

Ligados pe|a HISTÓRIA 2

DE FAZENDA EM FAZENDA

Organização
Adriana Silva

Região Metropolitana de Ribeirão Preto

CULTURA
COMUNIDADE
CAMPO
COOPERAÇÃO
CACHAÇA
CERVEJA
CAFÉ
CANA-DE-AÇÚCAR
CAMINHOS
CONSERVAÇÃO
CIDADE
CERRADO
CACHOEIRA
COLINA
CLUSTER
COR
CIRCUITO
CURTO
CIRCULAR
COLHER
COMUNICAR
CADEIA
COMUNHÃO
CONSERVAÇÃO
CIDADE
CERRADO
CAFÉ
CANA-DE-AÇÚCAR
CAMINHOS

Ligados
pea HISTÓRIA 2
DE FAZENDA EM FAZENDA

Expediente

Organização

Adriana Silva

Texto

Adriana Silva

Ana Carolina Gleria Lima

Edgard de Castro

Lilian Rodrigues de Oliveira Rosa

Marcela Cury Petenusci

Maria de Fátima da Silva Costa Garcia de Mattos

Mariah Silva Leandro Campos

Marlene de Cássia Trivelatto Ferreira

Maurício Martins Ferreira

Mônica Jaqueline Oliveira

Nainôra Maria Barbosa de Freitas

Sandra Rita Molina

Design Gráfico

Adriana Silva

Fotografias

Adriana Alves Ferreira

Adriana Silva

Antônio Bernardo Torres

Revisão

Eva Barbosa

www.ipccic.com

www.portalc.com.br

ipccic@ipccic.com

@ipccic

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Ligados pela história 2 : de fazenda em fazenda /
organização Adriana Silva. -- Ribeirão Preto,
SP : Ipccic, 2024.

Vários autores.
Bibliografia.
ISBN 978-85-67042-15-2

1. Cidades - Brasil - História 2. Economia
colaborativa 3. Economia regional 4. Identidade
cultural 5. Memórias I. Silva, Adriana.

24-199165

CDD-363.690981

Índices para catálogo sistemático:

1. Cidades brasileiras : Cultura : Economia criativa
363.690981

Eliane de Freitas Leite - Bibliotecária - CRB 8/8415

Apresentação

Depois de um olhar amplo para as 34 cidades que compõem a Região Metropolitana de Ribeirão Preto – registrado no volume 1 da série Ligados pela História, publicado em junho de 2022 pelo Instituto Paulista de Cidades Criativas e Identidades Culturais (IPCCIC), neste segundo volume propõe-se algumas especificidades. Tudo o que segue apresentado tem o seu objetivo. Entre as muitas metas a serem cumpridas, a mais relevante é a de enaltecer as potencialidades dessa região com foco no reconhecimento das referências identitárias do interior do estado de São Paulo e, como não poderia deixar de ser, no estudo de investimento na Economia Criativa.

Não é possível identificar o interior paulista como uma localidade única; mesmo com semelhanças, há muitas distinções. Nessa área nordeste, elementos geográficos, geológicos, ambientais, históricos e sociais dão contorno ao grande território e os costumes, hábitos, modo de vida, a arte e a cultura, preenchem esse espaço demarcado como região metropolitana, assim definida por lei estadual aprovada em 2016¹.

Ligados pelos rios, abastecidos pelo Aquífero Guarani, beneficiados com uma terra vermelha e fértil, os municípios dessa região, assim como a maioria dessa parte do País, nasceram rurais. As formatações que se sucederam deram urbanidade mais a uns do que a outros, mas o rural empresta a essa localidade características que a definem.

Grande produtora de café, passou a ser área de plantio de cana-de-açúcar. Das fazendas às usinas, são essas arquiteturas que delineiam as paisagens desse lado do interior. E do café e o açúcar derivam

outras produções empreendidas de fazenda em fazenda. Dos antigos alambiques, que abastassem as cidades, aos contemporâneos produtores, que exportam para vários lugares do mundo; da vasta plantação, que os olhos não conseguem enxergar o fim, às hortas orgânicas, demanda da sociedade moderna; do restaurante, que planta o que serve ao fornecedor, esse interior é imensamente rico. Riqueza que reflete a grandeza do rural.

De fazenda em fazenda, com visita a 15 cidades da região, essa obra complementa a primeira e oferece novos elementos estéticos, históricos, econômicos e culturais que, aglutinados, dão mais detalhes ao desenho do nosso interior paulista.

Cumprida, no livro 1, a meta de enaltecer, é necessário potencializar. Olhar para o que pode ser redimensionado. No caso da base teórica do IPCCIC, significa humanizar, seguindo seis passos: colocar o ser humano em primeiro lugar; viver em comunidade; incentivar o cidadão cocriador; religar o ser humano ao meio ambiente; fortalecer a economia cocriadora, aquela com base na criatividade, cooperação, no circuito curto e na cocriação; e educar em suas múltiplas formas, tendo como linha de apoio o amor como atitude pedagógica.

Entretanto, para redimensionar, é preciso compreender as atuais dimensões. Com esse propósito, o Ligados pela História voltou para a estrada e, de fazenda em fazenda, conheceu muita gente; aprendeu diversas histórias; registrou iniciativas antigas e recentes; ouviu narrativas exitosas e sobre projetos futuros; juntou depoimentos e demonstrações; reviu lugares que já não são os mesmos; passou por pontes

que ligam os tempos e, servindo muitas vezes de elo, se coloca também a ligar uns aos outros pela história.

Dividido em duas partes, na primeira, os autores entregam suas expertises, sejam habilidades conquistadas na academia, ou na prática aprendida em campo, fruto da observação, da paixão pela temática. Após reconhecer o que a zona rural nos dá, uma volta ao tempo permite entender as heranças desse lugar formado há muitos anos, seguida de uma descrição sobre os herdeiros, com foco nas identidades do caipira.

Quando as terras são ocupadas, nascem as grandes fazendas e as muitas cidades. Nelas, os construtores vão edificando casas, capelas, terreiros, com características construtivas arquitetônicas que revelam uma época e seus saberes e costumes. Essa propriedade rural, próxima da urbanidade, forma um patrimônio que até se imagina uma museologia para fazê-lo preservado e educativo, assim como se destacam as forças econômicas, nesse caso, advindas das plantações de café, da produção da cachaça e da cerveja artesanal.

Como não refletir sobre a realidade contemporânea para entender seus efeitos no ambiente e, de passagem, propor formas de desenvolver com compromissos sustentáveis. Com essa bagagem, ainda na primeira parte, um reconhecimento da cultura e

da arte, a visual, a cinematográfica, sempre com o olhar para as potencialidades e possibilidades.

Na parte dois, um convite para conhecer cada uma das 15 cidades visitadas pela equipe do Ligados pela História 2. Em alguns casos, os tópicos já apresentados serão revisitados com o olhar para a unidade das cidades e não suas especificidades.

Que a leitura desta obra inspire a transformação que todos queremos e precisamos. Que os olhares possam ser direcionados ao que de mais belo o universo nos oferece, que é o próprio planeta Terra. Que o cerrado, que permeia essa região; as matas remanescentes da Atlântica; a terra avermelhada por suas composições de basalto; a água subterrânea alojada no aquífero; os rios que vêm e vão, sigam servindo de base material para a produção necessária à vida humana. Que, ao olhar para o que é feito, possa se enxergar o que precisa ser cessado e aquilo que deve ser intensificado.

Que a cooperação una aqueles que, juntos, podem mais; que a beleza qualitativa possa dar força e identidade, valorando o quantitativo. Que o desenvolvimento envolva, incluindo, permitindo que cada vez mais gente faça parte desse universo produtivo a favor da sustentabilidade. Que o rural, organizado em fazendas, sítios, áreas plantáveis e geradoras de riquezas, assim permaneça pelo bem de todos nós.

¹ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SÃO PAULO. Lei Complementar nº 1.290, de 6 de julho de 2016. Disponível em: <https://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/lei.complementar/2016/lei.complementar-1290-06.07.2016.html#:~:text=Artigo%201%20%2D%20Fica%20criada%20a,1%20de%20agosto%20de%201994>. Acesso em 04 jan. 2024.

Sobre o Instituto Paulista de Cidades
Criativas e Identidades Culturais



Exatamente como deve ser, o IPCCIC está em movimento. Desde 2013, avança no ritmo de suas descobertas e confirmações, motivado pela inquietude individual de seus membros, coletivizada ora pela solidariedade em que um empresta atenção ao outro, ora por absoluta sinergia, pela inevitável necessidade de reflexão.

Foi assim quando o grupo resolveu estudar a Teoria U, uma proposta apresentada pelo Presening Institute, vinculado ao Massachusetts Institute of Technology, e dela extraiu saberes essenciais, com destaque para as habilidades de escuta e a imersão de conteúdos antes da tomada de decisão sobre o que precisa ser deixado para trás. Foi assim também no momento da construção de sua Tecnologia Social Gestão de Cidades: Cidadania e Cocriação. O grupo manteve-se atento à importância de reconhecimento das referências identitárias das cidades para consolidar projetos de desenvolvimento.

Nesse mesmo alinhamento, a equipe seguiu coesa na concepção dos Seis Passos para a Cidade Humana. Um amplo mosaico de conhecimento unindo saberes múltiplos que garantiram a transversalidade, tão necessária para uma proposta de

gestão de cidades pautada nas prioridades do humano.

Desse conjunto de experiências o IPCCIC criou o Portal C, um lugar virtual para reflexões e produções coletivas, com o objetivo de evidenciar a Cidade, a Cultura, a Comunidade, a Cidadania, a Cocriação, a Cooperação, e tantos outros conceitos liderados pelo C.

Com conhecimento, criatividade, confiança, conseguimos cocriar cidades colaborativas, circulares, coloridas. Comunicando com compromisso, conceitos coerentes, científicos, conectamos comunidades, consolidando caminhos concretos, contemporâneos, comprometidos com contextos comuns. Convém compor coletivamente com compaixão, comunhão, candura, companheirismo, como cidade cidadã, cooperativa, completamente coesa com características culturais. Coexistir com complexidades constantes, comumente contrárias, conduzindo, com certeza, consequências caóticas. Contudo, crenças coletivas consolidam caminhos criativos, celebram convivências, corroboram compreensões complexas. Conforme concordamos, conseguimos continuar caminhando consentidos com compromissos comunitários. Crenças, cordialmente, concebemos CIDADES HUMANAS.

Convictos deste caminho, caminhamos.

Certos desta conclusão, continuamos conjuntamente cooperando.

Comovidos pela cocriação, conseguimos compreender a cidade em todos os seus contextos culturais.

Sumário

PARTE 1

1. C de campo O que vem da terra Adriana Silva	11
2. C de Comunidade Heranças do rural: cultura e modo de vida Lilian Rodrigues de Oliveira Rosa Sandra Rita Molina	17
3. C de Caipira O rural como um lugar de identidades caipiras Marlene de Cássia Trivellato Ferreira Nainôra Maria Barbosa de Freitas	31
4. C de Construção: Da escala macro territorial ao edifício: a área rural e a construção de narrativas históricas Ana Carolina Gleria Lima	39
4.1 Fazendas, vilas e cidades na construção de territórios em rede	
4.2 A arquitetura dos edifícios rurais	
4.3 Ontem, hoje e as potencialidades dos roteiros rurais turísticos como preservação da memória	
5. C de Curadoria O potencial educativo e museológico do patrimônio cultural rural Adriana Silva Mônica Jaqueline Oliveira	77

6. C de Café, Cachaça e Cerveja
Identidades nacionais fortes na região 85

Maurício Martins Ferreira

- 6.1 Do Brasil para o mundo
- 6.2 Do café commodity ao sensorial
- 6.3 Da pinga à cachaça
- 6.4 Do copo americano à Pint
- 6.5 Um brinde às identidades nacionais

7. C de Conservação
O ambiental e suas reflexões regionais 97

Marcela Cury Petenusci
Mariah Silva Leandro Campos

- 7.1 A Conservação e os modelos de produção na Região Metropolitana de Ribeirão Preto

8. C de Cultura
A arte do rural ao urbano 105

Maria de Fátima da Silva Costa Garcia de Mattos

9. C de Cinema
Uma cenografia realista: o cinema na Região Metropolitana de Ribeirão Preto 120

Edgard Castro

PARTE 2

10. C de Cidade
De fazenda em fazenda, o potencial da Região Metropolitana de Ribeirão Preto 125

Adriana Silva

- 10.1 Altinópolis 129
- 10.2 Batatais 135
- 10.3 Cajuru 144
- 10.4 Cássia dos Coqueiros 150
- 10.5 Cravinhos 154
- 10.6 Jardinópolis 162
- 10.7 Mococa 164
- 10.8 Nuporanga 172
- 10.9 Orândia 176
- 10.10 Pitangueiras 180
- 10.11 Ribeirão Preto 184
- 10.12 Sales Oliveira 192
- 10.13 Santa Rita do Passa Quatro 196
- 10.14 Santo Antônio da Alegria 204
- 10.15 São Simão 210

Notas 216
Referências 227





Foto: Vista aérea de um cafezal em Altinópolis, Ipccic, 2022.

PARTE 1

1. C de campo O que vem da terra

Ah! Se eu soubesse antes o que sei hoje.

Poderia essa assertiva mudar o mundo? Sim e não. Afinal, sabemos tanto e seguimos fazendo coisas indevidas, se considerada a condição comprometida do planeta Terra. Mas sabemos mesmo?

Uma história dessas que se ouve por aí, sem autoria, ajuda muito a explicar o distanciamento geracional entre campo e cidade. O conteúdo reflexivo funciona muito bem para chamar a atenção do valor da vida na zona rural e quão distantes muitas pessoas estão dessa realidade: Mãe e filha viajam para o interior até a casa da vó, pela primeira vez, depois do nascimento da neta. A menina tem uns 4 anos e sempre foi visitada, portanto, nunca deixou a capital. Só conhece a cidade. A vó é de uma cidade pequena, no interior de São Paulo, e estava ansiosa com a visita de suas descendentes.

Assim que chegou, a menina pequena saiu correndo para explorar tudo. Foi direto para o quintal e de lá gritava escandalosamente para a mãe: “Mãe, mãe, corre mãe”. A mulher, assustada, saiu numa carreira só, seguida da dona da casa. A criança apontava o dedo para um animal cheio de penas, que fazia



Foto: Galinheiro Chácara Nice, Ribeirão Preto. Ipcctc, 2013.

um barulho estranho, o qual ela nunca tinha ouvido antes. Na verdade, eram vários os animais que ela não sabia que eram aves. Algumas soltas no quintal, outras empoleiradas em galhos. A menina seguia gritando. Quando a mãe chegou, ela deu nome ao que via: “Mãe, knorr”. Era assim que ela havia aprendido, pela tela da TV. A nossa antiga galinha era uma Knorr.

Não há drama nessa narrativa ficcional. Entretanto, em 2017, uma pesquisa divulgada no jornal Washington Post, mostrou que 7% dos entrevistados, aproximadamente 16 milhões de americanos, acreditavam que assim como o leite branco vinha da vaca branca, o achocolatado vinha da vaca marrom¹.

O que vale ser ressaltado, na reportagem, é a frase de Cecily Uptom, fundadora da organização social FoodCorps: “Estamos condicionados a pensar que, se você precisa de comida, você vai ao mercado. Nada, em nosso sistema de ensino, diz às crianças de onde vem o alimento”.

Normalmente, as relações são imediatas. Ao pensar no campo, citamos logo o arroz, feijão, os legumes, as verduras, a soja, o milho. Mas, tantas outras produções do mundo moderno tem sua base vinda da terra. Até o que se bebe. Das alcoólicas, como a cerveja, produzida a partir do lúpulo; o vinho, da uva; o uísque, que vem da cevada, do trigo, milho ou centeio; a vodka, que tem como base, na China e no Japão, o arroz, e, em outros países, como Rússia e Polônia, a batata, o figo, as ervas, o centeio ou a cevada; a tequila, com destaque para o México, tem como ingrediente principal a agave-azul, uma espécie de planta; o saquê, que vem do arroz; a cachaça, da cana-de-açúcar; o refrigerante brasileiro usa o guaraná e os sucos, a maior parte deles, vem das frutas.

Para nos vestirmos, podemos usar o algodão, tradicional matéria-prima da indústria têxtil, mas também a seda vem da terra. O bicho-da-seda costuma ser criado por agricultores que os alimentam de plantas, como as amoreiras.

Em outra área, a medicinal, como não referenciar os fitofármacos e os fitoterápicos, que são os remédios feitos a partir das plantas. Cada vez mais, novos preparos são apresentados como resultado de pesquisas de apropriação das fontes de cura de espécies verdes, oriundas de vários lugares do mundo e, nesse caso, da rica Amazônia brasileira.

Mas tem ali também, em Batatais, com sua rota das sensações, uma área com plantas medicinais, matéria para as essências aromatizantes e, bem perto, em Jardinópolis, a farmácia da natureza, criada há 30 anos, com premiações relevantes, em 2020, pela Organização Pan Americana da Saúde (OPS), e, em 2023, do 12º Prêmio David Capistrano. A trajetória do grupo que mantém esse projeto transformou-se em livro.

O combustível já marcou sua era, vindo da cana-de-açúcar, do milho e de outras plantas, com a preocupação de oferecer fontes renováveis para a humanidade. O Brasil liderou, em um momento histórico, essa produção, e ainda se apresenta como uma nação potente nessa área. A região de Ribeirão Preto foi destaque, entre 1985 e 1991, com o Programa Nacional do Álcool (Proálcool). A localidade reúne, ainda hoje, 23 unidades de usinas de açúcar e álcool, e uma delas, a Usina São Martinho, nas terras de Pradópolis, como a maior processadora de cana do mundo. E o município de Morro Agudo, o maior em extensão territorial dessa região, reveza anualmente com outro, em Minas Gerais, como o maior em plantio de cana do Brasil.

Potente na época do café, destacou-se aos olhos do mundo, igualmente relevante, no cultivo da cana-de-açúcar; o rural, nessa região, brilha, iluminando as terras avermelhadas.

Com base nos dados da Embrapa Territorial (2021), 66% do território brasileiro, um total de 564 milhões de hectares, é coberto por vegetação nativa, considerando as Unidades de Conservação (80 milhões/ha), as terras indígenas (117 milhões/ha), as

Áreas de Preservação Permanente, Reservas Legais e Excedentes de Vegetação Nativa nos imóveis rurais (282 milhões/ha); os remanescentes de vegetação nativa em áreas militares, terras devolutas ou não cadastradas (84 milhões/ha). Ainda segundo a Embrapa, 9% do país é área plantada (77 milhões/ha), com grãos, frutas e florestas cultivadas. Do total da área territorial do Brasil, 21% (180 milhões/ha) é pastagem e 3,5% (30 milhões/ha) é urbanizada, dedicada à infraestrutura e a outros usos.

E essa proporção consta na região de Ribeirão Preto. Entre uma cidade e outra, pastagens, plantios e áreas de preservação são observados. Terras produtivas,

ou não, estão agregadas às áreas urbanas e são significativamente maiores em território do que as aglomerações urbanas, dando, ao interior do estado, uma característica própria, ainda que comum no país; vastas áreas de terra entre as limitações urbanas, o tipo de plantio forma uma paisagem cultural regionalizada. Muitas vezes, difere o tipo de vegetação, a formatação dos morros, os contornos dos rios, as tonalidades de verdes, dependendo do que se planta e essas características definem uma área regional. Mesmo quando, em uma cidade grande, como Ribeirão Preto, com 99,7% de área urbanizada, o entorno é rural (Tabela 1).

Tabela 1. Dimensões das cidades da Região Metropolitana de Ribeirão Preto

Cidade	Extensão Territorial (km²)	Área Urbanizada	Densidade Demográfica (hab/km²)
Altinópolis	928,956	87,40	18,10
Barrinha	146,025	98,90	219,77
Batatais	849,526	88,40	68,75
Brodowski	278,458	97,60	90,50
Cajuru	660,088	89,00	36,10
Cravinhos	311,423	97,50	106,87
Cássia dos Coqueiros	191,683	68,10	14,60
Dumont	111,376	96,50	85,04
Guataporá	413,567	73,40	17,70
Guariba	270,289	97,90	138,73
Jaboticabal	706,602	97,00	101,64
Jardinópolis	501,870	96,00	90,23
Luís Antônio	598,257	96,60	20,50
Mococa	855,156	92,20	79,14
Monte Alto	346,950	95,50	137,12
Morro Agudo	1.388,127	95,80	20,12
Nuporanga	348,265	90,70	21,22
Orlândia	291,765	97,40	131,34
Pitangueiras	123,229	96,20	24,72
Pontal	356,371	98,10	105,53
Pradópolis	167,378	92,70	102,03
Ribeirão Preto	650,916	99,70	1.073,32

Cidade	Extensão Territorial (km ²)	Área Urbanizada	Densidade Demográfica (hab/km ²)
Sales Oliveira	305,776	90,50	37,32
Santa Cruz da Esperança	148,062	67,70	14,29
Santa Rita do Passa Quatro	754,141	89,50	32,93
Santa Rosa de Viterbo	288,576	95,30	81,13
Santo Antônio da Alegria	310,311	74,10	21,83
São Simão	617,252	90,10	21,78
Serra Azul	283,144	71,20	45,02
Serrana	126,046	98,90	348,36
Sertãozinho	403,089	98,80	155,72
Taiuva	132,459	91,20	49,43
Tambaú	561,788	88,90	38,15
Taquaral	53,892	95,90	48,60

Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 2022.

Nessas terras de tantas dimensões, destaca-se a proposta social da Agricultura Familiar. De volta à Embrapa², esse tipo de prática rural é responsável pela maior parcela dos empregos gerados no campo e representa parte expressiva das propriedades agropecuárias brasileiras. O segmento caracteriza-se pela produção de uma grande variedade de alimentos, com destaque para culturas como café, feijão, mandioca, banana e abacaxi. No Brasil, a agricultura familiar ocupa uma extensão de área de 80,9 milhões de hectares, o que representa 23% da área total dos estabelecimentos agropecuários brasileiros. O levantamento do Censo Agropecuário de 2017, realizado em mais de 5 milhões de propriedades rurais de todo o Brasil, aponta que 77% dos estabelecimentos agrícolas do País foram classificados como de agricultura familiar.

Na base do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2016), a região metropolitana de Ribeirão Preto concentrava 5.249 propriedades com

esse perfil, totalizando uma área plantada de 87.283ha³.

O desenho da região contorna a Agricultura Familiar, encontra-se com as grandes propriedades rurais, passando ao lado de muitas usinas de cana-de-açúcar, com paradas desejadas em fazendas com produção diversificada. Mais de um lado do que do outro, o café ainda protagoniza e, com toda essa pluralidade agrícola, a história evidencia a vida do cidadão do campo.

Ao olhar para as terras, pode-se reconhecer o que delas foi feito. Numa relação de apropriação e herança, gerações se sucederam, desde os que se embrenharam pela primeira vez, fazendo-se entrantes e posseiros, até os que as receberam como um bem. Essa história, ainda que muitas vezes contada na singularidade dos detentores da força econômica, nos reflete, enquanto um conjunto de cidadãos, vivendo em uma mesma região. Para saber mais, é preciso voltar no tempo, quando tudo era somente terra.





Foto: Propriedade rural em Cravinhos. Ipccic, 2022.

2. C de Comunidade

Heranças do rural: cultura e modo de vida

A ideia de herança é parte estruturante da civilização ocidental. Pelo direito de herdar, de adquirir por sucessão os bens, e até as dívidas dos antepassados, é que se herda não apenas o patrimônio material, mas o conjunto de saberes que serve de ferramenta para que os filhos leiam, entendam e se relacionem com o mundo, agregando ancestralidade à individualidade.

Há, ainda, outra herança, que lança a pedra fundamental da coletividade: *ius soli* - o direito de solo. Prevalente nas nações americanas, entre elas, o Brasil, reflete o vínculo territorial como um fator fundamental de nascimento¹. Nasço no Brasil, sou brasileiro; nasço em São Paulo, sou paulista².

Contudo, o que torna um ser humano pertencente a um local, não é apenas o nascimento, ou o patrimônio dos ancestrais. Acima de tudo, é a escolha de fazer parte de algo, de pertencer a um lugar, estabelecendo vínculos comunitários definidos pela história compartilhada por determinado grupo. Dessa forma é que cada um está ligado de maneira indelével ao passado, preservando e, ao mesmo tempo, resignificando suas referências, em um movimento capaz de conferir, a uma pessoa e aos grupos aos quais pertence, identidade cultural.

Assim nascem as comunidades.

Nesse caminho, as cidades abordadas nesta obra têm muito em comum: a tradição rural; a economia cafeeira; as religiões e a religiosidade; as velhas formas de fazer política; o jeito caipira de levar a vida e o tempo.

Esse processo foi construído pela partilha de experiências ao longo de mais de cinco séculos de história do Brasil. As formas de ocupar a terra é que ajudaram a conformar culturas e modos de vida, alicerçados na herança rural, transformando-se em uma amálgama intangível, que liga os municípios da Região Metropolitana de Ribeirão Preto. São todas filhas de um mesmo útero, que remonta ao período colonial do Brasil.

Depois da chegada dos portugueses, o território brasileiro foi dividido em capitanias hereditárias, em 1534. Eram imensas faixas de terras, que seguiam do litoral até o Tratado de Tordesilhas³, e foram distribuídas entre os capitães portugueses: fidalgos da pequena nobreza; homens de negócios; funcionários

burocratas; e militares. Uma vez definida uma capitania, a área tornava-se um estabelecimento administrado pelo capitão-mor e o governador, que representavam o mando do rei na colônia brasileira. Ambos estavam investidos do poder de fundar vilas e implantar as rotas comerciais, e reter para si até 20% do território, enquanto o restante devia ser obrigatoriamente distribuído a título de sesmarias⁴, sobre as quais não conservavam nenhum direito⁵.

Assim foi com a capitania de São Vicente, localizada na região meridional das terras portuguesas banhadas pelo Atlântico, doada pela Coroa Portuguesa a Martim Afonso de Sousa e seu irmão, Pero de Sousa, em 1534⁶. Em suas viagens pelo litoral brasileiro, Martim Afonso fundou a primeira vila do Brasil e concedeu sesmarias, iniciando a plantação de cana-de-açúcar. Nessa época, os rios serviam de rotas para aqueles que se aventuravam nas entranhas do Brasil desconhecido, os chamados entrantes, que atravessavam a Serra do Mar para chegar ao interior das capitanias.

No caso da capitania de São Vicente, os principais pontos de referência para os viajantes ficavam às margens do Tietê, no Planalto de Piratininga, atual Santana do Parnaíba. A área era estratégica, para as expedições em direção ao oeste, tanto que se tornou vila em 1625, prerrogativa até então concedida apenas “serra acima” a São Paulo de Piratininga e Santo André da Borda do Campo⁷.

No mapa publicado no livro “Capitanias Hereditárias”, de Benedicto Calixto, observa-se que, no século XVI, tudo, ao norte do rio Tietê, ainda era pouco conhecido pelos viajantes⁸.

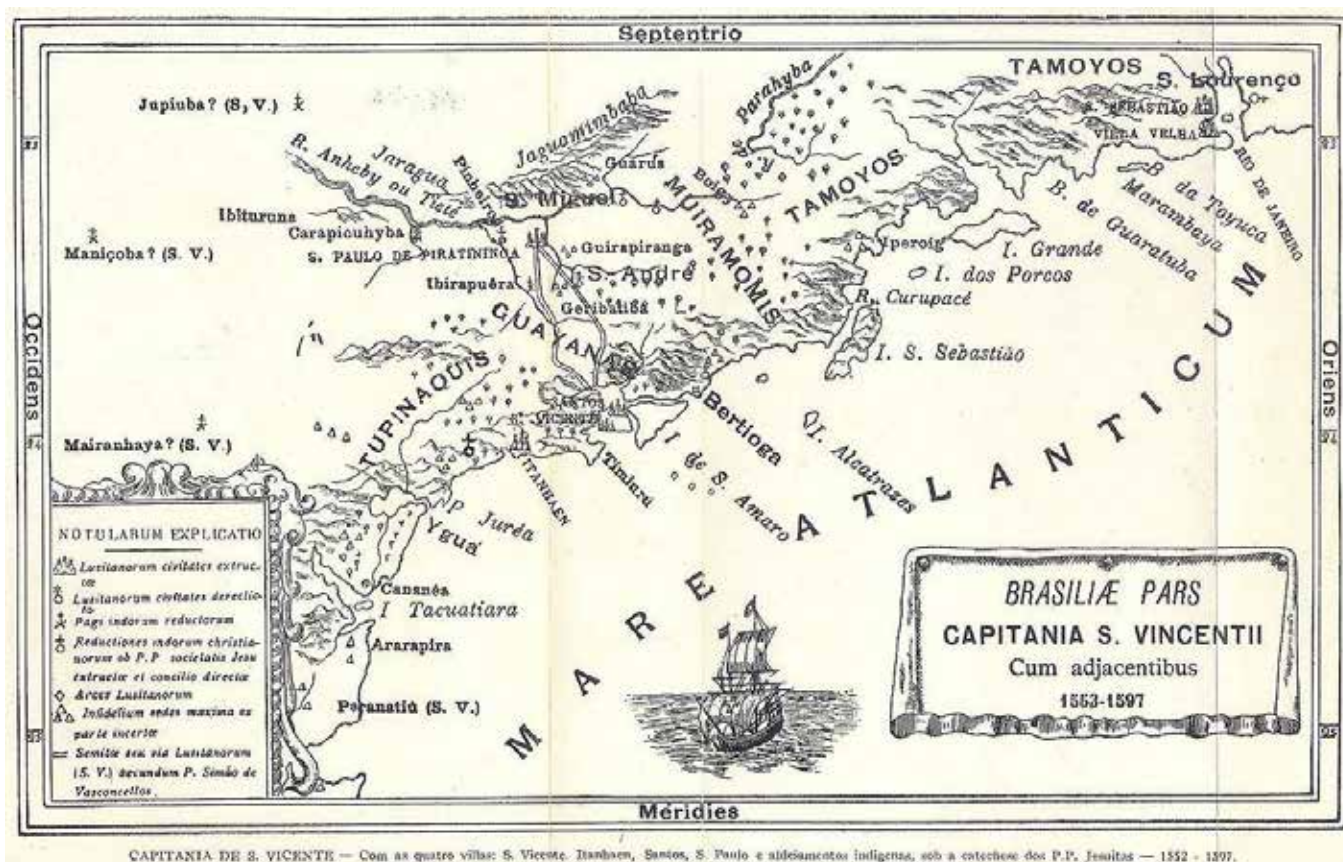


Imagem 1: Mapa da Capitania de São Vicente - com as vilas São Vicente, Itanhaém, Santos, São Paulo e aldeamentos indígenas, sob a catequese dos padres jesuítas (1532-1597). Originário do mapa de 1553-1597, aparece, nessa versão, na obra "Capitanias Paulistas", de Benedicto Calixto, p. XVI-XVII. Fonte: Exemplar cedido para a Novo Milênio para digitalização pela Biblioteca Pública Alberto Sousa.

No início do século XVIII, São Vicente passou a compor a Capitania de São Paulo e Minas de Ouro. A partir de 1720, aos poucos, os dois territórios foram sendo desligados, ficando, São Paulo, uma região administrativa independente⁹.

O registro cartográfico de 1773, feito por Luiz Antônio de Souza, definiu os contornos do avanço para o interior desse território, que incluíam as bacias dos rios Grande, Pardo e Mogi-Guaçu, onde hoje se localizam os municípios da Região Metropolitana de Ribeirão Preto, que são foco deste livro.

Em direção a Goiás, homens rústicos saíam da Vila de São Paulo e se lançavam por quatro léguas no mato fechado do Jundiá, rumo ao noroeste da capitania. Depois de um pouso, as expedições continuavam por quatro dias, até atravessarem o rio Mogi. Em cada parada, abriam a picada e lançavam a roça no chão. Seguiam adiante, mais ao norte, deixando para trás pessoas que se acomodavam por ali, formando os povoados¹⁰.

Nesse caminho, o Brasil que já existia foi dando lugar ao Brasil que a Coroa Portuguesa e os Bandeirantes queriam. No processo, a guerra foi levada aos Cayapós e aos Payaguases, “deixando a campanha dezenfestada...”¹¹. Em outras palavras, as tribos indígenas que ainda resistiam foram sendo dizimadas ou desenraizadas. Em meados do século XIX, por exemplo, nas proximidades de Casa Branca e da Vila de Mogi-Mirim, o número de 400 a 600 indígenas foram reunidos e dispersados por vários pontos da província¹².

Assim, o chamado “Caminho de Goiás” ia sendo limpo de mato e dos habitantes autóctones. No lugar, eram concedidas sesmarias, principalmente entre o trecho dos rios Mogi-Mirim e Grande. Entre elas, a sesmaria de Batatais, cujo primeiro registro é

de 1728¹³. Nessa época, quando as vilas de Mogi-Guaçu e Jundiá já eram consolidadas, alguns pousos, em 1767, apresentavam nomes como hoje são conhecidos: Casa Branca, Tambaú, Araraquara.

A principal referência, no Sertão do Rio Pardo, no início do século XIX, era a Freguesia de Nossa Senhora da Conceição da Franca e do Rio Pardo, mais tarde, apenas Franca (1805), cujos limites iam do ribeirão do Cubatão até o rio Grande. Nessa área, foram requeridas várias sesmarias¹⁴, onde se plantava roça de subsistência e se criava gado de corte. Em 1814, foi a vez do pouso de Casa Branca virar freguesia. Um ano depois, na região do atual município de Batatais, que pouco mais de uma década antes era um pequeno povoado em meio às sesmarias da região, também foi elevado à freguesia, recebendo o nome de Bom Jesus da Cana Verde, em 1815¹⁵.

De Franca, Batatais, Casa Branca e Araraquara, surgiram os municípios visitados pelos pesquisadores que realizaram o projeto Ligados pela História. E essa é uma boa forma de descrever essas cidades: todas “ligadas” por um passado comum: a ocupação do Sertão do Rio Pardo, que remonta à concessão das sesmarias e formação da Capitania de São Paulo.

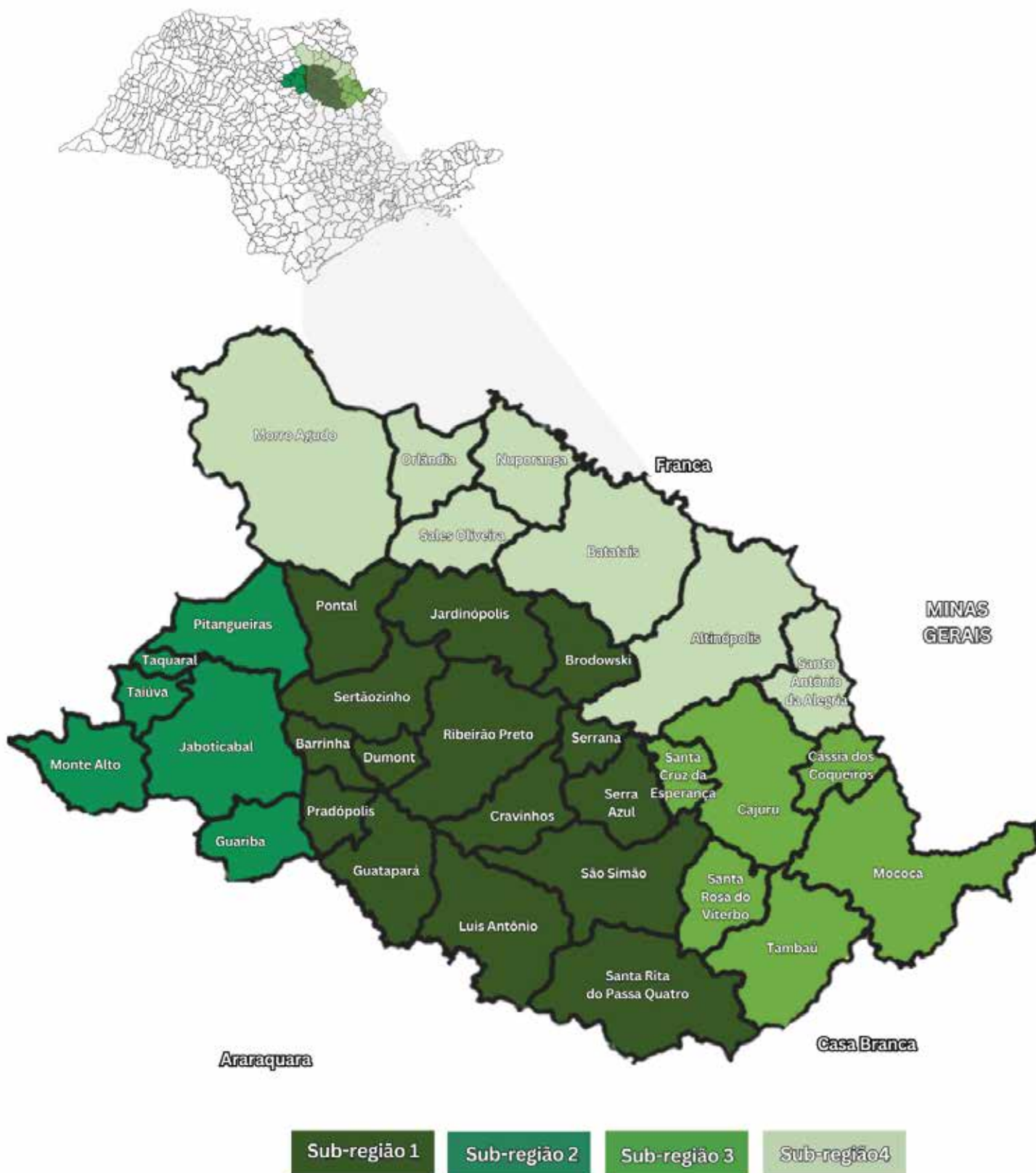


Imagem 3: Mapa da Região Metropolitana de Ribeirão e sub-regiões. Março de 2024. Fonte: Mapa elaborado a partir da lista de municípios da RMRP, constante do Plano de Desenvolvimento Urbano Integrado (PDUI).

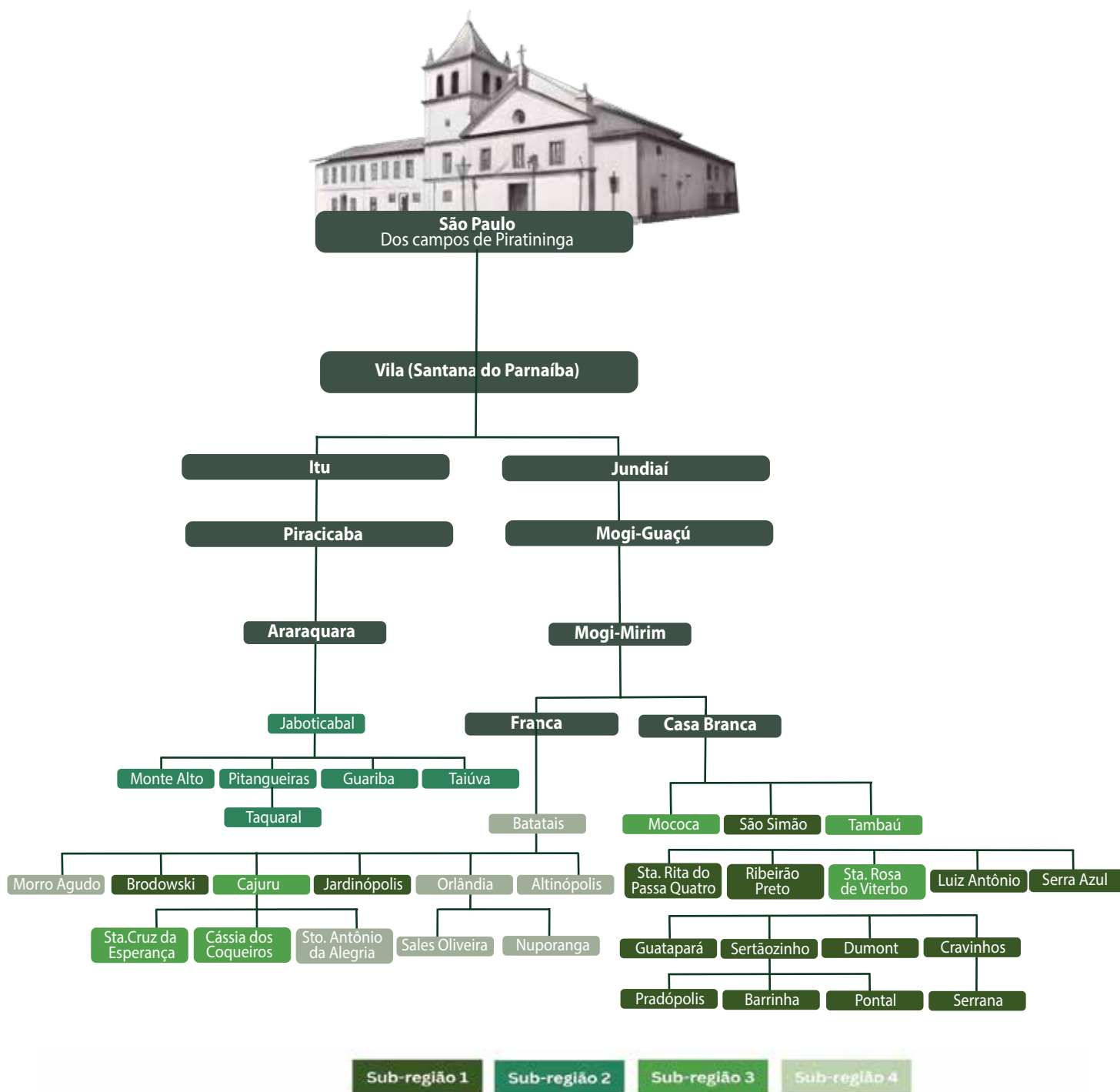


Imagem 4: Árvore "genealógica" dos municípios da região. Representação gráfica dos desmembramentos dos municípios da Região Metropolitana de Ribeirão Preto.

Santa Rita do Passa Quatro foi distrito inicialmente de São Simão, depois de Descalvado, Casa Branca e Pirassununga.

Nuporanga foi distrito inicialmente de Batatais e depois de Orlandia.

Essa história compartilhada entre os municípios da região, e que será mais explorada a partir de estudos da cartografia e iconografia, mais à frente, tem sido cada vez mais conhecida, gerando potencial para a construção de sentido de comunidade. Isso significa que as experiências e memórias comuns aos grupos formadores desse território podem construir pontes, consolidar a confiança e o pertencimento, por meio da aprendizagem coletiva. Ao final, a herança consolida a identidade, abrindo caminho para a cooperação e construção de novas experiências.

Assim, para além da origem, o solo fértil e a vocação agrícola, em especial, o café, também marcam sua história comum. Luiz Pereira Barreto, em artigo de 1876, afirmava¹⁷ que essas terras faziam o papel de uma verdadeira burra de usuário:

**“todo vintém que
aí cai, fica”.**

Mas o que deu a liga para tais características foi o povo aqui forjado. E isso é fato, quando entendemos como as autoridades metropolitanas e, posteriormente, as da Corte, olhavam para essa região: um misto de assombro e curiosidade. Os paulistas das bandas do sertão eram descritos como desconfiados, de pouca conversa. Paulo da Silva Prado os descrevia como um povo sem o luxo e a sofisticação que se via no Rio de Janeiro ou em outras regiões do país. Era um povo pobre e, segundo Morgado de Mateus, D. Luiz Antônio de Souza Botelho Mourão, “Tal indigência era de público conhecimento até para além do Atlântico, por entre os corredores dos castelos da corte portuguesa”.¹⁸

Sua alimentação era simples e dependia basicamente do que conseguiam coletar ou produzir. Talvez dessa percepção de isolamento tenha vindo a sua afirmação de que “Si alguém, fazendo viagem encontrava por acaso um destes, ou lhe fogue ou fica tão

assustado e preocupado que nem o chapéu lhe tira e se lhe diz a mínima palavra desconfia e ‘mata logo.’”¹⁹

No começo, o que se produzia na terra ancestral das 34 cidades que hoje formam a Região Metropolitana era o fundamental para a sobrevivência, como feijão, arroz, mandioca, milho, açúcar, cachaça e porcos. Só depois, bem depois da chegada da Família Real Portuguesa, em 1808, é que a história do café se espalhou por esse chão, mudando seu destino. Aliás, o que se conta é que D. João VI passou a presentear amigos agricultores que frequentavam a corte com mudas de café²⁰. Algumas dessas mudas-presente migraram para outras regiões e apenas na década de 1860, mais especificamente entre 1868 ou 1869, é que teriam aportado nessa localidade. Depois, muito depois, teriam sido estudadas e manipuladas por Luiz Pereira Barreto, que produziu o café Bourbon, oriundo do grão Libéria, vindo da África e as sementes originais, ditas Nacionais.²¹

Para fazer produzir o café, e com vistas ao mercado internacional, era necessário mais do que desconfiança e cara feia. Era preciso muita força e persistência, em uma terra que nunca havia sido cultivada em larga escala, no modelo capitalista, no qual o país se inseria, então. Hoje se sabe que o desmatamento foi efetivo nesta região. O serrote traçador, o machado, a foice, as vangas, a tração animal, a mão de obra escrava e, posteriormente, imigrantes e o fogo, foram fundamentais no processo de abertura dessas fronteiras. Trabalho difícil, que exigia muita resistência. O que hoje entendemos, suportados pela ciência, nos permite imaginar a amplitude do impacto ambiental causado por esse processo. Mas seria leviano usar, o que hodiernamente sabemos, para avaliar, naquela época, a condução desse projeto de vida para toda uma região.

O que as fontes contam é que, mesmo com tamanho esforço, ainda assim era uma terra indomada. O viajante francês Auguste Saint-Hilaire, que já havia vivido parte da Revolução Industrial, a



Foto: Café em côco sobre uma peneira. A colheita do café ocorre de meados de junho até fins de agosto e é uma verdadeira mobilização de esforços. O café se apresenta, a princípio, em grãos verdes e duros. À medida que amadurecem eles se tornam vermelhos e passam então a chamar-se "cereja". Quando secam, escurecem e tomam o nome de "côco". Data: s/d. Fotógrafo: Studio Rembrandt (MC, F322). APHRP.

Revolução Francesa e o Império Napoleônico, circunlocou por essa região entre 1816 e 1822. Mesmo tendo presenciado muita coisa, em suas aventuras, espantava-se com a natureza selvagem do sertão desconhecido de São Paulo.

Prova disso, são suas memórias sobre um vendaval na região: *“Turbilhões de pó vermelho escuro invadiram o nosso rancho e cobriram nossas malas e demais objetos. Meus papéis e os couros usados para segurar a carga dos burros foram levados pelo vento e, embora fechadas a chave, minhas malas se encheram de poeira. O granizo se juntou ao vendaval e em poucos minutos uma chuva torrencial inundou o rancho”*.

E como para comprovar a dureza dessa nova fronteira, ainda alertava para uma febre que atacava os primeiros colonizadores, as onças e o minhocaçu, uma minhoca gigante. O movimento para essas terras não era sem razão²³. Muitos desses desbravadores vinham da experiência com o ouro e com a cana, migrando de regiões exauridas e em processo de decadência em função da intensa exploração²⁴.

Assim, talvez em função de experiências outras, os fazendeiros dessa região sempre viram sua produção como parte intrínseca da pauta das exportações nacionais e da macropolítica. Esse aspecto refletia-se na constante preocupação em adquirir novas propriedades; no recrutamento de mão de obra, em especial pós-final do tráfico negreiro transatlântico; contratações de peças cativas pelo fluxo interprovincial e imigrantes, na sequência. Também se apresentava na organização da produção, transporte interno, comercialização nos portos, contatos oficiais, interferência na política financeira e econômica²⁵. Ou seja, aqui, o café, o empreendedorismo, a indústria e os serviços eram inseparáveis!

Campo e cidade, em uma interdependência que faria nascer o agronegócio. As fazendas transformaram-se progressivamente em pequenos núcleos agroindustriais que possuíam máquinas sofisticadas de beneficiamento do café, por exemplo²⁶. Eram um

mundo à parte. Autossuficientes, levavam seus moradores para as cidades em períodos muito específicos. Todo fazendeiro tinha uma casa confortável na cidade mais próxima. Alguns, mais poderosos, montavam uma residência na capital da Província e depois Estado de São Paulo²⁷. Aliás, tais cidades se beneficiavam da riqueza que a terra produzia. Contudo, a grande parte da vida seguia no contato intenso e cotidiano com a lida da produção.

