



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO

JOSÉ DA PAZ DANTAS

**UM BRINDE À CACHAÇA: O PATRIMÔNIO HISTÓRICO-CULTURAL E SEUS
USOS TURÍSTICOS NOS ALAMBIQUES DO RIO GRANDE DO NORTE**

NATAL

2016

JOSÉ DA PAZ DANTAS

**UM BRINDE À CACHAÇA: O PATRIMÔNIO HISTÓRICO-CULTURAL E SEUS
USOS TURÍSTICOS NOS ALAMBIQUES DO RIO GRANDE DO NORTE**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Turismo da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, como requisito para a avaliação de defesa de dissertação, na área de “Turismo, Desenvolvimento e Gestão”.

Orientadora: Maria Lúcia Bastos Alves, (Dra)
Co-orientador: Mauro L. Alexandre, D.Sc.

NATAL
2016

Dantas, José da Paz.

Um brinde à cachaça: o patrimônio histórico-cultural e seus usos turísticos nos alambiques do Rio Grande do Norte / José da Paz Dantas. - Natal, 2016. 127f: il.

Orientador: Prof.^a Maria Lúcia Bastos Alves. Dr.^a.

Universidade Federal do Rio Grande do Norte.
Centro de Ciências Sociais Aplicadas - CCSA.
Pós Graduação em Turismo - PPGTUR.

1. Patrimônio Cultural. 2. Turismo. 3. Historicidade. 4. Cachaça. I. Dr.^a, Prof.^a Maria Lúcia Bastos Alves. II. Título.

RN/UF/

JOSÉ DA PAZ DANTAS

**UM BRINDE À CACHAÇA: O PATRIMÔNIO HISTÓRICO-CULTURAL E SEUS
USOS TURÍSTICOS NOS ALAMBIQUES DO RIO GRANDE DO NORTE**

Dissertação apresentada à Universidade Federal do Rio Grande do Norte, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Turismo, na área de Turismo, Desenvolvimento e Gestão.

DISSERTAÇÃO APROVADA EM ___/___/2016.

BANCA EXAMINADORA

Prof^ª. Maria Lúcia Bastos Alves, (Dra) (Orientadora)
Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Prof. Mauro L. Alexandre, D.Sc. (Examinador)
Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Prof^ª. Juliana Vieira de Almeida, (Dra) (Examinadora)
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte

Prof. Wilker Ricardo de Mendonca Nóbrega, Dr. (Examinador)
Universidade Federal do Rio Grande do Norte

NATAL – RN
2016

Esta dissertação é dedicada a minha mãe, Adelzita Alencar Dantas, pelo apoio e incentivo que sempre me deu; ao meu filho Henrique Luís, que mesmo distante muitas vezes me serviu como fonte de inspiração, e a minha esposa Gina Karla, por ter me estimulado a ingressar em um curso de pós-graduação.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por ter permitido que eu exista, iluminando-me e dando-me coragem de desafiar os obstáculos encontrados no decorrer deste curso.

A minha mãe, Adelzita Alencar Dantas, por ter me gerado e ter me levado à escola, mesmo com dificuldades, para que eu pudesse adquirir novos conhecimentos, influenciando diretamente na minha formação pessoal e profissional.

Ao meu filho, Henrique Luís, que apesar da pouca idade entendia de sua maneira a ausência do pai durante essa jornada e que muitas vezes me serviu como pilar de sustentação emocional.

A minha esposa, Gina Karla, por ter me dado força para ingressar em um curso de pós-graduação.

Ao meu amigo, Jailson Medeiros, por ter sido parceiro em toda essa jornada, participando diretamente das pesquisas de campo e nos momentos difíceis.

À professora Maria Lúcia, minha orientadora, pela dedicação, disposição e principalmente pela paciência no decorrer da orientação.

Ao Professor Mauro Lemuel, que se disponibilizou a contribuir na construção da dissertação.

A todos os meus colegas do mestrado (Turma Templates), pelo apoio e parceria, onde formamos literalmente uma família.

A todos os professores do programa que contribuíram com o conhecimento específico de cada disciplina.

Aos mestres cachaceiros e proprietários dos alambiques pesquisados, por terem aberto suas portas para a realização do trabalho.

“... Mas foi com a cachaça que o brasileiro pobre enfrentou a floresta e o mar, varou esse mundo de águas e de terras, construiu essa confusão meio dolorosa, às vezes pitoresca, mas sempre comovente a que hoje chamamos de Brasil.

É com essa cachaça que ele, através dos séculos, vela seus mortos, esquenta seu corpo, esquece a dureza do patrão e a falseta da mulher. Ela faz parte do seu sistema de sonho e de vida; é como um sangue da terra que ele põe no sangue.”

(Rubem Braga)

Dantas, José da Paz. **Um brinde a cachaça: O patrimônio histórico cultural e seus usos turísticos nos alambiques do Rio Grande do Norte.** 2016. 126 p. Dissertação (Mestrado em Turismo) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal/RN.

RESUMO

O estudo propõe apresentar uma discussão sobre o valor da cachaça enquanto patrimônio cultural e sua relação com as atividades turísticas no Estado do Rio Grande do Norte. Apoiado numa discussão a partir dos estudos históricos relacionados ao setor turístico, especialmente no que diz respeito à gastronomia, a cachaça se define não apenas como um importante instrumento para a construção de identidades, mas, também, como um elemento capaz de tecer relações sociais, políticas e econômicas. Isto é, um produto turístico capaz de proporcionar novos destinos. A pesquisa foi realizada em cinco alambiques localizados nas regiões Leste Potiguar e Seridó, as quais oferecem uma historicidade e produção significativa para o Estado do Rio Grande do Norte. Para definir o recorte, foi preciso buscar refinar essa seleção, especialmente ao lidar com fatos históricos e memórias dos proprietários desses estabelecimentos. Dessa forma, torna-se necessário considerar a trajetória dos alambiques, períodos de maiores produções e inserção no mercado turístico. Através de levantamentos documentais e observações feitas em visitas de campo, a pesquisa tem uma abordagem qualitativa com finalidade descritiva e exploratória, metodologia que nos permite abordar questões em torno das articulações entre patrimônio, identidade e turismo. Conclui que o Rio Grande do Norte tem opções variadas de roteiros turísticos onde a cachaça artesanal produzida no Estado pode ser inserida em qualquer um desses roteiros devido ao seu potencial levantado na pesquisa, como também é possível trabalhar em outras perspectivas no que diz respeito a formas de proteção desse patrimônio e estratégias de fomento a atividade em prol do desenvolvimento e valorização da economia local.

Palavras-chave: Patrimônio Cultural. Turismo. Historicidade. Cachaça.

Dantas, José da Paz. **A toast to cachaça: a historical and cultural heritage and its touristic usage in in Rio Grande do Norte alembics.** 2016. 126 p. Dissertation (Master's Degree in Tourism) - Rio Grande do Norte Federal University, Natal/RN.

ABSTRACT

The study proposes to present a discussion about the value of cachaça as a cultural heritage and its relation with the touristic activities in the State of Rio Grande do Norte. Based on a discussion originated from historic studies related to the touristic sector, especially when it comes to gastronomy, cachaça is defined not only as an important instrument to the construction of identities, but, also, as an element able to weave social, political and economic relations. Therefore, a touristic product that can provide new destinations. The research was made through five alembics located on the East and Seridó regions of Rio Grande do Norte. To define the focus, it is necessary to refine this selection, especially when dealing with historical facts and memories from these establishment owners. Thus, it becomes necessary to consider the alembic trajectory, periods of larger productions and insertion in the touristic market. Through documental data collection and observations made in field tours, the research has a qualitative approach with descriptive and exploratory goal, methodology that allows us to approach issues around articulations among heritage, identity and tourism. "It was concluded that the state of Rio Grande do Norte has many tourist routes where handmade cachaça produced in the State can be inserted in any of these routes due to its potential searched in the research, as well as, it is possible to work in other perspective when it comes to ways of protecting this patrimony and strategies of incentive of the activity for the development and appreciation of local economy.

Keywords: Cultural Heritage. Tourism. Historicity. Cachaça.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA 1 - Selo de indicação geográfica concedido pelo instituto nacional da propriedade industrial (INPI)	20
FIGURA 2 - A Cana-de-açúcar no mundo	21
QUADRO 1 - Distribuição dos destilados da cana-de-açúcar por países	21
FIGURA 3 - Mapa brasileiro da produção de cachaça	22
FIGURA 3 - Produção de cachaça artesanal no RN	23
QUADRO 2 - Teses e dissertações na área temática	27
FIGURA 5 - Dorna de fermentação	46
FIGURA 6 - Alambique de cobre	47
FIGURA 7 - Organograma de fabricação da cachaça artesanal	50
GRÁFICO 1 - Percentual de volume exportado de cachaça no Brasil em 2007	57
FIGURA 8 - Principais destinos das exportações brasileiras da cachaça em 2011	58
FIGURA 9 - Entrada do Alambique Samanaú: Caicó/RN	60
FIGURA 10 - Barris de 200 litros utilizados no envelhecimento da Cachaça Samanaú	60
FIGURA 11 - Localização do Engenho Mucambo	61
FIGURA 12 - Restaurante da Fazenda Bom Jardim	62
FIGURA 13 - Tipos de cachaça produzidas no Engenho Mucambo	63
FIGURA 14 - Prédio utilizado para os processos de moagem, fermentação e destilação	64
FIGURA 15 - Linha de produtos destinados a lojas e supermercados	66
FIGURA 16 - Linha de produtos comercializados na loja da fábrica	66
FIGURA 17 - Loja da Cachaça Vila Imperial Papary	68
FIGURA 18 - Cachaça Vila Imperial Papary envelhecida em barris de carvalho	69
FIGURA 19 - Tipos de embalagens da Cachaça Beira Rio	71
FIGURA 20 - Barril de Carvalho de 180 litros	71
FIGURA 21 - Representação de um Mucambo (Engenho Mucambo)	79
FIGURA 22 - Sala de armazenamento da Cachaça Papary	86
FIGURA 23 - Interior da loja do Alambique Papary com produtos diversos	86
FIGURA 24 - Visitação na loja do alambique	87
FIGURA 25 - Visita guiada ao alambique da Cachaça Papary	88
FIGURA 26 - Sala de engarrafamento da cachaça Beira Rio	90
FIGURA 27 - Stand com as cachaças potiguares na 11ª RURALTUR	94

FIGURA 28 – Carta das Cachaças Potiguaras	96
QUADRO 3 – Quadro metodológico da pesquisa	114

LISTA DE ABREVIATURAS

- ABPI – Associação Brasileira de Propriedade Intelectual.
- ABRABE – Associação Brasileira das Indústrias de Bebidas.
- AMPAQ – Associação Mineira de Produtores de Aguardente de Qualidade.
- BDMG – Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais.
- BNDES – Banco Nacional de Desenvolvimento.
- BPF – Boas Práticas de Fabricação.
- CBRC – Centro Brasileiro de Referência da Cachaça.
- CEASA – Centro de Abastecimento do Rio Grande do Norte.
- EINNE – Encontro Internacional de Negócios do Nordeste.
- EPI – Equipamento de Proteção Individual.
- FENACA – Federação das Associações de Produtores de cachaça de Alambique.
- FIERN – Federação das Indústrias do Estado do Rio Grande do Norte.
- IBD – Associação de Certificação Instituto Biodinâmico.
- IBRAM – Instituto Brasileiro de Museus.
- IG – Identificação Geográfica.
- INDI – Instituto de desenvolvimento de Minas Gerais.
- INPI – Instituto Nacional de Propriedade Industrial.
- IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e artístico Nacional.
- MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- MinC – Ministério da Cultura.
- MTur – Ministério do Turismo.
- PBDAC – Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Caninha ou Cachaça.
- PEE – Programa Especial de Exportações.
- PMNF – Prefeitura Municipal de Nísia Floresta.
- PNPE – Programa de Novos Polos de Exportação.
- PROADI – Programa de Apoio ao Desenvolvimento Industrial.
- RAC – Regulamento de Avaliação de Conformidade da Cachaça.
- SECEX – Secretaria de Comércio Exterior.
- SICOBEBE – Sistema de Controle da Produção de bebidas da receita federal.
- SPHAN – Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.
- UNESCO – Organização das Nações Unidas para Educação, a Ciência e a Cultura.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	12
2	REFERENCIAL TEÓRICO	28
2.1	PATRIMÔNIO CULTURAL E TURISMO	28
2.2	HISTÓRIA E COMPREENSÃO SOBRE OS USOS E PRÁTICAS QUE ENVOLVEM A CACHAÇA	35
2.3	PRODUÇÃO E DESENVOLVIMENTO DA CACHAÇA ARTESANAL	40
2.3.1	Fabricação	45
3	METODOLOGIA	53
3.1	TIPO DE ESTUDO	53
3.2	UNIVERSO DA PESQUISA	53
3.3	PLANO DE COLETA DE DADOS	54
3.4	TÉCNICAS DE ANÁLISE DE DADOS	55
4	ANÁLISE DA CACHAÇA ARTESANAL COMO PATRIMÔNIO HISTÓRICO-CULTURAL E SEU SIGNIFICADO COMO POTENCIAL E ATRATIVO TURÍSTICO NO RIO GRANDE DO NORTE	56
4.1	CARACTERIZAÇÃO DOS ALAMBIQUES E ANÁLISE DAS LOCALIZAÇÕES	59
4.2	EVOLUÇÃO HISTÓRICA E FUNCIONAMENTO DOS ALAMBIQUES	72
4.2.1	Alambique Samanaú	72
4.2.2	Engenho Mucambo	77
4.2.3	Agroindustrial Extrema	80
4.2.4	Vila Imperial Papary	84
4.2.5	Beira Rio	88
4.3	RELAÇÃO DA RIQUEZA HISTÓRICA, CULTURAL E PATRIMONIAL DA CACHAÇA COM O TURISMO NO RIO GRANDE DO NORTE	91
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	105
	REFERÊNCIAS	108
	APÊNDICES	111
	ANEXOS	115

1 INTRODUÇÃO

Talvez soe, à primeira vista, um tanto estranho falar de cachaça como tema que embala uma dissertação, um termo tão disseminado no mundo real do senso comum, carregado de ideias, sentimentos e emoções, mas também podendo ter concepções de cientificidade, daí a ideia aqui desenvolvida.

Mais do que uma simples espécie de bebida, é um elemento da história e da cultura brasileira e suas diversas manifestações regionalizadas, mas também podendo ser vista sobre os mais variados ângulos e campos de interesse.

Dentre as múltiplas formas de ver esse fenômeno da cachaça, tem-se aqui o viés histórico e cultural no contexto contemporâneo do turismo, o qual se articula na busca de uma compreensão teórica e empírica.

Em termos históricos, tendo em vista a questão dos indígenas, que originalmente habitavam o território colonizado por portugueses e povoado por africanos, o país construiu, ao longo dos séculos, um diversificado conjunto de bens culturais, materiais e imateriais que muito dizem a respeito de sua história, e que contribuem para a formação de sua identidade.

Esses traços culturais, ou seja, as expressões, práticas e conhecimentos, transmitidos entre gerações, formam o patrimônio cultural de um povo. Tal patrimônio merece ser reconhecido e preservado por sua importância em si, por sua capacidade de identificar um povo, pela possibilidade de contribuir para a coesão social, como também pelo potencial de ser usado para a promoção do desenvolvimento regional. Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura [UNESCO] (2003); Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional [IPHAN] (2007); (Mendes, 2012).

Uma das formas viáveis para a utilização do patrimônio cultural, para o alcance do desenvolvimento, diz respeito à percepção desse patrimônio como atrativo turístico, através do Turismo Cultural, atividade que promove os bens de natureza material e imaterial da cultura.

No Brasil, ainda não é dada a devida atenção aos bens culturais, principalmente àqueles de natureza imaterial. Isso tem ocorrido num contexto caracterizado pela globalização e por aceleradas transformações, principalmente tecnológicas, facilitando o processo de transformação das tradições e dos costumes, das culturas regionais, onde os objetos perdem a relação de fidelidade com os territórios originários.

A globalização se dá através de um processo onde as grandes organizações econômicas se articulam em torno do capital financeiro internacional que, segundo especialistas no assunto, é um fenômeno irreversível, tendo em vista que a dinâmica do processo é determinada globalmente, fugindo do âmbito nacional, restando aos países dependentes se adaptarem a essa nova tendência, inclusive a transferência de riquezas para os países mais desenvolvidos (Vieira, 2004, p.86).

Tal processo compromete a primazia dos países subdesenvolvidos, afetando diretamente os mercados financeiros, e de bens e serviços. Assim, ficamos praticamente impossibilitados de voltar os olhos para nossa realidade cultural.

Não podemos abordar a questão da globalização sem entender o processo de internacionalização das culturas nacionais, que foi o primeiro passo para a globalização propriamente dita. Apesar de existir uma linha muito tênue entre os dois conceitos, o que diferencia é que, em tempos de internacionalização, era possível a população de uma determinada nação, no caso o Brasil, caso não estivesse satisfeita com o que possuía, passasse a procurar em outro lugar, ou seja, existiu uma abertura das fronteiras geográficas, para incorporar bens materiais e simbólicos de outras partes do mundo.

Enquanto na globalização, o mais importante é a velocidade que os bens culturais, ou não, estão sendo produzidos, ignorando completamente as fronteiras geográficas.

Nos anos sessenta a internacionalização se deu através da televisão e de aparelhos eletrônicos, já nos anos oitenta, ocorreu de forma mais acentuada a abertura da economia de cada país aos mercados globais e a processos de integração regional, assim, foi reduzindo o papel das culturas nacionais. A transnacionalização das tecnologias e da comercialização de bens culturais diminuiu a importância das referências tradicionais de identidade (Canclini, 2006, p.32).

Considerando que uma das etapas para valorizar e promover o patrimônio cultural consiste em difundir o conhecimento sobre o mesmo, tendo em vista a grande diversidade cultural do país, entre as quais podemos citar: vestimentas, manifestações religiosas, tradições e gastronomia cabe aos pesquisadores realizar estudos que mostrem peculiaridades de cada região e que ofereçam alternativas para a construção do desenvolvimento.

Nesta pesquisa, dentre os muitos bens culturais existentes, dá-se destaque à cachaça – símbolo de brasilidade – nascida nos tempos coloniais. Apesar de não ser registrada como patrimônio imaterial do Brasil, reúne todos os pré-requisitos para que seja solicitado o registro, é hoje uma das bebidas que mais sobressaem no cenário internacional, tendo um significativo apelo mercadológico, inclusive turístico, mostrando sua importância para a

manutenção da história dos brasileiros, de conhecimento da cultura e de agregação de valores à comunidade local. Tavares, Dantas, Nóbrega (2015).

Nos dias atuais, ao se realizar uma viagem, ou se planejar através de informações obtidas em revistas especializadas, em sites, ou até mesmo em promoções de destinos turísticos, feitos por agências de turismo, percebe-se a relação existente entre patrimônio cultural, gastronomia e turismo.

Podemos tomar como base os destinos turísticos internacionais com suas peculiaridades gastronômicas e bebidas típicas, tomando como exemplo a Escócia, onde temos a proposta de visitar as terras da coroa britânica, fazer a associação entre esses três elementos. Com suas construções medievais e gregorianas, caracterizando o patrimônio arquitetônico, apelo cultural seja através da realização de festivais de cunho cultural e gastronômico, onde se dá destaque aos frutos do mar, seja pela existência dos “famosos” pubs e bares onde são consumidos whiskys de excelência, tendo em vista que é a bebida típica daquele país, a qual remete a toda uma construção de uma tradição, sendo oferecidos aos turistas tours sobre a história do puro malte.¹ Também existem, em outras regiões da Europa, as rotas dos vinhos, que se mostram como uma das mais fortes tendências do Turismo mundial; essas regiões produtoras de vinho que possuem esse potencial turístico se destacam, além da produção, pelas suas paisagens naturais e boas acomodações, o que garante o sucesso do destino. Como exemplo, destacamos: Portugal, França, Espanha e Itália, que representam um setor estratégico em termos de geração de divisas através da atividade turística.

Em nível nacional, também temos várias cidades do Estado de Minas Gerais, onde existe uma valorização maior ao segmento de turismo cultural, explorando principalmente a gastronomia, tendo como atrativo principal a produção de cachaça artesanal. O roteiro possibilita ao turista vivenciar uma experiência baseada na tradição culinária, podendo experimentar os sabores e os prazeres proporcionados pelo modo de vida peculiar, atrelados às paisagens cênicas, como as montanhas, além da própria história que contempla aspectos de cunho social, político e econômico.

Partindo do pressuposto de que a cachaça é um símbolo de “brasilidade”, a presente pesquisa visa discutir essa questão tomando como base os seus usos turísticos que, nas últimas décadas, vêm se destacando no cenário turístico nacional e que podem ser usados, de

¹ Recuperado em site da internet, Disponível em: <
<http://www1.folha.uol.com.br/turismo/2014/09/1520520-escocia-reune-atracoes-culturais-historicas-e-gastronomicas.shtml>>. Acesso em: 24 out. 2014

certa forma como ferramenta para um “resgate cultural” através de iniciativas tomadas em conjunto com o poder público e a comunidade local.

Algumas ações já estão sendo desenvolvidas neste sentido como o projeto de criação do Museu do Brejo Paraibano, na cidade de Areia – PB, uma ação que se tornou exemplo de articulação da sociedade civil com o poder público a favor da preservação de seus bens patrimoniais, com o apoio do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, através do projeto “Casa do Patrimônio”, que consiste em um projeto pedagógico e de educação patrimonial, onde se observa a importância e se põe em vigor um novo modelo de convivência do IPHAN com a população e com o poder público. O projeto tem o intuito de capacitar e atender tanto a população residente, como estudantes, professores e turistas, proporcionando condições necessárias para uma construção coletiva, trabalhando de maneira articulada com outras políticas de desenvolvimento, especialmente aquelas promovidas pelos Ministérios da Educação, Cultura, Cidades, Justiça, Turismo e Meio-Ambiente, bem como pela gestão executiva dos Estados, do Distrito Federal e municípios.²

O projeto teve também o apoio do Instituto Brasileiro de Museus – IBRAM, seguindo a política de incentivo às demandas da comunidade. O investimento financeiro é do Banco Nacional de Desenvolvimento Social – BNDES.

O Museu do Brejo Paraibano, também conhecido como Museu da Rapadura, vai de encontro ao processo de esquecimento e abandono dos engenhos brejeiros, patrimônio cultural de grande importância para a região. O projeto busca pesquisar, preservar e difundir para as gerações presentes e futuras as referências da história do brejo paraibano, com ênfase na cultura da cana-de-açúcar e na produção tradicional de seus derivados, em especial a cachaça e a rapadura³.

Com base em ações como esta, que evidencia a preocupação com a preservação do patrimônio cultural, está sendo desenvolvida a pesquisa que tem como principal tema: “a cachaça como patrimônio histórico cultural e seus usos turísticos nos alambiques⁴ do Rio Grande do Norte.”

Assim, o ponto de partida foi compreender e analisar as razões pelas quais a cachaça é reconhecida como um dos elementos da cultura com forte tendência para ser registrada como

² Recuperado em site da internet, Disponível em: < <https://educacaopatrimonial.wordpress.com/casas-do-patrimonio/>>. Acesso em: 23 nov. 2015

³ Recuperado em site da internet, Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteudo.do?id=15616&sigla=Noticia&retorno=detalheNoticia>>. Acesso em: 04 mar. 2015

⁴ Equipamento usado na destilação de bebidas, formado por uma caldeira conectada a uma serpentina de resfriamento ao fundo, da qual se recolhe o destilado.

patrimônio imaterial do Brasil, e como essa peculiaridade pode servir como potencial e atrativo turístico no Estado do Rio Grande do Norte.

Apresentamos algumas relações entre patrimônio cultural, gastronomia e turismo, como também o histórico da produção de cachaça artesanal no Brasil, levando em consideração os aspectos sociais, políticos e econômicos e, posteriormente, no Estado do Rio Grande do Norte através de um levantamento dos alambiques, e a relação com o turismo nesse Estado nordestino; a investigação histórica pode ser usada como uma referência identitária e cultural, pois é notório que evidencia fenômenos bastante peculiares, que transpassaram a época e são percebidos ainda nos dias atuais.

Certa vez, em uma das mais célebres definições do conceito de história, Lucien Febvre afirmou que esta área do conhecimento, a história, seria ao mesmo tempo uma ciência do passado e do presente, acrescentando ainda que toda história, por esse mesmo motivo, é contemporânea (Febvre, 1992). Isto é, a pesquisa histórica seria a forma de discurso através da qual, mesmo tratando do “passado”, o pesquisador atuaria em seu tempo, em seu presente, em sua sociedade, explicando-a na sua contemporaneidade.

O estudo do presente tem pelo menos como resultado obrigar a objetivar e a controlar as pré-noções que o pesquisador projeta sempre sobre o passado, nem que seja empregando palavras do presente para o designar (Bourdieu, 2006).

Em concordância conceitual com os autores, cremos que, ao escolher um objeto de estudo, todo pesquisador deveria exercitar certa “visão social”, voltando seu olhar para o momento em que vive, buscando identificar, no presente, temáticas historiograficamente pertinentes e originais. Foi com base, também, nestas pretensões que percebemos a possibilidade de ingressar nesse campo de estudo, tendo como proposta de pesquisa o tema já mencionado.

Ainda com a mesma perspectiva, utilizando-se agora da tradição, que nos remete à ideia de permanência, no entanto, (Bosi & Bornheim, 1997) afirmam que essa tradição não pode ser original, ela está presente no processo; assim, através da memória coletiva, buscamos elementos onde possamos identificá-la, ou seja, a tradição está em constante transformação, isso é inevitável, apenas existem elementos que fazem referência a um passado histórico através de uma perspectiva do presente, capazes de proporcionar sua manutenção e jamais resgatá-la. Quando se fala em “resgate”, submete-se à ideia de originalidade e isolamento, e isso remete a um ponto de vista conceitual, que não é mais utilizado atualmente.

Tal ideia se fortalece quando entouceira com o pensamento desenvolvido no Registro do Patrimônio Imaterial: Dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho,

onde a inscrição de um bem em um livro de registro do patrimônio imaterial terá sempre como referência sua importância para a memória, identidade e a formação da sociedade brasileira, assim com sua continuidade histórica, tomada aqui como o melhor sentido de tradição, isto é, de práticas culturais que são constantemente reiteradas, transformadas e atualizadas, mantendo para o grupo um vínculo do seu presente com o seu passado. Ministério da Cultura [MinC] (2006).

Todos esses aspectos com relação aos componentes integrantes da cultura brasileira que servem de indicadores de uma identidade, mas que com o avanço da tecnologia, principalmente pelos meios de comunicação, recebem novos componentes que são agregados, sem que haja ou não a devida preocupação com o que essa agregação possa causar, avaliar se é benéfico ou não.

Entendemos que o processo de desenvolvimento de uma nação não seria somente o desenvolvimento e o crescimento de receitas e bens materiais, mas também o bem-estar de seu povo, o não desaparecimento por meio de transformações abruptas de sua identidade; não podemos apenas voltar o olhar para o aspecto econômico e ignorar nossa personalidade que foi construída com base em elementos de nossa cultura, como o elemento estudado na presente pesquisa, a cachaça, que está envolta em vários aspectos culturais.

De fato a expressão “cultura popular e tradicional” possibilita a interpretação que tende a excluir expressões contemporâneas ou circunscrever esse universo a manifestações de determinada classe ou camada social. Em outras palavras, ela pode conduzir a um entendimento restrito sobre esse patrimônio, vinculando-o a critérios rígidos de temporalidade, classe e autenticidade (MinC, 2006).

O que propomos não é a cristalização de uma cultura ou tradição, e sim a harmonização consciente, através do conhecimento prévio, com o intuito de incorporar, à nossa cultura, componentes do desenvolvimento que agreguem valor de forma que ocorra o progresso tecnológico, mas sempre caminhando ao lado dos elementos que dão a identidade da nação brasileira.

Modelos de desenvolvimento econômico foram implantados em vários países do ocidente e de modo mais simplista percebemos que obtiveram êxito no que diz respeito à economia, mas por outro lado os mesmos modelos se mostraram ineficientes no que diz respeito à satisfação (felicidade) do homem, à sintonia do povo com a sua história, com sua memória. Ou seja, esse modelo de desenvolvimento pautado apenas em aspectos quantitativos não foi uma solução satisfatória.

Não existe outro modelo, que não aquele formado pelos elementos indicadores de uma nação que são estáveis e que são permanentes, ou seja, não há outro caminho de encontrar a identidade de uma nação, a não ser o conhecimento, a identificação, a consciência coletiva, a mais ampla possível, dos nossos bens e nossos valores culturais (Magalhães, 1985).

Os bens e valores culturais a que o autor se refere são justamente os que podem ser identificados através de uma reflexão histórica; referimo-nos aos costumes, hábitos, modos de fazer, toda uma construção do nosso processo de produção cultural, sendo esses bens usados como base para um processo de desenvolvimento.

Tal perspectiva faz sentido, quando vamos discutir sobre a produção de cachaça artesanal, onde evidenciamos o processo do surgimento, reflete-se acerca do papel da mesma como patrimônio histórico-cultural do Brasil, partindo de uma análise sobre sua importância como participante do processo de formação social, política e econômica para o país.

Se buscarmos a originalidade da fabricação de cachaça, temos que deixar de lado todo o avanço tecnológico de plantio, corte, moagem, fermentação, técnicas de envelhecimento, tanoaria⁵, engarrafamento e comercialização, como também os profissionais que trabalham diretamente com a prestação de serviços e consumo relativos à cachaça, que são respectivamente o cachaçólogo, mestre cachaceiro ou alambiqueiro, que produz a bebida, o cachaçófilo ou pingófilo que aprecia, e o cachacista que estabelece a relação entre os dois, proporcionando um melhor entendimento entre os dois universos, ou seja, o técnico e o prático; não poderíamos sequer pensar em exportação.

Tomando como base as referências acima, podemos fazer a viagem de volta ao passado e identificarmos com mais clareza esses elementos. Através dos estudos de (Silva, 2006) sobre bebidas alcoólicas, que evidenciam a presença do álcool como bebida praticamente em todas as culturas humanas conhecidas, nos mais variados tipos de civilizações, claro, cada uma delas usando sua matéria prima e modos de produção diferentes, tendo em vista, principalmente, as diversidades geográficas e culturais existentes entre as regiões; poderíamos chegar a acreditar que esse consumo seria algo instintivo do homem.

[...] Enquanto bebidas alcoólicas fermentadas são de fácil obtenção, as destiladas requerem um processo mais refinado, o que só poderia ter sido desenvolvido por uma civilização em estágio mais adiantado. Acredita-se que a destilação, como hoje é praticada, tenha sido desenvolvida pelos árabes, cerca de 3.000 anos antes de Cristo. E que o primeiro arak (destilado de arroz ou melão) tenha sido produzido na Índia, no ano 800 a.C. No século IV a.C. Aristóteles descreveu o princípio físico da destilação,

⁵ Arte de produzir barris e tonéis.

explicando o processo de transformação da água do mar em água potável (Silva, 2006, p.22)

Essa investigação enfatiza a questão do processo em que se encontra determinada tradição, no caso a tradição do consumo de bebidas alcoólicas por diversas sociedades. A partir do momento em que se destaca a aplicação de técnicas de destilação, onde anteriormente a bebida era simplesmente fermentada mostra essa busca por inovações, por aprimoramento de técnicas para que cada vez mais o produto possa ser melhorado.

Percebe-se que a busca pelo novo não elimina uma tradição, a essência é mantida, busca-se peculiaridades que só aquela bebida possui; com isso, com o passar do tempo as bebidas nacionais vão sofrendo transformações, principalmente no que diz respeito aos processos produtivos, mas sempre mantendo sua tradição, o que na atualidade é um elemento importante para a utilização das mesmas no contexto da atividade turística.

Quando especificamos a cachaça, referimo-nos ao mosto⁶ fermentado e posteriormente destilado da cana-de-açúcar; no mundo inteiro existem destilados feitos a partir da utilização da mesma matéria prima, porém, só pode ser denominado de cachaça a aguardente de cana-de-açúcar fabricada no Brasil. Para isso existem alguns procedimentos como o Artigo 91 da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, na redação dada pelo Decreto nº 4.851 (2003), que regulamenta dentro de padrões estabelecidos as denominações de aguardente, cachaça, cachaça envelhecida e cachaça adoçada, como também a solicitação junto à Associação Brasileira de Propriedade Intelectual (ABPI), ou ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), o selo de Indicação Geográfica (IG).

Atualmente no Brasil temos muitas regiões “famosas” e outras nem tanto, mas que possuem um grande potencial na produção de cachaça artesanal. Algumas cachaças artesanais já possuem o (IG) implantado, como é o caso das cachaças produzidas nas cidades de Paraty no Estado do Rio de Janeiro e Salinas no Estado de Minas Gerais.

