZAOUAL, 2006, pp. 161-162). O “pensamento único” nos fez uma lavagem cerebral tão profunda ao ponto de nos fazer parecer revolucionárias estas banais considerações, quando até o próprio Adam Smith, o “fundador da economia, articulava sua teoria econômica com uma teoria dos sentimentos morais” (ZAOUAL, 2006, p. 179). Por isso devemos utilizar com cuidado algumas palavras que, no vocabulário da economia hoje em dia dominante, assumiram um sentido equívoco. Assim como dissemos no tópico 2.2, o desenvolvimento sustentável, na realidade, é insustentável, por que o termo desenvolvimento é declinado apenas no lado econômico, isto é, mais dinheiro, mais coisas, mais refugos. Ao mesmo tempo, é uma contradição falar de economia solidária, sendo que “a civilização econômica é, por essência, não solidária, porque se constrói exclusivamente na base da concorrência e da competitividade” (ZAOUAL, 2006, p. 185). Entretanto não podemos apenas falar sobre a economia, mas devemos falar também de sociedade, ética e cultura. Não podemos pensar apenas em nós mesmos e no momento presente, mas também nos outros e nas gerações futuras. Precisamos de um novo paradigma, um paradigma flexível que “deve assimilar a economia de mercado e ultrapassá-la ao atribuir-lhe uma função peculiar e limitada dentro de uma visão mais ampla sobre a condição humana” (ZAOUAL, 2006, p. 178). Este é o desafio da teoria dos sítios, que se opõe à *história única* da globalização capitalista e abre o caminho para o pluralismo dos pontos de vista.

Mas, afinal, o que é um sítio? O sítio não é necessariamente um lugar físico, assim como se trata de um conceito flexível acerca das suas dimensões. Pode ser uma empresa, uma comunidade, uma tribo, uma profissão, um bairro ou até uma nação; é um “lugar” onde os homens se reúnem em torno de um sistema de crenças que os motivam e os coordenam e em torno de um sentido compartilhado. É um espaço cognitivo comum. Um “lugar” que muda, no tempo e no espaço graças a uma capacidade de evolução e adaptação que exclui qualquer mecanicismo ou determinismo, sendo o sítio, ao mesmo tempo, moldador e moldado. Entretanto a teoria dos sítios se abre ao pluralismo, à interculturalidade e à diversidade. “Nosso mundo contém, na realidade, vários mundos. Quem poderá ignorar que o mundo é um grande mestiço, a não ser aquele que nunca saiu de seu lugar, ainda que tenha viajado e visitado outras regiões?” (ZAOUAL, 2003, p. 61).

Por isso o desenvolvimento situado vai além do individualismo e se abre ao encontro, ao diálogo, as relações, pois o sítio pode ser entendido apenas por aqueles que, com respeito e humildade, conseguem ter “uma visão de dentro capaz de atravessar os filtros invisíveis que o sítio coloca em torno de suas práticas” (ZAOUAL, 2006, p. 73). Ou seja, por aqueles que conseguem entrar em uma relação do tipo EU/TU com ele, e por isso, são capazes de escutá-lo. O contrário da arrogância do “especialista”, de quem se aproxima ao sítio através de uma experiência do tipo EU/ISSO; isto é, pensando conhecê-lo, com a presunção de saber como intervir para mudá-lo e acreditando de poder conseguir os resultados esperados, cego pela força da sua ciência que, teoricamente, tem dado bons resultados em outros contextos.

Reconhecendo a incompletude do mercado e do utilitarismo, a lógica econômica do desenvolvimento situado requer a superação do *homo oeconomicus* da teoria clássica, o sujeito movido exclusivamente pela racionalidade econômica, isto é o seu exclusivo interesse individual. No seu lugar encontramos o *homo situs*, o homem concreto da situação, o qual, além de considerar os seus *animal spirits*, age de acordo com os valores, as crenças e as tradições que caracterizam, num determinado momento histórico, o sítio ao qual ele pertence. Introduzimos assim o conceito de racionalidade situada, onde a *mão comunitária* do sítio torce a *mão invisível* do mercado. Com isso estamos indo além do restrito âmbito da economia, uma vez que “a abordagem dos sítios não separa as “leis econômicas” do contexto moral e social no qual elas funcionam. Desse ponto de vista as “regularidades econômicas” aparecem como

construções sociais contextualizadas nos sítios” (ZAOUAL, 2006, p. 46). Assim, por exemplo, a pobreza, não é mais entendida de maneira reducionista como apenas uma categoria econômica calculável com o parâmetro da renda monetária, mas é situada, isto é relativizada no tempo e no espaço com base em fatores que não são exclusivamente econômicos. Em particular, com o específico foco que o desenvolvimento situado põe nas relações, em algumas determinadas situações, podemos dizer que *pobre é quem é solitário* (ZAOUAL, 2006, p. 51), um fato que é evidente em muitas economias africanas tradicionais, que são definidas como relacionais por causa do papel lá desempenhado pela comunidade, que é também o do seguro social²⁵. Uma prática que, revista e atualizada, está se tornando interessante também nos países mais industrializados do Norte do mundo, onde organizações não mercantis ou parcialmente mercantis estão assumindo um papel sempre mais importante no suporte às populações marginalizadas e no desenvolvimento local. Um exemplo, este, duplamente interessante, por ser também um caso onde os países assim ditos “em desenvolvimento” tornam-se modelos para os países mais ricos, quando, ao contrário, estamos habituados a modelos de cooperação que vão de Norte a Sul e não na direção oposta.

Como já vimos, o atual modelo de desenvolvimento é bastante criticado pela sua insustentabilidade ecológica. Condição esta que, segundo os autores que apresentamos, é uma contradição interna ao próprio modelo que não pode ser resolvida disfarçando-o de verde sem questionar o seu paradigma, a sua *raison d'être*, isto é, a ideia que seja possível um crescimento quantitativo sem limites. A nossa convicção é que na realidade isto não é possível, e nem sequer é desejável. Zaoual é bem claro sobre este ponto e resume de forma eficaz os conceitos que já foram apresentados afirmando que “a lógica do crescimento econômico é incompatível com a ecologia e a preservação da diversidade das culturas” (ZAOUAL, 2003, pág. 98). O retorno ao território que está na base da teoria do desenvolvimento situado pressupõe acima de tudo o reconhecimento deste limite. Um retorno que não é, como já foi antecipado e como veremos também mais em frente, uma retração comunitária ou um fechamento no limite de fronteiras intransponíveis, mas uma afirmação de liberdade, liberdade entendida não como negação dos limites, mas como capacidade de “dançar” com eles.

²⁵ Isso sem levar em conta que não tem muito sentido, mesmo em termos econômicos, fixar o nível da pobreza, como muitas agências especializadas fazem, em uma determinada quantidade de dólares americanos por dia, sem ter em conta o diferente poder aquisitivo dos diferentes lugares, sem falar do fato que isto não tem sentido algum em economias caracterizadas principalmente pela autoprodução e o autoconsumo, onde o mercado tem um papel secundário.

Este conceito é bem ilustrado pela metáfora do caracol introduzida por Ivan Illich, assim como é relatada por Serge Latouche.

“O caracol constrói a delicada arquitetura da sua concha adicionando, uma após a outra, das bobinas sempre maiores, em seguida para abruptamente e começa a criar circunvoluções esta vez no sentido oposto. Uma única bobina maior a mais daria à concha um tamanho dezesseis vezes maior. Em vez de contribuir para o bem-estar do animal o afetaria com um excesso de peso. Neste ponto, qualquer aumento da sua produtividade serviria apenas para sanar as dificuldades criadas das dimensões da concha superiores aos limites fixados pela sua finalidade. Excedido o ponto limite de ampliação das bobinas, os problemas devidos ao excessivo crescimento se multiplicam em progressão geométrica, enquanto a capacidade biológica do caracol pode seguir, no melhor dos casos, uma progressão aritmética” (LATOUCHE apud Illich, 2008, p. 33).

A progressão aritmética contra a progressão geométrica, é mencionada aqui para nos lembrar de que o crescimento sem limites pode existir na matemática, mas não na natureza, e que “casando-se com a razão geométrica que preside ao crescimento econômico, o homem do ocidente largou qualquer medida” (LATOUCHE, 2008, p. 32). Assim um crescimento do PIB de 3% por ano, significa um valor 19 vezes maior em um século, 370 vezes em dois séculos, 7.098 mil vezes em três séculos: o que dizer da China? Tal como relata Zaoual, Gandhi não estava errado ao observar que “para desenvolver a Inglaterra, precisou-se do planeta inteiro; de que precisaremos para desenvolver a Índia?” (ZAOUAL, 2003, p. 98). E se Judas tivesse investido suas 30 moedas de prata apenas ao juro composto de 1% por ano, seus herdeiros hoje poderiam receber quase 11 bilhões! Binswanger está certo: a economia moderna é uma continuação da alquimia por outros meios! (BINSWANGER, 2011, p. 82).

Como já dissemos, o crescimento sem limites, além de não ser possível, não é dito que seja sempre desejável: mesmo a multiplicação das células cancerígenas é crescimento! É claro que era uma metáfora, mas acredito que não seja sem sentido falar, como fiz antes, de lavagem cerebral do pensamento único. A crise que estamos vivenciando é, além de ser econômica, social e política, é uma crise de mitos. Hoje em dia, ainda, estamos submetidos à ideologia do progresso, “a identidade mobilizadora da qual o liberalismo e o marxismo se alimentaram, (com) as demonstrações tecnológicas (que) contribuíram para a difusão dessas crenças no corpo social” (ZAOUAL, 2003, p. 99). Precisamos de um novo olhar, de uma visão diferente, e a teoria do

desenvolvimento situado pode ser uma resposta. Não “A” resposta, apenas uma. Porém para seguir em frente, sendo ainda obcecados por uma ideologia opressiva, precisamos acima de tudo, com Latouche (2008), de descolonizar nosso imaginário. Isto é, *reavaliar* valores que hoje em dia estão subjugados por aqueles dominantes. O altruísmo (contra o egoísmo), a colaboração (contra a competição desenfreada), o gosto de um trabalho bem feito (contra a eficiência produtivista – *reduzir*), o relacional (contra o material), o local (contra o global - *relocalizar*). O passo sucessivo é *reconceituar*, isto é propor uma diferente visão do mundo sem pretender substituir nossos valores aos velhos e contribuindo assim a estabelecer uma nova ideologia, mas para assegurar a estes primeiros uma praticabilidade política e possibilidade efetiva de escolha aos homens.

Não podemos deixar de salientar a proximidade da teoria do desenvolvimento situado com aquela do decrescimento econômico sereno de Serge Latouche (2008), com a qual partilha ao menos quatro dos seus oito “mandamentos”, partindo do imperativo de descolonizar nosso imaginário (*reavaliar* e *reconceituar*) e enfatizando a necessidade de *reduzir* a nossa pegada ecológica, para chegar, enfim, à exigência de *relocalizar* a economia, a sociedade, a nossa vida. Se o termo *reduzir* tem muito a ver com a lógica ecológica do desenvolvimento situado, *relocalizar* pode ser visto como o seu símbolo. Relocalização que é o equivalente da teoria do fechamento dos ciclos apresentada por Magnaghi (2010) e que discutimos no tópico 2.2.

“Relocalizar significa evidentemente produzir para a maior parte e a nível local os produtos necessários para satisfazer as necessidades da população, em empresas locais financiadas com a poupança coletiva coletada localmente. Todas as produções que podem ser realizadas na escala local para atender necessidades locais deveriam ser produzidas localmente. Enquanto as ideias devem ignorar as fronteiras, ao contrário as movimentações de mercadorias e capitais devem ser limitadas ao indispensável (...) A relocalização não é apenas econômica. A política, a cultura, o sentido da vida também devem encontrar uma ancoragem territorial. Isto implica que qualquer decisão política, econômica e cultural que pode ser tomada a nível territorial, deve ser tomada neste nível” (Latouche, 2008, pp. 49-50).

Exatamente o oposto do que está acontecendo agora em tempos de globalização capitalista, quando capitais e mercadorias viajam pelo mundo inteiro e os homens (pobres) são rejeitados nas fronteiras. Ainda assim, é bom salientar que a reivindicação

do direito dos homens à viagem não é um direito a um turismo sem limites, que, não por acaso, é o garantido hoje em dia às populações ricas do Norte do mundo, prática esta que é insustentável do ponto de vista ambiental. Estamos falando do direito dos homens a conhecer outras culturas, da viagem como instrumento de crescimento pessoal, dos efeitos positivos do encontro entre culturas diferentes e da troca das experiências de vida. Nisto, existe uma diferença notável na interação com o lugar visitado entre a experiência EU/ISSO do turista-consumidor e a relação EU/TU do viajante, bem exemplificada no curto diálogo do filme “O Céu Que Nos Protege” do diretor Bernardo Bertolucci (1990), quando Kit Moresby diz ao amigo George Tunner: “Nós não somos turistas, somos viajantes: o turista é o cara que pensa quando voltará para casa no momento em que chega ao seu destino, enquanto o viajante pode até mesmo não voltar”.

Como vimos no tópico 2.2., segundo Magnaghi (2010) apenas o conceito de sustentabilidade na abordagem territorialista pode resolver a dicotomia entre desenvolvimento e ambiente. Sustentabilidade que, na teoria do desenvolvimento situado, é declinada em diferentes modalidades entre as quais há também a dimensão social e política. Bem como Latouche (2008), para o qual as decisões políticas devem ser tomadas, tanto quanto possível, a nível local, e quem habita o território deve ter uma ampla capacidade de autogoverno. Isto não acontece, nem pode acontecer, no mundo atual, onde o modelo de desenvolvimento é dado e as grandes decisões são tomadas longe dos territórios por entidades etéreas quais os *Mercados*, a *Ciência*, a *Europa*, o *Ocidente*, a *Dívida*, a *Guerra ao Terror*, o *Progresso*, o *Crescimento*. Um mundo onde as instituições mais próximas à população, pensamos aos municípios, que não são mais órgãos de governo, como eram, por exemplo, na Itália do Renascimento, mas entidades administrativas que executam “escolhas exógenas relacionadas com a lógica do mercado mundial” (MAGNAGHI, 2010, p. 263), e seus prefeitos que se tornaram “executores das grandes estruturas financeiras e produtivas expressadas pelos seus partidos” (MAGNAGHI, 2010, p. 278). Neste quadro as instâncias federalistas não são nada mais do que processos de descentralização institucional (*devolution*), que funcionam em uma lógica *top-down* e reproduzem novas formas descentralizadas de centralização e exclusão do sistema de tomada de decisões, e até mesmo as tentativas de ativar processos participativos se restringem a questões de pormenor, ou são ações de *consensus building* disfarçadas.

O verdadeiro federalismo é um processo *bottom-up*, entretanto não pode deixar de partir dos territórios, pois apenas nos sítios, “na dimensão local (bairro, município, pequena cidade) é possível expressar plenamente a democracia participativa, ativando todas as partes da sociedade em formas diretas no processo (...) numa plena aplicação do princípio da subsidiariedade (...) e promovendo formas conviviais de relação” (MAGNAGHI, 2010, pp. 265-66). Tudo isso poderá se constituir apenas como o resultado final de um longo processo de realocização, com o qual se superará a atual declinação dos conceitos de alienação e conflito, que não é mais aquela do tempo da revolução industrial. Hoje em dia, o alienado não é mais o trabalhador, bem como o lugar do conflito não é mais a fábrica: o alienado é o homem moderno, que reside, mas não habita o território, e o sítio é o verdadeiro campo de batalha. Como salienta Magnaghi (2010), o território agora é “o lugar da criação da cadeia do valor e o conflito encontra seu epicentro nas modalidades de gestão e apropriação do valor produzido pelo território colocado para trabalhar” (MAGNAGHI, 2010, p. 82).

As sociedades locais, para terem condições de sustentabilidade política, no que diz respeito às relações com sistemas externos e de nível superior, devem ter uma alta capacidade de auto-governo.

“É necessário subtrair quantidades crescentes da vida cotidiana, produtiva, reprodutiva e de consumo, à heterodireção global, e recolocá-la nas pernas dos habitantes- produtores, e das suas representações. Trata-se de subtrair poderes às empresas transnacionais, marginalizá-las, afastá-las, influenciar suas estratégias, deste modo erodindo a sua supremacia na reorganização autônoma da vida cotidiana, e retirando do mundo das mercadorias quantidades crescentes de reprodução individual e social, partindo do desenvolvimento da pequena empresa familiar na agricultura, até ao cuidado molecular do território e da paisagem para habitá-lo” (MAGNAGHI, 2010, p. 282).

Relocalizar, voltar ao sítio, alude a um profundo repensamento do domínio do econômico e significa quebrar a separação entre habitante, produtor e consumidor que caracterizava o homem da sociedade industrial. Se o típico trabalhador assalariado da fábrica taylorista não tinha os meios nem os conhecimentos para influir sobre o meio ambiente circundante, não tinha controle algum sobre os fins da produção e tinha uma atitude passiva como consumidor, é evidente como não pudesse ter influência nem interesse sobre a sua realidade, um “não lugar” ao qual ele era indiferente, onde ele

residia, mas não habitava. Ele não pertencia a nenhum sítio, porque a sua vida era separada entre onde morava, onde trabalhava e onde consumia, e a sua participação na vida coletiva era, no máximo, na forma da reivindicação. Ele estava sozinho. Já vimos no tópico 2.5., ilustrando a figura do coprodutor introduzida por Petrini (2005, 2009), como um consumidor consciente e informado, em relação com o produtor, tenha a possibilidade e o interesse de influir sobre as modalidades de produção e de consumo que o interessam. Analogamente, a nova figura dominante do trabalhador autônomo da era pós-fordista, tem as informações e os conhecimentos do processo produtivo, bem como a possibilidade, graças à sua maior autonomia, de fazer escolhas produtivas coerentes com as suas convicções culturais e políticas. Ele pode reunir as diferentes esferas da sua vida, e os seus espaços de vida, de consumo e de trabalho, em um só lugar, ao qual ele pode pertencer, e para o qual estará motivado a ter um papel ativo em sua evolução. Esta atitude de participação, na sua relação com os outros habitantes do sítio são condições para a sustentabilidade política e social. Assim, cada comunidade poderá realizar formas de autogoverno em oposição às formas centralistas dos processos de globalização, contribuindo deste modo à realização de “um mundo plural de sociedades locais, capazes de se conectar em rede de forma não hierárquica, reconhecendo as diversidades dos estilos de desenvolvimento e ativando relações de subsidiariedade” (MAGNAGHI, 2010, p. 112). Sistemas locais em concorrência entre eles na competição econômica global, mas que, fiéis ao princípio da realocação e, entretanto, recusando o domínio do econômico, irão acionar também formas de cooperação, através da promoção de políticas inclusivas e da coordenação das ações locais.

Como já foi dito, neste trabalho estamos apoiando uma visão, o desenvolvimento situado, que se abre à diversidade e à multiplicidade e recusa o pensamento único e o domínio da economia de mercado que caracterizam a atual fase da globalização capitalista. Após ter ilustrado o que é um sítio e de ter afirmado a necessidade de um retorno ao território, acredito que é apropriado explicar bem o que entendemos com isso, sendo que o conceito de lugar, no debate político, é muitas vezes fonte de mal-entendidos. Como diz Magnaghi (2010), cada território tem, e não pode não ter, uma profundidade histórica e, portanto, uma própria identidade, o seu *genius loci*. Isto não significa que estas características sejam fixas e imutáveis no curso do tempo. Ao mesmo tempo, isto não quer dizer que uma particular identidade que caracteriza um

determinado lugar seja “melhor” daquelas de outros lugares, bem como não significa que apenas os moradores históricos de um dado território tenham o direito de interpretar, defender ou explorar o patrimônio territorial do lugar “deles”. O desenvolvimento situado é um retorno ao local, mas não é localismo. Desenvolvimento situado não é sinônimo de fechamento comunitário, não é apenas conservação do existente, nem é uma forma de fundamentalismo local. Não podemos negar que, na realidade, a globalização econômica e o pensamento único não tenham produzido, como reação, formas de fechamento de tipo étnico, identitário, ou religioso que, em alguns casos, deram até origem a propostas políticas propensas ao nacionalismo autoritário, quando não propunham até mesmo possíveis guerras entre civilizações. Entretanto estas formas violentas, fundamentalistas e, às vezes, até terroristas de afirmação de uma particular identidade, não devem ser confundidas com “a tensão identitária que permeia, como questão social e cultural, as comunidades locais” (MAGNAGHI, 2010, p. 299). A questão da identidade local não é uma proposta exclusiva de *direita*, essencialmente retrógrada, à qual a *esquerda* progressista se deve opor em base aos princípios iluministas da modernização universalista ocidental²⁶. Uma simplificação, esta, que não tem em conta “a dimensão estratégica da tensão identitária (que), após o fim dos blocos geopolíticos e dos processos de massificação e homologação das culturas operados pelo fordismo, (quer construir) novas relações sociais e de produção (...) que saibam valorizar novas modalidades de apropriação e uso dos saberes e do patrimônio territorial locais por parte dos habitantes-produtores” (MAGNAGHI, 2010, p. 299). Este retorno ao território revela se uma passagem “de consciência de classe para a consciência do lugar” (MAGNAGHI apud Becattini, 2010, p. 299). Por essa razão, tal tensão identitária não deve ser demonizada, mas “reinterpretada politicamente como energia construtiva para o crescimento da consciência do lugar, e pela afirmação de estilos de desenvolvimento baseados no reconhecimento das peculiaridades socioculturais, no cuidado e na valorização dos recursos locais e sobre redes de intercâmbio solidarias e não-hierárquicas entre sociedades locais” (MAGNAGHI, 2010, p. 300).

²⁶É o caso, este, por exemplo, do movimento político que surgiu na Itália na década dos '90, chamado *Lega Nord*. Movimento que teve um grande sucesso eleitoral e que ainda existe, mesmo, hoje em dia, com uma força bem menor. Na proposta política da *Lega Nord* tornaram-se predominantes instâncias racistas e retrógradas e, por isso foi bastante hostilizada. Infelizmente, com isso, não foram devidamente consideradas suas motivações básicas que, ao contrário, eram antecipadoras, quais a recusa da homologação das culturas, a crítica da globalização capitalista e a valorização das sociedades locais.

Sendo que a nossa crítica à globalização capitalista parte do seu modernismo, isto é a recusa de tudo o que refere ao passado, visto como antigo, obsoleto e obscuro, não podemos cometer, ao inverso, o mesmo erro, pensando que as tradições deveriam ser cristalizadas e tornar a serem propostas sempre iguais a si mesmas. Repetir o passado em novos contextos, em novas contingências, não é respeitar a tradição, é folclore. O folclore não é uma relação com o lugar, mas é uma interação com o sítio do tipo EU/ISSO, uma experiência onde tudo é pré-ordenado e pré-estabelecido. O folclore é pensar ao passado como um mito, significa crer que o lugar seja uma entidade imutável, mas, na realidade, “a pureza de um sítio é uma visão do espírito, semelhante ao conceito de racionalidade econômica padrão (...): o sítio tende a reproduzir sua identidade adaptando-se a novas contingências introduzidas sob a pressão do meio circundante” (ZAOUAL, 2006, pp. 218-9). O sítio é, ao mesmo tempo, fechado e aberto, orgulhoso de suas tradições, mas aberto à mudança, moldador e moldado. Tal como salienta Norberg-Schulz (1979), a *stabilitas loci* é uma condição necessária à vida humana, por que “o desenvolvimento da identidade humana e social é um processo lento que não pode ocorrer nos ambientes em continua mudança, (mas o espírito do lugar deve ser) preservado sem se transformar em uma inanimada camisa de força” (NORBERG-SCHULTZ, 1979, p. 180). Cada lugar muda no tempo, mas lentamente: “a tradição não é uma monótona repetição de gestos, rituais e produções (...), é uma inovação bem sucedida” (PETRINI, 2009, p. 66).

Entretanto, na perspectiva do desenvolvimento situado, cuidar de um lugar não significa simplesmente olhar para seu passado, bem como a sua identidade não é uma coisa fixa e imutável. Olhar para trás é importante para descobrir as boas práticas, as regras e as sabedorias que asseguraram um bom desempenho, para continuar a obra de territorialização no futuro de acordo com critérios e formas inovadoras, isto é, criando riqueza conservando e possivelmente aumentando o valor do seu patrimônio territorial, e considerando nisto que termos como riqueza e valor que não devem ser entendidos exclusivamente no sentido econômico hoje em dia dominante. Petrini salienta que, “não se trata de uma volta ao passado, mas de recomeçar do passado, conscientes dos erros cometidos nos últimos anos” (PETRINI, 2005, p. 25). O objetivo é realizar condições de alta qualidade territorial, sendo estas o resultado de relações virtuosas entre a comunidade dos habitantes e seu ambiente. Práticas que “põem em relação diferentes

atores em espaços em movimento e sempre singulares em termos de trajetórias” (ZAOUAL, 2006, p. 206).

É importante aqui ressaltar o conceito de comunidade pois, para cuidar de um território na abordagem do desenvolvimento situado, é preciso o envolvimento pessoal dos atores e o estabelecimento de relações entre os habitantes. Habitantes, isto é, as pessoas que moram, vivem, produzem e consomem num determinado lugar. Petrini (2005, 2009), por exemplo, introduz o conceito de *comunità del cibo* (comunidade do alimento) para ressaltar a necessidade de uma aliança entre produtores e consumidores com o objetivo de realizar um sistema do alimento que seja bom, limpo e justo. Um sistema onde o consumo não é sinônimo de destruição, usura ou esgotamento progressivo, mas, ao contrário, o ato final do processo produtivo. Um sistema onde o consumidor integra a cadeia produtiva, por um lado comprometendo-se a conhecer seus processos e apoiá-los e, por outro, influenciando-os com as suas preferências e os seus valores, deste modo tornando-se um coprodutor. Um sistema onde o produtor acolhe este novo tipo de consumidor consciente naquela que chega a ser uma nova comunidade produtiva. Nisto, o “conhecimento direto (entre produtor e consumidor/coprodutor) é a melhor garantia de uma produção de elevado nível qualitativo e pode ser um prenúncio, porque não, de relações humanas muito significativas” (PETRINI, 2009, p. 142). Produtor e coprodutor, “juntos, são os garantes da integridade de seu território, do qual poderão desfrutar os frutos apenas na medida em que irão exercer adequadamente a responsabilidade de administrá-lo” (PETRINI, 2009, p. 143). Argumenta-se aqui que este modelo de participação dos consumidores de um produto ou dos utilizadores de um serviço ao processo produtivo, na escala local e em relação com os produtores, possa dar efeitos positivos também em outros campos diferentes do setor alimentício. Bem como esta atitude ativa e aberta à relação, como dizemos, não deverá ser limitada apenas às esferas da produção e do consumo, mas deverá reunir todas as dimensões da vida dos habitantes, que irão viver o lugar e pertencer ao sítio em sua totalidade, nunca mais como sujeitos divididos e alienados. Condição essencial, esta, para querer e ser capaz de cuidar do território onde vivem.