E para fazer com que todos esses setores caminhassem harmoniosamente, desde logo, os fazendeiros/coronéis entenderam a importância da macropolítica. Isso porque a riqueza do café podia financiar qualquer tipo de empreendimento! pois estava presente na força dos currais eleitorais do início da República que contribuíam para a eleição de prefeitos, governadores e presidentes.

Mostrava-se também na relevante contribuição para a pauta de exportações nacionais e na articulação para, entre outras decisões, a criação de uma Bolsa Oficial de Café, cujas atividades foram iniciadas em 1917, e teve sua sede inaugurada em 1922, e a consolidação da estrada de ferro para essa região, por exemplo²⁸. Ou seja, em determinada época, a agenda política estava profundamente relacionada às demandas dos cafeicultores do interior do país.

Os trilhos do trem, de fato, foram alimentados pelo café e pela política! Duas estradas de ferro consolidaram o complexo político-econômico em São Paulo²⁹. A Companhia Paulista de Estrada de Ferro, por exemplo, foi criada em 1868, a partir da articulação de um grupo de fazendeiros. Na sequência, em 1872, foi criada a Companhia Mogiana, que, em 1880, conseguiu a concessão de trechos de São Simão e Ribeirão Preto³⁰. Mas, para além dos grandes ramais, consolidou-se a criação de pequenos núcleos, dentro de algumas fazendas, para os quais era direcionada a produção de outras propriedades: os ramais “cata café”, que, posteriormente, seguiam para o Porto de Santos em uma complexa e bem sucedida operação.



Imagem: Planta geral das linhas da Cia. Mogiana de Estradas de Ferro, demonstrando o traçado de Campinas à Araguari. Verso do menu do "Wagon Restaurant" dirigido pelo arrendatário. APHRP.



Foto: Trabalho de capinação junto aos cafeeiros. No corredor, entre as fileiras de pés de café, estão posicionados os trilhos por onde circulam a locomotiva e os vagonetes para transporte do café. Fazenda Chimborazo da Companhia Agrícola Ribeirão Preto. Data aproximada: 1920/1930. Fotógrafo: Theodor Preisling (APHRP, F804).

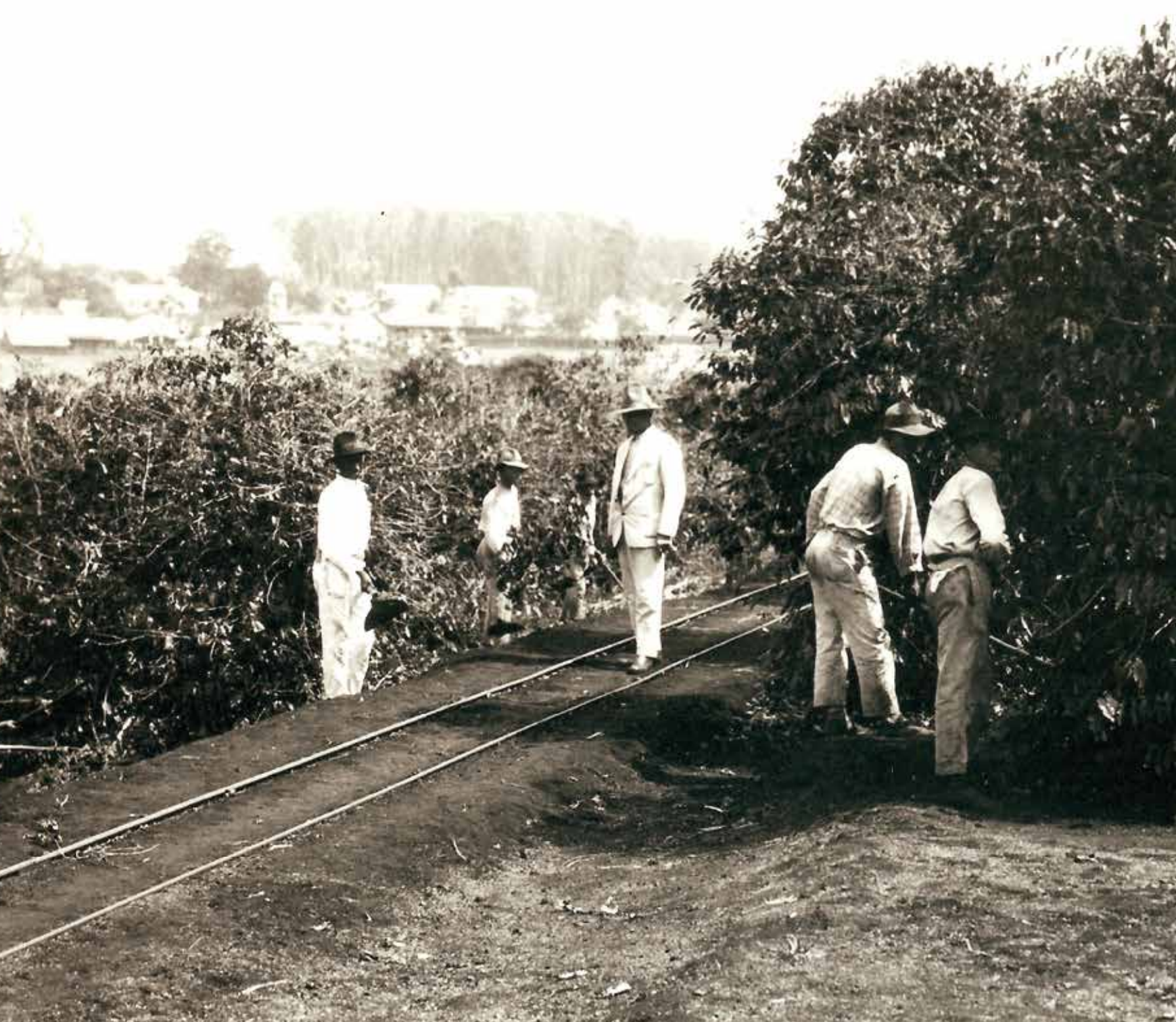




Foto: Estação Guatapar da Cia. Mogiana de Estrada de Ferro. Vista do prédio da estcao, locomotiva e vagões de passageiros e carga. Data: 1924. Fotógrafo: não identificado (APHRP, F159).

Assim, o café, a tecnologia e o trem, transformaram a indigência em riqueza, que trouxe desenvolvimento para todo o povo dessas bandas e que foi sendo consolidado por esse processo: o paulista do interior; uma mistura muito específica de mineiros buscando novas possibilidades para além do ouro que escasseava e já inteirados do cansaço da terra explorada pela cana-de-açúcar; os indígenas invadidos e desenraizados; os negros escravizados e para aqui arrastados; e os imigrantes que sonhavam fazer a América. Pessoas que, como já mencionado, escolheram, direta ou indiretamente, e em função das circunstâncias, fazer parte de algo: a abertura e a consolidação de uma nova fronteira geográfica, econômica e social.

Nesse processo, o povo reelaborou a relação com o divino por meio de suas festas religiosas, procissões, terreiros de umbanda e candomblé, templos protestantes e budistas, mesquitas, igrejas e capelas. Também foi capaz de criar uma culinária própria, assimilando as influências culturais de tantos povos e tendo como uma das expressões e já exportada para restaurantes elegantes das metrópoles: a culinária talo-caipira.

Hoje, os desafios são outros. Entre eles, como manter o sonho e o enraizamento da juventude, sempre querendo se aventurar por outras paragens? A cachaça, o artesanato, o amendoim; a ciência, educação, tecnologia; a criação de novas cadeias produtivas e como consolid-las em Arranjos Produtivos Locais (APLs)? Como crescer combatendo as desigualdades? Enfim, como olhar para o mundo que se apresenta, sem se perder da história vivenciada? Sem apartar em lados opostos aqueles que aparentemente buscam preservar suas narrativas distintas seguindo o singelo exemplo dos urbanos e caipiras.

Todas essas cidades buscam, a seu modo, soluções para as novas questões trazidas pelo tempo. Mas o que fica, e isso importa muito,  que esse povo aqui consolidou diferentes formas de sentir e se relacionar com o que viveram e aquilo que nos move a seguir na vida, construindo nossa herança comum e nos permitindo gerar hoje, no século XXI, o senso de pertenca e comunidade que nos alimenta e consolida os passos daqueles que virão depois de nós.

Foto: Moimho de fubá construído em 1894, em Cássia dos Coqueiros. Ipcicc, 2023.





3. **C de Caipira** O rural como um lugar de identidades caipiras

Pensar a cultura caipira é penetrar um universo vasto, dinâmico, rico em histórias, cheio de cores, sons, sabores que encanta quem se abre para as possibilidades de experimentar o que está ao lado e, no entanto, raramente é reconhecido.

Quem é o caipira? Nas palavras de Antônio Cândido¹, o caipira é um dos tipos do homem rural brasileiro, radicado em São Paulo, com identidade muito marcada pela construção histórica de sua origem. Segundo o pesquisador, muitas vezes usamos a palavra caipira de forma pejorativa, para designar qualquer pessoa de cultura rústica, afirmando que ela não tem hábitos civilizados. Os nomes atribuídos à cultura do caipira são os mais variados possíveis: "camponês", "caboclo", "caipira", "roceiro", "sertanejo", "capião", "matuto", "acanhado", alguém considerado sem trato na cidade.

Esse homem é fruto da ocupação do interior do Brasil, uma mistura de povos originários com o português. Tirava seu sustento da agricultura de subsistência, uma combinação das duas culturas, plantando mandioca, milho, feijão; hortas com as couves, os cítricos e outras frutas; criando animais domésticos, como o porco e a galinha e algum gado. Uma vida que mesclava muito do português com traços da cultura, principalmente da alimentação indígena.

A simplicidade e a rusticidade na qual estava inserido moldou seu caráter, afastado das vilas e cidades; marcou o morador da Paulistânia, que abrange o estado de São Paulo e partes de Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso, Paraná, Rio de Janeiro. Conforme Carlos Dória², é fruto de uma sedimentação histórica, cultural, cujos frutos vemos na forma de falar, na comida típica, em suas rezas, festas e danças. As mudanças pelas quais essas regiões passaram, com a ocupação maciça da segunda metade do século XIX para o XX; com a chegada do café, da ferrovia e dos imigrantes, impactaram no modo de vida dessas comunidades e na forma como esse homem passou a viver e a ser visto pela população.

Para o pesquisador Carlos R. Brandão³, era uma gente que se encontrava no limiar entre o mundo dos nativos e o mundo dos brancos portugueses, agregando, de acordo com as necessidades, um pouco de cada uma dessas culturas, mas vivendo, boa parte do tempo, isolada. Dentre suas características, o caipira é um homem leal, honesto, hospitaleiro, bondoso e bom amigo, pronto para a necessária ajuda mútua de quem vivia mais isolado.

Essa gente, chamada de caipira, foi estudada por Alcântara Machado; Cornélio Pires; Darcy Ribeiro; Antônio Cândido de Mello e Souza; Carlos R. Brandão; Carlos A. Dória; Ada N. Rodrigues; entre outros pesquisadores; que conceituaram, descreveram e analisaram o cotidiano desses moradores.

A construção dessa história passa pela mudança

do homem do campo para a cidade, muitas vezes sem qualificação, passando a residir, de forma precária, na área urbana e, distante das referências culturais que fazia parte de seu cotidiano, foi perdendo suas raízes. A sociedade cosmopolita fez uma leitura errônea de quem era esse povo, caracterizando-o de caipira, em contraponto ao morador da cidade, principalmente da metrópole paulista.

Na alteridade, é que a identidade se constrói, diante das diferenças culturais e dos valores acumulados, e o caipira acabou por assumir o lugar do simples, às vezes, do ignorante, não se valorizando e não sendo valorizado em seus conhecimentos e sua cultura, perante o cidadão da capital.

Como diz o ditado popular, “a grama do vizinho é sempre mais verde” e, nesse caso, a grama em destaque era a da vida urbana, que encantava por ser um lugar de garantia de uma sonhada vida boa. Água encanada; chuveiro; eletricidade; boas escolas; acesso a empregos bem remunerados; e cuidados à saúde, sempre foram os atrativos da urbanidade. Parecia irresistível. Logo ali, a alguns quilômetros, a promessa de dias diferentes, eventualmente muito melhores. Não havia o que segurasse o povo na roça.

Ir para a cidade não fazia, dessas pessoas, “gente chique”. Nas suas terras, ou entre os nascidos nos centros urbanos, todos viviam um processo de estereotipia pelo seu modo de vida. Foi e ainda é um esforço de resistência para não deixar de cultivar seus saberes e descobrir suas potencialidades. Mesmo vivendo isolados no campo, iniciaram um movimento de agrupamento ou, melhor definindo, um movimento de vida em comunidade, visto que eram irmanados por um mesmo legado histórico-cultural.

Como é certo que, entre uma história e outra, novas histórias acontecem. O tempo, ao passar em décadas, revelou o que a concentração urbana não planejada reservava. Então, teve início um processo de cuidar de sua própria “grama”. Nesse percurso

histórico, a vida urbana começou a ser identificada, também, como lugar de violência, estresse, falta de bem-estar. O que sempre pareceu uma promessa, tomou o lugar de resultado de uma luta. Assustados com a realidade da cidade, agora visível e não mais latente aos sentidos, intensificou-se a busca pelo retorno ao campo, para o simples, para aquilo que torna o ser verdadeiramente humano, para o que passa ser sinônimo de vida boa.

Ao olhar para os que estão ligados pela história, com os olhos direcionados para as fazendas, é possível sentir quão evidente é esse movimento e a valorização da vida rural, do caipira, sua cultura e seus costumes. Uma caminhada e se pode ver o empreendimento em espaços rurais promotores da preservação cultural do mundo caipira, favorecendo a reflexão sobre onde se experenciam os tais dias bons.

No município de Ribeirão Preto, quase ali em Cravinhos, que, de tão perto, parte da propriedade rural está em uma cidade e a outra no município vizinho, o “Queijo Lagoa”, localizado na rodovia José Fregonese, em que as pessoas se reúnem no curral para um café da manhã, oferece uma experiência rústica da vida cabocla. As comidas artesanais da fazenda e o contato com os animais chamam a atenção como se tivessem sido uma verdade de um povo que aqui viveu há muito tempo. A experiência atrai visitantes de vários lugares, nos fins de semana.

Conhecido por sua natureza e lindas paisagens e pelas culturas religiosa e gastronômica, que geram empregos e negócios, Santo Antônio da Alegria proporciona várias experiências da rotina caipira. O restaurante “Baú do Petisco” é só uma delas. Administrado por moradores do lugar, que deixaram o campo e retornaram um tempo depois para empreender, proporciona sensações que podem ser nostálgicas para alguns e inovadoras, para outros visitantes, que desconhecem a vida simples e rústica do espaço rural.

Cássia dos Coqueiros, com sua natureza exube-

rante, atrai visitantes devido às suas lindas cachoeiras. Entre os que apostam na imagem bucólica e na preservação da cultura caipira, é notória a determinação para vencer o preconceito com relação à cachaça, bebida secular, nascida e produzida no contexto rural, além de difundir a comida da roça, que viraram moda na cidade. Sem falar, ainda, na possibilidade de vivenciar a produção do fubá, o uso do monjolo em pleno funcionamento há 100 anos, e que guarda e reproduz essa referência identitária de um povo em seu tempo.

Como forma de resistência da cultura caipira, encontra-se, na região de Ribeirão Preto, as festas dos santos juninos; a folia de Reis; expressão das práticas de religiosidade aliadas a uma gastronomia típica de cada uma delas. Ambas as celebrações envolvem o sentido de comunidade, de ajuda mútua, elementos considerados fundamentais para a gente local.

Outro ponto de atenção refere-se à alimentação. O uso da mandioca, em diferentes preparos de pratos doces e salgados; da abóbora, inserida na culinária contemporânea como de baixa caloria, e suas inúmeras formas de preparo; os muitos pratos com milho, com destaque para a volta do angu, nos cardápios - prato de milho verde feito com pouco sal, e a quirera, feita de milho maduro quebrado. Esses pratos foram substituídos pela polenta, trazida pelos italianos - feita com fubá e bem temperada, numa mistura, muito tempo depois, chamada de culinária ítalo-caipira.

De prato em prato, referências da cozinha rural, como a taioba; serralha; ora-pro-nóbis; picão; dentre outras Plantas Alimentícias não Convencionais (Pancs), que sempre fizeram parte do cardápio caipira, vêm ganhando espaço nas hortas e, delas, para a mesa.

Sem qualquer dúvida, um dos estereótipos marcantes da cultura caipira é a figura caricata apresentada nas festas juninas. O roceiro vestia a melhor





Foto: Produção do Ippccic, Memórias do Cafezais - a vida nas fazendas, 2013.

roupa, seu terno, para ir às festas; a calça, passada de um filho para outro, às vezes, mostrava-se mais curta. O remendo, como disse o senhor Ângelo Festucci⁴, era só o capricho da mãe para permitir vida longa às vestimentas; mas o reparo era modesto, feito com o pano escondido por dentro. O chapéu, usado nas festas, era acessório com pretensão de ser estiloso; referência não só de um lugar, mas de um costume.

Para as moças, o vestido de chita de algodão era a melhor roupa que possuíam, enfeitado de rendas, costurados na véspera de cada data festiva. As sardas no rosto eram procedentes de alguém que passava muito tempo ao sol nas tarefas de cuidar de plantas da horta; dos animais domésticos, como galinhas e porcos. Dentes cariados era uma situação comum da população brasileira, até poucas décadas atrás.

Quando vemos essas caricaturas do caipira, numa leitura errônea de quem são esses personagens, diminuimos a cultura paulista; a cultura do filho do campo; e passamos a valorizar estereótipos distorcidos do habitante da Paulistânia.

Nesse cenário, para muitos, se considerada a estressante vida urbana, a rotina no campo aconchega o coração e traz bem-estar, como diz a fábula do “pescador e do homem de negócios”.⁵ Estressado da cidade, em férias na praia para esfriar a cabeça, os dois personagens têm um diálogo revelador. Ao voltar do mar, em seu pequeno barco, com alguns poucos peixes, o pescador chamou a atenção do homem que sabia fazer bons negócios. Inquieto com o que via, quis saber o motivo de o pescador não ter ficado mais tempo no mar para pegar uma quantidade maior de peixe. A resposta não fez sentido, assim que dita. O pescador foi direto, ao falar que tinha ficado no mar o tempo necessário para pegar a quantidade suficiente de peixes. O negociante, então, atreveu-se e perguntou o que o pescador fazia com o restante do tempo. A resposta foi rápida: “Brinco com meus filhos, tiro uma soneca à





Foto: Lançamento do livro Memórias do Cafezais - a vida nas fazendas, 2013.

tarde, e à noitinha eu dou uma caminhada na praia com minha esposa, bebo uma cervejinha e toco violão com meus amigos. Eu tenho uma vida muito gostosa!”

Exibido com sua formação acadêmica, o homem de muito dinheiro fez várias recomendações. Orientou o pescador a ficar mais tempo no mar e vender o peixe excedente. Com o lucro, poderia comprar mais barcos, contratar outros ajudantes, ganhar mais recursos para comprar outros barcos e contratar mais gente, até ter tanto dinheiro que poderia montar uma empresa, controlar o produto diretamente, sem intermediários, responsabilizar-se pelo processamento e pela distribuição. Ao final, ficaria muito rico.

O pescador quis saber quanto tempo demoraria para chegar o dia da riqueza. O homem, que sabia sobre o que estava falando, profetizou de 20 a 25 anos. Como não entendia nada sobre ter dinheiro, o morador da praia, que vivia no mar, perguntou o que ele faria depois. A resposta lhe pareceu estranha. Acumularia a maior quantidade possível de dólares, venderia as ações e viveria o resto dos seus dias em uma vila de pescadores com tempo para brincar com os netos; tirar soneca quando quisesse; e passear à noitinha com a esposa.

Depois de um tempo tentando entender a razão de tudo aquilo, ele terminou o diálogo com uma pergunta que ficou sem resposta: “Mas não é isso que eu faço hoje, senhor?”

A relação entre ser caipira, ou ser da cidade, guarda em si seus encantos e valores. Uma experiência de vida está associada a outra, em uma interdependência, em que todos contribuem com sua parcela para uma sociedade pretensamente harmônica. Assim como não existe o centro sem a periferia, não seria possível a zona urbana sem a rural. É nessa relação que esses espaços se consolidam. Diferente disso, seria tudo uma coisa só.



Foto: Acervo do senhor Antônio Vilalobos, s/d. Nela se vê a casa principal e toda a área da fazenda, onde atualmente se tem a avenida Caramuru, em Ribeirão Preto. Imagem publicada no livro Casa Caramuru - arquitetura e arte. Henrique Altman, 2012.



4. C de Construção

Da escala macro territorial ao edifício: a área rural e a construção de narrativas históricas

4.1. Fazendas, vilas e cidades na construção de territórios em rede

Pensar as cidades e vilas em um macro território; a arquitetura de áreas rurais; e a formação de paisagens em rede, pode parecer tarefa distintas, no entanto, quando nos aprofundamos no estudo e na pesquisa dos temas, verifica-se que todas essas questões estão imbricadas por narrativas históricas, e têm sido campo de atuação de historiadores e arquitetos que vêm se debruçando na história da urbanização sob a perspectiva de processo, nos últimos anos¹.

As 34 cidades que fazem parte da atual Região Metropolitana de Ribeirão Preto têm seu próprio processo de ocupação, no entanto, compartilham muitos pontos em comum, e mostram a possibilidade de vê-las como parte de uma rede. Diferentemente do que possa sugerir nosso imaginário, no passado, esse espaço rural não significava grandes vazios entre cidades, mas, sim, diversas ocupações, que envolviam pousos, capelas, fazendas, vilas, etc.² construídos por e para agentes³, pessoas que foram de essencial importância para a articulação entre as áreas rural e urbana.

Essa história começa a muito tempo, como já narrado na descrição das heranças culturais. Antes do início do século XVIII, a região abrangia terras de ocupação de etnias indígenas, que começaram a ser atravessadas pelos bandeirantes que caminhavam até Goiás e, posteriormente, Mato Grosso. Desde a colônia, nosso país se configurou com o viés eclesástico antes dos direitos civis do Estado, e a história de boa parte desses municípios é semelhante, ao começarem com a fundação de uma capela, que motivava a solicitação de um bispado e posterior transformação em freguesia, vila, e cidade⁴.

A urbanização do período intensifica-se quando a economia cafeeira atravessa a região, promovendo um aumento populacional, e tornando as redes de circulação, trocas e comércio, mais complexas, principalmente a partir de meados do século XIX. A chegada de fazendeiros dispostos a investir em grandes propriedades incentivou a formação de núcleos urbanos, somada a outro fator, vinculado à economia cafeeira: a imigração, que forneceu braços para lavoura.

Importante destacar que o processo migratório de europeus para o estado de São Paulo ocorreu de diversas maneiras, inclusive com uma massa de imigração subvencionada, ou seja, aqueles que vieram para o Brasil incentivados por uma política de Estado que objetivava o trabalho na cultura cafeeira⁵.

Pesquisas recentes, com uso de documentação primária, mostram que os italianos estavam presentes na área rural e também nas cidades, exercendo ocupações de diversos tipos, como comerciantes, prestadores de serviço e até como profissionais titulados, como é o caso de médicos, advogados e engenheiros⁶. Justamente com as possibilidades trazidas pelo dinheiro da economia cafeeira, a virada para o século XX configurava, para a municipalidade, no panorama urbano, um momento de mudanças, em que as ações higienistas previam intervenções que ora garantiam a salubridade das cidades, ora assegurava a estética das áreas centrais⁷.

Em um esforço para sistematizar a história desses municípios, que, atualmente, pertencem à Região Metropolitana de Ribeirão Preto⁸ (Quadro 2), percebemos que muitos deles passaram por esse percurso de construção de uma capela religiosa, elevação a freguesia, distrito ou vila, pertencente a outra cidade e, finalmente, foro de cidade.

São muitas datas, eventos, mudanças de nome e personagens, mas ilustremos com o caso da cidade de Ribeirão Preto, por exemplo, que tem seu primeiro registro na doação de terras para a constituição de capela a São Sebastião das Palmeiras, em 1845, que foi construída e curada em 1869, depois elevada à condição de cidade, com a denominação de Ribeirão Preto, pela Lei Provincial nº 85, ou 88, de 1º de abril de 1889, desvinculando-se definitivamente de São Simão.

Naquele momento, os limites territoriais eram diferentes dos dias de hoje – na divisão territorial de 1950, por exemplo, o município era constituído de quatro distritos: Ribeirão Preto, Dumont, Gaturano (atual Bonfim Paulista) e Guatapará. Todas essas localidades foram emancipadas com o foro de cidade, exceto Bonfim Paulista, que retomou o nome, e, até os dias de hoje, é o único distrito de Ribeirão Preto.

Quadro 1 – Processo histórico de emancipação dos municípios pertencentes à atual Região Metropolitana de Ribeirão Preto

Município Atual	Capela Curada	Inicialmente Pertencente a	Foro de Cidade
Altinópolis	1886	Batatais	1918
Barrinha		Sertãozinho	1953
Batatais		Mogi-Mirim	1875
Brodowski		Batatais	1913
Cajuru	1821	Casa Branca	1866
Cravinhos		Ribeirão Preto	1898
Cassia dos Coqueiros	1877	Cajuru	1960
Dumont		Ribeirão Preto	1964
Guatapar		Ribeirão Preto	1989
Guariba	1895	Jaboticabal	1918
Jaboticabal		Araraquara	1894
Jardinópolis	1859	Batatais	1898
Ls Antônio		São Simão	1958
Mococa	1814	Casa Branca	1892
Monte Alto	1881	Jaboticabal	1896
Morro Agudo	1860	Nuporanga/Orlândia	1934
Nuporanga	1873	Orlândia	1926
Orlândia		Batatais	1910
Pitangueiras	1892	Jaboticabal	1933
Santa Rita do Passa Quatro	1862	São Simão/Descalvado/Casa Branca	
Santa Rosa de Viterbo	1893		1906
Santo Antônio da Alegria	1866	Cajuru	1906
São Simão	1824		1865
Serra Azul	1878	São Simão	1927
Serrana		Cravinhos	1949
Sertãozinho		Ribeirão Preto	1896
Taiuva	1902	Jaboticabal	1948
Tambaú		Casa Branca	1898
Taquaral		Pitangueiras	1993

Fonte: Elaborado pela autora com dados do IBGE (consulta em 2024).

E São Simão? A cidade, por sua vez, foi elevada  categoria de município, com a atual denominação, pela Lei Provincial n 75, de 22 de abril de 1865, desmembrando-se de Casa Branca. Chama a atenção a sequência cartográfica do Estado de São Paulo, com a divisão administrativa dos municípios, ao longo dos anos, na virada do século XIX. Em 1850, na região nordeste do estado, existiam apenas quatro grandes municípios: Araraquara, Casa Branca, Batatais e Franca; já no mapa de 1889, aparecem novas cidades, como Ribeirão Preto, Orlândia e Cajuru, e, em 1900, são emancipadas desse território as cidades de Cravinhos, Sertãozinho, Jardinópolis e outras (Imagem 1).

Imagem 1 – Mapas do Departamento de Estatística do Estado de São Paulo (DEESP) dos anos 1850, 1889 e 1900 com a criação dos municípios



Nesse ponto da história, aparece como questão importante o uso da palavra território, empregada aqui de maneira proposital, entendendo que a definição da etimologia da palavra está ligada diretamente com uma construção social⁹. Para além do espaço físico e das paisagens naturais e construídas, entendemos que essas fronteiras são delimitações políticas, escolhidas e delimitadas, nos propondo o exercício de pensar as cidades que compõem a atual Região Metropolitana de Ribeirão Preto em rede. A sequência de mapas da cartografia histórica nos faz entender que o espaço geográfico não sofre alteração, mas mudam os limites administrativos, escolhidos e traçados pelo Estado.

Ainda que as histórias dos municípios se entrelacem na trama dessa rede, o estudo do caso a caso revela as particularidades. Algumas cidades não chegaram a registrar a data de uma capela curada, pois se formaram de outras maneiras, como a partir de núcleos rurais cafeeiros. Além de produção rural e morada, as grandes fazendas de cultivo de café também eram pontos de pouso, troca e comércio, e responsáveis por formar núcleos urbanos, nesses anos finais do século XIX.

Guataparã teve origem a partir da fazenda cafeeira de mesmo nome, fundada em 1865, que foi emancipada de Ribeirão Preto apenas em 1989. Da mesma maneira, Dumont, pelo engenheiro Henrique Dumont, que, em 1879, adquiriu a Fazenda Arindeuva, também em território de Ribeirão Preto, renomeando com seu sobrenome e originando posteriormente a cidade emancipada (Imagem 2).

Do mesmo período, foi a fundação da fazenda Invernada, que daria origem à cidade de Nuporanga, desmembrada de Orlândia, em 1934, e o caso do atual município de Luiz Antônio. Teria sido nas terras da fazenda de Luiz Antônio Junqueira, à margem da estrada que ligava as fazendas à sede do município de São Simão, que, em 1892, teria sido construída uma pequena venda, que funcionava como ponto de reunião dos moradores e de descanso de animais cansados.

Fonte: Arquivo Público do Estado de São Paulo.

Imagem 2 – Fazenda Guatapar e Fazenda Dumont, grandes produtoras cafeeiras que originaram os atuais municípios com os mesmos nomes

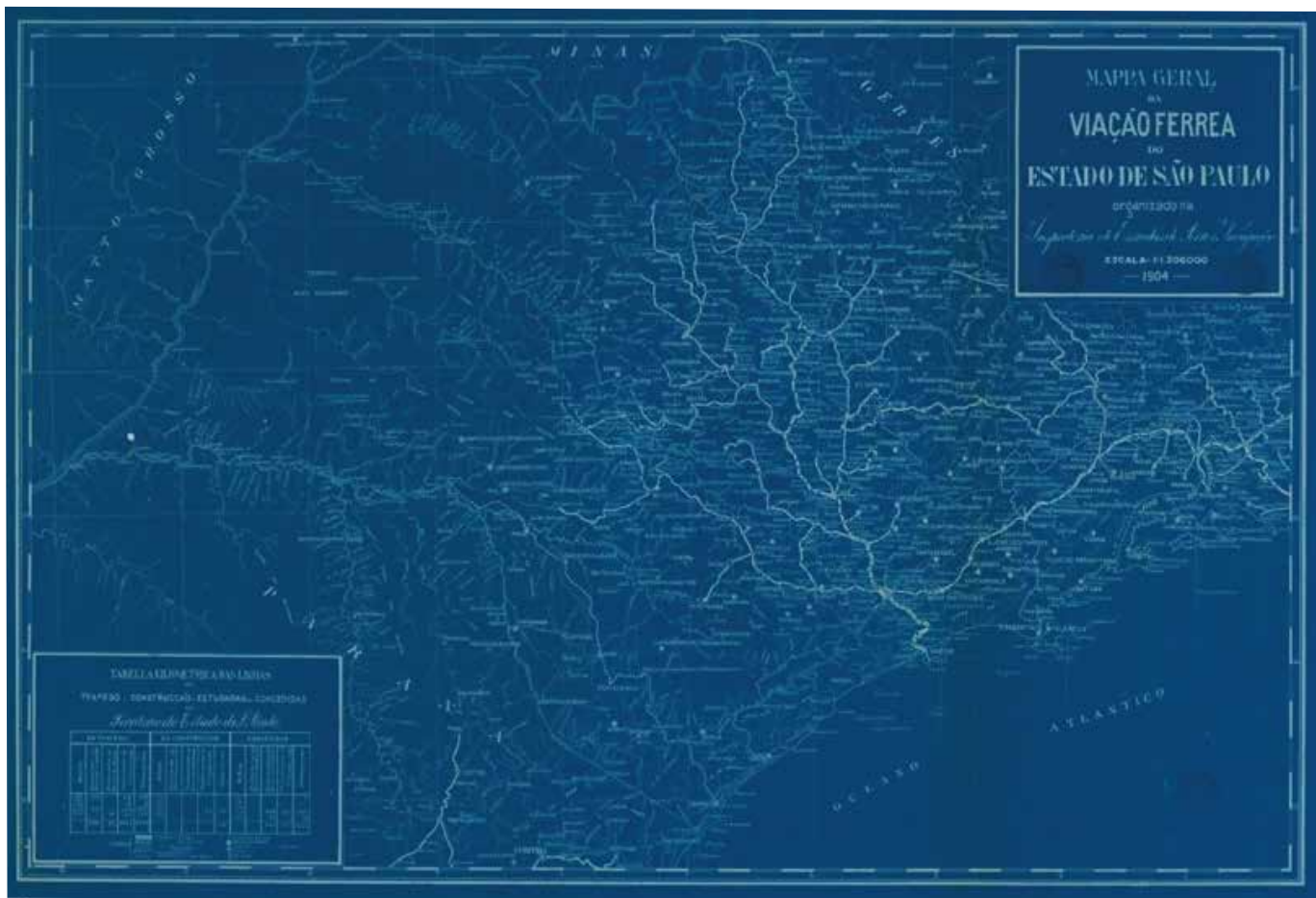


Fonte: Aerofotos Oblguas de 1939/1940. Instituto Geográfico e Cartográfico (IGC).

Com o café, viria outro importante fator de desenvolvimento da área rural e aglutinador, como rede, desses núcleos urbanos: as ferrovias¹⁰. Dentre tantas, o nascimento de Brodowski e Barrinha, como cidades, está diretamente ligado à existência da Cia. Mogiana de Estradas de Ferro, e  Cia. Paulista de Estrada de Ferro, respectivamente. No mapa do início do século XX,

observa-se que o traçado da ferrovia ligava o porto de Santos, por onde a produção seria exportada, com o estado de Minas Gerais, cortando o Estado de São Paulo (Imagem 3). A rede férrea ligava os municípios do nordeste do estado de São Paulo quase que na totalidade, e a chegada de novas estações nas áreas rurais permitia a povoação e o nascimento de novos núcleos.

Imagem 3 – Mapa da Inspeoria das Estradas de Ferro e Navegação do Estado de São Paulo no ano de 1904



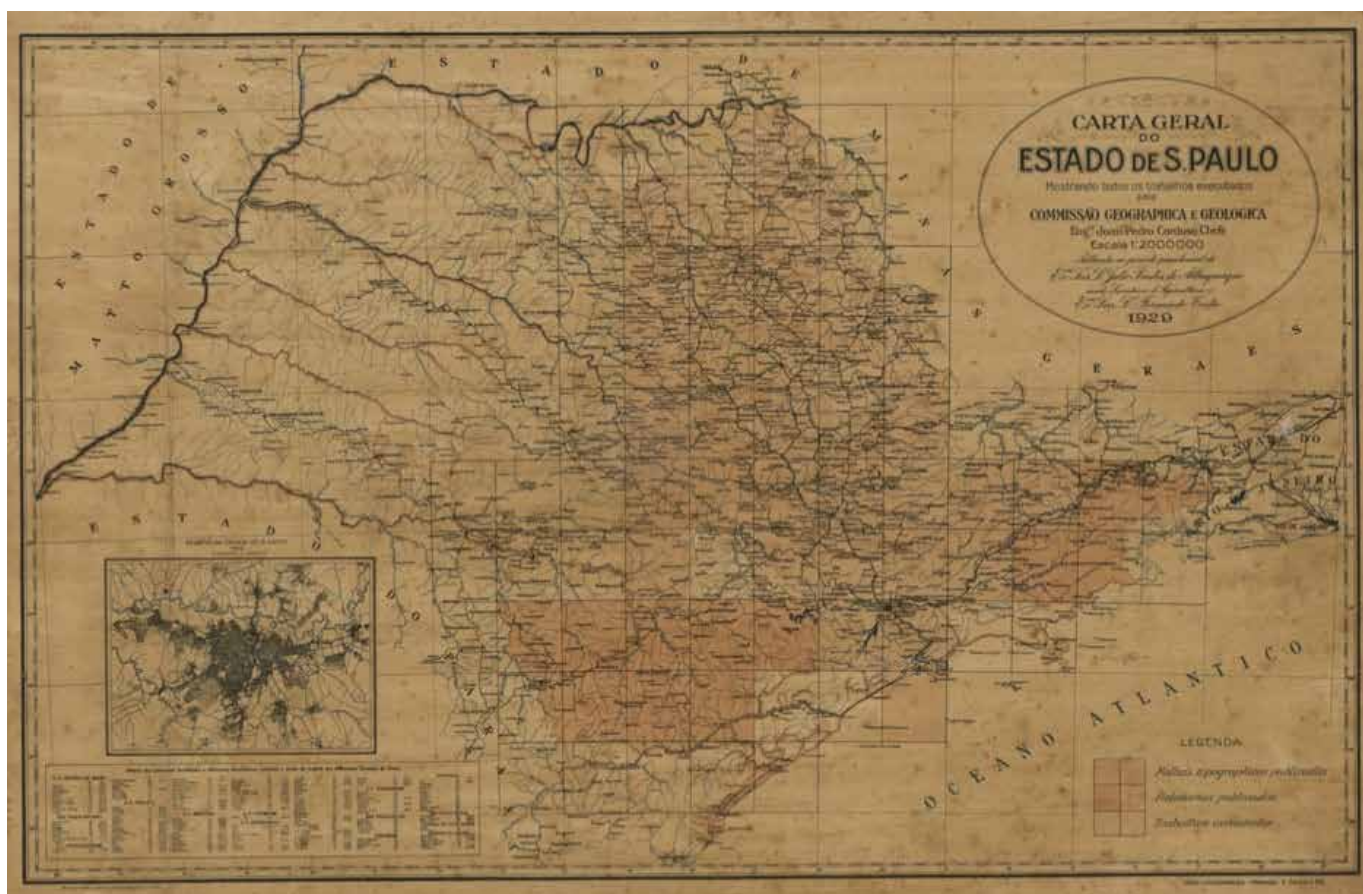
Fonte: Arquivo Público do Estado de São Paulo.

Na virada do século XX, com o passar dos anos, as cidades continuaram a ser desmembradas e a ocupação urbana aumentava na região. Interessante notar, no mapa de 1929, que os limites entre os Estados de São Paulo e Minas Gerais não estão definidos, como nos dias de hoje, mas uma vez mostra, que a divisão das fronteiras do território é política e arbitrada pelo estado.

As cidades de Guaxupé e Muzambinho, por

exemplo, atualmente pertencentes a Minas Gerais, compunham o território paulista. A disputa territorial entre os estados só se encerrou em 1935¹¹, com a criação da Comissão Mista, para definir os marcos divisórios entre os dois estados, enfim publicados em 1937¹², nas atas de encerramento da Comissão, e tiveram seus marcos topográficos aprovados pelos governadores e pelas assembleias legislativas de ambos os estados (Imagem 4).

Imagem 4 – Carta Geral do Estado de São Paulo publicada pela Comissão Geográfica e Geológica no ano de 1929



Fonte: Arquivo Público do Estado de São Paulo.

Algumas décadas depois, com a região completamente modificada pela economia cafeeira – com o adensamento populacional e o crescimento de vários núcleos urbanos, e, conseqüentemente, pelas transformações da chegada das indústrias e pelas políticas higienistas do período – a cana-de-açúcar

iria atravessar essa história, principalmente após a crise de 1929.

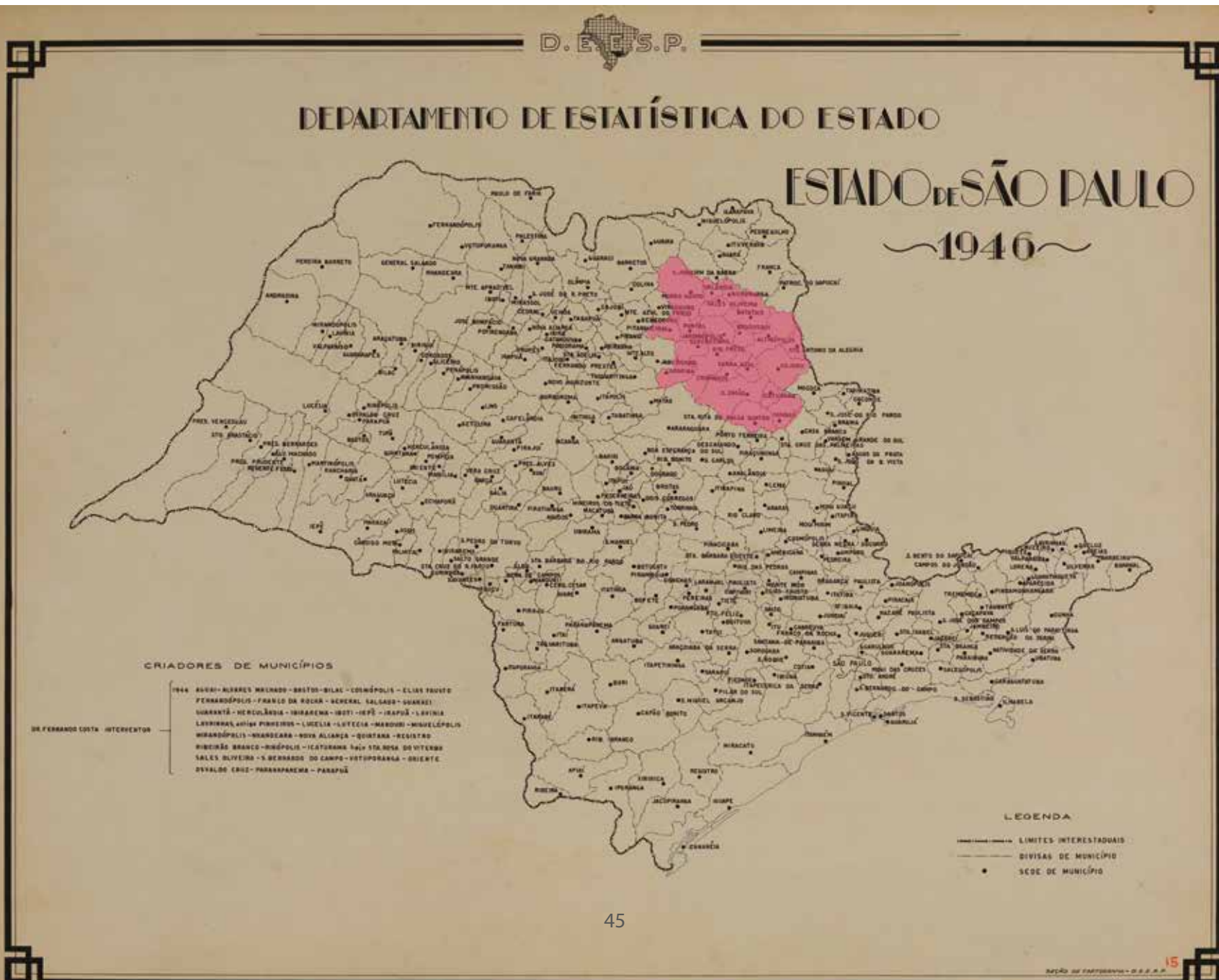
Encerrando a análise histórica na escala macro territorial, ilustramos com o decreto do município de Pradópolis, em 1958, fruto da transformação em Usina, no ano de 1948, da antiga Fazenda São Marti-

no, fundada inicialmente como produtora de café, em 1889, mostrando que, após o declínio do café, outros fatores passaram a atuar na conformação do território.

Contar a história da origem dessas cidades, e imaginar sua existência em rede, pode parecer uma realidade abstrata, mas quando colocamos todas elas delimitando seu espaço físico em relação ao estado de São Paulo, nos damos conta da dimensão do espaço tratado, como se verifica no mapa com sobreposição da mancha das 34 cidades que com-

põem, atualmente, a Região Metropolitana de Ribeirão Preto, território atual, palco de muitas narrativas que se cruzaram desde as ocupações primitivas. Costurando os fragmentos históricos, entrelaçando-os, evidencia-se uma clara relação da origem desses municípios levantando a pontinha do tapete que esconde muitas outras histórias dessa região, deixando o convite para outras pesquisas, que explorem, através de fontes documentais, esse macro território em rede (Imagem 5).

Imagem 5: Fonte - Arquivo Público do Estado de São Paulo, modificado pela autora (2024).



4.2 A arquitetura dos edifícios rurais

Para falar de arquitetura, vamos começar apontando que a casa, e as outras edificações, sejam da área rural, ou urbana, revelam muito sobre a história e o povo daquele lugar. Não se trata de caracterizar uma fachada, colocando-as em gavetinhas de estilo, ou fornecendo dados técnicos, como a dimensão em metros quadrados, e quantidade de portas ou janelas.

As construções são muito mais do que isso. Carregam significado simbólico em sua fachada, nas ornamentações externa e interna – afinal de contas, desde os tempos mais antigos, é possível identificar a camada social do morador de uma casa através dos refinamentos de acabamento, e, por vezes, outras questões simbólicas e culturais, como, por exemplo, a religião – mas, para além disso, as construções também carregam a história daqueles que a construíram, sejam seus proprietários, ou os construtores – mãos de atuação por vezes invisibilizadas pela historiografia¹³.

Nas últimas décadas, trabalhos de referência vem se debruçando no estudo das fazendas cafeeiras remanescentes, no estado de São Paulo¹⁴, como é o caso da tese de Vladimir Benincasa, que visitou e desenhou mais de 300 propriedades. Diante da bela pesquisa, impressionou-me, na época, para além da beleza dessas construções, foi uma das motivações do trabalho que o pesquisador traz logo nas primeiras páginas: despertar “a consciência do pertencer, de ser parte de uma história maior”¹⁵, afirmando a necessidade dos paulistas de enxergarem a pertença de um “patrimônio cultural bastante significativo, o qual merece e deve ser preservado”¹⁶.

Nossa equipe empenha-se em estudar fazendas cafeeiras da região desde 2010, quando participamos do Inventário Nacional de Referências Culturais¹⁷, e constata-se que fizemos, lá atrás, e continua valendo, que não é possível estabelecer padrões arquitetônicos para as fazendas cafeeiras¹⁸. Naquele período, levantamos 65 fazendas remanescentes do período, entre

meados do século XIX e início do século XX, que nos permitiu afirmar algumas características constantes dessa arquitetura rural¹⁹, e que observamos novamente, nesta jornada pelas áreas rurais dessas 15 cidades estudadas neste volume do *Ligados pela História*.

Vamos usar esses padrões constantes da arquitetura rural, mais uma vez, para guiar a análise, passando pelos cinco elementos que compunham uma fazenda produtora de café, ou seja, o terreiro, a tulha, a colônia, a casa sede, e as capelas. Importante ressaltar que, em nossos levantamentos atuais, nem sempre os complexos cafeeiros estão íntegros em sua totalidade, por exemplo, das 65 fazendas levantadas no atual município de Ribeirão Preto, entre 2010 e 2014, apenas 36 mantinham ainda a casa sede.

Nessa jornada de visitas às fazendas da região, em oito, conhecemos a casa sede, ainda preservada. Um dos principais fatores que garante a preservação dessas casas é o uso, uma vez que, ainda com a mudança de unidade de produção para a cana-de-açúcar, as famílias proprietárias continuam habitando na casa, mesmo que seja em períodos esporádicos ou como veraneio.

Uma característica frequente dessas casas é a implantação à meia encosta, ou seja, são construídas aproveitando o declive, como se pode ver em Mococa, na Fazenda Água Limpa, e em Santa Rita do Passa Quatro, nas Fazendas Bela Paisagem e Boa Esperança. Todas as três contêm uma escada de acesso para a entrada principal, e têm reservado o piso inferior para porões semienterrados (Imagem 6).

Por uma posição estratégica, de segurança e controle da propriedade, essas casas sede estão frequentemente na parte mais alta do terreno das fazendas, permitindo uma observação de toda a propriedade, inclusive do terreiro, que frequentemente se posiciona na sua frente, como na Fazenda São Pedro, em Cravinhos.

Imagem 6 – Casa sede da Fazenda Água Limpa, em Mococa, e Fazenda Boa Esperança, dois dos diversos exemplares construídos na meia encosta, aproveitando o declive natural do terreno



Fonte: Ippic, 2023.



Fonte: Ipccic, 2023.