⁶ Sumo de frutas que contenham açúcar.

FIGURA 1 - Selo de indicação geográfica concedido pelo instituto nacional da propriedade industrial (INPI)



FONTE: Mapa da cachaca, 2014⁷

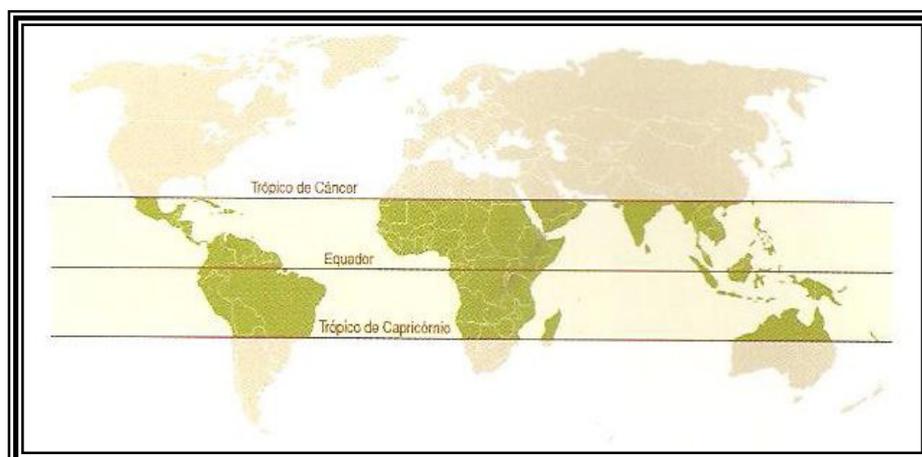
Mundialmente a produção de cana-de-açúcar é de 1,4 bilhão de toneladas, numa área cultivada de 15 milhões de hectares. O Brasil, com uma área plantada de aproximadamente 5 milhões de hectares, é o maior produtor, com cerca de 27% da produção mundial. Seguem-se a Índia, Cuba, México, China, Paquistão, EUA, Colômbia, Austrália, Filipinas, Tailândia, África do Sul, Indonésia e Argentina (Silva, 2006, p.35)

Tendo em vista que as condições climáticas influenciam diretamente na qualidade das bebidas, é impossível fabricar um destilado de excelência a partir da cana-de-açúcar em todos os países onde ela é cultivada. Um dos fatores mais importantes para a produção da aguardente de cana é o sol. Em locais onde há pouca incidência solar a bebida tende a ter uma acidez elevada; já nos países onde a incidência solar é forte, caso do Brasil, principalmente a Região Nordeste, onde está localizado o Estado do Rio Grande do Norte, propicia uma concentração maior de açúcar, produzindo mais álcool, ou seja, a bebida, no caso a cachaça, com um maior teor alcoólico e menor acidez.

No mapa a seguir são apresentados os países onde existe de forma mais acentuada o cultivo da cana-de-açúcar.

⁷ Disponível em: < <http://www.mapadacachaca.com.br/artigos/a-indicacao-geografica-na-cachaca/>>. Acesso em: 29 out, 2014.

FIGURA 2 – A cana-de-açúcar no mundo



FONTE: Silva (2006, p.35)

Na tabela a seguir apresentamos os destilados produzidos a partir da cana-de-açúcar, mais conhecidos no mundo.

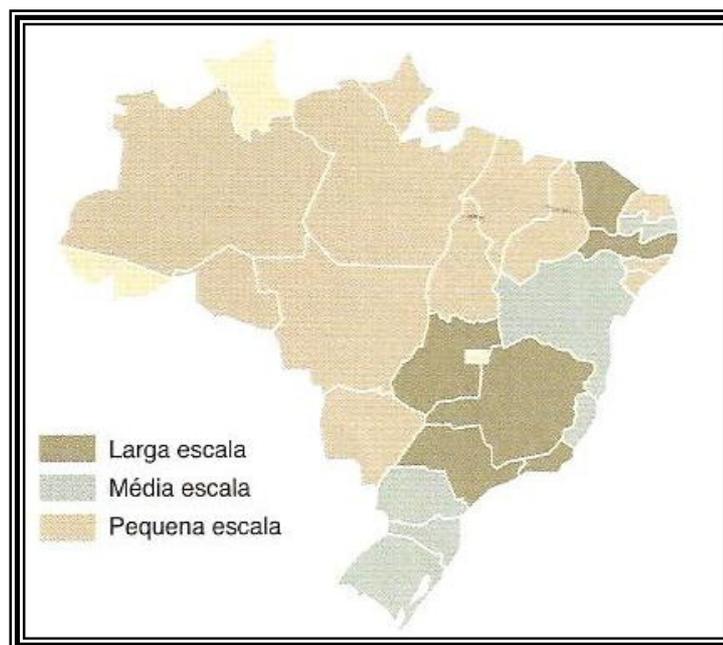
QUADRO 1 – Distribuição dos destilados da cana-de-açúcar por países.

BEBIDA	PAÍSES
Aguardiente	República Dominicana, Colômbia, Equador
Arak	Indonésia
Basi	Filipinas
Cachaça	Brasil
Canã	Paraguai
Grogue	Cabo Verde
Rum	América Central, Antilhas, Áustria, Madagáscar, Java, Filipinas e Egito
Tafiá	Antilhas

FONTE: Silva (2006, p.35)

No Brasil, segundo dados do Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Caninha, ou Cachaça (PBDAC), existem mais de 30.000 produtores de cachaça em atividade e mais de 5.000 marcas, é a segunda bebida mais consumida no país, atrás apenas da cerveja. Estima-se que 80% de sua produção seja em escala industrial e 20% artesanal, ou seja, produzida nos alambiques.

FIGURA 3 – Mapa brasileiro da produção de cachaça



FONTE: Silva (2006, p.36)

Mesmo com algumas regiões destacando-se na produção da cachaça, como mostra o mapa, que enfatiza a questão das escalas de produção, ou seja, a quantidade, obviamente associada às iniciativas como políticas de fomento, formação de associações e cooperativas de produtores, o que contribui diretamente para o fortalecimento do setor, propiciando aprimoramento de técnicas. Temos, também, nessas regiões, uma relação mais próxima da produção de cachaça com a atividade turística, através de roteiros já existentes, onde o turista visita diretamente o alambique, podendo observar todo o processo de produção da cachaça, história da casa, degustação e compra do produto no próprio alambique.

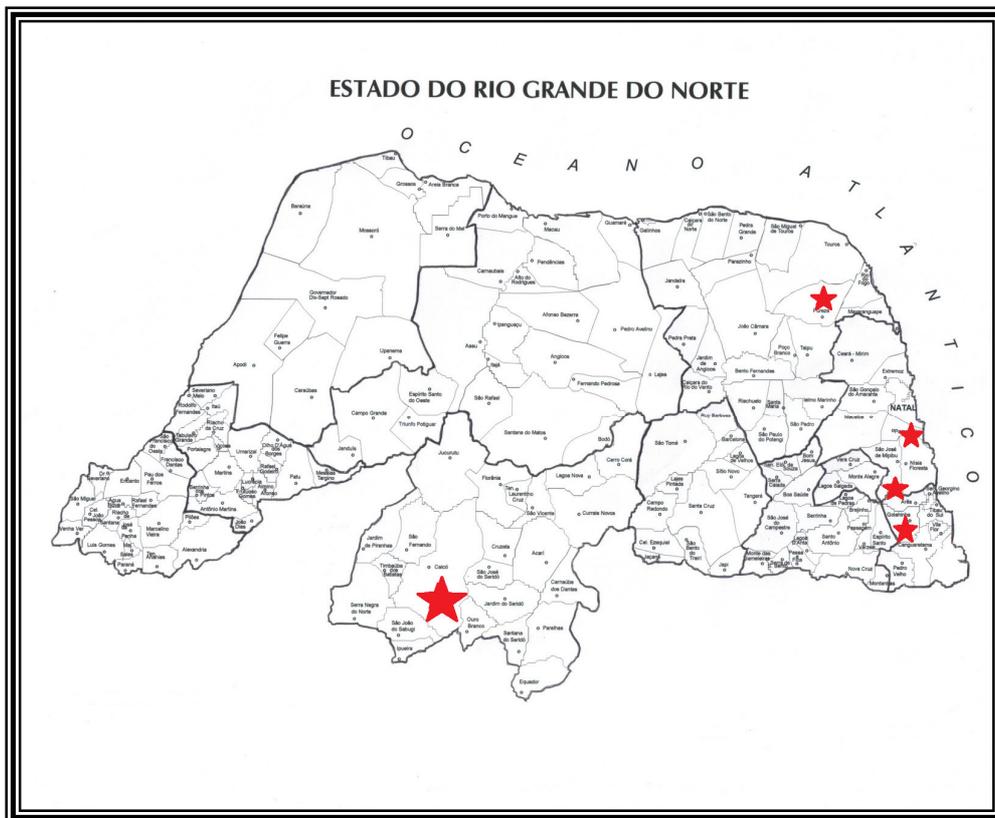
Outra variável que o mapa não mensura é o comparativo entre as regiões no que diz respeito à qualidade da bebida, não levando também em consideração seu valor patrimonial e o potencial turístico existente nas regiões onde a cachaça é produzida em menor escala.

Tendo em vista que estamos falando do Brasil, o país de origem da cachaça, sua produção se estende, pelo menos, em escala artesanal, por praticamente todos os estados, inclusive o Rio Grande do Norte, que vem dando um bom exemplo de como produzir uma cachaça de qualidade. Como exemplo, tem-se a participação na realização de eventos locais, como festivais de gastronomia, feiras e festivais de cachaça; os produtores saem do Estado para mostrar seu valor ao mercado interno, como também externo. Um exemplo disso é a cachaça Samanaú da cidade de Caicó-RN, que é exportada.

Devido a suas características climáticas, o Rio Grande do Norte vem se destacando na produção de cachaça artesanal de qualidade, onde temos como principais cidades produtoras: Caicó, Nísia Floresta, Goianinha, Parnamirim e Pureza. E como principais marcas temos: Samanaú, Sibaúma, Papary, Mucambo, Maria boa, Beira Rio e Extrema.

No mapa a seguir são destacadas as principais áreas produtoras da cachaça artesanal do Estado do Rio Grande do Norte.

FIGURA 4 – Produção de cachaça artesanal no RN



FONTE: (SEPLAN/COPLAC, 2001)

Sendo o Rio Grande do Norte um Estado de grande potencial turístico devido as suas belezas naturais como: vegetação, relevo, clima, como também belezas artificiais: onde no interior destacamos os açudes, barragens e a arquitetura em geral, não deixando de lado seus valores culturais: a religiosidade, festejos, artesanato, gastronomia, entre outros. Podemos perfeitamente fazer essa relação entre a produção da cachaça artesanal com todo seu arcabouço histórico e técnico, considerando os acontecimentos sociais, políticos e econômicos, com o turismo, tendo em vista alguns pressupostos como: fabricação para exportação e fabricação para o consumo interno. Diante do cenário exposto, temos como pergunta de partida: Qual o valor da produção da cachaça artesanal como elemento do

patrimônio histórico-cultural e seu significado como potencial e atrativo turístico no Estado do Rio Grande do Norte?

Vale a pena destacar que os motivos que levaram à escolha do tema se deram em função da necessidade de evidenciar a cachaça enquanto patrimônio cultural, mostrando a produção artesanal como atrativo e potencial turístico no Estado do Rio Grande do Norte.

O fato de ser uma bebida muitas vezes discriminada, provavelmente por ter nascido do cotidiano dos negros e dos pobres, ocasiona uma certa resistência. Por outro lado, o fato de ela continuar sendo o destilado mais popular do país prova sua força enquanto patrimônio, partícipe da identidade brasileira, passando pelos seus usos e costumes, modos de fazer, arte popular, inclusive servindo de inspiração para poetas e artistas, consagrados e anônimos, conseqüentemente, um produto turístico.

A propósito de linguagem popular, mas nem por isso imerecedora de valor e quiçá de cientificidade, e correlacionada ao fenômeno cachaça em estudo, utiliza-se aqui um trecho desse estilo de poesia de cordel para demonstrar a relevância do estudo, como segue:

Trajetória

Quando era bem pequeno
Olhava o povo beber
Com o olhar doce e sereno
Isso nunca vou fazer
Já dizia a minha Mãe
Deus que te acompanhe
E nunca tome cachaça
Essa bebida é do cão
Que faz mal o coração
E só lhe trará desgraça

Fui mudando o sentimento
Sobre aquela bebida
Que nasceu do sofrimento
De quem lutou pela vida
De homens de coração
Surgidos da escravidão
Com sua sorte jurada
A bebida do melado
Assim como o pobre coitado
Já nasceu discriminada

Fui crescendo com aquilo
Dentro do meu pensamento
Cachaça é só prejuízo
Acaba até casamento
Até que um certo dia
Para a imensa alegria
Numa birita encontrei
Na mesma mesa tomando
De cachaça se encharcando
A mulher que me casei

Resolvi me aprofundar
Sobre essa discussão
Partindo para estudar
Da cachaça a função
Da saúde ao social
Cultura patrimonial
Mas só falam do abismo
A bebida do país
Assim o seu povo quis
Usá-la para o turismo

Não podia ser diferente
 O tema desse estudo
 Embarquei nele contudo
 E assim fico contente
 Procuo satisfazer
 Pesquisar, sentir prazer
 Olhando a alambicada
 Da bica do alambique
 Meu coração da palpite
 Me apaixonei pela danada

Da graduação ao mestrado
 Sigo com o mesmo tema
 Pela garrafa pequena
 Continuo apaixonado
 Não abro mão da pesquisa
 Pode me dá uma pisa
 Me arrastar pelo chão
 Não critico nem desdenho
 A filha que do engenho
 Saiu do seu coração

José da Paz Dantas, 2015

A presente poesia utilizada na justificativa, além de explicar e justificar a escolha do tema, também se refere à trajetória da cachaça, no que diz respeito à questão da desconfiança, preconceito, a falta de informação sobre a bebida típica do Brasil, também sobre a questão de gênero, pois só nos últimos anos com a entrada das mulheres para o “cordão da branquinha”, mudou-se a concepção de que a cachaça era bebida de homem e de pobre, inclusive com estigmas de que destruía casamentos, como que o alcoolismo só existisse por causa da cachaça.

Uma bebida que já nasceu discriminada, assim como era a condição do povo que através dele ela foi descoberta, os escravos negros e os mestiços, povo proveniente de sua hibridação⁸ com índios e europeus. Tentamos mostrar outro lado dessa bebida, além da marginalização, que é sua importância na história do Brasil, o seu papel social, político e econômico que exerceu e exerce em várias situações do cotidiano, mais recentemente na atividade turística. Finalizando, o autor fala da produção, colocando um tom poético e demonstrando o seu apreço e admiração por todo o contexto da fabricação e degustação da cachaça artesanal.

Passando por diversos processos de desenvolvimento em toda sua estreita relação com a história do Brasil, a cachaça tem se feito presente no dia a dia da cultura brasileira, chegando a ser usada como um atrativo turístico-cultural. Já se percebem algumas ações pontuais, que demonstram a preocupação de mostrar ao turista a história, os usos e costumes do Brasil, como a criação de festivais e de roteiros temáticos em engenhos, assim como a visitação a museus da cachaça, como nos pioneiros Estados de Minas Gerais, Rio de Janeiro,

⁸ Processos socioculturais nos quais estruturas ou práticas discretas, que existiam de forma separada, se combinam para gerar novas estruturas, objetos e práticas (Canclini, 2008).

Pernambuco, Ceará e Paraíba, o que é uma tendência em outros Estados do Nordeste como no Rio Grande do Norte, devido a sua cachaça de excelência.

Essas ações de fomento à atividade turística, ainda que tímidas, dão mais força ao processo de fazer com que o próprio brasileiro e o turista estrangeiro consigam interpretar os aspectos culturais do país e especificamente dos Estados, através da releitura dos mesmos, entendendo a importância econômica, social e simbólica que a cachaça teve e ainda tem nessas regiões.

No entanto, é preciso que tais ações se fortaleçam, para que o patrimônio cultural seja efetivamente instrumento utilizado para o desenvolvimento do turismo. Não se esquecendo da integração social, numa inclusão da comunidade local (grande detentora de saberes e de costumes relacionados à cachaça), de empresas privadas, do setor público e do terceiro setor.

A valorização da cachaça como patrimônio, e seguidamente como atrativo turístico⁹, precisa começar com o conhecimento de seu próprio povo criador a respeito dela, já que, como afirmou (Câmara, 2004, p.134), “só se ama e se pratica o que se conhece”. Conscientizar-se de que se é herdeiro, tendo uma consciência histórica, é um grande passo que o Brasil deve dar. É preciso que o povo brasileiro reconheça que aquilo o que ele é, deve a seu passado, a suas origens. E para conhecer a si mesmo, é preciso que olhe primeiramente para o passado, para assim construir da melhor forma possível caminhos alternativos para se chegar ao desenvolvimento.

Dessa forma, apresenta-se relevância científica, considerando toda a discussão introdutória sobre o assunto. A escolha desse tema deu-se também pela inexistência de trabalhos na área do turismo, existindo uma lacuna de conhecimento, que seja apontado, como um dos elementos da gastronomia brasileira, a cachaça, considerada como herança e bem cultural, podendo, portanto, ser instrumento para a valorização do patrimônio nacional, para o desenvolvimento regional e para o uso como atrativo e produto da atividade turística. Assim, será o objeto de estudo deste trabalho, de modo a evidenciar o valor simbólico que a gastronomia agrega ao patrimônio cultural nacional, tendo como recorte a realidade do Estado do Rio Grande do Norte.

Para uma melhor observação do panorama dos estudos correlatos com o tema que está sendo produzido nas universidades brasileiras nos programas de pós-graduação, foi produzido o quadro de teses e dissertações na área da temática.

⁹ Lugar, objeto, equipamento ou acontecimento que, isoladamente ou em conjunto, possa atrair visitantes (Dicionário enciclopédico de ecologia e turismo)

QUADRO 2 – TESES E DISSERTAÇÕES NA ÁREA TEMÁTICA

TESES E DISSERTAÇÕES NA ÁREA TEMÁTICA						
Nº	AUTOR	TÍTULO	TIPO T/D	ANO	INSTITUIÇÃO	ÊNFASE
01	BARBOSA, José Luciano Albino.	Cultura de engenho de cana na Paraíba: por uma sociologia da cachaça.	T	2010	UEPB	Sociologia
02	SOUZA, Maria Angélica Alves da Silva e.	Informalidade e redes sociais: famílias produtoras de cachaça do município de Rio Pomba – MG	D	2012	UFV	Produção e comercialização
03	JÚNIOR, Alcy Martins Ferreira.	Fatores que afetam o consumo da cachaça	D	2011	UFES	Administração
04	SILVA, Floriana Rosa da.	Na embriaguês da cachaça: produção, imaginário e marketing (Minas Gerais 1982-2008)	D	2009	UFU	História e Cultura
05	Ferreira, Anna Cristina Andrade.	O descuido de se tombar: a importância da paisagem cultural dos engenhos de cachaça e rapadura como patrimônio do município de Areia.	D	2010	UEPB	Arquitetura e urbanismo
06	FERNANDES, Elieti Biques	O setor de cachaça artesanal da região do litoral norte gaúcho: processo de estruturação?	D	2010	UFRGS	Administração

FONTE: Dados da pesquisa, 2014

A pesquisa objetiva descrever o valor da cachaça como elemento histórico-cultural e patrimonial e seu significado como potencial e atrativo turístico no Estado do Rio Grande do Norte. Caracteriza os alambiques ao longo das várias localidades produtoras no Estado, identifica a evolução histórica, estrutura, funcionamento e usos desses alambiques, com o intuito de mostrar as formas de relação da riqueza histórico-cultural e patrimonial da produção de cachaça artesanal com o turismo.

O estudo segue com a apresentação do referencial teórico, onde se destacam discussões sobre patrimônio, patrimônio cultural, a utilização desse patrimônio através da atividade turística para o desenvolvimento de determinada região, a cultura alimentar brasileira associada aos ciclos econômicos, principalmente o ciclo do açúcar, de onde surgiu a produção artesanal de cachaça e, por último, a produção e as políticas de fomento à produção de cachaça artesanal e aos profissionais envolvidos nessa atividade, além da metodologia que foi adotada nos processos de coleta, análises e interpretações dos dados, e as impressões dos resultados, a partir de intervenções em campo.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

A fim de obter maior compreensão a respeito do que seja o patrimônio cultural e sua relação com o desenvolvimento do turismo, convém separar os elementos componentes da expressão e analisar o que cada termo significa isoladamente, para assim entender seu conceito.

2.1 PATRIMÔNIO CULTURAL E TURISMO

A palavra patrimônio vem do latim, *patrimonium* (que deriva de *pater* – pai) e era aplicada, originalmente, ao conjunto de bens que pertenciam aos pais de família passando para seus sucessores. Ou seja, *patrimonium* era o que se herdava, a herança. E herança traz consigo a ideia de continuidade, de entrega e recebimento de algo (Rodrigues, 2003; Mendes, 2012), que supõe ter algum valor. Tal noção de valor herdado torna-se essencial para a compreensão do que é patrimônio cultural.

De acordo com Rodrigues (2003), esse conceito foi ampliado no século XVIII, quando passou a nomear os bens culturais de uma nação, protegidos por uma legislação e por medidas públicas específicas. Essa mudança ocorreu devido às ações do governo francês, para proteger os monumentos históricos do país.

No que tange ao termo cultura, dentre os vários conceitos que tem recebido, foi adotado neste trabalho sua conceituação antropológica, que a retrata como uma totalidade de traços de um grupo social (Coelho, 2008).

Nesse âmbito, cultura diz respeito a todos os aspectos da vida social – o pensar, o sentir, o saber e o fazer, referindo-se ao “conjunto de crenças, costumes, valores espirituais e materiais, realizações de uma época ou de um povo, manifestações voluntárias que podem ser individuais ou coletivas pela elaboração artística ou científica”. Ministério do Turismo [MTur] (2007).

Assim, a cultura é um processo dinâmico, por meio do qual são transmitidas práticas, valores e conhecimentos. Relaciona-se com o passado, o presente e o futuro, uma vez que, segundo (Barretto, 2003), é ela que permite que os grupos mantenham sua identidade, conheçam suas raízes, saibam quem são e de onde vieram, e ajuda a que saibam para onde vão ou para onde não querem ir. Corroborando com essa ideia, (Avila, 2009, p.19) afirma que a cultura é a “alma de um povo”. Ou seja, é o meio pelo qual as comunidades e as localidades se diferenciam entre si, formando sua identidade.

Os dois termos – patrimônio e cultura – quando unidos, fazem nascer a ideia de *patrimônio cultural*, que corresponde ao “conjunto dos saberes, fazeres, expressões, práticas e seus produtos, que remetem à história, à memória e à identidade desse povo”. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional [IPHAN] (2007). Ou seja, todo esse conjunto cultural, que foi herdado, está sendo vivenciado e será repassado aos descendentes.

A UNESCO, que desempenha importante papel do que diz respeito ao patrimônio cultural mundial, considera-o, juntamente com o patrimônio natural, fontes insubstituíveis de vida e inspiração para os povos,¹⁰ merecendo ser, por isso, valorizado e salvaguardado.

No entanto, no Brasil, essa busca pela valorização e preservação do patrimônio se dá somente na década de 1930, principalmente com a criação do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN, atual IPHAN), por meio da Lei 378 e do Decreto-lei 25, ambos de 1937. Através desse órgão, conseguiu-se preservar muitos bens culturais do país, tendo como foco o acervo arquitetônico, através de tombamentos e restaurações. Esse foco levou a que, nos anos que se seguiram a sua criação, o patrimônio cultural chegasse a ser acreditado como sinônimo de patrimônio arquitetônico (Pelegriani, 1997; Fonseca, 2009).

O final da década de 1970 pode ser considerado a segunda fase de destaque dentro do processo de preservação, quando se ampliaram a abrangência das ações em prol do patrimônio cultural. Foi então que órgãos paralelos ao SPHAN foram criados, e também órgãos estaduais e municipais, como o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico (Pelegriani, 1997).

Foi também nessa década, em 1972, que ocorreu em Paris, a Conferência Geral da UNESCO para tratar da preservação do patrimônio mundial. Em documento gerado a partir dessa ocasião, consideraram-se como patrimônio cultural os monumentos (obras arquitetônicas, estruturas arqueológicas, etc.), os conjuntos de monumentos e construções e os locais onde houvesse obras humanas ou obras do homem e da natureza conjugadas.

Percebe-se que, mesmo que o conceito de cultura envolva também os aspectos imateriais, como crenças, costumes e saberes, este conceito faz menção puramente a bens materiais, não considerando os valores simbólicos dos povos.

Na década seguinte, no entanto, mesmo mantendo a característica de bem passível de posse, o termo mudou consideravelmente seu conceito, expandindo-se além do patrimônio material. Passou a referir-se a tudo aquilo que o homem cria – seja com suas mãos, ideias ou fantasias –, valoriza e quer preservar (Londres, 2001; Chuva, 2009).

¹⁰ Disponível em: <<http://whc.unesco.org/en/about/>>. Acesso em: 02 maio, 2014.

Inclui, portanto, as tradições e as expressões culturais herdadas dos antepassados e transmitidas aos descendentes, como tradições orais, práticas sociais, rituais e festas, conhecimentos e o saber-fazer.¹¹ Assim, além da noção de bens materiais, adicionou-se o que se chama de patrimônio cultural intangível ou imaterial.

A Constituição brasileira de 1988, em seu artigo 216, também incluiu essa ampliação do conceito e constituiu como patrimônio cultural os “bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira” (Brasil, 1988).

Mais recentemente, o Brasil ratificou documento da UNESCO sobre a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial, onde:

Entende-se por “patrimônio cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural (UNESCO, 2003, p.3).

Em suma, podem ser considerados com patrimônio cultural os monumentos, a gastronomia, crenças, o modo de fazer certo artesanato, uma obra de arte, entre outros. Mas vale ressaltar que patrimônio não é só aquilo que foi convencionado como patrimônio, é também o que é considerado de valor pelas pessoas, o que é reconhecido por elas como referência de sua cultura e de sua história, ainda que isso, para outras pessoas ou para o próprio mercado, não tenha valor (IPHAN, 2007).

Justamente, é nessa ausência de valor, onde é necessário saber descobri-lo; muitas vezes determinado bem cultural é completamente ignorado por um grupo social, porém é reconhecido pelo mesmo. É esse poder invisível que só pode ser exercido com a cumplicidade daqueles que não querem saber que lhe estão sujeitos ou mesmo que o exercem (Bourdieu, 2006. p 08). O que explica a rejeição por parte dos portugueses em relação à produção e ao consumo da cachaça no Brasil, tendo em vista a questão da competitividade com o vinho, a prova do reconhecimento da bebida que estava caindo no gosto do povo, é que, além de tentarem de todas as formas possíveis a proibição da fabricação e do consumo através de criação de impostos, marginalização da bebida e de quem a consumia, introduziram no mercado local a bagaceira, ou “aguardente do reino”, que competia no mesmo patamar com a cachaça, “aguardente da terra”.

¹¹ Disponível em: < <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?pg=00002>>. Acessado em 02 maio, 2014.

Nesse sentido, o patrimônio cultural, especialmente o imaterial, é considerado como meio de estimular o sentimento de identidade, pertença, continuidade e responsabilidade, contribuindo para a coesão social, a promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade (UNESCO, 2003; Mendes, 2012).

Nos planos de valorização e preservação do patrimônio, tanto nacionais, geridos pelo IPHAN, como mundiais, pela UNESCO, há propostas de incluir entidades privadas e a comunidade do local onde se encontra o patrimônio. Por exemplo, nas ações para identificação e definição dos elementos do patrimônio cultural de um lugar. É indicado, inclusive, a inserção dos indivíduos criadores, mantenedores e transmissores dos bens patrimoniais, quando possível, associando-os à gestão dos mesmos.

Além do objetivo de que o bem continue a existir, principalmente pelo fortalecimento da identidade, essa integração e essa cooperação buscam também criar a consciência de que “se explore o potencial desse bem cultural para o desenvolvimento da região e para a melhoria da vida das pessoas” (IPHAN, 2007, p.25).

Este almejado desenvolvimento regional, de acordo com Boisier (2001), envolve dimensões sociais, individuais e espaciais. Consiste num complexo processo de mudanças estruturais em uma região, associado ao progresso da região, de sua comunidade ou da sociedade na qual se encontra e de cada indivíduo que faz parte dela. Em se tratando especificamente do progresso da comunidade, diz respeito ao processo de fortalecimento da sociedade e ao êxito na construção de um sentimento de pertencimento regional. Por isso, fala-se em integrar a comunidade.

Essa integração justifica-se no fato de que as ações de gerenciamento de locais podem facilmente desvincular-se das liberdades dos indivíduos, gerando medidas intervencionistas e exógenas ao local. Baseando-se na proposta do economista Amartya Sen (2000), da liberdade como forma de desenvolvimento, (Wittmann, Dotto & Boff, 2008) reafirmam que o resultado dessa desvinculação poderá envolver desequilíbrios culturais, sociais e econômicos.

Ainda, segundo esses autores, a cultura, as tradições e as crenças estão entre os fatores que dão alicerce ao desenvolvimento, fatores que tendem a potencializar a região quando trabalhados de forma integrada. Tal fato pode ser explicado pelo motivo de que a cultura local e seus valores são os geradores do conhecimento coletivo sobre o que a comunidade é e sobre sua importância, sendo, portanto, elementos essenciais para um desenvolvimento endógeno, isso porque a maioria dos valores axiológicos do desenvolvimento refere-se a valores que são particulares a cada comunidade local (Boisier, 2001).

Logo, de acordo com a particularidade de cada comunidade, cabe promover ações que mostrem meios de seus bens e manifestações culturais contribuírem para a amenização de problemas enfrentados por elas, de modo que se alcance maior desenvolvimento regional socioeconômico.

Uma das atividades que, relacionando-se intimamente com os bens culturais, pode ter uma proposta de contribuição para esse objetivo é o turismo, mais especificamente o turismo cultural. Este segmento compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura. Elementos como monumentos, festivais, comidas e bebidas típicas, danças, artesanato e roteiros com temática cultural são algumas das atrações desse tipo de turismo (MTur, 2007).

É interessante notar que a viabilidade da relação turismo e cultura, quando bem planejada e estruturada, não depende muito da motivação do turista, pois em qualquer viagem, sempre haverá algum aspecto cultural a ser consumido, a ser trocado, mesmo que a cultura em si não tenha sido a motivação principal da viagem. O turista poderá ter contato com o artesanato (no hotel, nas feiras, nos aeroportos), a gastronomia local (seja em restaurantes ou em bares, sofisticados ou não), o modo de vida das pessoas, as paisagens culturais, os festejos, a música.

O fato de o patrimônio histórico poder fortalecer a identidade e o sentimento de pertença acaba por transformá-lo num fator impulsionador na incorporação de lugares, com seus devidos patrimônios à atividade turística.

Quanto a esta possibilidade, no entanto, destinos turísticos, ainda que com potencialidades do seu patrimônio cultural, não têm logrado em promover o turismo cultural de forma adequada. No contexto nacional, ainda não se formou uma consciência do que essas duas áreas – turismo e cultura – podem representar para o desenvolvimento, não havendo aproveitamento adequado dos benefícios dessa união (Avila, 2009). Fato que, provavelmente, é decorrente da tardia preocupação pela valorização e salvaguarda ao patrimônio ocorrida no Brasil, como já mencionado.

Nesse processo de tomar o patrimônio cultural como atrativo turístico, para que se alcance o benefício de todos os envolvidos, é necessário que a comunidade participe ativa e efetivamente nas fases do planejamento (Avila, 2009). Assim, o planejamento gerado, a partir desta integração, poderá evitar efeitos negativos gerados quando o turismo é tratado somente pelo viés econômico e não se consideram as manifestações e outros aspectos culturais. Esses

efeitos são totalmente contrários ao desenvolvimento, tais como a banalização da cultura e a perda da identidade.

Para evitar tais efeitos, o uso do patrimônio pelo turismo deve ser planejado de forma que: a) sirva à comunidade local (no que diz respeito à preservação do bem cultural e fortalecimento de sua identidade); b) preserve o patrimônio, fato em si mesmo importante; c) construa uma consciência sobre a herança cultural e; d) proporcione o encontro com o diferente, com símbolos culturais diferentes (Figueiredo, Nóbrega, Bahía, & Piani, 2012).