O lugar não é fixo, cristalizado no tempo, como vimos anteriormente. Não estamos falando de “O” lugar, mas de “um” lugar. Com isso queremos dizer que não podemos comparar os lugares um com os outros, fazer classificações, individuar uma *best practice* com o objetivo de tentar de transformar os outros na tentativa, mesmo com

as melhores intenções, de melhorá-los. Cada lugar é o resultado de lentas transformações e de interações específicas entre natureza, história e cultura. Um encontro singular, único e inimitável, entre o ambiente natural, o ambiente construído e o ambiente antrópico. Ao mesmo tempo, o desenvolvimento situado não é localismo. Não é um localismo *triste* (MAGNAGHI, 2010, p. 118), ou seja, um tipo de comunidade regressiva, fechada em si mesma, blindada, e também não é um localismo *sangue e terra* (MAGNAGHI, 2010, p. 133), expresso na reivindicação, defensiva e violenta, da pureza e da superioridade de uma particular identidade territorial. Trata-se de um novo tipo de enraizamento territorial que se constitui em formas dinâmicas e solidárias. Se, como diz Zaoual (2003), o lugar é, ao mesmo tempo, aberto e fechado, moldador e moldado, entretanto Magnaghi (2010) salienta que o território não é “propriedade” dos habitantes históricos, bem como não são sempre eles que podem garantir um desenvolvimento respeitoso do *genius loci*. Não são raros, na verdade, os casos de localismo vandálico, fenômenos destrutivos operados pelos moradores históricos “colonizados por modelos culturais de modernização que vêm da metrópole, enquanto os projetos e as práticas de conservação e valorização do patrimônio local são perseguidos por os novos habitantes, que trazem padrões culturais emergentes da crise da modernização metropolitana” (MAGNAGHI, 2010, p. 104). Ao mesmo tempo, não é raro assistir a fenômenos de *localismo rapace* (localismo de rapina ou predatório), quando apenas uma parte dos habitantes, normalmente as mais poderosas potências econômicas locais, que bem entendem o valor do *genius loci* (que eles declinam apenas no sentido econômico), “exploram até o esgotamento os patrimônios sócios territoriais locais, para depois deslocalizar a produção, deixando para trás degradação social e ambiental” (MAGNAGHI, 2010, p. 135). Ao contrário, o lugar pertence a quem cuida dele, pertence aos portadores dos interesses coletivos para a preservação e valorização dos bens comuns. Pertence à verdadeira comunidade local.

“Para que tudo isso ocorra é necessário que os homens... se despojem de muitas vantagens e privilégios particulares para o bem da comunidade e tomem parte de sua economia comunitária com toda a sua habilidade de trabalho... É necessário que os homens se interessem pela comunidade às quais pertencem, do mesmo modo pelo qual se interessam por seus assuntos amorosos e por suas amizades” (BUBER, 1987, pág. 57).

Falando de comunidade, não podemos deixar de retornar para onde começamos, isto é ao pensamento de Martin Buber, para o qual a comunidade é uma união de homens em relação entre eles. Uma “interação viva de homens íntegros” (BUBER, 1987, p. 34), “representando a totalidade do homem” (BUBER, 1987, p. 50) e, portanto, sem tê-lo dividido entre morador, trabalhador e consumidor. Segundo Buber, este tipo de comunidade é bem diferente das comunidades dos tempos antigos que, na forma econômica (corporação) o religiosa (seita), buscavam vantagens para si mesmas. Estas comunidades seriam, no âmbito desta dissertação, um exemplo de localismo *triste* ou *sangue e terra*. A comunidade a qual ele almeja, e que chama de “Nova”, é uma evolução, uma transformação da sociedade moderna, a sociedade de nossos tempos, onde observa-se um tipo mecânico de vida em comum dominado pelo utilitarismo, no qual os indivíduos entram em contato recíproco efetuando trocas e trabalhos e não através de relações. Uma sociedade que, enquanto união de indivíduos, na realidade é uma massa. Quando, ao contrário, a Nova Comunidade é uma associação orgânica de personalidades, homens em uma relação de tipo EU/TU entre eles. Interpretando o pensamento de Martin Buber à luz de quanto dizemos até agora, poderíamos afirmar que a sua Nova Comunidade é situada, sendo que é uma forma de vida humana em comum cuja “regulamentação” não é imposta de fora (mas emerge do seu interior, em cada tempo e lugar), tem limites espaciais (que, se ultrapassados, constituiriam um obstáculo intransponível para o estabelecimento de relações) e um próprio *genius loci*, o “caráter comum do tipo de alma e de forma de vida que facilitam uma união mais estreita” (BUBER, 1987, p. 48). Uma comunidade que é autônoma, mas não é fechada em si mesma, pois, como os homens, entrando em relação, formam uma comunidade, diferentes comunidades se podem relacionar entre elas formando um sistema comunitário, e “a legítima união de sistemas comunitários deve ser chamada humanidade” (BUBER, 1987, p. 48).

Na conclusão deste capítulo vamos apresentar duas histórias que, acredito, possam explicar claramente a diferença que passa entre um projeto situado e um não situado, bem como os diferentes resultados que a consideração ou não desta abordagem pode trazer. Trata-se de dois exemplos que pertencem ao mesmo contexto, no caso específico a intervenção da Grã-Bretanha na Índia no século XIX, país que, naquele tempo, era uma colônia britânica. Já vimos como o Ocidente criou seu próprio modelo de desenvolvimento, que é imposto a povos e territórios com cultura, clima e pontos de

vista diferentes, sem respeito pelos saberes e as tradições locais, convencido de possuir fórmulas de valor universal. Assim, em 1858, Sir Arthur Cotton, engenheiro-chefe da coroa britânica na Índia, projetou uma forma de controlar a bacia do rio Mahamadi, no estado indiano de Orissa, aplicando as teorias e as técnicas normalmente utilizadas para os rios da Grã-Bretanha que, evidentemente (mas não tanto por ele, aparentemente), não estão sujeitos às típicas inundações causadas pelas monções. O resultado foi que o plano não só deixou de resolver, como até agravou os efeitos das inundações. Mesmo assim, foram necessários quase 70 anos para resolver o problema, quando, em 1927, finalmente os engenheiros britânicos resolveram combinar sua tecnologia mais “avançada” com os antigos saberes locais, aceitando o fato de que era necessário drenar as águas o mais rápido possível²⁷. O segundo caso aparece no livro de Carlo Petrini (PETRINI, 2005, pp. 178-181), onde é contada a história de Sir Albert Howard (1873 – 1947), botânico inglês que foi enviado para a Índia pelo governo britânico para estudar maneiras de melhorar a agricultura local. Pelo contrário, ele acabou melhorando a agricultura inglesa, transferindo para a Grã-Bretanha algumas técnicas biológicas tradicionais utilizadas pelos agricultores indianos. É interessante salientar como Petrini, além da honestidade intelectual deste cientista, aponta a sua humildade (bem diferente da típica arrogância que muitas vezes permeia a cultura científica) e a sua capacidade de escuta. Capacidade de escuta que é um pré-requisito para o diálogo. Uma relação sempre começa com um ato de escuta.

Lembrando mais uma vez a feliz metáfora de Hassan Zaoual, o qual equipara os projetos não situados a projéteis e as populações “afetadas” a alvos, acredito que seja interessante salientar que ele mesmo apoia o quanto afirmado acima, dizendo que “a influência do sítio é perceptível mediante uma atitude de escuta, com imersão e respeito à variedade de nosso mundo” (ZAOUAL, 2006, p. 210). No início deste capítulo dissemos que os projetos apresentam uma intencionalidade que os impele na direção EU/ISSO e que, na nossa proposta, é nossa intenção tentar equilibrar tal força com um olhar atento ao *genius loci*, portanto a um encontro EU/TU. Bem, até mesmo Zaoual nos alerta para os “riscos da própria noção de projeto, (que) sugere uma visão preestabelecida, uma racionalidade e, finalmente, uma ideologia de dominação... que predispõe os especialistas à arrogância” (ZAOUAL, 2006, p. 31). Com Zaoual,

²⁷ Este fato, reportado pelo historiador Christopher Hill, aparece no site da revista italiana “CNS – Capitalismo Natura Socialismo - Ecologia Política” <<http://www.ecologiapolitica.org/wordpress/?p=120>> consultado em 11 de setembro 2013.

acreditamos que “os verdadeiros projetos nascem clandestinamente (e que) a parceria bem sucedida é gradual” (ZAOUAL, 2006, p. 31). Alberto Magnaghi, certamente, concorda conosco quando afirma (referindo-se aos projetos de cooperação internacional, mas a mesma lógica, acredito, possa ser estendida, em geral, aos projetos de desenvolvimento local, entendendo com isso uma forma de “cooperação com o lugar”) que “a malinha das ferramentas tradicional do cooperador governativo ou da organização não governamental com o projeto «chaves na mão» deve ser substituída pela mochila do explorador” (MAGNAGHI, 2010, p. 287) e que, para ter um relacionamento com o lugar, é preciso “uma completa revisão cultural e operacional dos padrões de cooperação: da exportação de receitas para o desenvolvimento à atividades conjuntas (...) através do crescimento de redes para o intercâmbio de experiências” (MAGNAGHI, 2010, p. 293). O mesmo pensamento do Zaoual, expresso naquele que é o melhor resumo do conceito de desenvolvimento situado que até aqui consegui encontrar:

“As questões e as soluções devem ser formuladas, antes de tudo, *in situ* (no próprio lugar). Nenhuma ajuda externa é determinante. É o fim do supermercado das ideias. (...) Haja vista a grande diversidade dos sítios humanos, nenhum saber é capaz de dar respostas uniformes, a não ser a prática dos intercâmbios internacionais de experiências locais, não como modelo, mas como fontes complementares de inspiração. É a teoria da mundialização mosaica, a que se apoia sobre a fecunda diversidade e não na diversidade folclórica. A estrutura cultural do planeta constitui-se de um “imenso tapete de sítios” que, mesmo sendo singulares, estão imbricados uns aos outros. O que dá a humanidade um aspecto extremamente emaranhado” (ZAOUAL, 2003, pp. 103-104).

3. *Villa Sorra*

Tal como antecipado na introdução, por mais de 10 anos trabalhei como diretor de *Villa Sorra*, um complexo histórico, arquitetônico e ambiental situado na província de Modena, na Itália. Nos próximos tópicos vou apresentar uma descrição do patrimônio material e imaterial que distingue este lugar, enquanto no próximo capítulo apresentarei a minha história profissional, de como me aproximei a este lugar, inicialmente tentando transformá-lo, ainda sem ter em consideração o seu *genius loci* e de como, depois, consegui ter uma experiência pessoal dialogando com ele. Podemos dizer, com Zaoual (2003, 2006), que, no início, meus pensamentos e meus projetos eram como projéteis e *Villa Sorra* meu alvo. O alvo que o acaso e a contingência me procuraram, e eu que pensava e agia como se tivesse uma coisa em minhas mãos, não uma personalidade diante de mim. Uma coisa que, qualquer coisa fosse, não mudaria meus planos e meus objetivos, algo que, por um acaso do destino, era *Villa Sorra*, mas que poderia ser qualquer outra coisa. Uma coisa, com a qual havia tido uma experiência exclusivamente de tipo EU/ISSO. Depois de um tempo, não sei exatamente quando nem como, as coisas mudaram. Eu, provavelmente cansado e insatisfeito com o andamento do meu projeto, parei por um momento de fazer contas, de pensar nos meus planos e de elaborar estratégias, ficando, sozinho, em silêncio, simplesmente olhando para este lugar que estava me decepcionando. Depois de um tempo, quase estranhei, pareceu-me não estar no mesmo lugar: estava vendo coisas novas, detalhes que nunca havia notado. Percebi que era lindo, maravilhoso, como nunca havia visto antes. Cheio de sentido, cheio de histórias, mas também de possibilidades futuras. Eu tinha parado de falar e havia me colocado na posição de escuta, e o lugar falou comigo. Eu, acredito, entrei em uma relação EU/TU.

Tudo isso era apenas um sonho? Ou um conto de fadas? Pode ser que não seja tudo verdade, nem eu tenho esta certeza absoluta. Porém acho que Manoel De Barros acreditaria em mim, dizendo que... só dez por cento é mentira²⁸. O que tenho certeza é que, em um certo sentido, minha abordagem mudou completamente. Entendi que os meus projetos eram, provavelmente, tecnicamente perfeitos, mas eles estavam sem

²⁸ “Só dez por cento é mentira” é o título da “desbiografia” oficial de Manoel De Barros. Ver: www.sodez.com.br, acesso em: 27 de outubro 2013.

alma. Suas dificuldades ocorriam não por má sorte ou falta de tempo ou de recursos, mas porque, posso dizer agora depois de ter lido os escritos de Hassan Zaoual, não eram situados. Poderiam ser até os projetos certos, mas eu queria aplicá-los no lugar errado, admitindo que possa existir o lugar onde você pode realizar projetos concebidos apenas teoricamente. Talvez fosse até melhor que não tivessem funcionado, pois, na verdade, pode até acontecer que ideias erradas propiciem a sensação de obter os resultados corretos. Entretanto, na maioria dos casos, quando isto ocorre é apenas no curto prazo, e, em tratando-se de uma violência sobre o território, não é sustentável, no sentido alargado que apresentei no capítulo precedente. Resolvi então, assim, recomeçar, mudar de atitude, de modo de pensar e o modo de me relacionar com o lugar, tentando, ao mesmo tempo, encontrar outras pessoas, colaboradores, parceiros, amigos, que pudessem fazer esta viagem comigo.

O resultado desta viagem é descrito no capítulo cinco ou, pelo menos, esta é a minha melhor tentativa de deixar claro para uma pessoa de fora, neste caso, meus leitores, qual era meu projeto de desenvolvimento situado “por” *Villa Sorra*, qual era o meu sonho. Porque é um verdadeiro sonho, um ato criativo, uma obra de arte, tentar dar nova vida a um lugar cheio de sentido, de história, de beleza como é *Villa Sorra* para mim. E para muitos outros. Eu quero ser sincero. Acredito que não conseguirei atingir este meu objetivo. Acredito nisto por nunca ter ficado satisfeito do quanto escrevi em livros, planos, projetos, documentos para financiadores, apresentações em convênios. Eu mesmo, lendo as minhas páginas, sempre ficava insatisfeito. Sempre pensei que elas não conseguiam expressar todo o sentido desta minha relação com *Villa Sorra*. Provavelmente, é por este motivo que minha dissertação demorou muito a ser escrita? Pode ser. Entretanto acho que consegui transmitir um pouco desta minha convicção não só com a escrita, mas provavelmente e principalmente com meu relato. De fato, não estive sozinho nesta viagem, de uma forma ou de outra. Espero assim que também os leitores deste trabalho, um pouco, entenderão.

Nos parágrafos conclusivos, apresentarei os resultados obtidos, os poucos sucessos, os erros e aquele que parece ser o fracasso final. No final desta história, agora estou no Brasil, e não mais trabalhando no meu projeto “por” *Villa Sorra*. Nada disso seria uma boa promoção para a teoria do desenvolvimento situado que quero promover com esta dissertação. Nem Manoel De Barros poderia me defender se eu dissesse aqui que tudo deu certo. Seria 100% de mentira. Porém acredito que, nas contingências dadas, a

minha era uma *mission impossible*, que não tinha possibilidade alguma de realizar o meu sonho. Além da minha inexperiência e dos erros cometidos, provavelmente não consegui entender direito tudo o que o lugar queria me dizer. Entretanto isto não é importante, tenho confiança que fiz todo o possível, tudo o que humanamente poderia ter feito. Sei que contribuí a plantar uma semente, que outras pessoas sonharam comigo, e que algumas delas ainda estão tentando ir em frente com o nosso sonho. Sonho que, lentamente, está ainda em movimento. Quem sabe, mesmo mudando no curso do tempo, pode ser que um dia se aproxime da realidade, ou, pelo menos, irá continuar caminhando pelas pernas de alguém. Quem sabe se eu, um dia, agora com um pouco mais de consciência, conseguirei fazer algo de bom aqui no Brasil.

3.1. Contexto histórico, geográfico e patrimônio construído

Primeiro de tudo acho que é útil descrever este lugar. A Itália é um dos países do mundo mais ricos em termos de patrimônio histórico e arquitetônico e, mesmo que *Villa Sorra* seja um complexo monumental de grande importância, não podemos dizer que seu conhecimento é de domínio público, especialmente fora da Itália e, em particular, no Brasil. *Villa Sorra* é uma antiga mansão do final do século XVII. Francesco Sorra, um rico comerciante cidadão de Modena, no Ducado *Estense*²⁹, mas com propriedades e interesses econômicos também na vizinha cidade de Bolonha, no Estado Pontifício, em meados do século XVII decidiu comprar uma grande fazenda na zona rural de Castelfranco Emilia (município que pertencia, naquele tempo, ao Estado Pontifício), na fronteira com o Ducado *Estense*. Em 1681 ele recebeu também a cidadania de Bolonha e assim *Villa Sorra*, com esta sua localização, se tornou o símbolo deste seu novo status de cidadão de dois países: foi provavelmente por essa razão que ele quis, ao longo do tempo, que a propriedade se ampliasse, para testemunhar também a glória e a riqueza da sua família. Foi o filho dele, Antonio, que, no final do século XVII, depois de ter sido agraciado com o título de conde do Ducado *Estense* e com a cidadania de Bolonha, começou a construção de uma suntuosa residência nobre com um grande jardim que, já naquele tempo, era um dos mais importantes da região. Hoje, o complexo de *Villa Sorra*

²⁹Naquele tempo a Itália era dividida em numerosos estados. Modena, por exemplo, era a capital do Ducado *Estense* enquanto Bolonha era parte do Estado Pontifício, cuja capital, obviamente, era Roma.

(figura 1), que inclui o edifício nobre, que chamaremos aqui de Vila, o parque (que agora é um grande parque público extra urbano), o jardim histórico (que se acredita ser o mais importante jardim romântico Emilia Romagna), a terra (cerca de 90 hectares) e os edifícios agrícolas (uma quinzena) é propriedade de quatro municípios: Castelfranco Emilia, Modena, Nonantola e San Cesario sul Panaro. Tive por mais de 10 anos, a tarefa de administrar o complexo, lidando com a gestão, o programa de restauração e o projeto de valorização.



Figura 1 – uma linda vista aérea do complexo de *Villa Sorra*. Fonte: Arquivo *Villa Sorra*.

O complexo mantém o nome de Sorra, uma nobre família de tecelões, comerciantes e banqueiros que construiu o complexo e o possuiu por mais de dois séculos. Como dissemos, a propriedade consiste de vários edifícios e terrenos que, a seguir, descreveremos brevemente.



Figura 2 – a fachada leste da Vila, a residência nobre do complexo. Fonte: Arquivo *Villa Sorra*.

A Vila (figura 2), a residência nobre do complexo, é uma das construções históricas mais importantes do território de Modena. Construída a partir do fim do século XVII, é um exemplo notável de barroco tardio *emiliano* no qual prevalece o gosto pela decoração, sendo esta algumas vezes composta por elementos exóticos, particularmente orientais. Foi projetada pelo arquiteto bolonhês Giuseppe Antonio Torri (1655 – 1731) e, estilisticamente, tem como referência mais conhecida a *Rotonda (Villa Capra)* de Palladio. Possui estrutura piramidal, sendo originalmente construída em três níveis (figura 3), mas hoje o terceiro, uma pequena torre hexagonal, não está mais presente.

Internamente (figuras 4 e 5) a Vila possui como centro um salão oval monumental, cercado de quatro apartamentos e da *cappella* (uma pequena igreja).



Figura 3 – a Vila em uma pintura do século XVIII, onde se pode ver a torre hexagonal, terceiro nível da estrutura que hoje não está mais presente. Fonte: Arquivo *Villa Sorra*.



Figura 4 –Vila: o salão oval monumental (esquerda) e uma vista do seu interior (direita).
Fonte: Arquivo *Villa Sorra*.



Figura 5 – Vila: o apartamento *a rasetto* (esquerda) e a *cappella* (direita). Fonte: Arquivo *Villa Sorra*.

A Vila é rodeada por um grande parque no qual encontra-se, cercado por portões, grades e canais artificiais, o jardim histórico (figura 6).



Figura 6 – duas vistas da Vila a partir do jardim, atrás da *peschiera* (esquerda) e acima da torre maior. Fonte: Arquivo *Villa Sorra*.

Construído no século XVIII, seguindo os padrões formais da época, na primeira metade do século XIX foi completamente redesenhado de acordo com o modelo do jardim que emergia naqueles anos (figura 7).

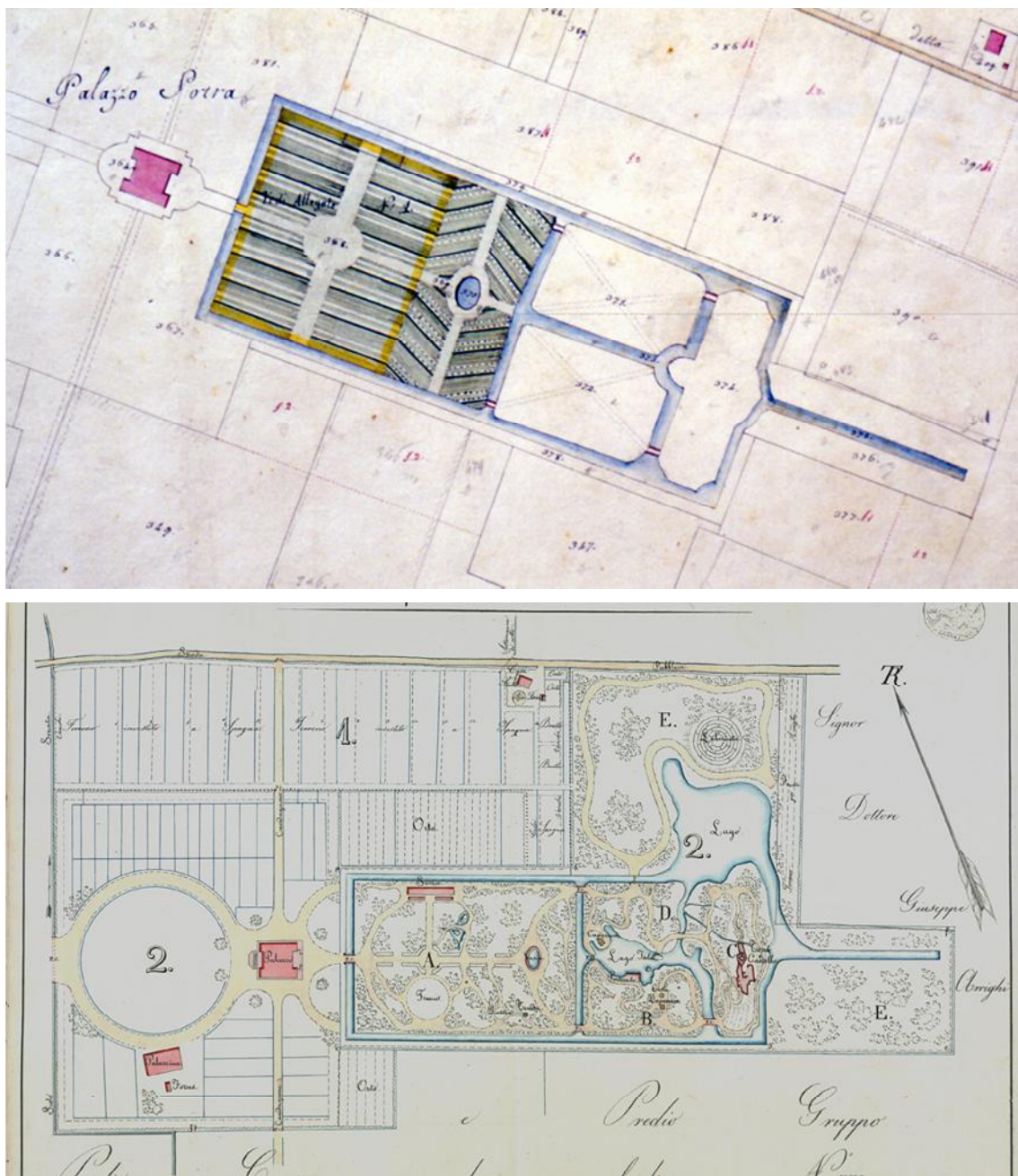


Figura 7 – o jardim histórico no século XVIII (acima, mapa do cadastro napoleônico, *Archivio di Stato di Modena*) e no século XIX (abaixo, desenho de Cesare Perdisa, 1850, *Archivio di Stato di Bologna*).

Fonte: Arquivo Villa Sorra.

Podemos encontrar no seu interior, além de lindíssimas e antigas árvores, os lagos com as duas ilhas dos cães, pequenos morros artificiais, esculturas e, sobretudo, numerosos edifícios e construções: a *orangerie* (a estufa), construída em estilo gótico

alemão do século XIII, onde eram guardadas no inverno inúmeras plantas raras (figura 8).



Figura 8 – a *orangerie* no jardim histórico. Fonte: Arquivo *Villa Sorra*.

O castelo medieval em ruínas, com todos os seus “anexos”, dentre os quais as duas torres, o fosso com a ponte levadiça, a praça das armas, as altas muralhas de defesa, a sentinela e as cavernas subterrâneas (figura 9).



Figura 9 – as torres do castelo medieval (esquerda) e este mesmo local do jardim em uma pintura do século XVIII (direita). Fonte: Arquivo *Villa Sorra*.

O *imbarcadero*, o lugar onde atracava um barco, chamado de *bucintoro* (figura 9) que singrava os lagos e os canais do jardim histórico. O *belvedere* (figura 10), um terraço com vista para os lagos, cuja parte inferior é acessível por um caminho cênico escavado no morro; as termas românicas de Diocleciano, construídas de tijolos de barro e cobertas com pedras de tufo; a casa do pescador; a casa dos jogos de água. Termas românicas, castelos medievais, e as outras construções “históricas” são elementos típicos deste tipo de jardim, um jardim que talvez, por isso, é chamado de cenográfico ou paisagístico. Uma espécie, se me podem perdoar a metáfora talvez imprópria, de uma antiga *Disneyland*.



Figura 10 – o *belvedere* no jardim histórico. Fonte: Arquivo *Villa Sorra*.