Nas pesquisas anteriores, constatamos que nenhuma das casas da área rural de Ribeirão Preto seguia uma intenção estilística fiel, pontuando que as construções teriam influências das tradições do período com “características da casa paulista, da casa mineira, o aparecimento de elementos do ecletismo, de sutilezas do pitoresco, mesmo sem que sejam totalmente abandonados os padrões da arquitetura clássica e acadêmica”²⁰ e o grupo de fazendas visitadas, nesse momento, da região, não poderia ser mais perfeito, no sentido de corroborar com nossos estudos anteriores.

A começar da análise da Fazenda São José, de Nuporanga, que teria iniciado sua atividade no início do século XIX, próximo de 1820, para a criação de gado. Por ser a mais antiga do grupo, tem características da casa paulista anterior ao ecletismo trazido pelo ciclo cafeeiro²¹, construída sobre uma pequena base de pedra, com uma fachada simples, sem ornamento, apenas com janelas e portas com folhas de madeira lisas e vidro e vergas de arco abatido, muito difundidas nas fazendas de Minas Gerais (Imagem 7).

Fazendas como essa, construídas antes da abolição, podem trazer uma característica pontual em sua implantação: as várias construções ao redor de um pátio – incluindo as senzalas –, cujo acesso era feito através de um portão único, garantindo a segurança para que os escravizados não fugissem. Benincasa afirma que “o melhor exemplo ainda existente, dessa conformação, seja a fazenda Invernada, em Morro Agudo, que conserva a maioria daquelas edificações originais, com poucas alterações”.



Imagem 7a - Detalhe da fazenda São José, Nuporanga. Ipccic, 2023.



Imagem 7 – Casa sede da Fazenda São José, em Nuporanga, a mais antiga do grupo estudado teve origem com a criação de gado, nas primeiras décadas do século XIX. Fotos: Ipccic, 2023.



Com a chegada do café, a arquitetura mineira também teria notável influência sobre as construções nesse período, trazendo como elementos, para essas casas, o alpendre, como elemento indispensável²², como verificado na Fazenda de São João da Mata, em Altinópolis e na Fazenda do Alho, em Batatais (Imagem 8). A iconografia, ou seja, as fotos antigas, ajudam a compreender a história dessas casas, e um ótimo exemplo foi a descoberta de imagens que nos revelaram que algumas casas sedes foram construídas apenas com um acesso por escada simples, até meados do século XIX, passando por reforma, com acréscimo de alpendre e escadaria, até o final do século, como é o caso da Fazenda São Manoel, em Ribeirão Preto²³.



Imagem 8 – Casa sede da Fazenda de São João da Mata, em Altinópolis, e Fazenda do Alho, em Batatais, dois exemplares com alpendre frontal; uma contribuição da arquitetura mineira. Fotos: Ipccic, 2023.



Elementos do ecletismo trazidos pelo café – diz-se do café pensando na riqueza que veio com as plantações, pelo “novo gosto”, que chegou através de móveis, papéis de parede, porcelanas e afins²⁴ – também constam na arquitetura das fazendas visitadas pela equipe, como na Fazenda Cubatão, em Cajuru, onde se observam, na fachada principal, ornamentos na parte superior da alvenaria, o trabalho nos gradis de madeira rendilhados do alpendre e os lambrequins²⁵ de madeira arrematando os telhados (Imagem 9).

O jardim frontal, delimitado por uma mureta baixa, parece enquadrar a fachada harmônica da fazenda. Encontramos ornamentação externa semelhante à Fazenda Cubatão, na Fazenda Boa Vista, em Ribeirão Preto, que também tem como uma das principais características o ecletismo, em detalhes decorativos internos e externos, como o arremate do coroamento do corpo central, um belo lambrequim de madeira (Imagem 10).

Em 2013, afirmamos que a casa sede da Fazenda Boa Vista, em Ribeirão Preto, “pode ser considerada sofisticada no sentido de demonstrar uma riqueza muito grande de acabamentos, pinturas ornamentais e algumas facilidades, tais como: água encanada e luz elétrica” desde sua construção, datada de 1886.

Imagem 9 – Casa sede da Fazenda Cubatão, em Cajuru. Abaixo, detalhe. Fotos: Ipccic, 2023.





Imagem 10 – Fazenda Boa Vista, em Ribeirão Preto. Fotos: Gleria, 2013.

O ecletismo desse período encontra variações formais²⁶, como os elementos do neoclássico, observados na Fazenda São Pedro, de Cravinhos. A composição da fachada com arquitetura classicizante conta com pilastras; platibanda ornamentada escondendo as águas do telhado; frontão destacando o corpo central; janelas e portas com arco pleno, arrematadas com bandeiras envidraçadas coloridas, e elementos decorativos, na parte superior do coroamento (Imagem 11).

A proprietária, Ana Cláudia A. S. de Rensis, conta que a casa foi construída em 1890 – assim como a capela de São Pedro, que dá o nome à fazenda –, e embora esteja desativada no momento, ainda preserva boa parte do mobiliário original; as pinturas decorativas nas paredes e nos forros de madeira; as portas de madeira com folhadas almofadadas; e pisos de madeira de beleza indescritível.

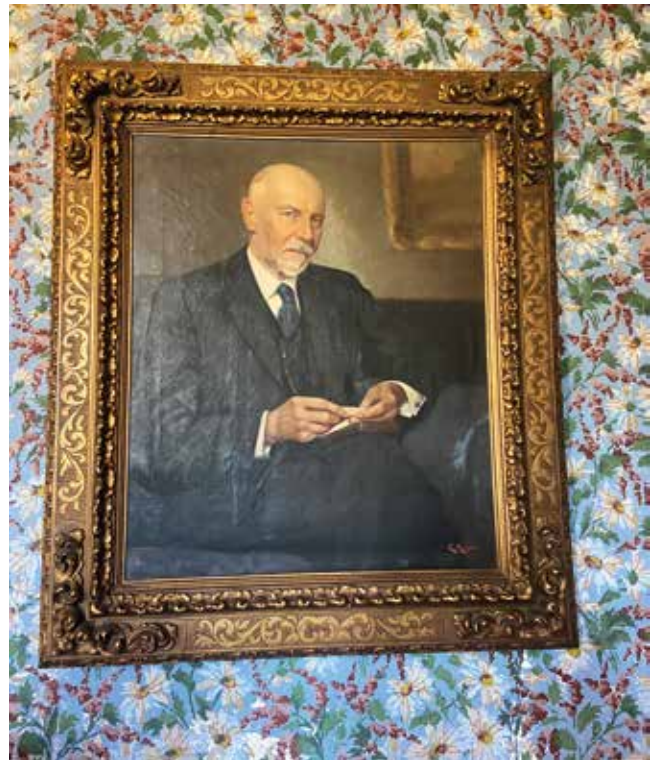


Imagem 11 – Fachada com elementos da arquitetura classicizante e detalhe interno da casa sede da Fazenda São Pedro, em Cravinhos. Fotos: Ipccic, 2023.



Em outras fazendas visitadas, também se observa grande apuro nos acabamentos internos, como no mobiliário, nas esquadrias almofadadas, e nas pinturas murais, ou com uso de estêncil, da fazenda Bela Paisagem, em Santa Rita do Passa Quatro. Segundo o proprietário, Ricardo F. Meirelles Davids, a propriedade foi construída por volta de 1895, para a plantação de café e criação de gado de leite, e parte da história da família está preservada na casa, no órgão e no relógio da época, bem como nos quadros com retratos dos seus antepassados, imigrantes ingleses e portugueses (Imagem 12).

Imagem 12 – Detalhe da pintura mural e com uso de estêncil, da Fazenda Bela Paisagem, em Santa Rita do Passa Quatro. Fotos: Ippcic, 2023



A técnica construtiva dessas casas, ou seja, os materiais e as formas de construção, é a alvenaria de tijolos argamassada, na maioria das vezes, com barro. A modernização da arquitetura e a substituição das paredes de pau e barro (taipa de pilão ou taipa de mão), ocorreu de maneira gradual, em finais do século XIX; no entanto, desde nossas investigações iniciais na área rural, não localizamos remanescentes dessa arquitetura, provavelmente em decorrência da fragilidade das paredes de barro às intempéries²⁷. Inclusive, a construção de alvenaria de tijolos autoportante é uma característica recorrente não apenas

na casa sede, mas também nas outras construções do complexo cafeeiro.

Dentre essas construções, outras edificações de uso residencial, eram as casas das colônias, para abrigar os trabalhadores da lavoura, a maioria de origem imigrante. A colônia tinha como constante a implantação de casas geminadas duas a duas, ou as fileiras com três ou mais habitações. Em pesquisa iconográfica, localizamos a imagem aérea da Fazenda Recreio, em Nuporanga, nos anos entre 1939-1940, em que se pode ver claramente a grande extensão que ocupava a fileira das colônias (Imagem 13).

Imagem 13 – Foto aérea da Fazenda Recreio em Nuporanga, onde é possível ver as fileiras das colônias em meio à plantação de café.



Fonte: Aerofotos Oblíquas, 1939/1940. IGC.

Em 2014, alertamos sobre a importância da atribuição de uso para os espaços, a fim de garantir a preservação e conservação do edifício, sinalizando a razão pela qual existem poucas colônias preservadas das antigas fazendas cafeeiras – uma vez que a mudança de produção do café para a cana-de-açúcar, prevê maior mecanização da colheita e menor quantidade de trabalhadores vivendo no campo²⁸. Como exemplo de colônia preservada em sua arquitetura singela e uso de habitação, cita-se a Fazenda São João da Mata, de Altinópolis, que pode ser vistas ainda na

iconografia do acervo de imagens aéreas do IGC.

Parte da sua colônia está sendo usada, atualmente, como chalés para hospedagem de turismo rural, o que nos leva a constatar que, para a preservação, não é necessário que as edificações estejam engessadas (Imagem 14). Outros ótimos exemplos são os remanescentes arquitetônicos da Fazenda Santa Maria, em Cravinhos, que, após ser loteada, manteve as casas das colônias, a igreja e o depósito que abrigam atualmente café, restaurante e espaços para eventos.

Imagem 14 – Casas da Colônia da Fazenda Santa Maria. Fotos: Ipccic,2023.



Imagem 15 – Foto aérea da Fazenda São João da Mata, em Altinópolis, e casas que pertenciam à colônia, atualmente usadas como chalés para hospedagem



Imagem 15 – Foto aérea da Fazenda São João da Mata, em Altinópolis, e casas que pertenciam à colônia, atualmente usadas como chalés para hospedagem

Fonte: Aerofotos
Oblíquas 1939/1940,
IGC e Ipccic, 2023.

Ainda sobre a mudança de uso e a preservação desses espaços podemos citar o Acampamento da Prata, em Mococa, cidade que atualmente tem várias propriedades rurais abertas ao turismo, dentre elas, a Fazenda Buracão; a Fazenda Água Limpa; a Fazenda Santo Antônio da Água Limpa; a Fazenda Ambiental Fortaleza (FAF), e outras que ainda produzem café, não especificamente abertas à visitação, como a Pessegueiro e a Nova.

Segundo a gestora da Fazenda da Prata, Luciana Camargo, a propriedade foi construída em 1840, e passou pelo fundador da cidade de Mooca, Venerando Ribeiro da Silva, que morou na fazenda até vendê-la para os antepassados da família proprietária atual, em 1890. Há cinco gerações na fazenda, e os gestores atuais têm consciência de que o uso dos edifícios garante sua preservação, e adaptaram a antiga tulha para receber hóspedes.

A tulha era o edifício funcional da fazenda cafeeira, que tinha como principais objetivos servir para beneficiar e armazenar os grãos de café após a colheita. Sua principal característica arquitetônica são os grandes vãos e os altos pés-direitos, que eram

utilizados para abrigar as máquinas de beneficiar café, que ainda podem ser vistas na Fazenda Morada da Prata, em Batatais, ou na Fazenda Prata, em Mococa (Imagem 16).

Imagem 16 – Tulha da Fazenda Prata, em Mococa, adaptada para receber o turismo, e a máquina de beneficiar café ainda preservada. Fotos: Ipccic, 2023.



Na tulha da Fazenda Bela Paisagem, em Santa Rita do Passa Quatro, a falta de revestimento nos possibilita ver a técnica de construção em pedra e o assentamento dos tijolos no arremate para o telhado e nos vão das janelas. A ausência de forro, na mesma fazenda, nos permite ver, ainda, a complexa trama de madeira que estrutura o telhado (Imagem 16). Na tulha da antiga Fazenda Santa Luzia – que atualmente abriga o Restaurante da Tulha, localizado em Bonfim Paulista – a técnica construtiva é a alvenaria de tijolos assentada com argamassa de barro, semelhante à maioria das casas sedes e das outras edificações levantadas como remanescentes das fazendas cafeeiras construídas na região (Imagem 17).

eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et iusto odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duis dolore te feugait nulla facilisi.



Imagem 17 – Tulha da Fazenda Bela Paisagem, em Santa Rita do Passa Quatro. Fotos: Ipccic, 2023.



Imagem 18 – Tulha da Fazenda Santa Luzia,
em Bonfim Paulista. Fotos: Ipccic, 2023.



Outro elemento de produção da fazenda cafeeira são os terreiros, que tinham a função de secagem do café, após a colheita e articular e organizar o espaço da fazenda, uma vez que sua posição era estratégica para delimitar a localização da tulha e da casa sede. Geralmente, os terreiros, em ladrilho de pedra, ficavam em patamares superiores às tulhas, e a produção era levada em vagonetes com a ajuda do declive, como ainda se observa na Fazenda São Pedro, em Cravinhos (Imagem 19).

Além das construções citadas, nessa fazenda, em Cravinhos, encontramos ainda o último elemento do complexo da fazenda cafeeira, a capela. Com frontão triangular, arrematado por um crucifixo, a capela segue os mesmos preceitos arquitetônicos com elementos neoclássicos, incluindo pilastras laterais e as janelas circulares na fachada lateral.

Também na Fazenda São João da Mata, de Altinópolis, é possível registrar, ainda nos dias de

hoje, os cinco elementos da propriedade cafeeira, incluindo a capela, uma raridade (Imagem 20). Observamos nessas edificações levantadas nas áreas rurais da região de Ribeirão Preto, desde 2010²⁹, que são frequentemente pequenas e singelas, adequadas para o uso religioso, como a celebração de missas e casamentos, para os antigos colonos, de maneira que não precisassem sair da propriedade.

A pequena capela da Fazenda São José, de Nuporanga, apresenta uma particularidade, pouca encontrada na região, que é um oratório de madeira no altar. Atualmente, grande parte das capelas rurais ainda é de uso religioso, mesmo aquelas que, por um tempo, ficaram esquecidas. Na Fazenda do Alho, em Batatais, localizamos o registro fotográfico documentado da restauração da capela de São Geraldo e São Valentim, com o comparativo do antes e depois da intervenção, quando foram substituídos os caixilhos e pisos originais.

Imagem 19 – Capela da Fazenda São Pedro, em Cravinhos. Fotos: Ipccic, 2023.



Imagem 20 – Capela da Fazenda São João da Mata, em Altinópolis. Fotos: Ipccic, 2023.



Para além das edificações do tempo do café, na área rural das cidades visitadas, foi possível efetuar o levantamento de prédios de outros tempos, como o Engenho Cubatão, em Cajuru, que, além da roda do engenho, mantém a torre com a chaminé e o moinho de pedra preservadas. Segundo a proprietária, Thais Angélica S. C. Gomes, todos construídos no início do século XIX.

Mas é inegável que a maior parte das edificações históricas remanescentes levantadas na área rural da região pertence ao período cafeeiro, entre meados do século XIX e as primeiras décadas do século XX, seja pelo surto expressivo de ocupação dessa área do estado, que a cultura cafeeira proporcionou, seja pela

longevidade que a arquitetura de tijolos possibilita em relação às construções anteriores, feitas de pau e barro.

A cartografia histórica desse período, em escala mais aproximada, mostra a proporção da ocupação das áreas urbanas e rurais. No levantamento da Comissão Geográfica e Geológica do Estado de São Paulo, na década de 1920, é possível ver nos mapas, além das cidades, os diversos pontos demarcando as fazendas da região, ligadas pela estrada de ferro. Em pesquisa documental no Arquivo Público e Histórico de Ribeirão Preto, localizamos a relação de fazendas, sítios e chácaras produtoras de café dentro do limite do município, em 1929, elencando as 235 propriedades existentes naquele ano (Imagem 21).

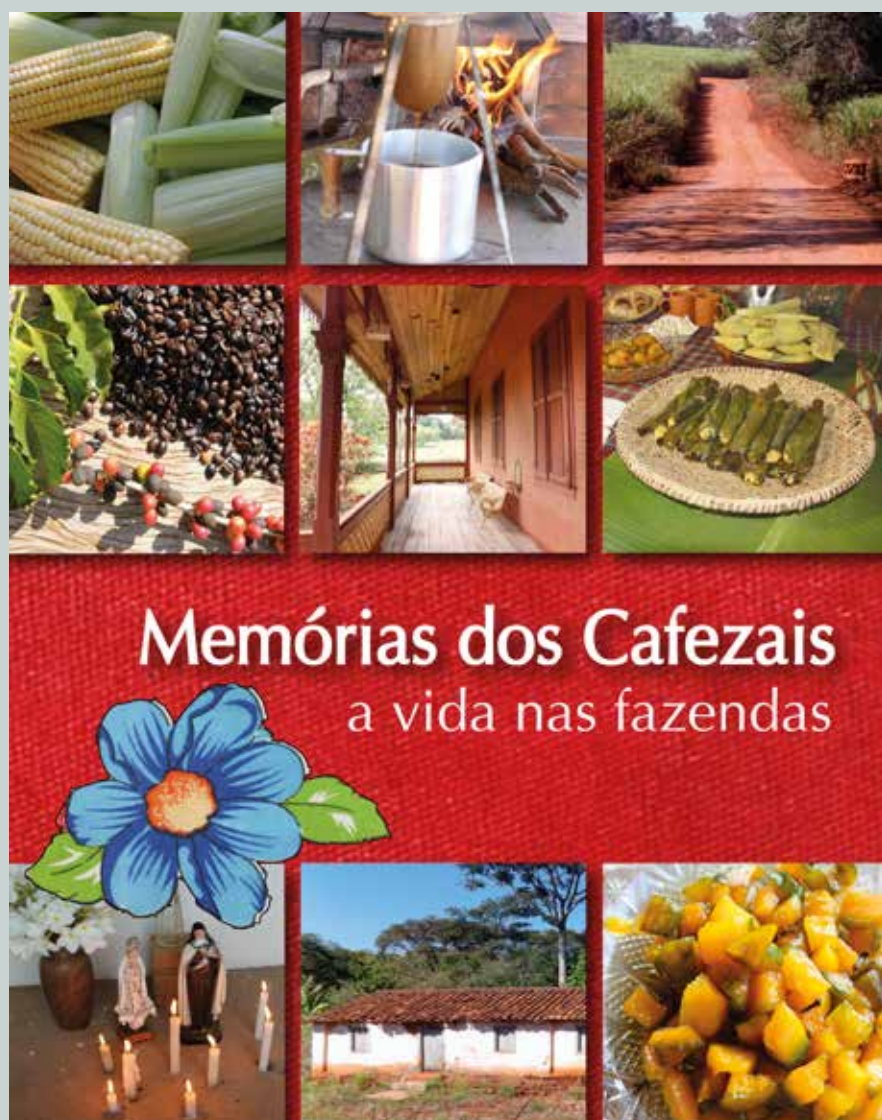
Imagem 21 – Folha de Ribeirão Preto do levantamento da Comissão Geográfica e Geológica do Estado de São Paulo, em edição preliminar publicada em 1925



Fonte: Arquivo Público do Estado de São Paulo.

Com a expansão da malha urbana, em Ribeirão Preto, a maior parte dessas propriedades cafeeiras desapareceram, dando lugar para a cidade que cada dia mais ocupa a área rural, ou, ainda, para novas dinâmicas agrícolas, como as plantações de cana-de-açúcar. Por maior que seja nosso esforço, escrevendo

páginas e mais páginas, não conseguiríamos retratar toda a riqueza e a beleza desses exemplares de fazendas cafeeiras remanescentes, que merecem ser conhecidos e reconhecidos como importantes testemunhos de uma época de grande expressão para o estado de São Paulo e para os paulistas.



Memórias dos Cafezais a vida nas fazendas



QRCode para acessar o livro



QRCode para assistir o documentário

Imagem 22. Memórias dos Cafezais a vida nas fazendas é uma produção do Ipccic, de 2014, que registrou o modo de vida nas fazendas de Ribeirão Preto e apresenta um conjunto de fazendas com suas referências arquitetônicas.

4.3 Ontem, hoje e as potencialidades dos roteiros rurais turísticos como preservação da memória

Patrimônio cultural, preservação e memória. Pequenas palavras, com profundos significados, mostram que o conhecimento não está dado pronto e que nossa sociedade tem caminhado, nas últimas décadas, no sentido de atualizar esses conceitos, merecendo aqui breve explicação para chegarmos no que tange às cidades do interior do estado de São Paulo dos dias de hoje.

Afinal de contas, o que é Patrimônio? No sentido amplo da palavra, pode ser definido como qualquer bem material, ou imaterial, pertencente a uma pessoa, instituição, ou coletividade. No Brasil, o conceito de Patrimônio começou a ser definido com a criação do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, em 1936³⁰, a partir da promulgação do Decreto-lei 25, em 1937, que trazia, em seu Art. 1º, que o Patrimônio Histórico e Nacional era “o conjunto dos bens móveis e imóveis existentes no país e cuja conservação seja de interesse público, quer por sua vinculação a fatos memoráveis da história do Brasil”, mencionando o valor arqueológico, ou etnográfico, bibliográfico, ou artístico.

Com o passar dos anos, houve grandes redirecionamentos da definição, que viriam a desaguar na Constituição Federal de 1988, em especial, no seu Art. 216, que amplia esse conceito, substituindo a denominação Patrimônio Histórico e Artístico, por Patrimônio Cultural Brasileiro, incorporando, principalmente, o conceito de referência cultural, e incluindo o valor dos bens de caráter imaterial. A partir desse momento, no Brasil, o patrimônio da arquitetura monumental das grandes edificações emblemáticas abriu espaços para bens até então considerados “menores”, para lugares nos quais a importância está além do espaço físico, englobando as práticas sociais envolvidas, e para os costumes manifestados em saberes, ofícios e

modos de fazer, pesquisados através do diálogo com a sociedade.

Essa é só uma pontinha do iceberg sobre o tema, que ainda tem como enredo diversas outras participações institucionais, incluindo as internacionais, que, através de encontros e debates, produziram vasta documentação sobre o patrimônio cultural, ao longo das últimas décadas. Diversos autores³¹ narram esse processo que deságua no desafio da atualidade: evidenciar um patrimônio cultural amplo e democrático, que não seja elencado apenas por técnicos e estudiosos, mas que conte com a participação, o consentimento e pertencimento de toda a população brasileira.

E esse tal de pertencimento? Trata-se da percepção de fazer parte de algo; da comunidade de uma nação, como mencionado no parágrafo anterior. Na atualidade, verificamos que uma parcela da sociedade ainda se encontra destituída de consciência patrimonial – ou seja, não se sente pertencente – não se apropriando das referências culturais estabelecidas oficialmente por órgãos de preservação (nacionais, estaduais e municipais), fato que aponta o desconhecimento de noção da história e pode ser caracterizada como falta de cidadania, em seu sentido pleno³². Para a reversão desse quadro, o primeiro passo é a constituição de uma identidade cultural, que considere a memória da população; a identificação da história local e sua valorização; passos fundamentais para que haja a intenção de preservação dos exemplares arquitetônicos remanescentes do patrimônio material. Esforços vem sendo feitos pelo Estado em ações práticas, como os inventários participativos do Iphan³³, e com a ação social de diversas frentes, com a educação patrimonial, sinalizando o alargamento e a democratização dos conceitos. A educação patrimonial pode



Imagem 23. Em Cássia dos Coqueiros a família do senhor Cláudio Vicente produz fubá em um moinho de pedra há quatro gerações. Um modo de fazer que referencia a cultura do povo brasileiro. Foto: Ipccic, 2023.



Imagem 24. O patrimônio cultural ferroviário na Região Metropolitana de Ribeirão Preto é uma herança do período áureo do café. Das 34 cidades que compõem a RMRP, 32 ainda tem remanescentes arquitetônicos desta época. Acima a Estação Paranaíba, em Jardinópolis, no distrito de Jurucê. Abaixo, a estação de Bento Quirino, no distrito de mesmo nome, em São Simão. Fotos, Ippcc, 2022.





Imagem 25. Acima, estação Francisco Schmidt, na área da Fazenda Vassoral, na entrada do Museu da Cana, em Pontal. Abaixo, estação em Orlandia, localizada na área urbana da cidade. Fotos: Ipccic, 2022.





Imagem 26. Acima, estação Barracão, em Ribeirão Preto, onde, no passado, muitos imigrantes chegaram para tentar a vida nessa região. Bem tombado como de interesse histórico pelo Governo do Estado de São Paulo. Abaixo, a estação de Santa Rosa de Viterbo, que ainda expõe trecho de trilhos, em uso, como Casa de Cultura. Fotos: Ipccic, 2022.





Imagem 27. Acima, estação do município de Cravinhos. Em 2024 estava em obra, sendo transformada em um Centro Cultural Gastronômico. Abaixo, estação de Altinópolis. Associação local deseja colocar o trem para circular até Serrana e Guardinha/MG. Fotos: Ipccic, 2022.



– e deve ser utilizada – como ferramenta para a criação dessa consciência patrimonial, por parte do indivíduo e do coletivo, sendo definida como “tomar os objetivos e expressões do patrimônio cultural como ponto de partida para a atividade pedagógica, observando-os, questionando-os e explorando todos os seus aspectos”³⁴. Em uma visão mais atualizada, afirma-se que “educação não é solução redentora para o patrimônio, mas, antes de tudo, um direito social e uma necessidade”³⁵, uma vez que os grupos sociais estão cada vez mais engajados em reconhecer o patrimônio de determinado local.

E a preservação, onde entra? Carlos Lemos afirma que “preservar, diz o mestre Aurélio, é livrar de algum mal, manter livre de corrupção, perigo ou dano, conservar, livrar, defender e resguardar”³⁶, nos lembrando que “preservar não é só guardar uma coisa, um objeto, uma construção, um miolo histórico de uma grande cidade velha”, mas também outras atitudes como levantar – lembrando que aqui a palavra tem o sentido de pesquisar, estudar, retratar – cidades, bairros e construções significativas. Fica claro que todo o processo de reconhecimento de edificações de interesse cultural, bem como sua divulgação – como se propõe nesta publicação – promovem o interesse e, conseqüentemente, sua preservação.

Assim como a trajetória dos conceitos e práticas do patrimônio cultural, o turismo, e suas relações, também passaram por um longo percurso, nas últimas décadas, indo, na prática, além da motivação econômica e sendo reconhecido como fenômeno social, cada vez mais globalizado. Em nível global, a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) e a Organização das Nações Unidas (ONU) são instituições internacionais de importância crucial para o diálogo entre patri-

mônio cultural e turismo³⁷, chamado, então, de “turismo cultural”, que tem como definição compreender “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”³⁸.

O turismo cultural “permite que a comunidade se engaje de alguma forma no processo de recuperação da memória coletiva, de reconstrução da história, de verificação de fontes”³⁹, sendo de extrema relevância para a comunidade, uma vez que permite o desenvolvimento da “consciência do papel que sua cidade representou em determinado cenário e em determinada época”⁴⁰. Alguns pontos de relevância para trabalhar o turismo cultural de forma adequada são a fidelidade aos fatos históricos, a recuperação das histórias da vida cotidiana, e a relação da história dos grandes feitos e a história das minorias⁴¹.

Outras questões de grande relevância para a sociedade na implantação do turismo de cunho cultural, seria o uso dos museus em forma de “instrumento para fortalecer e problematizar as identidades e a integração das comunidades, promovendo a tolerância, o respeito mútuo e a aceitação da diversidade cultural”⁴², pontos que, como vimos nos últimos anos, tem sido de extrema necessidade para nossa sociedade atual.

Pensando na visitação turística do nosso legado cultural, advertimos que a atividade deve ter o apoio de pesquisa e planejamento, pensando em mitigar possíveis riscos, advindos de um uso exploratório de maneira errônea.

Para além do trabalho das instituições governamentais e civis destacamos os trabalhos realizados nas universidades em favor do patrimônio rural – bem como de sua salvaguarda, através do turismo – impossível não citar os encontros científicos do Seminário de Patrimônio Agroindus-

trial, Lugares da Memória, o qual, no segundo encontro, gerou importante publicação, em formato de livro⁴³, por alguns dos participantes do evento, debatendo a relevância do patrimônio rural em nossa sociedade, seu estado de preservação e desafios encontrados.

Na publicação, Paulo César Garcez Marins⁴⁴ aponta projetos de grande envergadura, no sentido do reconhecimento e da utilização desse patrimônio rural, principalmente nos estados do Rio de Janeiro e de São Paulo. Entre eles, o *Inventário de fazendas do Vale do Paraíba Fluminense*, realizado pelo Instituto do patrimônio Cultural (Inepac); o projeto financiado pela Fundação de Amparo à pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp) e sediado na Universidade de Campinas (Unicamp), denominado Patrimônio Cultural Rural Paulista: espaço privilegiado para a pesquisa, ensino e turismo, sob a coordenação de Marcos Tognon, e duas experiências consolidadas por associações de proprietários de fazendas históricas, através do Instituto de Preservação e Desenvolvimento do Vale do Paraíba (Preservale), criado no Rio de Janeiro, fundada em 1994 e, a outra, no Estado de São Paulo, denominada Associação Fazendas Históricas Paulistas de 2007.

Uma década separa essa publicação dos dias de hoje. Alguns dos trabalhos citados foram encerrados; outros continuam na ativa, e novas propostas surgiram nos últimos anos. Dentre os citados, o Inventário de Fazendas do Vale do Paraíba Fluminense ainda mantém plataforma com base de dados on-line, através do website sediado pelo Instituto Cultural Cidade Viva, em que se pode acessar vasta documentação de levantamento e orientação técnica, como o Caderno de Conservação Preventiva e Preservação Arquitetônica⁴⁵, que traz conceitos teóricos e práticos, com o objetivo de auxiliar os proprietários na manutenção, conservação e intervenção

do patrimônio material das propriedades rurais. Embora seja uma publicação de 2008, apresenta conceitos ainda em voga, como a conservação preventiva das edificações de valor histórico e a mínima intervenção nas obras de restauro, além de ser um guia prático para situações pontuais, como a conservação de paredes de terra, as taipas de mão e de pilão.

Outro grupo ativo e atuante é o Instituto de Preservação e Desenvolvimento do Vale do Paraíba (Preservale), que mantém extensa lista de fazendas associadas e disponibiliza, através de plataformas *on-line*⁴⁶, notícias, sugestões de roteiros pela região do Vale do Paraíba carioca, com opções de hospedagem e alimentação nas propriedades históricas, tour virtual por algumas fazendas, além de uma revista eletrônica, trazendo entrevistas, eventos e reportagens sobre as fazendas, que começou a ser vinculada no ano de 2022.

Para além desses, trazemos outros esforços no sentido do turismo cultural, como a Rota Turística do Café de Serra Negra⁴⁷, no estado de São Paulo, que teve início a partir da união de cinco propriedades, no ano de 2003, guiando visitantes através dos atrativos naturais e culturais da cidade, e o Vale do Café⁴⁸ localizado no Vale do Paraíba Sul Fluminense, englobando as cidades cariocas de Vassouras; Valença; Rio das Flores; Barra do Piraí; Piraí; Engenheiro Paulo de Frontin; Mendes; Paty do Alferes; Miguel Pereira; Paraíba do Sul; e alguns distritos, como Ipiabas e Conservatória, que se uniram para sistematizar as possibilidades e oferecer ao turista rotas com sugestões gastronômicas, de hospedagem e visitação.

Aproximando-se novamente do nosso objeto, em especial das áreas rurais ao redor da Região Metropolitana de Ribeirão Preto, e lembrando das ações protecionistas do estado, afirmamos ser um patrimônio que foi deixado à

margem dos devidos reconhecimentos, por não terem nenhum tipo de proteção por parte dos órgãos de preservação. Das 34 cidades que compõem a Região Metropolitana de Ribeirão Preto, é reconhecido patrimônio cultural, pelo órgão de preservação nacional (Iphan), apenas a Casa de Cândido Portinari, em Brodowski, tombada como edificação, e as pinturas, também de Portinari, em Batatais, tombadas como bens móveis e integrados.

Quando consultamos o órgão estadual (Condephaat), a lista aumenta consideravelmente, incluindo 12 imóveis apenas na cidade de Ribeirão Preto, dentre eles, a casa da rua Caramuru; a Catedral de São Sebastião; a Cervejaria Paulista; e



Imagem 28. Acima, Museu Casa de Portinari, em Brodowski. Abaixo, Altar do Santuário de Bom Jesus da Cana Verde, em Batatais. Fotos: Ippicc, 2022.



a Estação Barracão. Nas demais cidades da atual Região Metropolitana de Ribeirão Preto, a predominância de imóveis tombados se refere às escolas estaduais e municipais, como a Escola Municipal de Ensino Fundamental (Emef) Cel. Joaquim da Cunha, em Altinópolis, e a Escola Estadual (EE) Dr. Mousart Alves da Silva, em Cajuru.

No entanto, não existem registros de tombamento de bens materiais ou imateriais na área rural, por esses órgãos, nas respectivas cidades, nos mostrando a importância deste estudo e a necessidade de conhecer e reconhecer a história dessas



Imagem 29. Fachada da Escola Dr. Mousart Alves, em Cajuru. Foto: Site do Condephaat, 2003.

localidades, como primeiro passo para a apropriação e o pertencimento desses lugares para seus moradores, futuramente auxiliando na oficialização desse patrimônio por parte do estado.

Através do estudo sistematizado das edificações – e das entrevistas que envolveram a participação da sociedade civil –, nosso grupo reconhece esses remanescentes das fazendas cafeeiras, apresentados aqui como testemunhos da história da gênese desses municípios, e de importância não apenas pela imponência de suas edificações construídas, mas seus significados, em especial pelas memórias sociais representadas através da história de muitas famílias que viveram nesses locais, apresentando como potencialidade os roteiros turísticos.

Vimos que, dentro da diversidade de motivações que atrai o turismo, estão os atrativos naturais e os atrativos culturais – encontrados na maior parte das cidades apresentadas neste livro e que mostram ambas as potencialidades, em cachoeiras, trilhas, e fazendas históricas, que oferecem possibilidades de visita, experiências gastronômicas e hospedagem.

Finalizo apontando que o número de fazendas ainda preservadas nos municípios que compõem atualmente a Região Metropolitana de Ribeirão Preto é expressivo, e aquelas visitadas por este grupo constituem apenas uma amostragem desses exemplares. Que esta publicação seja um instrumento de registro, estudo e divulgação das potencialidades dessas localidades, e possa ser utilizado para subsidiar a formação de novas organizações incentivadas por ações estatais, ou parcerias, visando a valorização, preservação e utilização de nosso legado cultural paulista – e que devem ser realizadas o quanto antes, levando em consideração a vontade dos proprietários de valorizar os espaços e o risco de desaparecimento – principalmente pela implantação das culturas canavieiras e pela expansão da malha urbana, que avança a cada dia. O ontem, pela nossa história, e, o hoje, pela nossa cultura.





Imagem 1 - Vista aérea da Fazenda Morada da Prata. Ipccic, 2023.

5. C de Curadoria

O potencial educativo e museológico do patrimônio cultural rural

Como um morango pode se tornar algo tão criativo?

Quantas coisas podemos fazer com a fruta? Sucos, doces, bolos, saladas...

No sítio da família da Rosy, em Sales Oliveira, que tem como um dos seus principais objetivos o cultivo de orgânicos, o morango torna-se a base de diversas receitas, ao ser construído e desconstruído. À medida que os produtores exploram a sua versatilidade na culinária, também constroem novos diálogos, novas capacidades de estabelecer processos de aprendizagem com o cultivo da fruta. Os proprietários, então, viram, aí, uma oportunidade de manter a fazenda em movimento; criar novas possibilidades de turismo e sustentabilidade financeira, com a vinda de grupos



Imagens 2 e 3. Plantação de morango orgânico, em Sales Oliveira. Vista geral e detalhe. Fotos: Ipccic, 2023.

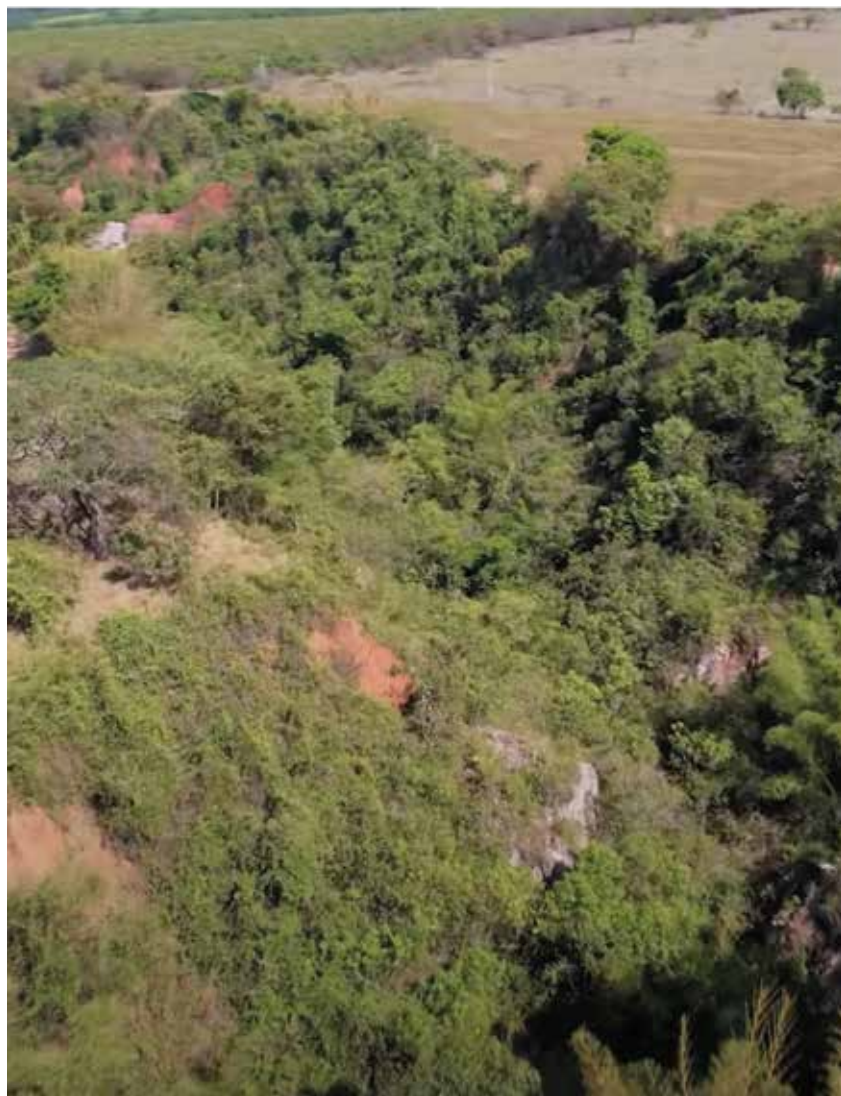
escolares; já para as crianças que lá visitam, as oportunidades de aprendizados que se apresentam são inúmeras.

Na educação, entendemos espaços assim como lugares de educação não formal, visto que, embora apresentem alto potencial educativo em si, não possuem a institucionalização curricular e metodológica de uma organização de ensino, mas promovem oportunidades de conhecimento por meio das atividades relacionadas ao seu cotidiano.

Boa parte das fazendas, levantadas pelo projeto Ligados pela História, possui áreas importantes para a consolidação desses espaços com potenciais educativos, destacando a Natureza, a Memória e os Modos de Vida, os quais podemos entender como um tripé para nortear, ou, recorrendo a Márcio Campos e Paulo Freire, 'sulear'¹ caminhos para potencializar as oportunidades educativas presentes nesses territórios.

Ao olhar para a natureza, percebe-se que boa parte das unidades representadas possui ações voltadas à preservação do meio ambiente, sistema de agroflorestas e a sustentabilidade como ponto principal de suas ações. Com relação à Memória, fica aparente que os resquícios da arquitetura do ciclo do café, apresentados com detalhes no artigo anterior, estão presentes, remontando um período muito importante da nossa história econômico-cultural. Em alguns casos, como na fazenda Santo Antônio da Água Limpa, em Mococa, além da preservação da arquitetura, há um acervo com evidente potencial para a musealização². Por fim, nos Modos de Vida, é gritante a possibilidade de experimentar como algo mais importante do que somente visitar. Criar novas memórias, à medida que se experimentam formas inéditas de viver e fazer, tem sido muito apreciado como elemento fundamental para os turismos cultural e educacional.

A Fazenda da Prata, também de Mococa, oferece um projeto de colônia de férias que, além de promover



Imagens 3 e 4. Acima, vista do buracão na fazenda de mesmo nome. Abaixo, na Fazenda Santo Antônio da Água Limpa, o café voltou a ser plantado embaixo das árvores. Fotos: Ipccic, 2023.



atividades de recreação para grupos de crianças e escolares, desenvolve atividades de experiência que levam os participantes a vivenciarem todo o processo da ordenha até a produção do seu próprio queijo, que pode ser levado para casa. Além disso, o espaço conta com alojamentos construídos na antiga tulha, proporcionando um retorno ao passado. Tem ainda o teatro e a proposta de museu, que foram instalados nas antigas construções, aproveitando os espaços e preservando as estruturas originais da fazenda. A sustentabilidade, o reflorestamento e a plantação de orgânicos em sistema de mandalas são projetos que visam a requalificação das terras, como também guardam conteúdo para a educação ambiental.

As fazendas são ricos espaços de oportunidades de aprendizagem, tanto pelos recursos ambientais quanto por preservarem as memórias arquitetônica, histórica e do modo de vida rural, que transpõem, em suas práticas, muito conhecimento e experiências que, organizados em metodologias, podem ser atraentes ferramentas didáticas.

Ainda em Mococa, na Fazenda Buracão, pode-se experienciar o tempo em suas múltiplas facetas: o tempo das coisas; do plantio; do cuidar; do esperar; assim como o tempo de colher; o tempo da natureza. Com abundância de água, os proprietários potencializaram o espaço para o turismo de lazer, mas vale ressaltar que a localidade possui uma geografia privilegiada, com trilhas, fenômenos geológicos, nascentes, que tornam a unidade rural um lugar interessante para o ecoturismo. Além de guardar resquícios históricos da Revolução de 1932, a fazenda é, em si, um sistema de conhecimento que está interligado ao seu território, tornando-se um terreno fértil para a educação nas áreas patrimonial e ambiental.

Os Ecomuseus³ - museus de território - é a denominação que a museologia dá a territórios criados pela comunidade, que se une para preservar os seus valores culturais, seu patrimônio e sua identidade. Por meio da relação de pertencimento, das emoções

constituídas e/ou validadas por um coletivo, é que ele se justifica enquanto uma unidade museológica, rompendo, assim, com a ideia do olhar do outro sobre aquilo que deve ser valorizado e escolhido como patrimônio. Para François Mairesse⁴, esta proposta baseia-se na busca pelas origens de uma cultura submersa.

Bruno Brulon, ao estudar a criação do primeiro ecomuseu, na França, na década de 1970, na comuna de Creusot, na região administrativa de Borgonha, narra os desafios de Marcel Évraud, o responsável demandado pelo gestor do lugar. Diante do convite, considerando suas experiências anteriores em outras localidades, Évraud questionou: "Mas que museu eu poderia criar diante do desconhecimento por parte da população local do seu próprio patrimônio e da sua história? Que linguagem adotaria esta nova instituição e como seria organizada?".

Esses questionamentos são basais para entender, muitas vezes, porque alguns potenciais nunca chegam a ser potencializados. No caso da Região Metropolitana de Ribeirão Preto, com base em pesquisas anteriores realizadas pelo IPCCIC, e percepções sistematizadas ao longo da primeira versão do Ligados pela História, é comum, embora não seja unânime, uma certa desvalorização da cultura local, com frequente desdémio de suas próprias origens históricas.

Se partirmos da contribuição de Nathalie Neinich⁵, ao afirmar que o patrimônio em si mesmo pode ser entendido como uma categoria valorizada, de modo que o simples fato de se categorizar um artefato como patrimonial significa que a ele é atribuído um valor, não há como esperar ou projetar uma valorização externa, sem a devida atribuição de valor pelos detentores do patrimônio.

Para avançar, Évraud, como conta Brulon, teve que promover a autonomização de uma memória e um patrimônio, que não eram reclamados por seus herdeiros, em razão, no caso de Creusot, de uma

estrutura de poder rigidamente hierarquizada que se estabelecera ali por décadas. A originalidade do então primeiro ecomuseu foi, ainda de acordo com a pesquisa de Brulon, a sua ambição. Ele visava ao desenvolvimento cultural de uma população que, durante um século e meio, viveu as transformações, trocas e tensões dos mundos agrícola e industrial, rural e urbano, enfim, um grupo social em permanente mudança, e que teria, em tese, que desenvolver os próprios meios de lidar com o seu patrimônio e a sua memória.

Com base no conceito de ecomuseu, ao olhar para muitos lugares da Região Metropolitana de Ribeirão Preto, é possível observar quão potente eles

se mostram enquanto território de difusão da memória de uma comunidade estendida, que parte de sua localidade para conceber-se, de fato, como uma região.

Em busca de exemplos, convidamos, para um passeio em Altinópolis, que, com suas grutas, cachoeiras, sítios arqueológicos, manifestações culturais rurais e fazendas de café arquitetonicamente preservadas, apresenta-se como um claro exemplo de território rico e complexo, com sistemas interligados e interdependentes, que unem história, produção econômica e meio ambiente.

De outro lado, paramos em São Simão, a mais antiga entre as 34 cidades. Com seus 200 anos,

Imagem 5. Gruta do Itambém, Altinópolis. Foto: Ippccic, 2023.



completados em 2024, coloca-se como ponta de uma narrativa histórica que começa ainda na época em que a terra do município era fundo de mar. Os artefatos que guarda dessa época pré-histórica, assim como os 26 sítios arqueológicos, contracenam com a produção de um tipo de argila, rara no Brasil e no mundo, comum somente em outros dois ou três lugares no planeta. De sua época de produtora de café, segue, ainda de pé, a casa sede da Fazenda Santa Maria; a estação de trem no distrito de Bento Quirino; a reserva do cerrado em seu horto florestal. Ao harmonizar com os atributos ambientais, oferecendo trilhas e passeios ecológicos, candidata-se, a cidade em si, a ser um ecomuseu, comprometido a guardar a história de toda uma região.

Quando refletimos sobre algumas fazendas visitadas pelo projeto, entendemos que esses espaços são territórios educativos e de memória e precisam ser potencializados. Uma palavra com C, que nos vem à mente e que pegamos emprestado na museologia e tem sido ressignificada na educação, é a curadoria - a ação de curar, cuidar, processar.

Por esse refinamento de ideias e potencialidades que esses espaços precisam passar. São muitas as possibilidades que se apresentam e não se deve restringir a um projeto de turismo ou produção. Diferente disso, vislumbram-se grandes espaços de formação e investigação. Ao se entrelaçar a educação não formal, à museologia e educação ambiental ,tecemos novos caminhos para o conhecimento e

Imagem 6. Casa sede da Fazenda Santa Maria. Registro de vários sítios arqueológicos na propriedade. Foto: Ipccic, 2022.



para a preservação, não só potentes enquanto um campo de investimento para o desenvolvimento regional, mas necessários para o fortalecimento das relações de pertença da região.

A diversidade de recursos possibilita a criação de atividades integradoras e transversais com a natureza, memória e os modos de vida. Com elas, pode-se projetar a divulgação dos recursos existentes nesses territórios, tendo como alicerce a relação das pessoas com a sua localidade.