Um dos elementos que é símbolo, herança e patrimônio cultural, formador da identidade de um povo, é a gastronomia. Assim, como outros tipos de patrimônio, a gastronomia é comumente incorporada ao turismo como atrativo. Ela é um dos fatores que diferenciam os povos, uma vez que é formada através de influências históricas, clima e religião, que são peculiares a cada região.

No Brasil, por exemplo, a formação culinária se deu pela miscigenação das culturas indígena, africana e portuguesa, gerando várias peculiaridades gastronômicas no país, agregando valor a seu patrimônio cultural. Hoje sabemos que a autenticidade do nacional é ilusória, pois o sentido próprio de um repertório de objetos é arbitrariamente delimitado e reinterpretado em processos históricos híbridos (Canclini, 2006, p.66).

Dos indígenas, herdou-se a cultura alimentar baseada na farinha de mandioca, no feijão, no milho, em frutas, etc. Através dos portugueses, introduziram-se o arroz, a cana-de-açúcar (com o propósito de fabricar açúcar), doces, bolos, outros tipos de frutas, como a laranja e o melão, entre outros. Os africanos, por sua vez, devido a sua posição de escravo no processo de colonização, deram como contribuição mais significativa a capacidade de adaptar e criar novas receitas, com o que lhes era oferecido, surgindo assim o angu, a feijoada e a cachaça (Leal, 2005).

Mesmo que tenha sido criada involuntariamente por uma necessidade dos africanos, a cachaça, de certo modo, surgiu da miscigenação dos povos, do modo de vida da época, do saber-fazer passado entre gerações.

A história cultural passa no momento por um processo de autoavaliação e discussão acerca de suas contribuições (turismo e pesquisas diversas).

Com a mistura de ingredientes de origem autóctone e estrangeira é percebida de forma análoga no consumo dos setores populares, nos artesãos que adaptam seus saberes arcaicos para interagir com turistas, adaptando sua cultura a novas tecnologias, mantendo suas crenças antigas e locais (Canclini, 2006. P.66).

O autor afirma que, com a circulação cada vez mais livre e frequente de pessoas, capitais e mensagens nos relacionam cotidianamente com muitas culturas, nossa identidade já não pode ser definida pela associação exclusiva a uma comunidade nacional, ou seja, o objeto de estudo não deve ser, então, apenas a diferença, mas também a hibridização.

Segundo (Burke, 2010), o povo começou a aparecer como tema de interesse para os intelectuais europeus no final do séc. XVIII e início do séc. XIX. A partir desse período deu-se o surgimento da denominada “Cultura Popular”, associada à canção e ao conto popular, formas poéticas de narrar o cotidiano. Nos dias atuais, apesar de existirem outros elementos possíveis de identificar esse aspecto, a poesia ainda remete de forma mais pura, mais natural, a eficácia moral das cenas do cotidiano, dos usos, costumes e tradições, o qual é mais fiel à definição inicial do termo.

A poesia popular é recuperada das mãos do vulgo para obter um lugar entre as coleções do “homem de gosto”. Versos que há poucos anos eram considerados dignos apenas da atenção das crianças são agora admirados por aquela simplicidade natural que outrora recebeu o nome de grosseria e vulgaridade, ou seja, a poesia tem o “poder” de tornar algo comum em extraordinário.

Admiro cem formigas
Um besouro carregando
Sessenta que vão embaixo
E vinte atrás empurrando
As vinte que vão em cima
Pensam que vão ajudando

Manoel Xudú

Associando esse pensamento à cachaça artesanal, fio condutor do presente trabalho, temos a poesia em versos livres, intitulada “ Ei Vamos Tomar Uma” do poeta Robertinho do Potengi, onde se mostra que um simples convite se toma um aspecto fora do comum, caracterizando-se como uma arte, no caso, a “Arte de Pingofilia”¹² (Ver anexo I).

A cultura popular se define pela sua oposição à cultura letrada ou oficial das classes dominantes, ideia que demonstra claramente sua preocupação em recuperar o conflito das classes numa dimensão sociocultural globalizante (Vainfas, 1997, p.152).

¹² Dantas, J.P. 2012. O Bar de Ferreirinha e a Arte da Pingofilia. Monografia, UFRN, Caicó, Rio Grande do Norte, Brasil.

Podemos relacionar essa teoria com o surgimento e a produção da cachaça que, de certa forma, confrontou-se com as bebidas produzidas na Europa, tornando-se preferência no gosto do povo e se destacando como um dos símbolos da identidade do brasileiro, tendo em vista que a história da mesma tem início juntamente com a História do Brasil. Às vezes, sua produção foi estimulada, outras foi proibida, mas sempre esteve presente na construção do país, afirmando seu sabor e sua autenticidade.

2.2 HISTÓRIA E COMPREENSÃO SOBRE OS USOS E PRÁTICAS QUE ENVOLVEM A CACHAÇA

A história da cachaça tem início que se confunde com a própria história do País, pois juntamente com a chegada dos portugueses nas terras que futuramente viriam a ser o Brasil, chegaram as primeiras mudas de cana-de-açúcar. O principal objetivo era a produção do açúcar, produto de grande valor, de difícil aquisição e que despontava na preferência dos nobres europeus (Câmara, 2004).

Por ser muito valorizado pelos portugueses, e por estes possuírem tecnologia e capital necessários para sua produção, procuram as melhores terras dentro de suas colônias para o cultivo da espécie. Não imaginaram, porém, que a partir dos engenhos de açúcar instalados no Brasil viria a dar-se origem a um dos melhores e mais apreciados destilados do mundo: a “brasileiríssima” cachaça.

Vale ressaltar que essa produção de açúcar só foi intensificada no Brasil Colônia, aproximadamente trinta anos após o descobrimento, já que essa produção era sustentada pelo braço escravo (Ribeiro, 2000).

As primeiras mudas de cana- de- açúcar que chegaram ao Brasil eram provenientes das colônias portuguesas na África, principalmente da Ilha da Madeira e do arquipélago do Açores (Câmara, 2004). Com elas veio também a mão de obra escrava, que já era usada no cultivo da cana- de- açúcar e na fabricação de um aguardente conhecido como “bagaceira”.¹³ A técnica usada nessa produção seria muito importante para a futura produção de cachaça.

Na época de colônia, o Brasil foi dividido em capitanias, destacando-se três delas na produção de açúcar: Rio de Janeiro, Pernambuco e Bahia. Posteriormente, estas seriam as pioneiras na produção da cachaça, juntando-se a elas a capitania de Minas Gerais.

O surgimento da cachaça ocorreu por acaso, pois, no processo de fabricação do açúcar, fervia-se uma garapa e dessa fervura surgia uma espuma que era rejeitada e colocada nas

¹³ Aguardente de origem portuguesa produzida através da garapa da uva que sobrava da produção do vinho.

cocheiras dos animais, servindo de alimento para os mesmos. Como essa garapa ficava ali exposta, acabava fermentando-se. Por sua vez, os escravos passaram a perceber que após o consumo da garapa pelos animais, estes ficavam mais agitados. Assim, como sua alimentação não era de boa qualidade, os escravos passaram a incluir também aquela garapa azeda em seu cardápio. Com isso, os negros passaram a trabalhar mais dispostos e não sentiam tanto a ausência de uma boa alimentação, suportando com mais facilidade o cansaço e os maus tratos por parte de seus senhores. Como enfatiza (Holanda, 2005, p.60), Se os homens se ajudam uns aos outros... fazem-nos mais animados do “espírito da caninha” do que do amor ao trabalho.

E por essa ser imundícia vai pelas bordas das caldeiras bem ladrilhadas fora da casa, por um cano bem enterrado, que a recebe por uma bica de pau, e serve para as bestas, cabras, ovelhas e porcos; e em algumas partes também os bois a lambem; porque tudo é doce, e ainda que imundo, deleita (Casculo, 2006, p.17).

Os índios já possuíam uma bebida que causava essas sensações, porém os negros não a apreciavam muito, tendo em vista que seu método de produção era de cuspir dentro de um recipiente para ajudar na fermentação da matéria prima. Existia também o fato de que os escravos produziam em seus países de origem uma bebida à base de palmeira, sendo esta mais parecida com a garapa da cana-de-açúcar.

Os senhores de engenho (portugueses) passaram a perceber esse aumento de produtividade e a “motivação” com que os negros começavam a trabalhar, e logo associaram com o consumo da “cagassa”¹⁴, como inicialmente foi chamada a garapa. Como em Portugal se utilizavam técnicas de destilação, pois produziam a bagaceira, passaram a destilar o mosto fermentado da cana-de-açúcar.

Não se sabe de que eram feitos os primeiros alambiques, mas é provável que eles fossem de cobre, baseando-se na ideia de que os portugueses já possuíam esse tipo de mecanismo. Não descartando a possibilidade de existência de alambiques de barro, como até hoje existem os alambiques clandestinos, podendo ter sido uma saída por parte dos escravos, para o consumo (Câmara, 2004).

Ao certo é que onde existia um engenho, passou-se a figurar ao lado um alambique. Esses alambiques foram ganhando espaço até que deixaram de ser coadjuvantes e passaram a

¹⁴ Espuma grossa que se forma na primeira fervura do caldo de cana na produção do açúcar.

ser protagonistas da economia local, tendo em vista o declínio do açúcar decorrente de fatores como a diminuição do consumo na Europa e a concorrência com as Antilhas.

Durante esse período de transição, que durou por volta de cem anos, até iniciar o ciclo do ouro, a cachaça sustentou o braço escravo, servindo como moeda de troca para a alimentação da colônia. Sustentou também o tráfico negreiro, gerando mais lucro que antes, pois ao invés de os navios partirem vazios para a África, gerando somente despesas, eles saíam carregados de cachaça, sendo comercializada lá pela venda ou troca por escravos. Assim, os navios voltavam carregados de negros, tornando-se um negócio mais lucrativo.

A Coroa permitia a cada senhor de engenho importar 120 “peças”, mas nunca foi limitado seu direito de comprar negros trazidos ao mercado de escravos. Com base nessa legalidade, os concessionários reais do tráfico negreiro tiveram um dos negócios mais sólidos da colônia, que duraria três séculos, permitindo-lhes trasladar milhões de africanos ao Brasil (Ribeiro, 2000, p.161).

Com a introdução da cachaça no continente africano, seus habitantes passaram a consumi-la e deixaram aos poucos as bebidas portuguesas. Surgiu, portanto, um mal estar entre a metrópole e suas colônias, pois significava que as mesmas poderiam estar ganhando força, o que seria prejudicial para os negócios da coroa, configurando-se um tipo de concorrência com as bebidas europeias.

Portugal não permitia que o Brasil tivesse uma indústria, muito menos um mercado interno. Assim, a fabricação da cachaça foi por muitas vezes proibida, na maioria das vezes sem êxito, pois a bebida já tinha caído no gosto da população. Vendo a falta de efeito, em determinado período foi ordenada a destruição de todos os alambiques existentes no Rio de Janeiro, região que já despontava como principal produtor de cachaça. Daí surgiu a primeira e uma das mais fervorosas revoltas relacionadas à produção da cachaça, que ficou conhecida como “revolta da cachaça”.

Posteriormente, aconteceram outros conflitos na Bahia e em Minas Gerais, respectivamente. E foi justamente em Minas Gerais que aconteceu a “revolta da pinga”¹⁵.

Nos séculos XVII e XVIII, a chamada Revolta da Pinga foi um dos muitos movimentos nativistas mais interessados em combater a cobrança exagerada de impostos do que lutar pela independência. Ela ocorreu na vila de Pitangui, em Minas Gerais, contra a taxaço do comércio da cachaça. Em janeiro de 1720, uma tentativa do governo de regulamentar o comércio gerou um

¹⁵ Nome atribuído à cachaça devido ao processo de fabricação, no qual o produto final literalmente pinga da ponta do alambique.

levante popular. As respostas das forças do governo foram imediatas: ao todo, quinhentos homens foram arregimentados para combater os revoltosos. Após duros combates, as tropas rebeldes foram vencidas e para escapar das perseguições embrenharam-se pelo interior de Goiás (Trindade, 2006, p. 42).

Depois de sucessivas revoltas, o governo português permitiu a produção da cachaça, mas conseguindo uma forma de beneficiar-se. A solução foi taxar a produção e a comercialização, liberando a exportação e colocando impostos tanto na saída quanto na chegada dos navios ao destino, já que eram para as próprias colônias. Com essa manobra, ou desestabilizavam a produção, tendo em vista que os impostos eram excessivos e muitas vezes ficava inviável o escoamento do produto, ou tinham um lucro excessivo em cima da cachaça, agindo desse modo de forma legal. No entanto, essas medidas não foram suficientes para evitar novas revoltas.

Mesmo com todas essas reviravoltas, o consumo da cachaça nunca deixou de existir, e a qualidade do produto de algumas localidades destacou-se tanto que até o próprio nome da cidade passou a ser sinônimo da boa cachaça, como é o caso de Parati no Rio de Janeiro e posteriormente Salinas, em Minas Gerais.

Ao final do ciclo do açúcar, começaram a ser descobertas as primeiras minas de metais preciosos, na região de Minas Gerais, atraindo muitos exploradores para aquela área, como também deslocando o foco econômico do litoral, onde era produzido o açúcar, para o interior, onde se começava a exploração do ouro. A cachaça, por sua vez, acompanhou esse processo de perto, fazendo parte do segundo ciclo econômico do Brasil.

Assim foram surgindo os primeiros caminhos para as minas, e uma dessas estradas ficou famosa, devido à necessidade do governo de acompanhar de perto o desenvolvimento dessa nova atividade. Para o governo ter o controle de toda produção e escoamento do ouro das minas recém-descobertas, foi criado o caminho do ouro, oficialmente chamada Estrada Real, que ligava Parati a Diamantina, no interior de Minas Gerais (Trindade, 2006).

Nessa estrada era cobrado um tipo de pedágio, não só da produção, mas também de animais e pessoas. Novamente estava a cachaça exercendo papel importante, servindo como pagamento em determinados pontos da estrada, além de sustentar mais uma vez o braço escravo e a força animal através de sua matéria-prima, ou seja, a cana-de-açúcar.

O Estado de Minas Gerais passou a ter a necessidade de produzir sua própria cachaça, para poder suprir o consumo da população, tornando-se um dos maiores produtores de cachaça artesanal do Brasil.

Com a criação da Estrada Real, algumas cidades foram beneficiadas, como Parati, pois bem antes da descoberta das minas, já vinha se destacando na produção de cachaça, e com isso passou a ser o maior exportador da bebida para o interior do país.

O transporte da cachaça era feito em barris de madeira amarrados em lombos de animais. Mas, como a viagem era longa, cerca de três meses, a bebida chegava a seu destino um pouco modificada devido ao sabor e ao aroma da madeira, que eram incorporados pelo líquido (Câmara, 2004). Acredita-se que assim surgiu involuntariamente a ideia de envelhecimento, pois as pessoas passaram a gostar daquela cachaça transformada e começaram a desenvolver novas técnicas de armazenamento. Dessa forma, deu-se origem às primeiras cachaças artesanais envelhecidas de Minas Gerais.

Aos poucos a cachaça foi ganhando espaço não só geográfico, tendo em vista que o interior e o litoral já produziam, mas também espaço no costume e na tradição dos brasileiros. Em Minas Gerais, a produção foi levada tão a sério que se tornou uma indústria familiar, cuja arte era passada de pai para filho, sempre mantendo a receita de família.

A produção da cachaça passou a ser sinônimo de *status* em Minas Gerais: quem era dono de alambique era considerado da alta sociedade. A admiração e o respeito pela indústria da cachaça em Minas podem ser comprovados com o fato de que, em tempos mais contemporâneos, o próprio pagamento dos funcionários de alguns alambiques era feito com garrafas de cachaça, e não por imposição do patrão e sim a pedido dos próprios empregados, servindo mais uma vez como moeda de troca (Trindade, 2006).

Bem cedo, a cachaça foi identificada como símbolo da identidade brasileira. Pouco antes da independência, alinhado com o esforço que o país fazia para se libertar do domínio português, o ato de não beber o vinho produzido na metrópole era uma forma de afirmação da autonomia (Trindade, 2006).

Vale salientar que todos os estereótipos em torno da cachaça são relacionados às classes sociais mais baixas. As pessoas das classes média e alta sempre a consumiram, embora que de maneira mais comedida e não admitissem que fossem apreciadores. Dessa forma, os adjetivos foram modificados, passando a existir uma diferenciação dos termos atribuídos à cachaça entre as classes sociais.

A partir do momento em que a elite passou a consumir a cachaça, tudo se modificou, assim, uma “chamada de cana” em uma mesa “chique” passou a se chamar de aperitivo; um “pifão”, atribuído a um pobre quando está embriagado, é chamado de intoxicação etílica; uma “lapada de cachaça” antes de começar uma prosa, chamou-se de abrideira. E, assim, foi se tentando esconder de sua própria identidade. Passou a ser tão perceptiva essa discriminação

da cachaça que começou a inspirar o imaginário popular e alguns poetas arriscaram-se a retratar essa realidade em versos (Ver anexo II).

Percebe-se que muitos versos que envolvem o universo da cachaça terminam em “Brasil, povo brasileiro, terra brasileira”, entre outros, mostrando, assim, que o brasileiro verdadeiramente incorporou a cachaça como um dos elementos de seu patrimônio cultural.

2.3 PRODUÇÃO E DESENVOLVIMENTO DA CACHAÇA ARTESANAL

A partir do final da década de 1980 e início da década de 1990, foram lançados vários programas com a intenção de valorizar a cachaça e, conseqüentemente, estimular sua produção e exportação.

Em 1997 a produção nacional de cachaça tem sido levada mais a sério, com a implantação do Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Aguardente de Cana, Caninha ou Cachaça (PBDAC). A tradicional bebida brasileira também recebe apoio da Associação Brasileira de Indústria de bebidas (Abrabe); do programa Especial de Exportações (PEE); da Agência de Promoção das Exportações (Apex); da Federação das Associações de Produtores da Cachaça de Alambique (FENACA) e do Programa de Novos Pólos de Exportação (PNPE) (Silva, 2006, p. 36).

Devem-se evidenciar as iniciativas das diversas regiões produtoras de cachaça, no que se refere a todo esse suporte técnico e comercial, principalmente o Estado de Minas Gerais, pioneiro na produção artesanal da cachaça envelhecida e na busca de melhorias para o setor, através do apoio de instituições públicas e privadas, como o Instituto de Desenvolvimento de Minas Gerais (INDI). O principal objetivo desse órgão era despertar o interesse de investidores nacionais e estrangeiros para as vantagens comparativas que o Estado tinha em relação a outras regiões do país, onde se detectou a potencialidade da produção de cachaça através de vários estudos realizados em meados dos anos 1990. Além disso, têm-se os financiamentos de vários projetos relativos ao incentivo da produção, tendo como um de seus principais parceiros o Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais (BDMG) (Silva, 2006).

Surgindo em 1988, a Associação Mineira de Produtores de Aguardente de Qualidade (AMPAQ) estimulou ainda mais essa produção, com lançamento de selos de qualidade, programas de incentivo, cursos de mestres alambiqueiros, jornal de notícias sobre o tema, e workshops. Ou seja, Minas Gerais deu o pontapé inicial para o surgimento de várias associações e cooperativas de produtores de cachaça em outros Estados.

Segundo dados da Associação Brasileira de Bebidas [ABRABE] (2014), a cachaça tem apresentado um crescimento no mercado internacional, sendo o terceiro destilado mais consumido no mundo. A bebida também ocupa lugar de destaque no mercado nacional de bebidas, onde o volume corresponde a 50% do volume do segmento de destilados. É o segundo maior mercado de bebidas alcoólicas do Brasil, atrás apenas da cerveja. O faturamento do setor alcançou R\$5,95 bilhões em 2013, quando foram produzidos 511,54 milhões de litros da bebida, de acordo com o Sistema de Controle da Produção de Bebidas da Receita Federal (SICOBEBE), responsável por controlar a produção das principais empresas formais do setor.

Os produtores de cachaça conseguiram várias melhorias no que diz respeito à atividade, tendo como uma das mais importantes os decretos de lei, assinados pelo então presidente Fernando Henrique Cardoso. Essa legislação definiu e regulamentou, de forma clara e objetiva, o que é a cachaça:

Aguardente de cana é a bebida com a graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro (Art. 91 da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, na redação dada pelo decreto nº 4.851, de 2.10.2003).

E com a finalidade de proteger o nome “cachaça”, que é uma das marcas da identidade brasileira, dispõe-se no Artigo nº 92 o seguinte:

Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado da cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionado de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose (Câmara, 2004, p. 28).

Ainda no Artigo nº 92, o parágrafo segundo refere-se à cachaça envelhecida, uma derivação da cachaça: “Será denominada cachaça envelhecida, a bebida que contiver no mínimo cinquenta por cento de aguardente de cana envelhecida, por um período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor” (Câmara, 2004, p. 29).

Na produção da cachaça de alambique, com poucas exceções, a colheita é feita manualmente, caracterizando uma atividade artesanal e que geralmente alimenta um engenho de cunho familiar, na maioria das vezes de proporções não muito grandes, não precisando

assim de grandes volumes de cana-de-açúcar, dispensando o uso de maquinários pesados. Geralmente esses produtores acham por bem terem suas próprias lavouras e as mesmas serem próximas ao alambique, tendo em vista que dessa forma torna-se mais fácil de acompanhar todo o processo, desde a seleção das mudas, o plantio, o cultivo, o período do corte, como também a aplicação de adubos que, necessariamente, precisa de um cuidado especial com o tipo que está sendo aplicado para não interferir na qualidade da cachaça.

A preferência é que sejam aplicados somente adubos orgânicos, assim a maioria dos produtores de cachaça artesanal aplicam os próprios rejeitos da fabricação, como: o vinhoto¹⁶ depois de processado, o restante das leveduras¹⁷ usadas na fermentação, entre outros. Tendo conhecimento da procedência da cana fica mais fácil para o alambiqueiro produzir e garantir sua cachaça no mercado.

É também de extrema importância o cuidado no transporte, para não esmagar a cana, como também a limpeza da planta, retirando as pontas, que é necessário ser feita antes de levá-la para a moenda. Essa cana não pode ficar armazenada por um período superior a vinte e quatro horas, pois correrá o risco de perder teor de açúcar, ficando também exposta à ação de fungos e bactérias, o que certamente alteraria na qualidade do produto final. Esses procedimentos são necessários não só para evitar a contaminação nesse primeiro momento como também nos processos seguintes da fabricação, além de influenciar diretamente na produtividade.

Passada essa fase, devem ser observadas as condições da moenda no que diz respeito à manutenção e higiene, pois de forma alguma o equipamento pode estar enferrujado ou com peças sucateadas, fazendo com que as mesmas ou algum fragmento entrem em contato com o caldo, ocasionando uma reação, como também atentar para o uso excessivo de lubrificantes no momento da manutenção, pois é comprovado que o contato do caldo com essas substâncias estraga toda a alambicada. Apesar de depois da moenda existir um decantador, onde todos os resíduos sólidos são separados, é necessário que existam todos esses procedimentos preliminares.

O tipo de fabricação da cachaça artesanal, além de utilizar o método padrão, que é de moagem, decantação, fermentação, destilação, envelhecimento, ou não, e engarrafamento, tem um grande diferencial da cachaça industrial, que são justamente as receitas centenárias, que são passadas de geração para geração, de pai para filho, e sempre permanecendo no círculo familiar. É partindo da manutenção dessa tradição que se identificam as cachaças de

¹⁶ Resíduo pastoso e malcheiroso que sobra após a destilação fracionada do caldo de cana-de-açúcar fermentado.

¹⁷ Produto químico que permite dar esponjosidade a uma massa (fermento).

qualidade superior e associam-nas a determinadas regiões, famílias ou indivíduos, como é o caso do Alambique da Cachaça Samanaú, localizado na cidade de Caicó, região Seridó do Estado do Rio Grande do Norte que, apesar de não existir toda uma herança regional na produção de cachaça, buscaram-se em outras regiões essas peculiaridades, até desenvolver as suas, que fazem com que o alambique produza uma cachaça de excelência. Existem pequenas diferenças entre os alambiques por causa dessas receitas familiares.

Outra característica da cachaça artesanal é o seu ritmo de fabricação. Sem pressa, sem ter como seu principal objetivo o lucro, ela é feita com “amor” e dedicação, sem ter uma fabricação contínua e mecanizada; os prazos não são adiantados nem retardados em razão de resultados, ela é feita no ritmo do mundo que está em sua volta, cada processo tem o caráter artesanal que vai se moldando ao perfil do alambiqueiro, adquirindo assim uma identidade. A cachaça artesanal divide-se em cachaça nova (cachaça) e cachaça envelhecida.

Escolheu-se a cana certa, fez tudo sem pressa, com amor e capricho, respeitando as leis da natureza, aplicando as tecnologias que herdou, aperfeiçoando-as com as informações da pesquisa contemporânea; se erros não cometeu em todas as etapas de fabricação, se não foi grosseiro, odioso ou avarento no tratamento dos líquidos e na administração dos processos, enfim, se foi sábio e zeloso, bom e justo, fraterno e amoroso – poderá ser *cananizado* por Deus e pelas almas do seu tempo (Câmara, 2004, p. 46).

A cachaça nova é aquela que foi engarrafada logo depois que saiu do alambique ou no máximo descansada em madeira, de preferência neutra por no máximo três meses, não podendo passar disso, pois incorporaria algumas propriedades da madeira, passando a ter características de cachaça envelhecida. Apenas na cachaça nova é possível identificar completamente suas características sensoriais.

Uma boa cachaça, quando inalada, remete ao cheiro da rapadura, ou da cana-de-açúcar, sendo esmagada na moenda para a obtenção do caldo, enquanto que com a cachaça envelhecida não será possível fazer essa análise, pois ela já incorporou o aroma e o sabor da madeira; não desmerecendo o envelhecimento, mas o produtor que afirma ter uma cachaça de qualidade tem por obrigação apresentar uma cachaça nova.

A cachaça envelhecida é uma derivação da cachaça, é preciso isso ficar bem claro, cachaça envelhecida é cachaça envelhecida, cachaça adoçada é cachaça adoçada e cachaça é cachaça ou nova. Assim como produzir, envelhecer a cachaça também é uma arte, uma “paixão”. Porém é uma técnica que modifica as propriedades da bebida, mas sem descaracterizar suas origens, e sim agregar valor ao produto.

Partindo desse princípio, a cachaça é envelhecida em barris ou tonéis de madeira, pois a cachaça precisa de oxigênio para respirar e somente a madeira através dos seus poros proporciona essa aeração sem perdas significativas, comparando com outros materiais como, por exemplo, o barro. Não adianta tentar envelhecer a cachaça em recipientes de vidro, plástico ou metal, o máximo que poderá acontecer se os mesmos forem bem vedados é não evaporarem.

Somente com a madeira é possível ocorrer essa troca de propriedades, ou seja, a madeira interagir com a cachaça, e se esse processo for feito de maneira comedida e planejada os resultados serão satisfatórios.

A legislação vigente determina que, após um ano, no mínimo, em tonel ou barril de madeira, a cachaça estará envelhecida. Estudos indicam que, após um ano e meio, a cachaça lacrada em tonel ou barril selado por órgão oficial de controle atingirá um ótimo estágio de envelhecimento. A partir dos três anos, submetida através do envelhecimento, a bebida ingressa na categoria “reserva especial”. Com o envelhecimento, cai, mais ou menos, a graduação da cachaça, a pinga fica mais suave, macia, perde um pouco de sua natural acidez a cachaça toma, mais ou menos a cor da madeira. Aquele cheiro rústico, escancarado, da cana se transforma, pois a cachaça absorve elementos da madeira e o gosto se altera sensivelmente (Câmara, 2004, p. 46).

Outro cuidado que deve ser tomado e planejado é o tamanho do barril, pois, quanto menor for seu tamanho maior contato a bebida vai ter com a madeira, alterando sua estrutura, além de existir uma maior evaporação, chegando a registrar uma perda de quarenta por cento em um ano, para barris muito pequenos. E no caso contrário, de envelhecer a cachaça em tonéis muito grandes, corre-se o risco de a bebida passar o tempo previsto para o envelhecimento e não adquirir as propriedades específicas, daí existirem duas saídas: ou fazem o estudo minucioso para calcular o período apropriado para cada volume de barril, ou determina-se um tamanho de barril padrão. Acredita-se que a segunda maneira seja a mais recomendada; sendo assim, foi estabelecido que os barris mais apropriados para o armazenamento da cachaça são os com capacidade entre cento e oitenta a setecentos litros.

Enfim, a produção artesanal é uma obra de arte, totalmente diferente da produção industrial, onde a cachaça é produzida apenas para atingir os padrões estipulados pela lei, que são usados para diferenciar a cachaça de outras bebidas, sem se preocupar com a excelência do produto. A diferença é tão notória que mesmo quem não possui uma técnica refinada de degustação consegue distinguir uma bebida da outra.

A cachaça industrial é produzida em destiladores contínuos, onde, conseqüentemente, se obtém uma maior produção a um menor custo, objetivo principal; por isso, a cachaça industrial atinge oitenta por cento do consumo no país. Outra característica é que mesmo algumas fábricas possuindo sua própria lavoura não são suficientes para atender a uma produção em grande escala, assim é comum receberem safras das mais diversas localidades, como também a standardização, que consiste em misturar várias cachaças, oriundas de diversos fabricantes, fazendo com que elas passem por um processo químico, tomando um padrão único estabelecido por lei, não passando pelo processo de corte, ou seja, separando o coração da cabeça e do rabo (Câmara, 2004).

Outra diferença que pode ser percebida é no rótulo, que na cachaça industrial sempre aparecerá o fabricante como sendo uma fábrica, destilaria ou indústria, e na cachaça artesanal aparece como sendo um engenho, família, fazenda ou mesmo um indivíduo. Sabendo distinguir as cachaças, o próximo passo é compreender como consiste o processo de fabricação artesanal.

2.3.1 Fabricação

Para a construção e entendimento do processo de fabricação da cachaça artesanal, a presente seção foi escrita com base em dados empíricos coletados no Alambique da Cachaça Samaná.

Após a moagem da cana-de-açúcar e a decantação do caldo, em alguns casos ocorre a padronização desse caldo, pois, quando o brix¹⁸ está acima do padrão é necessário adicionar água para atingir o nível de açúcar desejado; essa água tem que ser potável, podendo variar entre destilada, desmineralizada, ou de chuva, em regiões sem poluição. Logo após esse processo, o caldo será mais uma vez coado, ficando pronto para fermentação.

A fermentação é a parte do processo em que os açúcares serão transformados em álcool e que a cachaça ganha o seu aroma e sabor característico.

Para que essa fermentação não aconteça de forma aleatória é necessário que seja introduzido no mosto a ser fermentado um tipo de substância (fermento) previamente manipulado pelo alambiqueiro ou responsável pela fermentação. Esse fermento pode ser à base de milho, arroz triturado, o próprio bagaço da cana-de-açúcar, farelo de soja, casca de laranja, casca de limão, o próprio fermento de padaria, entre outros. Coloca-se um desses

¹⁸ Escala utilizada na indústria de alimentos para medir a quantidade aproximada de açúcares em suco de frutas, vinhos e na indústria de açúcar.

produtos em um recipiente com um pouco de mosto que irá ser fermentado, originando assim uma solução que será introduzida no restante do mosto, fazendo com que ocorra todo o processo químico necessário para transformação em álcool.

Esse tipo de fermento é denominado pé-de-cuba caipira ou secular, que é exatamente como se fazia no início da produção da cachaça, ou seja, o método tradicional. Mas já existem outras alternativas como as leveduras que são produzidas em laboratório e que fazem o mesmo papel dos fermentos tradicionais, podendo afirmar que as mesmas agem com mais eficiência e não diminuem a qualidade do produto.

Enfim, seja qual for o método utilizado para a obtenção do pé-de-cuba, é necessário que a fermentação seja feita em dornas de madeira ou aço inoxidável, sendo inclusive mais aconselhável, em ambiente apropriado, isolado de odores externos, vento, poeira e insetos, de preferência que o ambiente seja aclimatado, principalmente se o material utilizado forem as leveduras, pois elas precisam de uma temperatura específica para sobreviverem.

O mosto ficará na sala de fermentação, se tudo ocorrer normalmente, por no máximo trinta e seis horas, podendo variar de acordo com o acompanhamento do responsável. A diminuição das bolhas na superfície das adornas indica o final da fermentação, chegando a esse estágio o cheiro do líquido deve ser frutado e apresentar um aspecto homogêneo e brilhante.

FIGURA 5 – Dorna de fermentação



FONTE: Dados da pesquisa, 2014

A fermentação é o que garante a qualidade da cachaça, pois uma fermentação bem feita significa que a cachaça tem mais de cinquenta por cento de chance para ser uma cachaça de excelência.