O resultado final é o exemplo mais representativo de jardim "romântico" do século XIX, e é hoje talvez o mais importante jardim informal da região Emilia-Romagna³⁰.

A poucos metros da Vila encontram-se: a *scuderia* (figura 11), uma estrebaria de construção refinada do século XVIII, que foi utilizada também como estufa; a casa do zelador, um belo prédio localizado ao lado do portão de entrada onde morava o guardião; a *ghiacciaia* (ou *conserva*) ou neveira, construção escavada no terreno que tem como cobertura um pequeno morro arborizado, que era preenchida de neve no

³⁰ Ver: BERGONZINI *et al.*, 2008, pág. 23.

inverno para obter um ambiente frio e ser utilizada para guardar os alimentos nos meses quentes; e o *caseificio* ou queijaria, o lugar onde era produzido o parmesão. Estes dois últimos são testemunhos da vocação original “produtiva” do complexo, que não era simplesmente um lugar dedicado a férias e lazer, mas também um verdadeiro centro de atividades agrícolas. Todo o terreno entorno à propriedade, composto por mais de noventa hectares, é especialmente adequado para a agricultura. Nesta área são produzidos ainda hoje, como naquele tempo, alguns dos produtos mais representativos da enogastronomia local, tais como o queijo *Parmigiano-Reggiano*, o *aceto* balsâmico tradicional de Modena e o vinho *Lambrusco*. Constam portanto nestes terrenos vários edifícios agrícolas antigos, tais como depósitos de feno, galpões e estábulos.



Figura 11 – a *scuderia* (estrebria) do século XVIII. Fonte: Arquivo *Villa Sorra*.

Villa Sorra é um testemunho exemplar de *Vita in Villa*, uma prática difundida a partir do século XVI, quando a região foi submetida ao domínio pontifício. A estabilidade e a tranquilidade social que caracterizaram esta fase propiciaram fortes investimentos na agricultura. As mansões, que começaram a surgir no ambiente rural, alternam-se tanto como lugares de reunião e de vida social e cultural quanto como verdadeiros empreendimentos agrícolas.

Na figura 12, apresentamos uma vista aérea do complexo onde consta ao centro a *villa* (edificação principal) rodeada pelo seu grande parque, onde constam no seu interior o jardim histórico, a *scuderia*, o *caseificio* ou queijaria e a *conserva* ou neveira (esta não visível na figura). Todas estas edificações, o parque e o jardim histórico são circundados pelos terrenos agrícolas que compõem este mesmo complexo.



Figura 12 – Vista geral do complexo de *Villa Sorra*. Fonte: Arquivo *Villa Sorra*.

Cada elemento descrito, considerado singularmente, possui em si um alto valor. Entretanto, se considerados conjuntamente, representam uma amostra de paisagem agrária pré-industrial de inestimável valor histórico e cultural. A *Villa* e o jardim histórico juntos, inseridos no contexto local e complementados pelos terrenos agrícolas e o grande parque, geram uma espécie de museu *en plein air* talvez único na Itália: isto por que a maioria dos outros complexos, os muitos exemplos de *Vita in Villa* que foram construídos no país no curso dos séculos, com a urbanização, a especulação fundiária e o passar do tempo, não existem mais ou perderam esta integridade que em *Villa Sorra* é ainda possível ver e perceber.

3.2. Potencial enogastronômico, identidade local e biodiversidade

A região *Emilia Romagna* é considerada por muitos a *Food Valley*, ou seja, a região da Itália mais rica em produtos enogastronômicos de qualidade. Algumas das especialidades culinárias da Itália mais reconhecidas no mundo, como o queijo *Parmigiano-Reggiano*, as carnes curadas de porco (como o presunto cru de Parma, o *culatello* de Zibello ou a *mortadella* de Bolonha), o vinho tinto espumante *Lambrusco* e o *aceto* (vinagre) balsâmico tradicional de Modena, são produtos típicos desta região. Três destes produtos são tradicionalmente ligados e atualmente produzidos no território de *Villa Sorra*: o *Parmigiano-Reggiano*, o *Lambrusco* e o *aceto* balsâmico tradicional de Modena³¹.

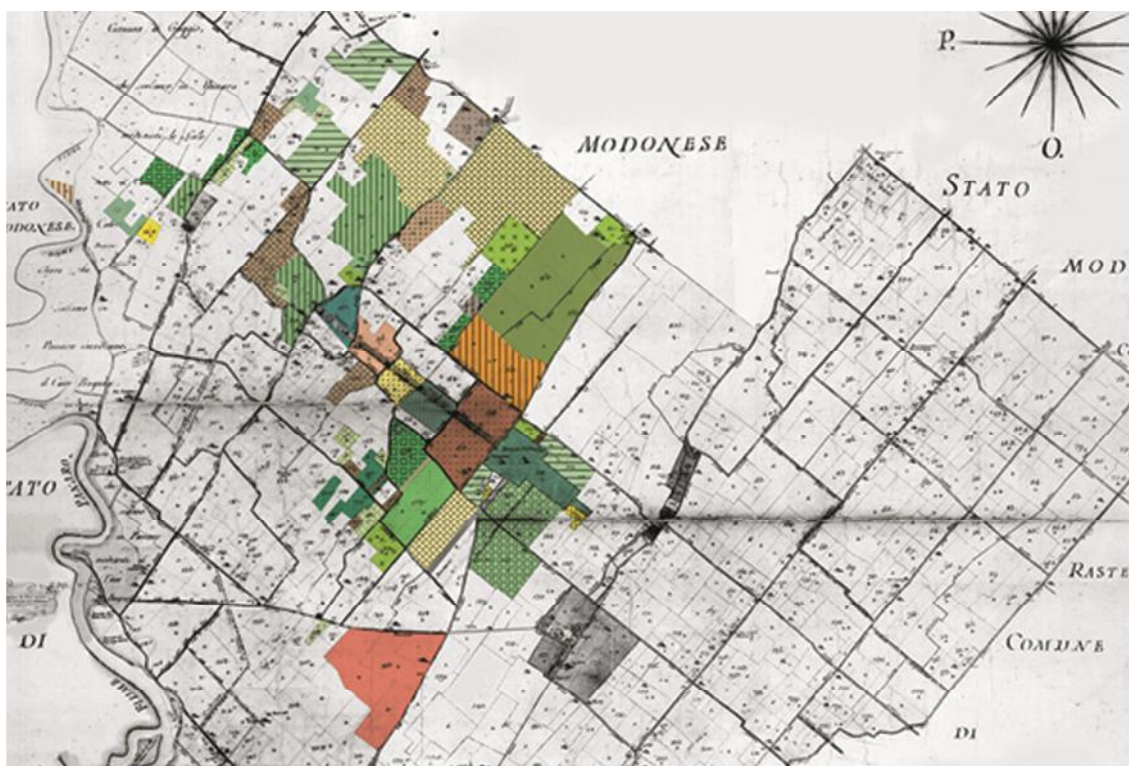


Figura 13 – elaboração visual sobre o *Catasto Buoncompagni* (1783, *Archivio di Stato di Bologna*), onde são evidenciados, em cores e texturas diferentes, os diversos tipos de cultivos que eram lá realizados.

Fonte: Arquivo *Villa Sorra*.

³¹Na verdade, no passado, em *Villa Sorra* eram produzidos também embutidos. Sendo que a empresa agrícola tradicional era policultural, em todas as fazendas eram cultivados trigo, legumes, frutas e uvas para a produção de vinho. Eram criadas galinhas, vacas leiteiras e de carne, e também porcos para os embutidos. Uma prática que, além de ser ambientalmente mais sustentável (principalmente quando comparada com as típicas monoculturas que caracterizam hoje a produção agrícola “industrial” que, como vimos, afetam fortemente o meio ambiente), era mais apropriada para o sustento econômico da pequena agricultura familiar. Os agricultores, entretanto, não eram forçados a “apostar” em uma única produção que, no caso de baixa dos preços, é muito perigoso do ponto de vista econômico. A “modernização” da agricultura também trouxe a industrialização das criações de porcos, realizadas em grande escala. Também, aos arredores de *Villa Sorra* foi realizada uma “produção industrial” de porcos que, como muitas outras, recentemente foi fechada devido ao grande impacto ambiental deste tipo de criação.

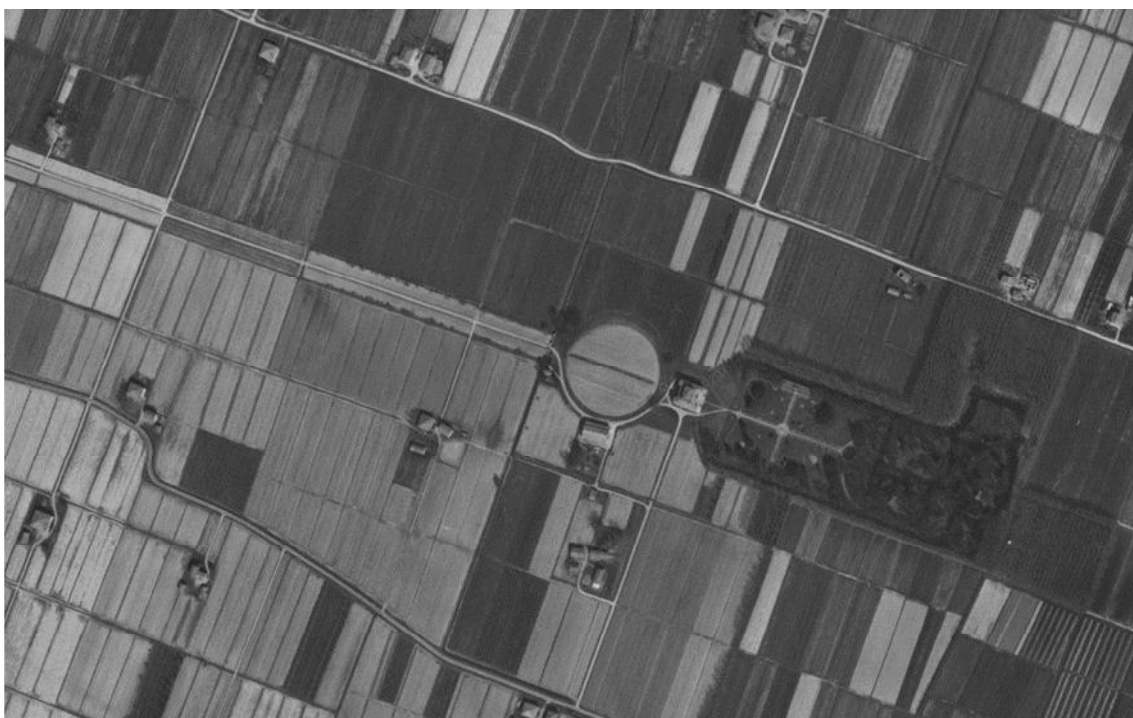


Figura 14 – a transformação da paisagem agrária: os terrenos agrícolas de Villa Sorra em uma fotografia de 1955 (acima) e de 1973 (embaixo). Fonte: Arquivo *Villa Sorra*.

O mapa que podemos ver na figura 13 é uma confirmação que o complexo de *Villa Sorra* não era apenas uma suntuosa mansão, que a nobre família Sorra construiu para o próprio lazer, um lugar de prestígio onde passar as férias no verão, mas era também um verdadeiro empreendimento agrícola, cuja extensão era bem maior e

notável que a parte dedicada ao veraneio. Atualmente constitui-se como propriedade pública, anexa à Vila, ao parque e ao jardim, na qual ainda são cultivadas e produzidas algumas das excelências enogastrômicas da região. Observando o mapa é possível notar também a grande variedade dos cultivos realizados naquele tempo e que, combinada com a grande transformação da paisagem agrária que a mecanização da agricultura impôs desde o fim da II Guerra Mundial (figura 14), testemunha a grande perda de biodiversidade causada pela agricultura da *green revolution*. Perda de biodiversidade que não afeta apenas a pequena agricultura familiar, mas também grandes empreendimentos produtivos como *Villa Sorra* era e ainda é.

Tal como dito anteriormente, hoje em dia a parte central das antigas propriedades agrícolas da família Sorra é de propriedade pública, concedida em uso ao Instituto de Instrução Superior para a Agricultura e o Ambiente *Lazzaro Spallanzani*. Mesmo sendo independente do ponto de vista formativo, o fato que a empresa agrícola deste instituto estivesse situada nos terrenos de propriedade das prefeituras (que eu gerenciava) fez com que esta escola resultasse ser, como veremos, um parceiro muito importante e colaborativo para meu projeto de valorização, inclusive por esta não ter escopo de lucro, mas uma função educativa e de interesse público. Esta finalidade educativa e pública foi importante pelo fato de os terrenos agrícolas serem cultivados não com a típica monocultura da agricultura “moderna” mas, além da conversão orgânica em parte realizada e em parte em curso de atuação, com uma variedade de produções que é muito difícil encontrar em outras empresas.

O instituto possui uma criação de cerca de cem vacas de leite *frisone* para a produção do *Parmigiano – Reggiano* e, por isso, a maior parte dos 90 hectares de terrenos agrícolas é dedicada à produção de alimento para o gado, em grande parte de forma coerente com as regras de produção deste queijo, ou seja, alfafa e milho, que são utilizados frescos ou, quando não disponíveis, secos (feno e palha). Na parte dos campos mais próxima à parte nobre do complexo, estão presentes cultivos de uvas *lambrusco*, *uva d’oro*, *trebbiano*, *albana* e *alionza*. As uvas *lambrusco* e *uva d’oro*³² são utilizadas na produção do vinho *Lambrusco*; as uvas *trebbiano* e *lambrusco* são os componentes do *aceto* balsâmico tradicional de Modena, enquanto *trebbiano*, *albana* e

³²O termo *uva d’oro* (uva de ouro) é um apelido que nos lembra que esta uva, cujo verdadeiro nome é *fortana*, é originária da região *Côte d’Or* na Borgonha, França.

alionza fazem parte da composição do *Bianco di Castelfranco IGT*³³, um vinho branco levemente espumante, menos conhecido e de menor porte respeito ao *Lambrusco*, mas típico deste território. Atrás dos vinhedos é possível observar cinquenta *filari* (linhas) de plantas de fruta, como peras, maçãs, damascos, ameixas e cerejas e, enfim, perto de alguns antigos edifícios agrícolas da propriedade, encontramos hortas para o cultivo de hortaliças e também são criadas galinhas da raça *modenese*.

Tendo a convicção que as especialidades enogastronômicas sejam verdadeiros produtos culturais, parte integrante do patrimônio imaterial de um território, acredito que seja importante, antes de prosseguir com a apresentação do projeto, introduzir brevemente as características e a história dos principais produtos que fazem parte da tradição agrícola do complexo de *Villa Sorra*, que ainda são lá produzidos, e que portanto podem ser objeto de uma ação de valorização ao interno de um projeto de desenvolvimento situado. Um pequeno guia para ajudar o leitor a entrar em relação com o lugar.

3.2.1. O rei dos queijos: o *Parmigiano-Reggiano*

O *Parmigiano-Reggiano* é um dos produtos italianos mais famosos no mundo e “o queijo mais famoso em Itália e no exterior” (RUBINO *et al*, 2007, p. 278). É um queijo D.O.P.³⁴ de leite cru tipo *pasta dura semicotta*, que é produzido a partir de leite de vacas exclusivamente nas províncias de Parma, Reggio Emilia, Modena e Bolonha (ao lado esquerdo do rio Reno) na região Emilia – Romagna, e na província de Mantova (ao lado sul do rio Pó) na Lombardia. Suas origens remontam ao século XII³⁵, quando os monges beneditinos e cistercienses drenaram pântanos e cortaram florestas no vale do Pó para obter terras onde cultivar a forragem, visando à criação de vacas leiteiras. Isto por que a produção de uma forma de *Parmigiano – Reggiano*, cujo peso pode ser de até 40 kg. e leva acerca de 600 litros de leite, naquele tempo requeria os rebanhos de

³³ A IGT, Identificazione Geografica Tipica (identificação geográfica típica), é uma marca de proteção legal do Governo da Itália (de porte menor daquelas da União Europeia descritas na nota 23) que identifica vinhos produzidos em uma determinada (ampla) área geográfica e com um próprio disciplinar de produção.

³⁴ Ver nota n. 23.

³⁵ As informações históricas e produtivas sobre o queijo parmesão são retiradas de BARTOLINI (1996), SANTUNIONE & Turrini (2006), além de vários outros manuais, guias e sites.

mais de 100 vacas, rebanhos que requerem uma extensão de pastagens que, antes do ano mil, não existia. Os romanos, entretanto, produziam apenas queijos de leite de ovelha ou de cabra, também por que, segundo o poeta romano Marco Valerio Marziale (40-104), o uso alimentar de leite de vaca era costume apenas de povos nômades, “bárbaros bebedores de leite, consumidores de manteiga” (BARTOLINI, 1996, p. 25). Um dos principais mosteiros beneditinos que se destacaram nesta atividade é localizado em Nonantola, uma pequena cidade que fica a apenas 5 km de distância da *Villa Sorra*.

O processo produtivo, regulado por um rígido disciplinar de produção, é feito substancialmente tal como oito séculos atrás, “nos mesmos lugares, com os mesmos sábios gestos rituais. Evidências históricas mostram, já em 1200-1300, o queijo parmesão ter chegado a essa padronização perfeita, que foi preservada praticamente inalterada até os dias atuais” (SANTUNIONE & TURRINI, 2006, p. 73).

“Embora com a modernização das instalações e das ferramentas de trabalho, o *Parmigiano - Reggiano* continua a ser produzido com a mesma *antiga receita* e com os métodos artesanais, que se baseiam em grande parte, na capacidade do mestre queijeiro, que, com gestos antigos e sábios, orienta o processo de realização do queijo, determinando o resultado final” (SANTUNIONE & TURRINI, 2006, p. 58).

Podemos falar de métodos artesanais não à toa, mesmo se estamos nos referindo a uma produção de milhões de exemplares, pois essa é fracionada em acerca de 600 *caselli*, pequenas queijeiras artesanais que respeitam antigas e rígidas regras produtivas comuns, onde a origem das matérias primas, a habilidade dos trabalhadores e o respeito da tradição são condições determinantes para um bom resultado da produção.

O *casello*, o lugar onde o queijo é produzido, é um elemento característico da paisagem e também um ponto de referência para a vida social da comunidade. Do ponto de vista arquitetônico era um edifício realizado em terracota com forma quadrada, retangular ou poligonal, apresentando típicas aberturas chamadas *gelosie* para a passagem do ar e uma chaminé em cima. Aquele atualmente presente em *Villa Sorra* foi construído no começo do século XIX. No *casello* as pessoas se reuniam, cedo de manhã e no final da tarde para entregar o leite. Esta última era uma função que era desejada pelos mais jovens, por que, além de significar o fim do trabalho cotidiano, era uma oportunidade de sair de casa e encontrar os amigos e, por que não, namorar no caminho de volta. Por isso eles vestiam roupas elegantes e empurravam o carrinho do leite com o

mesmo orgulho com que, mais tarde, irão conduzir os primeiros automóveis. Havia também meninos que ficavam em cima do carrinho com a mesma alegria com que hoje ficam nos carrinhos do supermercado. O encontro no *casello*, até hoje, é uma oportunidade para trocar informações e fechar negócios, às vezes substituindo o tradicional mercado semanal. Estes encontros foram também uma oportunidade para o surgimento de uma consciência comum entre os pequenos produtores de leite, que levou à fundação das primeiras cooperativas que substituíram as queijeiras particulares e, ainda hoje, são a forma mais comum para realizar a produção do parmesão.

O território de origem é, junto com a habilidade dos trabalhadores envolvidos no processo produtivo, a característica mais importante deste queijo. Seu sabor particular é atribuível a uma infinita série de fatores ambientais que contribuíram para a elaboração de um queijo refinado, capaz de um lento processo de maturação. O parmesão deve ser curado por um período mínimo de 12 meses. Aquele de melhor qualidade é envelhecido por um período maior, que normalmente é de 18, 24 ou 30 meses, mas podem ser encontrados nos lugares de produção, exemplares, verdadeiras iguarias, de até 100 meses. No salão do Gosto de Turim em 2009, tive a oportunidade de provar um queijo parmesão de 105 meses! A zona de produção, o lugar onde o parmesão pode ser produzido e curado (cinco províncias), é muito restrita, se comparada, por exemplo, aquela do queijo “concorrente”, o *Grana Padano* (vinte e sete províncias). Um lugar que possui características particulares, as quais tornam este produto de difícil imitação. As vacas leiteiras são alimentadas apenas com a forragem local, fresca ou seca, integrada com ração, mas com a exclusão de farinhas de origem animal e de alimentos que possam alterar o sabor do leite. Além disso, é vetada a utilização de *insilati*, rações armazenadas em silos, pois podem trazer contaminações bacterianas. Por isso, o *Parmigiano – Reggiano* não precisa de (nem pode conter) aditivos ou conservantes químicos. O terreno, os microorganismos, a água, o ar, em suma, o *genius loci* desta pequena zona de produção é o “segredo industrial” que não precisa ser protegido. Por isso mesmo, até os mais experientes mestre queijeiros locais não conseguiram reproduzi-lo em outros lugares, mesmo utilizando as mesmas raças de vacas, os mesmos sistemas de alimentação e as técnicas de produção tradicionais. Pensemos portanto como pode ser uma imitação, realizada sem respeitar estes padrões!

A mudança principal que ocorreu no processo produtivo se refere à raça das vacas utilizadas para o leite. Originariamente os bárbaros *Longobardi* introduziram no

norte da Itália raças de gado de origem asiática que, nos lugares de produção do parmesão, irão se tornar a cepa predominante de raça local, a *formentina a mantello rosso*, também chamada de *rossa reggiana* (vaca vermelha de Reggio Emilia), que foi melhorada através da seleção e o cruzamento com a *bruna alpina*. Na zona de Modena a *formentina* foi cruzada com exemplares cinzentos de tipo *podolico* dando origem à *vacca bianca modenese* (vaca branca de Modena). A *vacca rossa reggiana* e a *vacca bianca modenese* eram animais a *triplice attitudine* (atitude tripla), sendo utilizados para produzir leite, carne e para os trabalhos nos campos. O leite delas contém uma proporção mais alta de caseína, a proteína do leite, e por isso o queijo obtido com isso é mais prestigiado. Infelizmente, não sendo vacas “especializadas”, no período depois do fim da segunda guerra mundial, que nestes lugares foi um período de grande pobreza e fome, não resistiram à mecanização e à industrialização da agricultura e foram “substituídas” pela raça *frisona olandese* (*frisona* da Holanda), uma verdadeira máquina de produção leiteira, mesmo se de menor qualidade. Isto gerou uma mudança no gosto original do queijo que, hoje em dia, é diferente daquele dos nossos antepassados. Apenas poucos anos atrás, estas vacas autóctones estavam quase em risco de extinção. Por sorte, graças ao empenho dos criadores, das instituições e também de Slow Food, que realizou as fortalezas³⁶ da *rossa reggiana* e da *bianca modenese*, hoje em dia a criação destas duas raças, mesmo em pequeno número, está novamente presente. Há alguns anos, iniciou-se a produção de formas de *Parmigiano - Reggiano* exclusivas, produzidas a partir do leite dessas duas raças locais. Pude participar, no Salão do Gosto de Turim em 2007, à abertura da primeira (nova) forma de parmesão, feita com leite de vaca branca de Modena. Uma experiência histórica e alimentar notável.

Concluindo, a excelência e a história secular deste queijo são testemunhadas também pela literatura³⁷. Não apenas na Itália. Giovanni Boccaccio, na III novela do VIII dia do “*Decamerone*”, atribui ao personagem denominado *Masola* a frase “*et eravi una montagna di formaggio Parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti, che niuna altra cosa facevan, che fare maccheroni e ravioli*”³⁸, descrevendo o país de

³⁶ A associação *Slow Food* define como fortalezas os “projetos concretos de desenvolvimento da qualidade dos produtos nos territórios, envolvendo diretamente os pequenos produtores, técnicos e entidades locais”. Objetiva “auxiliar grupos de produtores artesanais e preservar os produtos artesanais de qualidade. As estratégias das fortalezas variam conforme os projetos e os produtos”. <http://www.slowfoodbrasil.com> (último acesso em 26/09/2013).

³⁷ Ver SANTUNIONE & TURRINI, 2006, pp. 37-41.

³⁸ “Estava lá uma montanha de queijo parmesão ralado, em cima da qual estavam pessoas não fazendo outra coisa do que preparar macarrão e ravióli”.

Bengodi, lugar similar à um paraíso material onde, por exemplo, os galhos de videira eram amarrados com linguiça. Na “A Ilha do Tesouro”, o clássico do escritor Robert Louis Stevenson, o doutor Liversey explica ao protagonista, Jim, que ele tem uma caixa de rapé, mesmo não fumando, por que a utiliza para conter um pedaço de parmesão. O grande inventor norte-americano Benjamin Franklin disse que uma das coisas mais interessantes da Itália era a receita do parmesão. Enfim, para chegar ao Brasil, deixando a literatura e nos aproximando da cultura popular, eu mesmo vi na novela “Avenida Brasil”, o personagem principal, a cozinheira Rita, ralar um pedaço de queijo parmesão em cima de um prato de macarrão afirmando este ser “o mais gostoso queijo do mundo”.

3.2.2. O tempo em um barril: o *aceto* balsâmico tradicional de Modena

O *aceto* balsâmico é um produto tradicional do território de Modena, um produto que tem uma longa história³⁹. Escreve o monge Donizone na obra *Vita Matildis*, que Enrico III, imperador do Sacro Império Romano, ouviu falar do *laudatum acetum* que ele sabia *farsi perfettissimo in Canossa*⁴⁰ e quis saboreá-lo. Bonifacio IV da Toscana, (pai de Matilde de Canossa, a qual será apresentada melhor ao mencionarmos o vinho *lambrusco*) encheu um pequeno barril de prata do precioso líquido e o enviou em uma carruagem puxada por dois bois. Outras fontes relatam que, em 1288, a dinastia dos Este cuidadosamente preservava vários barris de *aceto*. As citações aumentam quando Modena, em 1598, tornou-se a capital do Ducado *Estense*. Quando as tropas de Napoleão estavam chegando em 1796, Ercole III, Duque de Este, fugiu às pressas da cidade, mas antes distribuiu a sua preciosa coleção de barris de *aceto* entre as nobres famílias da cidade, onde, eventualmente, podem ser encontrados até hoje. As evidências históricas mostram que o *aceto* fazia parte da tradição gastronômica de Modena já a partir dos primeiros anos do século XVI, e a denominação “balsâmico” apareceu pela primeira vez em 1747. Enfim, em um manuscrito de 1839 encontrado recentemente em Washington, é detalhadamente descrita a *acetaia* da Villa de Redú (aldeia distante 2/3 km. de *Villa Sorra*) do conde Salimbeni, junto com uma descrição analítica do processo

³⁹ As notícias históricas acerca do *aceto* balsâmico são obtidas principalmente a partir de SPERANDINI, 2004, pp. 67-69.