Basta um olhar, ainda restrito, que áreas de atuação despontam, como é o caso da produção do café com toda sua historicidade secular (Altinópolis, Batatais, Cajuru, Cravinhos, Santa Rita do Passa Quatro, Santo Antônio da Alegria, dentre outras); da cachaça,

com suas versões tradicionais de alambiques movidos por rodas d'água (Cajuru) e modernas instalações comprometidas com a sustentabilidade (Batatais) e a produção da cerveja artesanal, que, em uma releitura, se mostra abundante, convergindo em uma linha única para a costura entre as 34 cidades (Ribeirão Preto, Sertãozinho, Sales Oliveira, Cássia dos Coqueiros, Santa Rosa de Viterbo, entre outras).

Da natureza, entretanto, carregamos, como já explicitado na apresentação, biomas comuns, que se contrapõem a uma terra vermelha fértil e um cerrado forte. Um subsolo com águas contínuas, quase abençoado, de tão provedor, como o Aquífero Guarani. E rios que serpenteiam sozinhos rumo aos encontros.

Imagem 7. Vista aérea da Fazenda Experimental da Estação Ecológica Jataí, em Luiz Antônio. Maior reserva do cerrado do estado de São Paulo. Foto: Ipccic, 2022.







Imagem 1. Vista aérea do cafezal da Fazenda Cubatão, em Cajuru. Foto: Ipccic, 2023.

6. C de Café, Cachaça e Cerveja

Identities nacionais fortes na região

6.1 Do Brasil para o Mundo

Nas vastas plantações verdejantes e nos alambiques tradicionais do Brasil, duas joias culturais emergiram para conquistar paladares e moldar destinos: o café e a cachaça. Essas duas preciosidades vão além de meros estimulantes; são testemunhas e protagonistas de uma rica história que se desenrolou ao longo dos séculos. Ao mergulhar na trama intrincada que entrelaça essas duas iguarias, deparamo-nos não apenas com a exuberância de seus sabores, mas com um legado cultural profundamente arraigado nas raízes da nação.

O café, que encontrou solo fértil nas terras brasileiras no século XVIII¹, não apenas impulsionou a economia, mas também se entranhou nos hábitos diários, transformando-se numa celebração da socialização e da troca de ideias. Por outro lado, a cachaça, destilada com esmero desde os primórdios





Imagem 2. Foto arte, Ippccic, 2013.

coloniais, carrega consigo o sabor do passado, das festividades e memórias compartilhadas em torno de cada gole. Ambas as bebidas, com suas histórias entrelaçadas, formam um panorama cultural que transcende a mera degustação, envolvendo-se numa trama que moldou a identidade brasileira

Desde o nascer do sol até o último brilho das estrelas, o café é consumido ao redor do planeta de forma ininterrupta. Os trabalhadores noturnos e os primeiros a acordar encontram no estimulante um acolhimento para enfrentar os desafios diários. O café tornou-se a bebida mais consumida do mundo²; os efeitos sociais e alterações bioquímicas alavancaram o grão, diferente de bebidas gaseificadas, alcoólicas, adoçadas e industrializadas, encontramos, dentro da xícara, um líquido com vastos benefícios à saúde.

Encontrada em diversas paisagens, a cachaça, habitualmente, consta nos cardápios de bares e restaurantes. Em praias, montanhas, serras, fazendas, do norte ao sul do Brasil, o destilado é símbolo nacional e ingrediente primordial para a Caipirinha, bebida típica à base de limão, açúcar e aguardente de cana, que exporta para os bares mundiais a preciosidade e as características únicas do destilado brasileiro. A receita centenária foi reconhecida pela International Bartenders Association (IBA) como um coquetel clássico contemporâneo, tornando a caipirinha uma das principais identidades gastronômicas que oferecemos ao mundo³.

E não podemos enaltecer essas duas bebidas sem ressaltar o crescimento notável da cultura cervejeira no país, especialmente na Região Metropolitana de Ribeirão Preto. Esse território contempla cervejarias com prêmios ou parcerias internacionais, como a Fat Cat, de Cássia dos Coqueiros, e a Sales Bier, de Sales Oliveira, que conseguem projetar internacionalmente o potencial que a região ostenta em relação ao universo das cervejas artesanais. O Anuário da Cerveja 2022⁴, publicado pelo Ministério da

Agricultura e Pecuária, (Mapa), destaca Ribeirão Preto como uma das dez cidades brasileiras com maior número de cervejarias registradas no país. Empatado com Brasília, o município abriga 17 cervejarias formais, as quais não apenas exaltam o fermentado de cevada, mas também colocam nossa região no mapa cervejeiro, tanto nacional quanto internacional. Esse cenário vibrante consolida Ribeirão Preto como um polo cervejeiro em ascensão, enriquecendo a diversidade de opções no universo das bebidas artesanais.

6.2 Do café commodity ao sensorial

Quando questionamos um estrangeiro sobre conhecimentos a respeito do Brasil, algumas respostas típicas são: samba, futebol e caipirinha. Mesmo sendo o maior produtor e exportador de café do mundo, nosso grão ainda cai em esquecimento pela descaracterização da *commodity*. Os Estados Unidos da América (EUA) e os países da União Europeia absorvem conjuntamente cerca de 50% de todo o café exportado pelo Brasil⁵. Entretanto, ao ingressar em territórios estrangeiros, as embalagens destinadas às prateleiras não evidenciam a origem brasileira do grão. Altinópolis é um exemplo de expressiva exportação, que hoje encontra no café especial uma maneira de manter a identidade e alta qualidade para consumo regional. Para compreender a razão dessa descaracterização, é essencial contextualizar o conceito de *terroir*.

A palavra *terroir* refere-se à interação complexa entre o ambiente geográfico de uma região específica, incluindo solo, clima, topografia e práticas agrícolas locais, e suas influências no caráter distintivo e nas características sensoriais únicas dos produtos agrícolas lá cultivados. No contexto do café, o *terroir* desempenha um papel crucial na formação do sabor, aroma e da qualidade do grão, conferindo-lhe propriedades únicas, que refletem as condições específicas do local de cultivo. No entanto, muitas



Imagem 3. Foto arte, Ipccic, 2013.

vezes, nas embalagens, ou grãos destinados à exportação, a ênfase no *terroir* pode não ser tão proeminente, resultando em uma representação mais genérica do produto no mercado internacional.

Isso decorre da vasta extensão territorial das plantações agrícolas, pois uma mesma fazenda pode abrigar inúmeras variedades de grãos, cada um com características distintas. A logística envolvida na segregação dessas terras eleva os custos de produção e reduz a disponibilidade de grãos semelhantes. Para contornar essa situação, os grãos frequentemente passam por um processo de torra mais acentuado do que o necessário, a fim de conferir um padrão às características sensoriais. No entanto, esse procedimento resulta quase que integralmente na perda da identidade única do café.

Nesse contexto é que surge o café especial, quando há a segregação do terreno, proporcionando exclusividade e identidade ao grão. O café especial, popularmente conhecido como *gourmet*, desempenha um papel significativo no estímulo e na preservação das identidades gastronômica e cultural, especialmente na Região Metropolitana de Ribeirão Preto. O crescimento expressivo de cafeterias reflete a preocupação com os diversos métodos de extração e das

variedades de grãos oferecidos aos clientes.

Consultores especializados estão envolvidos na análise detalhada desses *terroirs*, participando ativamente de todas as etapas, desde o cultivo até a colheita. Eles desempenham uma função crucial, na distribuição de cafés não industrializados para as cafeterias da região, proporcionando uma experiência única em cada estabelecimento. Esse cuidado na seleção e distribuição contribui para destacar a singularidade de cada espécie de café e enriquecer a experiência dos clientes em cada local.

Com o árduo trabalho dos envolvidos, é esperado um aumento significativo na variedade de grãos especiais nas prateleiras dos mercados. Esse esforço dedicado está direcionado para proporcionar aos consumidores experiências semelhantes às oferecidas nas cafeterias, permitindo que, ao levar esses cafés especiais para suas residências, possam desfrutar da mesma qualidade e diversidade que encontrariam em estabelecimentos especializados. Isso não apenas enriquece a cultura do café nas casas, mas também valoriza a apreciação do consumidor por grãos de alta qualidade, sabores distintos, preservação e criação de identidades regionais e crescimento da autoestima.



Imagem 4. Foto arte, Adriana Silva, 2011.

6.3 Da pinga à cachaça

A exportação da cachaça tem alcançado recordes anuais e, ao contrário do café, a cultura de cachaças de elevado padrão de qualidade já está consolidada no Brasil. Por ser a segunda bebida alcoólica mais consumida no país, a aguardente de cana apresenta tipologias variadas. A tradição de envelhecimento de destilados incorpora os barris de carvalho europeu e americano como os mais apreciados pelos destiladores e a cachaça não fica à margem dessa prática. Inúmeras destilarias utilizam barris já empregados no envelhecimento de uísques e conhaques, com o intuito de contribuir com características específicas dessas bebidas para o destilado de cana-de-açúcar.

Contudo, existe a cultura de empregar madeiras brasileiras, nesse processo de envelhecimento, como o movimento de Santo Antônio da Alegria, que inclui espécies como Amburana, Castanheira (carvalho brasileiro), Bálsamo e Ipê⁶. Cada uma dessas madeiras confere à bebida aspectos singulares, os quais dependem da torra, tosta, origem e tempo de uso do barril. Todos esses elementos do processo de envelhecimento contribuem para que o produto seja singular, em cada destilaria.

Enquanto os *sommeliers* de café empenham-se em construir uma conscientização sobre os cafés especiais, os *sommeliers* de cachaça enfrentam uma batalha inversa: a desconstrução do paradigma estabelecido em torno da aguardente de cana.

O consumo de cachaça é um tabu a ser combatido. Com sua doçura, acidez, teor alcoólico, influência das madeiras e inúmeras características organolépticas ou sensoriais, essa bebida possui potencial para ser degustada e apreciada ao lado de reconhecidos uísques escoceses e conhaques franceses. O Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles (CMB)⁷ destaca-se como o maior concurso de destilados do mundo, abrangendo categorias como uísques,

Imagem 5. Toneis de cachaça do Engenho Coronel, Cássia dos Coqueiros. Foto: Ipccic, 2023.





conhaques, *brandies*, rum, vodcas, gins, piscos, grappas, *baijiu*, tequila, e, entre elas, a cachaça se destaca anualmente.

O Brasil acumula medalhas e títulos em competições com as bebidas de mais alto padrão do planeta, no CMB. Em Batatais, temos a Cachaça SôZé⁸, a primeira fabricada de forma 100% sustentável, que já é admirada por especialistas europeus. Esse fato evidencia a necessidade de elevar a estima da população à cachaça.

Marvada, cátia, cajibrina, pinga, mé, branquinha, caninha, óleo-de-cana, quebra-jejum, mata-paixão, lisinha, goró, elixir, dormideira, cura-tudo, e água que passarinho não bebe, são apenas alguns dos mais de cem termos que culturalmente referenciam o destilado nacional. O impacto da cachaça, ao percorrer todos os estados do país, é notável, com um consumo expressivo; no entanto, frequentemente a qualidade é preocupante.

No mercado, é comum encontrar misturas de álcool com o destilado da cana-de-açúcar, resultando em uma bebida de qualidade bastante inferior e prejudicial à saúde. Com rótulos variando de cinco até milhares de reais, a cachaça é uma bebida democrática, embora a preocupação com a qualidade ainda careça de conscientização.

Seguindo o exemplo das rotas de destilarias e vinhos nos países da Europa, é notável o potencial de regiões, como a de Ribeirão Preto, para o desenvolvimento de rotas históricas, culturais e gastronômicas fundamentadas no destilado. A cachaça encontrada nas fazendas alinha-se de maneira significativa à importante história da cana-de-açúcar no país. Ao preservar essa identidade, é possível trilhar caminhos prósperos para o futuro da aguardente, contribuindo para o enriquecimento da experiência turístico-cultural na região.

6.4 Do copo americano à *pint*

O icônico copo americano ganhou esse nome por ser produzido, pela primeira vez, em 1947, no Brasil, com maquinário importado dos EUA. Criado pelo brasileiro Nadir Figueiredo⁹, esse copo foi destacado no Museu de Arte Moderna de Nova York (MoMA), como uma peça crucial da cultura brasileira. Hoje, é praticamente onipresente em bares de todo o país, e o favorito nacional para degustar uma das representações mais emblemáticas da nossa cultura.

No final do século XVI, durante o reinado de Elizabeth I, o governo inglês reconheceu a necessidade de padronizar as medidas para mercadorias, especialmente no comércio de bebidas, como a cerveja. Em 1698, foi emitido um decreto oficial estabelecendo a medida de um *pint* como equivalente a 1/8 de um galão imperial. Isso resultou em um pint representando 20 fl. oz. imperiais (568ml), enquanto, nos EUA, um *pint* foi estabelecido como 473ml¹⁰. Essa padronização proporcionou uma base consistente para transações comerciais, especialmente na produção e venda de bebidas, quando cada cerveja era servida em copos de tamanhos diferentes.

Compreender a importância dos copos é fundamental para discutir a influência global em nossa produção. Atualmente, no Brasil, é comum o serviço baseado na medida da *pint* americana, refletindo a influência absorvida para termos uma produção competitiva global. Com produções regionais de lúpulo, como em Santa Rosa de Viterbo, observamos um aumento na qualidade da matéria-prima, antes majoritariamente importada.

Consumidores e produtores estão ajustando seus hábitos às tendências globais. Em um passeio pelos estabelecimentos de bebidas na região, notamos a substituição de garrafas de 600ml e copos americanos por cervejas de barris e torneiras, com a bebida retirada diretamente em copos grandes de 473ml. Com maior teor alcoólico, complexidade de

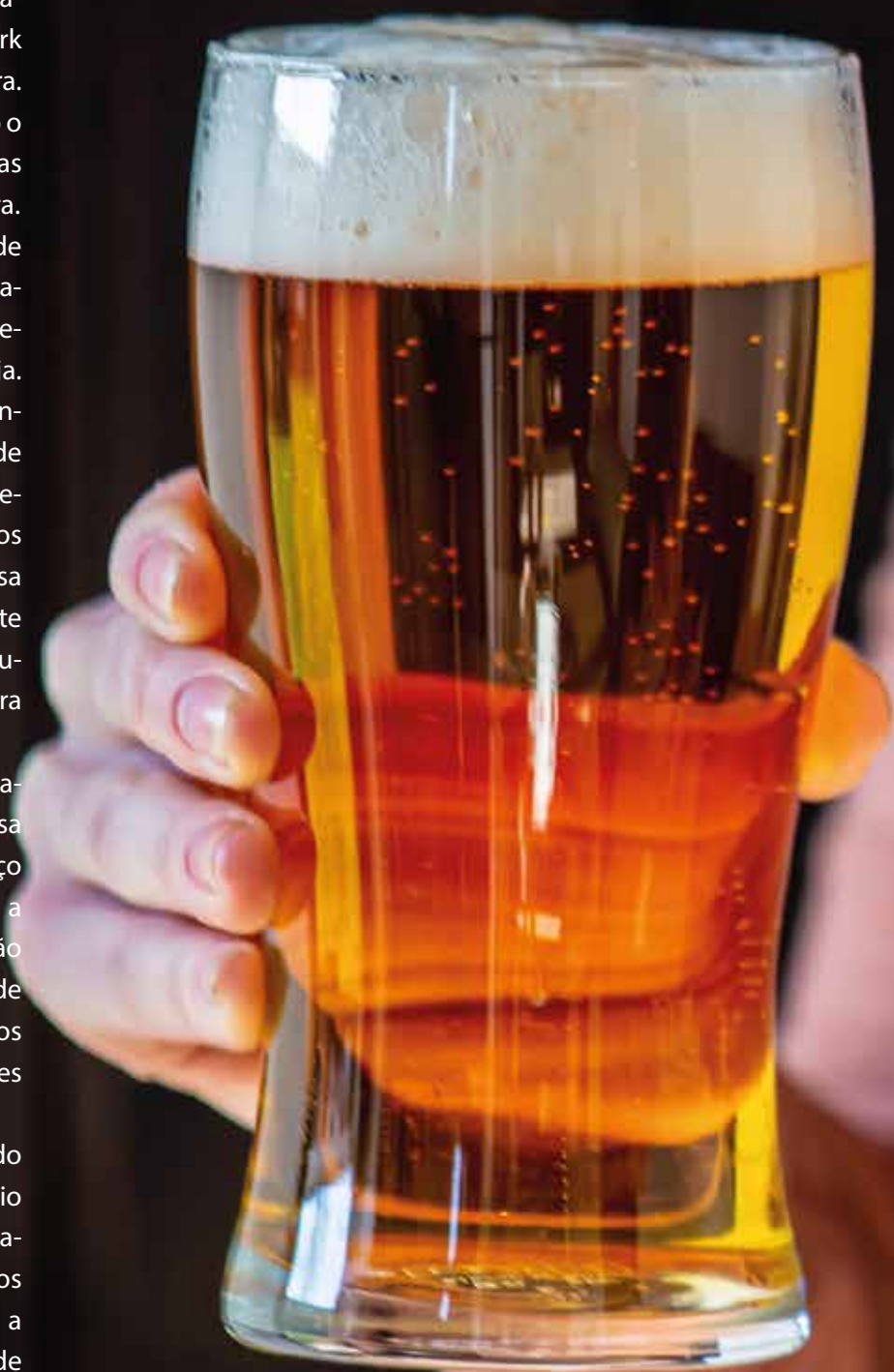


Imagem 6. Banco de Imagens, 2024.

aromas e sabores, corpos intensos, cremosidade aveludada, desde o amarelo palha até o marrom café, a cerveja artesanal traz no copo cheio histórias, culturas e paixão de produtores e consumidores.

Diversas cervejarias nas 34 cidades de nossa região acumulam títulos nacionais e internacionais. A Cervejaria Walfänger é um exemplo de produção com método alemão e identidade ribeirão-pretana, competindo com cervejarias clássicas e milenares da Alemanha.

A produção cervejeira está estabelecida e é uma

realidade sem limites para o crescimento. No entanto, um potencial pouco explorado no Brasil, especialmente em nossa região, é o cultivo das matérias-primas. Assim como um grão, a cevada perde qualidade em transportes longos, e o cultivo nacional consegue competir em qualidade com produtos importados. O lúpulo, ingrediente fundamental, contribui com aspectos de aroma, sabor e amargor, armazenando o terroir local e oferecendo uma bebida exclusiva que transborda regionalismo.

Imagem 7. Lúpulo, matéria-prima da cerveja sendo produzida na Região Metropolitana de Ribeirão Preto. Foto: Divulgação, 2024.



6.4 Um Brinde às Identidades Nacional

Ao explorarmos as tramas entrelaçadas pelas histórias do café e da cachaça, no cenário brasileiro, emergem reflexões profundas sobre as riquezas cultural e gastronômica que moldaram a identidade da nação. Essas joias líquidas não são meros produtos de consumo; são testemunhas e participantes ativas de uma saga que se desenrolou através dos séculos.

A cevada e o lúpulo, mesmo que ainda sem expressivas plantações na região, trazem consigo a mais sincera expressão dos costumes enraizados na cultura nacional. O produto é protagonista das mais intensas discussões, até as mais emocionantes celebrações, e é pelo entrelaçamento dessas três bebidas que devemos brindar ao sucesso e potencial que podemos alcançar.

O café, celebrado como um catalisador de interações sociais, transcende seu papel como uma simples bebida estimulante. Sua jornada, desde as vastas plantações até a xícara do apreciador, revela não apenas uma explosão de sabores, mas um capítulo intrínseco na formação dos hábitos diários e na troca de ideias que permeiam a cultura brasileira.

Por outro lado, a cachaça, muitas vezes subestimada e mal compreendida, emerge como um símbolo resiliente e autêntico. Ao resistir aos estigmas e desafios, a aguardente de cana se destaca como uma expressão única do espírito nacional, celebrada e

reconhecida internacionalmente por sua diversidade de sabores e características sensoriais.

As três, café, cachaça e cerveja, contêm uma identidade que vai além das fronteiras físicas. São embaixadoras de uma cultura que ecoa em cada plantação, em cada destilaria tradicional, em cada fermentação e, finalmente, em cada gole apreciado ao redor do mundo.

Ao abraçar a cultura do café especial, preservando o conceito de terroir e incentivando a produção de cafés únicos, testemunhamos um movimento para transformar a essência do grão brasileiro. Ao reconhecer a cachaça como uma expressão genuína de tradição, estamos moldando o futuro dessa bebida emblemática. Da mesma forma, ao enaltecer nossas cervejarias, contribuimos para o crescimento de uma referência internacional dessa produção.

Esse é um brinde não apenas à exuberância sensorial dessas joias líquidas, mas à diversidade cultural que as envolve. Que as rotas históricas, culturais e gastronômicas, inspiradas nessas bebidas e fazendas, conduzam a uma celebração contínua da identidade nacional. Que os apreciadores, ao degustarem o café, a cachaça e cerveja, mergulhem não apenas nos sabores, mas na história e alma de uma nação que, por meio dessas bebidas, compartilha sua essência com o mundo.



Imagem 8. Produção a partir de fotos do acervo do Ipccic, 2024.





Imagem 9. Vista aérea do Parque Vassununga, Santa Rita do Passa Quatro. Foto: Ipccic, 2022.

7. C de Conservação

O ambiental e suas reflexões regionais

A crise ambiental em que vivemos é notoriamente conhecida. As consequências das mudanças climáticas; da perda da biodiversidade; e poluição, estão interligadas e colocam em risco o bem-estar das gerações atual e futuras¹.

A preocupação com o processo de degradação do meio ambiente, a partir de ações humanas, ganhou destaque desde o início da década de 1970. Em 1972, na 1ª Conferência Mundial do Meio Ambiente, ocorrida em Estocolmo, foi cunhado o conceito de Desenvolvimento Sustentável. Outras conferências, igualmente importantes, sucederam-se, com destaque para a a Cúpula da Terra (1992); a Rio + 10 (2002); Conferência das Nações Unidas para as Mudanças Climáticas (COP)15 (2009); Rio +20 (2012); COP 21 (2015); COP 26 (2021); e COP 28 (2023).

A partir do Acordo de Paris, firmado na COP 21 (2015), foram estabelecidos os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) e uma agenda com

17 Objetivos Globais, a serem atingidos até o ano de 2030, pelos países signatários. Tais ODS são integrados, ou seja, o movimento realizado em algum objetivo afetará direta ou indiretamente o outro, por isso a necessidade de buscar o equilíbrio entre os segmentos social, econômico e ambiental para a promoção do Desenvolvimento Sustentável.

Em prol da conservação ambiental, o referido modelo de desenvolvimento é uma proposta que visa a ajudar a sociedade a definir os melhores caminhos para alcançar o melhor balanço entre potencialidades do ambiente, realidades econômicas e necessidades sociais, centrando-se no ponto de equilíbrio entre a extração e a emissão humana no meio e a capacidade regenerativa da natureza. Partindo do pressuposto de que o desenvolvimento busca o bem-estar econômico-social, a conservação ambiental destina-se a assegurar a capacidade da Terra para que esse processo de desenvolvimento seja sustentado e assegure a vida².

Mas, afinal, qual a diferença entre conservação e preservação ambiental? E como esses conceitos se relacionam com a proposta deste livro?

Nas áreas de conservação, permite-se a participação interativa do homem no ambiente, possibilitando mudanças voltadas ao bem-estar social, enquanto que, nas áreas de preservação, o ambiente e as florestas são tratados como objetos intocáveis, sem direito ao uso, excetuando-se o emprego científico, voltado à preservação da biodiversidade³ ou a outras pesquisas direcionadas⁴.

Assim, a conservação ambiental parte do pressuposto de que a redefinição, ou redestinação de ambiente, pode ser entendida como uma estratégia de recuperação⁵, que objetiva a conversão de um ecossistema degradado (ou mesmo não degradado) em um ecossistema com destinação ou uso distinto do ecossistema preexistente⁶.

A importância da conservação ambiental no

processo de recuperação e proteção dos ecossistemas é ratificada pela criação do Sistema Nacional de Unidades de Conservação (SNUC), instituído pela Lei nº 9.985, em 2000. A regulamentação dos diversos tipos de Unidades de Conservação (UCs) permite, assim, a proteção de áreas naturais nos diversos biomas brasileiros, pelos poderes públicos municipais, estaduais e federal.

Na Região Metropolitana de Ribeirão Preto, existem várias UCs, que abrigam remanescentes importantes de vegetação nativa. E aqui é que os temas se encontram. No município de Ribeirão Preto, estão localizadas a Estação Ecológica de Ribeirão Preto e a Área de Preservação Ambiental (APA) do Morro de São Bento. Em São Simão, a Estação Ecológica de Santa Maria. Em Luiz Antônio, encontra-se a Estação Ecológica de Jataí. No município de Santa Rita do Passa Quatro, são três: o Parque Estadual de Vassununga; a Reserva Particular do Patrimônio Natural (RPPN); o Sítio Kon Tiki; e a Área de Relevante Interesse Ecológico (Arie) Pé de Gigante. Em Guataparã, está a RPPN Toca da Paca. A Floresta de Cajuru, no município, também é registrada como uma UC.

A RMRP abriga exuberantes paisagens naturais de dois importantes biomas⁷ brasileiros: a mata atlântica e o cerrado. Parte dos municípios da região encontram-se na zona de transição entre esses biomas⁸, como ilustrado na figura 1. Dentre as variáveis naturais que definem e qualificam um bioma, o solo tem função primordial. Nessa região, a ocorrência de solos e subsolos muito variados e intercalados, na paisagem, influencia nas diferentes tipologias de vegetação e relevos. Um exemplo de relevo resultante da transição entre dois grupos de rochas são as escarpas constituídas pelos paredões rochosos de arenitos e basaltos do Grupo São Bento, que ocorrem nos municípios de Altinópolis, Cajuru, Cássia dos Coqueiros, São Simão, Luiz Antônio e Santa Rita do Passa Quatro⁹.

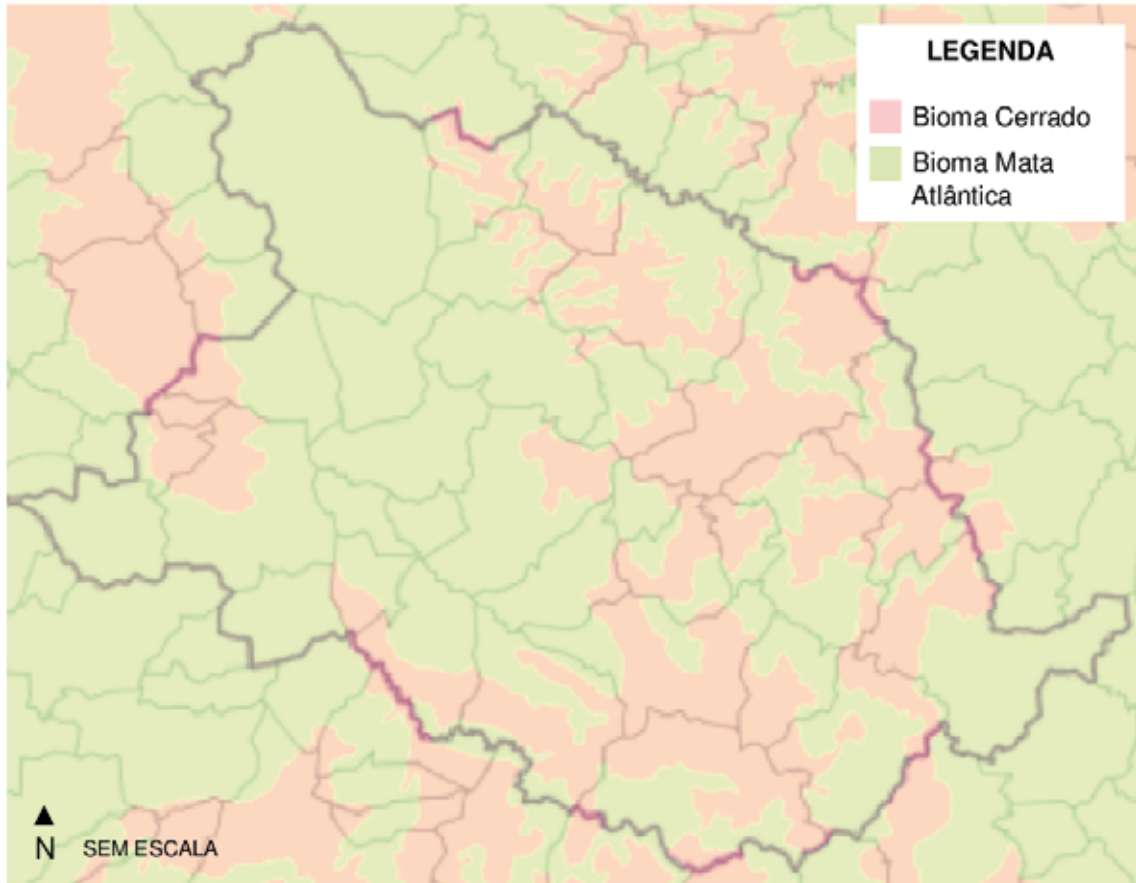


Imagem 2: Distribuição dos biomas na Região Metropolitana de Ribeirão Preto. Autoras, 2024.

Ao longo dos períodos de industrialização e urbanização das cidades da região, esses ecossistemas foram desmatados e fragmentados, até o ponto crítico em que se encontram hoje. Apesar de todo o avanço que a era industrial proporcionou para a sociedade, a degradação ambiental é uma consequência dura para o planeta e para todos os seres que nele habitam. Todavia, é sabido que existem diversas formas, umas milenares e outras modernas, de coexistir harmoniosamente com a natureza.

As vantagens são inúmeras - sustentabilidade ambiental, justiça social e diversidade econômica, são algumas delas. Com a conservação dos espaços naturais, ampliam-se as áreas verdes, com árvores, arbustos, plantas, animais, insetos e flores, proporcionando diversos benefícios para as cidades, como a diminuição

das emissões de gases de efeito estufa; melhora da qualidade do ar; conforto climático; aumento das biodiversidades vegetal e animal; conservação de espécies; mais espaços de contemplação da natureza; ecoturismo; e consequente valorização da área.

Pesquisas recentes apontam que pessoas que vivem mais perto de áreas verdes rejuvenescem 2,5 anos. Adolescentes que moram próximos a parques e praças estão 36% menos propensos a desenvolver problemas de saúde mental¹⁰. A qualidade do ar em regiões arborizadas pode ser até sete vezes melhor do que em outros bairros¹¹. Nesse contexto, é importante salientar que devemos, como sociedade, nos empenhar para garantir que cada vez mais pessoas tenham acesso a esses benefícios e desfrutem de uma cidade sustentável.

7.1 Conservação e modelos de produção na Região Metropolitana de Ribeirão Preto

A necessidade de produzir alimentos para o consumo humano é uma pauta de constante relevância, afinal, existem inúmeras questões econômicas, sociais e ambientais relacionadas. Destaca-se a qualidade e variedade dos alimentos; o preço; a distribuição e comercialização; o transporte; as seguranças alimentar e nutricional; o bem-estar dos animais e a sustentabilidade desse processo no meio ambiente. Existem maneiras consideradas mais responsáveis de produzir alimentos, como a agroecologia e a agricultura sustentável. É possível encontrar modelos dessas categorias sendo implementados em Ribeirão Preto e Cássia dos Coqueiros.

Segundo a Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (Cati), do Governo do Estado de São Paulo¹², agroecologia é uma ciência que fornece os princípios ecológicos básicos para estudo e tratamento de ecossistemas tanto produtivos quanto preservadores dos recursos naturais, e que sejam culturalmente sensíveis, socialmente justos e economicamente viáveis, proporcionando, assim, um agroecossistema sustentável, com dependência mínima de agroquímicos e energéticos externos.

Percebe-se que a agroecologia prevê todas as dimensões do desenvolvimento sustentável: meio ambiente, economia e sociedade. Os espaços guiados por esses princípios agregam conservação ambiental e produção de alimentos, contribuindo para aumentar a segurança alimentar dos territórios. Em Ribeirão Preto, o Assentamento Mário Lago produz cestas agroecológicas que são comercializadas à população, semanalmente. Essa prática permite que os produtores locais permaneçam no campo e que alimentos livres de agrotóxicos e produzidos de maneira responsável cheguem à mesa dos clientes.







Imagem 3: Vista aérea do Sítio Palmeiras, Cajuru. Foto: Ipccic, 2023.

Já a agricultura sustentável é definida pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO)¹³, como sendo o manejo e a conservação da base de recursos naturais e orientações tecnológica e institucional, de maneira a assegurar a obtenção e satisfação contínua das necessidades humanas para as atuais gerações e as futuras. Tal desenvolvimento sustentável (agricultura, exploração florestal e pesca) resulta na conservação do solo, da água e dos recursos genéticos animais e vegetais, além de não degradar o ambiente, ser tecnicamente apropriado, economicamente viável e socialmente aceitável.

A prática é um dos objetivos defendidos pela Agenda 2030 proposta pelas Nações Unidas através do ODSA 2: Fome Zero e Agricultura Sustentável. Na cidade de Cássia dos Coqueiros, a Fazenda Terra Límpida realiza um trabalho de resgate de tradições italianas na produção de queijos, seguindo as premissas sustentáveis. Na fazenda, não são usados agrotóxicos; é valorizada a policultura; busca-se fortalecer o desenvolvimento territorial; transformar os produtos agrícolas em alimentos de alta qualidade e prontos para o consumo; oferecer educação ambiental a jovens e adultos, com o objetivo de replicar esse modelo de produção; e fazer parte de uma cadeia curta de comercialização com a venda direta de seus produtos para a região¹⁴.

A valorização dos agricultores locais é fundamental para a sustentabilidade, segurança alimentar e desenvolvimento econômico territorial. A Local Alimentos Sustentáveis¹⁵, nascida em São Simão, em 2020, com base em Ribeirão Preto, desde 2022, conecta o consumidor final aos agricultores da região através de um modelo de negócio lixo zero e sem desperdícios. Os alimentos são encomendados de maneira remota, através do site, em um esquema sem prateleiras, o que facilita a diminuição do desperdício. Uma etiqueta acompanha cada item, informando ao consumidor final de onde veio aquele

alimento e qual foi a distância percorrida até a Local.

Além das vendas de alimentos e produtos, a empresa disponibiliza planos para incentivar a compostagem dos restos orgânicos produzidos pelos consumidores pelo método do baldinho. Os resíduos orgânicos são armazenados, ao longo das semanas, e quando o baldinho está cheio, o cliente pode levar até a loja da Local ou solicitar o pedido de retirada. A partir daí, os resíduos voltam para a terra, a partir do processo de compostagem, diminuindo a quantidade de resíduos enviados aos aterros sanitários e as emissões de gases de efeito estufa.

A associação da produção orgânica ao modelo econômico do turismo também acontece na região. Exemplo é o caso dos pequenos produtores rurais da cidade de Cajuru. O senhor Luíz Carlos e sua esposa dona Maria Aparecida, que mantém uma produção orgânica, estão conciliando a produção com a visitação do público na propriedade.

É enorme a necessidade de se repensar a economia linear, atualmente implementada na maior parte das indústrias e empresas. O modelo - extrai, produz, usa e descarta - é insustentável e incompatível com o Planeta Terra. A Economia Circular chegou com a proposta de ser repensado todo o ciclo de produtos e resíduos, voltado a um maior aproveitamento de todos os recursos naturais, desde o design até o descarte final.

A Sôzé Sustainable Cachaça, localizada em Bata-tais, por exemplo, produz anualmente 4,5 milhões de mudas prebrotadas para comercializá-las para produtores e usinas. Com a proposta de implementar a economia circular e sustentabilidade, em seus produtos, a empresa tem usado uma parte do corte da muda de cana-de-açúcar para produção da cachaça. O reaproveitamento do que antes poderia se tornar um lixo, permite que a produção de mais de um produto venha da mesma extensão de terra, trazendo benefícios ambientais e econômicos. O uso do conceito da circularidade não para por aí, e existem

outras práticas implementadas na fazenda, como a captação de água da chuva para a limpeza das instalações; a produção de energia solar; e o uso de bioinsumos, para o cuidado com a cana-de-açúcar.

O ecoturismo, ou turismo ecológico, é um segmento da atividade turística que utiliza, de forma sustentável, os patrimônios natural e cultural; incentiva sua conservação; e incentiva a formação de uma consciência ambientalista, por meio da interpretação do ambiente, promovendo o bem-estar das populações¹⁶. Dentre os modelos de renda associados à conservação ambiental, esse é, sem dúvida, um dos com maior potencial na Região Metropolitana de Ribeirão Preto. A cidade de Altinópolis destaca-se, na oferta desses serviços, como é exemplo a Pousada São João da Mata, que preserva construções antigas da fazenda, com a sede e os chalés, e oferece diversos passeios a cachoeiras; observação de pássaros; trilhas, e passeio a cavalo. Em Cajuru, a propriedade Cachoeira da Serra oferece diversos serviços no espaço natural. Nas trilhas para pedestres, ciclistas, e nos *campings* com duchas de água quente e pontos de energia, os visitantes podem aproveitar o sossego e as belezas da região.

Na Região, ainda são vistos, na cidade de Jardínópolis, cachoeiras da Fazenda Morro Azul; a cachoeira do Itambé, em Cassia dos Coqueiros; o Morro do Cruzeiro e o Horto Florestal, em São Simão; e as práticas ambientais em vários espaços, em Cajuru, entre outros.

As UCs, o sistema agroflorestal, a agricultura sustentável, economia circular e o ecoturismo, são exemplos de práticas alinhadas com o desenvolvimento sustentável e a Agenda 2030, que permitem uma coexistência mais harmoniosa entre seres humanos e natureza, aliada a importantes benefícios sociais, econômicos e ambientais. O cenário exposto claramente indica que a conservação ambiental é um dos caminhos para o desenvolvimento da Região Metropolitana de Ribeirão Preto.





Imagem 1: Banco de imagens, 2024.

8. C de Cultura

A arte do rural ao urbano

Durante muitos séculos, o modelo de produção manual foi predominante em todo mundo. As ferramentas para limpeza de fibras, a fiação e o tecimento das tramas eram quase que unicamente movidos pelo esforço humano. Somente com o advento da Revolução Industrial, no século XVIII, esse cenário foi alterado. A partir de então, o trabalho dos homens começou, aos poucos, a ser substituído pelo das máquinas, causando uma mudança paradigmática e radical na produção têxtil. Modificações nos dispositivos de fiação e o próprio tear permitiram um aumento substancial na velocidade da produção¹.

O mundo vive, na atualidade, transformações radicais. Até pouco tempo, ainda no século passado, as sociedades eram guiadas por paradigmas tradicionais, como o poder do Estado, as tradicionais empresas familiares, a hegemonia das multinacionais, o emprego de vida inteira, e que, hoje, já se apresenta em franco processo de transformação. Naturalmente, a vida humana e a social também.

Podemos observar que, no atual cenário socioeconômico, a produção de peças artesanais e objetos artisticamente manufaturados surgem ressignificados, por meio das novas necessidades e formas de expressão, que, de alguma maneira, atendem ao consumidor individual, ou turístico, como objeto autoral construído por materiais culturais, representativos da sua localidade.

A pesquisa “Economia e Cultura da Moda no Brasil”² demonstrou que todos esses novos conceitos giram em torno de uma ideia central: o desenvolvimento de uma economia voltada para a criatividade, inovação, informação, cultura, os valores humanos, saberes tradicionais, partidários de uma pluralidade e voltados para o sentido do respeito com o meio ambiente.

Nas visitas que fizemos às cidades da Região Metropolitana de Ribeirão Preto pudemos perceber a força dessa economia criativa. Algumas ainda embrionárias, mas, muitas delas, frutos de saberes ancestrais da família, conservadas nas trilhas das fazendas ou, nas pequeninas cidades que nos rodeiam, fazem a diferença quando atentamos para a descrição de suas identidades culturais, representadas nos seus fazeres artesanais ou artísticos.

Muito dessa importância nos remeteram às práticas femininas do período da Primeira República no Brasil. A importância do aprendizado da costura, do bordado; o trabalho com agulhas e, posteriormente, a música e a leitura, fizeram parte da boa educação doméstica e foram destaque social das moças em sociedade. Delas derivam, ainda, muitas

das nossas habilidades femininas e, felizmente, hoje, já testemunhadas em mãos masculinas.

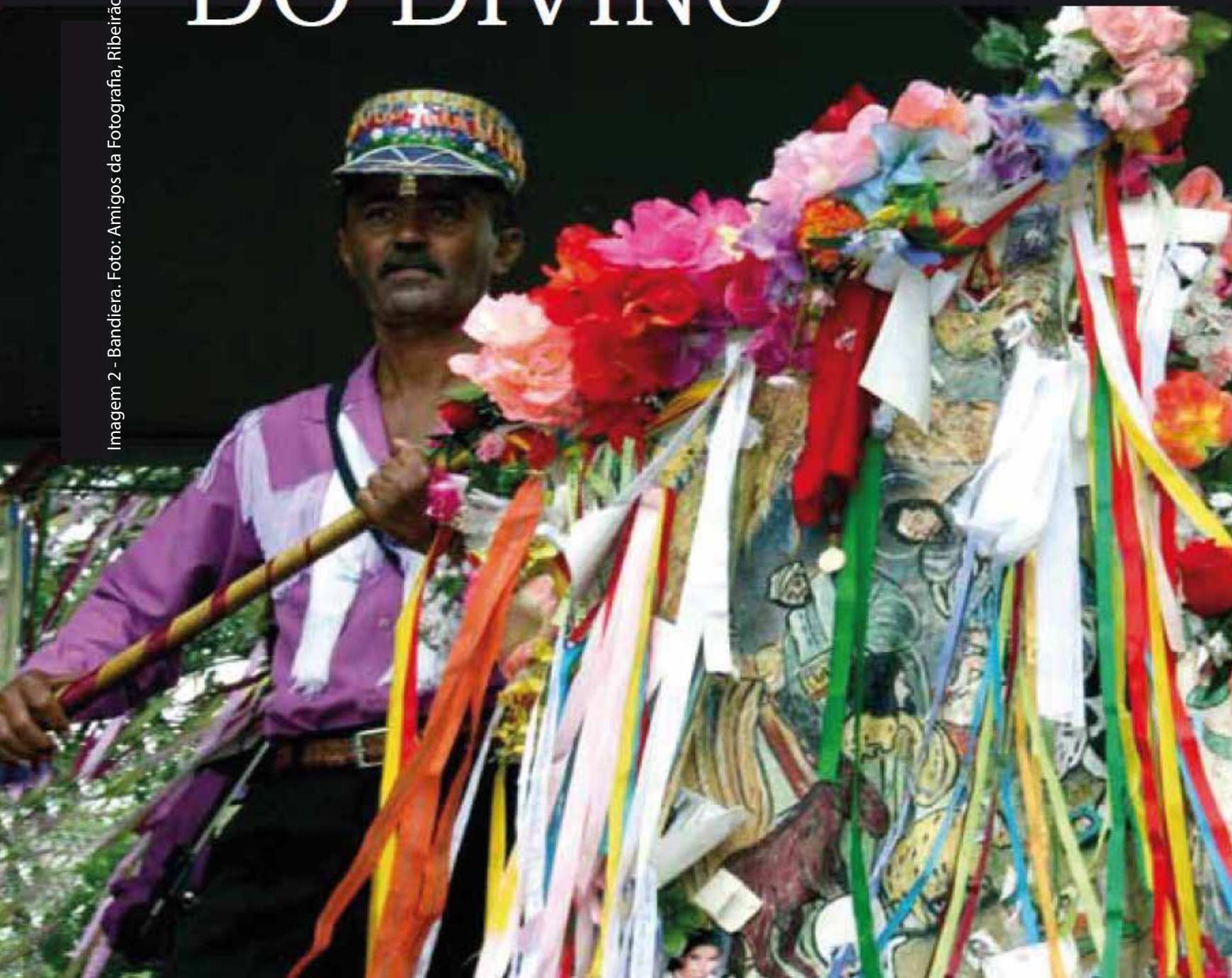
Lina Bo Bardi, nos seis anos em que residiu na Bahia, conheceu artesãos notáveis, santeiros e escultores populares, o que lhe permitiu afirmar, em seus escritos, que os nossos saberes artesanais constituem um rico “artesanato popular”, distante daqueles produzidos pelos artífices renascentistas. Ela se referia à historicidade manifestada no artesanato nordestino, espelho dessa territorialidade e da cultura brasileira.

Assim, compreendemos a amplitude dos conceitos que permeiam a atividade artesanal na prática. Sempre aprendendo com Richard Sennett³ que diz: “o artífice representa uma condição humana especial: a do engajamento”. E isso é que queríamos encontrar nas cidades e fazendas visitadas - o envolvimento humano individual ou do grupo que sustenta a produção das atividades artesanais, representativas da nossa identidade cultural.

Artefato têxtil e artesanal importante, a bandeira de fé, que saúda a representação do Divino (Fig. 1) e os três Reis Magos, percorrendo fazendas, sítios próximos e demais lugares escondidos na zona rural, invadiu as cidades, urbanizando a potência da fé e das Festas dos Santos Reis, em nossa região. A Folia é uma tradição cultural e religiosa trazida da Espanha, no século XVIII, país onde, originalmente, era vista como entretenimento. No Brasil, diferentemente, a festa enalteceu o sagrado, deixando o profano para o segundo plano.

A BANDEIRA DO DIVINO

Imagem 2 - Bandeira. Foto: Amigos da Fotografia, Ribeirão Preto, 2022.



A bandeira, também denominada “doutrina”, é feita em tecido plano brilhante, com enfeites alegres e coloridos, como as flores e fitas de papel crepom, ou plástico e, a figura dos Reis Magos. A Folia reverencia a bandeira, o seu símbolo principal, que vai à frente do grupo e abre as visitas às casas na zona rural e nas cidades (Imagem 5). Depois de aberta a porta, pelo dono da casa, o grupo de foliões enredados por seus atores, cheios de símbolos, signos e seus significados, apresentam seus elementos fundantes: o bastião (palhaço) (Imagem 4), mestre (embaixador); os rituais, cânticos; e as fardas dos participantes.

As roupas, de confecção artesanal e, normalmente, em tecido de chita, com motivos florais e alegres, vestem personagens mascarados, dotados de natureza fantástica, e, às vezes, até animalesca, com performances improvisadas, cômicas, desordeiras, que contrastam com o lado sério das celebrações. As máscaras são confeccionadas em técnica popular de modelagem por superposição de camadas de papel e goma (cola) e revestidas de papel, técnica de empapelamento⁴ ou, papel machê⁵, com fotos de pedidos atendidos (Imagem 3).

Imagem 3 - Máscaras, Companhia Santa Rosa de Viterbo. Ipccic, 2023.



Imagem 4 - Máscaras, Companhia Santo Antonio da Alegria. Ipccic, 2023.





Imagem 5 - Visita da Companhia de Santo Antônio da Alegria. Ipccic, 2022.

As técnicas de artesanato⁶ são comuns, no interior do estado de São Paulo e se mostram frequentes, em nossa região. Além de farta gastronomia, os bolos secos com as deliciosas rosquinhas de araruta, são servidas, com esmero, sobre toalhinhas de bandeja em crochê, ou em renda com bordados, acompanhadas por requintados porta-copos, para os amigos visitantes (Imagens. 6 e 7).

Dessa forma, o espaço doméstico tornou-se um lugar extremamente importante para a observação do uso constante de objetos e adornos, reveladores de uma cultura produzida na constituição das identidades sociais e de gênero⁷. Manter uma casa com estilo à altura do coronel de fazenda, uma família de



Imagem 6 – Porta-copo em crochê. Foto: A autora, 2023.

Para além disso, é interessante conhecer a Arte Naif, encontrada em nossa região. Mas, o que seria isso? Consideramos Arte Naif (sem apelar para a teoria), uma produção artística original elaborada por um artista autodidata, denominada, por muitos especialistas, como “pintura ingênua”. Possui um conteúdo narrativo figurativo; é bidimensional (plana), e isenta de perspectiva geométrica.

destaque e bom gosto, exigia um padrão financeiro condizente aos “palacetes”, na capital, com porte aristocrático herdado dos modelos europeus do século XVIII, e possuindo, à época, divisões, separando os serviços da área privada e da área pública, atendendo aos anseios da burguesia por conforto e pelo bem viver, na constituição de identidades sociais e culturais.

Como parte dos trabalhos manuais femininos, executados pelas donas de casa, muitas se profissionalizaram, nesses fazeres entre agulhas, constituindo-se em artesãs construtoras desse tipo de artísticas, em diversas regiões do Brasil, como as encontradas no interior do estado de São Paulo.