O processo de fermentação é tão melindroso que existe a crença por parte de alguns produtores de que, como precaução, só trabalhem homens nesse estágio, pois, se uma mulher estiver em período menstrual e entrar na sala de fermentação, corre o risco de o processo químico ser alterado, comprometendo a alambicada.

Terminada a fermentação, surge o vinho da cana, mel da cana, garapa azeda, garapa doída, como queira chamar, mas o certo é que aquele líquido está pronto para destilação.

A destilação é o processo composto pela fervura do vinho da cana onde o mesmo irá passar do estado líquido para o gasoso, ou seja, transformado em vapor, logo após será conduzido por uma espécie de serpentina onde será resfriado, condensando-se e transformando-se em líquido novamente, onde irá pingar na ponta do alambique em forma de cachaça. Por essa razão é que a bebida é chamada de “pinga”, porque literalmente pinga do alambique que, na maioria das vezes, é feito de cobre, produzido manualmente.

FIGURA 6 – Alambique de cobre



FONTE: Dados da pesquisa, 2014

O combustível utilizado para dar início ao processo de destilação é a madeira através de sua combustão. Atentando para as questões ambientais, alguns produtores com maior capital implantam o sistema de gás, porém existem outras alternativas para essa questão, que são a queima do próprio bagaço da cana, casca de coco, entre outros materiais que são desperdiçados.

Os engenhos mais corretos e honestos eliminam através de cortes os primeiros dez por cento do destilo como também os últimos, pois se trata da cabeça e do rabo respectivamente, partes que são prejudiciais à saúde, e engarrafam somente o coração que é justamente a parte intermediária e corresponde a oitenta por cento do destilo que, mesmo assim, antes de ser encaminhado para o descanso ou envelhecimento passa por um filtro de carvão para eliminar os excessos do cobre provenientes do alambique.

A precisão com que são feitos os cortes irá influenciar diretamente no resultado, para isso, além de habilidade e experiência do alambiqueiro, existem aparelhos como o alcoômetro que servem para auxiliar nesse processo.

Após a destilação, partimos para o envelhecimento ou descanso (aeração), onde a cachaça nova irá repousar em barris de madeira neutra por um período não superior a três meses, servindo apenas para descansar, e posteriormente ser engarrafada e comercializada, já a cachaça a ser envelhecida ficará adormecida nos barris de madeira mais específicos para o envelhecimento.

A madeira mais utilizada para o envelhecimento de bebidas em todo o mundo é o carvalho, porém para a cachaça ela não é ideal, pois possui propriedades muito agressivas transformando com mais facilidade a bebida. Mas, como em todos os setores é impossível não se render aos modismos, os fabricantes de cachaça não são diferentes, e alguns adotaram o carvalho como a madeira na qual a cachaça deve ser envelhecida.

No Brasil, o carvalho é utilizado para o envelhecimento de cachaça, mesmo não sendo uma árvore nativa do país. A maior parte dos barris existentes aqui, provenientes da Escócia, foram utilizados anteriormente para o envelhecimento de uísque (Trindade, 2006, p. 101).

Talvez tenha sido uma escolha equivocada, pois primeiramente essa madeira tem que ser importada, o que já torna mais onerosa a fabricação. Não é comum a fabricação de barris, de carvalho exclusivamente para o armazenamento de cachaça, assim quase todos os barris que são importados pelo Brasil já foram utilizados no envelhecimento de uísques e outras bebidas e repassados para poderem ser reaproveitados. Esse processo de reaproveitamento consiste na raspagem interna das tábuas do barril para posteriormente colocarem a cachaça.

Partindo do princípio de que a bebida dentro do recipiente de madeira respira através dos poros da própria madeira, chega-se à conclusão de que esse procedimento não é eficaz, e que a cachaça além de receber a influência da madeira, também vai ser influenciada pela bebida que ali foi envelhecida anteriormente.

No Brasil existem várias madeiras que podem ser utilizadas para a fabricação de barris, umas mais agressivas, outras nem tanto, mas todas de boa qualidade; dentre as mais

utilizadas podemos destacar: o bálsamo, imburana, jequitibá, louro-canela, ipê amarelo, amendoim, amarelo cetim e a castanheira, que se assemelha ao carvalho.

Na fabricação dos barris é necessário atentar para alguns aspectos na escolha da madeira, como: densidade - quanto mais densa for a madeira, menos espaço existirá entre suas fibras e, conseqüentemente, ocorrerá menor perda com a evaporação. Resistência - uma madeira bem resistente, além de assegurar a durabilidade do barril para um maior número de envelhecimentos, assegura para que o mesmo não rache, evitando vazamentos ou infiltração de agentes externos na cachaça. E a durabilidade é a consequência dos dois itens anteriores, lembrando que o tipo de madeira pode ser escolhido de acordo com a necessidade e o desejo do fabricante.

Alguns tanoeiros¹⁹ começaram a construir barris mistos, ou seja, com dois tipos de madeira, de preferência uma agressiva e uma mais neutra para amenizar as propriedades da primeira. Um cuidado que deve ser tomado nesta técnica é de não misturar duas madeiras agressivas, correndo um grande risco de transformar completamente a bebida.

Existem também os falsários que adotam a arte do falso envelhecimento, que consiste em adicionar raspa ou lascas de madeira, que soltam uma cor forte e um gosto e aroma excessivamente agressivos, para poderem transformar cachaças praticamente imbebíveis em líquidos totalmente alterados que podem ser chamados de qualquer coisa, menos de cachaça envelhecida, pois, nesse caso, não se caracteriza envelhecimento e sim um crime.

A arte da fabricação dos barris denomina-se tanoaria, e o artesão que a executa é o tanoeiro, por vezes esquecido, mas que desempenha um papel essencial para o desenvolvimento da produção de cachaça artesanal.

Em alguns alambiques todo o processo de deslocamento da cachaça entre as fases de produção é feito por bombeamento ou por gravidade até chegar aos barris para o envelhecimento ou o descanso; após esse período nos barris, a cachaça segue para a sala de engarrafamento.

Nessa sala é realizado o processo de limpeza e esterilização dos recipientes que, obrigatoriamente, serão de vidro, apesar de alguns produtores serem engarrafados em plástico, sendo esta técnica condenável, pois o plástico altera as características organolépticas da bebida.

A partir do momento em que são higienizadas as garrafas estarão prontas para receber a cachaça que, por sua vez, chega através de canos à enchedoura²⁰, que possui uma espécie de

¹⁹ Artesão responsável pela confecção do barril ou tonel.

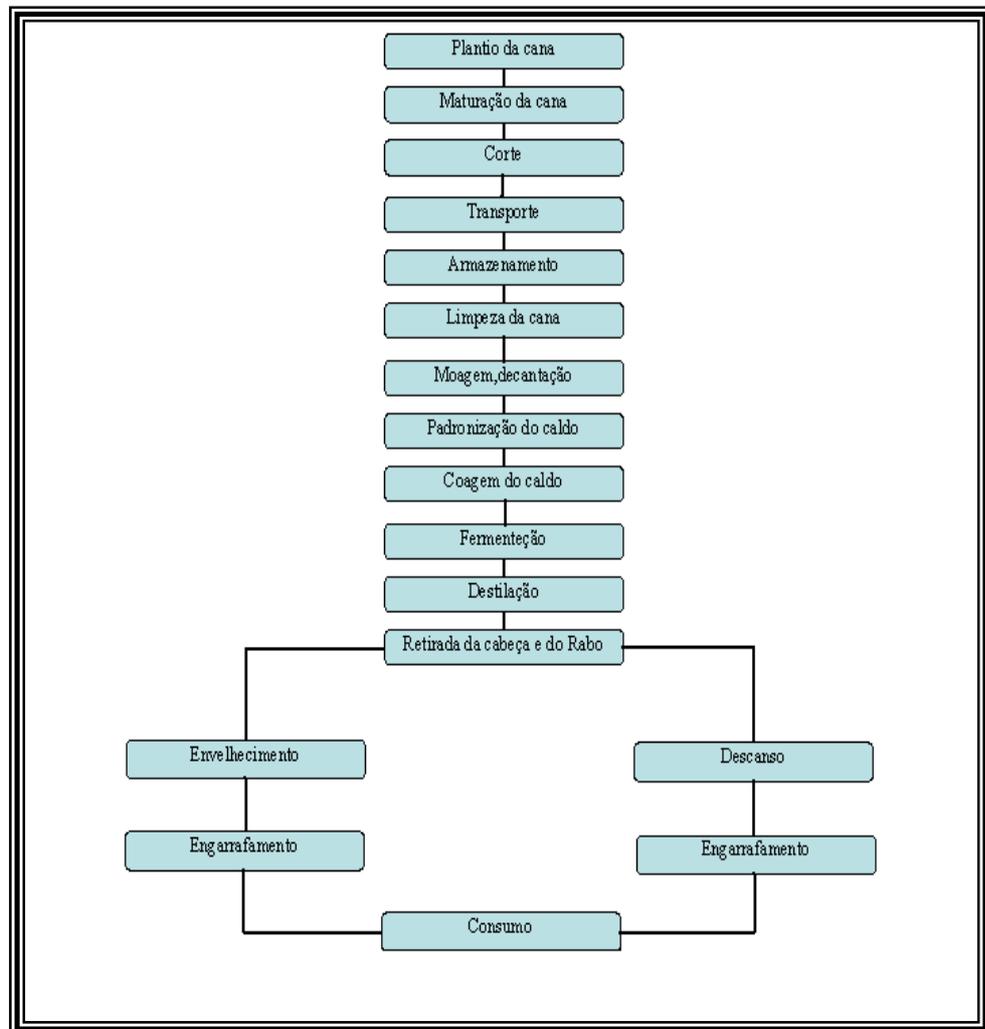
²⁰ Equipamento utilizado para o engarrafamento.

bico onde as garrafas são acopladas, regula-se o nível desejado e automaticamente os recipientes serão cheios.

Logo após as garrafas serão vedadas com cortiça ou com lacre de alumínio, isso para a cachaça artesanal, pois a industrial utiliza outro tipo de material, e segue para uma vistoria minuciosa, onde as garrafas passam por uma espécie de “raio-x” para poder ser observado se existe algum fragmento (sujeira, inseto etc.). Se existir, imediatamente a garrafa será descartada.

Após a inspeção, a garrafa será rotulada, encaixada e ficará pronta para ser comercializada, sendo acompanhada de todas as informações necessárias para ser consumida com segurança e credibilidade.

FIGURA 7 – Organograma de fabricação da cachaça artesanal



FONTE: Dados da pesquisa, 2014

Assim como em qualquer outro tipo de atividade, a produção da cachaça também gera resíduos, e, para que essas sobras não sejam desperdiçadas e venham a agredir o meio ambiente, alguns produtores optam por sua reutilização, por exemplo: a ponta da cana que é cortada antes da moagem serve para a alimentação animal; as leveduras utilizadas na fermentação servem de fertilizante, assim como o vinhoto quando usado de maneira correta; o bagaço da cana pode ser utilizado como ração, combustível para alimentar o alambique e fabricação de conglomerados.

Em decorrência de todo esse entendimento e iniciativas, algumas regiões produtoras já se destacam no cenário nacional pela qualidade. A produção de cachaça se estende praticamente por todo o território nacional. Entretanto, os Estados do Ceará, Minas Gerais, Paraíba, Paraná, Pernambuco, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo estão em maior evidência, justamente por terem essa preocupação em melhorar a imagem e a qualidade do produto no mercado, não desmerecendo outras regiões que produzem uma cachaça de excelência, com grande potencial mercadológico e turístico a ser desenvolvido, como é o caso das cachaças artesanais produzidas no Rio Grande do Norte.

Com essa valorização e identificação geográfica, tornando a cachaça oficialmente a bebida brasileira, surgem grandes oportunidades de negócios para os proprietários de engenhos e alambiques de todo o Brasil. Uma delas diz respeito ao turismo cultural, agregando valores a esses locais, ampliando os negócios e gerando empregos. Esse tipo de atividade pode ser observado em algumas fazendas onde a pecuária encontra-se em decadência. Assim, a mão de obra antes utilizada nessa atividade foi transferida para a produção artesanal da cachaça e para a oferta de serviços turísticos.

Diante desse potencial, regiões que já vinham se destacando na produção da cachaça de excelência tomaram iniciativa também na produção de roteiros turísticos culturais que envolvem a cachaça. Por exemplo, já é comum os circuitos da cachaça nos Estados de Minas Gerais, Rio de Janeiro São Paulo e Paraná. Há também os museus, retratando a história da bebida, destacando-se o Museu da Cachaça Ypióca, o Museu da Cachaça Douradinha, ambos no Estado do Ceará, o Museu da Cachaça de Lagoa do Carro, em Pernambuco, o Museu da Cachaça de Salinas, em Minas Gerais, e o Museu da Cachaça de Paty do Alferes, no Rio de Janeiro.

A relação entre turismo e cachaça deve ser feita de forma bem planejada e organizada, podendo assim contribuir para a difusão da história e da cultura brasileira, como também para a reutilização de espaços, geração de emprego, ligados à produção nos alambiques e aos segmentos de gastronomia, hotelaria e lazer.

Busca-se a peculiaridade para o processo de inserção da cachaça nos roteiros turísticos, tendo a possibilidade de destacar seus valores simbólicos, culturais, econômicos e sociais, enfatizando a relação da produção da cachaça com a formatação desses roteiros, e analisando realmente sua viabilidade com a participação de especialistas e de um público realmente voltado para esse segmento, apresentando-se no contexto sociopolítico-econômico, constatando a transformação da cachaça como mais um produto turístico.

3 METODOLOGIA

3.1 TIPO DE ESTUDO

A pesquisa foi de natureza exploratória e descritiva, tendo em vista que o tema escolhido ainda é pouco explorado principalmente na área do turismo, tornando-se difícil a formulação de hipóteses mais precisas e operacionalizáveis; assim, é necessária uma descrição das características dos locais onde são produzidas (alambiques), comercializadas, expostas e consumidas as cachaças no Rio Grande do Norte, o que constou com um mapeamento de onde se concentram os principais alambiques do Estado, como também uma investigação mais ampla no que diz respeito à caracterização, ao funcionamento, à qualidade da cachaça e ao processo produtivo, e como se dá a relação dessa atividade com o turismo, constituindo assim a primeira etapa de uma investigação mais ampla.

As pesquisas exploratórias são, juntamente com as descritivas, as que habitualmente realizam os pesquisadores sociais preocupados com a atuação prática (Gil, 2008).

Utilizou-se de uma abordagem qualitativa, de modo a entender a relação da atividade turística com todos os aspectos que envolvem a produção de cachaça artesanal, através do método indutivo, tendo em vista que partimos de observações e coleta de dados mais particulares, ou seja, peculiares ao objeto de estudo proposto, para posteriormente generalizá-lo, tendo essa generalização não como uma prioridade, e sim uma consequência do fato observado, principalmente baseado na experiência, para posteriormente relacionarmos com conceitos já preestabelecidos.

Tendo-se como finalidade uma pesquisa aplicada, não visando a princípio a formulação de novas teorias, e sim voltada para ações mais circunstanciais, de caráter exploratório, desenvolvendo e esclarecendo as ideias que posteriormente serão utilizadas na formulação de novos problemas, servindo de subsídios para futuras pesquisas, utilizando-se principalmente de levantamentos bibliográficos e estudo de caso nos alambiques localizados no Rio Grande do Norte.

3.2 UNIVERSO DA PESQUISA

Adotamos uma amostragem por acessibilidade, onde selecionamos os elementos a que tivemos acesso na pesquisa, acreditando que essa amostra seja suficiente e represente de forma significativa o universo pesquisado (Gil, 2008). Assim fizeram parte das pesquisas de

campo entrevistas realizadas nos principais alambiques do Rio Grande do Norte como os das cachaças: Samanaú, Sibaúma, Papary, Mucambo, Maria Boa, Beira Rio e Extrema, localizados nos municípios de Caicó, Nísia Floresta, Goianinha, Parnamirim e Pureza. Como também os proprietários e funcionários desses alambiques.

3.3 PLANO DE COLETA DE DADOS

Nas técnicas utilizadas na coleta de dados, foi realizado primeiramente um levantamento documental, bibliográfico e histórico, posteriormente foram realizadas entrevistas e observação de campo.

Por se tratar também de uma pesquisa histórica, entendemos que não existe outra maneira de analisarmos fatos do passado sem a apreciação de fontes secundárias, através de materiais editados como livros e periódicos, sempre tendo a preocupação em analisar a veracidade dessas informações a partir de fontes primárias. Nesse caso, a coleta de dados foi realizada em parte, por meio de pesquisa documental delimitada aos documentos históricos, mapas, registros fotográficos, registros estatísticos, jornais e vídeos.

Para fins da pesquisa científica, são considerados documentos não apenas os escritos utilizados para esclarecer determinada coisa, mas qualquer objeto que possa contribuir para investigação de determinado fato ou fenômeno (Gil, 2008). Nesse sentido, fizemos um diálogo dessas informações com a realidade dos Alambiques selecionados.

Realizaram-se entrevistas estruturadas, utilizadas para entender-se com mais clareza os significados e os valores que os entrevistados consideram em relação às situações e questões expostas pelo pesquisador em contextos que possivelmente não fazem parte da realidade vivida nos alambiques do Rio Grande do Norte, a fim de proporcionar análises e triangulações com resultados de outras técnicas. Uma entrevista pode oferecer elementos para corroborar evidências coletadas por outras fontes, possibilitando triangulações e, conseqüentemente, aumento do grau de confiabilidade do estudo. (Martins & Theóphilo, 2009). Para isso foi elaborado um roteiro de entrevista que foi aplicado nas visitas de campo realizadas nos principais alambiques do Estado. (ver apêndice A)

As entrevistas foram gravadas em formato digital e, posteriormente, transcritas, possibilitando assim futuras consultas e facilitando a pesquisa, abrindo possibilidades para trabalhos futuros na área (Alberti, 2005).

Com o intuito de reduzir a subjetividade que atravessa a pesquisa, optou-se por utilizar-se de uma observação simples, onde foi observada toda a dinâmica da produção da

cachaça artesanal nos alambiques, as condições de trabalho e de higiene nas instalações e a relação da produção com a atividade turística, onde ocorreu um controle desses dados observados, seguido por um processo de análise e interpretação, o que proporcionou a obtenção e a sistematização de elementos utilizados na busca da resolução do problema identificado na pesquisa. (ver apêndice B)

A observação simples não é adequada às pesquisas que tenham por objetivo testar hipóteses ou descrever com precisão as características de uma população ou de um grupo. É, pois, bem mais adequada aos estudos qualitativos, sobretudo aqueles de caráter exploratório (Gil, 2008)

3.4 TÉCNICA DE ANÁLISE DE DADOS

Com o objetivo de estudar e analisar os dados coletados, através das técnicas de coleta, optou-se por análise de conteúdo e análise categorial, buscando-se inferências confiáveis dos dados e informações relacionados ao contexto proposto na pesquisa a partir das entrevistas, de levantamento documental e das observações em campo feitas nos alambiques, como também levantamento bibliográfico. Após os dados coletados, partiu-se para interpretação dos mesmos, buscando a compreensão de até que ponto a produção de cachaça artesanal do Rio Grande do Norte tem relação com a atividade turística no Estado e quais suas consequências.

A análise de conteúdo presta-se tanto aos fins exploratórios, ou seja, de descoberta, quanto aos de verificação, confirmando, ou não, proposições e evidências (Martins; Theóphilo, 2009).

Para isso a análise foi dividida em três etapas: Na primeira organizou-se o material que foi coletado, através dos procedimentos já mencionados, para posteriormente ser analisado, seguido de um estudo mais aprofundado, tomando como base o quadro Metodológico onde, através de uma categorização, foram estabelecidas as categorias e variáveis de análise que, por sua vez, foram definidas através de critérios alinhados com um referencial teórico, surgindo assim quadros de referências, como o roteiro preliminar de entrevista e o protocolo de observação de campo, que foram inseridos nos apêndices do presente trabalho. (Ver apêndice C)

4 ANÁLISE DA CACHAÇA ARTESANAL COMO PATRIMÔNIO HISTÓRICO CULTURAL E SEU SIGNIFICADO COMO POTENCIAL E ATRATIVO TURÍSTICO NO RIO GRANDE DO NORTE

Como se concebe, a cachaça é um dos principais produtos derivados da cana-de-açúcar, atingindo o patamar de terceira bebida alcoólica destilada mais consumida no mundo; se levarmos em consideração todas as categorias, esse número expressivo, apesar de seu consumo ser mais interno, se dá pelo fato da amplitude do Brasil em termos de população. A tendência é que esses números aumentem, tendo em vista que a bebida está perdendo a conotação depreciativa e preconceituosa, atingindo cada vez mais um público mais seletivo e exigente.

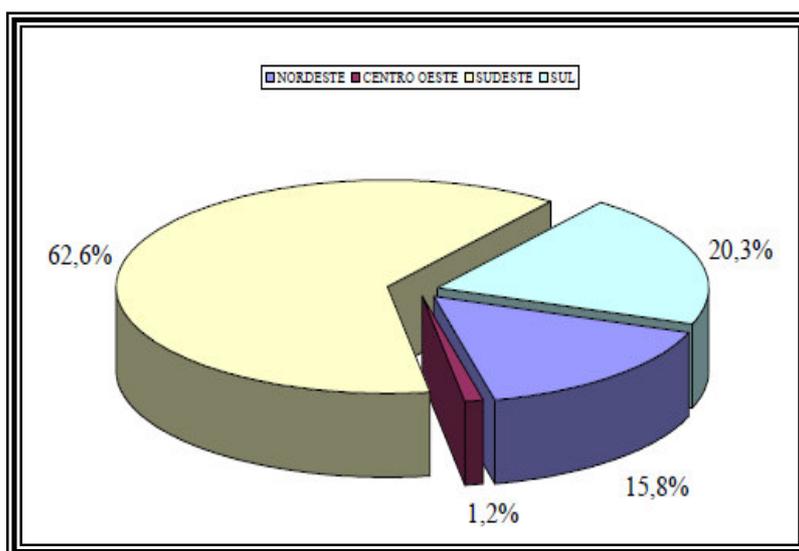
A produção de cachaça artesanal no Nordeste se caracteriza pela predominância de pequenos e médios produtores, com baixo nível tecnológico, tendo em vista se trata de uma atividade artesanal, conseqüentemente a demanda de mão de obra não é tão grande, mas que de certa forma contribui bastante na geração de emprego e no combate ao êxodo rural. Em um alambique de base familiar, em época de safra, como é o caso do Alambique Samanaú, localizado na cidade de Caicó – RN, gera de quinze a vinte empregos diretos, sendo todos os trabalhadores da própria comunidade.

Existem dois tipos de produtores de cachaça artesanal: o primeiro trata-se dos produtores profissionais, legalizados, que buscam aprimoramento tecnológico, cuja atividade ainda é ligada às atividades agropecuárias, os seus conhecimentos sobre a fabricação, por se tratar de uma produção de cunho familiar, geralmente são passados de pai para filho. Nesse tipo de produção são encontradas algumas dificuldades como: baixa capacidade de gerenciamento, dificuldade em ações de marketing, concorrência com as cachaças industriais e as informais. Nesse caso a inserção desses produtores em associações e cooperativas é positiva.

Existem também os produtores que têm o perfil mais empresarial, que produzem uma cachaça artesanal de excelência, são mais estruturados tanto tecnologicamente, como possuem estratégias de mercado mais sólidas, produzem uma diversidade maior de cachaça, atingindo assim um público mais diferenciado. Para esses produtores o mais importante é a qualidade e não a quantidade, acarretando um aumento dos preços; na maioria dos casos são exportadores.

As exportações brasileiras da cachaça têm sido realizadas quase que exclusivamente, pelas grandes empresas padronizadoras, as principais: Muller (51), Pitú e Ypioca. Em termos regionais, tem-se o Sudeste do país como maior exportador do ano de 2007, 5.628 mil litros, (62,6% do volume total exportado pelo Brasil). O Nordeste é responsável por 1.418 mil litros (15,8%), ocupando o terceiro lugar nas exportações nacionais de cachaça (Gonçalves, 2008).

GRÁFICO 1 – Percentual de volume exportado de cachaça no Brasil, em 2007, por região.



FONTE: [SECEX] (2008)²¹

Os Estados nordestinos que mais se destacam na exportação de cachaça, são respectivamente: Pernambuco, Ceará e Paraíba. Outros Estados já começam a figurar no cenário das exportações de cachaça. No caso das marcas analisadas no Rio Grande do Norte, a Samanaú já possui experiência nesse tipo de atividade, anteriormente foi exportada para Portugal e Itália e no momento está em negociação novamente com Portugal e com o mercado chinês.

Vale salientar que essa estatística engloba toda a produção de cachaça para exportação, que representa 1% da produção, seja ela Industrial ou artesanal; essa última representando apenas 30% da produção total. Centro Brasileiro de Referência da Cachaça [CBRC] (2012). Podemos observar no mapa a seguir a rota da cachaça no mercado internacional, a qual atinge mais de sessenta países, onde destacamos os principais.

²¹

Disponível em <<http://www.desenvolvimento.gov.br/portalmidic/sitio/interna/interna.php?area=1&menu=1695>>. Acessado em 02 março, 2015.

FIGURA 8 – Principais destinos das exportações brasileiras da cachaça em 2011



FONTE: (CBRC, 2012)²²

No Nordeste existem três situações distintas com relação à produção de cachaça e sua comercialização.

Primeiro, as “cachaças” industriais, principais responsáveis pelas vendas na região nordeste, utilizam-se de uma melhor tecnologia, produzem em maior escala, em ritmo mais acelerado, pois queimam algumas etapas do fabrico, se comparado ao processo de produção artesanal, sem se preocupar com as propriedades organolépticas da bebida; com isso, oferecem ao mercado a um custo relativamente baixo de aproximadamente R\$ 5,00.

Segundo, as cachaças artesanais de excelência são formalizadas, com acompanhamento direto do Ministério da Agricultura, possuem uma marca, o que permite serem negociadas com varejistas, são encontradas com mais facilidades em cachaçarias, restaurantes, aeroportos e feiras, são fabricadas com um nível de tecnologia mais baixo, sempre mantendo a tradição familiar no seu modo de fazer, o preço gira em torno de R\$ 20,00 a R\$ 50,00.

Existe ainda a cachaça artesanal de baixa qualidade, não é formalizada, o que impede a comercialização em estabelecimentos como supermercados e cachaçarias, não possui marca nem embalagem própria, geralmente é vendida em tambores e “retalhada” em pequenas vendas, ou se for uma produção razoável pode ser vendida para as empresas padronizadoras, que é o caso das empresas que produzem a cachaça industrial. Esse processo ocorre da seguinte forma: como a demanda é grande, esses estabelecimentos compram cachaça de vários produtores de determinada região, e a mesma é submetida a um processo de standardização, para ficar totalmente padronizada; posteriormente, é engarrafada e rotulada com a devida marca, estando pronta para o mercado.

²²

Disponível em: < <http://www.expocachaca.com.br/bh/numeros-da-cachaca.shtml>>. Acesso em: 02 de março, 2015.

Apesar de os principais produtores de cachaça artesanal do Nordeste serem os Estados de Pernambuco, Ceará e Paraíba, existem alambiques em todos os Estados produzindo a “filha do Engenho”, como chamaria o cachaçófilo e cachacista Marcelo Câmara em seu livro “Cachaça: bebendo e aprendendo”.

Aliás, é de seu Estado que trilharemos o caminho dessa jornada etílica. O Rio Grande do Norte, terra de gente hospitaleira, do sol forte, das belezas naturais, rica na sua história, apesar de não ter muita tradição, produz algumas cachaças de excelência que competem em condição de igualdade, em concursos no Brasil e no exterior, com as cachaças produzidas nos Estados com maior tradição. Dentre elas destacamos: Extrema, Beira Rio, Papary, Mucambo, Maria Boa, Samanaú e Sibaúma, localizam-se respectivamente em Pureza-RN (litoral nordeste), Parnamirim-RN (leste potiguar), Nísia Floresta-RN (litoral leste), Goianinha-RN (litoral Sul) e Caicó-RN (Seridó Potiguar).

4.1 CARACTERIZAÇÃO DOS ALAMBIQUES E ANÁLISE DAS LOCALIZAÇÕES

O alambique Samanaú localiza-se no sertão seridoense, a 290 Km da capital do Estado, no município de Caicó/RN, mas precisamente a doze quilômetros da cidade, através da BR 427, sendo 11,1 Km de estrada asfaltada e 1,9 Km de estrada de chão, às margens do rio Seridó; tem como proprietário Vidalvo Dadá Costa, que tem como área de atuação Engenharia civil, pós-graduação em engenharia sanitária e especialização em tecnologia da cachaça pela Universidade de Lavras/MG.

O empreendimento que funciona há doze anos apresenta características rústicas, peculiares da região, com carro de boi, mandacarus, barris de madeira, uma casa típica das fazendas sertanejas, entre outros que fazem parte da sua ornamentação externa.

Dentro, o alambique é composto por um pátio central, jardins, área de secagem do bagaço da cana, moendas, onde é moída a cana para a obtenção do caldo, decantadores, sala de fermentação, o alambique propriamente dito, onde é feita a destilação, galpões onde são armazenados os barris e tonéis para o envelhecimento, sala de engarrafamento e alojamento dos funcionários, tudo isso distribuído em uma área de 888,57 m², que é justamente a área construída do empreendimento. Além desse espaço, ainda possui a área da lavoura de cana, que no momento está inativa devido à estiagem, lagoa de estabilização, casa da fazenda, entre outras dependências.

FIGURA 9 – Entrada do Alambique Samanaú: Caicó/RN



FONTE: Dados da pesquisa, 2014

O Alambique Samanaú consiste em uma indústria de cachaça artesanal que produz cem mil litros de cachaça por ano, sendo essa produção dividida entre as cachaças Samanaú Ouro, que é armazenada em barris de louro-canela, castanheira e cumaru, a Samanaú Prata, que é armazenada em freijó e jequitibá-rosa e a envelhecida que é armazenada em barril de carvalho, todas elas orgânicas, e a sibaúma que não é orgânica. Para o Ministério da Agricultura só é considerada cachaça envelhecida a cachaça armazenada em barris de 750 litros abaixo, toda a cachaça comercializada no Alambique Samanaú, que tem a especificação de envelhecida, é armazenada em barris de 200 litros.

FIGURA 10 – Barris de 200 litros utilizados no envelhecimento da Cachaça Samanaú



FONTE: Dados da pesquisa, 2014

Na época da produção o alambique conta com 15 a 20 funcionários, que são contratados exclusivamente para esse período; quando não está produzindo esse número é reduzido para cinco funcionários, estes permanentes, todos legalizados, primeiro pela exigência da lei, segundo pela certificação do IBD, empresa que regulamenta a questão da certificação orgânica.

O Engenho Mucambo, de propriedade da família Araújo Lima, que mantém a produção de açúcar e cachaça desde o séc. XVII, localiza-se na Fazenda Bom Jardim, município de Goianinha/RN, na zona canavieira do Estado, no litoral sul, fica há 58 Km da capital do Estado, tendo como principal acesso a BR 101 até a cidade de Goianinha, percorrendo mais de 6 Km pela RN 003 que dá acesso à cidade de Santo Antônio, como podemos observar na figura a seguir.

FIGURA 11 – Localização do Engenho Mucambo



FONTE: Dados da pesquisa, 2014

Com onze anos de funcionamento, possuiu uma área construída de 600m² onde se localiza a sala de moagem, decantadores do caldo, sala de fermentação, alambiques, sala de armazenamento, sala de engarrafamento, restaurante, banheiros, loja, piscina, espaço para palestra e parque infantil, além de uma lavoura própria de 3 hectares e trilha ecológica que varia de um a oito quilômetros. Há também visitação à casa da Fazenda Bom Jardim, construção colonial que se mantém preservada, inclusive com toda a mobília original, onde também podem ser agendadas visitas acompanhadas de refeições, pois a casa possui um restaurante com capacidade para 200 pessoas.

FIGURA 12 – Restaurante da Fazenda Bom Jardim



FONTE: Dados da pesquisa, 2015

Quanto à qualidade das cachaças produzidas no alambique, todas são de excelência, inclusive com premiações nacionais e internacionais.

O Alambique do Engenho Mucambo, no período de produção, que se dá de outubro a março, comporta o número de nove empregados, incluindo o pessoal da lavoura. Quando não está produzindo esse número diminui para cinco, o que já mostra a diferença com relação ao porte do Alambique Samanaú. Possui um alambique de mil litros, o que significa uma produção de quinhentos litros de cachaça por dia, divididos em três alambicadas, em uma jornada de trabalho de oito horas. Já em uma safra é possível produzir de vinte a quarenta mil litros, o que varia de acordo com a demanda anual de cachaça. Quando a demanda é menor, a cachaça pode ser estocada e ou, a cana-de-açúcar (matéria prima) excedente é vendida para as usinas da região. O proprietário afirma que nessa safra 2014/2015 a produção girou em torno de quarenta e um mil litros.