⁴⁰ Tradução: *o reconhecido vinagre que era produzido excelentemente em Canossa.*

de produção. Interessante notar na descrição a presença de dois tipos de *aceto*: um reservado para ocasiões importantes e outro para uso diário. Voltaremos a este ponto mais adiante. A receita oficial do *aceto* balsâmico tradicional de Modena que, como veremos, exclui o vinagre de vinho, considera-se ser aquela contida em uma carta enviada em 1862 pelo advogado Francesco Aggazzotti - cuja família morou por um tempo em *Villa Sorra* e atualmente possui alguns de seus móveis mais preciosos - ao amigo Pio Fabriani.

O *aceto* balsâmico tradicional é provavelmente o produto que mais difundiu o nome de Modena internacionalmente. Muitos, porém, ignoram o seu processo de produção que, apesar da definição de uma série de técnicas padronizadas, permanece um segredo que as famílias evitam divulgar. Em geral, como veremos brevemente aqui, muitas coisas acerca deste *aceto* não são bem conhecidas.

Muitos acreditam que todos os vinagres sejam apenas “subprodutos” do vinho. O processo tem início com o suco de uva que, junto com o oxigênio e as leveduras, os *saccharomyces*, transforma o açúcar em álcool dando origem ao vinho. Quem quer beber vinho, neste ponto, deve fechar a garrafa, de preferência com uma rolha de cortiça, para não deixar que o álcool do vinho, sempre através do oxigênio e com a ajuda das *acetobactérias*, se transforme em vinagre. Entretanto, este processo de produção do vinho, que aqui parece bastante simples, na realidade é muito complexo, pois existem milhares de tipos de vinhos, tanto por serem feitos de uvas diferentes quanto pelos procedimentos diversificados realizados na adega. Assim do mesmo modo é com os vinagres e, particularmente, com o *aceto* balsâmico: não é suficiente apenas deixar aberta uma garrafa de vinho para obter um bom *aceto*. Produzir um *aceto* é uma verdadeira arte: se assim não fosse, não poderíamos explicar por que na Itália, em 1394, “foi criada a Corporação dos Fabricantes de Vinagre, e aos inscritos era requerido o juramento do segredo acerca do processo de fabricação” (PALTRINIERI & BERGONZINI, 1981, p. 19). Além disso, se normalmente o vinagre de vinho é, como vimos, obtido através da fermentação acética do vinho, o *aceto* balsâmico tradicional de Modena é diferente. A sua matéria prima não é o vinho, mas o suco de uva. Suco de uva que é cozido e submetido a um processo de transformação demorado e complexo, no qual as fermentações alcoólicas e acéticas ocorrem simultaneamente. Tudo isso, sendo que estamos falando de um produto “situado”, utilizando uvas selecionadas, métodos de

produção tradicionais e até leveduras e bactérias particulares, quais os *Zygosaccharomyces* e os *acetobactérias Aceti* ou os *acetobactérias Xylinum*.

O produto que usualmente encontramos nos supermercados é o vinagre balsâmico de Modena IGP⁴¹, não o aceto balsâmico tradicional de Modena DOP. Mesmo pertencendo à mesma família, o primeiro é um produto industrial, enquanto o segundo é um produto artesanal, que possui uma qualidade e um custo bem diferentes, além de ser um produto menos difundido para comercialização. O vinagre “industrial” é produzido a partir do suco de uva cozido, ao qual são adicionados vinagre de vinho, caramelo e produtos espessantes para obter um produto que, como cor e sabor, seja “comparável” ao tradicional. Ele deve ser curado, não necessariamente em barril de madeira, por um período mínimo de 60 dias. Se chama de *invecchiato* (envelhecido) quando for curado por um mínimo de três anos.

O produto artesanal, como vimos anteriormente, é obtido como o industrial a partir do suco de uva cozido, o qual passa de um processo de fermentação (alcoólica e acética), de maturação e de envelhecimento muito especial. As uvas utilizadas são exclusivamente o *Trebbiano*, o *Lambrusco* e o *Berzemino*, uvas pouco açucaradas, típicas do território. O suco, chamado de mosto, obtido de preferência por meio de uma espremedura manual (na realidade... com os pés!), é cozido a uma temperatura de cerca de 60 graus até quando a massa não se reduz de um terço. Depois é resfriado e guardado em um grande barril de madeira por alguns meses.

Paralelamente, o processo de amadurecimento e envelhecimento do *aceto* “antigo” está tendo lugar na *batteria*, que é um conjunto de barris de diferentes madeiras e tamanhos (menores quanto mais o *aceto* conteúdo é envelhecido) onde o produto “antigo” *sta lavorando* (está trabalhando). Uma *batteria* pode ser composta por dois até um número não pré-definido de barris, usualmente são usados de 5 a 7.

O *rincalzo* é o processo de inserir mosto cozido na *batteria*, para substituir material evaporado no processo natural de amadurecimento e envelhecimento. Esta operação é realizada ao fim do inverno, de acordo com o desenho da figura 15. Uma

⁴¹ A IGP, Indicazione Geografica Protetta (indicação geográfica protegida) é um selo de origem dado pela União Europeia a produtos agrícolas e alimentares nos quais algumas características importantes dependem da origem geográfica e cuja produção, transformação ou elaboração são efetuadas em uma determinada zona geográfica. Trata-se de uma marca legal importante, mas de menor porte respeito a DOP ilustrada na nota 23.

pequena quantidade de “produto acabado” é extraída do barril menor para o consumo. Para encher de novo este barril⁴² e, portanto, repor a quantidade de produto extraído ou evaporado, utiliza-se o produto do penúltimo barril. Sucessivamente, para repor o penúltimo barril se utiliza o antepenúltimo, e assim por diante, até chegar ao maior, para o qual é utilizado o produto da última *cottura* (cozimento) guardado no grande barril de madeira visto anteriormente. A produção envolve um longo tempo. O *disciplinare di produzione* (o regulamento da D.O.P.) prevê duas tipologias de produto: *invecchiato* que é envelhecido por no mínimo 12 anos; e *extra vecchio* que deve cumprir ao menos 25 anos. Existem, porém, *aceti* muito mais antigos, que podem superar 100 anos.

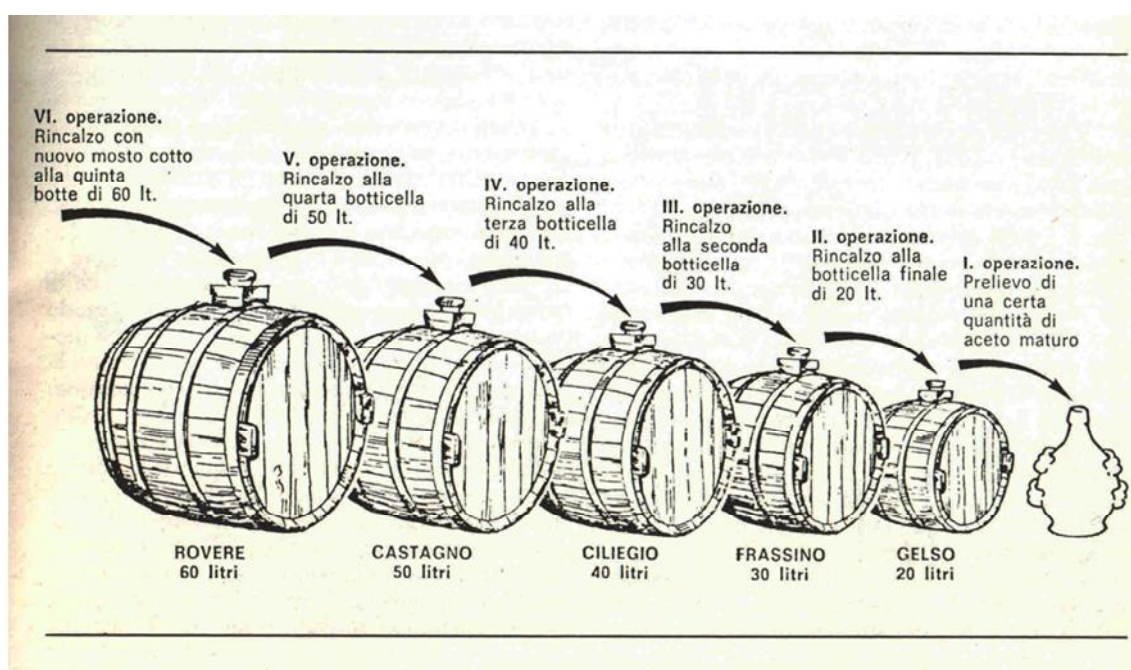


Figura 15 – a operação do *rinalzo* de uma *batteria* de *aceto* balsâmico tradicional de Modena.
Fonte: PALTRINIERI & BERGONZINI, 1981, p. 15.

Como foi dito anteriormente, também o *aceto* balsâmico tradicional de Modena é um produto “situado”. Além das uvas, das leveduras e das bactérias, o terreno onde as uvas são cultivadas tem um quase nulo conteúdo de cloro e flúor, elementos que impediriam o processo de acetificação. Processo que requer um clima particular, muito quente no verão e muito frio no inverno, o clima típico do território de produção, ou seja, a província de Modena a partir das colinas baixas até a planície. Isto devido ao fato de que o grande calor do verão favorece a evaporação e, assim, a concentração do

⁴² Na realidade, os barris não devem ser preenchidos até o limite, mas um pouco menos, de modo a deixar espaço para o oxigênio: por isso não são lacrados, mas apresentam um buraco para a passagem de ar, apenas coberto com um pequeno pano para não deixar os insetos entrarem.

produto e a sua maturação. O frio do inverno é útil para reduzir temporariamente a atividade dos microorganismos e o fenômeno da evaporação (se diz que o *aceto* deve “descansar”). O *aceto* precisa também de um clima seco, por isso a *batteria*, isto é o conjunto de barris, é normalmente colocado no sótão das habitações, de preferência no lado sul, aquele mais quente. O Duque de Modena, que tinha a sua em cima da torre do Palácio Ducal “com exposição sul – oeste, encontrava-se em uma posição de verdadeiro privilégio” (PALTRINIERI & BERGONZINI, 1981, p. 10). A todas estas características, une-se a habilidade dos muitos produtores e a tradição: ainda hoje o *aceto* balsâmico tradicional de Modena é um produto em grande parte de produção e consumo familiar, com os mestres *acetai* que se baseiam nas experiências acumuladas pelos séculos nas próprias famílias, que atribuem a cada *aceto* suas características particulares.

3.2.3. O vinho *Lambrusco*

O *Lambrusco* é o vinho mais característico da província de Modena e, como muitos outros produtos deste território, tem origens muito antigas, de modo que, junto com os outros dois produtos apresentados acima, o queijo *Parmigiano – Reggiano* e o *aceto* balsâmico tradicional de Modena, podemos dizer que é uma parte integrante do *genius loci*.

As primeiras evidências de vinhas chamadas *Lambruschi* remontam ao tempo dos etruscos, entre o sétimo e o quinto século antes de Cristo. Documentos históricos mais significativos são sucessivos: uma vinha chamada *labrusca* é citada por Catone no seu *De agricultura* (segundo século a.C.) e Varrone no *De re rustica* (primeiro séc. a.C.) (GIAVEDONI & GILY, 2005, p. 236). Um pouco mais tarde o poeta romano Virgílio, na sua *quinta bucolica*, faz dizer ao personagem Mopso, abordando Menalpa, “*Aspice, ut antrum silvestris raris sparsit labrusca racemis*”⁴³ (FRANZAN, 2011, p. 9), enquanto Plínio il Vecchio, no primeiro século depois de Cristo, escreve na *Naturalis história* que “*huius foliae, sicut lambrusca, prius quam decidant sanguineo colore*

⁴³Tradução: “Olha como a labrusca selvagem se espalhou na caverna com seus cachos esparsos”.

mutantur”⁴⁴ (FRANZAN, 2011, p. 10). O *lambrusco* é protagonista de um importante fato histórico em 1084, quando, nas redondezas do mosteiro beneditino de Nonantola (distante 5 km de *Villa Sorra*), a condessa Matilde de Canossa, aliada do Papa Gregório VII, está lutando contra as tropas imperiais de Enrico IV. Diz a lenda que, em um momento de pausa entre as batalhas, o capitão do exército dela pediu a permissão de levar seus soldados na vizinha cidade de Sorbara, onde eles se poderiam distrair bebendo o já naquele tempo renomado vinho *lambrusco*. A permissão foi concedida e isto tornou-se decisivo para os destinos da guerra. Chegando em Sorbara, as tropas de Matilde encontraram os soldados inimigos, que tinham tido a mesma ideia com antecedência e estavam já bêbados: foi assim fácil, embora talvez não muito honroso, derrotar o inimigo (FRANZAN, 2011, pp. 11-12). Como veremos melhor mais adiante, o vinho *lambrusco* se tornou um produto de sucesso conhecido também no exterior, chegando ao Brasil já em 1885, quando o *lambrusco* de Sorbara do produtor Righetti foi enviado ao professor Luigi Bompani que, naquele tempo, era presidente da faculdade médica de Rio de Janeiro (FRANZAN, 2011, p. 25).

Mesmo sendo um vinho bastante renomado e difundido, inclusive no exterior, até os anos Sessenta, o *lambrusco* foi predominantemente um vinho artesanal consumido nos lugares históricos de cultivo, principalmente na província de Modena (GIAVEDONI & GILY, 2005, p. 237). Junto com o boom econômico que caracterizou o país nos anos 60, o método de produção mudou radicalmente para um modelo industrial, em grande parte para acompanhar o seu sempre maior sucesso comercial. Tendo milhões de garrafas vendidas em todos os cinco continentes, o *lambrusco* tornou-se o vinho italiano mais vendido (FRANZAN, 2011, p. 30) e o vinho espumante tinto mais famoso no mundo (FRANZAN, 2011, p. 57). Trata-se, com certeza, de um grande resultado em termos quantitativos. Porém, a questão sobre se esta transformação de um produto artesanal em um produto industrial tenha ou não afetado excessivamente sua qualidade é muito debatida e merece um aprofundamento.

O método clássico de produção é parecido em algumas fases com o do *Champagne* ou seja, o *Champenois*, que prevê, por exemplo, uma parte da fermentação com o produto já engarrafado. No caso do *lambrusco* não são atingidos níveis semelhantes de sofisticação, não sendo geralmente praticadas técnicas do apreciado

⁴⁴Tradução: “cujas folhas, antes de cair, se tornam cor de sangue como aquelas do *lambrusco*”.

vinho francês tais como o *remuage* e o *degorgement*, concebidas para separar a parte líquida do vinho dos resíduos da fermentação. É este um método adequado às características da uva, que apresenta um baixo teor de açúcar, e às condições climáticas do território, que possui invernos particularmente rígidos, sendo assim determinada naturalmente na cantina a interrupção da fermentação. Disto surge a ideia de engarrafar o suco de uva parcialmente fermentado. A chegada dos primeiros dias quentes, faz recomeçar na própria garrafa o processo de fermentação. O dióxido de carbono liberado no interior do recipiente fechado neste processo dá ao vinho a sua típica característica de espumante.

A partir dos anos 70 afirma-se sempre mais um processo de industrialização da produção do *lambrusco*, caracterizado de um lado pela mecanização e altos rendimentos na vinha e, por outro, pelo uso na cantina do método *Charmat*, que exclui a segunda fermentação em garrafa, substituindo-a por um processo em autoclaves de aço, o que propiciou o grande volume de produção necessário à sua difusão mundial, alterando, porém, seu sabor original. O *lambrusco* obtido com o método *Charmat* é mais límpido, não contendo os resíduos da fermentação que ficam na autoclave. É um produto mais estandardizado, pois a fermentação é um processo imprevisível, e é bem diferente se isso acontecer em uma garrafa (conferindo unicidade a cada exemplar) ou em um tanque de grandes dimensões, onde, além disso, é mais fácil controlá-lo (temperatura, pressão e teor de açúcar podem ser constantemente monitorados). É um processo que pode ser realizado em qualquer período do ano, fator este que permite obter um produto sempre fresco e uma produção de acordo com as exigências do mercado. Por estas razões, em poucos anos, a produção com o método *Charmat* substituiu quase totalmente aquela clássica. Franzan (2011, p. 56) afirma que, hoje, a produção com método clássico chega ao 5% do total, mas, considero que seja ainda menos, tanto que, até alguns anos atrás, assim como a vaca branca *modenese* encontrava-se praticamente extinta, era quase impossível encontrar uma garrafa ou um produtor de *lambrusco* empregando o método tradicional. Este é o problema mas, felizmente, as coisas estão mudando.

Os produtos artesanais e industriais são diferentes. O *aceto* balsâmico tradicional de Modena, o *lambrusco* método clássico e o queijo *Parmigiano – Reggiano* de leite de vaca branca *modenese* são produtos diferentes dos respectivos homólogos “industriais”, respectivamente o vinagre balsâmico de Modena, o *lambrusco Charmat* ou o parmesão feito com leite da vaca *frisona*. São produtos que têm a mesma origem, mas que diferem

em alguns aspectos, qual a qualidade da matéria prima ou o método de produção. Não podemos dizer que um é melhor do outro. Melhor em relação a que? Os *gourmets* diriam que os produtos artesanais são melhores do ponto de vista gastronômico, mas muitas pessoas gostam de produtos sempre iguais a si mesmos, reconhecem um produto pelo seu sabor, cheiro e consistência, e precisam que estas características sejam homogêneas no curso do espaço e do tempo. Consideram que um *lambrusco* método clássico tem um cheiro estranho, ao qual não estão acostumados e, sendo o gosto de uma garrafa diferente daquele de outra, não entendem como se possa falar do mesmo vinho. Neste sentido, com as devidas proporções, poderíamos dizer que o produto artesanal equivale a favorecer uma relação de tipo EU/TU entre o consumidor - neste caso o coprodutor -, o produto, o produtor e o lugar de produção. Um encontro que é uma interação única, pessoal e indescritível, que não pode ser descrita nem medida, que não é previsível. No caso do produto industrial, o consumidor procura um produto com características standardizadas, reconhecíveis, um produto tranquilizador. Uma coisa. Uma coisa que possa ser analisada, descrita, interpretada. Uma interação EU/ISSO.

Segundo Petrini (2005), bom é o que você gosta, e o prazer é uma sensação fortemente influenciada por fatores pessoais, culturais, históricos, socioeconômicos e contingentes. Afirma ainda, renunciando à objetividade e à tentação de estabelecer uma regra que se aplica a todos que, na gastronomia, é bom um produto que traz de volta um certo sentido de *naturalidade*, no respeito das características originais e com sensações prazerosas e reconhecíveis, “que permitem de julgá-lo em um determinado momento, em um determinado lugar, em uma determinada cultura” (PETRINI, 2005, p. 94). Segundo o autor, o que é bom para ele não é necessariamente bom para outro, “e daqui a cem anos, se eu pudesse estar ainda aqui para saboreá-lo, pode ser que não seja tão bom até mesmo para mim” (PETRINI, 2005, p. 94). Eis que um conceito de industrialização levado ao extremo, de um lado ameaça até mesmo a sobrevivência dos produtos artesanais e, do outro, pode levar o artificial a prevalecer sobre o natural. Isto através da introdução, na produção industrial, de métodos de transformação e substâncias que alteram os sabores naturais, e que enganam o paladar com o uso maciço de aditivos, conservantes e aromas químicos.

É inevitável que os produtos artesanais sejam mais caros, e não podemos comer tais iguarias a cada refeição, a não ser que sejamos milionários. É claro que não podemos obter os mesmos volumes de produção se não adotarmos métodos de produção

de tipo industrial, e que, sem dúvida o *lambrusco* e o vinagre balsâmico não seriam tão conhecidos e difundidos em todo o mundo, caso não houvessem adotado tais métodos. Assim como a província de Modena não seria, hoje em dia, um território tão rico se não houvesse exportado milhões de garrafas de vinho e vinagre balsâmico, além de toneladas de parmesão. Resultados que seriam impossíveis de alcançar com os produtos artesanais. Bom, se é evidente que, hoje em dia, não podemos evitar os produtos industriais, é importante que os produtos artesanais não desapareçam. Ainda mais, é vital que o fio que liga as produções artesanais às produções industriais, ou seja, a naturalidade, não quebre, pois deste modo o produto perderia a sua alma, não seria mais um produto, mas uma *commodity*. Perderia a ligação com o território de produção, com seu sítio. Teria um preço, mas não teria um valor. Foi o que ocorreu com o *lambrusco*, no final dos anos 80, quando foi até envasado em latas de alumínio para venda nos Estados Unidos (um fracasso comercial) e muitos *sommelier* começaram a chama-lo de “bebida” e não mais de vinho. Vinho que, felizmente, nos últimos quinze anos, retomou bons níveis de qualidade, tanto o industrial quanto o artesanal.

Antes de concluir, voltemos a falar da relação do *lambrusco* com o território. Mesmo sendo as uvas *lambrusco* cultivadas em outras províncias da região Emilia – Romagna, o vinho *lambrusco* encontra na zona de Modena o seu berço de origem. São produzidos principalmente na província de Modena os três *lambruschi* que receberam em 1970, o reconhecimento de D.O.C.: o *lambrusco Grasparossa*, o *lambrusco* de Sorbara e o *lambrusco Salamino* di Santa Croce. Além disso, são estes também os únicos *lambruschi* que podem se orgulhar, até hoje, de terem recebido também o selo D.O.P. da União Europeia (em 2009). Os terrenos agrícolas nas redondezas de *Villa Sorra* têm uma relação muito especial com dois destes vinhos. Além do fato histórico de Matilde de Canossa do qual já falamos, é interessante salientar como nos 90 hectares da empresa agrícola do Instituto Spallanzani, naquela que era a parte central das antigas propriedades agrícolas da família Sorra, encontramos terrenos que se enquadram tanto dentro da área de produção do *lambrusco Grasparossa* quanto outros que fazem parte da D.O.C. do *lambrusco* de Sorbara, sendo este um caso bastante singular.

4. Eu e este lugar

Neste tópico apresento a minha história com *Villa Sorra*. História que tem um antes e um depois. O antes, inclui o período em que comecei a “cuidar” dela, como Secretário do Meio Ambiente do município de Castelfranco Emilia, e vai até os primeiros anos que trabalhei lá como diretor do complexo. A linha de demarcação entre os dois momentos, o antes e o depois, é o que eu acredito ser meu encontro com o lugar, evento que aconteceu quando já era o diretor há alguns anos. Um encontro que, como veremos, mudou o modo de me relacionar com *Villa Sorra*. Porém, esta história tem também uma introdução, que é o relato do vínculo que este lugar tem com a comunidade local.

Villa Sorra é situada na zona rural do município de Castelfranco Emilia, mas seu posicionamento é bastante central em relação a alguns municípios: além de Castelfranco, equidista de Modena e Nonantola (figura 16), das quais fica a uma curta distância, cerca de cinco quilômetros, que pode ser percorrida de bicicleta ou até mesmo a pé, em um lindo passeio pelos campos que rodeiam as três cidades.

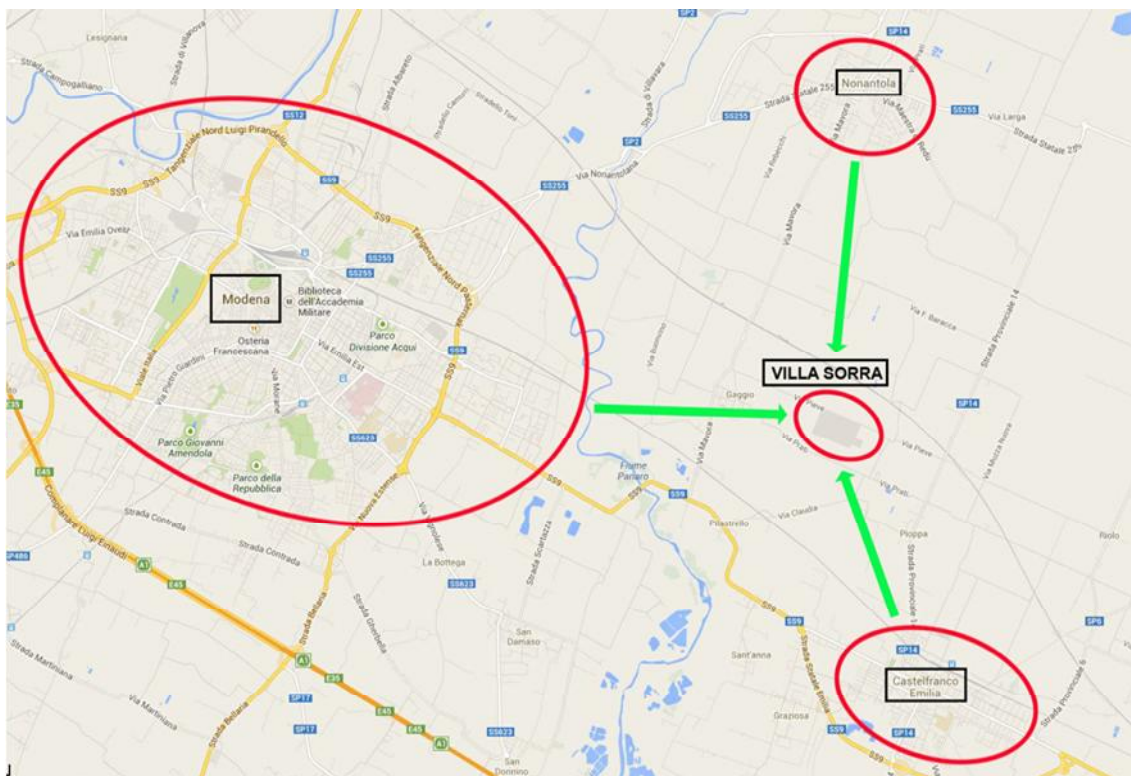


Figura 16 – Villa Sorra entre as cidades de Modena, Castelfranco Emilia e Nonantola.

Sendo um antigo complexo muito importante do ponto de vista histórico, arquitetônico e ambiental, e também extenso do ponto de vista da dimensão, cerca de cento e cinquenta hectares, é perfeitamente normal que seja um lugar conhecido, reconhecido e vivido pelos habitantes deste território. A sua presença, como podemos ver ainda na figura 16, certamente não passa despercebida, pelas suas dimensões. Trata-se de uma presença que não é forçada, pesada, prevaricadora, mas que entra suavemente na vida cotidiana e na história das pessoas.