Imagem 7 – Toalha de bandeja redonda. Foto: A autora, 2023.

Dentre outros artistas, considera-se Adelio Sarro, nascido em Andradina, um artista dessa natureza. Tendo visitado Brodowski, no final da década de 1960, ao adentrar a casa de Portinari, e, especialmente, a capela, sentiu-se atraído pelas cores e formas da pintura ali encontradas, uma expressão artística por ele nunca vista em nenhum outro artista. Uma sensação de plena sensibilidade tomou-o por inteiro,

começando ali uma série de desenhos/pinturas/entelhes, em madeira e cimento, cujo estilo revela-se bastante influenciado pelo mestre. A partir da década seguinte, Sarro criou várias pinturas, e muitas encontram-se em vários países da Europa, e em museus e com colecionadores particulares.

No Brasil, um grande acervo compõe o Memorial Artístico Adelio Sarro, em Vinhedo/SP, que guarda pinturas retratando trabalhadores rurais, pés e mãos exagerados e instrumentos musicais (Imagens 8 a 10). As notáveis Esculturas, ali expostas, fazem jus ao cognome “brasileiro global”.

Imagem 8 - Águas Vermelhas



Imagem 9 - Ave Maria



Imagem 10 - Energia Espiritual



Fonte: <http://sarrooficial.com.br/sarro-o-artista-completo/>. Acesso, 05 fev. 2024.

No Portal de entrada da cidade onde nasceu Portinari, somos recebidos por uma obra esculpida, de grandes proporções, que dá as boas-vindas ao turista (Imagem 11) da mesma forma que, nas quatro

entradas da cidade, também são encontradas obras de Sarro. Na cidade de Brodowski, há um monumento a Portinari em meio a um grande abacaxi, fruta típica do lugar (Imagem 12).

Imagem 11 - Portal em uma das entradas da cidade



Fotos: José Antônio Lanchoti, s/d.

Imagem 12 - Monumento.



Mas Brodowski, a pequena cidade do interior que acolheu Candinho, filho de imigrantes italianos que vieram para a região em busca de trabalho na lavoura, o menino prodígio nas artes, tornou sua terra natal conhecida nacional e internacionalmente, pela grandeza artística de Cândido Portinari. Sua casa simples e acolhedora foi transformada no Museu Casa de Portinari, que abriga objetos de uso cotidiano doméstico, mobiliário, cerâmica e têxteis, entre quadros e belos afrescos, como o conjunto sacro na Capela da Nona.

A partir da década de 1930, no governo de Getúlio Vargas, um incentivador da arte e da cultura afirma-se como o pintor que melhor representava a realidade social brasileira, como disse Annateresa Fabris⁸. No conjunto dos “ciclos econômicos” (nos Ministérios da Educação e Saúde), Portinari demonstra como é possível “narrar uma história” sem aderir à visão oficial, e sim apresentando uma visão crítica da sociedade brasileira contemporânea a partir de um tema nuclear, como o trabalho.

Modernista, evocava em suas telas o sentimento de brasilidade expresso nos tipos físicos apropriados à gente simples e trabalhadora que representava, explorando, na maioria das vezes, o negro e o mestiço. Dentre as características marcantes de sua pintura, estão a monumentalidade dos corpos e a deformação de pés e mãos das figuras retratadas. Em *O Mestiço* (Imagem 13), nota-se claramente a cor da pele; as unhas sujas do trabalho; e, na cerca atrás, a plantação do café onde trabalhava na infância.

Em *O Lavrador de Café* (Imagem 14), percebe-se a deformação dos pés; a cor da pele e, ao fundo, a vasta plantação de café, temática recorrente em suas obras, lembrança do seu trabalho e de seus pais nos cafezais das fazendas da região. A obra é considerada a melhor representação do trabalhador brasileiro do campo ou zona rural e, por último, *Os Retirantes* (Imagem 15), a saga de uma família nordestina miserável, fugindo da seca e da fome, em um país desigual.

Imagem 13 – O Mestiço (1934).

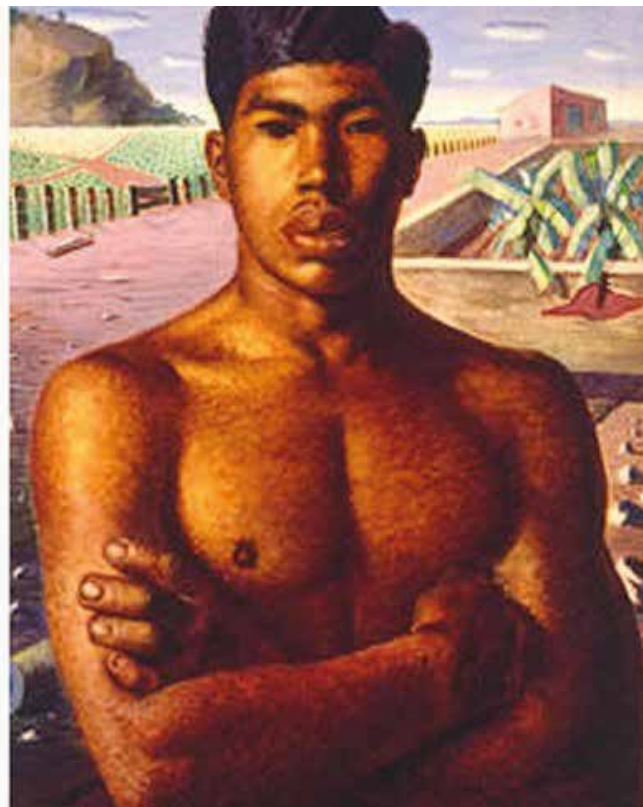


Imagem 14 – O Lavrador de Café (1934).



Fonte: Pinacoteca do Estado de São Paulo. Fonte: Museu de Arte de São Paulo (Masp).

Imagem 15 - Os Retirantes (1944).



Fonte: Museu de Arte de São Paulo (Masp).

Cercada por grandes artistas, de grande renome, a pacata cidade de Mococa destaca-se pelo renomado escultor Bruno Giorgi (1905-1993).

Nascido no município, ainda criança, viajou com a família para a Itália, onde fixou residência. Aos 15 anos deu início aos estudos de desenho e escultura.

Influenciado pela política, em sua juventude, uma década após envolver-se com o movimento fascista, foi preso e, tempos depois, extraditado para o Brasil, por intervenção do embaixador brasileiro na Itália. Ele viajou novamente, desta vez para uma breve passagem pela academia, onde foi aluno de Aristide Maillol. Retornou ao Brasil, em 1939, conheceu artistas modernistas, e integrou-se ao Grupo Santa Helena.

A convite de Gustavo Capanema, transferiu-se para o Rio de Janeiro, instalando seu ateliê no antigo Hospício da Praia Vermelha, lugar onde passavam alunos e artistas motivados pelo aperfeiçoamento. Lá executou esculturas de grande porte, como o Monu-

mento à Juventude Brasileira (1947), para o jardim do Palácio Gustavo Capanema (antigo Ministério de Educação e Cultura) (Figs. 15 e 16).

Dessa época, é o seu crescente interesse pelos tipos brasileiros. Sua tendência figurativa, paulatinamente, começou a mudar, deformando os corpos esculpidos que resultarão, na década de 1950, em uma nova plasticidade; os troncos e membros alongam-se e afinam-se, deformando-se no seu desenvolvimento no espaço (Fig. 17).

Somente durante a década de 1970 Bruno Giorgi retoma a exploração da figura humana, evidenciado o feminino nos torsos em pedra (Fig. 18).

Imagens 16 e 17 - Meteoro (à esq. a maquete e, à dir., vista da obra no lago do Palácio do Itamaraty)



Fonte: Renato Araújo/ Agência Brasília.

Imagem 18 - Os candangos (1959) Palácio do Planalto



Foto: Renato Araújo/Agência Brasília.

Figura 19 - Monumento à mulher (Mococa/SP)



Foto: A autora, 2023.

No percurso que traçamos para as nossas visitas às cidades, chegamos em Altinópolis, conhecida pelas obras de arte de Bassano Vaccarini.

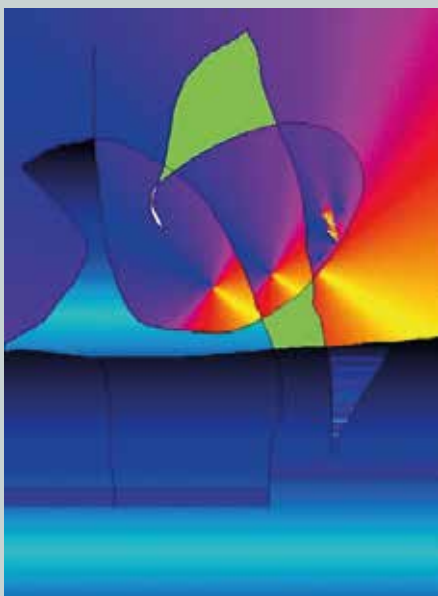
Artista italiano nascido em San Colombano, Itália, em 1914, foi pintor, escultor, cenógrafo. Sua formação se deu-se em Milão, inicialmente no Liceu Artístico, onde fez sua educação formal em artes e, depois, na Accademia di Belle Arti di Brera, na mesma cidade.

Premiado em Milão, em 1933 e 1935, sua carreira de artista plástico já alçava voos mais altos. Contudo, desiludido com o fascismo, embarcou para o Brasil, chegando em 1946 no Rio de Janeiro, pobre e sem dinheiro para comer, apenas com alguns quadros embaixo do braço. Tempos depois, foi para São Paulo, morar em um edifício perto do Teatro Brasileiro de Comédia (TBC). Encantado, nele passou a trabalhar, chegando a cenógrafo. Nesse interim, recebeu um convite para trabalhar em Ribeirão Preto. Maravilhado, sentia que não havia outro lugar com a luz dessa cidade. E assim, em 1956, por aqui se instalou, trazendo consigo, na bagagem, o modernismo nas artes plásticas, para o interior paulista, para ensinar, exercitar, e fazer história.

Até a década de 1960, executava, em suas composições, a arte abstrata. Entre as décadas de 1980 e 1990, adotou novamente a pintura figurativa (Fig. 19). Ele nunca se importou com o suporte material: papel, cimento, madeira, plástico, ou lata, era simplesmente um caminho que lhe possibilitava a experimentação da sua criatividade. Morando em Altinópolis, esculpiu o Jardim das Esculturas, um rico conjunto artístico a céu aberto (Imagem 22); o Beijo, escultura de um casal em frente à prefeitura local; o enorme Painel temático que deu nome à Praça do Trabalhador (Imagem 21), dentre outras importantes obras na cidade.

A partir da década de 1980, tornou-se um operário da arte. Chegava a esculpir e pintar até 12 horas por dia. Projetava, fazia desenhos, maquetes, mas, durante o trabalho, ia mudando tudo ao sabor da criação, como também o fez em Ribeirão Preto, nos conjuntos esculpidos dentro da Universidade de Ribeirão Preto (Unaerp) e no Parque Maurílio Biagi. Nos últimos anos de vida, apaixonou-se pela Arte Digital, tornando-se o símbolo de uma personalidade permeável, aberta ao novo, estabelecendo-se como um artista atemporal (Imagem 20).

Imagem 20 - Composição n. 55.



Fotos: Acervo da família.

Imagem 21 – Painel na Praça do Trabalhador.

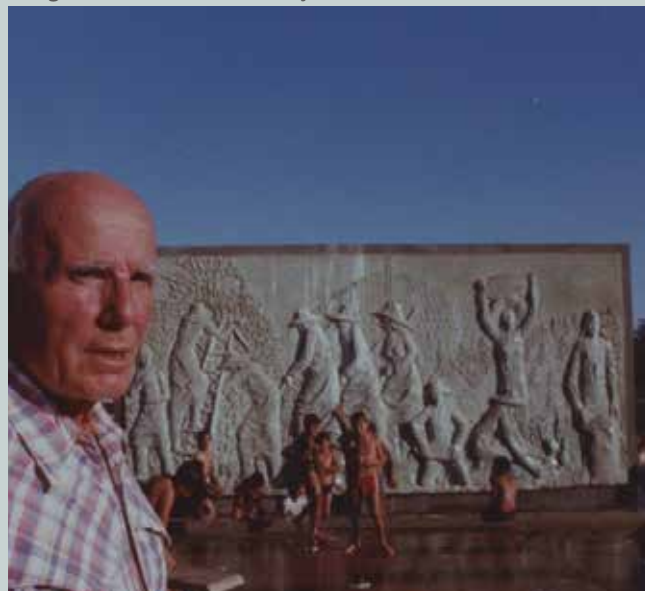


Imagem 22 – Grupo de pessoas.
Praça das Esculturas em Altinópolis.



Fotos: Ipccic (2018)

Imagem 23 – Mosaico do Mercado Municipal Ribeirão Preto.



De volta a Ribeirão Preto, a estrada nos dá conta de uma artista plástica, Odilla Mestriner, que nasceu e viveu nessa cidade, e cuja obra pictórica reflete a essência do dinamismo desse município, um registro importante sobre as transformações do cenário urbano da cidade, justificando suas diferentes fases no âmbito da valorização da cultura local.

Neta de imigrantes italianos, que vieram para trabalhar na lavoura de café, Odilla nasceu em 1928, na cidade de Ribeirão Preto e, desde cedo, descobriu no desenho sua forma de expressão favorita. Ainda jovem, começou a pintar paisagens pertinentes ao seu imaginário construído na pacata

cidade do interior. Sua visão e imaginação sobre as ruas, a linha férrea (Imagem 24), as estradas de terra percorridas no lombo de um burro, eram todas imagens fantasiosas que, a partir da década de 1950, como estudante de desenho e pintura na Escolinha do Bosque, começaram a tomar forma no papel, por meio do desenho e interpretação do que via e/ou imaginava. Uma carreira impecável para uma artista plástica que viveu, em uma época, importantes conquistas da mulher na sociedade, que hoje se apresenta, sem dúvida alguma, presente no debate sobre a questão da presença feminina na história da arte.

Imagem 24 - Caminhos da Ferrovia III (1981).



Fonte: Klintowitz, Jacob. Odilla Mestriner. São Paulo: Raízes, 1987.

Na obra em acrílico sobre tela, medindo 80cmx 60cm, observa-se que a geometrização das figuras é clara, na representação da cidade. Quanto à composição, há uma relação de proximidade e distanciamento entre as diferentes paisagens urbanas. As casas do vilarejo, no início da ferrovia, representam Ribeirão Preto no começo do século XX, fase vinculada à infância de Odilla.

Percebe-se a memória de infância da artista na textura dos grafismos, nos telhados e no gramado da obra, sugerindo a materialidade que envolvia a descrição da cena. Entretanto, ao fundo (mais distante) do quadro, a verticalização quer mostrar a cidade moderna, cuja transformação e crescimento se deu pela ferrovia, pelos caminhos do trem, em tonalidades escuras que indicam o anoitecer⁹.

Em São Simão, a referência artística fica por conta de Marcelo Grassmann; considerado protagonista das artes gráficas no Brasil, sua obra destaca-se entre gavuras e desenhos de qualidade inconfundível. Dentre a sua incrível produção, muitas delas em museus nacionais e internacionais e outras, adquiridas por colecionadores particulares. Encontra-se, atualmente, no Núcleo de Estudos Marcello Grassmann, no centro de São Paulo, uma grande parte da produção que o artista manteve consigo em seu ateliê.

Nascido em 1925, em São Simão, Marcello, um dos nove filhos do casal, professora D. Elpídia e Otto Grassmann, em 1932, mudou-se com a família para São Paulo. Um dos seus atrativos, para além da escola, eram as histórias em quadrinhos e gibis. Maravilhado pelo grafismo dos desenhos historiados, formas móveis e falantes, que mantinham seus olhos fixados nas imagens, eram importantes mais pela potência artística dos desenhistas com seus diferentes estilos e menos com o enredo das histórias. Eram o traço, as linhas e as formas do desenho que o encantavam, chegando a dizer que a diferença de estilos de cada um foi para ele uma escola.

Ao concluir o ensino primário, sua mãe, conhecendo o diretor da Escola Profissional Masculina, no Brás, conseguiu uma vaga para matriculá-lo na escola secundária. No entanto, não havia o curso de escultura, dentre os módulos de orientação profissional, assim, escolheu o entalhe, que mais se aproximava do desejado. Seu aprendizado foi no entalhe em madeira, fundição e mecânica, tendo como colegas e futuros amigos de vida, Octávio Araújo e Luís Sacilotto.

À época, entre 1939 e 1942, “duas exposições marcam os jovens egressos do Instituto Profissional Masculino: artistas franceses impressionistas, modernos, contemporâneos e românticos, na segunda a pintura abstrata” . Ao mesmo tempo, esses jovens conheceram outros artistas brasileiros modernistas, como Aldo Bonadei e Flávio de Carvalho.

Marcelo Grassmann iniciou sua carreira ligado ao expressionismo peculiar da década de 1940, valendo-se de referências mistas. Das reproduções de pinturas às revistas em quadrinhos; do imaginário fim de século à idade média; sua obra pode ser entendida como uma alegoria desse interregno¹¹. Em 1943, passa a produzir xilogravuras, atuando como ilustrador do Suplemento Literário do “Diário de São Paulo” e do jornal “O Estado de S. Paulo”, entre os anos de 1947 e 1948. No Rio de Janeiro, em 1949, atua como ilustrador do “Jornal do Estado da Guanabara”. Frequenta, ainda, no Liceu de Artes e Ofícios, os cursos de gravura em metal e de litografia, esse último com Poty Lazzarotto.

Surpreendendo sempre em suas obras de litografia e gravura, influenciado pelo traço de Livio Abramo, o artista participa da Bienal de 1951 e, no ano seguinte, tendo ganhado uma bolsa de estudos no Salão Nacional, concretiza sua ida para estudos na Europa, produzindo mais 40 litografias e dois cadernos.

Pedro Manuel Gismondi lembra que, participaram da Exposição do “Grupo Caipira”, em Campinas, em 1969, contrariamente do que se possa inferir pelo nome, Vaccarini, Fulvia Gonçalves, Amêndola, Bava-

relli e o próprio Pedro Manuel, dentre outros, que moravam em São Paulo, como os artistas plásticos Gilberto Salvador e Claudio Tozzi, mais Van Acker e Grassmann. Desse último, ressaltou, ainda, “com sua linguagem inconfundível, subjetiva e profundamente expressiva, a meu ver, [Grassmann] está definitivamente consagrado entre os melhores artistas brasileiros de todos os tempos”¹² (Imagem 25).

Em 1979, na pacata São Simão, a casa onde residia sua avó, tombada como patrimônio histórico, deu lugar à Casa de Cultura Marcello Grassmann, “reconhecido como o mais proeminente gravador e desenhista nacional”¹³.

Imagem 25 – Sem título (1999). Crayon c.i.d.



Fonte: <https://enciclopedia.itaucultural.org.br/pessoa8824/marcelo-grassmann>. Acesso, 05 fev. 2024.





9. C de Cinema

Uma cenografia realista: o cinema na Região Metropolitana de Ribeirão Preto

O cinema é uma forma eficiente para visualizar uma história, um fato ocorrido, ou mesmo mostrar um lugar. A visualização de um filme só perde para um sonho, pois, em nosso imaginário, cria vida, sensação, percepção e emoção. Toda história, ou o que se quiser contar, precisa, para melhor compreensão, de um espaço onde tempo e lugar contribuam para a sua veracidade, ou seja, um cenário de fundo, onde tudo acontece.

Esse cenário, além dos costumes, épocas, culturas e conflitos, completa, sustenta e acrescenta, à narrativa, credibilidade. Isso facilita o entendimento do que está sendo mostrado, com suas junções históricas, circunstanciais e pessoais.

Não poucas vezes, pessoas viajam em busca de conhecer uma cena de filme. Alguns se perpetuam. Passando pela Sicília, na Itália, por exemplo, é possível

conhecer o local onde aconteceu o casamento de Michael Corleone e Apollonia, no longa “O Poderoso Chefão”. Uma loja destaca-se, em Beverly Hills, por ter servido de cenário no filme “Uma Linda Mulher”. Há quem estique o passeio na cidade somente para estar onde Julia Roberts fez compras. Com o sucesso do romance “Um lugar Chamado Notting Hill”, a casa de porta azul, residência do personagem de Hugh Grant, virou um ponto turístico, em Londres.

E assim tantos outros, como também em obras gravadas no Brasil. Em “Vingadores: Guerra Infinita”, da Marvel, são vistas cenas rodadas nos Lençóis Maranhenses. O Pão de Açúcar está na obra “007 Contra o Foguete da Morte”. “Pantera Negra” tem cenas nas Cataratas do Iguaçu. O centro antigo de São Paulo aparece em “Ensaio sobre a Cegueira”.

A Região Metropolitana de Ribeirão Preto é rica em cenografia. Desde belezas naturais, históricas e atuais, como as modernas indústrias do agronegócio. São cachoeiras, cavernas, rios, matas, ruínas, casarões, plantações, lavouras, e toda a infraestrutura com as mais de 20 usinas de açúcar e álcool instaladas nessa localidade.

Esses cenários também vestem as histórias que a Região tem para contar. Desde os indígenas, que por aqui viveram, até os Bandeirantes, que, no afã da busca do ouro e pedras preciosas, desbravaram todo esse entorno. Essas terras, com seus encantos e sua cor vermelha, convidaram, um dia, imigrantes sonhadores, que escreveram várias histórias, como o rico Ciclo do Café.

Morador de Jardinópolis, o escritor recordista de histórias de terror, Rubens Luchetti, amigo na arte de Bassano Vacarini, é também autor de uma dramaturgia pronta para o teatro, a ópera, o cinema, ou a série intitulada “Eldorado - A Saga do Café”. Em muitas de suas releituras, virou radionovela, em uma época futura ao auge desse gênero, interpretada lindamente pelos alunos do curso de teatro do Centro Universitário Barão de Mauá e exibida pela Rádio Ribeirão

Preto, em 2002. Reapresentada em 2023, pela rádio FM 107,9, no município de Londrina¹.

Em 2017, uma experiência cinematográfica ganhou espaço, por essas bandas. O filme “O Divórcio”, dirigido por Pedro Amorim, com Camila Morgado e Murilo Benício no elenco, foi gravado em espaços cenográficos na zona rural e algumas cenas em Ribeirão Preto.

Antes dele, porém, uma produção televisiva chamou a atenção para a cidade, ao mostrar lugares do cotidiano. Na novela “O Rei do Gado”, muitas vezes, vistas aéreas, ou de detalhes, mostraram aos expectadores as belezas dessa cidade.

No município de Brodowski, um grupo formado por apaixonados pelo cinema se reuniu para produzir filmes. A cidade toda é envolvida, seja compondo espaços cenográficos, ou oferecendo atores, técnicos e figurantes. Uma das primeiras obras produzidas pela Brodowski Filme foi a narrativa sobre o capanga, matador de aluguel Dioguinho, em 2022. De lá para cá, a equipe vem lançando uma obra por ano. Em 2023, apresentaram o longa-metragem “Um Grande Amor”.

A Região, não só por causa de suas belezas naturais, mas também por sua história, imortalizou, no país e exterior, nomes que são referências em suas atividades, como Santos Dumont; Cândido Portinari; Zequinha de Abreu... cujas histórias seguem sendo contadas e merecem destaque na grande arte da narrativa digital, seja na grande tela ou nas muitas outras formas, inventadas na modernidade.

Todos esses vetores, com suas características particulares, outras passionais, geraram muitas histórias humanas que o cinema sabe contar.

Hoje, não mais como antigamente, o Cinema não está mais na rua, onde a juventude descobria outros mundos, outras culturas; local onde aconteciam o primeiro encontro, o primeiro beijo, e a base dos muitos casamentos da época. Hoje, ele está nas telas, nas casas das pessoas comuns, e no streaming,

que leva o cinema do mundo inteiro para os nossos lares, seduzindo a todos e nos entretendo.

Fora isso, o cinema é, ainda, um grande negócio para a nossa Região. Não só pela complexidade dos profissionais envolvidos, mas por seus resultados, ao promover a Economia Criativa das nossas cidades; ensinar; educar; informar; publicitar; e, principalmente, nos fazer sonhar.

A Região, por sua vez, é um lugar ideal para o desenvolvimento de um Polo de Produção Cinematográfica, pois tem uma das maiores taxas de luminosidade do estado de São Paulo. Lembrando que o cinema é fotografia, fotografia é luz e luz é sol - o que temos em abundância.

Por outro lado, os valores regionais, como culinária, gastronomia, trilhas, passeios, curiosidades, artesanato, entre outros, são atrativos que também se prestam para a produção da sétima arte.

O cinema, na sua produção, é capaz de dar vida a todas essas coisas. Além de não ser um negócio poluente, gera empregos qualificados, impostos, cultura, impulsiona as tradições locais e otimiza o turismo, um dos mais promissores vetores da economia moderna.

Por isso, dentro do vasto projeto do IPCCIC, de valorizar e promover a Região Metropolitana de Ribeirão Preto, está sendo desenvolvido uma Film Commission, sobre essa localidade, com o intuito de atrair e apoiar a produção de filmes, novelas, documentários, publicidade.

O projeto é mostrar aos players do universo cinematográfico brasileiro, e do exterior, essas possibilidades, oferecendo apoio e infraestrutura para dinamizar e consolidar a atividade na região.

Contribuem, para essa proposta, o clima ideal da Região, para a produção cinematográfica; a sua localização estratégica em relação ao eixo Rio, São Paulo, Brasília; estradas de excelente qualidade interligando os seus 34 municípios; acesso rodoviário; um aeroporto e uma rede excelente de hotelaria.



Céu de luz cinematográfica de Cravinhos. Foto: Ipccic, 2023.



An aerial photograph showing a rural landscape with a river winding through it. The land is divided into various plots, some green and some brown, indicating different types of land use or vegetation. The river is a prominent feature, flowing through the center of the image.

PARTE 2

10. C de Cidade

De fazenda em fazenda, o potencial da Região Metropolitana de Ribeirão Preto

Da terra rossa, denominada pelos imigrantes italianos, mencionada nas cartas de Monteiro Lobato¹ como ferrugem, de tão vermelha, à reserva de água no subsolo proporcionada pelo Aquífero Guarani, a região de Ribeirão Preto se beneficia da boa terra e de abundante água como elementos fundamentais para o desenvolvimento do lugar. Como escrito por Pero Vaz de Caminha, ao rei Dom Manuel de Portugal, em 1500, aqui “em se plantando tudo dá”.

Assim como em todo o país, também para esses lados, o êxodo rural, a partir da década de 1950, levou o povo do campo para a cidade.

E porque importa um município rural? Perguntou a arquiteta Luísa Ramos Mellis² em seu trabalho sobre Altinópolis. O estudo da paisagem de um município

rural revela uma importância que vai além do fundo cenográfico para o desenvolvimento da vida local, da identidade ou autoestima territorial, defende ela.

Melles retoma o tema já abordado sobre a densidade demográfica existente nas cidades e superestimada para 2050, segundo a Organização das Nações Unidas (ONU). Na dicotomia cidade e campo, a paisagem urbana, segundo Melles, sempre foi considerada o futuro e a paisagem rural, o passado. Essa perspectiva dá conta de muitas indagações. Mesmo que, sensorialmente, responde porque muitos buscam, de forma tão voraz, o urbano, como se fosse mesmo uma passagem para o futuro, o moderno. E esclarece, na mesma proporção, severo repúdio, em alguns casos, normalmente pelos mais jovens, em relação ao rural, que, nessa leitura da arquiteta, significa passado.

A favor do rural, não como reserva de solo urbanizável, Melles enaltece seus valores cultural e produtivo intrínsecos e seu papel ambiental cada vez mais estratégico.

Mas onde é a zona rural? No caso dessa região, é logo ali, às vezes tão próxima, como em Taquaral, por exemplo, que da varanda, em rua asfaltada, é possível ver a lavoura de laranja. Ou em Serrana, que logo depois da última casa, de todos os lados, está o canavial. Ali em Altinópolis, a rua acaba na plantação de café. Em Cajuru, de um lado do cinturão, estão as hortas, muitas delas orgânicas, do outro, a produção de queijo.

Quando as terras não estão plantadas, a reserva

florestal garante o encontro entre o urbano e a natureza. Assim é em Luís Antônio, com seu parque ecológico Jataí; em São Simão, com seus morros cobertos; em Cassia dos Coqueiros, que, entre uma fazenda e outra, tem uma reserva verde e quedas d'água; em Santa Rita do Passa Quatro, exibida com seus Jequitibás enormes e morro que, de tão alto, se vê ao longe; em Santo Antônio da Alegria, que, nos intervalos dos cafezais, se sobe tanto, que a melhor opção é se jogar, protegido por asas artificiais.

A história dessa localidade é harmônica. A beleza é diferente, mas comum uma à outra. Seguindo a partir de Sertãozinho, Barrinha, Pontal, Pitangueiras, e para lá de Morro Agudo, a paisagem evidencia os canaviais, indo para o lado de Batatais até Santo Antônio da Alegria; de Cajuru para Mococa, a tonalidade é mais cafeeira. E é nessa mistura de café com açúcar que a paisagem se compõe, dando ao lugar referências identitárias específicas.

De todos os lugares sobre os quais poderiam ser escritas narrativas descritivas, 15 cidades destacam-se pela ruralidade. O Ligados pela História foi a cada uma delas, conheceu, registrou, especulou os projetos para o futuro, e depois de exibir as visitas em linguagem cinematográfica, disponíveis para serem vistas a qualquer momento, apresenta este segundo volume da coleção com destaque para as imagens desta região.

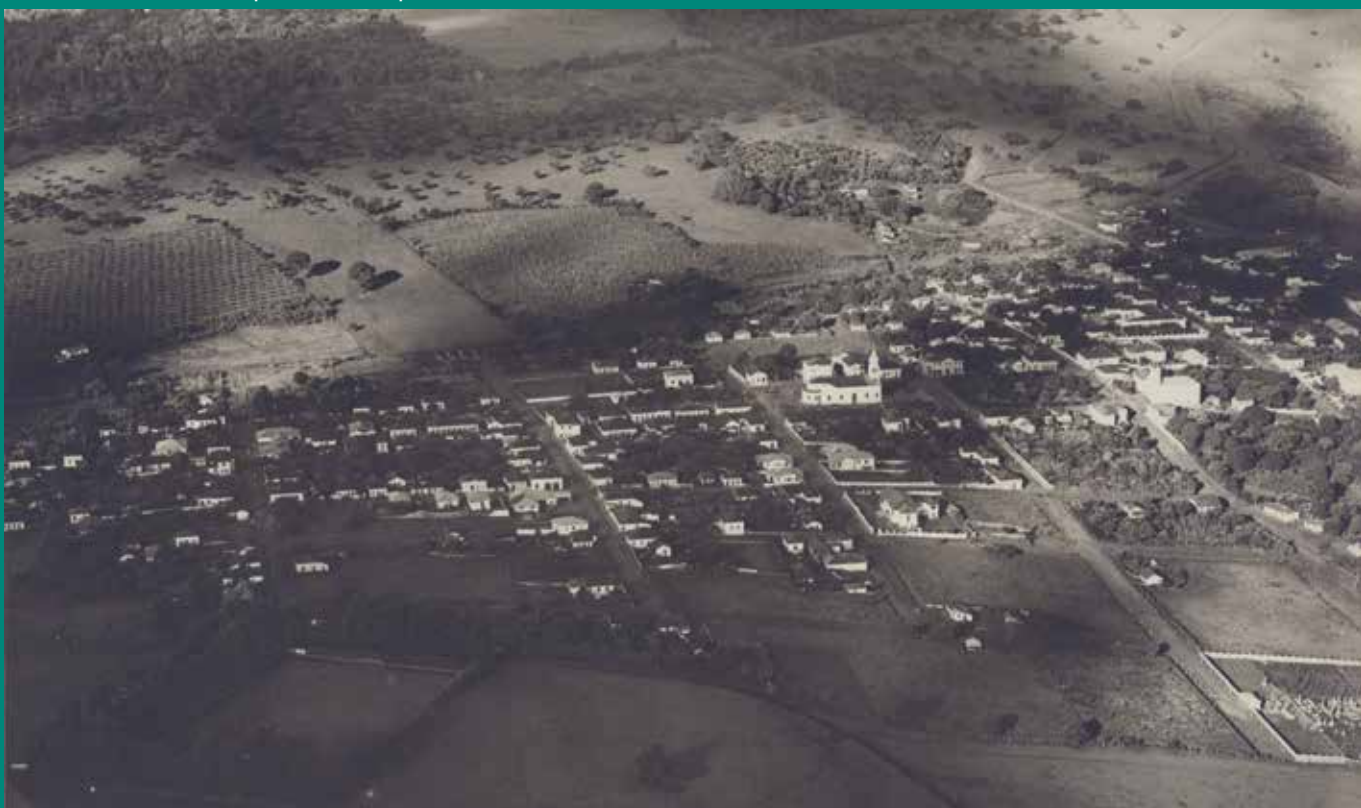
Boa viagem.

Vista aérea da Fazenda São João da Mata. Fonte, IBGE.



Fonte: Aerofotos Oblíquas, 1939/1940. IGC.

Vista aérea do município de Altinópolis. Fonte, IBGE.



Fonte: Aerofotos Oblíquas, 1939/1940. IGC.



Morro da Mesa



9.1 Altinópolis

do alto se vê ao longe

Tudo começou com a fundação da fazenda Fortaleza, em terras adquiridas pelo capitão Diogo Garcia da Cruz e administrada pelo major Antônio Garcia Figueiredo. Dali surgiu o povoado, inicialmente chamado de Arraial de Nossa Senhora da Piedade, pertencente a Mato Grosso de Batatais. Em 1866, o mesmo major doou 42 alqueires de terras para a construção da capela e sede do patrimônio, quando foi apresentado o primeiro plano de arruamento. De fazenda a arraial, de arraial a distrito de paz, então, em 1909, elevada a vila ligada pela Estrada de Ferro São Paulo e Minas até Bento Quirino (em São Simão). E, por Lei Estadual³, foi transformada em município, com o nome de Altinópolis, em homenagem a Altino Arantes, àquela época, Presidente do Estado de São Paulo⁴.

Em 1950, 74% da população de Altinópolis ainda estava localizada na zona rural, que sempre, em dezembro e janeiro, ficava agitada com os grupos conduzindo bandeiras, trazendo, no centro, a estampa de um santo, enfeitada de panos ou papéis coloridos, angariando dinheiro, ou presentes. Na noite de 5 a 6 de janeiro, eram realizados bailes com os recursos arrecadados e o povo dançava o cateretê acompanhado por cantos característicos⁵. Festa identificada, posteriormente, como Folia de Reis, em celebração ao nascimento do menino Jesus e à visita dos três Reis Magos, realizada até os dias de hoje, no município. Menos rural do que antes, mas ainda representativa de um costume originado nas fazendas.

Localizada em encosta de montanha, a 920 metros de altitude, a cidade é, em si, um mirante que, circundante, permite uma visão panorâmica sem limites de alcance. Quando se sobe mais alto, é possível visitar, no Morro da Mesa, o marco divisório, desde 1720, do estado de São Paulo com o estado de Minas Gerais, entrando pelo distrito de Gardinha, pertencente a São Sebastião do Paraíso.

O morro possui 1.005 metros de altura; o seu topo plano, aproximadamente 450 metros de cum-

primento; e, na parte mais larga, possui em torno de 80 metros. O relevo é tubuliforme e oco, em sua grande maioria, bastando bater os pés em determinados pontos para ouvir um barulho estranho. Em uma das laterais do morro, duas grutas são visíveis e podem ser visitadas. O acesso é realizado por uma escada de metal⁶.

Sobre o lugar, são contadas várias lendas, uma delas diz que, em certas noites muito quentes, e somente em noites quentes, é possível avistar fochos de fogo saindo do alto do morro, fazendo com que a população do entorno, especialmente as de Gardinha, sentisse muito medo. Foi para afastar essa sensação que Ângelo Frighetto, em 1925, proprietário de um “secos e molhados”, resolveu que seria importante a construção de uma capela no topo plano da mesa, para afastar todos os males. Com recursos próprios e ajuda de outras quatro pessoas, a capelinha foi erguida. Inaugurada no dia 3 de dezembro de 1925⁷, o lugar passou a receber muitas visitas.

Por muito tempo era somente a capela, mas, em 2008, alguns devotos, liderados pelo senhor Benedito Leal, instalaram as 15 estações da Paixão de Cristo, ao longo da estrada, na subida do morro. Dois anos depois, o lugar ganhou um Cristo Redentor de braços abertos.

Entre maio e agosto, o Morro da Mesa oferece um excelente ponto de observação do pôr-do-sol e, mais à noite, das estrelas. Para celebrar toda essa história, anualmente é realizada, no dia 3 de maio, uma missa em louvor à Santa Cruz⁸.

Para os que gostam de aventura, o lugar é ideal. Tem espaço para o rapel; percorrer longas trilhas; mountain bike; camping; ecoturismo; e caminhadas religiosas.

Quando sozinho no local, ou com poucos, a dimensão, imaginativamente, se expande. Parece que, mesmo com os pés fincados no chão, ao esticar as mãos, é possível alcançar o céu. Quando em silêncio, o barulho do lugar canta. Os pássaros mostram-se donos. Vão e vêm em proteção ao seu espaço. Pisar na terra oca, atina a curiosidade.



Gruta do Itambé – Pedra Afhada

Aventura e mistério são elementos comuns, em Altinópolis. A Gruta do Itambé reúne os dois. Reconhecida pelo Instituto do Patrimônio Histórico, Artístico Nacional (Iphan)⁹, com registro realizado em 1997 e atualizado em 1999, é denominado, enquanto sítio, como Oficina Lítica Itambé, formada de pedra lascada, anterior à colonização, disposta a céu aberto e dentro da caverna. Compreendido em uma área estimada de 1.500 metros quadrados, está a 640 metros em relação ao nível do mar. Localizado em área pública, o sítio, identificado em 1899, segue protegido pelo município.

O conjunto de pedras apresenta, como material histórico, grafite do século passado e gravura como arte rupestre. Para o Iphan, segundo registro, o sítio é de alta relevância.

Essa importância fica evidente na leitura do artigo assinado por Guy Christian Collet¹⁰, após estudo sobre a gruta realizado em 1985. Segundo ele, a caverna Itambé é interessante sob vários aspectos. Ela se desenvolve em arenito; tem um pórtico monumental; e é uma das mais compridas e espaçosas do Brasil, nessa modalidade de rocha. Ainda de acordo com Collet, considerando a Pré-História, ela torna-se mais notável por conter várias estruturas arqueológicas distintas; uma extensa oficina lítica, no planalto superior; um sítio de permanência demorada, dentro do imenso salão de entrada, provavelmente ultrapassando 800 metros quadrados; e, para completar, matérias substanciais de um grande painel de gravuras rupestres.

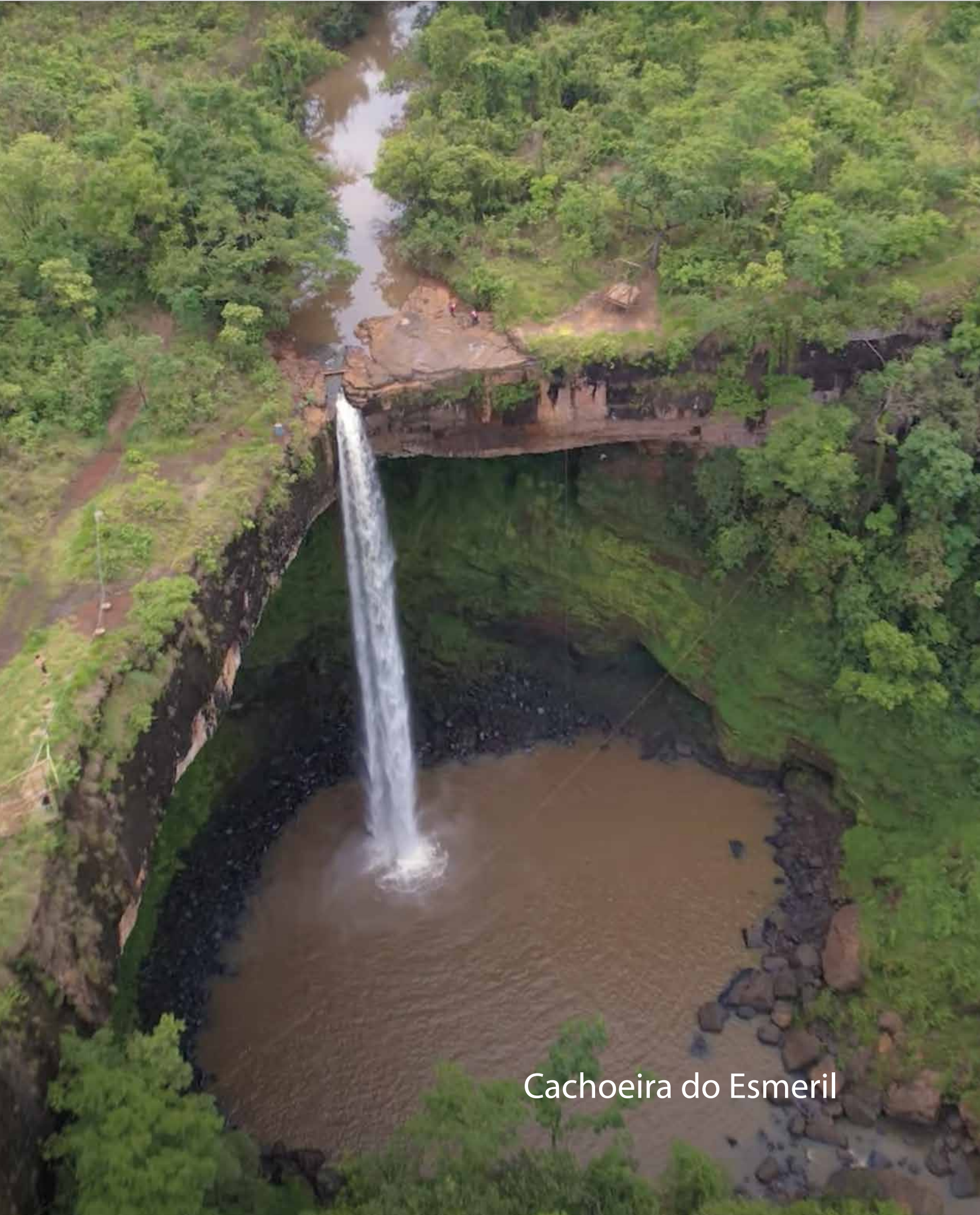
Para além de sua representatividade arqueológica, a Gruta é lugar também de afloramento visível de água do Aquífero Guarani.

Culturalmente, a gruta é bastante significativa para Altinópolis. Os registros nas paredes identificam que as visitas aconteciam já no início do século XX. O altar encravado na pedra foi local de cerimônias de casamentos e apresentações de companhias de Reis.

No entorno, guiados pelo curso d'água, seguin-

do uma trilha, a flora e a fauna se apresentam. A caminho da cachoeira, que leva o mesmo nome da gruta, algumas paradas para apreciar dois enormes pés de Pau-Brasil. Quase como marcadores do trajeto, é inevitável parar para tocar a madeira avermelhada. Mais à frente, revela-se o penhasco por onde a água cai, em datas de chuva. Nos espaços vazados das rochas, comumente, é possível ver aves do lugar, além das maritacas, que insistem em conduzir a trilha sonora; urubus-reis se postam observadores dos arredores.





Cachoeira do Esmeril

Na atualidade, os olhares estão mais voltados para a queda d'água, enquanto recurso natural utilizado para o ecoturismo e turismo de aventura. Mas no passado, em 1912, quando a Companhia Francana de Força e Luz instalou a Usina do Esmeril, represando uma área de 5,5 hectares do rio Sapucaí-Mirim, na divisa dos municípios de Patrocínio Paulista e Altinópolis, a demanda era por produção de energia elétrica. Em atividade ainda hoje, é considerada uma Pequena Central Hidrelétrica (PCH)¹¹. O prédio da Usina está totalmente conservado.

À época da passagem dos trens, nesse trecho, ocorriam três paradas. Era o meio de ligação da cidade com a zona rural. Atualmente, como escreveu a arquiteta Luísa Melles, os trilhos são cicatrizes que marcam o tempo.

Toda a região próxima é irrigada pelos rios Esmeril, Sapucaí e outros pequenos trechos d'água.

No passado, o acesso à cachoeira era no modelo invasão, mas, a partir de 2022, a área foi arrendada e o empresário Eduardo Bianco criou o Ecopark. A proposta é receber o turista e orientá-lo sobre como melhor ocupar o lugar e apreciar a queda d'água de 60 metros.

O parque compreende uma estação receptiva, com possibilidade de ocupar camping e hospedagem alternativa; uma área comum com serviço de restaurante; uma curiosa exposição de arte produzida a partir de sucatas; um lago aberto recentemente; e ainda permite uma visita a uma capelinha repleta de histórias.

Lenda ou fato, ninguém conclui, mas o gestor do Ecopark pesquisou a origem do pequeno templo e ouviu que, no passado, um homem desfavorecido economicamente se apaixonou pela filha de um rico fazendeiro. Para temor do pai, o rapaz era correspondido no amor. Com a proposta de acabar com aquele relacionamento, o pai teria dado um dinheiro para o rapaz ir à cidade fazer algumas compras. No trajeto, ele foi agredido e esquartejado. Partes do corpo

foram encontradas depois, na beira do rio. A capela foi erguida para lembrar aquela barbárie. Eduardo relata que algumas pessoas viram luz à noite, mesmo não tendo energia no lugar. Mistério.



Fazenda São João da Mata

A Fazenda São João da Mata é mais antiga que o município de Altinópolis. O nome da propriedade remete ao desbravador, o entrante mineiro João da Mata, que constituiu as terras virgens em produtivas, por volta de 1860.

Destinada à criação de gado e plantação de café, a fazenda foi adquirida pelo imigrante português José Pedro Meireles, de família açoriana, que atravessou o oceano direto para Minas Gerais, na região de São João Del Rei, entre 1705 e 1710. Assim que se assentou no lugar que viria a ser Altinópolis, ele chamou parte dos familiares para ajudá-lo na empreitada de abrir a roça. Entre os Meireles que deixaram o estado vizinho, estava o senhor Mário. Ele se instalou no local e, como meeiro, foi adquirindo parte por parte da propriedade, até se fazer único dono em 1914.

A casa sede, ainda totalmente preservada, foi construída no ano seguinte. Nessa época, o café tomava conta das extensivas terras da família. Apesar da crise de 1929, quando houve a quebra da dos cafeicultores, os Meireles, mesmo tendo perdido parte da produção para forçar a elevação dos preços no mercado interno, venceram as dificulda-

des e seguiram agricultores com outras fazendas na mesma região (Casata; Santa Marta; Santa Luzia; e Batatais Velho). Propriedades que concentravam muitos trabalhadores. Só na São João da Mata, no seu auge produtivo, eram mais de 40 famílias vivendo na colônia vindas de vários países, a maioria da Itália, do Japão e da Espanha.

Desde 2010, a fazenda, mesmo produzindo, passou a ser uma pousada e tudo no lugar serve para entreter os hóspedes que podem escolher dormir na casa grande ou em um chalé montado nas unidades dos colonos.

Lucila Meireles, proprietária, ainda hoje planta café para proporcionar uma experiência autêntica aos hóspedes. Ela faz tudo como antigamente, sequeagem no terreiro, torração e moagem, ali mesmo na frente dos visitantes.

Além do café, tem área com plantio de cana-de-açúcar, milho; mantém gado de leite; gado de corte; e cavalos da raça mangalarga marchador, para passeios pela fazenda. O trajeto mais longo leva o público até à cachoeira do Procópio, que fica nas terras da propriedade.



Acesse o vídeo





9.2 Batatais

rota das sensações



Fonte: Aerofotos Oblíquas, 1939/1940. IGC.



A história volta bem longe quando a narrativa se propõe a contar a formação do município de Batatais. A sesmaria que tinha o mesmo nome é de 5 de agosto de 1729. O primeiro povoado já existia ali, em 1814. No ano seguinte, passou a ser identificado como freguesia Senhor Bom Jesus dos Batatais. A partir daí, seguiu todos os percursos rumo à consolidação de cidade. Em 1839, foi reconhecida vila e, 36 anos após, elevada a Comarca¹².