O Engenho Mucambo produz três tipos de cachaça e um licor de mel de engenho, as cachaças são: Mucambo, Maria Boa e Maria Boa Prata, sendo que esta última não é envelhecida e sim armazenada em barris de inox durante seis meses, justamente por estar inserida na categoria prata, enquanto as outras duas são armazenadas em barris de madeira. O termo técnico “armazenada” é semelhante à envelhecida, inclusive o mesmo período de armazenamento nos barris de madeira, diferencia-se devido a uma questão técnica e burocrática, uma vez que para ser denominada envelhecida é necessário o acompanhamento do Ministério da Agricultura, com sistema de lacre e inspeção, o que, segundo o entrevistado

Pedro Lima, responsável comercial, se torna um processo lento, tendo em vista a disponibilidade de apenas dois técnicos na região.

FIGURA 13 – Tipos de cachaça produzidas no Engenho Mucambo



FONTE: Dados da pesquisa, 2015

As vendas estão muito concentradas no Estado do Rio Grande do Norte, principalmente na região metropolitana de Natal, porque para expandir as fronteiras do Estado, é necessário um bom distribuidor, assim como acontece com o Alambique Samanaú (palavras do entrevistado), pois ele alega que é difícil concorrer com os outros mercados, principalmente do vizinho Estado da Paraíba, tendo em vista que o mesmo possui em torno de cinquenta marcas e está bem à frente em relação a outros aspectos, como o turismo relacionado à fabricação de cachaça artesanal.

Com relação à exportação, já foi cogitado, mas ainda falta uma estruturação maior e um capital de giro mais elevado, pois só é viável se for um volume razoável. O responsável pelas vendas das cachaças produzidas no engenho Mucambo é o diretor comercial Pedro Lima.

A agroindustrial Extrema está localizada no município de Pureza – RN, distante 50 Km de Natal – RN, tem como proprietário o senhor Anderson José Brilhante de Souza, que atua no setor sucro-alcooleiro a cerca de vinte anos, desde que ingressou na universidade estagiou em empresas do ramo, com graduação em engenharia agrônoma em Minas Gerais, desde então trabalha em alambiques, teve sua pós-graduação em engenharia ambiental e sua pesquisa foi sobre o reaproveitamento de águas; atualmente é professor da UFRN campus de Jundiá no curso de técnica agropecuária.

Com dez anos de funcionamento no que diz respeito à produção de cachaça, tendo em vista que o cultivo da cana-de-açúcar para fornecimento às usinas se faz há mais tempo, tem

uma produção anual de 30.000 litros, variando de acordo com a demanda, isso porque o proprietário restringe bastante as vendas, tendo em vista que só vende à vista ou com pagamento adiantado, podendo chegar a cento e vinte mil litros, o que é denominado “folga de fábrica”, podendo armazenar ou envelhecer até 90.000 litros.

Destaca-se pelas doze atividades ambientais e cinco sociais desenvolvidas, o que resultou em duas premiações em sustentabilidade e responsabilidade social. Pioneira em lançamentos de inovação em seus produtos, em 2010 lançou a primeira cachaça orgânica do Estado do Rio Grande do Norte, certificada pelo IBD Certificações. Conta com um complexo de recepção e treinamento, contendo um auditório de sessenta lugares – onde o turista ou visitante participa de uma palestra sobre a produção da cachaça artesanal em todos os seus estágios, para posteriormente partir para a visitação – loja da fábrica e uma estrutura que se assemelha aos outros alambiques visitados, com um diferencial, que é a otimização da produção através da arquitetura utilizada, que consiste em um ambiente de produção ser abaixo do outro, em um mesmo prédio, fazendo com que o caldo da cana a partir da sala de moagem faça todo seu percurso até a destilação de uma forma mais rápida, ficando separados apenas os processos de armazenamento e engarrafamento.

FIGURA 14 – Prédio utilizado para os processos de moagem, fermentação e destilação.



FONTE: Dados da pesquisa, 2015

Toda a área da lavoura é irrigada, além de uma genética exclusiva e técnicas de cultivo inovadoras que resultam na excelência da qualidade da cana-de-açúcar. Aliado a isso um rigoroso processo de fabricação, iniciando com a moagem máxima em duas horas a partir do corte da cana, seguido de fermentação do caldo totalmente natural do tipo caipira.

O alambique possui uma área construída de 400 m², distribuídos em auditório, escritório, loja, prédio que comporta a sala de moagem, fermentação e destilação (alambique propriamente dito), sala de envelhecimento ou armazenamento e sala de engarrafamento e rotulagem, além da lavoura, cuja área é de 120 hectares dos quais apenas seis são destinados à produção de cachaça, onde a diferença se encontra no adubo; nos demais hectares usa-se adubo sintético, e o rejeito da produção denominado de vinhaça ou vinhoto, enquanto na área destinada à produção de cachaça, usa-se apenas estrume após a compostagem.

O Alambique da cachaça Extrema, no período de produção, que se dá de outubro a março, comporta o número de quatorze empregados divididos entre a lavoura, a produção e os operadores de máquinas; quando não está produzindo esse número cai para seis funcionários fixos.

Toda cachaça produzida na agroindústria Extrema é orgânica, sendo que por uma estratégia de venda é colocado o selo apenas na “cachaça branca” a qual influencia diretamente no valor e na demanda pela cachaça pura, fazendo com que ela seja comercializada com um preço aproximado ao da envelhecida. O controle de qualidade é feito todo em Natal-RN, para onde é enviada uma amostra de cada lote para análise. Basicamente são produzidos três tipos de cachaça e licores de cachaça com frutas, engarrafados em vários tipos de embalagens: A Cachaça Extrema ouro, Cachaça Extrema prata, Cachaça Extrema prata orgânica e os licores de pequi e cereja. O armazenamento é totalmente inovador, dá-se por uma mudança constante em barris de madeiras diferentes, primeiramente a cachaça é armazenada oito meses em barris de amburana, posteriormente, dez meses em barris de bálsamo, finalizando com seis meses em barris de carvalho, estando pronta para ser engarrafada e comercializada.

Existem duas linhas de produtos comercializados pela Agroindustrial Extrema estrategicamente montadas: a primeira consiste nos produtos que vão ser distribuídos em lojas e supermercados, vendidos a um preço mais acessível e em maior quantidade, e que se utilizam do marketing do estabelecimento que está comercializando. A segunda linha de produtos refere-se às embalagens mais rebuscadas, um produto melhor apresentado e conseqüentemente comercializado por um preço mais elevado, e que, para adquirir, o interessado tem que visitar o alambique; esses produtos são encontrados apenas na loja da fábrica, pois, segundo o proprietário, essa estratégia faz com que o consumidor visite o alambique e, além de comprar o produto, também vai entender como é feita a cachaça artesanal como um todo, saber um pouco da história e comprovar o padrão de qualidade da produção da Cachaça Extrema, uma estratégia de marketing eficiente.

A Fazenda Brasileira Augusta, onde funciona o alambique da Cachaça Vila Imperial Papary localiza-se no município de Nísia Floresta, Antiga Vila Imperial Papary, a 38 quilômetros de distância de Natal-RN, a cinco quilômetros da Praia de Barra de Tabatinga e dois quilômetros da Lagoa do Carcará, atrativo turístico da região.

Tem como proprietário o senhor João Helder (advogado) e como responsável pela produção o senhor Carlos Reny de Araújo, que já mantinha negócios com a fazenda há alguns anos, mas não na área de produção de cachaça. Após pesquisas em alambiques nos grandes centros produtores de cachaça como também nos Estados Unidos, onde percebeu que existe uma demanda considerável, resolveu se aperfeiçoar em gestão de alambiques e junto com o proprietário analisaram a situação e resolveram que após o esgotamento da cachaça, que está em estoque, vão encarar o desafio de produzir uma cachaça cuja produção possa ser associada à questão turística e ao mercado interno e externo.

A fazenda possui 800 hectares, sendo que a parte que compreende o alambique é de aproximadamente 10.000m². No período de produção que gira em torno de três a quatro meses, trabalham oito funcionários; quando não está produzindo, no caso do período atual, no qual faz quatro anos que não fabricam a cachaça, apenas estão comercializando o que está no estoque. Por sua vez, o alambique tem uma capacidade de estocagem de 60.000 litros, sendo a capacidade de produção de até 80.000 litros. Atualmente a atividade se resume ao envase e venda na própria lojinha do alambique, sendo necessários três funcionários.

Perguntado se os funcionários que trabalham produzindo a cachaça fizeram estágios em outros centros produtores, o responsável respondeu que não, isso é uma questão de tradição, que vai passando de geração para geração, e aquele modo de fazer (receita) vai sendo mantido, o que mais uma vez corrobora com a teoria utilizada no presente trabalho; não se tratando da questão de os funcionários não se aperfeiçoarem em outros centros, ficando essa atividade para o responsável pela produção, e sim pela percepção da preocupação em manter a receita secular, toda uma carga de valores envolvidos no fabrico.

Todos os empregados são da comunidade de Timbó, onde se localiza o alambique e que tem um considerável potencial turístico, tendo em vista que fica localizado no litoral, em meio a praias e lagoas, além de ser uma localidade onde a história é rica e remete a fatos da história do Rio Grande do Norte e do Brasil. Segundo o entrevistado, a Papary é a cachaça artesanal mais antiga do Estado, tendo começado suas atividades em 1999.

FIGURA 17 – Loja da Cachaça Vila Imperial Papary



Fonte: Dados da pesquisa, 2015

Aberta diariamente das 09h às 17h, mesmo na baixa estação há uma frequência regular de visitantes, tendo em vista sua localização que, além das praias já mencionadas, destacam-se as lagoas do Carcará, Lagoa do Bonfim e Lagoa de Alcaçuz.

As cachaças produzidas no alambique são a Papary envelhecida (armazenada) e Papary prata, cuja produção vai ser retomada em 2016.

A introdução da cachaça branca (prata) é com o intuito de colocar no mercado um produto mais viável, para atingir um público maior, tendo em vista que a cachaça envelhecida em barris de carvalho passa no mínimo um ano e três meses (no caso da Papary), tem um valor agregado muito alto, o que direciona o consumo a um público bastante restrito. A intenção é colocar envasamentos distintos para os dois tipos de cachaça, branca e envelhecida.

De forma geral as cachaças produzidas no alambique não são orgânicas, segundo o senhor Carlos Reny. Condições para produzir a cachaça orgânica a fazenda tem, que consiste em lavoura própria, a utilização de produtos exclusivamente orgânicos para adubos entre outras exigências estabelecidas por lei, o motivo que realmente dificulta a produção orgânica seria a burocracia.

FIGURA 18 – Cachaça Vila Imperial Papary envelhecida em barris de carvalho.



Fonte: Dados da pesquisa, 2015

Quanto ao processo de produção, a estrutura do alambique se dispõe praticamente da mesma forma dos outros visitados, inclusive na capacidade, o que chama a atenção é a forma de armazenamento, pois, além dos tradicionais barris de madeira, onde toda a cachaça produzida, primeiramente é armazenada em um barril de madeira neutra de 10.000litros e posteriormente transferida para o de carvalho, existem também outros tipos de reservatórios, como: Barris de aço, inox e uma cisterna de alvenaria de 25.000 litros, revestida por um material que, segundo o entrevistado, não altera as propriedades organolépticas da cachaça.

Atualmente as vendas se concentram apenas no Estado do Rio Grande do Norte, em supermercados, conveniências e lojas especializadas, mas existe a intenção do proprietário em expandir essa oferta, inclusive já foram enviadas amostras da Papary para os EUA, para a avaliação de bartenders de San Francisco e Los Angeles.

O alambique Beira Rio fica localizado na região de Japencanga que, por sua vez, se encontra entre os municípios de São José do Mipimbu, Parnamirim e Macaíba, região que se destacou no passado pela produção de rapadura e mel de engenho, ficando nacionalmente conhecida, assim como outras regiões do Rio Grande do Norte, onde podemos citar a carne de sol e o queijo de manteiga de Caicó, o bordado de Timbaúba dos Batistas, entre outros produtos que carregam consigo a identidade de determinados municípios ou regiões dentro do Estado, e por que não associar mais um produto, no caso a cachaça, a essa identidade Potiguar?

A partir de um conhecimento, entendimento, uma releitura dos valores agregados, sejam eles históricos, culturais, pedagógicos, turísticos ou econômicos, a produção de cachaça no Estado será possível essa associação e valorização.

Por essa questão de pertencimento da região todas as fazendas ali localizadas se denominam Japecanga, embora cada uma tenha seu próprio nome. No caso do Alambique Beira Rio, a propriedade é registrada como Curralinho e fica a 20 quilômetros da capital, possui 150 hectares, divididos entre oito herdeiros. Sendo cortada por um Rio (origem do nome), ficando um quilometro e meio de terra para cada margem. Dos oito herdeiros apenas um se dedicou à produção de cachaça artesanal, o senhor Joab Alves Pinheiro.

Natural de Natal-RN, o senhor Joab tem formação em zootecnia, o que justifica sua primeira atividade na fazenda, que foi a criação de coelhos e na administração das demais fazendas da família, tendo em vista que possuíam mais duas propriedades no município de Elói de Souza-RN.

Diferentemente de todos os outros alambiques contemplados na pesquisa, e que estão de fato produzindo cachaça no Rio Grande do Norte, a produção do Alambique Beira Rio está em escala consideravelmente menor, onde tem alambique, no caso da Samanaú, que produz até 130.000 litros de cachaça por ano, a Beira Rio produz em média 1000litros, apesar de ter uma capacidade de armazenamento de 10.000litros, podendo aumentar a produção de acordo com a demanda, mas que dificilmente ocorre. Apesar de ser uma cachaça de excelência, que poderia concorrer no mercado perfeitamente com as outras cachaças potiguares, como também as produzidas nos centros tradicionais, o proprietário optou por não fazer um grande investimento necessário para uma oferta maior.

O número de empregados no processo de produção não excede à quantidade de três, produzindo ou não, pois os mesmos trabalham mais na área da lavoura, tendo em vista que a produção é pequena; o responsável pelo processo de fabricação e venda é o proprietário.

No alambique Beira Rio são produzidos dois tipos de cachaça: a branca (prata) e a armazenada em barris de carvalho e castanheira do Pará (ouro). A cachaça ouro, no caso da Beira Rio, não tem tempo certo para o envasamento, quando incorpora cor e sabor da madeira é engarrafada, sendo o proprietário responsável por esse controle. Não se produz cachaça envelhecida pelos mesmos motivos alegados anteriormente por outros produtores. Por questões estratégicas, todas as cachaças produzidas no alambique Beira Rio são de 350ml, pois, segundo o Senhor Joab, quando se abre o recipiente tem por obrigação de se tomar toda a garrafa, havendo a necessidade de que em uma nova degustação seja adquirida outra, enquanto que uma garrafa de 1000ml com tampa de rosca, tem-se a opção de guardá-la para uma posterior degustação. No início da produção já foram utilizadas garrafas de 1000 ml e de 700 ml, mas hoje elas apenas figuram como ornamento no próprio alambique. Além da

cachaça também é produzido o mel de engenho que é comercializado no Centro de Abastecimento do Rio Grande do Norte (CEASA).

FIGURA 19 – Tipos de embalagens das Cachaças Beira Rio



Fonte: Dados da pesquisa, 2015

As cachaças são armazenadas em barris de volumes diferentes, de acordo com o tipo de madeira e a cachaça que será ofertada, que variam entre 3000L, 2000L, 400L, 350L e 180L.

FIGURA 20 – Barril de Carvalho de 180 litros



Fonte: Dados da pesquisa, 2015

Fazendo uma comparação entre os alambiques visitados, percebemos que alguns se destacam em termos de produção, porte, manutenção e Marketing, caso do Samanaú e Extrema; já com relação ao potencial Turístico, devido a localização, tendo em vista estar na rota das praias, destaca-se o Alambique Papary, com relação à existência e preservação do patrimônio arquitetônico e pela infraestrutura turística o Engenho Mucambo se destaca. E por último, analisamos o Alambique Beira Rio, que apesar de ter sua produção bem abaixo, levando em consideração os outros alambiques analisados, não é menos importante com relação à questão patrimonial e cultural, pois ele ainda preserva os modos de fazer, a receita centenária da produção da cachaça artesanal, aspecto esse que é a espinha dorsal do trabalho. Apenas vale ressaltar que quando é abordado o tema turismo com o proprietário, mostra-se como o ponto fora da curva.

Diferentemente dos outros, ele não tem perspectiva nem interesse de associar sua cachaça à atividade, apesar de reconhecer que possui esse potencial assim como também não participa das ações promovidas pelo SEBRAE como a Carta das Cachaças Potiguares, Feiras, eventos, entre outros.

4.2 EVOLUÇÃO HISTÓRICA, ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO DOS ALAMBIQUES.

4.2.1 Alambique Samanaú

O Seridó é uma região de grande potencial turístico devido as suas belezas naturais como: vegetação, relevo, clima, como também belezas artificiais: açudes, barragens e a arquitetura em geral, não deixando de lado seus valores culturais que são: a religiosidade, festejos, artesanato, gastronomia, entre outros.

O sertão em si é composto por uma verdadeira diversidade de valores, que tem nos seus primórdios as atividades agropastoris. Primeiramente o grande ciclo econômico na região foi a pecuária, posteriormente o ciclo do algodão, colocando o Seridó em lugar de destaque, chegando a ser por muito tempo o centro econômico e político do Estado.

O Seridó é também uma região cheia de contrastes, principalmente no que diz respeito às precipitações, alternando grandes períodos de seca com pequenos períodos de chuva, mas que são suficientes para a sobrevivência dos animais e do próprio homem, devido às técnicas utilizadas na construção de açudes, barragens, poços e similares.

Em 1994 foi construída no leito do Rio Seridó a barragem Passagem das Traíras, perenizando assim o rio, beneficiando e valorizando, ou seja, tornando produtivas aquelas terras que até então só eram aproveitadas para plantações nas épocas de inverno.

Tal construção favoreceu entre outras lavouras a de cana-de-açúcar, surgindo assim a ideia da implantação de um alambique para a fabricação de cachaça. Outro fator que influenciou e fomentou a ideia de produzir cachaça foi a questão do aumento da sacarose (açúcar) na planta, devido às condições climáticas que a região propicia.

O Seridó é uma região forte na sua cultura, religião e fé, com um povo perseverante, trabalhador e hospitaleiro, que quando abraça um ideal não abre mão com facilidade, principalmente se essa ideia for relacionada com suas raízes e memória. Por essa razão é que a Cachaça Samanaú foi tão bem aceita pela população que, além de apreciá-la, também a divulga por onde passa, enfatizando o seu sabor e sua qualidade.

Todo tipo de atividade que está iniciando encontra certa dificuldade, e com o Alambique Samanaú não foi diferente. Por ser o pioneiro desse modelo de produção, Dadá Costa, proprietário da Cachaça Samanaú, assumiu esse desafio e instalou na fazenda de mesmo nome um alambique de cobre, com todos os seus aparatos e equipamentos necessários para produzir uma cachaça de excelência.

A cachaça foi batizada de Samanaú devido à fazenda que, por sua vez, pertence à família do proprietário há mais de cem anos, e que tem seu nome proveniente da serra de Samanaú. Segundo Dadá, citando Câmara Cascudo, afirma que Samanaú significa serra, elevação ou montanha listrada de preto. Se observarmos realmente a Serra de São Bernardo, que no período colonial era chamada de Serra de Samanaú, possui algumas pedras listradas de preto. O Rio São Bernardo também já foi chamado de Rio Samanaú, como também existe um bairro em Caicó-RN com o mesmo nome.

Assim, devido a sua importância histórica e cultural, o Alambique Samanaú está de forma inovadora mantendo esse nome indígena, contribuindo para o despertar desse sentimento de pertencimento da região.

A principal finalidade das plantações de cana-de-açúcar no Seridó é para a utilização na pecuária e a fabricação de rapadura e batida, produtos que estão nas mesas dos seridoenses por mais de cem anos.

Assim como no contexto nacional, a produção de cachaça não era o principal objetivo do plantio, mas que se fazia necessário para suprir as necessidades do consumo, principalmente de cunho familiar, pois o que sobrava da fabricação da rapadura, os proprietários dos engenhos utilizavam para produzir a cachaça, mesmo que de forma

rudimentar, em alambiques pequenos e artesanais, para ser consumida nas festividades da região, como: natal, “noite de ano”, festas de padroeiros, aniversários, casamentos, batizados, ou até mesmo em comemoração do fim da safra. Pouquíssimas vezes era utilizada como complemento da renda familiar, pelo fato de o principal objetivo ser mesmo o de consumo próprio.

E nesse contexto, no Seridó, destacou-se no passado o alambique Sipuada, que produzia uma cachaça artesanal de mesmo nome; localizava-se no município de São João do Sabugi-RN. Outro alambique que se destacou na região foi o da fazenda Caboclo, localizado no município de Caicó. Em ambos a produção não tinha fins comerciais.

Assim, no que diz respeito à produção de cachaça artesanal no Seridó, a Samanaú não é nenhuma novidade, mas, levando em consideração a qualidade e a produtividade, podemos afirmar que o projeto do Alambique Samanaú é totalmente inovador, estabelecendo um marco na história sociocultural e econômica da região Seridó, como também do Estado do Rio Grande do Norte, além de “resgatar” o que o Seridó teve no passado, de maneira aprimorada, mas mantendo vivas as tradições e costumes.

Para Dadá Costa, a cachaça sempre foi uma “paixão”; ele sempre se interessou pelo assunto, porém não tinha tempo de se dedicar a essa atividade devido exercer um cargo político, mas, em determinada época de sua trajetória, teve um problema de saúde, não sendo mais possível continuar com a carreira política, resolveu então dedicar-se a outra atividade que também achasse prazerosa, de alambiqueiro.

Decidiu assim implantar na região do Seridó a cachaçaria Samanaú. O alambique superou todas as expectativas, pois, em apenas três meses de implantação já estava funcionando, e com um ano comercializando a cachaça, embora a previsão fosse de quatro anos.

Na sua pós-graduação em Minas Gerais recebeu vários elogios e despertou curiosidades pela maneira como conduzia o alambique e pelo sucesso alcançado de imediato atingindo em pouco tempo a 1º posição na venda de cachaças artesanais no Estado.

Vale salientar que a cachaça produzida no alambique Samanaú é completamente artesanal, pois o proprietário prima pela qualidade, pelo sabor, pela arte e pelo prazer que tem de fabricar a cachaça, e não só em atingir os padrões e determinações exigidas pela lei.

Primeiramente Dadá viajou para o Rio Grande do Sul, Minas Gerais e Rio de Janeiro para ver *in loco* o funcionamento de alguns alambiques nessas regiões mais tradicionais da arte de fazer cachaça para poder ter um embasamento e, conseqüentemente, produzir uma cachaça de qualidade. Fez sua pesquisa de mercado não só em relação à cachaça em si, mas

também quanto ao sabor, ou seja, o tipo de madeira utilizada para a confecção dos barris usados para envelhecer a cachaça.

A pesquisa foi realizada pelo proprietário, da seguinte forma: foram selecionadas cachaças envelhecidas em madeiras diversas, contou com o auxílio de alguns “cachaçófilos” para degustação dessas cachaças, e chegou à conclusão de que a cachaça mais aceita foi a envelhecida em barril de louro-canela, sendo o pioneiro no Estado no armazenamento de cachaça nesse tipo de madeira. Assim, juntamente com a cachaça nova, a cachaça envelhecida em louro-canela passou a ser comercializada.

Existem algumas técnicas utilizadas para amenizar as propriedades da madeira que são encorpadas na cachaça. A técnica utilizada pelo alambique Samanaú é a de misturar a cachaça, no caso envelhecida em louro-canela, com uma quantidade específica de cachaça envelhecida em barril de madeira neutra, obtendo assim o padrão desejado.

Quanto à mão de obra, em todos os setores de produção, foi utilizado o próprio pessoal que já trabalhava na agricultura e pecuária, sendo todos treinados e capacitados para desenvolverem suas novas funções no alambique, como também na fabricação dos barris (tanoaria).

A cana-de-açúcar plantada na lavoura e utilizada pelo alambique é inicialmente selecionada e somente aproveitada aquela com maior concentração de sacarose (açúcar), e com períodos de maturação diferentes, ou seja, precoce, média e tardia.

A lavoura de cana que o alambique possui fica localizada às margens do Rio Seridó, dentro da própria fazenda Samanaú, ocupando uma área de cinco hectares, que em períodos de chuva são cultivadas as variações de cana caiana, forrageira e dez onze, todas adaptadas perfeitamente à região seridó, onde se desenvolvem, naturalmente, atingindo um alto teor de açúcar, produzindo assim um caldo com excelentes propriedades para a fabricação de uma boa cachaça.

No plantio da cana do alambique é dispensado o uso de agrotóxicos, optando apenas pelo adubo orgânico proveniente da própria produção, sendo utilizados os rejeitos das leveduras usadas na fermentação, como também o vinhoto, que consiste em um resíduo meio pastoso e de cheiro forte rejeitado da destilação do mosto fermentado da cana. Para cada litro de cachaça produzido, é deixado para traz aproximadamente dez litros de vinhoto, que se despejado *in natura* na natureza pode causar um impacto ambiental negativo, mas se tratado, pode ser usado como adubo na própria lavoura ou na obtenção de biogás²³.

²³ Nome dado a um combustível gasoso obtido pela digestão anaeróbica de resíduos orgânicos, podendo ser utilizado para geração de energia com aplicações principalmente no meio rural.

No caso do Alambique Samanaú, a substância é tratada em uma lagoa de contenção, onde o produto fica armazenado por um período de aproximadamente quarenta dias, e usado posteriormente como adubo, o que torna a atividade autosustentável, além de contribuir diretamente com a preservação do meio ambiente.

Outra característica positiva do alambique é optar pela não queimada da lavoura, processo que aumenta a produtividade, devido ao ganho de tempo da colheita, mas que diminui na qualidade do produto final, pois, a partir do momento em que a cana é aquecida, ela passa por um processo químico, e além de diminuir seu teor de açúcar, estimula outras propriedades que podem ser nocivas ao consumo, comprometendo assim a bebida, sem mencionar na produção de grande quantidade de fumaça, cujos danos muitas vezes são irreversíveis.

A cana é colhida manualmente e cortada o olho, ou seja, a parte que contém a folhagem, pois se essa for moída ocasionará uma fermentação excessiva do caldo, influenciando diretamente na produção.

Após a moagem, o bagaço da cana, que chega a trinta por cento do produto, fica exposto em uma área descoberta para secagem, área que corresponde a duzentos e sessenta metros quadrados. Após a secagem, cinquenta por cento desse volume é hidrolisado e destinado à alimentação do rebanho, e os outros cinquenta por cento serão aproveitados como combustível nas fornalhas do alambique. A quantidade de bagaço produzida por safra chega a trezentas toneladas.

O caldo proveniente da moagem é coado e decantado, e, por gravidade, é conduzido através de tubos até a sala de fermentação. Devido às altas temperaturas encontradas na região do Seridó, e para ser possível utilizar o tipo de fermento adotado pelo Alambique Samanaú, é necessário que a sala seja climatizada, técnica totalmente inovadora na região, pois esse fermento consiste em leveduras, que são fungos utilizados na fermentação de bebidas alcoólicas, desenvolvidos pela Universidade de Lavras – MG. Como essas leveduras são muito frágeis a temperaturas externas, tendo em vista que não resistem ao atingirem a temperatura de trinta e oito graus e não conseguem trabalhar com temperatura inferior a vinte e três graus, a sala de fermentação do alambique tem sua temperatura estabilizada em vinte e nove graus, evitando assim maiores danos e prolongando a vida útil do fermento.

Na sala de fermentação não pode haver um fluxo constante de pessoas, foram colocadas portas de vidro para que pudesse ocorrer visitação; dessa forma, pode-se observar o processo em que o açúcar da cana está lentamente se transformando em álcool, processo esse que dura de vinte e quatro a trinta e seis horas, em recipientes de aço inoxidável denominados

de dornas. Durante a fermentação, um funcionário constantemente inspeciona o mosto, pois é necessária a padronização do caldo nas diversas dornas, com o intuito de aumentar a vida útil do fermento.

O segredo de toda cachaça artesanal está no processo de fermentação, todo o restante da produção é feita de forma similar nos demais alambiques; como geralmente se trata de uma “indústria” de base familiar, a receita da cachaça é passada de geração para geração e o segredo dessa receita está justamente na fermentação, assim, quando se fala na peculiaridade de cada cachaça geralmente está relacionado a esta etapa do processo.

Podem-se observar duas diferenças da Cachaça Samanaú, em relação aos outros alambiques pesquisados. Primeiro é o tipo de fermento do Alambique Samanaú que tem seu próprio DNA, é desenvolvido especificamente para o alambique. Segundo é a sala de fermentação que já foi mencionada, são os dois grandes segredos. A higiene reflete a acidez. O total de acidez permitido na legislação brasileira, é de 150 ppm, dificilmente uma cachaça ultrapassa esse limite; se ocorrer, no mínimo essa cachaça tem que ser re-destilada. A acidez da Cachaça Samanaú gira em torno de 30 ppm.

Após fermentado, por meio da gravidade, o mosto segue para sala de destilação, ou o alambique propriamente dito. Sendo destilada, a cachaça segue para a sala de envelhecimento, local com uma área construída de quatrocentos e vinte metros quadrados, com barris que têm capacidade que variam de duzentos e cinquenta a dez mil litros, onde serão armazenadas, descansadas ou envelhecidas até que sejam comercializadas.

A bebida é acondicionada em recipientes (garrafas) de vidro, de cinquenta, cento e sessenta e quinhentos mililitros, lavadas, esterilizadas, rotuladas e encaixotadas, prontas para serem comercializadas em todo o do Brasil e o mundo, fazendo com que todos conheçam a mais nova tradição do Seridó, a Cachaça Samanaú.

4.2.2 Engenho Mucambo

O município de Goianinha é um polo regional de produção de cana-de-açúcar desde o século XVII. Todos os 21 engenhos existentes no passado foram desativados por volta de meados do século XX, com o advento da Usina Estivas que passou a produzir açúcar e álcool em larga escala.

A Fazenda Bom Jardim, localizada no município, fundada pelo Coronel Antônio Bento de Araújo Lima, produziu a cachaça Sucurú entre 1819 e 1967. O Engenho antigo encontra-se hoje desativado. A experiência secular da família determinou a retomada da

fabricação de cachaça, através da implantação em 2003 do Engenho Mucambo, equipado com maquinário moderno, utilizando tecnologia moderna, com extremo cuidado, higiene e limpeza (Mapa da Cachaça, 2014)

O Dr. Frederico Lima, proprietário do alambique, pensou em fazer um produto com mais valor agregado, justificando que uma tonelada de cana-de-açúcar comercializa-se por algo em torno de R\$ 60,00, enquanto um litro de cachaça é vendido por R\$ 25,00. Tendo a consciência mesmo de forma mais geral que a cachaça pode ser considerada patrimônio Cultural do Brasil, resolveu relacionar o nome das cachaças fabricadas no alambique com fatos históricos. Mucambo e Maria Boa.

Durante o período da escravidão, os escravos utilizavam diversas estratégias para fugirem das fazendas onde eram submetidos a trabalhos forçados e desumanos. Para locais de refúgio escolhiam ambientes de difícil acesso dificultando assim a recaptura, construía casas simples de estrutura rústica (mucambos), que originou o nome da primeira cachaça, geralmente construídas com o material que se encontrava na região, como palha de coqueiro, cipós, madeira, capim seco trançado, que protegiam parcialmente os moradores das intempéries. É uma construção arejada, leve, fácil de amarrar e carregar, adequada para o deslocamento de quem tinha uma vida sem posses, e para o clima quente da região Nordeste. Alguns com mais características africana, outros mais indígenas.

A região Nordeste acolhia caboclos, negros, pardos, índios, pescadores, enfim integrantes da população marginalizada da sociedade. Dentre as várias manifestações de resistência, as pequenas aldeias formadas por vários mucambos se constituíram nos quilombos, comunidades onde se concentravam os escravizados, fugitivos das fazendas e de casas de família.

No alambique podemos observar nas suas instalações estruturas que relembram os mucambos originais, e que hoje tem a função de receber grupos para a visita.