Lembro vagamente quando fui à *Villa Sorra* pela primeira vez. Tinha cinco ou seis anos, e participei à manifestação *Camminata a Villa Sorra*. Lembro-me de quando entrei na parte romântica do jardim histórico. Foi uma experiência inesquecível. As árvores enormes, algumas de quase duzentos anos. As pontes sobre os canais. As ruínas do castelo medieval, com as suas torres e cavernas, onde encontrava-se a “prisão” e a “sala da tortura”. O *belvedere* (mirante), do qual se podiam observar os dois lagos. O túnel subterrâneo que, a partir de uma entrada secreta, conduz às termas românicas. O grande parque, que parecia sem limites (realmente possui dimensões admiráveis, possuindo mais de 40 hectares), e a grande casa, onde desejava ir, mas infelizmente estava sempre fechada. Lembranças que fazem parte de mim. Lembro os contos do meu pai que, quando era menino, morava perto da *Villa*, que naquele tempo era propriedade particular e onde não se podia entrar, exceto se convidados pelos donos. Ele, obviamente, com seus amigos, entrava sorrateiramente, muitas vezes fugindo apressadamente quando o guardião os descobria. Ouvei relatos também de amigos, colegas, parceiros do projeto e pessoas que conhecia, com as quais trabalhei ou que encontrei em *Villa Sorra*, durante os eventos que eu organizava. Todos descreviam acontecimentos que faziam parte de suas histórias, onde a *Villa* era a protagonista.

Vale aqui entretanto ressaltar a ligação de *Villa Sorra*, em geral, com a história dos habitantes de Castelfranco Emilia, Modena, Nonantola e San Cesario, o conjunto de todos os municípios proprietários do complexo. É possível ouvir relatos de moradores que relembram a *Villa* no contexto de sua infância, como um lugar de divertimento e encontro, incluindo incursões ao jardim histórico – em alguns momentos em estado de completo abandono - considerado pelas crianças como uma “selva” a explorar. Ou que, quando não conseguiam entrar no jardim, pescavam nos canais. Ou ainda, no contexto da Segunda Guerra Mundial, como as árvores do parque e entorno da *Villa* foram utilizadas como lenha e as grades de ferro retiradas para ser fundidas e transformadas

em matéria prima na construção de canhões. Como o exército alemão ocupou a *Villa*, que se tornou quartel general e residência dos comandantes, com os pequenos aviões que pousavam na longa via de ingresso. Existe ainda o evento *Camminata a Villa Sorra*, manifestação organizada a partir de 1972, quando o complexo foi comprado pelos municípios e se tornou um lugar público. Uma caminhada que partia da cidade de Castelfranco e na qual participavam centenas de pessoas, às vezes até milhares, que chegavam até a *Villa* a pé. Uma tradição que acabou em meados dos anos 80, mas que redescobri e, desde o ano 2000, é novamente organizada todos os anos no dia 25 de abril, celebrando a Festa da Liberação. Agora, entretanto, as pessoas partem também de Nonantola e de Modena. Evento que, hoje em dia, se tornou uma espécie da festa da *Villa*, a inauguração da temporada de atividades no parque e um momento de reapropriação deste bem por parte dos cidadãos. Enfim, mas neste caso o segredo profissional me impõe a máxima discrição, são inúmeros os casais que se conheceram em *Villa Sorra*, e que isolados no jardim trocaram seu primeiro beijo. Aqui, vocês me entenderão, não posso realmente continuar. Isto tudo, lembranças, acontecimentos, manifestações e eventos, reforçam *Villa Sorra* como um lugar de sentido, encontro e divertimento para as comunidades locais.

4.1. Os primeiros tempos

O final da década de 80 e o começo dos anos 90 foram, para mim, os últimos anos da graduação e os primeiros de trabalho no setor bancário. Neste momento, fui indicado Secretário do Meio Ambiente da prefeitura de Castelfranco Emilia, o município onde eu residia, no qual situa-se *Villa Sorra*, e que é o proprietário majoritário do complexo⁴⁵. A *Villa* já fazia parte da minha história pessoal antes, como vimos, mas esta foi a primeira vez em que comecei a “cuidar” dela “profissionalmente”. Sinceramente, lembro de não ter me ocupado realmente de *Villa Sorra* naquele tempo. Entretanto já compreendia que era o bem histórico, arquitetônico e ambiental mais importante do território, e que precisava de reformas, de ser valorizado, mas, sabe como

⁴⁵Villa Sorra é de propriedade pública desde 1972. Inicialmente o proprietário majoritário era o município de Modena, 31%. Os outros proprietários eram o município de Castelfranco Emilia (28%), a província de Modena (20%) e, enfim, os municípios de Nonantola (14%) e San Cesario sul Panaro (7%). Em 1983 a província de Modena vendeu a sua quota, para o valor simbólico de 100 liras, ao município de Castelfranco, que assim se tornou proprietário do 48% do complexo.

são os políticos... Era apenas um dos meus “problemas”, os quais eram coleta e eliminação do lixo, tratamento de esgoto das águas, os primeiros estudos sobre energias alternativas, a linha ferroviária TAV (trem bala) em curso de projeto e que iria passar por lá, educação ambiental nas escolas, etc. Certamente era inexperiente, mas, principalmente, ocupado demais em salvar o mundo de uma catástrofe ambiental. Tanto que não lembro, naqueles três anos em que fiquei no cargo, de ter tomado decisões decisivas para o futuro de *Villa Sorra*. Provavelmente porque não foram tomadas de jeito nenhum. Posteriormente a esta minha experiência como administrador público, trabalhei por alguns anos no setor financeiro e, depois, no mundo da cooperação. Aconteceu que, em 1997, os municípios proprietários do complexo resolveram, depois de 25 anos, criar uma estrutura *ad hoc* para a gestão da *Villa Sorra*. Foi então assinada uma convenção entre eles, a qual, além das regras para disciplinar a parte burocrática, como o conselho de administração, os grupos de peritos, a estrutura técnica e administrativa responsável e a repartição dos custos, previa uma figura responsável pela gestão, o diretor. Desde o momento em que larguei o cargo de secretário, não estive mais envolvido em política, mas, mesmo assim, o prefeito, que ainda era o mesmo, perguntou-me se estaria interessado em participar na seleção para diretor da *Villa*. Decidi participar e fui selecionado, iniciando em junho de 1998, esta minha nova experiência. Tal como disse anteriormente, *Villa Sorra* já fazia parte da minha história. Pensei que esta era uma oportunidade de fazer algo concreto, de maneira que o complexo não fosse mais “um” dos meus problemas, mas o meu único objetivo.

Os primeiros tempos foram dedicados principalmente ao estudo. Documentei-me acerca da gestão passada e estudei experiências em gestão de bens históricos, arquitetônicos e ambientais em toda a Itália, seja através de documentos, entrevistas e visitas *in loco*. Estudei também os projetos e as propostas de uso e valorização que haviam sido pensadas para *Villa Sorra*.

Como vimos, a primeira iniciativa realizada quando *Villa Sorra* tornou-se propriedade pública, foi a realização do evento *Camminata a Villa Sorra*. Um gesto, sobretudo, simbólico, a retomada de sua posse por parte da cidadania, exemplo de celebração popular. Sucessivamente, o pintor e antiquário local Celestino Simonini, doou à prefeitura de Modena uma coleção de artefatos da cultura material do território, que datam do século XVIII até meados do século XX: foi assim instituída a “*Raccolta del Lavoro Contadino e Artigiano di Villa Sorra*” (Coleção do Trabalho Agrícola e

Artesão), que hoje em dia, com mais de 9 mil peças, é uma das maiores da região. Foi assim decidido que, enquanto o parque seria utilizado como parque público, a Vila seria a sede expositiva da coleção. Naqueles anos, o tema da recuperação da cultura material estava na moda: coleções semelhantes, ainda que na maioria dos casos menores, foram realizadas em muitos lugares e isso, junto com a abertura da Vila ao público pela primeira vez, obteve um grande sucesso. Entretanto, a moda passou. A Vila aberta deixou de ser uma novidade e, após o primeiro ano, as visitas caíram. Isso, unido ao fato que o custo para deixar a mansão aberta não era pequeno, fez com que as aberturas ao público fossem a ser reduzidas e, enfim, a Vila foi fechada e reaberta apenas em ocasiões particulares, sempre menos frequentes, sendo o complexo utilizado apenas como parque.

Os projetos sucessivos são ideias de uso para *Villa Sorra* que, junto com a questão da utilização dos espaços, focalizavam-se na necessidade de obter recursos para as necessárias restaurações; somas, que, dada a importância e o tamanho do complexo, eram notáveis. Foram estes os chamados projeto “*Cuppini*” e o projeto “*Mecenate 90*”, que não deram certo e, por isso, ficaram apenas no papel⁴⁶.

O arquiteto e professor da universidade de Bolonha Giampiero Cuppini já conhecia *Villa Sorra*, sendo que, além de ser originário da região, incluiu *Villa Sorra* no livro intitulado “*Ville del bolognese*”, que foi publicado em 1969 e do qual era co-autor. Ele coordenou um grupo de trabalho que uniu, além de outro arquiteto, engenheiros, um paisagista e uma socióloga. A ideia principal do projeto era desfrutar da inclusão dos bens culturais na lista dos projetos que poderiam ser financiados ao interno do programa “*FIO – Fondo Investimenti e Occupazione*”, um programa cuja principal finalidade era aumentar o emprego em um período, o começo dos anos 80, no qual o desemprego começava ser um problema grave na Europa. A ideia que começava a surgir naquele período era que os bens culturais poderiam ser o “petróleo da Itália”: uma ideia que em parte compartilho, mas tendo o cuidado que isso não leve, como infelizmente muitas vezes aconteceu e ainda acontece, a uma banalização e a uma liquidação comercial do patrimônio cultural. Provavelmente um patrimônio, em termos econômicos, menos importante do que o petróleo, mas que, em geral, é muito mais. É a nossa história. A

⁴⁶O nome dos projetos era diferente. Eu os chamo de *Cuppini* e *Mecenate 90* utilizando respectivamente o nome da pessoa que foi o maior responsável do primeiro e da sociedade de consultoria de Roma que escreveu o segundo.

nossa identidade. O programa privilegiava também o desenvolvimento da formação e, por isso era previsto que outros edifícios, principalmente a *Scuderia*, pudessem ser utilizados após o restauro, para a realização de atividades formativas. Enfim, o parque e os terrenos mais próximos à parte histórica, deveriam ser uma área destinada ao lazer, com a previsão de novas obras, como um belvedere e 4 torres na zona do estacionamento e um anfiteatro para eventos. Obras que, como podemos ver na figura 17, são certamente um exercício arquitetônico criativo, mas que têm bem pouco a ver com o *genius loci*.

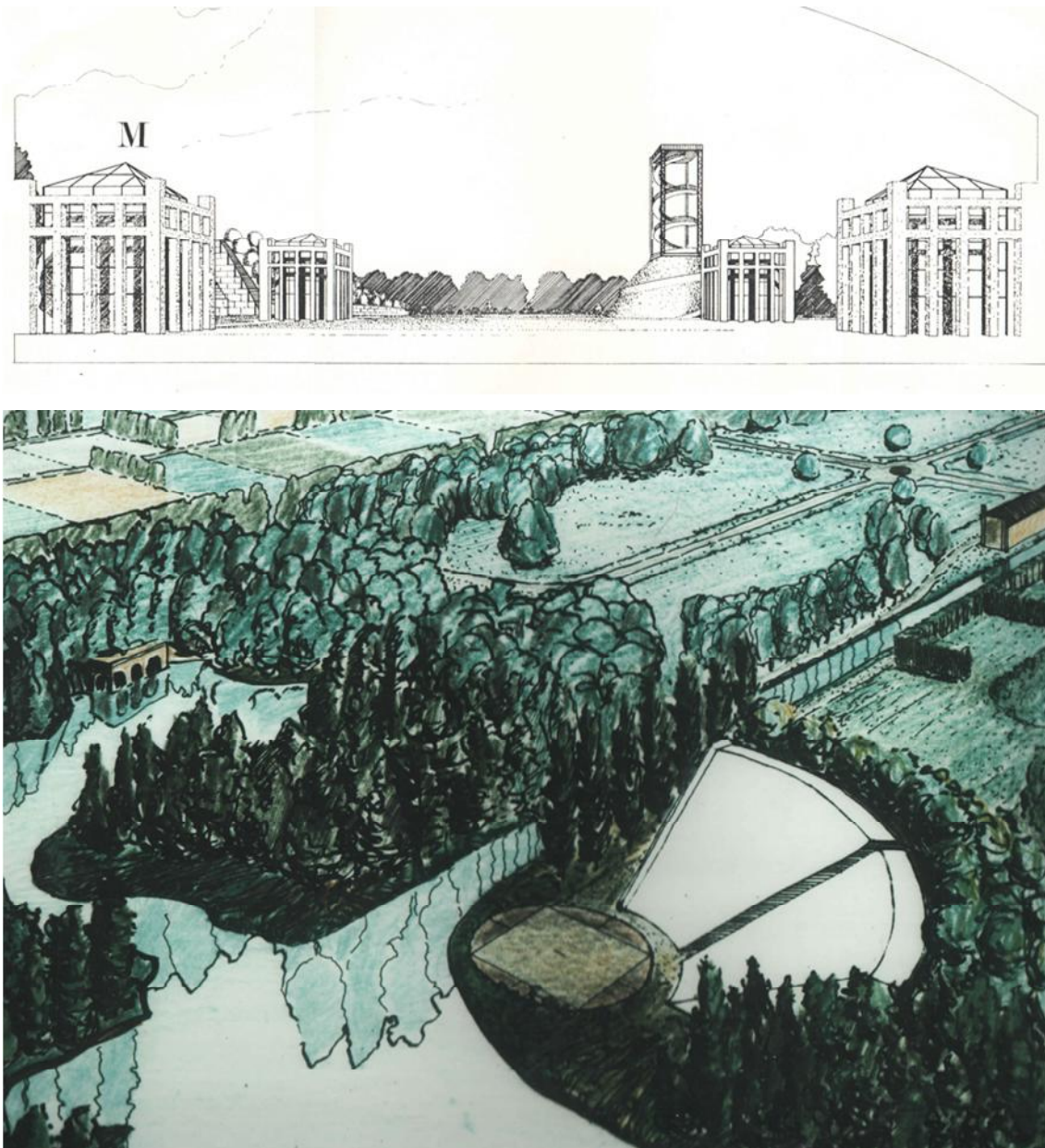


Figura 17 – o anfiteatro para eventos (abaixo), as torres e o belvedere (acima), algumas das obras previstas no projeto “Cuppini”. Fonte: Archivio *Villa Sorra*.

O projeto *Mecenate 90* foi desenvolvido, assim como antecipado, por uma consultoria localizada em Roma na qual participava, não sei bem com qual papel, o famoso sociólogo italiano Giuseppe De Rita. Tal como diz o nome, estamos no começo dos anos 90, a fase conclusiva de um período econômico positivo para a Itália e no pleno desenvolvimento do fenômeno da globalização. Aqui, além da presença, de novo, do binômio economia e cultura (com uma ênfase cada vez mais forte sobre a economia), entra fortemente em cena uma nova palavra mágica: *project financing*. São os anos nos quais começa a surgir o problema da dívida pública, da ineficiência do setor público e das virtudes do setor privado. Assim, não tendo o Estado o dinheiro para as reformas nem a competência para a gestão, a solução não poderia ser diferente: delegar a gestão para o privado e recolher os fundos necessários para as reformas com os resultados econômicos da gestão. Isto implica claramente, e não pode ser de outro modo, que, como foi dito, sejam privilegiadas formas de uso do complexo que possam dar, verdadeiramente ou supostamente, rentabilidade econômica, mesmo com poucas ou nenhuma conexão com a história e a trajetória do lugar. Por isso, a *Villa* iria se tornar um hotel cinco estrelas. O parque, um parque de diversão, com piscina, campos de golfe e de tênis, *drive-in* e uma área para concertos e grandes eventos para milhares de pessoas. No entorno, era prevista a construção de novos prédios como residências de luxo.

Após os primeiros meses de trabalho, chamei o meu primeiro projeto de “A Vila da Solidariedade”. Antes de assumir o cargo de diretor, eu havia trabalhado no setor da cooperação, nacional e internacional. Em particular, estava envolvido naquele que é chamado o terceiro setor, que não é nem o setor público nem o privado, mas, digamos, a interseção entre os dois: a perseguição de objetivos de interesse público através de formas organizativas privadas sem finalidades lucrativas, as assim chamadas ONGs. Neste período, gerenciei um projeto financiado pela União Europeia cujo objetivo era buscar oportunidades de emprego para pessoas desfavorecidas (deficientes, ex-presidiários, imigrantes, e assim por diante), trabalhei com a primeira Banca Ética da Itália e em projetos de cooperação internacional, na América do Sul (incluindo o Brasil) e na África. Minha ideia, com referência a *Villa Sorra*, era que a gestão poderia ser executada por um conjunto de ONGs, com um grande envolvimento da comunidade local; que se poderiam criar muitos empregos para pessoas desfavorecidas (principalmente, mas não exclusivamente, na manutenção do parque e do jardim), e que

existia a possibilidade, neste modo, de obter financiamentos também para as obras de restauração, sendo que as chamadas da União Europeia para projetos conduzidos por ONGs, no campo da cultura, bem como na formação e na criação de empregos para pessoas desfavorecidas, eram bastante satisfatórias.

4.2. O encontro

Meu papel como diretor de *Villa Sorra* se dividia basicamente em três atividades: a gestão, o programa das obras de restauração e o projeto de valorização do complexo. No que se refere à gestão, eu devia coordenar a atividade dos jardineiros que eram responsáveis pela manutenção do parque e do jardim histórico. Eu devia também supervisionar as obras de manutenção dos edifícios, atividade essa que era terceirizada. Eu supervisionava também a preparação da infraestrutura e do pessoal de suporte para a fruição do complexo, tais quais, por exemplo, o estacionamento, os banheiros, os pontos de refeição, os vigilantes, os guias, e assim por diante, bem como organizava um programa de animação. Nos fins de semana, principalmente da primavera ao outono, milhares de visitantes chegavam ao parque, para os quais eu preparava um programa de eventos chamado “*Domeniche al Parco*” (Domingos no Parque): momentos de lazer e entretenimento cultural de apoio à fruição do parque pelo público. Eventos geralmente de pequeno porte (músicos, artistas de rua, malabaristas, palhaços, espetáculos de marionetes, oficinas educativas para crianças), mas, talvez, mais importantes. Por fim, eu supervisionava a atividade do Instituto Spallanzani, a escola agrícola responsável pela gestão dos terrenos cultivados.

Quando comecei meu trabalho, o parque e o jardim histórico eram os únicos lugares acessíveis para os visitantes. A Vila estava fechada por causa dos danos sofridos pelo terremoto que ocorreu em 1996, bem como a maior parte dos edifícios rurais, com a exceção, parcialmente, da *Scuderia*, e da *Casa del Fattore*. A primeira era em parte utilizada para o armazenamento das máquinas e dos equipamentos utilizados nas obras de manutenção, além de funcionar como depósito das peças da “*Raccolta del Lavoro Contadino e Artigiano di Villa Sorra*”. A segunda era a residência particular do jardineiro-chefe. Uma parte importante do meu trabalho foi, entretanto, a predisposição de um programa de restaurações e, principalmente, a busca dos financiamentos para a

sua realização. A prioridade nas obras era necessariamente dada às intervenções de emergência para evitar o colapso das estruturas, sendo que a preservação do bem é a condição *sine qua non* para imaginar qualquer possível estratégia de valorização no futuro. Esta atividade foi bastante pesada, uma vez que o complexo, em geral, estava em um estado precário de conservação. Sucessivamente, foram agendadas intervenções que pudessem incrementar as possibilidades de fruição dos espaços.

Enfim, eu era responsável pelo projeto de valorização do complexo. Tal como vimos anteriormente, a minha primeira realização foi o projeto “A Vila da Solidariedade”. Cada projeto tinha sempre novas versões, na medida em que o nível de aprofundamento aumentava ou dos estímulos que eu recebia ao estudar ou ao visitar experiências realizadas em outros lugares, ou até mesmo encontrando pessoas. A quantidade de contatos e relacionamentos que fui desenvolvendo foi, de fato, considerável, sendo que, além de possível novas ideias, eu sempre procurava possíveis parceiros ou financiadores, para me ajudarem na realização da obra de valorização do complexo. Isto sem falar do fato de que eu era continuamente procurado por fornecedores, profissionais, estudantes e acadêmicos: *Villa Sorra* é um lugar bem conhecido, entretanto as pessoas apresentavam propostas de atividades e de negócios dos mais variados.

Podemos ver como a minha atividade de gestor do complexo era muito intensa. Entretanto, no começo, eu ainda não “escutava” o lugar. Estava aplicando as minhas teorias, utilizando meus conhecimentos, perseguindo as oportunidades que, no meu entender, podiam ser colocadas neste sítio. A *Villa* era meu alvo. Um problema que era minha responsabilidade resolver. Eu pensava que, até então, o problema não tinha sido resolvido por não terem dedicado tempo suficiente, por não haver adequada disponibilidade de recursos ou por não estarem sendo utilizados os instrumentos certos. Na verdade, o tempo é sempre curto, os recursos escassos: mas quando, no nosso trabalho, temos o tempo e a disponibilidade que acreditamos necessários? Eu estava percebendo que, mesmo utilizando instrumentos diferentes, os “meus” instrumentos, ao final eu parava diante dos mesmos obstáculos, financiamentos insuficientes e tempos demasiados longos. Aí, comecei a perceber, inicialmente ainda de modo inconsciente, que o problema não era falta de sorte, mas um erro meu. Um erro que eu não cometia sozinho, mas que eu também cometia. Foi um erro utilizar a *Villa* quase que exclusivamente como sede da coleção do trabalho agrícola e artesão, por ser moda

naquele tempo ter uma, e por estar com nove mil peças à disposição que ninguém sabia onde colocar. Foi um erro pensar em realizar lá atividades finalizadas à formação e à criação de empregos apenas por estarem disponíveis financiamentos com estas finalidades, isto sem falar do fato que *Villa Sorra* não era um lugar para os arquitetos expressarem a própria criatividade, sem algum relacionamento com o território. Foi um erro, mesmo se tecnicamente impecável, pensar que *Villa Sorra* pudesse ser um objeto a ser utilizado para obter uma renda financeira suficiente para pagar as parcelas do empréstimo necessário para financiar as restaurações. Um objeto que deveria ser submetido exclusivamente à lógica do mercado porque o setor público era, por definição, ineficiente, e não era correto gastar dinheiro público à toa. Entretanto foi um erro, e este foi o meu erro, pensar que sendo eu bonzinho e caridoso por ter largado um rico emprego no banco para trabalhar com os desfavorecidos, a *Villa* podia ser o meu brinquedo, um lugar onde realizar meus sonhos juntos com os meus amiguinhos, para podermos, todos nós, ganhar os pontos necessários para ir para o céu.

Não tenho certeza de poder dizer como é que se deve fazer para conversar com um lugar. Ao contrário, acredito que não existe uma regra. Baseado na minha experiência, no entanto, sinto poder dizer que é possível. Este fato não foi pensado, programado, estudado. Aconteceu. Pode ser que, contando a história deste encontro, será possível para os leitores intuí-lo.

Eu não sei quando comecei a escutar *Villa Sorra*. Lembro apenas que, quando me sentia frustrado por algum mau desempenho ou por dificuldades burocráticas, adquiri o hábito de fazer longas caminhadas no jardim romântico, no parque e nos vizinhos campos cultivados. Oficialmente era para fazer uma inspeção e verificar pessoalmente o estado de avançamento dos trabalhos. Mesmo não sendo verdade, não foi tempo perdido. Agora acredito que não seja possível resolvermos um problema fechados em um escritório ou lendo um manual, sem saber do que se está falando por experiência direta. É claro que, a teoria, a ciência, os conhecimentos formalizados, são importantes. Mas não são tudo. É muito difícil, provavelmente impossível, conhecer, ajudar ou aprender de uma pessoa sem encontrá-la. O mesmo, acredito, vale também para um lugar.

Nestes meus passeios entendi uma coisa que parece banal, mas que nem eu naquele tempo, e nem, infelizmente, muitos até hoje, ainda entendem. Eu entendi que

Villa Sorra não é simplesmente, como muitos acreditam, um prestigiado edifício histórico que data do final do século XVII. Ou o lugar onde se encontra um lindo jardim. É verdade, e eu experimentei isso muitas vezes, quando, falando de *Villa Sorra* com pessoas diferentes, estas pensavam unicamente à mansão ou ao jardim, esquecendo-se do restante. *Villa Sorra* é uma união indissolúvel que inclui a Vila, o parque, o jardim histórico (com os seus elementos paisagísticos, ou seja, o castelo medieval, a *orangerie*, as termas românicas, o *belvedere*), os edifícios agrícolas (a *scuderia*, a *conserva*, o *casello* e as outras construções rurais) e os terrenos cultivados no entorno. Cada elemento não está presente por acaso, mas tem um sentido em si e também em integração com os outros. Todos os elementos, unidos, formam um complexo, complexo que, por sua vez, é harmoniosamente inserido ao interno do território e simboliza uma estreita relação entre arquitetura e paisagem⁴⁷. Entendi que *Villa Sorra* não era um problema a resolver, mas uma entidade outra, autônoma, irredutível. Uma presença, uma personalidade, com a qual se pode ter a ocasião de entrar em uma relação de tipo EU/TU.

Villa Sorra não foi sempre igual ao modo como a vemos hoje em dia. Transformou-se no tempo e com o tempo. O jardim, que foi projetado no estilo italiano, tornou-se romântico. Os lagos foram escavados artificialmente e depois reduzidos. Os cultivos mudaram em tipologia e extensão. Acredito ter percebido que, para intervir num lugar, é preciso conhecê-lo em profundidade. É preciso conhecer suas mudanças no tempo, mudanças que não são, se não em mínima parte, casuais. Entendi que é preferível acompanhar estas mudanças, tentando descobrir um caminho que nos levará do passado para o futuro. O nosso projeto. Este que, para poder ser autossustentável, no sentido introduzido por Magnaghi (2010), não pode prescindir do conhecimento e do diálogo com o lugar. E com o território.