Sobre o nome, não existe somente uma narrativa. Pode ter sido pelas extensas plantações de batatas mantidas pelos indígenas, ou derivada da palavra de origem tupi: Baitata, traduzida como cobra de fogo, que, na crença dos primeiros povos, era o que protegia os campos¹³.

A base econômica do lugar sempre foi diversificada, com destaque para o café, logo no início e para a produção leiteira na sequência. Era tanta, a concentração de gado de leite, que, em 1977, o município passou a celebrar sua prosperidade realizando uma festa que entrou para o calendário da região.

O antigo prédio da estação de trem, importante para garantir o escoamento rápido da produção local, passado o tempo, virou museu, e guarda objetos que referenciam a importância política de Batatais que foi, durante um período, a base sólida de Washington Luís.

O município tem seu conjunto de fatos que dá à localidade muitas especificidades. Em uma brincadeira de memória, ao pronunciar o nome Batatais, muitas coisas vêm à mente. De imediato, nos leva ao Santuário de Bom Jesus da Cana Verde, que guarda obras da Via Sacra pintadas por Cândido Portinari. Edificada bem no centro da cidade, a matriz é rodeada por um jardim com sua arte de topiaria. Embora os arbustos, podados em diversas formas, ainda possam ser vistos, eram muito mais significativos no passado, chamando a atenção para o lugar. A cidade destacou-se, em um momento, pelo forte e representativo carnaval de rua. As batalhas das escolas de

samba movimentavam a comunidade local e eram uma atração para os moradores da região.

A arquitetura de uma época destaca-se; os muitos prédios imponentes, ainda preservados, contam histórias das famílias e seus costumes, com destaque para as unidades escolares. O conjunto de moradias, com seus dois pavimentos e grandes extensões, sugere ter havido um momento, na história da cidade, de grande poderio econômico. Da educação à literatura, Batatais foi a casa onde nasceu José Olympio, um dos maiores editores do Brasil, lembrado em seu memorial e acervo literário guardado no enorme prédio dos Claretianos. O estádio de futebol lembra o fantasma, como é chamado o time criado em 1919, de onde saíram muitos jogadores importantes para o futebol brasileiro. No cemitério, a marca dos imigrantes italianos, com a arte tumular exibida em mármore.

A urbana Batatais segue rodeada de propriedades rurais e uma visita a muitas delas explica a rota das sensações. Pode se ver, sentir, comer, cheirar, e é muito provável que, depois de um passeio com essa proposta, outras memórias se associem à cidade. Do café à cachaça, das cachoeiras aos altos morros, da cultura tradicional às expressões contemporâneas.





Fazenda Morada da Prata



A história do café fez realza, no Brasil. Nessa região, três reis se destacaram, dentre eles Henrique Dumont, o pai do aviador Alberto Santos Dumont. Grande produtor, com plantação de mais de 5 milhões de pés de café, sua propriedade deu origem à cidade que leva o seu sobrenome. A fazenda Morada da Prata, em Batatais, remonta à sua época. Henrique é trisavô de Arnaldo Adams Ribeiro Pinto, a quinta geração da família de proprietários dessa unidade rural que guarda, na antiga tulha, séculos de narrativas históricas.

Os cafezais foram produtivos desde a abertura da fazenda, por Luiz Santos Dumont, até 1966, sob o comando de Plínio de Oliveira Adams. Por circunstância do mercado econômico mundial, a família diversificou a produção agrícola. Em 1992, eram 400 mil pés, ano em que a tradição secular de plantio do grão, chamado, em seu auge, de ouro verde, foi encerrada.

Mas o café está nas veias da família. Tanto que, em 2015, Arnaldo, arquiteto de formação, ao assumir a gestão da fazenda, retomou o plantio com foco em novas tecnologias, investimento em variedades e mudas com alta produtividade.

Seu retorno à propriedade, depois de quase 30 anos de dedicação à fabricação de maquinário agrícola, se deu de maneira imersiva. Arnaldo reabriu a tulha, fazendo dela o espaço administrativo e receptivo da empresa agrícola e tem atuado na produção de café de alta qualidade, buscando certificações de sustentabilidade, com a venda do produto nos mercados interno e externo.

Nesse movimento de ocupação do lugar, houve especial cuidado com a preservação arquitetônica dos prédios e reconhecimento de expressiva documentação guardada por sua mãe, dona Maria Helena.

Entre esses achados, Arnaldo surpreendeu-se com um livro escrito por um sobrinho de Santos Dumont, agrônomo e pesquisador, que, em 1924, por demanda do governo, viajou por vários locais, a

fim de estudar a cultura do café. Ao longo dessa expedição, ele reconheceu sistemas de produção, variedades existentes, pragas e doenças comuns aos cafezais; logística de escoamento, no caso do Brasil, com destaque para os portos destinados à exportação. Os dois volumes dos livros são relíquias do acervo documental guardado na tulha.

Outra raridade, são exemplares de uma revista de conteúdo diverso, entre eles agricultura e aviação, que Henrique Dumont, depois de estudar engenharia, na França, passou a receber. Um periódico pelo qual o rei do café se informava sobre o que acontecia no mundo.

O grande produtor de café sempre foi um visionário. Quando da Guerra da Secessão nos Estados Unidos da América (EUA), por exemplo, prevendo a falta de algodão na América, ele comprou do Egito um navio de sementes e iniciou o plantio em uma de suas propriedades.

Arnaldo conta essas histórias como se as tivesse vivido. Mas, na verdade, suas narrativas saem dos livros, cartas e documentos a que tem acesso, guardados por seus antecedentes.

Cada espaço preservado revela detalhes de uma época que passou e, presente, permite revisitas. São memórias que podem ser acessadas pelo simples olhar direcionado a um objetivo, a leitura de um texto, a apreciação de uma paisagem.

O terreiro de café ainda é o mesmo, acrescido de placa solar para produção de energia. A nova antiga fazenda, que voltou a plantar café tipo exportação, revela, em muitos grandes detalhes, sua proposta de sustentabilidade e sua missão de ser tecnologicamente bem estruturada.

Em relação à fauna e flora, a propriedade é um acervo ambiental, com seus Jequitibás, com mais de 500 anos, e centenas de animais, que vivem espalhados pelo lugar. A cachoeira, responsável pela trilha sonora constante da queda d'água, é uma beleza que acrescenta atração à propriedade.



Fazenda do Alho

O ganso Tônico é um encanto a parte



Alguns quilômetros de estrada de terra mais à direita, e a Fazenda do Alho vai se revelando logo depois de uma curva. A extensão da propriedade ocupa terras de Batatais de um lado e de Brodowski do outro. A fazenda ainda preserva o casarão original, construído em 1870. Foram vários proprietários plantando café, até chegar no biólogo Fernando Alex da Silva, que além de produzir, abre a unidade rural para receber turistas.

A chegada no lugar é sempre muito festiva. Vários animais manifestam-se, fazendo um barulho sinfônico. Entre galinhas d'angolas; perus; pavões; cachorros; o ganso Tônico destaca-se. Com o comportamento domesticado, ele pede carinho e quer companhia o tempo todo.

O nome da fazenda vem de uma árvore. Os desbravadores do final do século XIV costumavam passar pelas terras e, quando cansados, paravam em busca de abrigo embaixo de um enorme Pau d'Alho. O local ganhou essa identificação quase como um endereço. Mas, com o tempo, economizando palavras, acabou ficando somente fazenda do Alho.

A propriedade, em que ainda se planta café, está cercada por quedas d'água de todos os lados. Os nomes fazem referência às características. Quatro delas são visitáveis: Cachoeira do Bambu; da Gruta; da Onça; e do Alho. A maior tem 11 metros de altura.





Florinda

A neta e filha de raizeiras, Cleicy Zanetti, transformou tradição familiar em negócio de família. Com o filho e o marido, ela mantém uma plantação de espécies medicinais. Herdeira de receitas que somente ela, entre os cinco irmãos, preservou, seus conhecimentos históricos foram qualificados com formação acadêmica e seu negócio com essências aromáticas faz parte da rota da sensação de Batatais.

A melaleuca, uma planta originária da Austrália, cultivada na Europa, Ásia e América do Sul, com mais de 150 variedades, é o destaque da plantação no sítio, que produz óleos essenciais e hidrolato. Gabriel, formado agrônomo, tem a missão de cuidar da terra. A mãe segue fazendo o que gosta e sabe e, juntos, eles estão se preparando para receber pessoas que queiram aprender como tudo acontece entre o cultivo da planta e a extração dos óleos com seus mais diversos aromas.



Cachaça ontem, hoje e amanhã

No Engenho Novo, o senhor João Roberto da Silva produz cachaça artesanal para o gosto, como ele mesmo diz. A arte de transformar cana-de-açúcar em destilado, ele aprendeu com o pai. A fermentação é feita com milho e vai umas doses de capricho, ingrediente que o produtor entende ser fundamental para garantir a qualidade do produto final.



Logo ali, do lado do alambique tradicional, uma outra produção de cachaça chama a atenção, pelos princípios que defende. Laura Moura Montans Vincentini passou a fazer a cachaça SôZé em 2020, a partir da proposta de aproveitamento total da cana que já plantava para produzir mudas.

Ela, que é formada em Agronomia, juntou tudo o que sabia sobre os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), se comprometeu em colaborar com a Agenda 2030 proposta pela Organização das Nações Unidas (ONU) e colocou a mão na massa, fazendo a diferença de fato. Tudo ali, na sua propriedade, tem a pegada da sustentabilidade. Desde o reaproveitamento da água, até as embalagens da garrafa, que são feitas de lonas descartadas pelo mercado de publicidade. A produção da cachaça SôZé é toda exportada para a Europa.



Acesse o vídeo





Fonte: Aerofotos Oblíquas, 1939/1940. IGC.

9.3 Cajuru

Boca da Mata

Antes mesmo de ser um povoado, Cajuru era um lugar de passagem dos tropeiros. Já naquele tempo, era chamada, pelos indígenas que ali viviam, de “Kajuru” que, em tupi, significa “boca da mata”, o que fazia muito sentido, dada a vegetação do local. Ainda hoje, a floresta de 1.909,56 hectares, protegida como Unidade de Conservação, desde 1962, anuncia a chegada ao município¹⁴.

Quando dona Maria Pires de Araújo e seus cinco filhos doaram um terreno para dar início a uma história própria, o vínculo era, em 1846, com o município de Casa Branca, mas, quatro anos depois, passou a pertencer a Batatais. Depois de instalada a comarca,

em 1890, Cajuru administrava dois outros distritos, Cássia dos Coqueiros e Cruz da Esperança¹⁵.

Das suas terras, sempre nasceram café, arroz, milho, cana-de-açúcar e mandioca, depois laranja, eucalipto e as muitas hortas, que acabam formando um cinturão. Sua base agrícola é a força econômica do município que, com o tempo, passou a receber a indústria metalúrgica para produção de maquinários.

Os pequenos negócios de produção de queijo e doces estão ganhando volume e já há quem visite a cidade somente para adquirir esses produtos. Quem é do lugar, não se acanha em dizer que são os melhores.



Engenho Cubatão produção de cachaça



Assim que você chega ao alambique, que hoje produz a cachaça Maciça, é inevitável perder a atenção na imensa roda d'água, logo abaixo da torre bicentenária. A história do lugar, para quem visita, mostra-se como ingrediente do destilado que ali vem sendo produzido. Uma conversa com a Thais Angélica Gomes e, de repente, a sensação de que a paixão por todo aquele espaço foi engarrafada e segue sendo ofertada a quem consome o produto.

O avô de Thais, com 92 anos, em 2023, foi o elo entre os tempos. Quando o alambique estava sendo recuperado, ele ia contando como era antes e a fala dele conduzia as decisões dos novos proprietários, que se desafiaram a encher o lugar de histórias.

Alguns privilégios vão sendo apresentados aos poucos. Quando o som contínuo da água ganha imagem, não há como segurar as interjeições. A pequena cachoeira, bem ao fundo do engenho, empresta beleza natural à riqueza histórica e o casamento é mágico. Sentar, comer e conversar, passam a ser verbos desejados. Enquanto isso, a roda segue girando.

Como projeto de família, Thais e o marido, Matheus, querem expandir a produção da cachaça; incrementar a estrutura do engenho para receber pessoas para um tipo de café colonial; assim como preparar a casa sede da fazenda para hospedar por temporada. Da varanda da propriedade, o que se vê é um vale enorme, todo acentuado de altos e baixos, com árvores que, em época de florada, deixam marcas amarelas de folhas que se colorem.



A influência do rio Cubatão é visível. De um lado, o engenho, e, do outro, a antiga fazenda produtora de café, que leva o mesmo nome. Já na entrada, pela estrada de terra que leva à sede da propriedade, a plantação de café empresta a cenografia e anuncia o que está por vir.

A família de Gabriel Abdala Barrufini está na propriedade desde 1977, quando seu avô Pedro deixou de ser madeireiro e passou, realizando um sonho, a produzir café. Por questões de mercado, o produto pediu complemento e as terras foram divididas entre a matéria-prima da bebida quente e a cana-de-açúcar.

Terceira geração de produtores, Gabriel, ao lado do irmão Maurício, segue com a missão de plantar, colher e comercializar café de qualidade especial. A juventude dos dois agrega valor aos projetos da fazenda. Na pasta de ideias, a possibilidade de transformar o lugar em um espaço de visita para a degustação do café, assim como acontece em muitas vinícolas, que são pontos de difusão dos vinhos que produzem.

A casa antiga, construída perto da Proclamação da República, já foi palco de muitas festas, conforme se pode ler nas postagens virtuais de apaixonados pela história de Cajuru. Recontar essas passagens será sempre um desafio, mas, com certeza, um benefício para as gerações que ainda virão.

Fazenda Cubatão plantio de café



Cachoeira da Serra – Natureza e lazer

Marcelo Berzotti apoiou-se nas três coisas que mais gosta: o senso de preservação ambiental, a ecologia; o amor pela arte com foco na música; e a gastronomia; para decidir deixar a capital, São Paulo, rumo ao interior. Filho de cajuruenses, o retorno ao município foi motivado pela possibilidade de administrar um negócio que une suas paixões. Ao assumir a gestão da propriedade, que inclui a cachoeira da Serra, o músico não teve dúvida, montou um calendário de eventos artísticos; criou um cardápio para agradar a quem tem fome; e oferece área de camping para aqueles que querem apreciar a queda d'água.

Para Marcelo, é um privilégio trabalhar com o que gosta. Ele está cheio de planos. O espaço vem recebendo benfeitorias, para agradar a qualquer tipo de visitante, mas com atenção especial aos ciclistas. São muitos, nessa região, e recepcioná-los tem sido uma meta daqueles profissionais que atuam com o turismo esportivo ou o ecoturismo. O senhor Carlos Alberto Fernandes é um deles. Pedalar faz parte de suas atividades diárias, mas, quando pode, se aventura por trajetos mais longos e, se for possível embrenhar, lado a lado com a natureza, melhor ainda.





Sítio Palmeiras horta orgânica

O senhor Luiz Carlos Quaresma e dona Aparecida são agricultores. Mais do que proprietários de terra, vivem dela. Plantam, cuidam, colhem e parecem enamorar-se. Não há exagero nessa sentença. Qualquer um que ouvir o senhor Luiz falar da sua produção de orgânicos, chegará à mesma conclusão.

Ele fez mudanças, mais ou menos em 2017, quando deixou para trás o plantio convencional para se especializar na plantação sem uso de agrotóxico. Não foi fácil, ele não esconde. Mas valeu a pena.

Um passeio pela propriedade e é possível aprender a força da natureza, assim como suas necessidades de mimos. É isso. Produzir orgânicos é uma relação de mimos. O agricultor dá tudo o que a terra precisa para manter-se poderosa e ela retribui com o seu melhor. Sem agressões mútuas.



Acesse o vídeo



9.4 Cássia dos Coqueiros

encontro da cidade com o campo

Oficializada como município, em 1958, Cássia dos Coqueiros é uma jovem cidade. Mas sua história é muito mais pretérita do que isso. Vem lá dos tempos da sesmaria. Fez-se vilarejo em 1898, com a criação da paróquia de Santa Rita de Cássia dos Coqueiros; foi distrito de Cajuru e, na atualidade, tem se apresentado como terra promissora.

Em sua comunicação, canta alto seus adjetivos. Deixa todos saberem sobre suas belezas naturais e sua condição de lugar calmo para quem quer tranquilidade.

Nova, pequena e com menos de 3 mil habitantes, Cássia dos Coqueiros guarda a história exibindo-a. Basta um passeio no sítio Congonhas, localizado em uma das entradas da cidade, e é possível ver muitos dos coqueiros que influenciaram a escolha do seu nome. Mas isso não é tudo. Sítio adentro e lá está o monjolo ainda em atividade há 130 anos.

A família do senhor Cláudio Vicente, está ali deste então. Usam até hoje o monjolo para bater o café, tirar a casca do arroz e moer o milho. Essa engenhoca hidráulica rústica foi muito importante no passado, facilitando a vida dos escravizados que, antes dela, beneficiavam e moíam os grãos usando a força física.

Um pouco mais adentro, montado estrategicamente em uma forte queda d'água, um moinho de pedra dispensa a energia elétrica para transformar milho em fubá. Enquanto produz, exhibe o poder da simplicidade. A produção da família é comercializada na redondeza.

Não existe palavra criada que dê conta de emprestar significado para narrar a experiência de revisitar a história. Para o senhor Cláudio, sua esposa Sueli, seu sobrinho Antônio Augusto, tudo parece atividade cotidiana. A maior emoção mesmo é falar do patriarca, o senhor Messias Rosa, avó de Cláudio,

que construiu tudo por ali. Mas para quem nunca tinha visto um moinho de pedra como aquele, o sentimento é de gratidão. Talvez não seja a palavra correta, mas, na falta de uma melhor, cumpre a função de agradecer ao passado pelo que de melhor ele nos deu.

O senhor Messias fez da água sua matéria-prima para produzir o sustento da família. E, ao final, ele devolve para a natureza tudo de volta. É com orgulho que seu neto conta sua paixão pelo local, não deixando que fosse retirada nenhuma árvore. Talvez gratidão, seja sim, uma palavra apropriada.



Com histórias tão opostas quanto podem ser, a família de imigrantes italianos, proprietária da Fazenda Terra Límpida, contribui com o desenvolvimento do município desde 2012, quando para cá vieram, sem cruzar diretamente com a narrativa dos herdeiros do senhor Messias, instalado em Cássia há mais de 100 anos. Mas, em comum, todos são, hoje, cássia-dos-coqueirenses.

Piero, Gabrielli e Patrícia, assim como os demais moradores da propriedade rural, escolheram deixar a Itália para tecerem uma nova história no Brasil, com destino estratégico em Cássia dos Coqueiros. Essa escolha potencializa o município que passou a ser o

lugar da produção de uma fazenda com compromissos ambientais e sustentáveis. Tudo o que ali é consumido, ali mesmo é produzido. A autonomia econômica da propriedade, que produz sua energia, planta sua comida, cria o gado, maneja o leite, faz o queijo, extrai o mel, e tudo o mais que precisa, é modelo de comunidade rural autossuficiente.

A fazenda, que tem chamado a atenção para sua produtividade, empresta, ao município, ares de contemporaneidade. Mas, faz isso, não pela tecnologia de ponta, e sim pela preservação de princípios humanos e de qualidade de vida que, com o tempo passaram a ser tão valorizados, ameaçados que foram.



Cachaça Coronel

Há uma década, Cássia dos Coqueiros sofria o impacto do esvaziamento da força jovem. Seus moradores em idade universitária saíam para estudar e perdiam o caminho de casa. Alguns retornos, registrados nos últimos três anos, têm repercutido muito favoravelmente ao município. Eduardo Achicar é um deles. Depois de estudar e trabalhar por anos, em uma multinacional, resolveu empreender na propriedade da família, em Cássia dos Coqueiros. Ele administra um hotel com vários chalés; um restaurante em que a mãe é a chef; e produz a cachaça Coronel, em parceria com outros plantadores de cana-de-açúcar.

Eduardo acredita no potencial criativo da cidade. Seu hotel não oferece muito mais do que hospedagem, pois ele confia que os atrativos naturais do município são suficientes para atrair o turista.



Acesse o vídeo



9.5 Cravinhos

do café ao vinho





A fertilidade do solo chamou a atenção da família Pereira Barreto, para essa região do estado de São Paulo. Em busca de terras para o plantio do café, eles vieram para cá, por volta de 1876. A ligação do território com a capital paulista e o porto de Santos, por meio da estrada de ferro, em 1883, foi fundamental para a criação do município de Cravinhos.

Destaca-se a liderança de Francisco Rodrigues dos Santos Bonfim, para a consolidação do povoado. Ele construiu algumas casas enfileiras, dando movimento ao lugar. A primeira igreja, em homenagem a São José do Bonfim, é datada de 1887. Dez anos depois, o distrito foi elevado a município¹⁶.

A Fazenda Cravinhos, que mantém o nome até os dias de hoje, motivado pelas muitas cravinas cultivadas na localidade, foi aberta, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em 1856, mas outras fontes antecedem esta data, remetendo a 1810. A fazenda teve vários proprietários, até ser adquirida pela família de Luiz Pereira Barreto, o criador do café tipo bourbon. Sua iniciativa em publicar um artigo no “Jornal A Província”, informando sobre a promessa de progresso nessa parte do estado, chamou muitos investidores e toda essa região passou a ter o café como uma boa recomendação de negócio agrário.

O núcleo urbano onde está a cidade de Cravinhos é todo rodeado por fazendas. A maior parte delas, seculares. Além da unidade que dá nome ao município, tem a Boinópolis; a Santa Maria; São Pedro; Manoel Amaro; e tantas outras ainda em atividade produtiva.



Fazendo(a) vinho



Enquanto de propriedade de Luiz Pereira Barreto, a fazenda Cravinhos destacou-se pela inovação tecnológica e os estudos para aprimoramento das mudas de café. Tantos proprietários depois, a fazenda foi adquirida por Luiz Biagi, na década de 1980, e as inovações continuam. Ainda produtiva, abriga uma startup de comercialização de café; é toda abastecida por energia solar; e, mais recentemente, ousou iniciar uma plantação de uva para produção de vinho.

Com vinícola, três rótulos sendo planejados e osteria, a unidade destina uma parte para visitação. Enquanto atende por agendamento – visita, degustação e almoço ou jantar – o proprietário está investindo para ampliar seu plano de negócio. A proposta é a produção de vinho no local e um hotel.

A vista do vale é um presente que só pode ser levado para casa na memória. O gerente Anísio Rodrigues garante que tudo é pensado para compor com a natureza, privilegiando a história da fazenda. O cardápio conduzido pela chef Beatriz Nomelini, com sua proposta de sazonalidade, é alterado sempre de acordo com o que a terra oferece. Boa parte do que eles preparam vem da própria fazenda, desde a carne de cordeiro; os legumes; e as verduras da horta; o queijo do leite da vaca criada no lugar; os doces de frutas típicas da região. Um canteiro de ervas, primeiro ilustra, e depois acrescenta sabor aos pratos especiais.

A história do vinhedo fica por conta do técnico em Agropecuária, Jonathas Galdino. Ele sabe tudo o que precisa saber para encantar quem a ele faz perguntas. Fala da uva como quem faz poema. Na hora da degustação, o responsável pelo enoturismo, Paulo Henrique Vitor, assume a explicação sobre a safra e os tipos de vinhos produzidos, desde o Pietro, uma homenagem ao avô, imigrante italiano Pedro Biagi, até os rótulos que ainda estão por sair.





Fazenda São Pedro



Olhos treinados miram para a casa sede da fazenda São Pedro, em Cravinhos, e em vez de reconhecerem a imagem presente; sublimam, desenhando, em suas mentes, a magnitude da arquitetura em sua versão original. Algumas pessoas mais capazes conseguem até ouvir o som dos trabalhadores indo e vindo; da vagonete chegando com o café no terreiro. Há quem ouse sentir o aroma da torrefação. Seja por memória, ou por abundantes informações conquistadas pela leitura ou transferência por oralidade.



A condição imóvel do lugar é que permite essa experiência sensorial. Como a casa não cumpre sua função; o terreiro é só um pátio; e até na igreja não há reuniões religiosas, a impressão é que se trata de uma expografia museológica.

Ana Cláudia Rensis faz parte da quinta geração de proprietários. Em atividade desde 1890, toda vez que uma nova ampliação era feita na casa, eles datavam a obra para não perder a memória. O interior do imóvel guarda afrescos nas paredes, móveis e quadros, que resistiram ao tempo. A escadaria é símbolo de ostentação vinda do dinheiro dos cafezais com a exportação do ouro verde. Mas a realidade da construção, na atualidade, reflete a quebra-deira dos cafeicultores. Independentemente do estado da casa, a imagem é belíssima para quem gosta de conviver com a história passada.



Uma estação de trem na zona rural

De repente, da estrada de mão simples, ao olhar para o lado direito de quem vai, uma estação de trem totalmente preservada figura como um portal do tempo. Parece que não é, mas quando se confirma, fica claro que o exemplar arquitetônico faz mesmo parte do acervo do patrimônio ferroviário brasileiro.

Edificado na propriedade da fazenda da família Amaro, a estação cumpria importante função, enquanto um ramal secundário, de escoar o café e transportar os trabalhadores de Cravinhos a Serrana. João Paulo Vale Gusmão é a quinta geração de proprietários. A ideia de restauração do patrimônio foi dele e de sua esposa, Cecília. Ele conta que fazen-

deiros da época se juntaram para criar uma empresa própria e gerir o transporte ferroviário.

O prédio foi recuperado em 2020 e passou a ser usado como uma capela em louvor a Santo Antônio. A comunidade do entorno reúne-se aos domingos, para celebrações, e, em datas festivas, como junho e dezembro, eles usam o espaço para encontros maiores.

João Paulo deixa claro seu apreço pela história e seu compromisso com a preservação. Não sabe quais são as consequências e as dificuldades de fazer o trem voltar a circular naquele trecho com o objetivo turístico, mas, que já pensou sobre isso, ele revela que sim.





Urbanização com preservação histórica

Ao longo do tempo, o embate entre preservar e desenvolver, no Brasil, tem sido desigual. Mas alternativas mostram a possibilidade de harmonia entre os dois temas, que não necessariamente precisam ser opostos. Nas terras da antiga fazenda Santa Maria, em Cravinhos, foi criado um loteamento de casas em que a preservação agregou valor. De um lado, as novas edificações, emolduradas por uma extensa área de reflorestamento, que ganhou mais de 60 mil mudas. De outro lado, a antiga tulha, a capela e o conjunto de casas da colônia, totalmente restaurados.

Para acessar o café instalado em uma das casas, não precisa ser proprietário. Ao informar o destino, na guarita, eles indicam a direção e é possível apreciar um pouco da história. João Gustavo Delgado, barista e proprietário do Doc Café, não serve somente o café preto e quente, mas oferece uma experiência em conhecer o lugar e saber mais sobre os vários tipos da bebida.



Acesse o vídeo



9.6 Jardinópolis dos trilhos do trem às bikes

O jovem Domiciano Alves de Rezende é considerado o verdadeiro fundador de Jardinópolis. Ele se envolveu diretamente para resolver uma destinação de terras e recursos para a construção da capela de Nossa Senhora Aparecida. A doação feita pelos proprietários da fazenda Ilha Grande, que tinha esse nome por causa do rio Pardo, em 1859, não foi efetivada e as terras foram vendidas. O rapaz, na época com 23 anos, negociou judicialmente com o comprador. Para construir o patrimônio religioso, organi-

zou um mutirão envolvendo todos os que queriam muito transformar aquela passagem de tropeiros em um vilarejo.

O distrito Ilha Grande, pertencente a Batatais, foi criado em 1892 e, quatro anos depois, passou a ser chamado de Jardinópolis, em homenagem ao republicano Antônio da Silva Jardim. Em julho de 1898, o lugar foi reconhecido como município¹⁷.

Com duas estações de trem e um entroncamento, o município destacou-se entre aqueles que

Fonte: Aerofotos Oblíquas, 1939/1940. IGC.



queriam ir e vir das fazendas para várias outras localidades de São Paulo. Ao redor da estação Sarandy, o povoado foi crescendo até que, em 1918, foi organizado como distrito pertencente a Jardinópolis. Muito tempo depois, em 1944, uma lei mudou a nomenclatura para Jurucê, que, em tupi, significa “boca doce”.

O nome faz muito sentido. A cidade chegou a ser reconhecida como a “Capital da Manga” pela produção quantitativa e de ótima qualidade. Os moradores eram chamados de “boca amarela” que, segundo o jornalista Cristiano Lelé, não era ofensivo, afinal, eles realmente consumiam o produto em qualquer época do ano.

Quem, na atualidade, sabe adoçar a boca dos moradores do lugar e dos muitos fregueses das cidades vizinhas, são os irmãos Rui e Ivana Caran Targa. Eles, juntos, fazem doces caseiros há muito tempo. Compram ali perto, no Ceasa, as frutas que usam como ingredientes e comercializam na feira de rua que acontece no distrito, bem na porta da própria casa, ou por encomenda.

Há tempo que o município não lidera mais a produção de manga. Diferente disso, há muito mais plantação de abacate.



Fazenda Morro Azul

Localizada há 30 minutos do centro da cidade, a fazenda Morro Azul faz divisa com Batatais. A distância atrai os ciclistas, que, depois de um longo trajeto de pedal, são recepcionados com um banho de piscina com água natural, ou a vista de uma das três cachoeiras da propriedade.

Os passeios de bike são comuns na fazenda. Os grupos chegam a passar o dia no lugar, usufruindo das instalações. Quando não, organizam eventos gastronômicos, como é o caso da costela de fogo de chão. A carne fica em exposição no fogo até 12 horas, dependendo do tamanho da peça. A espera é, em sim, um atrativo festivo.

Eliseu Santana trabalha na fazenda e, de vez em quando, guia os visitantes até as cachoeiras. Denominadas Cristais, Ametista e Diamante, as duas primeiras tem queda de 1 metro e a terceira esbanja água de uma altura de 7 metros.



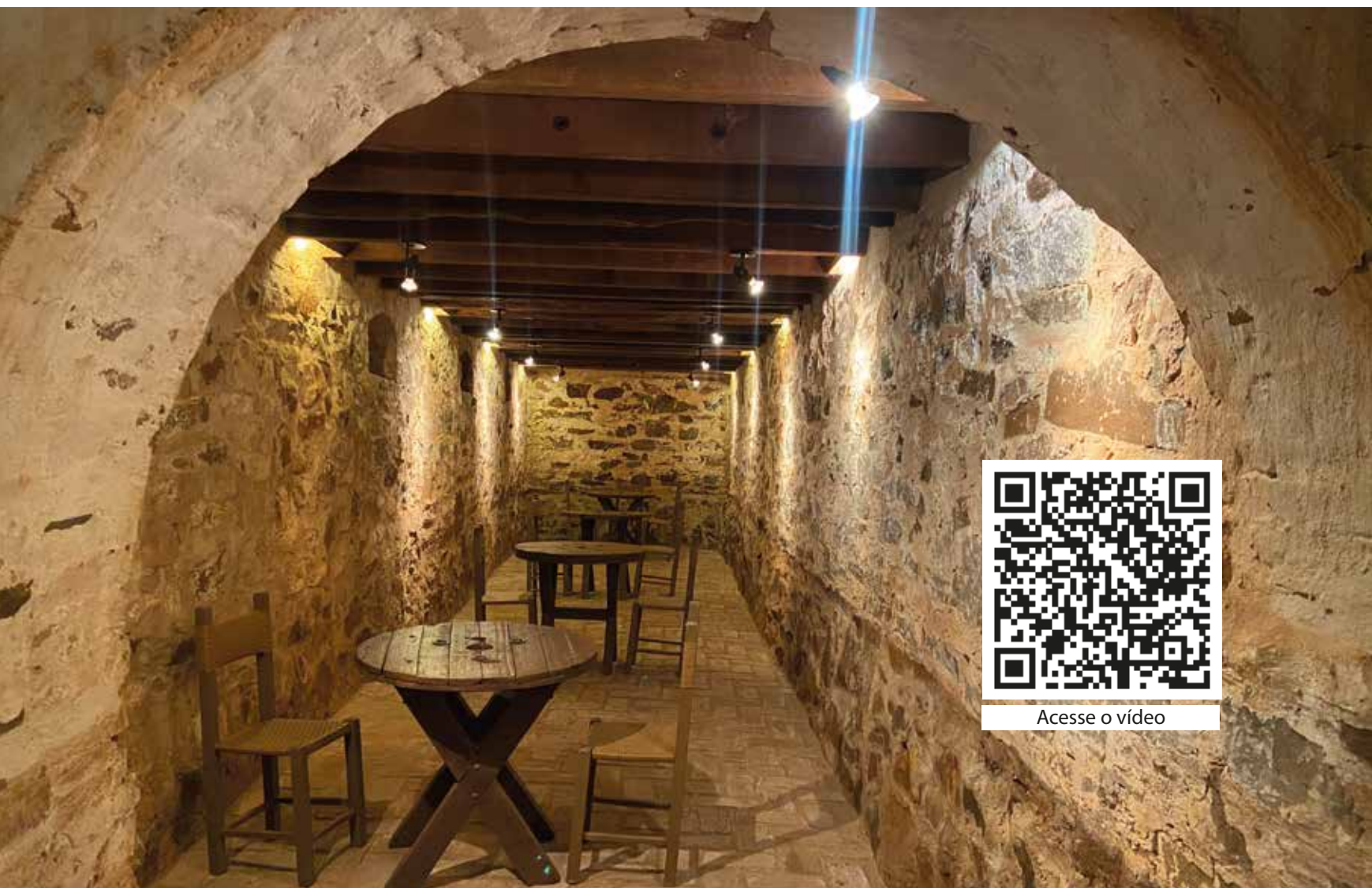


Cachoeira Diamante
Fazenda Morro Azul

Tulha Santa Estela

Na estrada, um outdoor anuncia a chegada na Tulha Santa Estela. Antiga fazenda de café, iniciou a produção em 1929, bem quando muitos cafeicultores estavam paralisando as atividades devido à queda da Bolsa de Nova York. Os proprietários ainda preservam remanescentes arquitetônicos da época. Um dos espaços que chama a atenção no lugar é uma sala no subsolo, toda construída de pedras, com uma temperatura bem abaixo do ambiente externo.

Gilda Montans, a matriarca da família proprietária, é acordeonista e conduziu diretamente a transformação da tulha em um pequeno teatro. Ela se sente em casa, no palco de importância histórica. Pelo menos uma quarta-feira por mês, a artista abre o espaço para encontros musicais. Mas, se dependesse dela, seriam todas as semanas, afinal, para a proprietária, o palco precisa ser ocupado e a arte difundida.



Acesse o vídeo



9.7 Mococa

do café ao leite e muita história para contar

Fonte: Aerofotos Obliquas, 1939/1940. IGC.



As fazendas Alegria e Água Limpa, propriedades, respectivamente, de D. Tomas de Molina e José Cristóvão de Lima, já eram unidades produtivas quando o povoado, que viria a dar origem a Mococa, se formou às margens do ribeirão do Meio, entre 1830 e 1840. A primeira doação para o patrimônio de São Sebastião aconteceu em 1839 e a construção da capela em louvor ao santo foi iniciada dois anos depois¹⁸.

Aproveitando a qualidade das terras, os proprietários rurais viram, na cafeicultura, uma oportunidade, e, a partir de 1846¹⁹, investiram no plantio, fazendo do café a principal fonte econômica do lugar.

Enquanto ainda era freguesia, pertenceu primeiro a Caconde e, depois, a Casa Branca. Mesmo não sendo cidade, o povoado era culturalmente ativo e a circulação do dinheiro vindo das lavouras de café garantia influência política. Foi a pedido de Gabriel Garcia de Figueiredo, condecorado com o título de barão de Monte Santo, pelo imperador D. Pedro II, que a freguesia foi elevada a vila. Antes, São Sebastião da Bela Vista, e, depois, Mococa, que significa “pequena casa”²⁰.

A chegada dos trilhos do trem da Companhia Mogiana, em 1890, acelerou o desenvolvimento local. Novos moradores impulsionaram o comércio e o município ganhou teatro, mercado, e até um Banco Regional²¹

Não é sem motivo que o município é intitulado como Cidade Histórica do Café. Os ricos fazendeiros, além das propriedades rurais, construíam residências suntuosas na cidade, muitas delas ainda preservadas. Ao contar a história desse patrimônio edificado, a narrativa revela a efervescência de uma época, só possível pela concentração de poderes político e econômico.

Com o passar do tempo, outra atividade econômica ganhou relevância. A pecuária leiteira fez-se uma alternativa, em especial, depois de 1919, quando dona Izabel do Prado Barretto, recém-viúva, com os seus três filhos, chegou ao município, e criou a empresa com o mesmo nome. O primeiro produto foi a manteiga, depois tantas outras, sempre tendo o



leite como matéria-prima. A cidade passou a fazer parte do circuito Café com Leite²².

De fazenda em fazenda

Com mais de 20 fazendas produtivas e de interesse histórico turístico, em atividade ou se preparando para abrir as portas aos visitantes, o contorno urbano de Mococa é totalmente rural. Entre tantas, quatro delas referenciam esse potencial do município.

Formada na segunda metade do século XIX, a fazenda Água Limpa está na família de Eloisa Wadt, desde 1850. Com a casa sede totalmente preservada, e algumas unidades da colônia e o terreirão parcialmente preservados, a propriedade ainda guarda muito de sua história da época em que produzia café. Além das referências arquitetônicas, o que chama a atenção é o conjunto de altas e belas árvores, logo na entrada. Para Eloisa, esse é o patrimônio que confere riqueza a um proprietário de terras.

Entre as pessoas que escolhem se hospedar nos quartos disponíveis na fazenda – unidades internas e externas à casa principal – estão aquelas que desejam se esconder da cidade para se encontrarem com o silêncio do rural. Muitas desligam o celular assim que chegam na fazenda.



Alguns alqueires mais ao lado, a fazenda Santo Antônio da Água Limpa é bicentenária. O senhor João Pereira Lima Neto conhece todos os detalhes da história da propriedade e ouvi-lo é um aprendizado. A formação da fazenda passa pela política do império em desbravar os sertões brasileiros. Foi o bisavô de seu bisavô que começou a produzir nas terras, em 1822, primeiro somente para garantir a subsistência de todos os que moravam no lugar. Depois, com interesse comercial, passou a plantar café.

Há mais de duas décadas que o senhor João vem fazendo mudanças radicais na forma de cultivo e tem se empenhado em recuperar a mata de origem. Ainda planta café, mas somente debaixo da copa das árvores, como era no começo de tudo.

A tese do proprietário da fazenda Santo Antônio da Água Limpa é de que a natureza provê. Segundo ele, basta acreditar nela e aprender. Quando investe qualquer recurso para potencializar uma produção, o homem está empenhando sua força e isso só atrapalha. Na essência de suas ideias, está a certeza de que a natureza sabe trabalhar, que o papel do agricultor é assistir e aprender a como se beneficiar sem quebrar os ciclos naturais.

Premiado várias vezes, o senhor João não titubeia quando é desafiado a falar sobre suas crenças na natureza. Ele segue aprimorando suas descobertas agrícolas e tem feito sua missão impactar outros produtores rurais.

Para garantir renda advinda da propriedade, o ambientalista está comercializando, por exemplo, a flor do Pau-brasil, a pinha do brejo, para aumentar a vazão da água das nascentes; enzima de vegetais; o doce de goiaba feito de um jeito diferente dos seus antepassados, e que, de tão bom, tem conquistado chefs de todo o Brasil.



Com uma proposta turística totalmente diferente, a fazenda Prata, também histórica, foi formada por um dos fundadores de Mococa, em 1840, e vem se qualificando no receptivo de escolares. Atende, anualmente, muitos jovens, com agendamento feito pelas escolas, em especial vindos de São Paulo. É um projeto educativo e de lazer. A ideia é fazer com que os visitantes/hóspedes aprendam sobre a natureza e as relações humanas enquanto se divertem.

Dona Ana Maria é a matriarca. Luciana e Lavínia Camargo, suas filhas, cuidam do acampamento. Elas resolveram deixar a capital para empreender no interior do estado, na propriedade da família. Começaram transformando a tulha em quartos; as oficinas antigas em pequeno teatro e museu. O escritório, em ateliê de arte, e toda a parte externa em espaços de brincadeiras.

Estão empenhadas em fazer o reflorestamento de área recentemente incendiada e essa atividade também faz parte do roteiro das crianças, assim como a visita ao pomar agroflorestal e a preparação de pães e doces que eles mesmo consomem.



A fazenda Buracão, de propriedade do senhor Guto Nasser, desde a década de 1960 quando foi adquirida por seu pai, era, na ocasião, somente um pedaço de terra. Coube à sua família desbravar e produzir. Sem os atrativos históricos advindos do período do café, a propriedade guarda as trincheiras onde soldados paulistas se protegeram durante a Revolução de 1932.

Por ser rica em concentração de água, o senhor Nasser aproveitou para criar cinco açudes, com praia e cachoeira. As trilhas abertas para atender aos hóspedes levam mata a dentro e, ao percorrê-las, é possível visitar o buracão, um fenômeno geológico que forma um canyon e pode ser visto por baixo ou por cima.





9.8 Nuporanga a pequena notável

Fonte: Aerofotos Oblíquas, 1939/1940. IGC.



Cruz do Vau

Dos tempos dos indígenas aos bandeirantes passaram-se muitos anos. As datas confundem-se, dependendo da fonte documental²³, mostrando ter havido vários movimentos, desde a primeira doação para o patrimônio religioso do Espírito Santo, feito pela senhora Júlia Falconiere, em área conhecida como matinha²⁴, até a consolidação das terras originais em município²⁵. Que a senhora Desidéria Pinto Guimarães teve importância, nesse percurso, ninguém nega, tendo até, durante um tempo, emprestado seu nome à vila. Ao longo da década de 1860, transitou de distrito de paz a município, fazendo-se definitivamente Nuporanga, que, na língua tupi, significa “campo belo”.

O nome reflete as condições naturais da localidade. Rios e matas contornam o centro urbano, que se exhibe como estância climática e se autodenomina “pequena notável”.

A proximidade com o rural sugere um encontro contínuo; o asfalto chega na fazenda e as plantações ornamentam a cidade. De um dos pontos altos da fazenda São José, se vê toda a extensão do município. Na estrada, quase chegando na sede, café e cana-de-açúcar ladeiam a história, referenciando as mudanças ocorridas ao longo do tempo. Com quase 200 anos de formação, a propriedade em que já se criou gado, voltou a se dedicar ao café e segue preservando a casa sede e as da colônia, a tulha, o terreiro e a capela, fazendo-se uma unidade de importância histórica da época em que foi construída.

O senhor Ivan de Macedo Melo, um memorialista apegado aos registros históricos, detentor de uma coleção de jornais antigos, leu que, entre 1915 e 1949, José Martins de Barros adquiriu 68 propriedades agrícolas na região e, entre elas, a São José.

Nesse encontro entre crença e geografia, os lugares vão se fazendo espaços de reflexão, marcos para a prática devocional. A Cruz do Vau, em Nuporanga, é uma dessas referências. Lembra o dia em que um homem foi açoitado até a morte, esquartejado e deixado para trás pela comitiva dos tropeiros, que usava o vau do rio para ir e vir. E conta que uma cruz surgiu no mesmo lugar. Emblemática, passou a ser objeto de atenção daqueles que tinham o que pedir e depositavam fé nas conquistas.



A aglomeração das pessoas em busca de graça foi se fazendo rotineira. Ano após ano, o lugar chamava cada vez mais visitantes. A comunidade ergueu a capela e protegeu a cruz que todos insistiam em afirmar que, mesmo sendo um pedaço de madeira inanimado, ainda continuava a crescer. A crença era tanta que, na luta por proteção, quem até à cruz chegava, devoto, ao sair, levava consigo um pedaço de madeira. Não que isso ainda não aconteça nos dias de hoje, mas, agora, enxertada na parede, com bilhetes para todos os lados, com súplicas de proteção, a prática parece ter findado.

Para unir todos os que acreditam, a comunidade cultua uma data de celebração. Sempre no dia 3 de maio, romeiros deixam a cidade rumo à capela para elevarem suas orações, seja para pedir ou agradecer.

O Senhor Joaquim Borges, conhecido como Quincas, faz parte dessa história. Uma das suas missões é seguir contando para que, no hiato do tempo entre as gerações, a narrativa não se perca. É também sua a função de colaborar com a permanência, dificultando a descontinuidade da festa de maio e do culto à cruz.

Localizada em terras de uma fazenda

produtiva, a capela é bem sagrado e sua manutenção é tarefa colegiada, liderada pelo proprietário, que não se importa com a presença dos romeiros. Diferente disso, mostra sua fé anuindo a fé dos outros.



Cachaça ou rapadura

Entre os dois pontos opostos da região rural de Nuporanga, estão as famílias Tavares e Cadelca. A dona Mirthes e seu marido, o senhor Sebastião Getúlio, produzem rapadura. Caio Paulinho faz a cachaça Nuporanga. Da fazenda ao sítio, são tradições que se mantêm, derivadas da plantação da cana-de-açúcar. Saberes transmitidos por gerações guardam a ancestralidade. O tacho de cobre e o gamelão, onde a rapadura é feita e armazenada, são seculares, e dona Mirthes se recusa veementemente em atualizá-los. O recipiente onde o caldo de cana é destilado tem quase a idade da fazenda. Mesmo não ornamentado, em sua simplicidade, exibe sofisticação.

Do tacho enorme de cobre, ao pequeno tonel de carvalho, nada esconde o tempo. Dona Mirthes e o senhor Getúlio representam a própria resistência. Seguem fazendo sua alquimia, misturando caldo de cana, banana, ou abóbora, coco ou laranja; dosando as horas de fogo; mexendo sem parar como em uma dança ritmada, em que a fumaça contracena avisando que o fogo está atento, evitando queimar. O aroma não é ingrediente, mas anúncio do que se prepara. É convite para degustar, na busca incessante de fazer do consumidor um refém.

Caio, por sua vez, é persistência. Planta, colhe, moe, tempera, dosa, mistura; faz evaporar hoje, como já faziam antes e, antes, seus pais, e os pais deles. A aguardente que, no final do processo pinga, lentamente conta e reconta a trajetória dos povos. Por prazer ou para fugir da realidade, os bebedores da cachaça são, por que não, personagens desta narrativa. Alguns, com pressa, não esperam o líquido, inicialmente branco, amendoar, encostado calmamente no carvalho, envelhecendo. O tempo que não se compra em doses, quilos, metros ou resmas, é ingrediente raro; acentua ou suaviza; clareia ou escurece; populariza ou enobrece.

Rapadura com cachaça, ou cachaça com rapadura, não importa. Em Nuporanga, tem os dois.



Acesse o vídeo



9.9 Orlândia

do rural ao industrial



Pertencente a Batatais, até 1890, quando as terras foram desmembradas, a Vila Orlando e depois Orlândia, homenageia o seu fundador, coronel Francisco Orlando Diniz Junqueira²⁶. Como uma coisa sempre leva a outra, o café exigiu o trem e, quando a estrada de ferro chegou, em 1901, com ela surgiram novas demandas de desenvolvimento. Eram épocas de disputas, e todas as cidades queriam uma estação de trem em suas áreas próximas. Aquela que a tivesse, se beneficiaria do que, junto com ela, viria para a localidade. Coronel Orlando, à época, presidente da câmara municipal de Nuporanga, membro da elite política, não poupou esforços e usou toda sua influência para garantir que o trem chegasse a São Joaquim da Barra com parada certa na então Vila Orlando²⁷.

O primeiro cruzeiro para uma missa campal foi levantado em 1907, onde, a partir do ano seguinte, começou a construção da Igreja de Santa Genoveva, em homenagem póstuma à esposa do Coronel Orlando, dona Genoveva Angélica Teixeira Junqueira²⁸.

Três anos depois, o lugar ganhou status de município. Por influência do seu fundador, produtor de café e criador de cavalo mangalarga, homem viajado, o planejamento urbano da cidade refletiu seu desejo de passar por ruas largas com grande concentração de avenidas e contínuos canteiros centrais. Essa concepção urbana tanto se destacou das demais cidades do entorno, até mesmo das mais cosmopolitas, como Ribeirão Preto e Jaboticabal, que Orlândia ficou rapidamente conhecida como a “Cidade das Avenidas”, mérito também do engenheiro civil Luiz de Mello Marques.