FIGURA 21 – Representação de um Mucambo (Engenho Mucambo)



FONTE: Dados da pesquisa, 2015

A outra cachaça produzida no alambique é a Maria Boa, que homenageia Maria Boa, proprietária de um famoso bordel que funcionou entre a década de 1940 e 1970, em Natal. A beleza e o charme da mulher encantaram oficiais americanos, na época da II Guerra, e também oficiais da Aeronáutica. Mais tarde, sua clientela passou a ser constituída pela elite do Rio Grande do Norte e demais estados nordestinos mais próximos. Maria Boa foi adotada como madrinha pelo Esquadrão de Aviadores, e sua foto até hoje serve de troféu nos torneios anuais promovidos pelos pilotos de caça (Mapa da Cachaça, 2014).

O processo de fabricação das cachaças do Engenho Mucambo é praticamente idêntico ao do Alambique Samanaú. Como se trata de uma produção artesanal, alguns métodos vão se aprimorando com o tempo; assim, vão surgindo técnicas próprias. O que se diferencia mais dos outros alambiques é o sistema de refrigeração utilizado na fermentação, pois, ao contrário de muitos, onde existe uma sala de fermentação resfriando todas as dornas com apenas um ar-condicionado, (caso da Samanaú) a refrigeração usada no Engenho Mucambo é feita de dorna a dorna, individualmente, o que, segundo o responsável, torna mais fácil controlar a temperatura, pois poderá ocorrer de uma dorna estar com uma temperatura mais elevada do que a outra, e que com o ar-condicionado não seria possível atingir uma temperatura ideal uniforme.

4.2.3 Agroindustrial Extrema

Localizada no município de Pureza a Agroindustrial Extrema iniciou suas atividades em 1997 com a instalação na Fazenda Extrema das primeiras pesquisas com cana-de-açúcar, sendo que as primeiras lavouras foram plantadas desde 1998, para a produção de açúcar através da comercialização com as usinas. Em 2004, após a realização de pesquisas com materiais genéticos trazidos dos Estados de Minas Gerais e Mato Grosso do Sul, deu-se a implantação do parque fabril, assim como o proprietário denomina, e em 2006 foi lançado seu principal produto, a Cachaça Extrema.

A implantação do Alambique da Cachaça Extrema se deu pelo motivo de quando o proprietário foi fazer sua graduação em engenharia agrônoma no Estado de Minas Gerais, durante seus estágios, que foram todos realizados em alambiques, observou que o mineiro daquela região tinha 100% de sua lavoura de cana-de-açúcar voltada para a produção de cachaça. Nesse período conheceu a fabricação de cachaça e percebeu a agregação de valor; afirma que chega a aumentar o valor do produto em dez vezes, comparando com a produção voltada para a usina de açúcar e álcool.

Diferentemente de outros alambiques, onde a iniciativa de produzir cachaça artesanal se dá pela questão da tradição familiar, após conhecer e achar interessante o processo, em Minas Gerais, saiu com a ideia formada e amadurecida de implantar um alambique na fazenda que pertencia à família e já tinha uma produção razoável de cana-de-açúcar, sendo essa voltada para usina. Assim, entrou para um grupo de produtores de açúcar e álcool, foi trabalhar em usinas, adquiriu *know how* em fabricação, e, após cinco anos de trabalho, fez um financiamento bancário para suprir as despesas com a indústria, e construiu o alambique deixando-o pronto para a produção.

Quanto à relação da produção da cachaça da Agroindustrial Extrema com o patrimônio histórico-cultural do Brasil não acontece de forma direta, tendo em vista que além de ser um alambique relativamente novo e apesar de outros no Rio Grande do Norte também serem novos e possuírem uma ligação mais próxima com a questão patrimonial, o proprietário tem uma visão mais voltada para o aspecto industrial, apesar de produzir uma cachaça artesanal.

Associando a produção do alambique à atividade turística, fio condutor do trabalho, a produção se aproxima mais do segmento de turismo rural do que do turismo cultural, embora esse também seja contemplado no que diz respeito ao modo de como a cachaça é concebida, a moagem, o fermento utilizado do tipo caipira, a destilação, e o envelhecimento, ou seja, existe sim a preocupação na manutenção de um produto de qualidade feito nos pequenos engenhos,

que foram os pioneiros na arte secular de produzir cachaça; o proprietário enfatiza que no alambique da Cachaça Extrema existe todo um processo fabril antigo, em equipamentos modernos, afirmação que se alinha plenamente com a teoria de tradição discutida anteriormente.

A produção da Agroindustrial Extrema é destinada principalmente a distribuidoras, pessoas jurídicas, com raríssimas exceções de amigos pessoais. A Cachaça Extrema já foi exportada através de *trade*, ou seja, é vendida para a pessoa jurídica e depois exportada. Atualmente, a princípio, a cachaça produzida é 100% para consumo interno, sendo que, como ela é vendida para um distribuidor, pode acontecer de uma parcela dessa produção ser exportada; confirmada a exportação, tem-se o cuidado de assegurar que no máximo 10% do total seja para o mercado externo, pois, segundo o produtor, apesar do termo exportação gerar uma grande expectativa, é um tanto “perigoso”, pois, muitas vezes ocorre a preparação para a exportação e a mesma não ocorre. Assim esse volume de cachaça tem que permanecer armazenado em barris de madeira por um período maior que o planejado, o que ocasiona uma perda considerável, que chega a ser de 5% ao ano, além de evaporar o álcool correndo o risco de descaracterizar a bebida como cachaça, o que seria necessário destilar outra alambicada com o grau alcoólico superior, onde para cada grau abaixo na cachaça que está armazenada é necessário que a nova tenha um grau acima para ocorrer o equilíbrio, e a cachaça permanecer dentro do padrão especificado por lei.

Buscamos algumas peculiaridades no que diz respeito ao processo produtivo da cachaça artesanal entre os alambiques do Estado, tendo em vista todas as cachaças analisadas serem de excelência e as etapas de produção similares. O primeiro aspecto que chama a atenção no alambique da Cachaça Extrema é o método de armazenamento, que consiste em um revezamento entre barris de três tipos diferentes de madeira; no Estado, é a única que utiliza essa técnica. Esse tipo de envelhecimento permite produzir uma cachaça mais fina em paladar e aroma, de sabor macio e aveludado.

Outra seria a fermentação tipo caipira, que é feita a partir de farelo de arroz, fubá de milho e com a própria levedura da cana-de-açúcar cultivada na fazenda, fazendo com que seja criada uma tipicidade; não tem como outro copiar, dar uma identidade própria à cachaça e principalmente ao processo, esta fase da produção se dá de forma totalmente natural, sem adição de leveduras exóticas ou qualquer tipo de produto químico, todas as reações acontecem em dornas de aço inoxidável, o que proporciona uma melhor higienização, um dos segredos da fermentação.

A empresa, no segmento de bebidas, se destaca no Estado em termos ambientais e sociais, por exemplo: A extrema é a única cachaça no Rio Grande do Norte que tem, de forma regulamentar, o reaproveitamento produtivo da cachaça de cabeça e de calda, onde esse percentual é transformado em etanol e utilizado nos carros da fazenda, isso chama a atenção pelo motivo de esse rejeito não ser permitido a venda nem o descarte no meio ambiente, o rejeito é utilizado para o abastecimento dos veículos de trabalho da fazenda, através da fabricação própria de combustível, o etanol. A fazenda Extrema produz 250 litros de etanol por mês, o que diminui bastante a compra de combustível, além de ter encontrado uma alternativa sustentável para destinar seus subprodutos. É o único de corte mecanizado para a produção de cachaça artesanal, o que ocasiona um maior aproveitamento da matéria-prima.

Das ações ambientais e sociais desenvolvidas pela Agroindustrial Extrema, podemos destacar: área orgânica certificada, uso de bagaço de cana como fonte de calor na caldeira e alimentação bovina, saneamento básico, reuso da vinhaça e esgoto tratado, reuso de cinzas, circuito fechado de vapor, uso de energia solar, produção própria de etanol, coleta seletiva de lixo, corte de cana sem queima, uso de sistema de alta eficiência na aplicação de água para a irrigação, horta comunitária, doação de leite através do programa social denominado “extremilk”, plano de saúde a trabalhadores rurais, treinamentos operacionais periódicos, PRP- Plano de Participação nos Resultados e treinamento em educação para comunidade local.

Quanto à participação em feiras, eventos e congressos, são selecionados por ano dois ou três, em nível nacional para divulgação da marca. Já ganhou em torno de dez premiações, mas todas na área de gestão, quanto à premiação da qualidade da cachaça com relação a ranking, o proprietário do alambique optou em não participar, por entender que esse tipo de julgamento é muito subjetivo, e acredita que qualificar gosto não é possível; para justificar sua posição, mostra que não existem concursos oficiais dessa natureza e sim concursos realizados por empresas particulares, enfatiza que o padrão do gosto quem vai dizer é o mercado consumidor, isso considerando apenas as cachaças que estão dentro das especificações estipuladas por lei. Ele acredita que esse tipo de concurso não é legítimo para ser usado como bandeira de venda.

Na sua visão, é preciso fazer um trabalho de divulgação, de marketing, mas não direto, pois tem que socializar as características do produto, enaltecendo sua qualidade e fazê-lo chegar ao consumidor, porque o consumo da cachaça artesanal é feito por nome e não por mídia, a mídia ajuda a conhecer o nome, a divulgação mais importante para esse tipo de

produto é a propaganda boca a boca, tendo em vista que o consumo da cachaça artesanal é de um público qualificado e não atinge a grande massa.

Com isso, para a Cachaça Extrema ser inserida no mercado, foram feitos alguns testes. De início foi venda direta, para posteriormente ser repassada para distribuidora; como se trata de empresa que abrange outros serviços além da produção de cachaça, constatou-se que a melhor alternativa se dá através de distribuidoras, tendo em vista que a parte comercial é uma outra empresa, uma outra dinâmica de trabalho de uma grandeza semelhante à fabricação, assim existe essa relação mais simplória, justamente para a atenção ser voltada exclusivamente para a fabricação de qualidade. Isso associado a um produto diferenciado, com a garrafa mais elaborada, pode-se até fazer um comparativo com as cachaças produzidas em Minas Gerais, onde, devido experiência do entrevistado em território mineiro, afirma que naquele Estado não existe esmero com a estética do produto, pois a cachaça já é reconhecida como um produto de qualidade, com algumas exceções. Na comparação da produção da cachaça artesanal relacionada ao turismo não se pode tirar o mérito de Minas Gerais, pois culturalmente o berço da cachaça artesanal envelhecida no Brasil é Minas, falando em números, enquanto o RN tem atualmente cinco alambiques produzindo; em Minas Gerais esse número gira em torno de dez mil alambiques. O Estado mineiro além de ser um grande polo produtor, também é um grande polo consumidor. Por razões históricas, políticas e econômicas, a cultura gira em torno do consumo da bebida.

Em Minas Gerais o ato de beber cachaça não é conhecido vulgarmente como no Rio Grande do Norte, a cachaça de qualidade lá é conhecida e reconhecida, aqui ainda não, assim o principal segredo da Extrema foi investir em conhecimento para o consumidor, porque como é um produto diferenciado em preço e em qualidade, na primeira compra geralmente o consumidor se informa, ou com um amigo, ou com o maitre da loja. O importante é carrear para o consumidor a informação, já para o mineiro isso não precisa tanto, pois desde criança ele vem sabendo diferenciar a cachaça boa da cachaça ruim. Para essa informação chegar ao consumidor o alambique mantém uma boa parceria com os lojistas, como também proporciona aos visitantes um mini curso de cachaça realizado no auditório da própria fazenda.

Com a intenção de direcionar a produção para fins turísticos, através de visitas, inserção em roteiros turísticos, participação em eventos de turismo, entre outros, as instalações da fazenda Extrema recebe grupos regularmente, dos mais variados segmentos, abrangendo a faixa etária desde crianças à terceira idade, tendo uma maior concentração no público entre 16 e 25 anos, sendo a maioria de escolas e universidades de cursos variados,

administração, turismo, ciências agrárias, e engenharias, tendo em vista as ações sociais e ambientais desenvolvidas. Esse é o momento de desmistificar toda uma cultura discriminatória sobre produção e apreciação da cachaça de alambique, pois se trata o assunto diretamente com os futuros formadores de opinião.

Está sendo implantado um projeto de cultivo de uva na fazenda para vinificação, a ideia é partir de uma fazenda produtora de cachaça para fabricação de vinho, usando essa fabricação como uma forma de estratégia, tendo em vista que o vinho vai ser produzido em uma escala dez vezes menor que a de cachaça, essa vinícola vai ser utilizada como forma de “isca”, como a vinícola atrai mais visitantes do que uma cachaçaria, por não ter todo o preconceito envolvido, preconceito esse que a história nos explica de forma bem clara, e uma produção não exclui a outra, funcionando perfeitamente a vinícola e a cachaçaria juntas, com o intuito de proporcionar uma visita mais intensa, pois, segundo o proprietário, não existe forma mais eficiente de divulgação, nenhuma visita é cobrada, justamente por ser uma estratégia de divulgação, essas visitas são planejadas de acordo com o público e o roteiro programado em conjunto com o organizador demandante.

Atualmente a visita no alambique gira em torno de 25 grupos por ano, em uma média de dois grupos por mês. Com a construção da vinícola, vai ocorrer realmente um maior investimento na parte da visita, com implementação das instalações, como a criação de um restaurante incorporado com a loja e o envelhecimento da cachaça, embaixo da loja, o envelhecimento do vinho. A previsão é de estar tudo funcionando em dois anos, período calculado para a produção do vinho, cujo plantio das uvas iniciou-se em 2015.

Destacando a relação da produção com a comunidade local, todos os empregados, inclusive os operadores de máquina são da comunidade, todos se beneficiam com os projetos sociais desenvolvidos pelo alambique, como o extremilk mencionado anteriormente, que consiste na doação diária de leite para 25 crianças de 1 a 4 anos, previamente cadastradas, realização do saneamento básico em parte da cidade de Pureza, onde o saneamento era de 0% o esgoto vai para uma estação de tratamento da própria fazenda e é revertida para adubo na lavoura da cana destinada à usina, como também para a horta comunitária, onde tudo que se colhe beneficia a população.

4.2.4 Vila Imperial Papary

Papary é uma palavra de origem indígena que se refere à origem de uma antiga vila localizada próximo ao litoral do Rio Grande do Norte. A aldeia indígena situava-se na ribeira

do Mipibu e era localizada na área da atual cidade de Nísia Floresta, é um dos registros mais antigos de aldeamentos da então capitania do Rio Grande. Segundo fontes locais, Papary é uma palavra tupi, que significa “salto de peixe”, evocando a abundância dos recursos aquáticos na região. Pela Lei número 242, de 18 de fevereiro de 1852, o povoado desmembrou-se de São José de Mipibu, tornando-se município com o nome de Vila Imperial de Papary, e, em 1º de fevereiro de 1890, passou à denominação de Vila de Papary. Em 1948, a comunidade de Papary, mudou seu nome para Nísia Floresta, devido a uma das filhas mais ilustres da terra e famosa escritora do século XIX.

O nome Nísia Floresta Brasileira Augusta era um pseudônimo que ficou conhecido no mundo todo, Nísia se referia à parte final do seu primeiro nome, Floresta referia-se ao nome do sítio onde nasceu, Brasileira era pelo sentimento de nacionalismo e Augusta era uma homenagem ao seu marido Augusto. Seu nome verdadeiro era Dionísia Gonçalves Pinto. Prefeitura Municipal de Nísia Floresta [PMNF] (2015).²⁴

A partir dessas informações preliminares sobre a origem do nome da cidade onde se localiza o alambique da cachaça Papary, podemos fazer uma analogia com a questão da afirmação da cachaça como bebida tipicamente brasileira quando por sua vez Nísia Floresta usa o nome Brasileira no seu pseudônimo literário por se tratar de uma referência nacionalista de quem foi morar fora do Brasil, e o seu último nome Augusta deu origem ao nome da fazenda onde funciona o alambique da cachaça Papary, também rendendo a homenagem ao nome da primeira vila.

Segundo Carlos Reny Araújo, uma realidade da maioria dos alambiques do Estado, sendo a Vila Imperial Papary, um caso à parte, é que não se tem de forma gratuita o turista passando na porta, torna-se necessário inserir alguns atrativos para que os alambiques possam ser visitados. No alambique, devido às praias e às lagoas, atrativos naturais que de certa forma já atraem esses turistas, fazendo com que os mesmos trafeguem por dentro da fazenda onde funciona o alambique quando se deslocam de uma praia a outra, ou às lagoas.

²⁴ Disponível em: < <http://www.nisiefloresta.rn.gov.br/historico.asp>>. Acessado em 11 Ago, 2015.

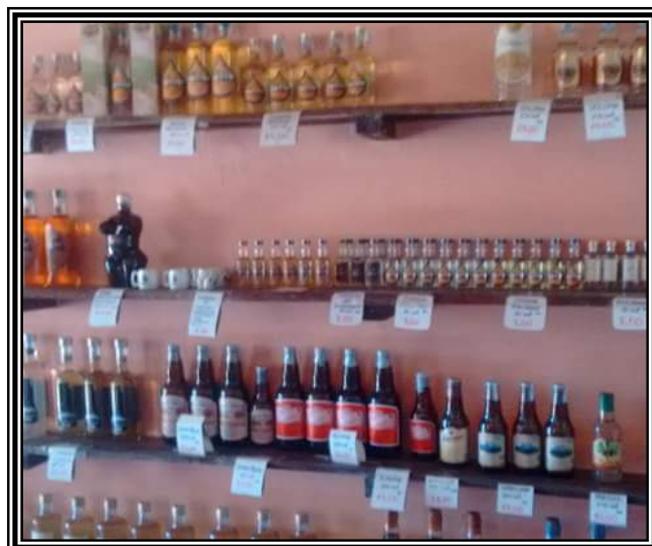
FIGURA 22 – Sala de armazenamento da Cachaça Papary.



FONTE: Dados da pesquisa, 2015

É possível através dos livros de registros, disponíveis na loja, perceber esse fluxo e diversidade de turistas que visitaram o alambique. Fazendo uma contagem rápida dos livros de registro obtemos uma média de 3.000 pessoas que visitaram a produção onde se pode observar todos os locais por onde ocorrem os processos de moagem, fermentação, destilação, envelhecimento, no caso armazenamento e envasamento da cachaça no alambique como também adquirirem algum produto na lojinha, que proporciona ao visitante degustação da cachaça Papary com frutas, as outras cachaças produzidas no Estado, miniaturas de Papary, água mineral, mel de abelha, e sorvetes, além da decoração peculiar com móveis em forma de barris.

FIGURA 23 – Interior da loja do Alambique Papary com produtos diversos.



FONTE: Dados da pesquisa, 2015

Ainda segundo o entrevistado, 90% das pessoas que passam pelo alambique são turistas que estão visitando as praias ou lagoas da região. O responsável desperta uma preocupação bem pertinente que é sobre a desmistificação da cachaça de alambique, tendo em vista que muita gente a confunde com outros tipos de aguardente de cana, como as “famosas” e folclóricas cachaças, encontradas em lojas de artesanato, com nomes pitorescos como: “amansa corno”, “na bunda”, “pau de velho”, ações desse tipo leva a depreciação da cachaça como um todo, tornando-se uma atitude pejorativa, rotulando e prejudicando os apreciadores, produtores e comerciantes de uma cachaça de qualidade.

FIGURA 24 – Visitação na loja do alambique



FONTE: Dados da pesquisa, 2015

O alambique já foi convidado e já participou de feiras, eventos e festivais de cachaça, com conotação turística ou não; no momento não participa devido estar comercializando somente a cachaça armazenada, mas que tem interesse em retomar às participações, e já está se mobilizando nesse sentido, tanto que além da produção para comercialização, existe a intenção de direcionar essa produção para outros fins, como o turismo, através de visitação e inserção em roteiros turísticos.

Ainda não existe uma infraestrutura turística propriamente dita, mas planeja-se fazer na casa grande da fazenda, que está desativada, ou nas casinhas ao entorno da loja. A pretensão é expandir os serviços oferecidos, implementando a oferta turística, com a construção de um café, restaurante, banheiros... Com a intenção de preparar para receber o turista de uma forma mais adequada. Observa-se ainda que a visitação já acontece, principalmente, de forma espontânea, onde os guias de turismo e as agências já incluem nos seus roteiros a passagem no alambique da cachaça Papary.

FIGURA 25 – Visita guiada ao alambique da Cachaça Papary



FONTE: Dados da pesquisa, 2015

4.2.5 Beira Rio

A idéia de fazer cachaça surgiu de uma tradição familiar, na realidade o bisavô do entrevistado era proprietário da terra, que foi herdada pelo avô, posteriormente pelo pai, depois para ele e os irmãos; afirma que desde criança conhece a região de Japecanga e enfatiza a questão do valor herdado, valor esse que ele traduz no que se refere à produção de rapadura por sua família e a identificação dessa atividade com a região, cujo produto recebeu o próprio nome.

No histórico familiar tem-se a ideia de que a primeira produção da fazenda teria sido de cachaça, produção essa bem artesanal, o que não poderia ser diferente, tendo em vista que começou com seu bisavô; lembra ainda do local onde era instalado o primeiro alambique, narrando que ainda existem restos de uma antiga “tapera”, produção essa encerrada justamente com o início das legalizações para a produção da bebida.

Como tem sua formação em zootecnia, depois de herdar sua parte da terra, Joab resolveu implantar uma criação de coelhos na fazenda, organizou-se e chegou a ter 700 animais de uma vez, comercializava com redes de supermercados como, Nordestão e Carrefour, apesar de ter todo o equipamento necessário e a empresa legalizada, alega que a burocracia atrapalhava e resolveu parar com a atividade. Como na fazenda sempre foi cultivada a cana-de-açúcar para a produção de rapadura, resolveu produzir a cachaça, retomando a antiga produção, por perceber que agregava muito valor à matéria-prima. Assim, toda a estrutura física construída para a cunicultura²⁵ passou aos poucos a ser adaptada para a

²⁵ Criação de coelhos.

produção de cachaça artesanal; os galpões onde eram criados os coelhos foram transformados em sala de moagem, sala de fermentação, o alambique propriamente dito e local onde é processado o mel de engenho, já a sala onde era feito o abate dos animais passou a funcionar a sala de envelhecimento e engarrafamento da cachaça.

Por nunca ter trabalhado com a produção de cachaça, foi necessário ser feita uma pesquisa prévia para a aquisição de um alambique, através da internet adquiriu um pequeno alambique no Rio Grande do Sul, para vivenciar como se produzia uma cachaça de qualidade, fez um estágio em Minas Gerais, começou com uma pequena produção, mais por curiosidade, e aos poucos foi adaptando a estrutura (para fins de legalização). Há quinze anos vem produzindo a Cachaça Beira Rio.

Através da observação de campo descrevemos como se dispõe a estrutura do alambique para o processo de fabricação da cachaça. Devido ao porte do alambique que é de 350 litros, e levando em consideração que a produção começa às 08h e termina às 16h, o processo se divide em três alambicadas, tendo em vista que para cada 350 litros de caldo de cana é possível extrair em torno de 25 litros de cachaça. O alambique possui duas dornas de fermentação de 1000 litros cada, e o fermento utilizado é fabricado no próprio alambique, composto pela própria cana-de-açúcar misturada ao pó do milho e do arroz, trabalhando com a quantidade de quinze “brix” de açúcar. Todo esse processo é feito pelo proprietário, inclusive o controle de estoque que rigorosamente é inspecionado pelos fiscais do Ministério da Agricultura, o qual tem por obrigatoriedade constar quantos litros de cachaça são produzidos e posteriormente armazenados, tendo assim um controle também sobre a questão dos resíduos.

O proprietário afirma que possui também uma coluna de destilação que servia para destilar o álcool do rejeito para combustível, sendo que não faz mais esse processo e o mesmo é descartado, não entrando em detalhes como seria feito esse descarte.

Como combustível da caldeira é usado o bagaço da própria cana-de-açúcar, poda de algodão, poda de cajueiro e casca de coco. Depois da destilação a cachaça é filtrada para tirar as impurezas maiores, posteriormente passa por um filtro de resina (filtro de troca iônica) para retirada do excesso de cobre, ainda passa por um terceiro filtro, e após esse processo é armazenada. Quando vai ser engarrafada toda a cachaça é filtrada novamente, as garrafas utilizadas são recicláveis, de um modelo padrão que propicia a utilização por diversos alambiques. Ainda com relação ao processo de engarrafamento o alambique possui uma enchedoura de seis bicos, mas que, devido à pequena produção, apenas dois são utilizados.

FIGURA 26 – Sala de engarrafamento da cachaça Beira Rio



Fonte: Dados da pesquisa, 2015

Uma das reclamações que o entrevistado mais enfatizou em seu discurso foi sobre a rigidez e inflexibilidade por parte da fiscalização e legislação vigente, pois segundo ele é impossível para um alambique de pequeno porte cumprir com as mesmas exigências de um alambique de grande porte.

O público-alvo do alambique se resume em mercadinhos de bairro e conveniências na grande Natal.

A cachaça Beira Rio é comercializada a um baixo preço, pois, segundo o entrevistado, é uma das duas maneiras possíveis de promover o nome no mercado, a outra seria um alto investimento em marketing e propaganda. Afirmo que deseja criar uma tradição associando a cachaça Beira Rio à região de Japicanga, famosa produtora de rapadura. Cita outros exemplos como a Triunfo-PB como estratégias contrárias, onde a cachaça apesar de artesanal é produzida em grande escala e abrange um mercado maior.

Sua estratégia vai de encontro aos outros produtores de cachaça do Estado, com relação a financiamentos bancários para implantar um negócio de maior porte, e se espelha no produtor da Cachaça Serra Limpa da Paraíba, no que diz respeito a estratégias de fomento à “tradicionalização” de sua cachaça.

Com relação à associação da cachaça produzida no alambique a questão do Patrimônio Cultural, a única preocupação foi divulgar o nome Japicanga, atentando para o padrão dos rótulos e a qualidade da cachaça produzida. Não demonstra interesse quanto à certificação de orgânica, nem na participação em feiras e festivais.

Uma constatação feita por todos os alambiqueiros entrevistados é que, de modo geral, no Rio Grande do Norte não se tem o hábito de se consumir a cachaça artesanal, o maior

consumo seria o da cachaça industrial. É difícil viver do agronegócio no Estado, principalmente de um produto que, apesar de ser de excelência, não possui uma identidade com o seu povo, não existe uma tradição de produzir cachaça de alambique, muito menos de consumi-la, além da marginalização, discriminação e falta de conhecimento o que acarreta em uma banalização de uma bebida tão rica em qualidade e história.

Um dos motivos também que contribuem para a não popularidade da cachaça Norte-Rio-Grandense é o tempo de produção, pois na época que foram implantados os primeiros alambiques do Estado já existia uma fiscalização mais atuante, uma carga tributária maior; assim, para começar a produção e as ações de marketing foi necessário um certo investimento para atingir os padrões de qualidade já exigidos, enquanto que em outros estados como no vizinho Paraíba, a produção correu de forma mais solta durante muito tempo, quando realmente as exigências aumentaram os produtores já estavam estabilizados, com um produto conhecido e com condições suficientes para se adequarem e implementarem cada vez mais seus negócios.

4.3 RELAÇÃO DA RIQUEZA HISTÓRICO-CULTURAL E PATRIMONIAL DA CACHAÇA COM O TURISMO NO RN.

A produção de cachaça artesanal no Rio Grande do Norte vem recebendo o apoio do SEBRAE de forma significativa, tornando-se um parceiro que tem se encarregado de mostrar a cachaça do RN para o Brasil e para o mundo, tem feito o papel de intermediário na promoção das reuniões entre os produtores, promoções de feiras, também entra com recurso financeiro no que diz respeito ao pagamento dos stands, divulgação das cartas de cachaças dos restaurantes e certificações. No caso da Cachaça Samanaú, a certificação de cachaça orgânica e manual de boas práticas. A porcentagem de participação em termos financeiros do SEBRAE gira em torno de cinquenta a setenta por cento, dependendo da ação a ser desenvolvida.

Com relação ao poder público, no caso do Alambique Samanaú, existe sim um incentivo fiscal do governo através do PROADI, que consiste na isenção de até 75% de ICMS, para isso é necessário o cumprimento de alguns pré-requisitos: 1 - a empresa tem que estar localizada em uma região árida, 2 - que não exista o tipo de indústria, no caso alambique, 3 - que esteja gerando emprego e renda para o município, assim, o alambique Samanaú está enquadrado em todas as exigências, inclusive ultrapassando o número de empregos especificados na placa do programa localizada na fazenda, a qual apresenta 35

empregos gerados, mas que, segundo o proprietário, considerando os empregos indiretos, ultrapassa o número de 100.

Existe a consciência por parte dos proprietários, que uma associação da categoria traria um benefício significativo para o setor, essa associação, juntamente com uma cooperativa, já existiu a cerca de oito anos no Rio Grande do Norte, mas o insucesso das mesmas se deu pelo motivo que muitos membros não possuíam engenho nem fazenda, ou seja, não tinham perspectiva nenhuma de produzir, e participavam simplesmente por oportunismo, assim acabou conflitando os interesses com quem realmente queria produzir. A associação ainda existe de direito, e existe também o interesse dos produtores em se reestruturar.

Estão sendo desenvolvidos outros projetos paralelos importantes, como a carta das cachaças Potiguares, que consiste em fazer treinamento com garçons, funcionários de hotéis e restaurantes, para realmente existir uma carta de cachaças aqui do Estado. Após concluído esse projeto, os produtores vão intensificar a questão da associação. Um dado importante na produção de cachaça artesanal do RN é que não há concorrência interna, tendo em vista que é um mercado que ainda está em crescimento, ou seja, ainda existe espaço para todas as marcas crescerem juntas, proporcionando um maior impacto no setor.

Atualmente as ações que o SEBRAE vem desenvolvendo junto aos produtores potiguares estão voltadas para capacitação na parte de gestão, reconhecendo a excelência da cachaça produzida no Rio Grande do Norte. São oferecidos para os produtores um portfólio com uma série de produtos, sejam palestras, oficinas ou cursos, para que essa produção seja feita de forma sistematizada e organizada, explorando cada vez mais seu potencial comercial e turístico enfatizando os aspectos culturais e patrimoniais.

Trabalha-se também com a parte de consultoria tecnológica, onde alguns produtores precisam fazer uma certificação de orgânico, através do IBD, que consiste em uma certificadora de produtos orgânicos, pode ser feita por intermédio do SEBRAETEC, onde o produtor teria um custo mais baixo. Por exemplo: quando se faz essa certificação com intermédio do SEBRAE, geralmente é subsidiado 80% do valor da consultoria, ou seja, um processo que custa em torno de R\$10.000,00 o SEBRAE cobriria R\$8.000,00 e os R\$2.000,00 restantes ainda podem ser parcelados no cartão de crédito ou boleto. Assim como explicado anteriormente, o SEBRAE age em várias frentes de acordo com a necessidade apresentada pelo produtor, e a certificação é apenas uma delas. Outros produtores necessitam de consultoria em mapeamento de processo, gestão da qualidade ou gestão da produção.

Pelo que foi observado em campo, a questão da certificação de produto orgânico agrega bastante valor ao produto final, no caso, a cachaça dos alambiques visitados, apenas

dois possuem o selo de produto orgânico, a Cachaça Samanaú e a Cachaça Extrema, segundo Jackson Silva, gestor de projetos do SEBRAE. Proprietários da cachaça Papary, Mucambo e Maria Boa, vêm recebendo consultoria por parte do órgão no que diz respeito a licenciamento ambiental, e reconhecem a necessidade de conseguirem a certificação de cachaça orgânica, apenas o proprietário do alambique Beira Rio não acredita que seria compensatório o investimento para ter sua cachaça certificada como orgânica; em seu discurso percebe-se que ele defende a questão da tradição, das técnicas artesanais que adquiriu na vivência com seus pais na produção de rapadura e mel de engenho, pensamento que vai de encontro à teoria utilizada no trabalho onde se enfatiza a manutenção da tradição através de traços do passado e não buscando uma originalidade.

De acordo com a demanda de cada empresa é buscado no portfólio de soluções a solução mais adequada, além do trabalho de acesso ao mercado, mencionado anteriormente quando na participação de feiras locais, regionais ou nacionais. Por exemplo, um evento realizado ultimamente como a BIOFACH e a BIOBRASILFAIR maior feira de orgânicos do Brasil e América Latina, que aconteceu entre os dias 10 e 13 de junho de 2015 em São Paulo, onde a Cachaça Samanaú esteve presente.

Todos os eventos relacionados ao segmento são feitos os convites por parte do SEBRAE/RN junto com o SEBRAE nacional, mas, nem sempre os produtores participam, como foi o caso da EXPOCACHAÇA em Minas Gerais, eventos com rodadas de negócio onde são expostos potenciais compradores, sejam locais, regionais, nacionais ou até mesmo internacionais; geralmente os proprietários são convidados a participar. No corrente ano aconteceu em Natal, no período de 30/09/2015 a 02/10/2015, o XVII Encontro Internacional de Negócios do Nordeste – EINNE, onde o SEBRAE facilitou a participação dos alambiques onde somente a Cachaça Samanaú mostrou interesse em participar.