⁴⁷Já vimos como a *Villa* foi construída no Estado Pontifício na fronteira com o Ducado *Estense* para se tornar um símbolo da condição da família Sorra, uma família que era cidadã de dois estados. A *Villa* foi construída no ponto de interseção de dois caminhos ortogonais, eixos de referência para o projeto total da propriedade. Caminhos ortogonais que são, na verdade, um *decumanum maximus* e um *cardus maximus*, isto é, elementos essenciais da centurição romana, o antigo projeto de organização do território que remonta ao IV século a.C. Desenho do qual se podem encontrar, na planície entre Modena e Bolonha (o território de *Villa Sorra*), alguns dos poucos exemplos ainda bem preservados.

5. O projeto de valorização: “*La Villa dei Sapori*”

Pensar em um projeto de desenvolvimento situado requer encontrar o lugar. Dialogar com ele. Não é algo que pode ser feito fechado em um escritório, lendo um manual, aplicando teorias pré-estabelecidas. Porém não é nem sequer uma coisa que podemos fazer sozinhos. O encontro com o lugar é um fato estritamente pessoal, mas projetar é outra coisa. O lugar é uma entidade complexa, o resultado da relação entre natureza, história e cultura, como o diz Magnaghi (2010). Por isso, para poder entender todas as suas facetas e todas as suas nuances, acho que é útil uma bagagem de conhecimentos multidisciplinares, tanto formais quanto experienciais. Estes, ninguém tem sozinho. Isso, ao menos, é o que percebi como fruto da minha experiência pessoal. Uma vez que eu, na realização do meu projeto, precisei de - e efetivamente tive - muitos companheiros de viagem. Foram companheiros muito diferenciados: desde profissionais da mais importante fundação nacional no campo da valorização dos bens culturais, até o simples sócio de uma pequena associação recreativa local. O presidente de uma das maiores empresas do mundo no ramo da comercialização de vinho, mas também o agricultor que tirava o leite das vacas da vizinha empresa agrícola da escola. O famoso acadêmico e o velho aposentado que, passeando no parque, relatava suas experiências vividas com *Villa Sorra*. Pessoas ricas e importantes e, outras, muito simples. Professores e quase analfabetos. Cidadãos do mundo, que moravam longe e estavam sempre em viagem de um lugar a outro, bem como aqueles que quase nunca saem de seu lugar. Sim, pessoas de fora e de dentro do sítio, pois não estamos propondo um tipo de localismo fechado, *sangue e terra*, uma vez que, como diz Zaoual (2003, 2006), o sítio é um espaço em movimento, é aberto e fechado, moldador e moldado. O lugar não é apenas dos moradores históricos que, como vimos, podem ser também expressão de um localismo predatório ou vandálico, que não é nossa intenção promover neste trabalho. O lugar pertence a quem o habita, a quem cuida dele. Não devemos pensar por esquemas: acredito que possa nos ajudar nesta atividade também a pessoa que, mesmo não residindo fisicamente no sítio, teve com ele ao menos um esboço de relação, um momento, talvez fugaz, de sintonia, de comunhão, de encontro. Por isso, com as pessoas “de fora”, bem como com as muitas pessoas que, mesmo morando perto, nunca tiveram ocasião de entrar em contato com o lugar, eu, no princípio, sempre agendava, acima de

tudo, uma reunião em *Villa Sorra*. Isto porque, para mim, o rico empreendedor, o famoso acadêmico ou o importante político não poderiam ser de alguma utilidade se não tivessem entrado, não digo em relação, mas ao menos em contato com ela. Porque fazer um projeto de desenvolvimento situado significa também tentar ajudar ou, quanto menos, não prejudicar, a possibilidade que as pessoas tenham uma relação com o lugar. Eu, claramente, auspiciava e fazia todo o possível para que eles pudessem ter um encontro com *Villa Sorra*. Isso, algumas vezes, acontecia, e era o começo de um trabalho compartilhado ou, talvez, de uma verdadeira amizade. Comigo e com o sítio.

O projeto de desenvolvimento situado que contribuí a realizar “por” *Villa Sorra*, o chamei *Villa dei Saporì* (Vila dos Sabores). A denominação evoca o seu caráter prevalente, mas não exclusivamente, enogastronômico, cujo objetivo incluiu tanto a realização de processos de restauração quanto de valorização, visando nisto também definir modalidades de manutenção econômica autônoma do complexo. A estratégia adotada neste intento manifestou-se na ampliação do papel de *Villa Sorra* como expressão dos valores do território, baseando-se em suas características inerentes e percurso histórico, com particular enfoque na consideração de seu patrimônio construído que, dentre outras funções, sempre serviu de base para diversos processos de produção de alimentos tradicionais.

Aquele que foi o centro das atividades agrícolas dos Condes Sorra, além de residência para as férias, pode ser repensado, hoje em dia, mantendo a sua original vocação produtiva, como *atelier* da produção agrícola de qualidade do território, mirando na valorização das suas peculiaridades, dos antigos sabores (e saberes), e das tradições. De um lado, isto permitiria fazer intervenções de restauração não invasivas e corretas do ponto de vista filológico. Do outro, existiria a possibilidade de utilizar diversos edifícios rurais do complexo, que seriam particularmente indicados para a valorização dos produtos típicos do território, tais quais as cantinas e o sótão da Villa, a *scuderia* do século XVIII, a queijaria e a *conserva* do século XIX, e outras construções rurais como celeiros e estábulos.

O projeto, baseando-se na reconstituição de tais antigos processos produtivos e salvaguarda do complexo, não visa constituir apenas um “museu”, mas enraíza-se profundamente nos métodos de fabricação e comercialização atuais. A grande indústria de alimentos *modenese*, baseada na tríade *Parmigiano-Reggiano*, *aceto* balsâmico e

Lambrusco, tira sua força justamente do percurso secular de tais produtos que, neste projeto de valorização, encontram em *Villa Sorra* sua documentação e demonstração. A partir destes três produtos de caráter enogastronômico, outros poderão ser integrados, ainda que não fundamentalmente ligados à história da *Villa*, tais como cerâmica, carros de luxo e produtos têxteis.

Na elaboração do projeto e sucessiva implementação (parcial) colaboraram relevantes instituições, o FAI - *Fondo per l'Ambiente Italiano*⁴⁸ e Slow Food, provavelmente as duas mais reconhecidas entidades nacionais, respectivamente no campo da promoção de bens culturais e da enogastronomia.

O estudo de viabilidade inicial, financiado com a contribuição da Fundação *Cassa di Risparmio di Modena*, consistiu na definição e redefinição das características de uso dos terrenos e das construções do complexo, bem como em um orçamento geral das restaurações e intervenções necessárias.

Os projetos estratégicos desenvolvidos podem ser resumidos em quatro diferentes hipóteses de uso:

- Uso documental e recreativo
- Uso de promoção
- Uso de formação
- Uso produtivo

Estas hipóteses de destinação abrangem tanto as áreas agrícolas, parque e edificações, quanto cada espaço e cômodo que compõem cada construção, conforme enunciados a seguir. Estas modalidades de uso, sendo os fundamentos do projeto estratégico, são aplicados de diversos modos, e muitas vezes concomitantemente, à cada elemento do complexo.

Por que quatro hipóteses? Porque o sítio é uma entidade multiforme, e não é possível entendê-lo em toda a sua complexidade se não tentarmos expressar todas as

⁴⁸O FAI - *Fondo per l'ambiente Italiano*, fundação sem fim lucrativos, é a maior organização nacional que opera para a restauração, manutenção e abertura ao público do patrimônio cultural material italiano. Podemos dizer que é a versão italiana do “National Trust” inglês (<http://www.fondoambiente.it>, último acesso em 26/06/2012).

suas nuances. Porque não somos uma única coisa, mas um conjunto de desejos, ideias, sentimentos. Somos muitas coisas ao mesmo tempo, tantas facetas em relação entre elas. E assim também um lugar. Isso tem também uma explicação do ponto de vista do projeto. Já vimos como recusamos a ideia do *project financing* do projeto *Mecenate 90*, por ser o conceito naquela época aplicado arbitrariamente em um lugar sem nenhuma mediação com a realidade do sítio. No caso particular da *Villa*, tratando-se de um bem cultural, é uma estratégia que levava, como vimos, à sua negação, tornando-o um parque de diversão. Eu, sintetizando, acredito que o dinheiro para as reformas de um bem cultural deva ser fornecido não na forma de um empréstimo, mas de uma doação; mas, ao mesmo tempo, acho que, em geral e com modalidades diferentes caso a caso, a gestão ordinária tenha que ser, quanto menos em parte, economicamente sustentável. Isto porque, não somente na Itália que é um país que tem um patrimônio cultural enorme, mas, acredito, em todo o mundo, o setor público não pode sustentar integralmente a totalidade dos seus bens culturais. Não seria possível do ponto de vista econômico, nem seria coerente com a história destes mesmos bens.

Isto é, ao menos, o que acredito ser o caso de *Villa Sorra*. Isto explica as quatro hipóteses. *Villa Sorra* é um bem cultural de grande importância, mas não é Pompéia, ou o Coliseu ou os *Uffizi* em Florença, onde as receitas da bilheteria podem cobrir quase as totalidades dos custos de gestão. *Villa Sorra*, coerentemente com a sua história e essência (como veremos em detalhe mais adiante), pode se sustentar através de uma pluralidade de atividades, em sinergia entre si e, sobretudo, coerentes com o seu *genius loci*. Ficou claro, no meu entender, que *Villa Sorra* não era somente um complexo arquitetônico e ambiental de grande valor, mas que possuiria um significado muito mais amplo se inserido no seu contexto histórico e territorial, particularmente valendo-se do rico patrimônio enogastronômico local. Partindo desta constatação, o projeto de valorização atuou para redescobrir as funções originais do complexo (algumas já tradicionalmente ligadas à produção de alimentos) e as repropôs, como veremos a seguir.

5.1. Uso documental e recreativo

O uso documental e recreativo é o uso “clássico” dos bens culturais e, por isso, e certamente com modalidades diferentes, envolve quase a totalidade do patrimônio

material e imaterial de um país. Os monumentos são aqui entendidos como tesouros da história e da memória de uma coletividade, expressão de cidadania e igualdade (por serem propriedade de todos) e, por isso, abertos às visitas e vividos como lugares dedicados à educação, à documentação, ao estudo e, por que não, ao lazer e à recreação.

No caso de *Villa Sorra*, o uso documental e recreativo configura-se como o uso fundamental e refere-se às atividades de fruição e visita do complexo em função de seu intrínseco valor histórico-documental e de recreação. Tal modalidade de uso prevê:

a) territorialmente:

- configuração de itinerários de caráter histórico que, partindo de *Villa Sorra*, sejam articulados com outras construções no território (circuito das vilas, dos castelos, dos jardins, das igrejas);
- integração de *Villa Sorra* aos itinerários enogastronômicos existentes ou a criação de percursos *ad hoc*;

b) nos elementos do complexo:

- constituição na Vila de um museu “de si mesma”, habilitando-a à fruição pelo grande público;
- definição do jardim histórico como um museu *en plein air* da jardinagem de caráter romântico do século XVIII;
- estabelecimento de museus temáticos baseando-se nas antigas funções dos elementos do complexo, como por exemplo, as cantinas da *Villa* como museu do *Lambrusco*; o *caseificio* ou queijaria, como museu do *Parmigiano-Reggiano*; ou o sótão da *scuderia* como Museu do *aceto* balsâmico. Museus “vivos”, baseados em peças da tradição (utilizando a coleção do trabalho agrícola e artesão), mas também caracterizados pela utilização de técnicas multimídias, bem como programando representações teatrais, cursos e momentos de diversão;

- recriação, em uma pequena parte dos terrenos agrícolas, do ambiente agrário do século XVIII, representando, por exemplo, os processos de produção original dos seus principais produtos;
- realização, na casa agrícola do *fondo Gavazza*, de um pequeno museu da vida cotidiana dos agricultores do século XVIII (sempre “misturando” o uso de técnicas multimídias, peças da coleção, representações teatrais, etc.).

O uso documental e recreativo é “situado” em *Villa Sorra* em si, tratando-se de um bem cultural, histórico, arquitetônico e ambiental. Poderíamos dizer que é o seu uso mais imediato. Mesmo assim, este uso tem uma relação com a história do complexo. É verdade que o complexo de *Villa Sorra* sempre foi propriedade particular e, por isso, nunca foi aberto ao público. Porém *Villa Sorra* nasceu também como lugar onde a nobre família Sorra passava a temporada de férias: a partir do mês de maio até setembro, eles deixavam o palácio de Modena para fugir do calor da cidade e transferiam-se para o campo, onde encontravam a nobreza de seu tempo, organizando recepções e festas. O lindíssimo jardim histórico, já naquele tempo, era famoso e conhecido em toda a Itália e, por isso, meta de numerosas visitas, tanto que, em 1852, foi realizado um regulamento para disciplinar o acesso para os “*forestieri che potessero intervenire*”⁴⁹. O complexo, enfim, já havia sido apresentado como bem cultural em algumas publicações de 1851: a *Villa* foi descrita em um guia, e o jardim em um longo artigo publicado em duas partes no jornal “*L’Indicatore Modenese*” (BERGONZINI et al., 2008, p. 9).

O uso documental e recreativo, com as receitas dos ingressos, de uma livraria, do *merchandising*, de um bar e de um restaurante, poderia contribuir em parte aos custos de gestão.

5.2. Uso de promoção

Se, como sustenta Magnaghi, “os novos indicadores de riqueza e de bem-estar situam-se, na grande parte, na qualidade urbana, territorial, ambiental e paisagística” (MAGNAGHI, 2010, p. 229); e se, como ainda aponta este autor, a produção de bens de

⁴⁹Tradução: “os forasteiros que poderiam acessar” (BERGONZINI et al., 2008, p. 29).

qualidade é incindível da qualidade urbana e da paisagem rural onde estes bens são produzidos e, por isso, “o valor agregado territorial é uma componente fundamental para a troca de produtos típicos em paisagens típicas” (MAGNAGHI, 2010, p. 248), não é surpreendente o fato de que o patrimônio cultural material e imaterial possa promover também a economia de um território. Tendo cuidado, atenção e respeito pela integridade dos bens, porque é claro que estamos em um campo minado, e é forte o risco de rentabilizar e humilhar um patrimônio de todos. Tal como mostram as controvérsias e as críticas que estão acompanhando o projeto de “patrocínio” do Coliseu pela Tod’s, uma empresa produtora de sapatos de alta qualidade do empreendedor Diego Della Valle.

O uso de promoção envolve o complexo de *Villa Sorra* em atividades voltadas à valorização do território e de seus produtos de excelência. Os espaços da Villa, do jardim e de alguns edifícios significativos do complexo prestam-se particularmente à tal atividade que pode, por outro lado, constituir uma importante base de sustentabilidade econômica. São previstas neste sentido as seguintes ações:

- tornar *Villa Sorra* uma “vitrine” do território *modenese*, para promover a sua economia, a sua cultura os seus produtos típicos. Neste caso a enogastronomia é privilegiada, devido à vocação do complexo, mas não é exclusivamente considerada;
- realização em *Villa Sorra* de eventos voltados à promoção do território;
- organização de eventos temáticos, inserindo *Villa Sorra* no circuito do turismo de negócios;

Promover produtos típicos em contextos de grande prestígio como suntuosos palácios ou belos jardins não é uma ideia muito original. Porém é uma ideia que funciona. Em um certo sentido, parece que uma obra de arte tenha o poder de transferir as suas qualidades excepcionais ao produto que é apresentado diante dela. Parece deixar subjacente a ideia que o território, bem como conseguiu realizar um monumento incomparável, assim é capaz de realizar produtos que, com as devidas proporções, têm um altíssimo nível de qualidade. Assim o sapato Tod’s, que já possui uma grande reputação de qualidade - devida tanto à sua própria história, quanto ao fato de ser um “produto” da grande tradição artesã da Itália - quando associado ao Coliseu, ganha uma força ainda maior.

O território de Modena, além da gastronomia, é famoso mundialmente por seus *distretti industriali* (arranjos produtivos locais): aquele da cerâmica de Sassuolo e o setor têxtil de Carpi, para não falar da presença de empresas automobilísticas conhecidas em todo o mundo como Ferrari, Lamborghini e Maserati. Por isso, *Villa Sorra* e seu entorno poderiam ser um cartão de visita excepcional da economia e da cultura de todo o território da província, “a casa das excelências e a vitrine da economia modenese”, como um dia declarou à imprensa o presidente da província de Modena (figura 18) quando, em 2007, o projeto parecia estar muito perto de sua realização.

Il Resto del Carlino LUNEDÌ 14 MAGGIO 2007

CRITICHE
E' sempre più vivo il dibattito dopo le critiche del presidente degli industriali Fini che segnala ritardi nel definire le strategie per lo sviluppo

CONVOCAZIONE
Qualche giorno fa il presidente della Camera di Commercio, Mantovani, ha annunciato che convocherà tutte le associazioni per stringere i tempi

PROPOSTA
Il presidente della Provincia Sabattini rilancia con l'idea di far sorgere a Villa Sorra la Vetrina delle eccellenze modenesi

ECONOMIA

Un'idea per lo sviluppo: la Casa delle eccellenze

Il presidente della Provincia: 'A Villa Sorra la vetrina dell'economia modenese'



RILANCIO
Uno scorcio di Villa Sorra: per Sabattini deve diventare la «Vetrina delle eccellenze»

di EUGENIO TANGERINI

In prima fila tra il pubblico, l'altro giorno alla Borsa merci per la Giornata provinciale dell'economia, c'era anche Emilio Sabattini. Ha ascoltato le critiche di varie categorie ai politici e un annuncio del presidente della Camera di Commercio Alberto Mantovani, che vuole convocare tutte le associazioni per superare l'«impasse» nelle scelte sullo sviluppo. Che cosa ne pensa il presidente della Provincia? «Mantovani ha sottolineato anche il ruolo strategico del Fondo per l'innovazione. E questo mi fa piacere, visto che è un'idea della Provincia sostenuta da Camera e Comune. Quanto alla convocazione annunciata, non è una novità: i rappresentanti delle associazioni economiche sono riuniti in permanenza alla Camera di Commercio e la maggior parte di loro è in giunta. Meglio intendersi, piuttosto, sugli obiettivi da raggiungere per lo sviluppo del territorio nei prossimi dieci-quindici anni».

Qual è il primo punto all'ordine del giorno?

«Bisogna combattere il lavoro nero, una piaga che riguarda soprattutto il settore edile, ma non solo. E' una sfida da vincere per migliorare la competitività del sistema e la qualità della vita, evitando problemi di ordine pubblico. Istituzioni pubbliche, imprenditori e sindacati devono dichiarare tolleranza zero».

Va rilanciata anche la promozione del sistema Modenese.

«Abbiamo un valore aggiunto, ma bisogna saper vendere meglio il territorio, superando le divisioni. Faccio una proposta: creiamo a Villa Sorra la vetrina nobile delle eccellenze modenesi».

Si parla di prodotti tipici?

«Non solo. Ci dovrà essere spazio per i Consorzi, certo, ma anche per l'economia nel senso più ampio. Con un'attenzione particolare a export e innovazione».

A che punto è il progetto?

«Stiamo firmando un protocollo d'intesa con il mondo economico. I quattro Comuni proprietari dell'area — Modena, Castelfranco, San Cesario e Nonantola — sono d'accordo».

Altre questioni da definire?

«Un nodo importante è il trasporto. L'Atcm, pur rimanendo pubblica, deve aprirsi al capitale privato per migliorare la gestione: ci sono esperienze del genere in tutto il mondo. Il pubblico ha potenzialità ma anche carenze, e l'Atcm ha mostrato questi limiti. Ora c'è un documento politico che avvia un percorso nuovo: con il sindaco di Modena lo consegneremo ai sindacati e alle categorie. La scelta del partner privato presuppone una gara d'appalto e la competizione è aperta: le imprese modenesi raccolgono la sfida».

Il modello non piace a Rifondazione, che fa parte della maggioranza.

«Il pubblico stabilirà le regole e rimarrà il principale azionista, il privato curerà la gestione di Atcm. Rifondazione pone un problema, ma le grandi scelte sulla mobilità vanno aggiornate. E qui mi riallaccio a un altro tema: energia pulita, qualità dell'aria e delle acque: le politiche industriali devono mettere al centro l'ambiente. Ecco i quattro tavoli su cui aprire il confronto. Ricordo che c'è un organismo, la Conferenza economica provinciale, in cui tutti sono presenti: è il luogo giusto per fare sintesi».

SABATTINI
I temi di confronto? Lavoro nero, Atcm, promozione del territorio, ambiente



Figura 18 —o artigo de jornal que relatou a notícia de que o presidente da província de Modena tinha abraçado o projeto “a Vila dos Sabores”. Fonte: Arquivo *Villa Sorra*.

Voltando ao campo da gastronomia, em muitos lugares são apresentados vinhos de qualidade em castelos ou queijos renomados em palácios históricos. Porém a força

da Vila dos Sabores é bem maior. Em *Villa Sorra*, se poderia tomar um copo de vinho *lambrusco* no salão da Vila e, olhando da janela, ver os vinhedos onde este *lambrusco* é produzido. Talvez, sendo estes localizados a oeste, admiraríamos também o pôr do sol avermelhado no final da tarde. Poderíamos sair do portão e, com uma caminhada de cinco minutos, chegar até lá, tocar e cheirar a uva. Com mais cinco minutos de caminhada, seria possível entrar na cantina onde o vinho é produzido, ou está amadurecendo. Poderíamos voltar à Vila e descer em suas cantinas para visitar o museu. E um percurso semelhante poderia ser feito também para o queijo parmesão e para o *aceto* balsâmico. Em apenas um dia, sem viajar apressadamente de um lugar ao outro, poderíamos, com o maior conforto, conhecer, ver, tocar e degustar a história de três grandes produtos. Descansando, entre um compromisso com o outro, visitando a Vila, o jardim ou os campos cultivados como no século XVIII. E assim podendo comparar os antigos métodos de cultivos e de produção com os atuais, para descobrir o fio da tradição que os une.

Tal como antecipado, também os produtos que não mais possuem ou nunca tiveram uma relação com *Villa Sorra*, mas que são expressões da economia do território, poderiam ser valorizados nas nobres estruturas deste complexo, mesmo tendo uma ligação menos estreita com a sua história. O primeiro é o caso, por exemplo, do setor têxtil (como veremos mais adiante, a família Sorra, que era dona de uma fábrica de seda, produzia aqui a matéria prima cultivando o bicho da seda), o segundo é a produção de automóveis de luxo. Isso foi demonstrado através do grande sucesso obtido por alguns eventos experimentais, como desfiles de moda e apresentações de carros (figura 19), que foram realizados no jardim histórico. Um lugar mágico que tem o poder de conferir um grande valor emocional aos produtos lá apresentados, mesmo quando estes não são expressão do *genius loci*: provavelmente com um impacto menor, mas, no entanto, sempre considerável, fator este que pode aumentar o número dos clientes potenciais desta atividade e, assim, as receitas.



Figura 19 – Evento promocional de carros Rolls-Royce realizado no jardim histórico.
Fonte: Arquivo Villa Sorra.

O uso de promoção também é situado em *Villa Sorra*. Os Sorra não eram estúpidos nem gostavam de desperdiçar seu dinheiro. A edificação do complexo foi, para eles, dentre outras motivações, uma ação de “marketing”; entretanto, foi construída como uma residência real também para surpreender e impressionar os aristocratas daquele tempo que eram, afinal, seus clientes, aos quais vendiam seus serviços de banqueiros ou a seda que produziam em sua fábrica na Rua Muro em Modena. Isso não sempre dava certo, uma vez que foram encontradas cartas, enviadas ao Duque de Modena, nas quais os Sorra pedem sua intervenção para que alguns nobres pagassem as dívidas comerciais que tinham contraído. Além disso, como vimos, *Villa Sorra* era realmente uma empresa agrícola: isso faz com que já estejam ali presentes todas as estruturas que são necessárias para produzir e promover os produtos, e que estas possam ser restauradas e utilizadas corretamente do ponto de vista filológico: uma intervenção suave, mas eficaz, dentro de uma história secular. Uma história que muda, mas lentamente.

5.3. Uso de formação

A utilização de edifícios de grande importância histórica e arquitetônica, como palácios e castelos, para realizar atividades formativas é uma destinação bastante comum. Além de serem locais de prestígio para tais fins, as inúmeras salas que muitas vezes caracterizam essas construções são particularmente favoráveis a ser transformadas em salas de aula ou similares. Isto sem mencionar o fato de que se trata, em muitos casos, de uma possibilidade quase óbvia para dar uma destinação pública a bens que são propriedade de todos. Este é também o caso de *Villa Sorra*, como, por exemplo, já havia sido pensado no momento da ideação do projeto Cuppini. Também no meu projeto esta atividade foi considerada, mesmo não sendo a principal e, sobretudo, não sendo limitada aos espaços nobres, para os quais, ao contrário, esta hipótese de destinação existe, mas é secundária.

No projeto “Vila dos Sabores” o uso de formação não compreende principalmente os edifícios, mas, em particular, os terrenos que fazem parte do complexo, tendo como base as atividades já existentes, mas certamente a serem potenciadas, na vizinha empresa agrícola do Instituto de Instrução Superior para a Agricultura e Ambiente *Lazzaro Spallanzani*. Tudo isso incluindo a implementação de “laboratórios do gosto”, onde seria possível conhecer, degustar e cozinhar a partir dos produtos locais, sem excluir a constituição de outros percursos formativos, por exemplo, no âmbito da manutenção dos jardins históricos ou da restauração dos prédios antigos. Especificamente isto significa:

- constituição parcial dos terrenos agrícolas como uma empresa experimental agroecológica, para o estudo e formação das técnicas e práticas sustentáveis e tradicionais;
- estabelecimento de uma fazenda didática para crianças;
- promoção de “laboratórios do gosto” para o grande público, onde é possível aprender a degustar alimentos do território além de técnicas de cozinha tradicionais (em colaboração com Slow Food);

- no jardim histórico e no parque, a oferta de formação profissional avançada na manutenção de jardins históricos (ex.: técnicas de poda para árvores de 200 anos ou mais, ou em escalada, para onde não seja possível acessar com meios mecânicos, tal como na parte romântica);
- aulas de restauração de edifícios antigos utilizando técnicas tradicionais;
- disponibilização de espaços para atividades de formação e conferências através de aluguel.