Quanto mais moderna alguns desejavam, mais evidentes os contrastes que, à época, não ganhavam protagonismo na literatura nem na pauta popular. A cidade seguia sua meta, mesmo que polarizando com outras realidades mais periféricas²⁹.

Um museu surpreendente

Entre as muitas representações, uma única, dimensionada em proporções sem igual, exibe a ousadia de um homem. Iniciativa privada implementada em terras do município de Orlândia, o Museu Agromen de Máquinas Agrícolas, revela uma paixão pessoal que, ao ganhar infraestrutura, se fez realidade a partir de 1995.

O acervo, organizado em oito enormes prédios, que somam 10 mil metros quadrados, reúne exemplares de expressivo valor histórico e de profundo sentido emocional, para o colecionador, José Ribeiro de Mendonça, idealizador do Museu. São mais de mil peças antigas, divididas entre automóveis (220) das décadas de 1920 a 1970; unidades agrícolas (400), entre tratores, colheitadeiras e implementos; relógios antigos (140); e, de várias épocas, carruagens (40)³⁰.



A visitação não é contínua, mas o museu é aberto para atender àqueles que admiram seu acervo. Estudantes, pesquisadores e a população em geral podem agendar ou aproveitar datas festivas, ou quando os eventos esportivos e relacionados ao universo dos cavalos mangalarga são realizados no espaço.

O fundador do museu começou sua coleção em 1947, adquirindo um Massey Harris 55, que se perdeu com o tempo. Peça atualmente exposta, a primeira a ser comprada, foi um trator Ferguson 35, fabricado no Canadá. Durante vários anos, outras máquinas foram se somando à coleção, até reunir nove peças e dar início ao projeto de exibí-las.

No início, o colecionador, colaboradores em suas empresas, e amigos que sabiam sobre sua paixão, ajudavam na busca de tratores, colhedoras, implementos, relógios, caminhões, carruagens e carros antigos que pudessem ser de interesse. Mas, com o passar do tempo, conforme explica Marcelo Senegato, coordenador do museu, as pessoas passaram a ofertar essas raridades para o senhor José Ribeiro.





Acesse o vídeo



9.10 Pitangueiras

Cachaça com peixe frito

Fonte: Aerofotos Oblíquas, 1939/1940. IGC.





Um desvio no trajeto dos tropeiros, que, normalmente, seguiam o traçado do rio Mogi-Guaçu, com paradas de porto em porto, levou os desbravadores, fugindo de uma maleita, para uma clareira identificada como Pitangueiras. O nome revela a constância desse pé de frutas, naquela área. As datas não são precisas, mas próximo de 1858, aconteceu a primeira doação para a construção de uma capela, a fim de transformar o povoado em distrito de paz. Há registros de que, em 1880, a pequena igreja estava erguida, mas somente 12 anos depois, em 1892, foi consolidado distrito pertencente ao município de Jaboticabal. Já no ano seguinte, foi transformada em vila. A elevação a município ocorreu em 1906³¹.

Tudo parecia seguir bem lentamente, até que, em 1907, foi inaugurada a Companhia de Estrada de Ferro Pitangueiras, de gestão da Companhia Paulista. Atraente a novos empreendimentos, o município passou a ser sede do Frigorífico Anglo, o que ajudou muito no desenvolvimento do lugar³².

Durante algum tempo, Pitangueiras manteve dois distritos atrelados à prefeitura: Ibitiúva e Taquaral, até que o segundo foi desmembrado, fazendo-se município.

As várias usinas de açúcar e álcool, em seu entorno, direcionaram o perfil econômico da localidade, que se destaca com extensas áreas de plantação de cana.

Da cana à cachaça



Estranho seria se em terras de cana-de-açúcar não houvesse nenhum alambique produtor de cachaça. Tradicionalmente, o pai de Aparecido Verga, o Verguinha, já transformava o caldo doce em destilado. Quando retomou a produção, em 2020, cansado de gerenciar sua oficina de conserto de carro, Verguinha

não imaginava que tão rapidamente entraria para o circuito de cachaças do estado de São Paulo.

Seu sítio, muito perto da cidade, oferece tudo o que precisa para, ao lado da esposa Joana, produzir a aguardente e a rapadura. As duas artes gastronômicas fazem parte da tradição do povo brasileiro e compõem a identidade cultural paulista.

A cana que a família utiliza na produção da cachaça e da rapadura é plantada ali mesmo na propriedade. Sai direto da terra para a moenda herdada do pai, que apesar de ter parado a produção guardou o maquinário.

Com fermentação feita no milho, Verguinha garante que seu produto se destaca pelo cuidado no preparo e na atenção aos detalhes, como a temperatura e filtragem. É preciso eliminar qualquer resíduo. Branquinha, ou colorida no carvalho, a menor impureza desqualifica o produto.

Quando o casal reverte a atenção para a rapadura, tudo precisa parar. O modo de fazer o doce é um minucioso ritual, que exige atenção às marcações do tempo. Um pouco a mais ou a menos, no fogo, pode estragar o ponto da barra açucarada tão característica na Região Nordeste do País.

Joana lidera os processos da rapadura usando banana, mamão e outras frutas cultivadas no sítio, para diversificar os sabores. Mas foi o Verguinha que inventou uma receita bem diferente, acrescentando mandioca, ao doce. Pareceu muito estranho, quando ele teve a ideia, durante um sonho, mas depois que fez e recebeu a aprovação dos consumidores, incluiu o ingrediente inédito em suas variedades.



Pesque-Pague

Se tem uma coisa que os moradores de Pitangueiras gostam de fazer, é passar o dia no pesque-pague. Os motivos são os mais diversos possíveis. Tem quem gosta do silêncio, como é o caso da Elizângela Alves, proprietária de um dos três estabelecimentos existentes na cidade. Tem aqueles que gostam de pescar, por isso trabalhar com peixes é uma soma de habilidades e prazer. Esse é o perfil do Diu, que está sempre expandindo. Outro caso, trata-se mesmo de visão de mercado. Uma proposta de simplesmente aproveitar as terras com mais um modelo de negócio, como fez o Fabiano Jordão, que cria gado em um dos lados do sítio; mantém dois lagos para a pesca esportiva do outro lado; e administra, com a mulher Adriana Alves, um restaurante que fica totalmente lotado em fins de semana.





Acesse o vídeo



9.11 Ribeirão Preto cidade que nasceu grande

José Mateus dos Reis foi o primeiro doador de terras para o patrimônio de São Sebastião, com o propósito de fundar o que viria a ser o município de Ribeirão Preto, em 1845. Depois dele, muitos outros o seguiram. Demorou para os acertos necessários e a área só foi definida em 1856, entre o córrego do Retiro e do Ribeirão Preto. Por isso, durante algum tempo, o lugar foi chamado de “Entre Rios”³³.

Fonte: Aerofotos Oblíquas, 1939/1940. IGC.



Em abril de 1871, ao ser elevada à categoria de vila, deixou de pertencer à comarca de São Simão. Nessa época, era identificada como Vila de São Sebastião do Ribeirão Preto. Um nome bem longo. Tão longo, que foi inevitável a escolha por Ribeirão Preto.

A exuberância da qualidade das terras avermelhadas do lugar chamou a atenção de Luiz Pereira Barreto, que logo resolveu abandonar o Vale do Paraíba e se instalar com a família na região. Sua propagação da cidade ecoou no Brasil, e fora dele, atraindo muitos cafeicultores, que transformaram Ribeirão Preto na maior cidade produtora de café do mundo. Henrique Dumont; Francisco Schmidt; Martinico Prado; Geremia Lunardeli; Iria Junqueira, foram personalidades importantes no cenário cafeeiro; alguns se tornando reis do café.

Os ciclos econômicos vividos pela região, liderados por Ribeirão Preto, são bem evidentes e a instalação da ferrovia em uma época, a qualidade das rodovias em outra, e a instalação do aeroporto, serviram

de alavanca. Do café para a cana-de-açúcar. Das muitas fazendas, para as enormes destilarias e usinas. Do agro, em sua essência, para o negócio com a transação do investimento, a cidade sempre protagonizou com o comércio e o serviço.

Em outro momento foi destaque pela força da educação e ciência, com a instalação da Universidade de São Paulo (USP) e tudo o que a ela, e por causa dela, se seguiu. De suas vitórias nas disputas políticas, lideradas por seus coronéis, aos dias em que se vive a busca por sempre mais representatividade, a cidade convive com suas contradições de ser tradicional e moderna. Capital de uma região e interiorana na geografia. Rica, imensamente rica, com bolsões de pobreza, que cada vez se explicam mais pela própria riqueza que concentra. Em suas dualidades, muitas vezes severas, se mostra uma cidade linda, com seu reinado de possibilidades. Um lugar em que os sonhos podem ser realizados, mesmo que não sem as lutas indesejáveis.





Do rural ao urbano

Nessa dicotomia que os lugares proporcionam, impossibilitando que, por ser um, não possa ser o outro, uma vez grande, jamais pequeno; quando totalmente urbana, não mais rural; Ribeirão Preto mostra-se facetada, dando lugar ao caipira e cosmopolita, em uma proposta de coabitação.

São visitas à venda do Zé Goleiro, extremamente no meio do canavial, com parada na capela do Menino Pedro, bem do lado, que essas dualidades se revelam, pois, ao longe, a silhueta da cidade grande, com seus arranha-céus, lembra que aquele espaço é de resistência.

Boa ou ruim, depende da interlocução, o importante é a garantia da diversidade cultural e dos registros da passagem do tempo.



Para Maria José Nunes Gonçalves, filha do Zé Goleiro, a resistência é tão opcional, fruto de uma escolha pessoal, que não figura uma pressão, mas se posiciona como a coisa certa a fazer. Ela foi criada ali e, para a filha, tem dado outras opções. Leva e traz todos os dias para a escola, a fim de abrir um painel de escolhas para a futura geração de administradores do bar.

A luta é para que o futuro dessa cidade, ainda que venha a ser brilhante, não ofusque totalmente os seus passos. São eles que justificam a vitória. Que a grande festa não minimize a importância dos cozinheiros.

A venda do Zé Goleiro é um pedaço do passado que não ficou para trás, superou os anos e ali ainda chama a atenção, seja dos curiosos incrédulos de que aquele lugar seja possível ou o apaixonado pela vida rural, que vê na venda a oportunidade de conexão com aquilo que ele sabe que está indo e não voltará.

Não se trata de um sinônimo para a nostalgia, muito longe disso, refere-se a um modo de vida que já foi vivido, que está presente ali, no mercado antigo, em algumas ruas do centro, no distrito de Bonfim Paulista, nas poucas fazendas do tipo que ainda restam.

O trabalho que o Chicão realiza, ao lado do Nelsinho, como cuidadores da capela Cruz do Pedro, não é

somente devoção pessoal, mas um gesto pela permanência de algo que ambos avaliam como positivo. Os bons sentimentos que os dois sentem, visitando o lugar, querem para muito mais pessoas e se disponibilizam para que isso seja possível.



Essa vida simples é o atrativo que o Queijo Lagoa oferece aos seus mais de 400 visitantes semanais. Um café servido no antigo curral não é sem sentido, quando tanta gente ovaciona, pedindo mais. São oportunidades de conexões temporais necessárias. Não que tudo tenha que ser assim; de jeito nenhum. O tempo realmente passou. Mas que nada mais seja assim é um preço alto a pagar pela modernidade.

Fernanda Montans Meireles e o marido Luiz Alfredo Meireles começaram fazendo queijo. O pai de Alfredo já fazia e um dia ele resolveu retomar. Deu tão certo que as entregas de porta em porta exigiram um ponto de encontro. Começou pequeno, só um pedacinho do curral, para receber os ciclistas que descobriram o lugar; depois da primeira expansão, outras estão sendo planejadas.

Que aqueles que optam por ser o ponto de conexão possam brilhar e ser aplaudidos como alguém que presta um serviço inestimável para a sociedade que não pode se esquecer.



O restaurante montado na antiga tulha de uma fazenda de café, localizado bem no coração de Ribeirão Preto, ainda nas terras de Bonfim Paulista, é outro exemplar, nesse caso não totalmente de resistência, mas certamente de criatividade. O antigo mostrou-se tão belo que desconsiderá-lo deixou de ser uma opção para o proprietário, Carlos Mestriner Stocche. O negócio da família, em atividade, desde 1990, foi sendo aprimorado ao longo das últimas três décadas. De café a restaurante, a um espaço para eventos e festas, o lugar é um espaço enriquecido pela história, que, de longe, não é somente dos proprietários, mas também da cidade, em sua condição de grande representante da cafeicultura





Vinho na terra do café

Ao recorrer ao dicionário, definir a existência de uma vinícola, no distrito de Bonfim Paulista, como um privilégio, parece correto. Direito, vantagem, prerrogativa, válidos apenas para um indivíduo ou um grupo; apanágio, regalia. É um privilégio a cidade ter um lugar que, de tanta beleza, passa a sensação de estarmos fora da nossa geografia. Como se, para ver aquele lugar, que está tão perto, fôssemos muito longe.



Seguindo a onda das novas vinícolas, a Terras Altas explica o seu nome pela posição que ocupa. No mercado desde 2014, vem ousando no plantio e criando rótulos que enaltecem a cidade, no nome e nos desenhos. Ricardo Baldo, diretor da vinícola, explica que a fase do aprendizado e adaptação das mudas de uva com o solo e a temperatura já passou. Que há algum tempo toda a concentração da equipe

tem sido na qualificação e circulação do produto.

Quem acompanha o plantio e a colheita é o técnico agropecuário Fabiano Batistel. Envolvido no projeto desde o começo, lembra que, no início, a meta era fazer dar certo. E, de lá para cá, o grupo só tem colecionado vitórias, com o aumento da área plantada, novos rótulos e aceitação do mercado.



Acesse o vídeo





9.12 Sales Oliveira da estação do trem à cidade

Fonte: Aerofotos Oblíquas, 1939/1940. IGC.





Fazenda, venda e trem são três elementos constantes no início da história de fundação de Sales Oliveira. Por volta de 1900, o senhor José Pereira Lima, proprietário da fazenda Pindayba, cedeu um pedaço de terra para que João Damasceno Pereira construísse uma venda para atender aos moradores mais próximos. Já existia ali uma pequena comunidade que foi crescendo depois que a Companhia Mogiana inaugurou a estação Sales Oliveira em homenagem ao engenheiro Franco de Sales Oliveira. Pertencente, primeiro, a Nuporanga e, depois, a Orlândia, o distrito foi elevado a município em 1944³⁴.

Rural e urbano são vizinhos que se visitam constantemente, em Sales Oliveira. Morar na roça e trabalhar na cidade e o inverso são realidades comuns. Trabalhar em um e passear no outro também. As trilhas criadas para os ciclistas da cidade e da redondeza são opções seguras de experimentação do mundo rural. Para os que gostam de poeira, os passeios entregam o que prometem.

Essa relação entre rural e urbano é tão frequente quanto outra existente entre passado e presente. Circulando pelo centro da cidade, de repente, um prédio cor-de-rosa chama a atenção pela pintura nova e, muito mais, pelo padrão arquitetônico característico dos antigos prédios comerciais de secos e molhados. Do lado de dentro, tudo é como era. As enormes prateleiras, do chão ao teto, com uma diversidade sem regra de mercadorias.

Mais à frente, uma venda, daquelas de esquina,



com tudo o que é possível, exposto na parede, remete aos antigos estabelecimentos comerciais. Os banquinhos improvisados de madeira, na frente, parecem estar ali há mais de um século. Até quem neles se senta para apreciar uma cerveja bem geladinha, compõe a cenografia. Para os que moram perto, terminar o dia de trabalho no bar do Tonho é rotina de toda uma vida. Mas quem pensa que é só isso, está enganado. O bar do Tonho é famoso pelo sabor do frango a passarinho que ele prepara. Por mês, são mais de 1.300 quilos de frango.

Para incrementar ainda mais essa paisagem sobreposta de novo e antigo, a estação ferroviária, localizada no centro da cidade, está bem preservada e sendo preparada para tornar-se um centro de cultura.

Quem dera, ainda fosse possível subir no trem e ir até logo ali, na fazenda, onde outra estação, a Guaiuvira, está também preservada. O passeio seria curto, mas o suficiente para permitir a contação de uma boa história do tempo em que o trem "cata café", levava o Brasil daqui até o futuro.

O rural é aqui

Da roça à mesa, tem se mostrado uma nova tendência da gastronomia. Surge da preocupação com a boa alimentação, enfraquecendo as ofertas de comida industrializada e também com a sustentabilidade evitando o desperdício; com a colheita somente daquilo que vai ser consumido.

Rosimary Nadalon da Silva tem uma pequena propriedade rural em Sales Oliveira, não mais do que a alguns metros do asfalto. Ela resolveu começar a plantar morango orgânico e, desde então, vem se aperfeiçoando em receitas com a fruta. Já fez um festival gastronômico só com esse ingrediente. A primeira edição do evento foi fechada para a família, somente para testar, e dados os elogios que recebeu, Rosy já sabe que a ideia é boa. Por isso, está certa de que fará uma segunda vez e, quem sabe, o evento entre para o calendário gastronômico da cidade.

A dona de casa, recentemente elevada à empreendedora, abriu a propriedade para receber os escolares em um projeto de educação rural e prepara encomendas para aqueles que conhecem suas habilidades culinárias. Tudo é muito novo, e mudar para a

zona rural foi uma adequação necessária, na época da pandemia, e agora vem se revelando um universo de possibilidades.

Quando as pessoas não vão para a zona rural, é possível levar o campo até as pessoas. Existem muitas maneiras de promover esse alinhamento. Um deles é utilizando a matéria-prima da fazenda em vários produtos. Que tal no artesanato?

O Sindicato Rural de Sales Oliveira, presidido, em 2023, por Beatriz Schmidt Bonadio, busca, sempre que pode, fortalecer essa relação entre matéria-prima rural e oportunidade de gerar trabalho e renda. Como, em Sales Oliveira, a produção do cigarro de palha é um setor da economia ativo, com muitas pessoas trabalhando nesse ramo, propor um segundo uso para as palhas descartadas foi uma demanda no passado. Um dos caminhos escolhido foi fortalecer o artesanato. Não deu tão certo quanto Beatriz desejava, mas uma revelação a deixou feliz. A artesã Carla Pongidor Pascon encontrou na arte da palha um veio para seu trabalho. De lá para cá, incluiu o produto no seu portfólio de artista.



Fazenda de peixe

Cabe muita coisa, na zona rural, até uma fazenda de peixes, como a propriedade da especialista em piscicultura, Suely Marlene Rodrigues. Antes de empreender em terras próprias, ela trabalhou em muitos lugares, com o tratamento de água; criação de camarões; e também de peixes. Comprar o sítio e montar os tanques para ser ela mesma dona do seu trabalho, foi um movimento de volta para casa. Suely aventurou-se por muitos lugares no Brasil, antes dessa decisão.

Como a área não era tão grande, Suely precisou

fazer escolhas e optou por trabalhar somente com a venda dos alevinos de tilápia, o peixe mais consumido no Brasil. A cada dois anos, ela troca todo o plantel, porque, quando eles crescem muito, passam a produzir menos alevinos. As matrizes reprodutoras da fazenda são alteradas geneticamente, mas, isso, Suely faz em parceria com outras fazendas especializadas.

Com a venda de 400 mil alevinos de tilápia por mês, a técnica classifica seu negócio como pequena empresa. Mas tudo o que produz ela comercializa, atendendo a região toda, em um raio de 150 quilômetros.



Acesse o vídeo

9.13 Santa Rita do Passa Quatro

Cidade Poema

Já no letreiro, antes mesmo de passar pelo arco da chegada, é visível o anúncio da Cidade Poema, declaração reconhecida por lei³⁵ em 2022. Os poetas, das letras e das músicas, concentrados na Academia Santarritense e reconhecidos pelos acordes melódiosos, reverberam a cultura do lugar. Entre os compositores, dois se destacam: Zequinha de Abreu, autor de tantas obras, entre elas, a valsa Branca e o choro

mundialmente conhecido, Tico Tico no Fubá, que referenciou o Brasil na animação produzida por Wal Diney, em 1942 e Ascendino Theodoro Nogueira, músico que elevou a viola caipira à condição de instrumento erudito.

Cantada em versos e valsas, Santa Rita do Passa Quatro, fundada em 1860, foi, inicialmente, terras de pastagens de gado. O nome da cidade declara sua



devoção à Santa Rita de Cássia e revela a presença dos bandeirantes, que em sua época, utilizavam marcos geográficos para identificação das localidades. Passa Quatro foi acrescida em virtude de a estrada primitiva, no sentido a Pirassununga, cortar em quatro pontos o córrego de mesmo nome³⁶.

No começo, quando o café, toucinho e queijo, eram transportados por carros de bois, ou carroças, até Casa Branca e São Simão, e depois até as estações ferroviárias de Cerrado e Córrego Fundo, a relação comercial era provinciana, à base da troca³⁷, mas, logo, aproveitando as condições climáticas do lugar, Santa Rita expandiu e seu contorno foi sendo alterado. Dos seus pontos mais altos, como do morro Itatiaia, ainda é possível ver as muitas fazendas, com seus casarios históricos, delimitando o espaço.

Para entender a grandeza, é preciso recuar. Em 1886, a zona da Alta Mogiana, como era identificada essa região, produziu 2.262.599 arrobas de café, o que significava 21,81% da produção do estado, à época, ainda província. Os três municípios, maiores produtores, eram Ribeirão Preto, São Simão e Santa Rita do Passa Quatro³⁸. O café incentivou a ferrovia, que trouxe os imigrantes, com destaque, no caso dessa região, para os italianos. Eram tantos que o jornal de Santa Rita da época publicava trechos na língua pátria dos novos moradores do lugar.

Vindos de trem, da capital, pela Cia. Paulista de Estradas de Ferro (ramal Porto Ferreira-Vassununga), os imigrantes traziam força de trabalho. De bitola estreita, com um total de 40 quilômetros dentro do município e dois trens diários (excetuando-se feriados nacionais e domingos, quando então o número de trens era dobrado), a ferrovia era um dos principais meios de escoamento de cargas e passageiros³⁹.

Em 1887, de acordo com o "Almanaque da Província de São Paulo"⁴⁰, eram 36 fazendas produzindo café. Muitas delas ainda foram registradas no livro "Imagens da Época do Café"⁴¹ e outras ainda estão ativas.

Fazenda Boa Esperança

Um privilégio conhecer a fazenda Boa Esperança, em Santa Rita do Passa Quatro. Visível de muitos lados, dada a altitude da casa sede, tem a função de um portal. A cenografia intacta conecta os tempos. Com jeito de passado que não passou, é um presente para aqueles que desejam rever, ou até mesmo reviver, a época áurea do café, e para aqueles que nunca viram, mas sempre quiseram saber como era o modo de vida, no final do século XIX, começo do XX.



Ubiratan José Todaro Filho e Ana Lúcia Bello adquiriram a propriedade em 2016. Apaixonados pela história, ambos se definem como preservacionistas. Por mérito da família, a fazenda mantém a arquitetura do casarão e, quase como em um museu, deixam expostos objetos que guardam narrativas de várias épocas.

Conhecedor da história do lugar, Ubiratan conta a trajetória das famílias antecessoras à sua. Diz ele que a Boa Esperança foi aberta em 1860, por Manoel

Joaquim Ribeiro, filho de um dos fundadores da cidade, Ignácio Ribeiro do Vale. Eles ficaram na propriedade até 1890. De espírito aventureiro, seguiram para desbravar outras terras.

A Boa Esperança produziu café até 1929. Tendo sucumbido à queda da Bolsa de Nova York, foi adquirida por uma família de imigrantes italianos liderada por Luigi Biasoli. Depois dessa data, eles passaram a plantar arroz, milho e tinham criação de vacas leiteiras.



Ubiratan sempre gostou de objetos antigos, influenciado pelos avôs, que já tinham o hábito de guardar relíquias. Ele costuma garimpar em leilões; comprar de colecionadores; adquiriu muitas peças de fazendas antigas de Santa Rita e comumente ganha presentes de pessoas que sabem de seu apreço pela antiguidade. Cada objeto carrega sua própria história. Algumas remetem há mais de 40 mil anos. Quando a senzala foi demolida, houve registro de pedras em formato de lança. Uma equipe da Arqueologia, da USP, esteve no lugar e caracterizou o período histórico do artefato.

Um passeio pelo porão e é possível conhecer a trajetória dos vencidos e vencedores. De um lado, as gargalheiras, uma espécie de coleira de ferro usada para prender os escravizados quando colocados de castigo e, do outro, espadas que foram de propriedade dos bandeirantes.

Todos os cômodos da casa estão ocupados por peças originais da propriedade e tantas outras que Ubiratan foi colecionando ao longo do tempo. Antes mesmo de comprar a fazenda, ele já tinha o seu próprio acervo. São peças carregadas de curiosidades. Tem mobília com gaveta, chave e campainha

denunciatória. Quando as pessoas abrem, faz um barulho revelando um eventual invasor. Cadeiras raras, destinadas aos religiosos de Santa Rita. Piano alemão, com teclas de marfim. Muitas escarradeiras; peças criadas especialmente para que homens fumantes pudessem cuspir. Esculturas de santos, com destaque para São Sebastião, original da Igreja do Rosário, que foi demolida. Porta abacaxi, comum nos grandes jantares.

O sino, além de cumprir sua missão, emoldura a cena, unindo os lados de dentro e de fora.

Para além da casa sede, do terreiro de café, do chafariz, a fazenda Boa Esperança preserva a máquina antiga de café, de beneficiar arroz e o moinho de fubá; as duas últimas, até muito recentemente, em uso.

As propriedades rurais buscavam autonomia, ir e vir; no passado, utilizando carroças ou lombo de burro, era muito difícil. Tanto que, no caso da Boa Esperança, contou Ubiratan, eles produziam até os caixões, nas serralherias próprias. Muitos dos trabalhadores só deixavam a fazenda rumo aos cemitérios.

Em 2023, a família estava arrendando terras para pastagem de gado e plantio de cana-de-açúcar, mas o projeto era voltar a ser produtora de café.



Fazenda Bela Paisagem

O rural ficou tão perto que, para chegar à fazenda Bela Paisagem, em Santa Rita do Passa Quatro, não é preciso deixar o asfalto. Uma curva e o urbano fica para trás. Ricardo da Fonseca Meirelles Davids, quinta geração de produtores rurais, é bisneto de imigrantes portugueses (Meireles) e ingleses (Davids). Os quadros nas paredes da grande casa referenciam a hereditariedade.

Seus bisavôs, vindos da Inglaterra, chegaram ao Brasil em 1854, quando ainda tinham 20 anos. Parte da família instalou-se no Paraná e outra em Santa Rita. Ricardo brinca que era comum a disputa pela qualidade da terra. O bisavô dizia que no Paraná a terra era boa, mas em Santa Rita era ainda melhor.

O avô da família Meireles elogiava não só a terra, costumava dizer que o céu de Santa Rita do Passa Quatro era de uma beleza sem igual.

Céu claro é elemento fundamental para o cinema e Santa Rita foi cenário de várias produções da Cia. Vera Cruz. Algumas das cenas do filme “Da Terra Nasce o Ódio”, roteiro e direção de Antonino Hossri, produção de Jaime Nori, com Maurício Morey e Antônio Fragoso no elenco, foram gravadas ali mesmo na fazenda Bela Paisagem, em 1954. A tulha da propriedade, construída bem próxima do terreiro de café, serviu de set para as passagens ocorridas em

um bar. Edificado pelos escravizados, com pedras sobrepostas, sem cimento, o prédio destaca-se.

Depois de assumir a administração da propriedade, Ricardo voltou a criar vacas Jersey na fazenda que, originalmente, era produtora de café. O leite, que não comercializa, aproveita para fazer doce, manteiga, queijos, bolos e roscas para consumo interno. Muitas dessas guloseimas ele mesmo prepara, com destaque para a manteiga, e a outra parte é incumbência de Rita Santana. A família dela trabalha na Bela Paisagem, também, há cinco gerações.

Segundo o criador, o leite da vaca Jersey é mundialmente conhecido como o melhor, por concentrar uma maior produção de gordura e proteína.

Um passeio pela propriedade e é possível observar a vida rural acontecendo. Os pavões passam de um lado para outro, todos exibidos, chamando a atenção. Houve um tempo em que eram mais de 80 aves soltas pela propriedade. As galinhas d’angola disputam os olhares dos passantes, desprovidas das penas coloridas, elas apelam para um cantar único. A construção enorme guarda projetos futuros de vir a ser um espaço para eventos. As árvores frutíferas revezam, de acordo com suas sazonalidades, desde as mais comuns, laranja e goiaba, às mais exóticas, como a macadâmia.





Fazenda Santa Bárbara

A Fazenda Santa Bárbara, distante alguns quilômetros da Boa Esperança, é de 1850. Não tinha uma casa sede; o destaque era para um imóvel utilizado como escola e as casas da colônia. Totalmente recuperada, foi adaptada para receber a família de Andrea do Prado, proprietária da unidade rural desde 2002.

Vista de cima, a fazenda está cercada de belas paisagens. Ao fundo, um morro de vegetação fechada foi chamado de “Biblioteca do Mundo” pelo escritor santarritense, Synésio Marçal Junior. Em sua obra, ele referencia o lugar pela força energética. Um atrativo à parte do lugar que já sugere, pela localização, silêncio e aconchego.

No pé desse morro, ainda ao fundo da propriedade, a linha do trem de carga corta, com hora marcada, a rotina da fazenda.

Dos detalhes que chamam a atenção, um se destaca: a madeira recuperada. As enormes janelas e portas demonstram robustez. Os móveis, por sua vez, exibem delicadeza. A santa que protege o lugar segue imponente, em um altar especialmente preparado para ela.

Antiga produtora de café, a fazenda está sendo preparada para receber pessoas que desejam contato com a natureza e um tempo de calma.

A gastronomia rural também deverá ganhar espaço no lugar, Laís Lopes do Prado, filha do casal proprietário, está comprometida em enaltecer as características culinárias de Santa Rita do Passa Quatro, unindo tudo aquilo que já é tradicional com as ofertas feitas pelo campo.



Sítio Santa Ângela

Criado para ser um projeto educativo, o Sítio Santa Ângela aproveita a experiência rural para entreter e conscientizar. A disponibilidade da terra serviu de matéria-prima para uma proposta ambientalmente significativa. Motivados pelo universo misterioso dos dinossauros, e pela necessidade de compreensão da realidade dos indígenas brasileiros, as práticas oferecidas cativam crianças e adolescentes.

Para promover a conexão entre o público e as atividades, os proprietários utilizam narrativas mirabolantes, aproveitando a trilha do rio, as características do meio, criando um sítio paleontológico, um contador de histórias, até que o encontro com o dinossauro realmente aconteça.

Em relação ao tema indígena, pelo menos uma vez por ano, membros de uma tribo passam alguns dias no sítio e as atividades são muito realistas, com aprendizados sobre o cotidiano, os costumes e debates sobre a história brasileira.

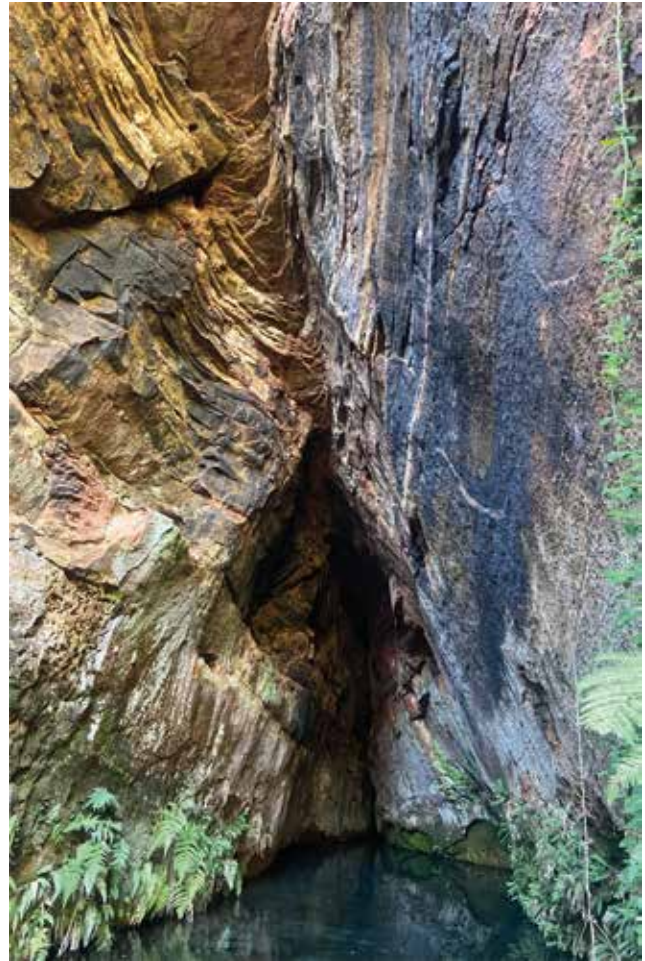
Dependendo da idade do grupo de estudantes que visita o sítio, os proprietários, Gustavo e Roberta Bianchi, organizam o conteúdo exploratório, mais, ou menos, denso. Entretanto, todas as opções programáticas seguem comprometidas em difundir os cuidados necessários com a natureza. Para isso, eles são apresentados a animais que vivem no lugar, desde iguana, emus, até uma serpente píton.

Quando o encontro acontece ao redor do fogão a lenha, os atrativos são outros. A exibição culinária revela talentos e, depois da degustação, muitos querem saber as receitas e os segredos.



Accesse o vídeo





9.14 Santo Antônio da Alegria da altura à profundidade



Fonte: Aerofotos Oblíquas, 1939/1940. IGC.

Antes de sair do estado de São Paulo rumo a Minas Gerais, nos anos da década de 1860, era comum uma parada às margens do ribeirão Pinheirinho. De tanta frequência, Francisco Antônio Mafra resolveu construir uma capela, na fazenda Cuscuzeiro, em louvor a Santo Antônio, para atender aos passantes. Ali seria o marco inicial de Santo Antônio da Alegria, uma combinação de devoção ao santo com referência ao espírito alegre de um povo festeiro. Elevada a município, em 1885, foi efetivamente instalada somente cinco anos depois⁴³.

Santo Antônio da Alegria é um lugar especial. Dos muitos pontos de visão, a beleza natural é uma recompensa aos que se colocam a mirar o horizonte. A altura areja o campo e o vento vai e vem como se fosse um personagem que sopra um convite à apreciação. Exibidos, os morros se postam de todos os lados e alguns, de tão altos, derrubam os que sempre quiseram voar.

Tem hora que a terra sobe para, logo na sequência, descer e, nesse vai e vem, a paisagem se configura em um espaço perfeito para cultivar o planeta.

Pedras grandes foram partidas, ao longo do tempo, e o minar da água em um ritmo constante moldou grutas que não se movem e, intactas, se escondem fácil. Quando achadas, nos permitem cobiçá-las. Suas dimensões ampliadas definem uma relação de poder que enfraquece qualquer ser humano. Nada se pode fazer, a não ser olhar e admirar silenciosamente.

A cidade sabe que é bonita. E quando deixa a modéstia de lado, aproveita para atrair os visitantes. Os mais aventureiros percorrem os diversos trajetos possíveis por baixo, de bike, quadriciclo, fazendo da poeira um elemento previsto. Os que desejam superar essa adrenalina optam por saltar do alto e com asas construídas brincam de passarinho.





A vida na fazenda

Impressionante, colocar uma cidade inteira dentro de uma janela. Mas isso é possível, de um ponto específico, da casa antiga, na propriedade rural da família de Eveline Cristina Rodrigues. Localizada na entrada da cidade, em um aclave acentuado, a fazenda abraça Santo Antônio da Alegria. Restaurada para guardar a história, a casa tem alguns segredos, e o que mais chama a atenção é a pequena capela dentro da sala principal.

Com o pé-direito elevado, o assoalho de madeira, fogão a lenha, e grandes áreas de convivência, a propriedade está na família a bastante tempo. Em sua fase mais produtiva, tinha de tudo um pouco plantado na extensão rural, além de criação de gado, porcos e galinhas. Na parte da frente da fazenda, uma pequena fabriqueta de rapadura e da cachaça Teixeira.

O senhor José Nadir e dona Terezinha Teixeira, ela com 91 anos, em 2023, moraram por longa data na propriedade. Cada um com suas lembranças. Ele fala dos dias na lavoura; ela, das festas com a participação do acordeonista Mario Zan. Ele se lembra da produção de cachaça; ela, do dia do casamento.

Quando a família se reúne ao redor da mesa, não tem como não misturar os tempos. Falar do passado para não esquecer. Festejar o presente, que está permitindo que eles convivam no lugar, ainda como uma família. E projetar novos usos para a casa antiga, recuperada.



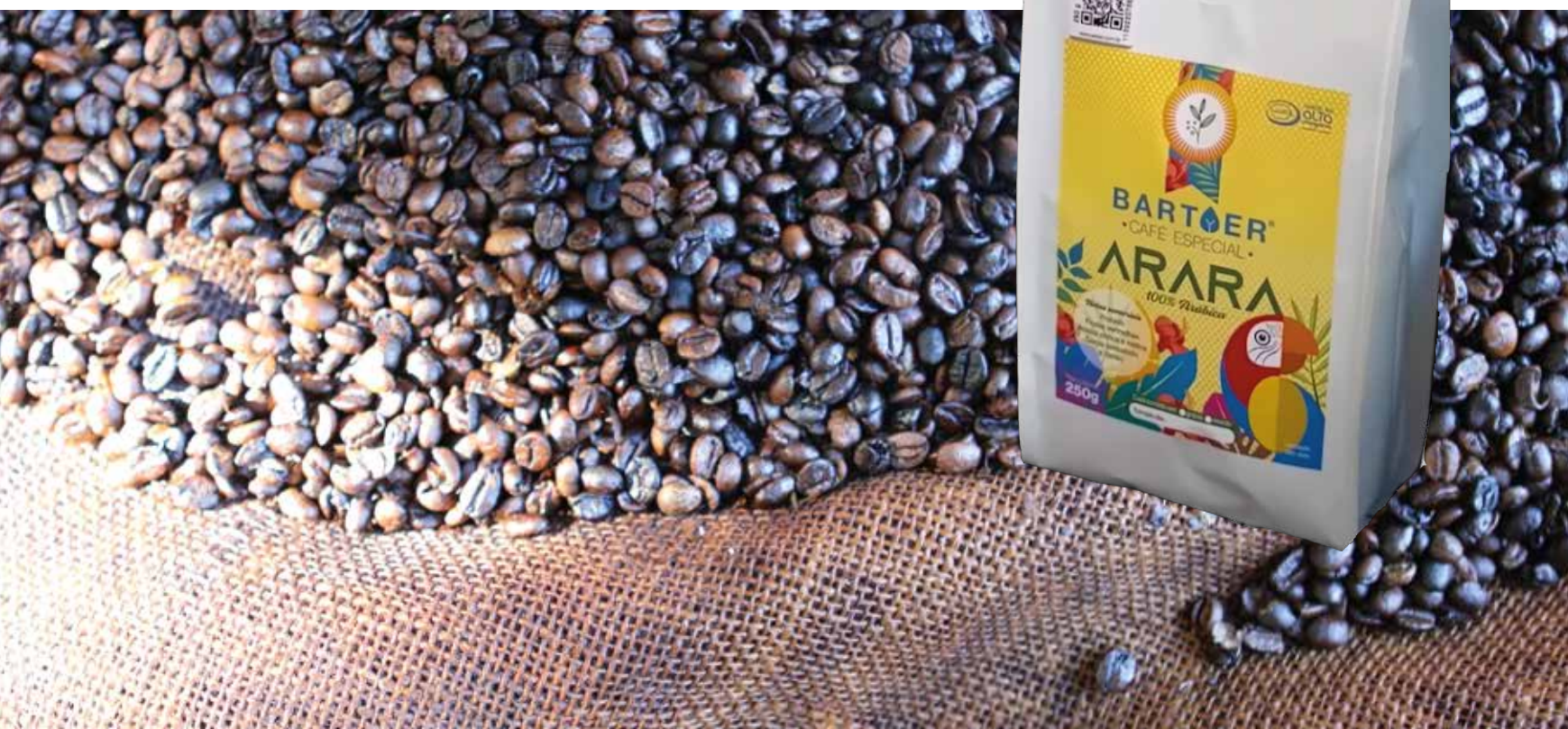


Café especial

Ainda existem muitas fazendas produzindo café, em Santo Antônio da Alegria. Uns só plantam e outros também comercializam. Tiago Rodrigues é a terceira geração de cafeicultores. Eles começaram com a atividade, na década de 1960. Atualmente, com 38 mil pés plantados, Tiago vem qualificando o seu produto na categoria especial. Apesar de muitos fatores interferirem no saber do café, o produtor não tem dúvida de que o amor é um ingrediente fundamental. Ouvindo-o falar com tanto carinho, do seu projeto de criar um espaço para degustação, faz total sentido colocar uma pitada de amor na hora da torrefação. Tiago foi criado debaixo do pé de café, como

ele mesmo fala, por isso, sua melhor opção era mesmo seguir a tradição da família.

Em cada concurso de avaliação de qualidade de que Tiago participa, o nome de Santo Antônio da Alegria segue impresso nas embalagens



Comer e brincar



O chef Robson de Paula tem um pé na zona urbana e outro na rural. Na última, ele planta um pouco de café, uva e morango. Na primeira, comercializa massas, bolachas, geleias e tudo o mais que ele produz, com um ponto de atendimento na rua da Gastronomia. Sua pequena propriedade fica bem no pé do morro e visitá-la já é um passeio.

A uva é da qualidade de mesa, mas Robson não descarta a possibilidade de passar a produzir matéria-prima para o vinho, caso a onda de vinícolas, no interior do estado de São Paulo, continuar com força.

Para quem não quer cozinhar, é preciso ter opções que combinem com a proposta de vida na natureza, assim como se vê no restaurante Baú do Petisco. Começou oferecendo somente porções e, com o retorno de sucesso, passou para o cardápio completo. A propriedade está na família do Baldo de Souza há algum tempo, mas o movimento de Aline e seu marido, de retornar a Santo Antônio da Alegria, depois de um período morando em Ribeirão Preto, se deu em 2019. Eles resolveram empreender como a única opção que tinham na época da Pandemia, mas, ao final, a proposta mostrou-se uma alternativa muito melhor do que a rotina anterior.





Para brincar e entreter as crianças, uma opção ainda rural, em Santo Antônio da Alegria, na Chácara Água Vermelha, eles criam e comercializam mini animais. O passeio é divertido, instrutivo e fecha um ciclo de atividades. O aenhor Renato da Costa é o patriarca. Ele teve várias opções de deixar a vida rural para estudar e viver na cidade, mas, no seu caso, foi escolha. A chácara é fruto de um desmembramento de terras e a opção de fazer de tudo um pouco, para garantir a manutenção da família, tem se confirmado como ótima escolha. O filho Renan e a nora ajudam a cuidar da propriedade que, além de exibir os animais aos visitantes, circula com demonstrações, em festas rurais que acontecem em várias cidades da região.



Acesse o vídeo



9.15 São Simão da pré história ao futuro

Fonte: Aerofotos Oblíquas, 1939/1940. IGC.



Sobre São Simão, sempre tem uma história. A da sua fundação, muitos moradores sabem contar. O sertanista mineiro, Simão da Silva Teixeira, depois de se perder em altas matas, receoso de nunca encontrar o caminho de volta, ou ser pego pelos índios caiapós, que viviam no local, fez uma promessa de que ergueria uma capela ao santo de seu nome, se não morresse ali. E foi o que aconteceu⁴³. Ele encontrou o caminho da saída e, ao voltar, doou o suficiente para a construção da capela e até esculpiu, ele mesmo, em madeira, uma imagem de São Simão, guardada na matriz até os dias de hoje.

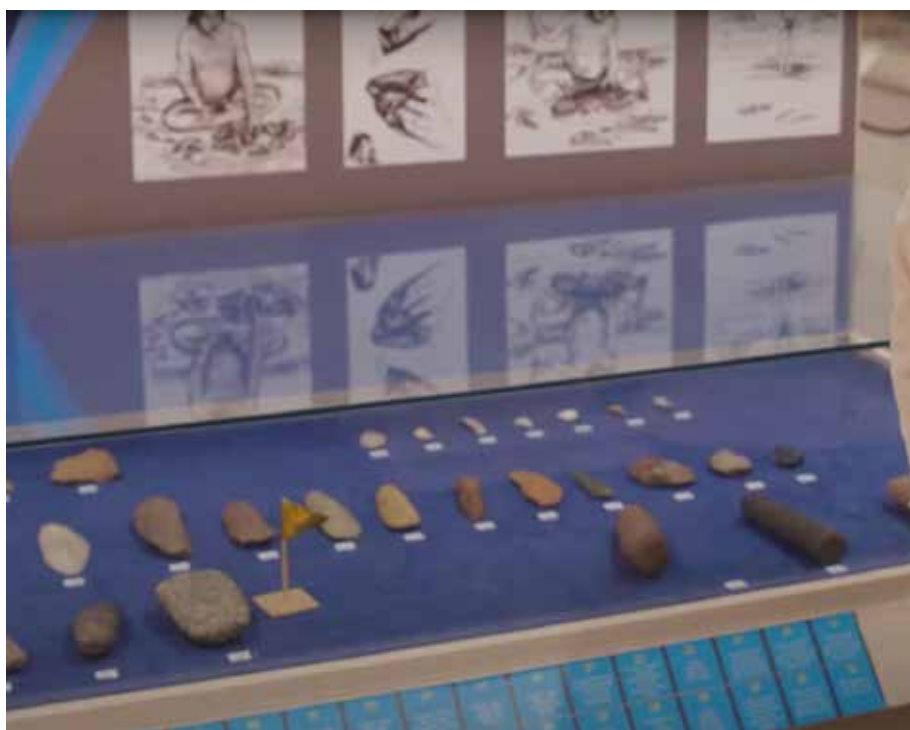
Embora haja fortes indícios da presença de uma comunidade, por volta de 1800, no local onde viria a ser São Simão, chamada Tamanduá, devido à quantidade expressiva desse animal, a cidade só foi fundada em 1824 e é a mais antiga entre as 34 que compõem

a Região Metropolitana de Ribeirão Preto. Originárias de sua comarca, São Simão é matriarca de Cravinhos; Santa Rosa de Viterbo; Serrana; Sertãozinho; Ribeirão Preto; Pontal; Dumont; Guatapará; Serra Azul; Barriinha; Santa Rita do Passa Quatro; e Luiz Antônio⁴⁴.

A cidade sofreu com a epidemia da Febre Amarela, em 1896, que quase dizimou a população; atuou contra a monarquia pela proclamação da República; recebeu as companhias ferroviárias, para acelerar o escoamento do café, no auge da produção cafeeira; teve fortes relações com a Revolução de 1932, tendo enviado muitos pracinhas para a luta armada; guarda os segredos do conde Ribeiro do Vale, que foi um dos proprietários da fazenda Santa Maria, onde dizem que ele escondeu um tesouro; foi parada constante do matador de aluguel Dioguinho; e até tem uma trilha de aventura com o nome dele.



Outros fatos que fazem de São Simão uma cidade de muitas narrativas, segundo a simonense e historiadora Fernanda Pialarice, é ter sido fundo de mar há milhares de anos e ainda guardar artefatos que comprovam a existência da água salgada; reunir 26 sítios arqueológicos, muitos deles nas terras da fazenda Santa Maria; produzir um tipo de argila rara, de nome Ball Clay, sendo um dos poucos depósitos dessa matéria-prima no mundo. Exatamente por isso, muitas mineradoras contornam as terras de São Simão.



Do alto do morro, onde um cruzeiro demarca o território, é possível ver toda a extensão do município, com destaque para a cobertura vegetal. Além da mata, com suas muitas trilhas, de um lado, tem o Horto Florestal, que reserva espécies do cerrado, bioma característico dessa região, e, do outro, o bosque municipal. Mais à esquerda de quem, do Mirante do Durim, olha para frente, fica a prainha, com sua proposta de ser o lugar de encontro dos simonenses. A cidade gosta de se gabar de sua concentração de áreas verdes. De vários pontos para onde se olha, as árvores estão ali. Um privilégio.