Outro evento importante no que se refere ao turismo rural em nível nacional, que apesar de não ser o segmento principal abordado neste estudo, mas que a produção de cachaça está ligada diretamente é a RURALTUR, evento que se realizava anualmente na cidade de Campina Grande-PB, em 2015, com o apoio do SEBRAE-RN; foi realizado no período de 26 a 28 de agosto na Arena das Dunas em Natal-RN. O SEBRAE conta com um orçamento para fases distintas da realização de um evento desse porte; na primeira fase são aplicados vários diagnósticos em potenciais propriedades rurais que possam desenvolver o turismo rural, e as cachaças estão nesse nicho de turismo que está sendo diagnosticado para ser explorado. A RURALTUR 2015 contou com um stand onde foram expostas cachaças produzidas no Rio Grande do Norte.

Figura 27 – Stand com as cachaças potiguares na 11ª RURALTUR



FONTE: Dados da pesquisa 2015

As cachaças de alambique do Rio Grande do Norte que estão mais desenvolvidas na questão de Turismo Rural são Mucambo e Maria Boa do Engenho Mucambo e a Extrema, ambas foram expostas no stand da RURALTUR. No Alambique Samanaú ainda não foi diagnosticado por parte do gestor do SEBRAE com o foco voltado especificamente para esse segmento, não podemos esquecer também a Papary e a Beira Rio, já que a ideia do trabalho é mostrar esses alambiques como possuidores de potencial e atrativos turísticos. No sentido de se inserir os alambiques potiguares no segmento de turismo rural, seria nessa ordem: Mucambo, Extrema, Samanaú, Papary e Beira Rio.

Assim, com as soluções que o SEBRAE possui, tenta otimizar a questão do aumento da produtividade, de faturamento da própria capacitação dos empresários do setor de cachaça. A grande maioria desses eventos mencionados não são específicos de cachaça, mas que, muitas vezes, podem inserir as cachaças potiguares; existem alguns específicos de cachaça, como a EXPOCACHAÇA, muitos são feiras de comércio, negócios, de serviços e turismo, como a cachaça está envolvida em diversos setores, como hotéis, restaurantes, lojas, pousadas, artesanato, sendo a participação nesses eventos importante, pois os produtores perpassam por diferentes áreas.

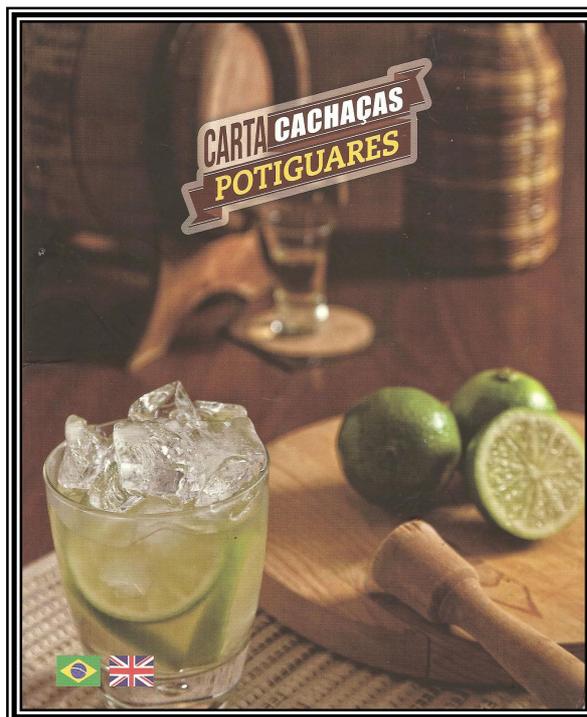
Com o intuito de promover, de colocar a cachaça potiguar no mesmo patamar das cachaças produzidas em outros Estados com maior tradição, buscando destacar suas peculiaridades, os produtores de cachaças potiguares, com o apoio do SEBRAE, apresentam, através da carta da cachaça, seus novos produtos, utilizando alambiques e equipamentos modernos, oferecendo assim uma cachaça de qualidade, sempre enfatizando a sua história e

relacionando-a ao patrimônio cultural, onde primeiramente aborda a história da cachaça no Rio Grande do Norte, fazendo a ligação com a história do Brasil, os tipos e estilos de cachaça, as formas de apreciação, princípios de degustação, princípios de harmonização com os pratos típicos da culinária potiguar, serviços da cachaça e, finalizando, apresenta cada uma das cachaças potiguares que participaram do projeto.

A princípio a carta foi formulada para que posteriormente fossem oferecidas oficinas, onde seriam trabalhados conceitos de harmonização da cachaça com vários tipos de pratos diferentes e seriam realizadas em bares, restaurantes, hotéis e pousadas, com a contratação de um profissional para mostrar como seria esse processo; depois das oficinas, os profissionais desses estabelecimentos como os garçons, maitres e gerentes de alimentos e bebidas, passariam a ter conhecimento sobre as cachaças potiguares, possibilitando o entendimento de como podem ser feitas essas harmonizações e tentar induzir o consumidor local a consumir a cachaça potiguar agregando sabor e valor aos pratos, aumentando assim a demanda e possibilitando a realização de festivais e eventos também na área de gastronomia, na tentativa de criar outras estratégias na prospecção de clientes e consumidores.

O projeto ainda não está funcionando plenamente, apesar de a Carta das Cachaças Potiguares já estar formatada, as oficinas ainda não foram realizadas devido a problemas ocorridos no processo, mas que está voltando atualmente, e a intenção é expandir e atingir um número maior de bares, restaurantes e hotéis na grande Natal e em uma área importante do litoral que tenha um certo fluxo turístico.

FIGURA 28 – Carta das Cachaças Potiguaras



FONTE: (Carta das Cachaças Potiguaras, 2015)

Segundo Jackson Silva, gestor de projetos na área de agronegócios do SEBRAE, uma das dificuldades encontradas com relação à produção, marketing e certificação geográfica das cachaças do Rio Grande do Norte, é a quantidade de alambiques, tempo de existência e a disposição em que esses alambiques se distribuem no território potiguar, diferentemente de Minas Gerais, onde o Estado possui uma história bem robusta com relação à produção de cachaça artesanal, além de ter uma grande quantidade de produtores de cachaça, são muitas empresas, algumas concentradas em regiões específicas, como a de Salinas. Aqui no Estado, além da produção ser recente, os alambiques são bem espaçados um dos outros (Ver mapa 03, p.17).

Assim, não existe uma concentração em uma região específica que produza, e isso realmente tem dificultado o trabalho nesse sentido, como tem essa separação geográfica, muitas vezes não existe a aproximação entre eles mesmos para facilitar ações e fortalecer o grupo, é justamente nesse sentido que o SEBRAE tenta trabalhar muitas vezes “o fortalecimento do grupo dos produtores”, com o nome Cachaças Potiguaras e difundir essa marca; a única questão é que são poucos produtores no Estado, comparando com o vizinho Estado da Paraíba que tem em torno de 50 alambiques, e Minas Gerais com 10.000, mas que não deixa a desejar com relação à excelência do produto e riqueza histórica.

Em feiras espalhadas pelo Brasil, é comum encontrar cachaças representando uma região, inclusive com selo de indicação de procedência e identificação geográfica através do INPI ou ABPI, aqui no Estado, pela distribuição dos alambiques no território; a indicação geográfica talvez se torne mais difícil, por exemplo, não tem como conseguir o selo de indicação geográfica das cachaças do Seridó, existindo apenas uma. Mas a intenção é buscar uma alternativa para conseguir um selo de indicação, seja geográfica ou de procedência mesmo não estando concentrado em um grupo.

Alternativas vêm sendo testadas nos últimos anos, como a associação que em 2007/2008 o setor tinha em torno de dez alambiques produzindo, mas que, pelo pequeno número na atualidade, de fato está inoperante. Atualmente os produtores se reúnem em formato de grupo, mesmo que informal, onde trocam experiências, aumentando a facilidade na aquisição de insumos entre outras vantagens. Em algum momento eles foram convidados para fazerem parte da FIERN, participando do sindicato de alimentos e bebidas, em que entram outras categorias de bebidas além da cachaça, só que esse sindicato tem uma contribuição bem elevada para o que os produtores de cachaça achavam que teriam de retorno. Assim, resolveram por bem não se filiarem à federação das indústrias, preferem ficar independentes e fazerem os trabalhos de forma individualizada, ou muitas vezes em grupo informal, como acontece.

Outro fator importante é a questão de estratégias de distribuição do produto para fins de conhecimento da marca; o gestor do SEBRAE cita a cachaça Samanaú como exemplo, mostrando que a marca tem uma maior abrangência dentro e fora do Estado devido ser parceira de um grande distribuidor, a Mucambo e Maria Boa fica mais concentrada no Litoral Sul e parte da grande Natal, a Papary segue a mesma distribuição, apesar de começar a expandir para o interior; a Extrema mais na grande Natal e parte da região do Mato Grande, enquanto a Beira Rio é comercializada apenas em algumas conveniências, tendo em vista sua produção reduzida e a inexistência de vendedores.

Existe a dificuldade na distribuição, pois a maioria não expandiu sua marca em nível regional nem nacional; às vezes eles mandam uma remessa para outros Estados, mas são casos esporádicos, não existe uma regularidade, a exceção é a Samanaú.

A maioria das regiões produtoras de cachaça no Nordeste possui potencialidade para o desenvolvimento do turismo cultural, que se constitui numa tentativa de valorização do território e dos produtos dessa região que possuem engenhos seculares e importantes aspectos históricos relacionados à cana-de-açúcar e a sua transformação em cachaça (Dantas, 2006).

Algumas regiões produtoras de cachaça do Estado do Rio Grande do Norte possuem grande potencial turístico, servindo como atrativos, em função do valor histórico, cultural e patrimonial de seus engenhos e alambiques, onde se encontram antigas casas de fazenda, produção artesanal de cachaça, produção de mel e rapadura, todas ligadas a acontecimentos históricos.

Existe um esforço de iniciativa, mesmo incipiente, por parte dos proprietários, com o apoio do SEBRAE para mostrar esse potencial e torná-lo um atrativo turístico. Estão disponíveis linhas de crédito através do BNB, programas de incentivo fiscal, como é o caso do PROADI, que possibilita esse primeiro passo para viabilizar a exploração desse potencial.

Dos alambiques visitados, percebemos que alguns já possuem uma estrutura turística mais adiantada, estrutura esta que, segundo o proprietário, está sendo construída por iniciativa própria, no que diz respeito a um direcionamento à atividade turística; as facilidades na parte financeira são admitidas, sendo que na questão técnica deixa a desejar, ou seja, para os proprietários falta capacitar o produtor para essa nova atividade.

A partir da observação de campo, onde percebemos que apesar do processo artesanal da cachaça potiguar estar em um nível de qualidade e desenvolvimento satisfatório, no que diz respeito à produção e à qualidade da cachaça, ainda deixa a desejar em organização da categoria em termos de padronização, para que esse potencial possa dar origem a um produto turístico consolidado, com a marca de uma região, no caso o Rio Grande do Norte.

Através da pesquisa ficou claro que apesar de produzirmos uma das melhores cachaças do Brasil, não temos uma tradição na fabricação da bebida. A cachaça sempre existiu na nossa história, aqui no Estado temos cachaças centenárias como a “Jacú”, “Malhada Vermelha” e “Murim Mirim” que, por sua vez, teve sua marca comprada pelo Alambique Samanaú para uma edição comemorativa dos 100 anos, no ano de 2015.

Fato que a cachaça existe há muitos anos, sendo a maioria delas ilegal (sem registro). Outro fato importante é a cultura regional. No Nordeste ainda existe toda uma visão regionalista, com uma forte carga ideológica no que diz respeito ao preconceito com a bebida, sendo talvez uma das principais barreiras apontadas nas falas dos agentes entrevistados que impeçam de certa forma a construção desse produto com qualidade, ideologia essa que parte de todos os setores, tanto do poder público, privado e da população, impossibilitando que ações sejam direcionadas para o desenvolvimento de forma planejada e articulada dos alambiques do Estado, onde, como mostra o estudo, já temos a dificuldade de aglutinar esses produtores devido à questão geográfica, assim a necessidade de existir um direcionamento, papel que o SEBRAE vem desenvolvendo muito bem, mas sabemos que esse é o primeiro

passo, uma vez que no Estado do Rio Grande do Norte está constituído, e vem se constituindo outros segmentos de turismo, os quais podem contar com uma gama maior de cursos, capacitações e investimentos.

Quando falamos da ideia impregnada de preconceito atribuída à cachaça, não é exclusividade do Rio Grande do Norte, esse é um preconceito histórico que persegue a bebida em todos os cantos do país, sendo que em outros Estados, onde a produção é mais antiga, citando novamente Minas Gerais, essa ideia é ultrapassada, pelo menos do ponto de vista do morador local.

Em Minas a cultura da cachaça sempre foi mais forte, e este Estado sempre despontou com produtores informais, hoje já existem muitos formais, mas a informalidade é absurda. Enfim, devido a essa grande quantidade de produtores, existe a necessidade, e surge a facilidade de pesquisas relacionadas ao cultivo e derivados da cana-de-açúcar; assim, surgiram os primeiros produtores modernos de equipamentos artesanais para produção de cachaça, e com isso os primeiros cursos técnicos e universidades que possuem em seus currículos de graduações e pós-graduações em tecnologia de cachaça.

Toda essa dinâmica se explica legitimamente através de fatores históricos que, conseqüentemente, também abrangem fatores de ordem econômica, política e social. Se nos debruçarmos em cima dos fatos históricos já abordados na pesquisa, onde constatamos que devido à distância entre Rio de Janeiro e Minas Gerais, onde a cachaça era transportada em recipientes de madeira e chegava ao destino final transformada devido à incorporação de propriedades da madeira, e, posteriormente, foi necessário o desenvolvimento de técnicas, mesmo que rudimentares para criar e aperfeiçoar o envelhecimento da bebida, constatamos que, devido a esses acontecimentos, Minas Gerais despontou no cenário nacional de fabricação de cachaça artesanal.

Desse modo a tecnologia ficou mais acessível a Minas Gerais, e ainda é até hoje. Por exemplo, se um alambique do Rio Grande do Norte apresentar qualquer problema, tem que ser enviado para Minas Gerais, ou um técnico de lá se deslocar até aqui. Assim, pelo motivo da produção mineira funcionar durante muitos anos, em larga escala, na informalidade até o período de formalização que se deu a partir dos anos 90, mesmo período em que os alambiques potiguares também passaram a se formalizar, sendo que a produção existente, anteriormente, pelos motivos já expostos, em uma escala bem menor, fez com que os alambiques mineiros conseguissem segurar o padrão de volume de produção, tendo em vista o total de capital acumulado, enquanto que os potiguares tiveram a necessidade de adquirir

financiamentos para poderem sobreviver e produzirem uma cachaça de excelência, por esse motivo se explica a reduzida quantidade de alambiques formais existentes no Estado.

Seguindo a lógica de que quem se estruturou primeiro, conseqüentemente também desponta na formatação de programas de fomento como os já mencionados anteriormente, como também, outras atividades associadas à produção, como o turismo, entende-se por que Minas Gerais também é pioneiro nos roteiros da cachaça.

Cabe a cada Estado ou região produtora buscar alternativas para o melhoramento de sua produção, agregando valor à cachaça e consolidando uma marca de forma coletiva, pois, através da análise dos dados coletados, constatou-se que com a união dos produtores em busca de uma identidade regional da cachaça, se consegue uma inserção melhor no mercado, inclusive internacional, como também uma aceitação maior por parte da população, pois desperta o sentimento de pertencimento.

No Estado do Rio Grande do Norte, além de todo o trabalho que o SEBRAE vem desenvolvendo junto aos produtores, existem outras alternativas que podem contribuir para esse crescimento e reconhecimento da cachaça Potiguar, inclusive como consequência proporcionar um destaque maior no cenário turístico, que é o objetivo principal do estudo, que segundo o próprio SEBRAE confirma a necessidade de novas alternativas que venham a somar, tendo em vista que o órgão fomenta a atividade.

Apesar de se tratar a princípio de um estudo de cunho patrimonial, onde sabemos que as intervenções são as mínimas necessárias, mas ao mesmo tempo estamos abordando a questão de serviços através da atividade turística e também de produção; assim, das alternativas existentes, sugerimos duas que achamos de primeira necessidade, que seriam a busca de um diferencial através do Regulamento de Avaliação da Conformidade da Cachaça (RAC) e a inclusão da Cachaça Potiguar no Registro de Bens Culturais de Natureza imaterial do Programa nacional do Patrimônio Imaterial, através do Decreto 3.551/2000 e Resolução nº 1/2006 (Ver anexo III e IV).

Com a necessidade de um número maior de certificações de forma coletiva, com o intuito de dar credibilidade inclusive no cenário internacional, foi criado em junho de 2005, coincidentemente o mesmo período em que começou a produção da maioria das cachaças contempladas na pesquisa, o Regulamento de Avaliação e a conformidade da Cachaça (RAC), criado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pelo Instituto Nacional de Metrologia (Inmetro), que estabelece padrões de qualidade e requisitos de produção contemplando responsabilidade social e ambiental, além de segurança alimentar.

Essa certificação pelo RAC é importante para a cachaça Potiguar, pois é uma grande oportunidade que os produtores locais precisam para ter um atestado de qualidade emitido por um organismo com reconhecimento em mais de 80 países de todos os continentes (Duarte, 2007).

Para essa certificação é necessário o cumprimento de algumas etapas, o que fica facilitado no caso do Rio Grande do Norte, tendo em vista que no trabalho que o SEBRAE tem realizado algumas dessas fases já foram contempladas através dos diversos tipos de consultorias apresentadas anteriormente.

A primeira medida a ser tomada é um diagnóstico com o objetivo de identificar o tipo de adequação que os alambiques têm que fazer para se alinharem às exigências estipuladas pelo RAC e as tecnologias recomendadas nos manuais de Boas Práticas de Fabricação (BPF)²⁶; isso inclui, não só a parte estrutural, mas também toda a cultura organizacional da empresa. Um dos requisitos seria a capacitação técnica por parte dos alambiqueiros e colaboradores em tecnologia da cachaça e de boas práticas de fabricação, o que cria uma consciência coletiva para uma melhoria contínua.

Analisando os dados, percebemos que essas duas ações de certa forma foram realizadas nos alambiques pesquisados, sendo que de forma individual, identificamos que na fala dos entrevistados todos fizeram estágios técnicos e até pós-graduação em universidades mineiras no que diz respeito à tecnologia de fabricação de cachaça e de acessórios, como a confecção dos barris e tonéis de envelhecimento em diversos tipos de madeira.

Outras atitudes a serem tomadas seriam a troca de dornas de fermentação de madeira por inox (todos os alambiques visitados já possuem dornas de inox), implantação de controles de registro de controle da produção, instalação de sinalização para identificação dos equipamentos de produção, aquisição de equipamentos de proteção individual para os colaboradores (EPI), adequação às normas ambientais e trabalhistas vigentes (Duarte, 2007).

Uma das principais exigências do RAC, que na observação de campo foi constatado em apenas um dos alambiques visitados, foi a rastreabilidade, que consiste em um processo onde, por meio de registro e controle através de planilhas específicas, todas as etapas de produção, desde o plantio da cana-de-açúcar até o consumidor final, garantem a qualidade do produto, como também atestam sua procedência. Assim qualquer alteração na qualidade da cachaça fica mais fácil de ser contornada, tendo em vista que o responsável pela produção tem um diagnóstico mais preciso e saberá em que parte do processo o problema ocorreu. Vale

²⁶ Conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos.

salientar que para esse sistema de planilhas funcionar, de forma que gere diagnósticos precisos, é necessário o treinamento de todos os funcionários envolvidos na produção. Além do sistema de planilhas, esse mesmo alambique optou por extrair o máximo de mosto da cana-de-açúcar, o que faz reduzir o consumo de matéria prima e insumos. Já que estamos tratando de uniformidade da produção de cachaça de uma região para fins de consolidação de uma marca, cremos que exemplos como esse devam ser seguidos.

O intuito da sugestão dessa primeira ação de intervenção é fortalecer o setor e abrir caminhos para a consolidação da cachaça Potiguar em novos mercados através da certificação por mais um organismo oficial comprovando a qualidade do produto com a intenção de atender às exigências do mercado internacional.

Durante a pesquisa foi solicitado, junto ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, se existia o registro da Cachaça como Patrimônio Imaterial do Brasil, tendo sido obtida a seguinte resposta:

Informamos que não há reconhecimento da cachaça como Patrimônio Cultural do Brasil pela Política do Patrimônio Imaterial. Decreto 3551/2000 e Resolução nº 1/2006 (2006).²⁷ Também não há processo aberto neste Departamento do Patrimônio Imaterial em que conste solicitação de registro da cachaça (Diego Simas – Coordenação de Registro do Departamento de Patrimônio Imaterial – DPI/IPHAN).

A partir dessa constatação e analisando os registros de outros bens regionais com características de produção artesanal similar à cachaça, como o modo artesanal de fazer queijo de Minas na região de Serro e das serras da Canastra e do Salitre / Alto Parnaíba, percebemos através da apreciação dos critérios que estabelecem o decreto e a resolução, com relação ao registro de um bem como patrimônio imaterial, onde a cachaça potiguar se encaixa na maioria deles, e com o desenvolvimento de um estudo mais aprofundado, em uma próxima fase, esse pode ser um diferencial de nossa cachaça, e que pode servir para a tão almejada identidade regional do produto.

O Ministério da Cultura enfatiza que o registro serve como instrumento de reconhecimento e valorização do patrimônio imaterial. Mais do que uma inscrição em livro público, ou ato de outorga de um título, o registro corresponderá à identificação e produção de conhecimento sobre o bem cultural. Equivalerá a documentar, pelos meios técnicos mais adequados, o passado e o presente da manifestação e suas diferentes versões, tornando

²⁷ Institui o registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o programa nacional do patrimônio imaterial e dá outras providências. Brasília, DF. Recuperado em 20 de dezembro, 2015, de http://portal.iphan.gov.br/busca?search_query=Decreto+n%C2%BA+3.551&do_search=y&buscar=buscar.

essas informações amplamente acessíveis ao público, mediante a utilização dos recursos proporcionados pelas novas tecnologias de informação. O objetivo é manter o registro da memória desses bens culturais, pois essa é a única maneira possível de “preservá-los”. (MinC, 2006)

O registro se dá a partir do Decreto nº 3.551 de 4 de agosto de 2000, que institui o Registro dos bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem o Patrimônio Cultural Brasileiro e que cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial.

Foram estabelecidos quatro livros onde podem ser feitos os registros: o Livro dos Saberes, onde são inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades, no caso de registro da cachaça seria nesse livro. Ainda podem ser registrados bens no Livro de Registro das Celebrações, Livro de registro das formas de expressão e livro de Registro dos lugares.

Ainda segundo o Decreto 3551/2000, no seu § 2º, a inscrição em um dos livros de registro terá sempre como referência a continuidade histórica e sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira. E no seu § 3º diz que outros livros de registros poderão ser abertos para inscrição de bens culturais de natureza imaterial que constituam Patrimônio Cultural Brasileiro e não se enquadrem nos livros definidos anteriormente.

Assim, cremos que a ideia de registro da cachaça Potiguar seja pertinente, pois além de se encaixar praticamente em todos os requisitos, como podemos ver através dos documentos para a inserção no Livro de Saberes, ainda existe a possibilidade do registro em outro livro desde que comprove, assim como foi feito no trabalho, a sua importância como patrimônio.

Como órgãos proponentes de um registro dessa magnitude temos o Ministro de Estado da Cultura, Instituições vinculadas ao Ministério da Cultura, secretarias de Estado, Município e do Distrito federal, ou sociedades e associações civis, os quais devem dirigir as propostas ao presidente do IPHAN que, por sua vez, submeterá ao Conselho Consultivo do Patrimônio Nacional e, assim, prossegue o processo de acordo com as normas vigentes estabelecidas no documento.

A Resolução nº 001/2006, onde o presidente do IPHAN, também na posição de Presidente do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, traz em suas considerações, esclarecimentos que cada vez mais corroboram com o intuito da concepção do registro da cachaça potiguar, quando no texto está exposto que considerando as disposições contidas no Decreto 3.551/2000. Entende-se por patrimônio cultural de natureza imaterial as criações

culturais de caráter dinâmico e processual, fundadas na tradição e manifestadas por indivíduos ou grupos de indivíduos como expressão de sua identidade cultural e social.

Dentre as várias considerações expostas no documento uma nos chamou a atenção por se alinhar perfeitamente com as ideias e teorias propostas na pesquisa, quando considera que para efeitos da Resolução em vigor, toma-se tradição no sentido etimológico de dizer através do tempo, significando práticas produtivas, rituais e símbolos que são constantemente reiterados, transformados e atualizados, mantendo para o grupo um vínculo do presente com o seu passado. Por toda a análise exposta, acreditamos que o Estado do Rio Grande do Norte possui justificativas suficientes para o registro.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por fim, percebemos que no Rio Grande do Norte os visitantes têm opções variadas de roteiros turísticos, do turismo de sol e mar que é o cartão postal do Estado, passando por roteiros histórico-culturais, de aventura, religiosos, entre outros, sem deixar de provar a excelente cachaça potiguar em qualquer que seja sua opção de roteiro, inclusive devido ao potencial que está sendo levantado, um futuro roteiro exclusivo de cachaças com a visitação aos nossos alambiques.

Notamos que, ao longo dos anos, o cenário turístico no Rio Grande do Norte mudou bastante e continua a mudar; nas últimas décadas ocorreu um crescimento satisfatório, depois por uma série de fatores externos e internos, ocorreu um declínio, e, ultimamente, estão sendo retomadas e implementadas estratégias, por parte do poder público, juntamente com a iniciativa privada, principalmente com a participação efetiva dos polos de turismo regionais onde essa dinâmica de participação de agentes de diversas esferas vem desenvolvendo um trabalho satisfatório e profícuo.

O fato é que a gastronomia tem sido um dos fatores permanentes que perpassou por todas essas mudanças. Devido a nossa participação em eventos relacionados ao turismo potiguar, percebemos que os itens de natureza gastronômica sempre estão presentes, evidenciando a questão da identidade de cada região.

Em um embarque juntamente com as comidas típicas de cada canto do Estado, a cachaça vem ganhando notoriedade como produto regional, inclusive com o estudo de harmonização com os pratos regionais expostos na carta das cachaças potiguares, conseguindo cada vez mais chamar a atenção de curiosos, turistas e apreciadores, conhecedores de uma cachaça de excelência, como também despontando no cenário econômico, baseando-se nas falas dos entrevistados, nas quais os mesmos afirmam que uma das razões que fizeram com que se decidissem em produzir cachaça foi o valor agregado, que era bem mais compensatório do que o destino antes dado à cana-de-açúcar, de suas lavouras, seja no beneficiamento para a produção de açúcar na usinas, para a produção de rapadura ou na pecuária na forma de ração.

A atividade de produção de cachaça artesanal no Estado tem um grande potencial para o crescimento, pois se percebe o esforço dos proprietários dos alambiques para criarem uma imagem de inovação, mas ao mesmo tempo associada também – corroborando com as teorias aplicadas no estudo – às tradições, à história, à arte secular de fazer cachaça, não esquecendo a paisagem peculiar do Rio Grande do Norte, seja na Região do Seridó, com suas formações

rochosas, artesanato, culinária ou no litoral, com suas belas praias, regiões onde ficam localizados os alambiques legalizados em atividade.

Com isso pode ser gerado, através desse potencial, um tipo de oferta turística diferenciada, usada para fins de desenvolvimento e promoção da região em âmbito nacional e internacional.

Como já foi exposto anteriormente, a produção de cachaça artesanal agrega proporcionalmente mais valor ao cultivo da cana-de-açúcar do que outras atividades, as quais a mesma possa ser direcionada. A partir do momento em que for acrescentado a essa produção a atividade turística, acrescenta-se também valor a todas as etapas do processo, inclusive as exportações, tendo em vista que através do turismo existe uma maior facilidade em ultrapassar fronteiras, sendo capaz de proporcionar uma maior visibilidade à cachaça potiguar em mercados ainda não contemplados, colaborando para o escoamento mais eficaz, como também para a criação da imagem de um produto associado a uma região.

A constatação da busca por parte dos proprietários dos alambiques em associar a sua produção à atividade turística, explorando os aspectos culturais e patrimoniais da bebida e associando-os aos fatos históricos locais, utilizando-se de tecnologias para a inovação do produto, nos mostra que é perfeitamente possível a inserção no mercado de alimentos e bebidas, onde já possuímos estudos e projetos em andamento, no que diz respeito à harmonização da cachaça potiguar com pratos típicos do Rio Grande do Norte, existindo a possibilidade de se transformar em uma prática corriqueira em nossos restaurantes, tanto pelos turistas domésticos como também por estrangeiros, e, posteriormente, transpor as fronteiras do Estado.

Concordando com a ideia de que só se ama, só se defende e cuida o que se conhece, o presente trabalho foi prazeroso de ser realizado, pois, além de conhecer a produção de cachaça artesanal do Rio Grande do Norte, tivemos a oportunidade de interagir literalmente com a história desse Estado nordestino, visitar lugares onde aconteceram fatos importantes, tanto para a história local como para a história do Brasil. Tivemos o prazer de conhecer descendentes dos primeiros alambiqueiros, ou tecnicamente falando cachaceiros do Rio Grande do Norte.

Expondo e interpretando esse potencial turístico que a cachaça potiguar possui, através dos aspectos históricos, culturais e patrimoniais, cremos na consolidação – já que as visitas existem, mas de forma incipiente – de futuros roteiros, onde os turistas possam vivenciar também essas experiências.

Mais que informar, interpretar é revelar significados, é provocar emoções, é estimular a curiosidade, é entreter e inspirar novas atitudes ao visitante, pois a interpretação utiliza várias artes da comunicação humana – teatro, literatura, poesia, fotografia, desenho, escultura, (Murta, 2002).

Assim, ao pensarmos nas bebidas nacionais, por que não pensarmos no Brasil com sua cachaça, hoje mundialmente conhecida, sendo o Rio Grande do norte também reconhecido no cenário turístico por sua arte em produzir a bebida. Reconhecemos a ousadia do pensamento, mais acreditamos que é possível de ser realizado devido ao potencial levantado nesta pesquisa.

Com o intuito de prosseguir com o estudo, sugerimos para uma futura pesquisa, porém não distante, a partir desse potencial turístico, a proposta da formatação de um roteiro elaborado para contemplar a produção de cachaça artesanal do Estado, explorando todos os aspectos aqui expostos.

Cumprindo com a missão da academia e principalmente de um programa de pós-graduação, o presente estudo também levantou outras hipóteses que possam ser exploradas e pesquisadas, que estão diretamente ligadas com o tema em questão. São respectivamente a possibilidade de regulamentação da avaliação de conformidade da cachaça (RAC) e a formulação de um estudo diagnóstico, com a intenção de incluir a cachaça potiguar no registro de bens culturais de natureza imaterial do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, onde seria dividido em três etapas, inicialmente a realização de um inventário, para embasar o registro propriamente dito, acompanhado da documentação e medidas de apoio financeiro, para que ocorra a proteção e propagação do conhecimento sobre o patrimônio.

Contudo, foi avaliado pelo Ministério da Cultura que seria mais importante se iniciar um trabalho de identificação, inventário, registro e reconhecimento do patrimônio imaterial de relevância nacional para, num segundo momento, se estabelecerem dispositivos de proteção para equacionar questões específicas que o uso e a comercialização desses produtos envolvem (MinC, 2006).

A partir do momento em que essas intenções forem colocadas em prática, o resultado será revertido em prol do desenvolvimento e da valorização da economia e da cultura, inclusive através da atividade turística, abrindo caminho para novas estratégias de preservação mais alinhadas com os anseios da comunidade local.