Qual é a relação entre a atividade formativa e o *genius loci* de *Villa Sorra*? Certamente o complexo nunca foi sede de atividades formativas de tipo “tradicional”, mas *Villa Sorra*, como quase a totalidade das obras de arte realizadas no passado, foi o resultado do trabalho artístico e artesanal de gerações de pedreiros, carpinteiros, pintores, agricultores e jardineiros, que aprenderam a realizar e a manter prédios elegantes, belos jardins, e produtos agrícolas excepcionais, em um processo de formação que hoje chamaríamos de "*on the job*", atingindo padrões de qualidade hoje difíceis de alcançar. O objetivo é repropor, trazendo para a atualidade, esta possibilidade de aprendizado, recuperando uma sabedoria técnica que, caso contrário, estamos em risco de perder. Podemos contar, de um lado, com a disponibilidade de partes do complexo, os edifícios e o jardim histórico, junto com os terrenos agrícolas, os quais podem constituir um interessante objeto de estudo e uma ocasião para redescobrir as práticas tradicionais, comparando-as com as mais recentes inovações no campo da ciência e da técnica. Por outro lado, como já mencionamos, é possível contar com as atividades formativas e produtivas já em curso do Instituto *Spallanzani*, que merecem ser potenciadas e difundidas a um público não necessariamente e exclusivamente escolástico.

Não é necessário enfatizar a importância de atividades formativas, sendo que esta é uma dissertação de pós-graduação. O que acredito ser importante salientar é que, de acordo com os princípios do desenvolvimento situado que apresentamos e as características de *Villa Sorra*, a ideia não é realizar um tipo de formação acadêmica, extremamente especializada e dominada pela ciência e pela técnica, mas propor uma maior abertura à diversidade e à multiplicidade, privilegiando o diálogo entre diferentes

disciplinas e um relacionamento igualitário entre saberes tradicionais e a ciência moderna. No que se refere à formação agrícola, sem demonizar a produção de tipo industrial, o Instituto *Spallanzani* está já propondo uma redescoberta das práticas agrícolas tradicionais, questionando a monocultura e o uso massivo de pesticidas e fertilizantes químicos, bem como métodos de transformação dos produtos agrícolas que não quebrem a ligação com as originárias tradições artesanais. Enfim, conjuntamente com os necessários trabalhos de restauração, mas também mais tarde, poderiam ser abertos em todo o complexo de *Villa Sorra*, muitos “canteiros escolares” (destinados também aos profissionais do ramo) no campo da restauração de edifícios antigos e de jardins históricos. Todas estas propostas, além da importância implícita da formação em si, poderão também gerar receitas para contribuir à sustentabilidade econômica da gestão. Sem falar do fato que se trata de atividades que podem contribuir a reduzir os custos de restauração e manutenção do complexo, que, no caso dos bens arquitetônicos e históricos, são muitos elevados.

5.4. Uso produtivo

Os três usos descritos acima, o uso documental e recreativo, o uso de promoção e o uso formativo, são destinações de uso que, em graus diversos, podemos encontrar em muitos projetos de valorização do patrimônio construído. O primeiro é o mais comum, chamado de uso típico dos bens culturais, mas também os outros são cada vez mais utilizados nas estratégias finalizadas a alcançar, pelo menos em parte, formas de sustentabilidade econômica na gestão do patrimônio cultural, sem deixar de garantir o pleno respeito de suas características históricas e arquitetônicas próprias. O que geralmente acontece, entretanto, é que os diferentes projetos adotam em particular uma destas possibilidades de valorização, excluindo ou quase não considerando as outras. Limitando-nos ao caso de *Villa Sorra*, podemos ver, por exemplo, que o primeiro projeto elaborado, aquele da coleção do trabalho agrícola e artesão, era limitado ao uso documental. O projeto *Cuppini* era focado no uso formativo, o projeto *Mecenate 90* no uso recreativo, enquanto o meu primeiro projeto, a Vila da Solidariedade, era uma espécie de promoção do terceiro setor. A primeira novidade do projeto Vila dos Sabores é que não existe um uso prevalente, mas todos os edifícios e os terrenos, dependendo

das próprias características e do projeto global de valorização, expressam o próprio potencial em diferentes direções e podem, ao mesmo tempo, serem sujeitos de uma, duas, três, ou até todas as estratégias de utilização, estratégias diferentes que não se contrapõem entre si, mas que se reforçam mutuamente. Poderíamos dizer, em termos econômicos, que são sinérgicas. Assim, por exemplo, as cantinas da *Villa* podem ser visitadas como monumento, como museu do *lambrusco* e, ao mesmo tempo, são um lugar de promoção deste produto. O jardim histórico, como vimos, é um museu *en plein air*, mas também um “espaço” que pode ser utilizado para promover as produções do território em um ambiente de incomparável beleza, bem como um lugar onde podemos desenvolver atividades formativas no campo da restauração da paisagem. O *casello* do XIX século, a queijaria, é, ao mesmo tempo, um lugar de visita, a sede de um possível museu do parmesão e um espaço onde é possível promover este produto e ensinar a produzi-lo, e assim por diante.

Uma segunda particularidade do projeto Vila dos Sabores é a introdução do uso produtivo. Uma destinação de uso que é muito difícil de encontrar em outros contextos, pois raramente há a possibilidade de produzir algo ao interno de um bem cultural. Porém é precisamente esta a ideia que deu vida ao projeto, ou seja, a compreensão de que *Villa Sorra* é um complexo, uma união indissolúvel de partes diferentes, tais como, certamente, a mansão nobre, o parque e o jardim histórico, incluindo também os edifícios e os terrenos agrícolas, que tornam isto possível. Tendo a empresa agrícola do Instituto de Instrução Superior para a Agricultura e o Ambiente “*Lazzaro Spallanzani*”, não como algo simplesmente localizado no entorno da Vila, um vizinho amigável, mas sim como parte integrante do projeto de valorização. A escola, de fato, é um parceiro muito importante para este projeto de desenvolvimento “por” *Villa Sorra*, e isso explica o fato de eu mesmo ter empregado tanto tempo e energia colaborando com o diretor e os professores, ajudando-os a ampliar a empresa e a obter recursos para o seu desenvolvimento, na convicção, com Magnaghi (2010, p. 132), de que o fortalecimento dos nós de uma rede é uma pré-condição para a realização de projetos autossustentáveis.

Entretanto, o uso produtivo objetiva a realização do que eu chamei de “Slow Park”, isto é:

- a constituição de um centro de excelência para a produção dos alimentos tradicionais do território;

- a recriação, em parte dos terrenos agrícolas, da policultura usual do século XVIII (trigo, uva e leite) em contraste com a monocultura industrial, recuperando particularmente as raças animais e espécies vegetais tradicionais, para a produção de produtos de excelência de particular qualidade tal como o queijo *Parmigiano* elaborado com o leite de vaca *bianca modenese* ou o *Lambrusco* fermentado em garrafa;
- a realização de um “banco” das fortalezas⁵⁰ Slow Food do território, compreendendo a produção de amostras de todas as fortalezas locais, bem como das variedades tradicionais de plantas em risco de extinção, procurando assegurar sua sobrevivência.

O uso de produção faz parte do *genius loci* do sítio, sendo que, como vimos, nos terrenos agrícolas eram cultivados, entre outros, uva, legumes, fruta e trigo. Eram criadas vacas, porcos e galinhas, e realizados os produtos que hoje são testemunho da melhor tradição agrícola do território, como o *Lambrusco*, o *Parmigiano-Reggiano* e o *aceto* balsâmico. Isto sem falar que, naquele tempo, parte dos terrenos era utilizada para criar o bicho de seda, tecido que a família Sorra produzia na sua fábrica de Modena.

O projeto estratégico colocou seu foco naquela que é a característica mais importante de *Villa Sorra*, ou seja, o fato de ser um *unicum* de elementos fortemente amalgamados. Teve como proposta conservar suas características originais, consentindo aos visitantes perceber a história e as funções do complexo e, sem violá-las, buscou redefini-las segundo novas necessidades, de modo a dar continuidade no tempo àquela união, tão integrada no *genius loci* e na cultura da comunidade *modenese*, entre atividade produtiva e vida social e cultural.

Constitui-se em um cenário onde é possível e oportuno prever o envolvimento de entidades locais (municípios proprietários, a província de Modena, a região Emilia Romagna), fundações bancárias, a câmara de comércio, a universidade, associações de empresários, consórcios de tutela dos produtos alimentares e organizações sem finalidades lucrativas, em uma ação conjunta de desenvolvimento econômico compatível com o ambiente e de particular interesse do ponto de vista turístico e

⁵⁰ Ver a nota 36.

promocional, capaz tanto de atrair recursos quanto manter e reforçar a finalidade pública de *Villa Sorra*.

O território de Modena é promovido no mundo como terra de motores e sabores. No que se refere aos motores, o nível de definição desta estratégia é bastante avançado. De um lado temos indústrias, verdadeiros símbolos, como a *Ferrari*, a *Maserati* e a *Lamborghini*. Do outro, lugares como os museus *Galleria Ferrari* (o mais visitado na província, cerca de 200 mil ingressos por ano) e a *Casa Natale di Enzo Ferrari*⁵¹. No que se refere aos sabores, temos um produto único, conhecido e reconhecido internacionalmente, como o *aceto* balsâmico, que conjuntamente com o *lambrusco* e o *Parmigiano*, os quais mesmo sendo conhecidos internacionalmente, atravessam algumas situações críticas em relação à valorização da marca (por exemplo, como vimos, o *lambrusco*, o qual necessita recuperar os danos de imagem devido a uma excessiva industrialização dos anos 80) e em relação à sua identificação com o território (o *Parmigiano-Reggiano*, cujo nome remete as províncias de Parma e Reggio Emilia, mas “esquece” Modena). O que está faltando é um lugar que possa ser reconhecido como pedra angular desta ulterior ação de marketing territorial. Isto é o que poderia e deveria ser *Villa Sorra* ao redescobrir a sua original condição de empresa agrícola: além de ser um bem de valor absoluto do ponto de vista cultural, histórico, arquitetônico e ambiental, poderia tornar-se um centro de excelência, produtivo e formativo, do setor enogastronômico, e um lugar para promover as produções típicas do território, reforçando a imagem dos seus produtos símbolo. Isto permitiria, além da utilização de um sítio particularmente bem adaptado para esta finalidade, contribuir para a recuperação de um complexo histórico e cultural de propriedade pública e, portanto, retornar aos cidadãos um bem de grande valor. Um bem que, como todo o patrimônio cultural, é nossa obrigação conservar, restaurar e valorizar.

5.5. Realizações, sucessos e fracassos

O projeto de valorização de *Villa Sorra*, constituído através de uma pesquisa de caráter histórico, arquitetônico e cultural, gerou a definição estratégica aqui descrita, bem como um orçamento geral dos recursos e obras necessárias a sua implantação. Ele

⁵¹ Ver: <http://museo.ferrari.com> e <http://www.museocasaenzoferrari.it/>.

foi elaborado de modo a não somente dar direção a este processo de sucessivas restaurações, mas também no sentido amplo de ser capaz de gerar recursos para a manutenção do complexo, de maneira a desonerar o setor público, do modo mais amplo possível, dos custos de manutenção de tal patrimônio, visando à sustentabilidade financeira da gestão. Isto no pleno respeito ao valor e à integridade de *Villa Sorra*. Um ponto crucial neste processo foi a redefinição das atividades de restauração e conservação do ambiente construído e terrenos agrícolas, que passaram a ser orientadas de maneira a permitir a efetiva realização das modalidades de uso e fruição definidas no projeto estratégico. O custo total do projeto envolveria acerca de 25 milhões de euros entre restaurações e adequação das construções e terrenos. Soma que, a nosso ver, deveria ser integralmente obtida na forma de financiamentos a fundo perdido. Estas possíveis intervenções foram priorizadas de acordo com o respetivo grau de urgência, o qual era definido com base no estado físico do bem (claro que, por exemplo, um edifício em risco de colapsar teria um grau de urgência máximo) e as vantagens que uma rápida execução da obra teria significado para a fruição em geral. Isto tudo se tornou uma espécie de plano diretor do complexo, coisa muito útil porque, sendo muito improvável a possibilidade de obter rapidamente todos os recursos necessários, as prioridades assim definidas eram uma guia para decidir quais restaurações efetuar, a medida em que eram encontrados recursos financeiros.

Nos dez anos em que fui diretor de *Villa Sorra*, foram realizadas ou encaminhadas obras do valor de 2,5 milhões de euros, dos quais 1,5 milhões eram fundos das prefeituras proprietárias e o restante recursos obtidos de entidades externas (província de Modena, região Emilia Romagna, Ministério do Patrimônio Cultural, fundações particulares). Um valor relativamente considerável, certamente o maior plano de intervenções já feito depois da construção do complexo, o qual, como veremos, permitiu alcançar objetivos importantes. Porém, infelizmente, bem menor das efetivas necessidades para a integral realização do projeto. Lembro que, falando em palestras ou em conferências, eu “brincava” afirmando que se precisaram dez anos para realizar 10% das obras, eu conseguiria realizar tudo... em apenas cem anos! E que o problema não era o fato de que, com as recorrentes reformas da previdência pública, eu, se ainda vivo naquele tempo, provavelmente estaria ainda trabalhando, mas que, depois de cem anos, as primeiras obras realizadas já precisariam ser reformadas, o que resultaria em uma reforma sem fim.

Os recursos obtidos foram empregados em restaurações emergenciais e para melhorar a fruição parcial do complexo pelo grande público. Estas intervenções consentiram deter o processo de desgaste das construções, assegurando portanto a conservação do bem por um longo período, junto com a possibilidade de aumento das possibilidades de visita. As realizações mais importantes foram:

- Intervenção de consolidação estrutural da Vila. Realizado entre 2005 e 2006 com um custo de pouco mais de 600 mil euros, permitiu abrir novamente o edifício ao público depois de 20 anos. *Villa Sorra*, de fato, foi fechada quando, nos meados dos anos 70, terminaram as atividades expositivas da coleção do trabalho agrícola e artesão, e totalmente interditada depois do terremoto que atingiu a região em 1996 (por sorte levemente, se comparado com o sucessivo sismo de 2012, mas mesmo assim, de modo “suficiente” para provocar a interdição do prédio). Com esta intervenção foi possível utilizar a Vila para visitas e pequenos eventos, como concertos e conferências.
- Restauração da Vila. Esta reforma começou em 2009 e, infelizmente, atualmente está parada por causa do sismo de 2012, mas, provavelmente, terminará em 2014. Com um budget de 500 mil euros, seria um passo importante na direção da completa recuperação funcional do edifício. As obras planejadas incluem, dentre outras, o sistema de iluminação, a realização dos banheiros, de um local para o *catering*, a instalação de um elevador, a restauração dos terraços e das escadarias externas.
- Reconstrução dos telhados e superfícies de reboco da *Scuderia*. Realizado entre 2006 e 2007 por um custo de cerca 450 mil euros, trata-se de uma obra funcional à salvaguarda do edifício, uma vez que o telhado estava em risco de colapso. Pequenas obras sucessivas permitiriam a sua parcial utilização, mas atualmente o prédio encontra-se fechado porque foi atingido severamente pelo sismo de 2012.
- Realização de uma ciclovía entre Castelfranco Emilia e *Villa Sorra*. Realizada entre 2007 e 2009, tem cerca de seis quilômetros de comprimento e um custo de pouco mais de 450 mil euros. Uma obra de grande

funcionalidade, notável valor simbólico e de forte impacto turístico, com sua parte final que passa entre os campos cultivados e o lindo castelo de Panzano.

- Restauração das quatro portas de entrada e recuperação das grades em torno ao jardim histórico. Realizada entre 2008 e 2009, a um custo de cerca 150 mil euros, a obra é útil do ponto de vista da segurança, mas possui também finalidades estéticas (é realizada em ferro forjado) e um valor simbólico, uma vez que as grades foram retiradas durante a Segunda Guerra Mundial para produzir canhões.

Eu bem sabia que um projeto deste porte nunca poderia ser realizado sem um grande suporte político, considerando com isso não apenas o apoio das entidades locais, mas também da sociedade civil. Por isso, mesmo se os recursos obtidos eram limitados, em 2007 senti que estávamos perto do objetivo. Naquele ano, entretanto, a província de Modena, os quatros municípios proprietários, a câmara de comércio, a universidade, as associações dos industriais, dos artesãos, dos agricultores e do comércio, os consórcios de produtos típicos e outras entidades assinaram um documento, um “Memorando de Entendimento” finalizado a dar suporte à realização do projeto. Eu estava no sétimo céu, mas o ano seguinte tudo mudou. Como escrevi na introdução, o estouro da crise econômica de 2008 me acordou.

Como isto pôde acontecer? A entidade que, nos nossos planos, deveria financiar o projeto era uma fundação de origem bancária, a fundação *Cassa di Risparmio di Modena*. Uma fundação particular, mas controlada pela comunidade local, em suma, pela maioria das organizações que assinaram o memorando. A mesma entidade que contribuiu a financiar a escritura do projeto. Esta fundação é proprietária de um patrimônio, estimado em 2007 em cerca de dois bilhões de euros, aplicado em ações (em grande parte, nas ações do banco *Cassa di Risparmio di Modena*, hoje em dia *Banca Unicredit*) e outros títulos, com os rendimentos dos quais financia projetos no campo da cultura, da saúde e da formação. Com a crise, o valor das ações precipitou, a renda das aplicações diminuiu fortemente e, além disso, a fundação sofreu também uma forte perda em títulos sendo que tinha investido cinquenta milhões de euros diretamente

na dívida do banco Lehman Brothers⁵², a instituição financeira que deu origem ao colapso financeiro cujos efeitos sentimos ainda hoje. Mesmo assim, a fundação não parou a sua atividade e ainda hoje está contribuindo ao financiamento de muitos projetos. Porém as doações diminuíram e, conseqüentemente, aumentou a concorrência entre os possíveis beneficiários, categoria esta que também cresceu de número quando a crise financeira começou a interessar a economia real. Foram revistos todos os projetos especiais, as doações por projetos culturais caíram em favor dos projetos sociais e, em suma, o quadro institucional mudou tanto que, ao final, dois anos depois, decidi transferir-me para o Brasil.

Certamente a crise dos *subprimes* de 2008 afetou muito a história do meu projeto. Porém, incomodando ainda Manoel De Barros, se eu disser que esta foi a única causa do meu fracasso, seria 100% de mentira. Nunca saberemos se sem este acontecimento o projeto estaria continuando. Pode ser que sim. Como veremos, mesmo com grandes dificuldades, o sonho não foi interrompido e, em silêncio, devagar, alguns amigos estão ainda sonhando. E eu com eles, porque, de longe e nas minhas curtas estadias na Itália, ainda estou colaborando para que eles não acordem. Mesmo assim, nem mesmo posso dizer que, sem esta crise, eu estaria ainda morando na Itália e gerenciando *Villa Sorra*. De um lado o quadro político estava mudando. Em 2009 foi eleito o novo prefeito de Castelfranco e mudaram vários secretários municipais em todas as prefeituras, com os quais as relações não eram tão boas quanto com os seus antecessores. Do outro, não sou um refugiado econômico, e também outras motivações, principalmente pessoais, me conduziram aqui.

Já disse que, mesmo com a esperança, e às vezes a razoável possibilidade, de um grande apoio financeiro da fundação bancária *Cassa di Risparmio*, a minha era uma missão impossível: 25 milhões de euros é muito dinheiro. É o mesmo valor que o empreendedor Diego Dalla Valle está investindo no Coliseu de Roma⁵³, monumento que, com todo o amor que sinto por *Villa Sorra*, devo admitir que é mais importante. Muito dinheiro para um bem cultural. Muito dinheiro para um pequeno território como a província de Modena. Entretanto eu acreditava no meu projeto. Eu acreditava porque, além do fato que, para mim, investir na cultura é importante, é fundamental, a Vila dos Sabores não era simplesmente um projeto cultural. Era marketing territorial. Agora é,

⁵² <http://www.fondazione-crmo.it/rassegna2.php?id=1481>, acesso em: 06/10/2013.

⁵³ Ver: <http://www.ilgiornale.it/news/interni/940307.html>. Acesso em: 9/10/2013.

para mim, desenvolvimento situado. E não se tratava de uma ação limitada à província de Modena, pois *Villa Sorra* poderia ter uma importância regional e até mesmo nacional. Estamos falando de promover um território economicamente rico cujos produtos são conhecidos e vendidos em todo o mundo. O fracasso do projeto é também devido, além dos meus erros, da minha inexperiência, da minha inadequação, a obstáculos que podem ser divididos em dois grupos. De um lado a problemas de ordem geral, ou de “sistema”, como costuma dizer um economista ou um engenheiro. Do outro a dificuldades “situadas”, que remetem a este específico projeto, contextualizado no seu território.

A crise de 2008 é claramente um problema de sistema. Porém não é o único. Um grande obstáculo é o fato que, embora possua uma grande parte do patrimônio histórico e arquitetônico da humanidade, a Itália não investe na cultura. Os últimos dados *Eurostat*, que se referem ao ano de 2011, são implacáveis⁵⁴: a Itália destina o 1,1% do PIB à cultura, exatamente a metade do valor médio da União Europeia, que é de 2,2%. Um problema que a recente crise e as subsequentes políticas econômicas de austeridade agravaram, mas que tem raízes históricas, pois a Grécia, um país com mais problemas econômicos do que a Itália, gasta 1,2%. Isso explica como é difícil realizar projetos de valorização de bens culturais, devido ao baixo orçamento público disponível em confronto com o grande patrimônio construído a manter e valorizar. Na Itália não se investe na cultura e, inevitavelmente, falta cultura. Infelizmente, a partir dos anos 60, o território, grande riqueza da Itália, ao invés de ser promovido e valorizado, foi destruído, cimentado, urbanizado, perdendo deste modo grande parte de seu fascínio e de seu valor. Neste contexto, propor estratégias de desenvolvimento baseadas nas verdadeiras riquezas do país, dentre as quais os bens culturais e a enogastronomia, é como nadar contra a corrente. Enfim, temos a burocracia. Se este é um grande problema no Brasil, na Itália também a situação não é boa. De um lado as dificuldades de se relacionar com muitos e diversos órgãos públicos, cada um com seus regulamentos e suas práticas. Do outro a necessidade de observar uma legislação bem complicada. Em particular, cito como exemplo, as limitações no uso de chamadas públicas como instrumento de seleção dos prestadores de serviço mais qualificados, ainda mais em um setor tão específico e delicado como a restauração de bens culturais. Por isso, estudei

⁵⁴ Ver: http://www.repubblica.it/economia/2013/04/06/news/eurostat_cultura_scuola-56061671/. Acesso em: 9/10/2013.

muito para definir uma modalidade de gestão de um bem cultural público que não fosse ameaçada pela burocracia. Eu acredito mesmo ter encontrado uma possível, parcial solução, uma entidade chamada “fundação de participação”, para a qual escrevi também um rascunho do estatuto, quem sabe um dia possa ser útil. Eu poderia continuar a enumerar os problemas “de sistema”, mas por enquanto a lista me parece suficiente.

Acredito que seja apropriado, falando de desenvolvimento situado, ver quais foram também as dificuldades que encontrei em situar o meu específico projeto no território de pertencimento. Já falei, um pouco antes, do fato que as relações com alguns dos novos responsáveis políticos não eram tão boas quanto com os seus antecessores. E isto foi com certeza um grande problema. Entretanto, em geral, não posso esconder as dificuldades que encontrei também na articulação de uma miríade de atores, públicos e privados, em um projeto conjunto. Compreendendo, entre estes últimos, produtores de diversos setores, incluindo o agroalimentar, e com tantos produtos diversificados. Isto foi particularmente sentido em um projeto de grande impacto econômico como o de *Villa Sorra* que, se realizado de modo completo, teria absorvido grande parte dos (escassos) recursos dedicados à valorização de bens culturais e à promoção do território na província de Modena, em detrimento de outros potenciais projetos de valorização territorial. Como aponta Magnaghi (2010, p. 141, 154 e 160), os projetos situados, que ele chama de desenvolvimento local autossustentável, requerem uma visão compartilhada e uma intervenção ativa de todos os atores envolvidos. Os projetos não são dados: “as opções de design são inúmeras, pois são muitas as culturas envolvidas, bem como são muitos os sujeitos potenciais da transformação” (MAGNAGHI, 2010, p. 155). Um projeto situado é “um ato contextualizado do ponto de vista histórico e social” (MAGNAGHI, 2010, p. 156). Não é uma simples conservação do que já existe, mas é um projeto de transformação de acordo com as características identitárias do território. Por isso as relações entre os atores podem ser conflituais, seja porque podemos nos relacionar com sujeitos que são expressão de um localismo predatório ou vandálico, bem como com portadores de uma visão diferente. O projeto situado é uma relação EU/TU entre o território e os seus habitantes e, por isso, não podemos ter certeza que irá acontecer.

A participação dos atores é uma condição necessária para a realização de um projeto situado. Contudo não é condição suficiente. Eu, que passava uma grande parte do meu tempo conversando e discutindo com os meus possíveis parceiros, posso afirmar

isso. Ou, talvez, pode ser que eu tenha tentado fazer um projeto situado grande demais para as minhas possibilidades. O fato que todos assinaram, com aparente convicção, o “Memorando de Entendimento” deveria ter-me feito suspeitar que algo não estava funcionando, que aquela assinatura não custava nada e que, provavelmente, iria encontrar problemas ao longo do caminho. Não consegui fazer de modo que todos, nem a maior parte, mas apenas alguns, certamente muito poucos, tivessem um encontro com o lugar como eu tive. Muito poucos, é verdade. Muito poucos para que o projeto se realizasse. Contudo nem tão poucos a ponto de impedir que alguns pudessem continuar sonhando. O envolvimento de tantos atores e o caráter inovador do projeto levaram a um despertar da sociedade civil, que solicitou a continuidade ou, ao menos, a não interrupção do projeto, apesar de todas as dificuldades econômicas enfrentadas pela Itália no contexto atual. Em fevereiro de 2011, em uma das minhas curtas estadias na Itália, com cerca de vinte meus “velhos companheiros”, pessoas e associações, fundamos a associação de promoção social “XVS – Per Villa Sorra”, entidade que nos últimos três anos tem assumido a operacionalização das atividades de fruição de *Villa Sorra*, mas que pretende futuramente gerenciar todo o complexo. Isto me parece ser um sinal pungente de como tenha sido restabelecida a ligação entre as pessoas e seu território, fator que, na perspectiva teórica aqui considerada, é elemento crucial na ótica de um desenvolvimento situado.

A Itália está atravessando uma grande crise, mas este pode ser um momento de profundas transformações. O importante será estarmos prontos quando, esperamos, se afirmará um novo paradigma, onde o desenvolvimento situado será verdadeiramente o tema central da agenda pública e onde a ligação das pessoas com seu território e história, através de uma forte pressão dos movimentos de base, se tornará um fator importante para decidir as prioridades na avaliação dos projetos de desenvolvimento e valorização territorial.

6. Conclusão

Para valorizar um território, acredito seja necessário conhecê-lo. E, para conhecê-lo, nada melhor do que entrar em diálogo com ele. Um diálogo, utilizando o vocabulário de Martin Buber (2001), que possa nos abrir a possibilidade de entrar em uma relação EU/TU com o *genius loci*, o espírito do lugar. Um encontro onde o território não é mais entendido, experimentado e vivido como uma coisa, mas reconhecido na sua alteridade, na sua qualidade de pessoa, presença, entidade viva. E, com Rorty (2007), contingente, historicamente determinado. Porque cada lugar é único, irreduzível, e não é nunca igual a si mesmo, mas, lentamente, seguindo os ritmos da natureza, através do diálogo com as populações que o habitam o que entram em contato com ele, muda. Por isso não faz sentido adotar estratégias de desenvolvimento pré-estabelecidas. Não porque não é justo, não é uma questão de ética, mas porque não funcionam. E é uma solução que pode mais atrapalhar do que trazer benefícios. Isto, acredito, aplica-se tanto à pequena quanto a grande escala. Não funcionaram e não poderiam funcionar os ambiciosos planos de ajuste estrutural que o Fundo Monetário Internacional exige que todos os países em crise adotem, sempre iguais a si mesmos, independentemente dos contextos locais, decididos nos escritórios de Washington e depois aplicados indiscriminadamente nos cantos mais remotos do planeta. Por isso não funcionaria até mesmo um projeto mais modesto de desenvolvimento econômico em um pequeno bairro de qualquer cidade. Igualmente, não podemos ter certeza que aplicar, no mesmo lugar, mas com uma determinada distância de tempo, um plano que no passado deu certo, possa reproduzir os mesmos resultados positivos. Cada solução é contingente e, por isso, o diálogo deve ser contínuo e ininterrupto.

Não estudei isso nos livros, o aprendi na minha experiência pessoal. Sucessivamente, autores, entre outros, como Buber, Zaoual e Rorty confirmaram aquela que era uma intuição, e lhe deram, assim podemos dizer, fundamento teórico. Aprendi isso quando, trabalhando em *Villa Sorra*, constatei na minha pele que as fórmulas, as estratégias, as teorias abstratas que estudei na universidade, todas, por uma razão ou outra, não davam o resultado esperado e previsto nos livros e nas simulações no computador. Com isso não intendo promover uma cultura acientífica, não quero dizer

que o estudo e os manuais não sejam úteis, pelo contrário. Acredito somente que, por si só, não são suficientes. Entendi que o lugar não é uma coisa que podemos mudar de acordo com as nossas visões, não é um problema a resolver. O lugar é uma entidade “outra”, irredutível, que não se deixaria transformar por minhas convicções, mas que é aberta e está disponível para um encontro. Como um médico que, para curar um paciente, deve sim aplicar as técnicas medicas, mas também adaptá-las à pessoa que está na sua frente, na sua totalidade e não como um conjunto de órgãos e partes do corpo entre eles independentes, assim devemos interrogar o lugar para “imaginar” quais são as possíveis modalidades de valorizá-lo. Assim devemos considerar o sítio em todas as suas nuances e além das todas as divisões artificiais entre disciplinas acadêmicas. Sim, “imaginar”, porque esta é uma atividade que requer um grande esforço criativo. Encontrar o outro é um desafio, uma experiência gratificante e emocionante, mas também perigosa. Um grande espaço de liberdade, mas que nos expõe ao risco de fracassar, pois nada garante que, no final, vamos ser bem sucedidos.

Liberdade, porque não existem receitas pré-estabelecidas. Cada lugar tem que seguir um projeto de desenvolvimento autônomo. Incluir uma livraria e um café em um museu não garante magicamente obter as receitas necessárias para a sua sustentabilidade econômica. Provavelmente iremos ter um proveito financeiro, às vezes até importante. Contudo, mesmo assim, para que nosso projeto seja autossustentável a longo prazo, devemos pensar a qual específica livraria, que tipo de ponto de alimentação. Quais livros e objetos colocar à venda, quais receitas incluir no cardápio. Quais modalidades de serviço e gestão adotar. Como envolver a população local e os usuários. Nenhum livro, nenhum artigo, nenhum estudo pode nos dar a resposta. Apenas o lugar pode nos dar a inspiração e, para escutá-lo, deveremos utilizar toda a nossa imaginação. Assim poderemos encontrar, para aquele sítio e naquela época, a solução mais apropriada.

Por que articular o patrimônio cultural e os produtos enogastronômicos pode ser uma estratégia de desenvolvimento situado eficaz? Por várias razões. Para começar, a nossa intuição nos diz. Quando voltarmos de uma viagem, mostrando as fotos ou contando as nossas experiências aos amigos, muito provavelmente falaremos dos monumentos que vimos e dos pratos que comemos. Do Coliseu e do macarrão à *matriciana* de Roma. Da Tour Eiffel e dos *escargots* de Paris. Do Corcovado e da caipirinha de Rio de Janeiro. Bens culturais e comida típica são alguns dos elementos

mais característicos de um lugar, partes integrantes do seu *genius loci*. Claramente não são as únicas, mas são partes importantes. Muitos dos autores aqui citados, como vimos, os incluem entre os elementos característicos de cada lugar. O “mercado” o descobriu, tal como a empresa Tod’s, que utiliza o Coliseu para promover os seus produtos, através de paisagens, monumentos e receitas típicas que aparecem em muitos anúncios comerciais, para afirmar que um determinado produto é verdadeiramente originário de um específico lugar e que, por isso, é uma expressão das suas melhores e inimitáveis características. Diz-nos isso a indústria do turismo que, não por acaso, hoje em dia, é um dos setores econômicos mais importantes em todos os países, e que mais crescem na economia global⁵⁵. Indústria na qual se estão sempre mais desenvolvendo nichos como o turismo cultural e o turismo enogastronômico. Fato que, além das ameaças, sempre presentes, de turistificação e de mercantilização dos lugares, pode ser visto como um sinal da importância de ambos os elementos, bem como um fenômeno que testemunha a necessidade humana de viajar, de conhecer outras culturas de verdade e de ter um encontro com elas. Isto ao contrário de quem, como no filme “O Turista Acidental” do diretor Lawrence Kasdan (1988), é “forçado” a viajar, mas quer se sentir sempre como na própria casa. Percebi o potencial dos produtos enogastronômicos no livro de Paolini (2000), ainda que este autor não articulasse especificamente patrimônio enogastronômico com patrimônio construído, discursando prevalentemente sobre seu valor como estratégia de marketing territorial. Observei também o potencial desta articulação no artigo de Westering (2011), porém limitado apenas ao setor turístico. Acredito que esta abordagem tem inegáveis conexões com o turismo, mas não se limita a este. Valorizar um lugar, a sua unicidade, tem reflexos também na qualidade de vida, nas relações interpessoais e no meio-ambiente. Significa também dar valor às suas produções e, portanto, pode beneficiar outros setores da economia, como a agricultura, o artesanato, o comércio e a indústria. Pode ajudar a atrair mão de obra especializada e investimentos do exterior. É uma resposta à perversidade da globalização, que agravou os fatores negativos que já estavam presentes na industrialização e na modernização pós-fordista: a homologação, a estandardização, a perda da identidade de povos e lugares. É um passo na direção da autossustentabilidade.

⁵⁵ Na Itália, para o Ministério das Relações Exteriores, o turismo contribui com 12% do PIB e gera cerca de 3 milhões de empregos. Ver: http://www.esteri.it/MAE/doc_dossier/dossier_tur/turismo.pdf. Acesso em 12/10/2013.

Considerando o patrimônio cultural material e os produtos enogastronômicos, estamos diante da mesma escolha que vimos no capítulo 2 no que se refere ao território como um todo. Podemos, por um lado, considerá-los “coisas”, objetos a serem explorados para obter um crescimento econômico qualquer, um ISSO. Ou, ao contrário, sujeitos, elementos que fazem parte da identidade local, através dos quais é possível realizar uma elevada qualidade ambiental, instrumentos para criar riqueza mas conservando o valor do patrimônio territorial, um TU. Construindo um novo edifício ou reformando um antigo palácio, podemos escolher entre respeitar o *genius loci*, “o que não significa copiar os modelos antigos, mas trazer à luz a identidade de um lugar e interpretá-la de um modo inovador” (NORBERG-SCHULZ, 1979, p. 182) ou então, como na figura 20, construir uma pista de esqui em um centro comercial de Dubai.



Figura 20 – uma imagem da estância de esqui “Sky Dubai”.

Podemos enlatar um líquido gaseificado parecido com o vinho *lambrusco* para invadir o mercado norte-americano, ou incluir no cardápio do Mc Donalds’s um hambúrguer com uma fatia de queijo parmesão para “introduzir os jovens ao consumo de produtos típicos locais”. Tais ações de marketing, se assim queremos chamá-las,

infelizmente não são apenas o resultado de um pesadelo que tive a noite passada após um jantar abundante, como testemunha a figura 21.



Figura 21 – uma lata do vinho 8 ½ e o comercial do hambúrguer com queijo parmesão.

Porém, ao contrário, podemos valorizar as características únicas de um determinado produto, para exaltar sua diferença em relação a todos os outros. Diferente, não necessariamente melhor. Aqui, para os leitores não suspeitarem que eu, falando sempre de produtos gastronômicos típicos e bens culturais, seja uma espécie de chauvinista, para o qual as melhores coisas encontram-se apenas na Itália, além de sublinhar mais uma vez esta diferença entre diferente e melhor, vou apresentar um exemplo de produto situado de outro país, no caso específico, um uísque escocês. Porque é verdade que a Itália, bem como outros países, tem uma grande tradição em termos de produtos enogastronômicos e que possui o maior número de bens designados como patrimônio da humanidade pela UNESCO⁵⁶. Porém isto ocorre apenas porque a Itália tem uma tradição e uma história milenar. Acredito que todos os países têm um patrimônio cultural material e produtos enogastronômicos dos quais se orgulhar e, por isso, estes podem ser alavancas para estratégias de desenvolvimento situado. Voltando

⁵⁶ Na Itália são 49. Segunda colocada é a China com 45, terceira é a Espanha com 44. O Brasil está com 19 lugares. Ver: <http://en.unesco.org/countries/countries-list>. Acessado em 12/10/2013.

ao nosso uísque, o seu sabor depende de muitos fatores: os cereais utilizados como matéria prima, a água, a turfa ou outro material utilizado para a secagem, a forma dos alambiques para a destilação, o ar do lugar onde o produto é curado e as características da madeira dos barris onde amadurece. Além de outras variáveis desconhecidas e das inúmeras relações entre todos estes diferentes fatores. Por isso, como nos diz Tom Bruce-Gardyne (2011), o uísque Talisker pode ser produzido apenas na fábrica de Talisker, o Glenlivet apenas na Glenlivet, porque a ideia que um uísque particular pertença a um lugar particular é absolutamente demonstrada. Peter Mackie, o assim dito barão vitoriano do uísque, enquanto dono da Lagavullin, representante comercial da Laphroaig e com fortes interesses econômicos na ilha de Islay, um dia quebrou as relações com os donos de Laphroaig e, por isso, decidiu copiar aquele uísque. Assim construiu uma destilaria distante menos de meia milha da original, utilizou a mesma fonte de água e alambiques da mesma forma, mas não conseguiu obter um Laphroaig. Similarmente, em 1969 decidiu-se abrir novamente a destilaria de Clynelish nas Highlands para produzir um uísque fumado no estilo de Islay. Foi obtido um produto excepcional, mas não era um Islay.

Ainda mais uma vez, considero que seja oportuno sublinhar que estou apresentando uma ideia da gastronomia não como um passatempo para pessoas ricas e entediadas, os *gourmets*. Eu, como já disse, sei bem que não podemos comer iguarias o tempo todo e que o reconhecimento mundial que, por exemplo, o *lambrusco* obteve no mundo, foi devido principalmente aos grandes volumes de produção que apenas um processo de tipo industrial poderia realizar. Quando posso, bebo o vinho do meu amigo Vittorio Graziano, que muitos reconhecem ser o melhor produtor artesanal de *lambrusco*, mas em muitas ocasiões tomo também *lambrusco* industrializado. Mais uma vez, argumento ser fundamental que o produto industrial mantenha uma ligação com o produto artesanal do qual extrai a sua origem, porque, caso contrário, transformariam uma unicidade em um produto estandardizado, sem alma, que, cedo ou tarde, alguém produzirá e venderá a um preço mais barato. Nisto o território perderia uma possibilidade de se distinguir dos outros e perderia uma arma na “competição global”. Coisa que, como vimos, aconteceu de fato com o *lambrusco*, tanto que foi difícil para mim até encontrar uma fotografia na internet do vinho em lata da figura 21, produto que resultou ser um fracasso comercial inaudito e que contribuiu enormemente a uma perda de prestígio a nível internacional que agora, com muito trabalho, os produtores estão

tentando recuperar. O mesmo poderia acontecer no futuro - espero que não - também com o queijo parmesão, caso prevaleça uma ideia de desenvolvimento comercial a qualquer custo.

Enfim, acredito que raciocinar em termos de desenvolvimento situado seja uma oportunidade e que os projetos que valorizem os produtos gastronômicos e os bens culturais em uma abordagem situada possam funcionar porque, afinal, os homens são situados, gostam e precisam do próprio sítio de pertencimento e, ao mesmo tempo, são intelectualmente curiosos sobre realidades diferentes. Eu, além de ter lido isso recentemente nos livros de Zaoual (2003, 2006), o descobri depois do meu encontro com *Villa Sorra* e com a minha emigração para o Brasil. Fatos que me ajudaram na redescoberta das minhas raízes, e que me fizeram tomar consciência de sua existência e importância. Raízes aqui não entendidas como elemento de uma tradição imutável, ou para sublinhar diferenças e estabelecer hierarquias entre as raças humanas. Raízes como as entende o historiador Massimo Montanari, para o qual estas não são “um ponto do qual partimos, mas, ao contrário, um cruzamento de fios cada vez mais amplo e complicado à medida que nos afastamos de nós, (... onde) não as raízes, mas nós somos o ponto fixo: a identidade não existe no início, mas no fim do percurso” (PETRINI apud Montanari, 2005, p. 33). A identidade somos nós, nós somos o produto final: as raízes são a história que nos construiu. Portanto, de um lado, estudando os antigos métodos de produção dos alimentos e as tradições do território, comecei a recuperar estes conhecimentos antigos, por exemplo, fazendo o pão utilizando o fermento natural e massa à mão, preparando licores e revivendo o ritual de matar o porco no inverno para preparar as carnes. E, a partir disso, fiquei curioso para conhecer e estudar as práticas de outros lugares. Do outro lado, a minha experiência de migrante aqui no Brasil, fez-me perceber que não sou um “cidadão do mundo”, como eu pensava, mas o produto de minhas raízes, do meu sítio, da minha história passada. Não foi fácil, não é fácil viver em outro país, pois o processo de integração é demorado, necessariamente demorado, para dar o tempo aos novos hábitos, às novas tradições, aos novos lugares, de começarem a fazer parte de mim, de viverem juntos com a minha bagagem de experiências passadas, contribuindo na construção de minha identidade em constante mudança. Por isso, acredito que não devo ter pressa, tenho que esperar, deve passar um pouco de tempo antes que eu consiga realizar algo aqui no Brasil. Porque “só quando

entenderemos nossos lugares, poderemos participar criativamente e contribuir para sua história” (NORBERG-SCHULZ, 1979, p. 202).

Concluindo, e voltando ao meu projeto, posso resumir esta história lembrando que *Villa Sorra*, no início, havia sido vista como um objeto passível ao emprego de estratégias de valorização estandardizadas. Estratégias extraídas de um manual teórico que poderiam ser utilizadas em qualquer lugar, nas quais um prédio antigo pode ser sempre transformado em um hotel de luxo ou em um espaço para exposições de arte que giram o mundo como bandas de rock, e aqui não importando se este prédio encontra-se em uma pequena cidade da Itália, no interior da França ou em uma metrópole brasileira. Entretanto, tal abordagem era baseada no fato de que não se havia ainda entrado em diálogo com *Villa Sorra*. Assim como é muito difícil, provavelmente impossível, ajudar uma pessoa sem nunca tê-la conhecido, o mesmo pode ocorrer com um lugar. Para conhecer uma pessoa ou um lugar, nada melhor do que entrar em diálogo, e assim nasceu o projeto “*Villa dei Saponi*”, a partir do estabelecimento de uma relação dialógica entre *Villa Sorra* e mim.

Depois deste encontro, entendi o que *Villa Sorra* era, a sua essência, como mudou no curso do tempo e como eu poderia acompanhar estas mudanças imaginando um caminho que poderia nos levar do passado ao futuro, ou seja, o projeto. Porque não teria sentido algum repropor *Villa Sorra* como era. Podemos sim, empregar tal abordagem apenas em parte, como documentação do habitar e da vida cotidiana no passado, seja no que se refere aos nobres (a Vila) e aos camponeses (os edifícios rurais). Isto não apenas como documentação, mas também como proposta concreta em campo produtivo, propondo novamente, com as necessárias adaptações, a histórica empresa agrícola do território, extensiva, policultural, economicamente e ambientalmente sustentável. Um modelo de agricultura que viu e acompanhou o nascimento das produções enogastronômicas típicas que fazem a região Emilia – Romagna famosa no mundo. Um parque agrícola “Slow” a ser comparado com o sistema agrícola atualmente dominante, que tem provado ser um grande problema econômico e ambiental e está nos conduzindo a uma homologiação dos sabores e dos saberes.

A agricultura de qualidade, a manutenção de jardins históricos e a restauração do patrimônio cultural material poderiam ser os setores onde realizar atividades formativas *on the job*, utilizando os espaços nobres para hospedar conferências e outros prédios

como aulas e laboratórios. Isto sem falar, principalmente nos fins de semana, da possibilidade de organizar pequenos cursos e laboratórios do gosto centrados sobre as tradições alimentares do território, práticas que, no espaço de duas gerações, foram quase completamente perdidas. Acima de tudo, *Villa Sorra*, esta verdadeira jóia do ponto de vista histórico, cultural e paisagístico, poderia se tornar o cartão de visita da província de Modena, lugar onde realizar eventos, atividades de promoção, acomodações para o turismo cultural, ambiental, enogastronômico e de negócios, museu vivo da cultura, da história e das produções de qualidade desta região.

Eu, interrogando o lugar, desenvolvi este projeto colaborando com importantes organizações nacionais como o FAI – *Fondo Italiano per l’Ambiente* – e Slow Food. Não posso excluir que pudesse ser melhorado, que fosse impraticável, talvez até errado. O fato que foi recebido com entusiasmo entre os “especialistas”, apresentado como *best practice* em numerosas conferências e em programas da Comunidade Europeia, reforçou-me a ideia de que não fosse totalmente inadequado. Tive o prazer de colaborar com muitas pessoas que compartilharam este ponto de vista, com as quais pude estabelecer relações não apenas profissionais que, às vezes, tornaram-se verdadeiras amizades. Redescobri uma parte da minha história, das minhas raízes e das minhas tradições que havia esquecido. E sinto ter entrado em relação com o lugar, de ter interpretado o seu espírito.

Entrar em relação com o lugar é um desafio emocionante, mas também arriscado. Nada garante que conseguiremos um resultado. Todavia, acredito que vale a pena tentar. De um lado por que é o único modo que pode nos dar uma possibilidade de sucesso, no sentido de individuar uma solução que possa dar resultados sustentáveis e duradouros. Do outro porque conhecer de verdade um lugar, como uma pessoa, é sempre uma aventura extraordinária. No entanto, independentemente do resultado final, será uma experiência gratificante e enriquecedora. Posso afirmar isso com a minha experiência pessoal, pois mesmo mudando para o Brasil e largando meu trabalho de gestor, estou consciente de ter conhecido de verdade o lugar, a sua história e de ter entendido como este queria ser valorizado. O espírito do lugar passou a integrar minha experiência de vida, e espero que também os meus leitores, ao menos em parte, tenham interesse em conhecer *Villa Sorra*. Tudo isso seria já mais do que o suficiente. No meu caso, consegui obter algo a mais, contribuindo na fundação da associação “*XVS – Per Villa Sorra*” junto com meus companheiros de aventura, os quais estão mantendo o

sonho vivo. Um novo desafio, que não sabemos como irá acabar, mas que, mesmo aqui, mesmo com um novo trabalho e envolvido em novos projetos, estou acompanhando de longe, e não apenas idealmente: enviem um e-mail ao endereço oficial <villasorra@villasorra.it> e verão quem responde.

Referências bibliográficas

AUGÉ, M. 1993. *Nonluoghi, introduzione ad una antropologia della surmodernità*. Elèuthera.

BARTHOLO, R. 2001. *Você e Eu - Martin Buber, presença palavra*. Garamond.

BARTOLINI, L. 1996. *Il Parmigiano Reggiano*. Nardini Editore.

BERGONZINI, P., CAVICCHIOLI, S. & DI PAOLO, A. 2008. *La Villa e il Parco dei Sorra*, Comuni di Castelfranco Emilia, Modena, Nonantola e San Cesario sul Panaro.

BINSWANGER, H.C. 2011. *Dinheiro e magia: uma crítica da economia moderna à luz do Fausto de Goethe*. Zahar.

BRILLAIT-SAVARIN, J.A., 1996. *Fisiologia del Gusto*. Opportunity Books.

BRUCE-GARDYNE, T. 2011. “Il Dna del Single Malt”. *Slow Food* n. 52, dicembre 2011, pp. 206-208.

BUBER, M. 2001. *Eu e Tu*. Centauro Editora.

BUBER, M. 1987. *Sobre a Comunidade*. Editora Perspectiva.

CAPRA, F. 2005. *As Conexões Ocultas. Ciência para uma Vida Sustentável*. Cultrix.

CIPOLLA, C. 2004. “Tourist or guest: designing tourism experiences or hospitality relations?” *Design Philosophy Papers* (Online), Qld. Australia, 02(2), pp. 25-29.

COSCARELLO, M. 2010. *Consumo critico, nuovi stili di vita, gruppi di acquisto Solidale: verso un'altra agricoltura*. Società italiana di economia agraria, XLVII Convegno di Studi "L'agricoltura oltre le crisi" Campobasso, 22-25 settembre 2010.

D'ERAMO, M. 1999. *Il maiale e il grattacielo. Chicago: una storia del nostro futuro*. Universale economica Feltrinelli.

FROMM, E. 1982. *La disobbedienza e altri saggi*. Mondadori.

GEORGESCU-ROEGEN, N. (curador: BONAIUTI, M.) 2003. *Bioeconomia. Verso un'altra economia economicamente e socialmente sostenibile*. Bollati Boringhieri.

GIAVEDONI, F. & GILY, M. (curadores). 2005. *Guida ai Vitigni d'Italia. Storia e caratteristiche di 580 varietà autoctone*. Slow Food Editore.

GORZ, A. 2003. *L'immateriale. Conoscenza, valore e capitale*. Bollati Boringhieri.

FRANZAN, M. 2011. *Lambrusco. Cultura e tradizione di Modena*. Nardini Editore.

FUKUYAMA, F. 1992. *La fine della Storia e l'ultimo uomo*. Rizzoli.

LATOUCHE, S. 1992. *L'Occidentalizzazione del Mondo*. Bollati Boringhieri.

LATOUCHE, S. 2008. *Breve Trattato sulla Decrescita Serena*. Bollati Boringhieri.

MAGNAGHI, A. 2010. *Il Progetto Locale. Verso la Coscienza di Luogo*. Bollati Boringhieri.

MEADOWS, D.H.; MEADOWS, D.L. & RANDERS, J. 2006. *I nuovi limiti dello sviluppo*. Mondadori.

NORBERG-SCHULZ, C. 1979. *Genius Loci. Paesaggio Ambiente Architettura*. Electa.

- PALTRINIERI, G. & BERGONZINI, R. (curadores). 1981. *L'aceto balsamico di Modena. Cenni storici tecnici didattici*. Comune di Modena.
- PAOLINI, D. 2000. *I luoghi del gusto. Cibo e territorio come risorsa di marketing*. Baldini & Castoldi.
- PETRINI, C. 2005. *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*. Einaudi.
- PETRINI, C. 2009. *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo*. Giunti.
- POMERANZ, K. & TOPIK, S. 2006. *The World that Trade Created. Society, Culture, and the World Economy. 1400 to the present. Second Edition*. M.E. Sharpe.
- RAMPINI, F. 2009. *Slow Economy. Rinascere con Saggezza*. Mondadori.
- RIFKIN, J. 2000. *L'Era Dell'Accesso. La rivoluzione della new economy*. Mondadori.
- RITZER, G. 2005. *La globalizzazione del nulla*. Slow Food Editore.
- RORTY, R. 2007. *Contingência, Ironia, Solidariedade*. Martins.
- RUBINO, R., SARDO, P.& SURRUSCA, A. (curadores). 2007. *Formaggi d'Italia – Guida alla scoperta e alla conoscenza*. Slow Food Editore.
- SANTUNIONE, G. & TURRINI, M. 2006. *Sua Maestà il Parmigiano Reggiano. Storia usanze aneddoti ricette*. Edizioni il Fiorino.
- SCHUMACHER, E.F. 2010. *Piccolo é Bello. Uno studio di economia come se la gente contasse qualcosa*. Slow Food Editore.
- SHIVA, V. 1995. *Monocolture della Mente. Biodiversità, biotecnologia e agricoltura scientifica*. Bollati Boringhieri.

SHIVA, V. 2001. *Vacche sacre e mucche pazze. Il furto delle riserve alimentari globali*. Derive Approdi, Roma.

SHIVA, V. 2009. *Campi di Battaglia. Biodiversità e Agricoltura Industriale*. Edizioni Ambiente.

SPERANDINI, G.M. 2004. *Tavole dei poveri osterie e mense principesche*. Centro studi storici Nonatolani.

STERN, N. 2007. *The Economics of Climate Change. The Stern Review*. Paperback.

UNCTAD. 1999. *The impact of changing supply-and-demand market structures on commodity prices and exports of major interest to developing countries*. Disponível em: <http://unctad.org/en/Docs/c1em10d2.en.pdf>. Acesso em 15 outubro 2012.

WESTERING, J. "Heritage and Gastronomy: the pursuits of the 'new tourist'". *International Journal of Heritage Studies*, 1470-3610, volume 17, Issue 1, 2011, pp. 46-61.

YIN, R. 2003. *Case Study Research*. Sage Publications.

ZAOUAL, H. 2003. *Globalização e Diversidade Cultural*. Cortez.

ZAOUAL, H. 2006. *Nova economia das iniciativas locais. Uma introdução ao pensamento pós-global*. DP & A Editora.

ZAOUAL, H. 2010. "O homo situs e suas perspectivas paradigmáticas". *Oikos*, volume 9, n. 1, pp. 13-39.