REFERÊNCIAS

- Alberti, V. (2005). *Manual de história oral*. 3. ed. Rio de Janeiro: FGV.
- Avila, M. A. (2009). *Política e Planejamento em Cultura e Turismo: reflexões, conceitos e sustentabilidade*. In Avila, M. A. (Org). *Política e planejamento em cultura e turismo* (pp. 15-37). Ilhéus: Editus.
- Barretto, M. (2003). *La delicada tarea de planificar turismo cultural: Un estudio de caso con la "germanidad" de la ciudad de Blumenau – SC (Brasil)*. *Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. (Vol. 1) (pp. 51-63). Nº 1.
- Boisier, S. (2001). Desarrollo (local): ¿de qué estamos hablando? In Madoery, O. e Vázquez Barquero, A. (Eds.), *Transformaciones globales, Instituciones y Políticas de desarrollo local*. Editorial Homo Sapiens, Rosario.
- Bornheim, G.A. (1987). O conceito de tradição. In: cultura brasileira: tradição/contradição. Rio de Janeiro: Zahar
- Bosi, A. (1987). *Cultura como tradição*. In: cultura brasileira: tradição/contradição. Rio de Janeiro: Zahar.
- Bourdieu, Pierre. *O poder simbólico*. 9. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2006.
- Brasil. (1988). Constituição Federal.
- Burke, Peter. *Cultura popular na idade moderna: Europa 1500-1800*. São Paulo: Companhia de bolso, 2010.
- Câmara, M. (2004). *Cachaça: prazer brasileiro*. Rio de Janeiro: Mauad.
- Canclini, Nestor Garcia. (2006). *Consumidores e cidadãos: conflitos multiculturais da globalização*. 6. ed. Rio de Janeiro: UFRJ
- Canclini, Nestor Garcia. (2008). *Culturas híbridas*. 4.ed. São Paulo: USP
- Cascudo, Luís da Câmara. (2006). *Prelúdio da Cachaça*. São Paulo: Global.
- Chuva, M. R. R. (2009) *Os arquitetos da memória: a construção do patrimônio histórico e artístico Nacional no Brasil, nos anos (1930-1940)*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ.
- Coelho, T. (2008). *A cultura e seu contrário: cultura, arte e política pós-2001*. São Paulo: Iluminuras: Itaú Cultural.
- Dantas, L.C. *Valorização dos produtos do setor sucroalcooleiro artesanal no contexto de um processo de desenvolvimento local: o caso do brejo paraibano*. Disponível em: <<http://www.ltds.ufrrj.br/gis/dantas/dantas.htm>>. Acesso em: 02 março. 2015.
- Duarte, R.B.A. (2007). *Histórias de Sucesso: agronegócio: derivados da cana-de-açúcar*. Brasília: SEBRAE.
- Febvre, Lucien. (1992) *Combates pela história*. São Paulo: EdUNESP.
- Figueiredo, S. L.; Nóbrega, W.; Bahía, M.; Piani, A. (2012). Planificación y gestión de las visitas al patrimonio natural y cultural. *Estudios y Perspectivas en Turismo* (Vol. 21) (pp. 355 – 371).
- Fonseca, M. C. L. (2009). *O Patrimônio em processo: trajetória da política federal de preservação no Brasil* (3ªed. rev. ampl.) Rio de Janeiro: Editora UFRJ.

- Gil, Antônio Carlos. (2008). *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 6.ed. São Paulo: Atlas.
- Gonçalves, F. M. (2008). *Produção de cachaça na área de jurisdição do bnb: mercado e estrutura da cadeia produtiva*. XLVI congresso da sociedade brasileira de economia, administração e sociologia rural.
- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional [IPHAN]. (2007). *Patrimônio cultural imaterial: para saber mais*. Brasília, DF: IPHAN.
- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional [IPHAN]. (2010). *Dicionário IPHAN de patrimônio cultural*. Rio de Janeiro: IPHAN, COPEDOC.
- Leal, J. (2013). *Agitar antes de usar: A antropologia e o patrimônio cultural imaterial*. *Revista Memória em Rede* (Vol. 3). n.9, Jul./Dez. Pelotas.
- Leal, M. L. M. S. (2005). *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: Senac Nacional.
- Londres, C. (2001). *Revista Tempo Brasileiro*, 147. Out./Dez. Rio de Janeiro.
- Mendes, A. R. (2012). *O que é Patrimônio Cultural*. Portugal: Gente Singular Editora.
- Ministério do Turismo [MTUR]. (2007). *Cultura e turismo - Caminhos do Futuro*. Ed. rev. e ampl. São Paulo: IPSIS.
- Ministério do Turismo [MTUR]. (2010). *Turismo Cultural: orientações básicas* (3ª ed.) Brasília: Ministério do Turismo.
- Moletta, Vânia Florentino. (2002) *Turismo rural*. 3. ed. Porto Alegre: SEBRAE/RS.
- Murta, S.M. (2002). *Interpretar o patrimônio: um exercício do olhar*. Belo Horizonte: UFMG.
- Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura [UNESCO]. (2003). *Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial*. Paris.
- Pellegrini Filho, A. (1997). *Ecologia, cultura e turismo* (2.ed.) Campinas, SP: Papyrus.
- Ribeiro, D. (2000). *O Povo Brasileiro: a formação e o sentido do Brasil* (2ª ed.) São Paulo: Companhia das Letras.
- Rodrigues, M. (2003). *Preservar e consumir: o patrimônio histórico e o turismo*. In Funari, P. P. e Pinsky, J. (Orgs.), *Turismo e patrimônio cultural* (3ª ed.) São Paulo: Contexto.
- Sen, A. K. (2000). *Desenvolvimento como liberdade*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Silva, J. M. (2006). *Cachaça: o mais brasileiro dos prazeres*. São Paulo: Anhembi Morumbi.
- Tavares, A. G., Dantas, J. P., Nóbrega, W. R. M. (2015). A Cachaça como patrimônio cultural e turístico. *Revista Hospitalidade*, 12 (1), 387-410.
- Trindade, A. G. (2006). *Cachaça: um amor brasileiro*. São Paulo: Melhoramentos.
- VAINFAS, Ronaldo.(1997). *História da vida privada no Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Vieira, F.L.R. (2004). *Sudene e desenvolvimento sustentável: planejamento regional durante a década neoliberal*. João Pessoa: Editora Universitária UFPB.
- Wittmann, L.M.; Dotto, D.M.R.; Boff, V.A. (2008). *Desenvolvimento regional: análise de processos organizacionais de desenvolvimento integrado*. In Becker, D. F. e Wittmann, M. L.

Desenvolvimento regional: abordagens interdisciplinares. (2ª ed.) Santa Cruz do Sul: EDUNISC.

REFERÊNCIAS ELETRÔNICAS

Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade. <<http://www.ampaq.com.br/>> Acesso em: 15 maio, 2014

Associação Brasileira de Bebidas. <<http://www.abrabe.org.br>>. Acesso em: 15 maio, 2014.

Carvalho. H. A cachaça, vista pelo folclore. **Jangada Brasil**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 49, set. 2002. Disponível em: <<http://www.jangadabrasil.com.br/setembro49especial02.htm>>. Acesso em: 12 set, 2008.

Instituto de Desenvolvimento Integrado de Minas Gerais. <<http://www.indi.mg.gov.br>> Acesso em: 15 maio, 2014.

Mapa da Cachaça. <http://www.mapadacachaca.com.br/>. Acesso em: 02 março, 2015.

Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura [UNESCO]: <<http://whc.unesco.org/en/about/>>. Acesso em: 02 maio, 2014.

Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura [UNESCO]: <<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00002>>. Acesso em: 02 maio, 2014.

**APÊNDICE A – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS
(PESQUISA DE CAMPO)**

**PESQUISA/OBJETO DE ESTUDO:
CACHAÇA DE ALAMBIQUES COMO PATRIMÔNIO CULTURAL E
FUNÇÃO TURÍSTICA**

**PARTE 0 - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ENTREVISTADO (PERFIL)
ROTEIRO DE ENTREVISTA**

- 1 Nome:
- 2 Faixa Etária:
- 3 Escolaridade:
- 4 Naturalidade:
- 5 Experiência Profissional:

PARTE 1 - ESTRUTURA E PORTE

1. Denominação:
2. Tempo de existência:
3. Localização:
4. Acesso/acessibilidade:
5. Propriedade:
6. Dimensões físicas:
7. Maquinário:
8. Número de empregados/Perfil:
9. Qual o porte do alambique em relação à produção?
10. Como se dispõe a estrutura do alambique para o processo de fabricação da cachaça?
11. Qual o público-alvo do alambique?
12. Em números, qual o consumo interno e externo da cachaça produzida no alambique?

**PARTE 2 - PERCEPÇÃO, VISÃO, EXPERIÊNCIA, OPINIÕES SOBRE O
ALAMBIQUE COMO PATRIMÔNIO CULTURAL E ALTERNATIVA TURÍSTICA**

1. Quantos e onde estão localizados os alambiques em funcionamento no Estado do Rio Grande do Norte?
2. Quais os tipos de cachaça produzida no alambique?
3. Quais as peculiaridades da cachaça produzida no alambique?
4. Como se dá o processo de produção da cachaça no alambique?
5. Qual o porte do alambique, em termos de capacidade de produção?
6. Até que ponto a produção da cachaça no alambique está relacionada com o patrimônio histórico-cultural do Brasil?
7. Existe a preocupação por parte do proprietário, associar sua cachaça à questão da identidade nacional?

8. O alambique participa de eventos, feiras, congressos?
9. A cachaça produzida no alambique já ganhou alguma premiação?
10. Como se dá a organização da categoria de produtores de cachaça no Estado do Rio Grande do Norte?
11. Além da produção para comercialização, existe a intenção de direcionar essa produção para outros fins, como o turismo, através de visitação, inserção em roteiros turísticos, criação de museu?
12. Existem estratégias de fomento, públicas ou privadas, para utilização da cachaça no contexto turístico no Estado do Rio Grande do Norte?
13. Como você vê a cachaça como benefício e bem-estar?
14. Como você vê a imagem da cachaça como dependência e malefício?
15. Que acontecimentos históricos e pitorescos aconteceram no alambique?
16. Como se dá a relação do alambique com a comunidade local?

APÊNDICE B - PROTOCOLO DE OBSERVAÇÃO DE CAMPO

PARTE 1 – PLANEJAMENTO DA PESQUISA

1. DATA ____ / ____ / ____

2. LOCAL:

3. DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE (detalhamento para cada visita)

4.1. Local (endereço completo / coordenadas geográficas / fotos / mapas)		
4.2. Caracterização física do local:		
4.4. Cronograma das atividades:		
DIA	HORÁRIO	ATIVIDADE
		Contato inicial com o produtor
		Agendamento da visita
		Deslocamento
		Entrevista com o proprietário ou responsável
		Visita às instalações
		Observação do processo produtivo em todas as suas etapas
		Entrevista com os funcionários
		Observação da utilização do espaço para fins turísticos
4.5. Alojamento :		
4.6. Meio de transporte utilizado:		
4.7. Descrição do deslocamento até o local e durante a visita:		
4.8. Equipamentos utilizados: gravador, câmera fotográfica/filmadora, bloco de notas.		

PARTE 2 – OBSERVAÇÃO DE CAMPO

1. Tipo de atendimento e recepção:
2. Desenvolvimento da entrevista: (tempo, respostas, esclarecimentos)
3. Imagem do local:
4. Funcionamento:
5. Acessibilidade:
6. Preservação e conservação do patrimônio:

APÊNDICE C – QUADRO METODOLÓGICO DA PESQUISA

QUADRO METODOLÓGICO DA PESQUISA					
PROBLEMA	OBJETIVOS	CATEGORIAS/ VARIÁVEIS DE ANÁLISE	AUTOR ANO	TÉCNICAS DE COLETA	TÉCNICAS DE ANÁLISE
Qual o valor da cachaça como elemento do patrimônio histórico-cultural e seu significado como potencial e atrativo turístico no Estado do rio Grande do Norte?	Caracterizar os alambiques ao longo das várias localidades no Estado;	Quantidade	Câmara, 2004; Trindade, 2006; Silva, 2006	Pesquisa documental, entrevistas, registros fotográficos e observação de campo;	Análise de conteúdo, análise categorial.
		Tipos	Câmara, 2004; Trindade, 2006; Silva, 2006		
		Características	Câmara, 2004; Trindade, 2006; Silva, 2006		
		Proc.de produção	Câmara, 2004; Silva, 2006		
		Localização	Dados da Pesquisa, 2014		
		Porte	Câmara, 2004; Silva, 2006		
	Identificar a evolução histórica, estrutura, funcionamento e usos dos alambiques;	Resgate histórico	Febvre, 1992; Ribeiro, 2000; Casudo, 2006;	Pesquisa bibliográfica e pesquisa documental, entrevistas e observação de campo;	Análise de conteúdo, categorização do objeto;
		Identidade	Rodrigues, 2003; Mendes, 2012		
		Valor patrimonial	Londres, 2001; Chuva, 2009		
		Valor cultural	Lopes, 2013; Coelho, 2008		
		Estrutura e funcionamento	Silva, 2006; Câmara, 2004		
		Usos	Silva, 2006		
	Mostrar as formas de relação da riqueza histórico-cultural e patrimonial da produção de cachaça artesanal com o turismo no Estado do Rio Grande do Norte.	Consumo interno	Câmara, 2004; Silva, 2006	Pesquisa bibliográfica e pesquisa documental, entrevistas e observação de campo;	Análise de conteúdo, categorização do objeto.
		Consumo externo	Câmara, 2004; Silva, 2006		
		Premiações	Câmara, 2004; Silva, 2006		
		Organização da categoria	Silva, 2006		
		Estratégias de fomento	Silva, 2006		
		Políticas públicas	Silva, 2006		

FONTE: Dados da pesquisa, 2014

ANEXO I – POESIA “EI VAMOS TOMAR UMA”

Existem frases marcantes em nossas vidas
 Criadas por poetas, filósofos e pensadores
 Que revitalizam o homem perante as dores
 Nos momentos difíceis de sua jornada
 Porém numa delas é tão solicitada
 Que utilizamos sem demagogia nenhuma
 São quatro palavras e não basta mais nada
 Ei vamos tomar uma!

Pense numa frase mentirosa
 Porém muito interessante
 Dali sairão varias prosas
 O Encabulado fica falante
 Toma a primeira, a segunda, a terceira
 Lá pra trigésima primeira, tem a tal da saideira
 E só pra esculhambar
 Tem o amigo inteligente
 Invés de pedir detergente
 Pede uma cerveja pra lavar
 Nessa lavada a vida velha desarruma
 Mas tudo começa na frase
 Ei vamos tomar uma

Quanto maior a cachaça, aumenta também o orgulho
 Quanto maior a ressaca, maior o arrependimento
 Muda a personalidade dependendo do momento
 O pobre fica rico, o feioso é bonito
 O velho vira minino, o alegre fica mufino
 O leigo fica culto, o santo vira prostituto
 O frouxo fica arroxado, o machão fica afrescalhado
 E sem vergonha nenhuma
 Mas tudo começa na frase
 Ei vamos tomar uma

Temos que reconhecer que mesa de bar é cultura
 Estudamos sem perceber que o pingófilo é sabedoria pura
 Trazendo a arquitetura, organizando o local para tomar sua cana
 Literatura, recitando poesias em nome da mulher que ama
 Na História, contando as tristezas e as alegrias
 Tem bêbado que fala e só ele entende, isso é pura filosofia
 Gastronomia degustando tira gosto
 Finanças quando a conta pesa no bolso
 Química, procurando o grau da cachaça ou aguardente
 Medicina, recitando cana com limão pra tudo que é doente
 Matemática na hora de somar a conta
 Psicologia aconselhando o amigo que levou ponta

Não precisa de PROUNI, nem FIES
Nem cursar faculdade nenhuma
Mas tudo começa na frase
Ei vamos tomar uma

Quem nunca prestou atenção
No poder que essa frase tem
Nunca teve a intenção
De definir se é do mal ou do bem
Não estou fazendo apologia
E se eu deixar essa vida um dia
Alegria, saúde e paz vou ter de ruma
Mas antes da rima terminar
Aproveito pra te chamar
Ei vamos tomar uma.

(Robertinho do Potengi)

ANEXO II – POESIA “A CULPA É DA MARVADA”

Se o rapaz fez mal a moça
E assaltou na sacristia
A culpa é da “marvada”
O pastor já bem dizia

Se o rico bebeu uísque
E caiu no mictório
Se excedeu coitado, é pena
Não deve haver falatório

Vomitou bem no decote
Da mulher do seu amigo
Correu nu em gritaria
Se borrou até o umbigo

Esqueceu a mãe no freezer
CPF no bidê
Empurrou a avó na escada
Se for contar ninguém crê
A cena é cotidiana
Tudo isso é tolerável
Quem não erra?- reza o dito
O doutor é tão amável

Mas, se o pobre bebe cana
E só diz uma verdade
É cachaceiro doente
Não é de sociedade

Um preconceito tarado
Grava a nossa cachaça
Sem razão sem argumento
Uma febre que não passa

(Zé Quincas – poeta popular)

ANEXO III – DECRETO Nº 3.551 DE 4 DE AGOSTO DE 2000



IPHAN

INSTITUTO DO
PATRIMÔNIO
HISTÓRICO E
ARTÍSTICO
NACIONAL

1

Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000

INSTITUI O REGISTRO DE BENS CULTURAIS DE NATUREZA IMATERIAL QUE CONSTITUEM PATRIMÔNIO CULTURAL BRASILEIRO, CRIA O PROGRAMA NACIONAL DO PATRIMÔNIO IMATERIAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Presidente da República, no uso da atribuição que lhe confere o Artigo 84, inciso IV, e tendo em vista o disposto no Artigo 14 da Lei nº 9.649, de 27 de maio de 1998,

Decreta:

Artigo 1º - Fica instituído o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro.

§ 1º Esse registro se fará em um dos seguintes livros:

I - Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades;

II - Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social;

III - Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;

IV - Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas.

§ 2º A inscrição num dos livros de registro terá sempre como referência a continuidade histórica do bem e sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira.

§ 3º Outros livros de registro poderão ser abertos para a inscrição de bens culturais de natureza imaterial que constituam patrimônio cultural brasileiro e não se enquadrem nos livros definidos no parágrafo primeiro deste artigo.

Artigo 2º - São partes legítimas para provocar a instauração do processo de registro:



IPHAN

INSTITUTO DO
PATRIMÔNIO
HISTÓRICO E
ARTÍSTICO
NACIONAL

2

- I - o Ministro de Estado da Cultura;
- II - instituições vinculadas ao Ministério da Cultura;
- III - Secretarias de Estado, de Município e do Distrito Federal;
- IV - sociedades ou associações civis.

Artigo 3º - As propostas para registro, acompanhadas de sua documentação técnica, serão dirigidas ao Presidente do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, que as submeterá ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural.

§ 1º A instrução dos processos de registro será supervisionada pelo IPHAN.

§ 2º A instrução constará de descrição pormenorizada do bem a ser registrado, acompanhada da documentação correspondente, e deverá mencionar todos os elementos que lhe sejam culturalmente relevantes.

3º A instrução dos processos poderá ser feita por outros órgãos do Ministério da Cultura, pelas unidades do IPHAN ou por entidade, pública ou privada, que detenha conhecimentos específicos sobre a matéria, nos termos do regulamento a ser expedido pelo Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural.

§ 4º Ultimada a instrução, o IPHAN emitirá parecer acerca da proposta de registro e enviará o processo ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, para deliberação.

§ 5º O parecer de que trata o parágrafo anterior será publicado no Diário Oficial da União, para eventuais manifestações sobre o registro, que deverão ser apresentadas ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural no prazo de até trinta dias, contados da data de publicação do parecer.

Artigo 4º - O processo de registro, já instruído com as eventuais manifestações apresentadas, será levado à decisão do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural.

Artigo 5º - Em caso de decisão favorável do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, o bem será inscrito no livro correspondente e receberá o título de "Patrimônio Cultural do Brasil".

Parágrafo único - Caberá ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural determinar a abertura, quando for o caso, de novo Livro de Registro, em atendimento ao disposto nos termos do § 3º do Artigo 1º deste Decreto.

Artigo 6º - Ao Ministério da Cultura cabe assegurar ao bem registrado:

- I - documentação por todos os meios técnicos admitidos, cabendo ao IPHAN manter banco de dados com o material produzido durante a instrução do processo.



3

II - ampla divulgação e promoção.

Artigo 7º - O IPHAN fará a reavaliação dos bens culturais registrados, pelo menos a cada dez anos, e a encaminhará ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural para decidir sobre a revalidação do título de "Patrimônio Cultural do Brasil". Parágrafo único. Negada a revalidação, será mantido apenas o registro, como referência cultural de seu tempo.

Artigo 8º - Fica instituído, no âmbito do Ministério da Cultura, o "Programa Nacional do Patrimônio Imaterial", visando à implementação de política específica de inventário, referenciamento e valorização desse patrimônio.

Parágrafo único. O Ministério da Cultura estabelecerá, no prazo de noventa dias, as bases para o desenvolvimento do Programa de que trata este artigo.

Artigo 9º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 4 de agosto de 2000; 179º da Independência e 112º da República.

FERNANDO HENRIQUE CARDOSO

Francisco Weffort

ANEXO IV – RESOLUÇÃO Nº001, DE 03 DE AGOSTO DE 2007

Publicada no DO de 23 de março de 2007
RESOLUÇÃO nº 001, de 03 de agosto de 2006.

O PRESIDENTE do INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN, na qualidade de Presidente do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 6º combinado com o art. 21, inciso V, do Anexo I ao Decreto nº 5.040, de 7 de abril de 2004,

CONSIDERANDO as disposições contidas no Decreto nº 3.551, de 04 de agosto de 2000;

CONSIDERANDO que se entende por bem cultural de natureza imaterial as criações culturais de caráter dinâmico e processual, fundadas na tradição e manifestadas por indivíduos ou grupos de indivíduos como expressão de sua identidade cultural e social;

CONSIDERANDO que, para os efeitos desta Resolução, toma-se tradição no seu sentido etimológico de “dizer através do tempo”, significando práticas produtivas, rituais e simbólicas que são constantemente reiteradas, transformadas e atualizadas, mantendo, para o grupo, um vínculo do presente com o seu passado;

CONSIDERANDO que a instituição do Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, além de contribuir para a continuidade dessas manifestações, abre novas e mais amplas possibilidades de reconhecimento da contribuição dos diversos grupos formadores da sociedade brasileira;

CONSIDERANDO o disposto no § 3º do art. 3º do Decreto nº 3.551, de 04 de agosto de 2000, e de acordo com decisão do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, em sua 49ª reunião, realizada em 03 de agosto de 2006, **RESOLVE:**

Art. 1º Determinar os procedimentos a serem observados na instauração e instrução do processo administrativo de Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial.

Art. 2º O requerimento para instauração do processo administrativo de Registro poderá ser apresentado pelo Ministro de Estado da Cultura, pelas instituições vinculadas ao Ministério da Cultura, pelas Secretarias Estaduais, Municipais e do Distrito Federal e por associações da sociedade civil.

Art. 3º O requerimento para instauração do processo administrativo de Registro será sempre dirigido ao Presidente do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – Iphan, podendo ser encaminhado diretamente a este ou por intermédio das demais Unidades da instituição.

Art. 4º O requerimento será apresentado em documento original, datado e assinado, acompanhado das seguintes informações e documentos:

- I. identificação do proponente (nome, endereço, telefone, e-mail etc.);

II. justificativa do pedido;

III. denominação e descrição sumária do bem proposto para Registro, com indicação da participação e/ou atuação dos grupos sociais envolvidos, de onde ocorre ou se situa, do período e da forma em que ocorre;

IV. informações históricas básicas sobre o bem;

V. documentação mínima disponível, adequada à natureza do bem, tais como fotografias, desenhos, vídeos, gravações sonoras ou filme;

VI. referências documentais e bibliográficas disponíveis;

VII. declaração formal de representante de comunidade produtora do bem ou de seus membros, expressando o interesse e anuência com a instauração do processo de Registro.

Parágrafo único – Caso o requerimento não contenha a documentação mínima necessária, o Iphan oficiará ao proponente para que a complemente no prazo de 30 (trinta) dias, prorrogável mediante solicitação justificada, sob pena de arquivamento do pedido.

Art. 5º Criar, no âmbito do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, a Câmara do Patrimônio Imaterial, com caráter permanente e as seguintes atribuições:

I. colaborar com o Iphan na formulação e implantação da política de salvaguarda da dimensão imaterial do patrimônio cultural;

II. colaborar com o Iphan no exame preliminar da pertinência dos pedidos de Registro;

III. colaborar com o Iphan na indicação de instituições públicas ou privadas capacitadas a realizar a instrução técnica de processos de Registro;

IV. manifestar-se sobre a abertura de novos Livros de Registro;

V. colaborar com o Iphan na formulação de critérios para a reavaliação decenal dos bens registrados.

§ 1º A Câmara do Patrimônio Imaterial será composta por 4 (quatro) Conselheiros cuja área de conhecimento e atuação seja relacionada ao patrimônio cultural de natureza imaterial.

§ 2º A Câmara do Patrimônio Imaterial será assistida por dois servidores do Iphan da área técnica afim, nomeados pelo Presidente da instituição.

§ 3º A Câmara do Patrimônio Imaterial poderá convidar especialistas externos e servidores do Iphan para discutir assuntos específicos.

Art. 6º O processo administrativo de Registro, acompanhado de avaliação técnica preliminar do Iphan e indicação da instituição externa ou da Unidade do Iphan que poderá instruí-lo, será submetido à Câmara do Patrimônio Imaterial para apreciação quanto à pertinência do pedido e quanto à indicação encaminhada.

§ 1º No caso do pedido ser julgado pertinente, a Câmara do Patrimônio Imaterial dará conhecimento ao Conselho Consultivo, e o Iphan informará e notificará o proponente para que proceda à instrução do processo.

§ 2º No caso do pedido ser julgado improcedente, a Câmara do Patrimônio Imaterial submeterá seu entendimento ao Conselho Consultivo, cuja deliberação será encaminhada ao Iphan para as devidas providências.

Art. 7º A instrução técnica do processo administrativo de Registro é de responsabilidade do DPI, podendo ser delegada:

I. Ao proponente, desde que tenha competência técnica para tanto;

II. A uma ou mais instituições públicas ou privadas, desde que detenham competência para tanto.

§ 1º A delegação será feita mediante ato formal, ouvida previamente a Câmara do Patrimônio Imaterial.

§ 2º Caso o proponente não tenha condições financeiras para realizar a instrução técnica, o Iphan poderá, dentro de suas possibilidades orçamentárias, destinar recursos para esta ação e/ou envidar esforços para obtê-los por meio do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial – PNPI ou junto a outras instituições públicas ou privadas.

Art. 8º A instrução técnica do processo administrativo de Registro será sempre acompanhada e supervisionada pelo Iphan, que solicitará sua complementação ou a complementarará, no que couber.

Art. 9º A instrução técnica do processo administrativo de Registro consiste, além da documentação mencionada no art. 4º, na produção e sistematização de conhecimentos e documentação sobre o bem cultural e deve, obrigatoriamente, abranger:

I. descrição pormenorizada do bem que possibilite a apreensão de sua complexidade e contemple a identificação de atores e significados atribuídos ao bem; processos de produção, circulação e consumo; contexto cultural específico e outras informações pertinentes;

II. referências à formação e continuidade histórica do bem, assim como às transformações ocorridas ao longo do tempo;

III. referências bibliográficas e documentais pertinentes;

IV. produção de registros audiovisuais de caráter etnográfico que contemplem os aspectos culturalmente relevantes do bem, a exemplo dos mencionados nos itens I e II deste artigo;

V. reunião de publicações, registros audiovisuais existentes, materiais informativos em diferentes mídias e outros produtos que complementem a instrução e ampliem o conhecimento sobre o bem;

VI. avaliação das condições em que o bem se encontra, com descrição e análise de riscos potenciais e efetivos à sua continuidade;

VII. proposição de ações para a salvaguarda do bem.

Parágrafo único – A instrução técnica deverá ser realizada em até 18 (dezoito) meses a partir da avaliação da pertinência do pedido pela Câmara do Patrimônio Imaterial, podendo ser prorrogada por prazo determinado, mediante justificativa.

Art. 10 Conforme estabelecido no Decreto nº 3.551/ 2000, para assegurar ao bem proposto para Registro ampla divulgação e promoção, a instituição responsável pela instrução técnica do processo administrativo de Registro deverá:

I. ceder gratuitamente ao Iphan os direitos autorais para fins de promoção, divulgação e comercialização sem fins lucrativos; e o direito de uso e reprodução, sob qualquer forma, dos produtos e subprodutos resultantes do trabalho de instrução técnica, resguardado o crédito de autor;

II. colher todas as autorizações que permitam ao Iphan o uso de imagens, sons e falas registrados durante a instrução do processo.

Art. 11 Finalizada a fase de pesquisa e documentação, o material produzido na instrução do processo administrativo de Registro será sistematizado na forma de um dossiê que apresente o bem, composto de:

I. texto, impresso e em meio digital, contendo a descrição e contextualização do bem, aspectos históricos e culturais relevantes; justificativa do Registro; recomendações para sua salvaguarda e referências bibliográficas;

II. produção de vídeo que sintetize os aspectos culturalmente relevantes do bem por meio da edição dos registros audiovisuais realizados e/ou coletados;

III. fotos e outros documentos pertinentes.

§ 1º O dossiê é parte integrante do processo de Registro.

§ 2º O dossiê de Registro, juntamente com o material produzido durante a instrução técnica do processo, será examinado pelo Iphan, que emitirá parecer técnico.

Art. 12 Após a conclusão da instrução técnica do processo administrativo de Registro e do seu exame pela Procuradoria Federal, o Presidente do Iphan determinará a publicação, na imprensa oficial, de Aviso contendo o extrato do parecer técnico do Iphan e demais

informações pertinentes, para que a sociedade se manifeste no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data de publicação.

§ 1º O extrato do parecer técnico e demais informações pertinentes deverão ser amplamente divulgadas pelo Iphan no limite de suas possibilidades orçamentárias e, obrigatoriamente, na página da instituição na Internet.

§ 2º As manifestações formais da sociedade serão dirigidas ao Presidente do Iphan e juntadas ao processo para exame técnico.

Art. 13 O processo administrativo de Registro, devidamente instruído, será levado pelo Presidente do Iphan à apreciação e decisão do Conselho Consultivo.

Parágrafo único - O Presidente do Iphan designará um Conselheiro para relatar o processo, podendo o Conselho Consultivo decidir acerca da realização de audiência pública, caso tenham ocorrido manifestações em contrário por parte da sociedade, durante o prazo determinado no artigo 12.

Art. 14 A decisão do Conselho Consultivo será expressa, no ato, em documento declaratório próprio, firmado por todos os Conselheiros presentes à reunião, e juntado ao processo administrativo de Registro.

§ 1º Se a decisão do Conselho Consultivo for favorável, o Iphan procederá à inscrição do bem no Livro de Registro correspondente, conforme o estabelecido no Decreto nº 3.551/2000, e emitirá Certidão de Registro.

§ 2º Em decorrência da inscrição em qualquer um dos Livros de Registro, o Presidente do Conselho Consultivo conferirá ao bem, em documento próprio, o título de "Patrimônio Cultural do Brasil".

§ 3º Se a decisão do Conselho Consultivo for contrária ao Registro, o Iphan arquivará o processo e comunicará o ato formalmente ao proponente.

§ 4º Qualquer que seja a decisão do Conselho Consultivo, esta será publicada, mediante Aviso, na imprensa oficial.

Art. 15 Para atender a demanda específica e com base em parecer circunstanciado da Câmara do Patrimônio Imaterial, o Conselho Consultivo poderá determinar a abertura de outros livros para a inscrição de Bens Culturais de Natureza Imaterial que não se enquadrem em qualquer um daqueles previstos no Decreto nº 3.551/2000.

Parágrafo único - A abertura de outros livros será precedida por Resolução específica do Conselho Consultivo, contendo a justificativa e a especificação das categorias correspondentes.

Art. 16 O IPHAN promoverá as ações necessárias à conservação, guarda e acesso à documentação produzida nos processos de Registro.

Art. 17 No máximo a cada dez anos, conforme disposto do Decreto nº 3.551/2000, o Iphan procederá à reavaliação dos bens culturais registrados, emitindo parecer técnico que demonstre a permanência ou não dos valores que justificaram o Registro.

Parágrafo Único – O parecer de reavaliação será enviado ao proponente e demais participantes do processo, que terão 15 (quinze) dias para se manifestar por escrito.

Art. 18 O processo administrativo de Registro, acompanhado do parecer de reavaliação e da manifestação dos participantes do processo, será encaminhado ao Presidente do Iphan, que o submeterá ao Conselho Consultivo para decisão sobre a revalidação ou não do título de “Patrimônio Cultural do Brasil”, conferido ao bem anteriormente.

§ 1º A decisão do Conselho Consultivo de revalidar ou não o título será averbada pelo Iphan à margem da inscrição do bem no Livro de Registro correspondente.

§ 2º Negada a revalidação do título pelo Conselho Consultivo, o Registro do bem será mantido como referência cultural de seu tempo.

§ 3º A decisão do Conselho Consultivo deverá ser publicada, mediante Aviso, na imprensa oficial.

Art. 19 Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, suprimindo, assim, revogadas as disposições em contrário.

Brasília, 03 de agosto de 2006.

LUIZ FERNANDO DE ALMEIDA
PRESIDENTE