A água também é elemento constante e, pela qualidade, chama a atenção sendo uma fonte econômica do município, que também comercializa areia, produz jeans e poliestireno, assim como planta cana-de-açúcar, mantém o reflorestamento para celulose, e destina muitas áreas à agricultura de subsistência.





Comer e beber

Depois de muito subir e descer, quem é que não quer comer e beber? Aproveitando a propriedade da família, Aline Santos Oliveira divide a função de administrar um restaurante rural com o marido, que adora lidar com animais e cuidar da área verde. O ponto alto do lugar é mesmo o cardápio bem caipira, com mocotó; dobradinha; arroz carreteiro; feijão tropeiro; torresmo, e tantas outras variedades preparadas no fogão a lenha.



Logo ao lado do restaurante, ainda na zona rural, fica a Cervejaria Los Biga. Lá é produzida a cerveja artesanal e os visitantes são recebidos em um espaço organizado para ser um garden beer. O nome do lugar é uma derivação do sobrenome da família proprietária. Tudo começou com seu Pedro Bigaram, que escolheu fazer cerveja artesanal como um hobby.

Ele foi aperfeiçoando a receita, até que seu filho, Samuel, assumiu a função de mestre cervejeiro. A história de transformar a produção da bebida em uma experiência gastronômica foi da Mariana, esposa do Samuel. Ela criou um cardápio original, até com bolinho de cevada recheado com gorgonzola e servido com muita cebola caramelizada. A atração maior é poder beber, comer e apreciar o pôr-do-sol por entre as árvores.



Acesse o vídeo



Notas

1. C de campo: O que vem da terra

¹ The Washington Post, 16/6/2017, 14:37.

² EMBRAPA. **Sobre a agricultura familiar**. Disponível em: <https://www.embrapa.br/tema-agricultura-familiar>. Acesso em: 10 fev. 2024.

³ NÓBREGA, Vinicius Agostinho da. **Perfil gerencial de propriedades da agricultura familiar da região metropolitana de Ribeirão Preto/SP**: análise multivariada e qualitativa sobre a eficiência de gestão. 2017. Dissertação (Mestrado) - Esalq, 2017. Disponível em: <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/74/74134/tde-26022018-095613/pt-br.php>. Acesso em: 10 fev. 2024.

2. C de Comunidade: Heranças do rural: cultura e modo de vida

¹ MUSEU DA IMIGRAÇÃO. **Afinal, o que é o brasileiro? Ius sanguinis e Ius soli**. Disponível em: <https://museudaimigracao.org.br/blog/migracoes-em-debate/afinal-o-que-e-o-brasileiro-ius-sanguinis-e-ius-soli>. Acesso em: 8 jan. 2024.

² No limite, pertencer ao Brasil ou a São Paulo, está também ligado à questão do desenvolvimento do conceito de Nação. “Na recente Enciclopédia Brasileira Mérito, a nação é a ‘comunidade de cidadãos de um Estado, vivendo o mesmo regime ou governo e tendo uma comunhão de interesses; a coletividade de habitantes de um território com tradições, aspirações e interesses comuns, subordinados a um poder central que se encarrega de manter a unidade do grupo; o povo de um Estado, excluindo o poder governamental”. In: HOBBSAWM, Eric J. **Nações e nacionalismo desde 1780. Programa, mito e realidade**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1990, p. 28.

³ Definiu a divisão do mundo extra-europeu, demarcando os dois hemisférios, de polo a polo e dando a Portugal o direito de posse sobre a faixa de terra onde se encontra o Brasil. (IBGE, 2000).

⁴ A denominação sesmaria teria vindo do antigo costume português de dividir em seis partes. Eram porções de terras que, quando não eram exploradas, eram redistribuídas.

⁵ DINIZ, M. **Sesmarias e posse de terras. Política fundiária para a colonização do Brasil**. Arquivo do Estado de São Paulo. S.d. Disponível em: <http://www.historica.arquivoestado.sp.gov.br/materias/anteriores/edicao02/materia03/Sesmarias.pdf>. Acesso em: 8 jan. 2024.

⁶ ATLAS DIGITAL DA AMÉRICA LUSA. **Capitania de São Vicente**. Disponível em: http://lhs.unb.br/atlas/Capitania_de_São_Vicente. Acesso em: 8 jan. 2024.

⁷ CÂMARA MUNICIPAL DE SANTANA DE PARNAÍBA. **História**. S.d. Disponível em: <https://www.camarasantanadeparnaiba.sp.gov.br/santana-de-parnaiba>. Acesso em: 8 jan. 2024.

⁸ CALIXTO, B. **Capitanias paulistas**. São Paulo: Duprat, 1927.

⁹ “Alguns estudiosos explicam que, por volta de 1709, a Capitania de São Paulo envolvia desde o território de São Paulo, passando por Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso, Paraná, Santa Catarina, chegando até o Rio Grande do Sul e a Colônia do Sacramento, que, após as definições decorrentes do Tratado de Madri de 1750, hoje se localiza em território uruguaio. Em 1720, uma parte dessa vasta extensão foi desmembrada e se transformou na Capitania das Minas Gerais. Em seguida, em 1738, Rio Grande do Sul e Santa Catarina (ilha e costa) foram anexadas à Capitania do Rio de Janeiro. Logo em 1748, foi a vez de Cuiabá e Goiás serem apartadas de São Paulo. Aliás, entre 1748 até 1765, a Capitania de São Paulo havia sido extinta e subordinada também ao Rio de Janeiro, e sua administração realizada pelo comandante da fortaleza de Santos. Apenas em 1765 foi constituído novo governo, em São Paulo, que recuperaria sua autonomia.” ROSA, Lilian Rodrigues de Oliveira; MOLINA, Sandra R. **Café com açúcar**. 2. ed. Ribeirão Preto: Fundação do Livro e Leitura de Ribeirão Preto, 2018, p. 55 e 56. Ver também: MOTTA, José Flávio. **Corpos escravos vontades livres**: posse de cativos e família escrava em Bananal (1801-1829). Santos: Annablume, 1999.

¹⁰ BRIOSCHI, L. R.; BACELLAR, C. A. P.; CHIACHIRI FILHO, J.; JUNQUEIRA, E. D.; SAMPAIO, H. M. **Entrantes do sertão do Rio Pardo**: o povoamento da freguesia de Batatais. São Paulo: Ceru, 1991, p. 4.

¹¹ Ofício de D. Luiz Antonio de Souza, 16/11/1772. In: BRIOSCHI, L. R. et al. Op. cit., 1991, p. 9.

¹² Ofício de Antônio Ferreira Goyos, juiz municipal e de órfãos de Jaguari/MG, datado de 1854. In: BRIOSCHI et al., 1991, p. 9.

¹³ CARDOSO, W. **História do município. Câmara municipal de Batatais**. s.d. Disponível em: <https://camarabatatais.sp.gov.br/historia-do-municipio/>. Acesso em: 8 jan. 2024.

¹⁴ Em 1822, a concessão de sesmarias é abolida no Brasil. Inicia-se o período em que as terras passaram a ser conseguidas por meio de posse.

¹⁵ FERREIRA, R. A. S.; PEREIRA, R. B. **Os desmembramentos territoriais da Vila de Casa Branca e a Fundação de capelas: relações e tensões entre a Igreja Católica, as elites regionais e a burocracia do estado imperial, na segunda metade do século XIX**. IV SEMINÁRIO INTERNACIONAL BRASIL NO SÉCULO XIX. Anais [...], 2021. Disponível em: https://www.seo.org.br/download/download?ID_DOWNLOAD=351. Acesso em: 8 jan. 2024.

¹⁶ CARDOSO, W. Op. cit. s.d.

¹⁷ BARRETO, Luiz Pereira. **A terra roxa. A província de São Paulo**. 7/12/1876. Disponível em: http://www.genealogiafreire.com.br/jeo_a_terra_roxa.htm. Acesso em: 29 de jan. 2024.

¹⁸ ROSA, Lilian Rodrigues de Oliveira; MOLINA, Sandra R. **Café com açúcar**. 2. ed. Ribeirão Preto: Fundação do Livro e Leitura de Ribeirão Preto, 2018, p. 55.

¹⁹ PRADO, Paulo (1869[1943]). **Retrato do Brasil**: ensaio sobre a tristeza brasileira. São Paulo: Ibrasa, 1981, p.107.

²⁰ “Da cidade do Rio de Janeiro, progressivamente, o café avançou para toda a província, envolvendo a Baixada e o Vale do Paraíba Fluminense, em especial, implantado em Vassouras, Valença, Barra Mansa e Resende. Além disso, seguiu para a Zona da Mata Mineira, onde, entre outros, alguns nobres, exilados de Portugal em 1808, receberam terras. Foram agraciados com tais agrados: Bernardo Clemente Pinto (conde de Nova Friburgo); Braz Carneiro Leão (marquês de Baependy); e seu irmão, José Inácio Nogueira da Gama, que, posteriormente, se tornariam grandes e reconhecidos cafeicultores.” In: MARTINS, Ana Luiza. **História do café**. Editora Contexto, 2012, p. 55 ; ROSA, Lilian Rodrigues de Oliveira; MOLINA, Sandra R. Op. cit., p. 49.

²¹ BEGLIOMINI, Helio. **Biografia de Luiz Pereira Barreto**. Disponível em: <http://www.academiamedicinasaopaulo.org.br/biografias/1/BIOGRAFIA-LUIZ-PEREIRABARRETO.pdf>. Acesso em: 29 jan. 2024.

²² SAINT-HILAIRE, A. **Viagem à província de São Paulo**. Disponível em: http://www.archive.org/stream/viagemprovinci00sainuoft/viagemprovinci00sainuoft_djvu.txt. Acesso em: 10 jan. 2024.

²³ “Uma vez acolhida em terras paulistas, o roteiro teria sido mais ou menos assim: partindo da cidade do Rio de Janeiro e de lá seguindo para São Gonçalo, Baixada Fluminense, até Campos, e, posteriormente, Cantagalo, Madalena, Rezende, Zona da Mata Mineira, Vale do Paraíba, São Sebastião e Ubatuba e, finalmente, os chamados chapadões paulistas, onde se fortaleceu e avançou para o norte e oeste. Martins explica que essa localização norte e oeste é uma construção histórica! Ou seja, quando pensamos oeste, temos que ter como referência o Vale do Paraíba. Assim, o café que se expandiu a partir de Campinas, de fato, estava na região leste e seguia para o sentido norte. Ou seja: este oeste histórico corresponde, de certa forma, ao Leste e ao Nordeste geográficos. O vale do Paraíba, localizado no Sudeste, era chamado de norte, pelo avanço progressivo dos cafezais no sentido sul, a partir da província do Rio de Janeiro, para depois contornar para o oeste. Assim sendo, o oeste antigo corresponde às regiões de Campinas, Limeira, Rio Claro, Araras, Descalvado e Casa Branca. O oeste novo, às regiões de Ribeirão Preto, Pinhal, São João da Boa Vista, Casa Branca, São Simão, Cajuru, Batatais e Franca. Nesse movimento relativo ao século XIX, a imagem da onda verde, que, a partir dos morros do Rio de Janeiro seguiu continuamente na direção oeste e norte, em sequência aparentemente ininterrupta, precisa ser vista com cuidado. Mas, ainda dentro desse circuito e de maneira mais detalhada, a ocupação na Província, e posterior Estado de São Paulo, seguiria ao norte e litoral, inicialmente, envolvendo os municípios de: Aparecida, Areias, Bananal, Buquira, Caçapava, Cachoeira, Caraguatatuba, Cruzeiro, Cunha, Guararema, Guaratinguetá, Igaratá, Jacareí, Jambuí, Jataí, Lagoinha, Lorena, Mogi das Cruzes, Natividade, Paraibuna, Pindamonhangaba, Pinheiros, Piquete, Queluz, Redenção, Salesópolis, Santa Branca, Santa Isabel, São Bento, São José dos Campos, São José do Barreiro, São Luiz do Paraitinga, São Sebastião, Silveiras, Taubaté, Tremembé, Ubatuba e Vila Bela”. ROSA, Lilian Rodrigues de Oliveira; MOLINA, Sandra R. Op. cit., p. 60 -61.

²⁴ A expectativa era que o café: “[...] quando comparado à cana, as vantagens eram inúmeras! Sua plantação durava mais tempo que a da cana-de-açúcar, que carecia de replantio a cada três anos, e, para sua manipulação, não eram necessárias moendas, caldeiras, ou aparato para cozimento. Acrescia, a tais benefícios o clima e solo favoráveis, no Brasil, e a grande

quantidade de mão de obra. Do ponto de vista estrutural, também era vantajosa, uma vez que os antigos engenhos poderiam ser readaptados para o café, envolvendo poucos gastos para o início da cultura” MARTINS, Ana Luiza. Op. cit., p. 52-53.

²⁵ FURTADO, Celso. **Formação econômica do Brasil**. Brasília: Universidade de Brasília, 1963, p.146.

²⁶ A literatura evidencia que esta região foi além, na produção cafeeira, em função da conexão entre campo e tecnologia. Segundo muitos autores, “o grande avanço tecnológico estava na casa de máquinas e na tulha, principais edificações do complexo cafeeiro. O grande silo, normalmente, ficava em terrenos mais baixos que o terreiro, para distribuir o café por gravidade nos compartimentos de armazenamento. Na casa de máquinas, estava a beneficiadora. No caso da Fazenda Boa Vista, do coronel Quinzinho da Cunha, o equipamento chamado de desintegrador foi comprado da Empresa Lidgerwood, que possuía uma loja em São Paulo. A máquina foi colocada em um vagão e trazida para Ribeirão Preto, por volta de 1904. Esse tipo de maquinário passou a ser usado entre 1860 e 1880. Era dividida em três equipamentos: descascadores, ventiladores e separadores de peneiras rotativas de cobre. O descascador recebia o café seco e separava a membrana que envolvia as duas partes do grão. Daí, seguiam para o ventilador, que secava os grãos e os mandava para a separadora, que os apartava das membranas. Finalmente, o café seguia para a tulha ou para o ensacamento. Essa foi considerada uma etapa importante para a modernização da propriedade cafeeira e o aumento da competitividade. Esse tipo de maquinário representou um notável aperfeiçoamento, no século XIX, em relação aos métodos antigos de despolar o café. Anteriormente, eram usados pilões, varas e monjolos movidos a força hidráulica ou animal”. ROSA, Lilian Rodrigues de Oliveira; MOLINA, Sandra R. Op. cit., p. 147.

²⁷ “Mantendo um costume secular, no Brasil, muitos fazendeiros possuíam a casa-sede da fazenda – sempre muito bem equipada, em alguns casos decorada com obras de artistas imigrantes ou da capital, e mobiliada com peças importadas –, de onde administravam seus negócios. Mas também mantinham morada na cidade mais próxima à sua propriedade, como Joaquim da Cunha Diniz Junqueira, cuja residência ficava na esquina mais nobre de Ribeirão, à época: Rua General Osório com a Rua Álvares Cabral. E os coronéis desta região, não raro, também possuíam palacetes na capital, São Paulo, preferencialmente na Avenida Paulista. Não eram apenas homens do campo, mas também empreendedores, investidores e, principalmente, confiantes de que o futuro trazia muitas possibilidades de lucro e de novas experiências. A modernidade entrava em suas vidas pelos trilhos do trem e passava a ser incorporada aos seus atos, falas e modos de se comportar. Despertava nesses homens por vezes rústicos e pouco letrados, como Schmidt, o desejo de transbordar atitudes modernas para o ambiente ainda muito marcado pela ruralidade onde habitavam”. SILVA, Adriana; ROSA, Lilian R. de O.; MOLINA, Sandra R.

Sem pedir licença: a modernidade invade os cafezais paulistas. Ribeirão Preto: Fundação do Livro e Leitura de Ribeirão Preto, 2022, p. 42.

²⁸ “O período cafeeiro legou a São Paulo um vasto patrimônio arquitetônico que testemunha mudanças nos métodos construtivos que foram remodelando a paisagem das cidades paulistas, e a arquitetura eclética foi eleita pelas elites cafeeiras como símbolo de sua entrada no capitalismo. Assim como em outras cidades, Santos experimentou um grande crescimento nesse período, uma vez que seu porto foi o principal escoadouro da produção de café paulista. Assim, a partir do final do século XIX, muitas instituições ligadas ao comércio cafeeiro se instalaram na cidade, e no início do século XX, foi criada a Bolsa Oficial de Café, que no ano de 1922, justamente no Centenário da Independência, ganhou sua sede em um monumental edifício eclético, projetado pela Companhia Construtora de Santos”. In: BUENO, Tatiana O. **Construindo um patrimônio:** as operações valorativas do Condephaat na patrimonialização da Bolsa Oficial de Café de Santos (1974-1981). Guarulhos, 2021, p.17. Disponível em:

https://repositorio.unifesp.br/bitstream/handle/11600/61506/Monografia_Tatiana_Bueno.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 4 fev. 2024.

²⁹ “Para além dessa região central, onde se localizava Campinas, seguia a sequência os municípios que, de uma ou outra forma, estavam ligados à Companhia Mogiana de Estradas de Ferro, partindo de Campinas: Amparo, Altinópolis, Batatais, Brodowski, Caconde, Cajuru, Casa Branca, Cravinhos, Espírito Santo do Pinhal, Franca, Guará, Igarapava, Itapira, Ituverava, Jardinópolis, Mogi-Mirim, Mogi-Guaçu, Mococa, Nuporanga, Orlandia, Patrocínio do Sapucaí, Pedregulho, Pedreira, Ribeirão Preto, Sertãozinho, São João da Boa Vista, São José do Rio Pardo, São Joaquim, São Simão, Santo Antônio da Alegria, Santa Rosa, Serra Azul, Serra Negra, Socorro, Tambaú, Tapiratiba e Vargem Grande. Depois, os municípios ligados à Estrada de Ferro Paulista, entre os quais estavam: Anápolis, Araras, Araraquara, Barretos, Bebedouro, Cajobi, Colina, Descalvado,

Guaira, Guariba, Jaboticabal, Leme, Limeira, Monte Azul, Olímpia, Palmeiras, Pirassununga, Pitangueiras, Porto Ferreira, Rio Claro, São Carlos, Santa Cruz da Conceição, Santa Rita do Passa Quatro e Viradouro. Uma quinta etapa de expansão migrou para a conhecida região araraquarense, também ligada aos caminhos do trem, e que envolvia os municípios de: Ariranha, Barra Bonita, Bariri, Bica de Pedra, Boa Esperança, Borborema, Brotas, Catanduva, Cedral, Dourado, Dois Córregos, Ibirá, Itápolis, Inácio, Uchoa, Jaú, José Bonifácio, Matão, Mineiros, Mirassol, Monte Alto, Monte Aprazível, Mundo Novo, Nova Granada. Novo Horizonte, Pederneiras, Pindorama, Potirendaba, Ribeirão Bonito, São José do Rio Preto, São João da Bocaina, Santa Adélia, Tabapuã, Tabatinga, Tanabi, Taquaritinga e Torrinha. A sexta etapa envolveu a zona dos municípios tributários das Estradas de Ferro Noroeste do Brasil e Alta Paulista: Araçatuba, Avaí, Avandava, Bauru, Cafelândia, Birigui, Coroados, Duartina, Gália, Garça, Glicério, Jacanga, Lins, Marília, Penápolis, Pirajuí, Piratininga, Presidente Alves e Promissão. Finalmente, o café migrou para os municípios associados à Sorocabana, sendo eles: Botucatu; Agudos, Assis, Avaré, Bernardino de Campos, Bocaiúva, Botucatu, Campos Novos, Cândido Mota, Cerqueira César, Chavantes, Conceição do Monte Alegre, Espírito Santo do Turvo, Fatura, Ipaussú, Itatinga, Lençóis, Maracá, Óleo, Ourinho, Palmital, Paraguaçu, Pirajú, Platina, Presidente Prudente, Presidente Venceslau, Salto Grande, Santa Bárbara do Rio Pardo, Santa Cruz do Rio Pardo, São Manuel, São Pedro do Turvo e Santo Anastácio". In: MILLIET, Sérgio. **Roteiro do café e outros ensaios**. Contribuição para o estudo da história econômica e social do Brasil. Coleção Departamento de Cultura, v. XXV, São Paulo, 1941, p.10-12.

³⁰ ROSA, Lilian Rodrigues de Oliveira; MOLINA, Sandra R. Op. cit., p. 168-172.

3. C de Caipira: O rural como um lugar de identidades caipiras

¹ CANDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito**. Estudo sobre o caipira paulista e a transformação do seus meios de vida. ^{11a}. Ed. Rio de Janeiro: Outro sobre Azul. ²⁰¹⁰.

² DORIA, C. A. **Formação da culinária brasileira**: ensaios sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três estrelas. ²⁰¹⁴. Vi também que faltou o A. de Carlos Alberto Doria.

³ BRANDÃO, C. R. **Os caipiras de São Paulo**. Disponível em https://apartilhadavida.com.br/wp-content/uploads/2017/03/caipiras_sao_paulo.pdf. acesso em 17 jan. ²⁰²⁴.

⁴ Morador de Bonfim Paulista, em entrevista para o livro e documentário Filhos do Café Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=8o9tl1Rp26g>. Acesso em: 4 fev. 2024.

⁵ Sem autoria definida, é recontada de maneiras diversas. Disponível em: <https://www.benitopepe.com.br/2011/11/13/a-fabula-do-pescador-e-o-homem-de-negocios/>. Acesso em 4 fev. 2024.

4. C de Construção: Da escala macro territorial ao edifício: a área rural e a construção de narrativas históricas

¹ Devemos muito do campo da história da urbanização às primeiras publicações que evidenciam as relações do território em diversas escalas dos professores Nestor Goulart Reis Filho e Murilo Marx, e a ampliação do entendimento de rede urbana nos estudos de professores e pesquisadores como Beatriz Piccolotto Siqueira Bueno (e seus orientandos de pós-graduação), Rafael Augusto Silva Ferreira, Dirceu Piccinato Junior, entre diversos outros.

² Cícero Ferraz Cruz cunha a expressão "fragmanetos de cidade", ao falar de uma "cidade difusa", e de todos os elementos dessa paisagem, procurando estabelecer um paralelo entre a paisagem natural e a construída, nos ambientes rurais e urbanos, ao estudar o estado de Minas Gerais. CRUZ, Cícero Ferraz. Cidade difusa: a construção do território na Vila de Campanha e seu termo, séculos XVIII-XIX. 2016. Tese (Doutorado em História e Fundamentos da Arquitetura e do Urbanismo) - Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016.

³ Para Diogo Borsoi (2013), a relação dos indivíduos na lógica da articulação entre as redes urbanas é de extrema importância, uma vez que ele atribui aos atores um papel ativo na configuração do território em diversas escalas. (BORSOI, Diogo Fonseca. Nos traços do cotidiano: Cunha entre as vilas de serra acima e os portos da marinha (1776-1817). 2013. Dissertação (Mestrado em História e Fundamentos da Arquitetura e do Urbanismo) - Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013

⁴ BUENO, Beatriz Piccolotto Siqueira; BARRETO, Alice Pereira; DIAS, Guilherme Silvério. **Cultura material e práticas sociais**

no Caminho do Viamão: paisagens toponímicas, arqueologia do cotidiano das viagens, perfil e bagagem dos tropeiros (séculos XVIII e XIX Museu Paulista: História e Cultura Material, n. 29, p. 1-87. Anais [...]. 2021.

⁵ Lanna (2011, p. 177), ao estudar o bairro do Bexiga, mostra que na cidade de São Paulo existiam imigrantes exercendo várias atividades, não associadas ao “trinômio café-indústria-urbanização” e nos advertindo considerer a importância das “trajetórias individuais inseridas na compreensão da construção da cidade como prática social”.

⁶ Gleria Lima, 2020.

⁷ Sobre o tema, destacamos as pesquisas de Rodrigo dos Santos Faria (2003) e de Rodrigo Ribeiro Paziani (2004). (FARIA, R. S. Ribeirão Preto, uma cidade em construção: o discurso da higiene, beleza e disciplina na modernização Entre Rios (1895-1930). São Paulo: Annablume, 2010 e PAZIANI, R. R. Uma cidade à beira da (des)ordem: representações, práticas e experiências urbanas em Ribeirão Preto (1900-1920). In: PERINELLI NETO, H., PAZIANI, R. R.; MELLO, R. C. (org.). No tempo das cidades: história, cultura e modernidade em Ribeirão Preto, SP (1883-1929). Jundiaí: Paco Editorial, 2014.

⁸ A fim de padronizar a fonte das informações históricas das cidades, foi utilizada a base de dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) (Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br>. Acesso em: 7 jan 2024).

⁹ Bueno (2021, p. 251) afirma que “território e espaço não são noções equivalentes” apontando que “para além das fronteiras naturais, a fronteira política é sempre uma linha abstrata e convencional”.

¹⁰ Para mais informações sobre o café e a ferrovia no estado de São Paulo, consultar: MATOS, Odilon Nogueira de. Café e ferrovias: a evolução ferroviária de São Paulo e o desenvolvimento da cultura cafeeira. 3. ed. São Paulo: Arquivo do Estado, 1981.

¹¹ Decreto 7.168, de 25 de maio de 1935.

¹² Decreto 8.468, de 11 de agosto de 1937.

¹³ As pesquisas nos Arquivos Históricos Municipais de Ribeirão Preto, Campinas e São Paulo, respectivamente, em Gleria Lima (2020); Rita Francisco (2013); e Pareto Júnior (2011), mostram que o mesmo acontece nos projetos arquitetônicos da área urbana, mesmo após a virada do século XX, quando a atuação dos práticos licenciados mostra-se profícua em termos quantitativos e qualitativos, e enfrentam um discurso na contramão, frequentemente excludente, favorecendo o trabalho daqueles profissionais titulados pela academia. GLERIA LIMA, Ana Carolina. Casa e documentação: a história contada através de um acervo de projetos. 2020. Tese (Doutorado em Teoria e História da Arquitetura e do Urbanismo) - Instituto de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Carlos, 2020. PARETO JUNIOR, L. O cotidiano em construção: os “práticos licenciados” em São Paulo (1893-1933). 2011. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo) - Programa de Pós-graduação da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, 2011. FRANCISCO, R. C. Construtores anônimos em Campinas (1892-1933): fortuna crítica de suas obras na historiografia e nas políticas de preservação da cidade. 2013. Tese (Doutorado em História e Fundamentos da Arquitetura e do Urbanismo) - Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013.

¹⁴ Para além das pesquisas que tratam diretamente das cidades discutidas nesta publicação, apontamos ainda o mestrado recém defendido por Micalli (2022) sobre a arquitetura rural de Taquaritinga como referência de grande valia. MICALLI, Mateus Azadinho. Fazenda Glória: arquitetura, cotidiano e paisagem rural no município de Taquaritinga-SP. 2022. Dissertação (Mestrado em Teoria e História da Arquitetura e do Urbanismo) - Instituto de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Carlos, 2022.

¹⁵ Op. cit. p. VI.

¹⁶ Op. cit. p. VI.

¹⁷ Levantamento realizado em parceria entre a Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto, um colegiado de pesquisadores vinculados a Instituições de Ensino e o Instituto do Patrimônio Artístico Nacional (Iphan).

¹⁸ Consultar SILVA, Adriana; GLERIA LIMA, Ana Carolina; ROSA, Lilian Rodrigues de Oliveira; FREITAS, Nainôra Maria Barbosa de; MOLINA, Sandra Rita. **Memórias dos cafezais:** a vida nas fazendas. Ribeirão Preto: Instituto Paulista de Cidades Criativas e Identidades Culturais (IPCCIC), 2014.

¹⁹ GLERIA LIMA, Ana Carolina. **Um reconhecimento arquitetônico das fazendas cafeeiras do Município de Ribeirão Preto (1870 -1930).** 2013. Dissertação (Mestrado em Teoria e História da Arquitetura e do Urbanismo) - Programa de

Pós-graduação de Arquitetura e Urbanismo, Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2013.

²⁰ SILVA, et. al., 2014, p. 116-117.

²¹ LEMOS, Carlos A. C. **Casa paulista**: histórias das moradias anteriores ao ecletismo trazido pelo café. São Paulo: Edusp, 1999.

²² Freitas (1986, p. 43) cita Sylvio de Vasconcellos e Ivo de Porto Menezes, principais estudiosos da arquitetura rural mineira, a fim de corroborar com a opinião desses autores de que o alpendre se torna elemento indispensável nas construções rurais do período. FREITAS, Daici Ceribeli Antunes de. *Arquitetura rural do nordeste paulista: influências mineiras (1800-1874)*. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Fundação Escola de Sociologia Política de São Paulo, Instituto Complementar da Universidade de São Paulo, São Paulo, 1986.

²³ Gleria Lima (2013, p.172).

²⁴ Lemos (1999, p. 251).

²⁵ Segundo Corona e Lemos (1989, p. 294-295) a definição de lambrequim: “rendilhado de madeira recortada usado nas decorações das extremidades dos beirais de certos tipos de construção europeia da zona alpina, o conhecido chalé, que entrou em voga no Brasil a partir do fim do século XIX”.

²⁶ Benincasa (2007, p. 386) ao levantar exemplares de fazendas na região da ferrovia paulista-mogiana afirma ser o momento de maior liberdade do ecletismo onde encontrou “desde casas que lembram grandes chalés, outras, palacetes renascentistas, outras com aspecto neoclássico, e até as verdadeiramente ecléticas, que misturam elementos de várias correntes historicistas”, como vistas nos exemplares visitados pela equipe.

²⁷ Silva, et al., 2014, p. 119

²⁸ Silva, et al., 2014, p. 107.

²⁹ Silva, et al., 2014.

³⁰ O Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Sphan), viria a se transformar no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), que, até os dias de hoje, representa a autarquia federal que responde pela preservação do patrimônio cultural brasileiro. Para mais informações sobre a formação do órgão consultar: GONÇALVES, Cristiane S. *Restauração arquitetônica: a experiência do Sphan em São Paulo, 1937 - 1975*. São Paulo: Annablume e Fapesp, 2007.

³¹ Fonseca (1997); Rodrigues (2006); Chuva (2012); Torelly (2012); entre outros.

³² Através da bibliografia, percebemos de que maneira o discurso patrimonial e a apropriação social vêm se alterando, nos últimos anos. Paoli (1992), ao falar sobre a questão da memória e da cidadania, retrata um quadro de pouco reconhecimento dos bens tombados oficialmente, panorama que vem se alterando nos últimos anos, graças às políticas mais inclusivas. PAOLI, Maria Célia. *Memória, história e cidadania: o direito ao passado*. In: SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA. *O direito à memória: patrimônio histórico e cidadania*. São Paulo: DPH, 1992.

³³ INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (Brasil). *Educação patrimonial: inventários participativos: manual de aplicação; texto Sônia Regina Rampim Florêncio et al.*, Brasília,DF, 2016.

³⁴ MEDEIROS, Mércia Carréra de; SURYA, Leandro. *A importância da educação patrimonial para a preservação do patrimônio*. In: CHUVA, Márcia; NOGUEIRA, Antônio Gilberto Ramos (Orgs.). *Obra?*

³⁵ SCIFONI, Simone. *Conhecer para preservar: uma ideia fora do tempo*. Revista CPC, n. 14 (27esp.), 2019, p.14-31.

³⁶ LEMOS, Carlos A. C. *O que é patrimônio histórico*. Coleção Primeiros Passos, v. 51. São Paulo: Brasiliense, 1981.

³⁷ PELLICCIOTTA, Mirza; SOLHA, Karina. *Turismo e preservação do patrimônio cultural: uma trajetória (pouco conhecida) de interações*. Saeculum, v. 35, p. 157-176, 2016.

³⁸ BRASIL. Ministério do Turismo. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. *Turismo cultural: orientações básicas*. Brasília: Ministério do Turismo, 2006.

³⁹ BRUSADIN, Leandro Beneditini. *O turismo e a história sob a ótica do patrimônio cultural: interlocuções entre os campos do saber, práticas e representações*. In: CHUVA, Márcia; NOGUEIRA, Antônio Gilberto Ramos (orgs.). *Patrimônio cultural: políticas e perspectivas de preservação no Brasil*. Rio de Janeiro: Mauad X: Faperj, 2012.

⁴⁰ Op. cit.

⁴¹ Op.cit.

⁴² Vasconcellos, Camilo de Mello (2006) apud Brusadin, Leandro Benedini (2012).

⁴³ CORREIA, Telma de Barros; Bortolucci, Maria Angela P. C. S. (orgs.) Lugares de produção: arquitetura, paisagens e patrimônio. São Paulo: Annablume, 2013.

⁴⁴ MARINS, Paulo César Garcez. **Preservação do patrimônio rural no estado de São Paulo: entre ação governamental e práticas sociais.** In: CORREIA, Telma de Barros; BORTOLUCCI, Maria Angela P. C. S. (orgs.) Lugares de produção: arquitetura, paisagens e patrimônio. São Paulo: Annablume, 2013.

⁴⁵ RODRIGUES, Raymundo. Caderno de conservação e preservação arquitetônica / texto: Raymundo Rodrigues; revisão técnica: Alberto Taveiro, Dina Lerner, Marcos Bittencourt e Maria Regina Pontin de Mattos. Rio de Janeiro: Instituto Cultural Cidade Viva, 2008.

⁴⁶ <https://institutopreservale.com.br> Acesso em: 25 jan 2024.

⁴⁷ <https://www.rotaturisticadocafe.com.br> Acesso em: 25 jan. 2024.

⁴⁸ <https://www.portalvaledocafe.com.br> Acesso em: 25 jan. 2024.

⁴⁹ Lembrando que, ao contrário do que a etimologia da palavra “tombamento” pressupõe, a definição de patrimônio cultural, refere-se ao ato de incluir o bem material ou imaterial inscrito no Livro do Tombo, oficializando dessa maneira sua proteção legal, por parte do estado.

5. C de Curadoria: O potencial educativo e museológico do patrimônio cultural rural

¹ O termo foi cunhado na publicação: CAMPOS, M. D. **A arte de sulear-se.** In: SCHEINER, Teresa Cristina (coord.). Interação museu-comunidade pela educação ambiental. Rio de Janeiro: Unirio/Tacnet (mimeo), 1991, p. 56-91. Disponível em: <http://sulear.com.br/beta3/wp-content/uploads/2017/03/CAMPOS-M-D-A-Arte-de-Sulear-1-1991A.pdf>. Em 1992, Paulo Freire, grande educador, pedagogo e filósofo brasileiro, faz uso do vocábulo “suleá-los” em oposição ao verbo nortear, na página 15 do livro “Pedagogia da Esperança”, que propõe “Um reencontro com a pedagogia do oprimido.

² A musealização consiste em um conjunto de processos seletivos de caráter infocomunicacional, baseados na agregação de valores a coisas de diferentes naturezas, às quais é atribuída a função de documento, e que, por esse motivo, tornam-se objeto de preservação e divulgação. In: LOUREIRO, Maria Lúcia de Niemeyer Matheus. **Reflexões sobre musealização: processo informacional e estratégia de preservação**, 2014. Disponível em: <http://biblioteca.pinacoteca.org.br:9090/bases/biblioteca/322800.pdf>. Acesso em: 10 fev. 2024.

³ Embora recente o debate sobre Ecomuseu, no Brasil, na França praticam essa modalidade museológica desde a década de 1960. In: BRULON, Bruno. **A invenção do ecomuseu: o caso do Écomusée du Creusot Montceau-les-mines e a prática da museologia experimental**, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/mana/a/6h57ScQ68skw5dZVV6fLBxQ/?format=pdf>. Acesso em: 10 fev. 2024.

⁴ Id.

⁵ HEINICH, Nathalie. **La fabrique du patrimoine.** De la cathédrale à la petite cuillère. Paris: Éditions de la Maison des Sciences de l’Homme, 2009.

6. C de Café, Cachaça e Cerveja: Identidades nacionais fortes na região

¹ INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. A história do café. Disponível em: https://www.ico.org/pt/coffee_storyp.asp. Acesso em: 2 fev. 2024.

² CAFEALFAIA. (Disponível em: <https://blog.cafealfaia.com.br/as-bebidas-mais-consumidas-do-mundo/>).

³ INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION (IBA). Disponível em <https://cocktailteam.net/cocktail/cocktail-classico-iba/>. Acesso em: 2 fev. 2024.

⁴ MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). Anuário da cerveja, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/publicacoes/anuario-da-cerveja-2022/>. Acesso em: 2 fev. 2024.

⁵ INFOMONEY. Exportação de café do Brasil cresce 15% em novembro, 2023. Disponível em: <https://www.infomoney.com.br/business/exportacao-de-cafe-do-brasil-cresce-15-em-novembro/>. Acesso em: 2 fev. 2024.

⁶ SILVA, Adriana. Ligados pela história 1. Santo Antônio da Alegria. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=CZ51-fgUPNkl>. Acesso em: 10 fev. 2024.

⁷ FORNARI, Isadora. Como funciona o maior concurso de bebidas destiladas de Bruxelas. Prazeres da Mesa, 2019. Disponível em: <https://www.prazeresdamesa.com.br/colunas/concurso-mundial-bruxelas/>. Acesso em: 10 fev. 2024.

⁸ UNESP. Egressa cria cachaça sustentável. 2022. Disponível em: <https://alumni.unesp.br/noticia/egressa-cria-cachaca-sustentavel-no-interior-paulista>. Acesso em: 10 fev. 2024.

⁹ MISMETTI, Débora. Copo americano é brasileiro: designers do Brasil expõem e vendem criações na loja do Museu de Arte Moderna de Nova York; alguns produtos são comercializados aqui. 2009. Folha de S. Paulo. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/vitrine/vi1605200905.htm> Acesso 10 fev.2024.

¹⁰ RANZANI, Renan. Você sabe o que é um pint de cerveja? Um gole ou mais, 2016. Disponível em: <https://www.umgoleou-mais.com/voce-sabe-o-que-e-um-pint/>. Acesso em: 10 fev. 2024.

7. C de Conservação: O ambiental e suas reflexões regionais

¹ ONU. Relatório mostra como crises ambientais colocam gerações futuras sob risco. Disponível em: <https://news.un.org/pt/story/2021/04/1748862>. Acesso em: jan. 2024.

² PETENUSCI, M. C. Plano de manejo para parque em área urbana: ribeirão Viracopos (Campinas/SP). 2004. Tese (Mestrado) - FEC-Unicamp, 2004

³ Biodiversidade é entendida como “toda a diversidade do Planeta – dos genes aos indivíduos, as populações e espécies, assim como os ecossistemas onde essas espécies ocorrem, além de todos os processos ecológicos da interação entre os organismos”. In: KAGEYAMA, P. Y.. Uso e conservação de florestas tropicais: Qual paradigma? SIMPÓSIO DE ECOSSISTEMAS BRASILEIROS: CONSERVAÇÃO, 5o, Vitória. Anais [...]. Vitória: Ufes, 2000, v. 4, p. 72-82.

⁴ PETENUSCI, M. C. Plano de manejo para parque em área urbana: ribeirão Viracopos (Campinas/SP). 2004. Tese (Mestrado) - FEC-Unicamp, 2004.

⁵ “A recuperação é uma tentativa de remediar os danos, que na maioria das vezes poderiam ter sido evitados, causados pelo uso incorreto da paisagem e dos solos em nosso país.” RODRIGUES, R. R.; GANDOLFI, S. Conceitos, tendências e ações para a recuperação de florestas ciliares. In: RODRIGUES, R. R.; LEITÃO FILHO, H. F. (ed.). Matas ciliares: conservação e recuperação. São Paulo: Edusp, 2000, p. 235-247.

⁶ RODRIGUES, R. R.; GANDOLFI, S. Conceitos, tendências e ações para a recuperação de florestas ciliares. In: RODRIGUES, R. R.; LEITÃO FILHO, H. F. (ed.). Matas ciliares: conservação e recuperação. São Paulo: Edusp, 2000. p. 235-247.

⁷ “O Bioma é um conjunto de vida vegetal e animal, constituído pelo agrupamento de tipos de vegetação que são próximos e que podem ser identificados em nível regional, com condições de geologia e clima semelhantes e que, historicamente, sofreram os mesmos processos de formação da paisagem, resultando em uma diversidade de flora e fauna própria.” In: IBGE. Biomas brasileiros. Disponível em: <https://educa.ibge.gov.br/jovens/conheca-o-brasil/territorio/18307-biomas-brasileiros.html>. Acesso em: 25 jan. 2024.

⁸ IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Biomas e sistema costeiro-marinho do Brasil. Série Relatórios Metodológicos. v. 45, Rio de Janeiro, 2019. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/apps/biomas/#/mapa/>. Acesso em : 25 jan. 2024.

⁹ IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Biomas e sistema costeiro-marinho do Brasil. Série Relatórios Metodológicos. v. 45, Rio de Janeiro, 2019. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/apps/biomas/#/mapa/>. Acesso: 25 jan. 2024.

¹⁰ VEJA. Viver em áreas verdes melhora a saúde mental dos adolescentes. Disponível em: <https://veja.abril.com.br/saude/viver-em-areas-verdes-melhora-a-saude-mental-dos-adolescentes>. Acesso em: 29 jan. 2024. 2019.

¹¹ G1. Ar do Parque Nacional da Tijuca é 7 vezes mais puro do que em bairros do Rio, aponta estudo. Disponível em: <https://g1.globo.com/rj/rio-de-janeiro/noticia/2023/06/09/ar-do-parque-nacional-da-tijuca-e-7-vezes-mais-puro-do-que-em-bairros-do-rio-aponta-estudo.ghtml>. Acesso em: 29 jan. 2024; 2023.

¹² GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Coordenadoria de Assistência Técnica Integral. Agroecologia: conceitos. Disponível em: <https://www.cati.sp.gov.br/portal/produtos-e-servicos/publicacoes/acervo-tecnico/agroecologia-conceitos>. Acesso

em: 25 jan. 2024.

¹³ GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Meio Ambiente. Cadernos de educação ambiental: agricultura sustentável. São Paulo, 2014.

¹⁴ TERRA LÍMPIDA. Disponível em: <https://www.terralimpida.com/nosso-projeto.html>. Acesso em: 29 jan. 2024.

¹⁵ LOCAL ALIMENTOS. Disponível em: <https://localalimentos.com/>. Acesso em: 29 jan. 2024.

¹⁶ SEBRAE. Relatório de Inteligência o que é ecoturismo. 2022. Disponível em: <https://ecoturismo.sebrae.com.br/storage/mi-diateca/documentos-16662071242902.pdf>. Acesso em: 28 jan. 2024.

8. C de Cultura: A arte do rural ao urbano

¹ DUARTE, Livia Teixeira; MARCICANO, João Paulo Pereira. **O ciclo de vida de produtos artesanais têxteis e a sustentabilidade**. ModaPalavra, Florianópolis, v. 17, n. 42, p. 1-26, fev. 2024.

² MELEIRO, Alessandra et al. **Economia e cultura da moda no Brasil**: um estudo para políticas públicas. São Paulo: Itaú Cultural, 2012. Disponível em: <http://www.iniciativacultural.org.br/wp-content/uploads/2011/01/Pesquisa-Economia-e-Cultura-da-Moda-2012.pdf>. Acesso em: 6 fev. 2024.

³ SENNETT, Richard. **O Artífice**. Record. São Paulo, 2008.

⁴ No século XVII, foi com essa técnica que se faziam as tradicionais máscaras em Veneza, que até hoje enfeitam o imaginário festivo e sedutor veneziano.

⁵ O papier machê refere-se a uma massa feita com papel picado misturado com cola branca, para esculpir objetos.

⁶ O termo artesanaria aborda técnicas desenvolvidas na execução de trabalhos manuais e artesanais, como crochê, rendas, bordado, tear, tecido, flores e madeira, desenvolvidas pelas mãos de um artesão.

⁷ CARVALHO, Vânia Carneiro de. **Cultura material, espaço doméstico e musealização**. Varia História, Belo Horizonte, v. 27, n. 46, p. 443-469, jul./dez. 2011.

⁷FABRIS, Annateresa. **Portinari e a arte social**. Estudos Ibero-Americanos. PUC-RS, v. XXXI, n. 2, p. 79-103, dez. 2005.

⁸ RAIMOND, Luana Aparecida; MATTOS, Maria de Fatima. Um recorte urbano de Ribeirão Preto sob o olhar da artista Odilla Mestriner. Iniciação Científica. Unicamp, 2021.

⁹ Núcleo de Estudos Marcello Grassmann. Essa equipe prevê o lançamento de um Catálogo Raisonné dos desenhos de Grassmann para 2025, quando se comemorará o centenário do artista.

¹⁰ RUFINONI, Priscila Rossinetti. **Um interregno**: os artistas da década de 1940. XXIV COLÓQUIO CBHA. 1992.

¹¹ Inauguração da Galeria Jardim Contemporâneo de Ribeirão Preto. Exposição Artistas da Galeria. 1981.

Disponível em: <http://ww.museudigital.odillamestriner.com.br>.

¹² Id. Ibid.

9. C de Cinema: Uma cenografia realista: o cinema na Região Metropolitana de Ribeirão Preto

¹ A radionovela pode ser ouvida no link: <https://www.youtube.com/watch?v=WpA2s3YRFKc> Acesso em: 10 fev. 2024.

² BRODOWSKI FILMES. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=WxU7Qvw-1oU>. Acesso em: 10 fev. 2024.

³ BRODOWSKI FILMES. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=tt1W1BpPppA>. Acesso em: 10 fev. 2024

10. C de Cidade: De fazenda em fazenda, o potencial da Região Metropolitana de Ribeirão Preto

¹ FUNDAMENTOS. Revista de Cultura Moderna – São Paulo. v. II, n. 4-5, set./-out. 1948. Disponível em: http://memoria.bn.br/pdf/102725/per102725_1948_00004-00005.pdf

² MELLIS, Luísa Ramos. **Paisagem de Altinópolis**: de terra grande a mundo grande. 2022. 146 p. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2022. Disponível em:

https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/16/16135/tde-31052023-161129/publico/MELUISARAMOSMELLIS_REV.pdf. Acesso em: 3 jan. 2024.

³ SENADO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Lei Estadual nº 1.610, de 3 de dezembro de 1918. Disponível em: <https://www.al.sp.->

gov.br/repositorio/legislacao/lei/1918/lei-1610-03.12.1918.html. Acesso em: 3 jan. 2024.

⁴ IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Livro 28, dez. 1957. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?id=227295&view=detalhes>. Acesso em: 3 jan. 2024.

⁵ Id.

⁶ A História dos Frighetto. 2. ed. 2019. Folheto afixado na parede da capela, localizada no topo do morro, visitada em 6 de

⁷ Id.

⁸ Id.

⁹ CADASTRO NACIONAL DE SÍTIOS ARQUEOLÓGICOS (CNSA). Registro realizado em 1997. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/sgpa/cnsa_detalhes.php?14186. Acesso em: 3 jan. 2024.

¹⁰ COLLET, Guy Christian. **Em defesa do rupestre**: gruta do Itambé. Informativo da União de Espeleologia. Ano 4, ns. 9 e 10. Jan./dez. 2008. Disponível em: https://issuu.com/upecave/docs/desnivel9_10. Acesso em: 3 jan. 2024.

¹¹ MELLIS, Luísa Ramos. **Paisagem de Altinópolis**: de terra grande a mundo grande. 2022. 146 p. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2022. Disponível em: https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/16/16135/tde-31052023-161129/publico/MELUISARAMOSMELLIS_REV.pdf. Acesso em: 3 jan. 2024.

¹³ IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Livro 28, dez. 1957. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?id=227295&view=detalhes>. Acesso em: 3 jan. 2024.

¹⁴ Id.

¹⁵ INSTITUTO FLORESTAL. Disponível em: <https://www.infraestruturameioambiente.sp.gov.br/institutoflorestal/wp-content/uploads/sites/234/2018/09/F-Cajuru.pdf>. Acesso em: 11 fev. 2024.

¹⁶ IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Livro 28, dez. 1957. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?id=227295&view=detalhes>. Acesso em: 11 fev. 2024.

¹⁷ IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Livro 28, dez. 1957. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?id=227295&view=detalhes>. Acesso em: 11 fev. 2024.

¹⁸ JARDINÓPOLIS (SP). Prefeitura. Disponível em: <https://www.jardinopolis.sp.gov.br/portal/servicos/1001/historia/>. Acesso em: 6 fev. 2024.

¹⁹ IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Livro 29, dez. 1957. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?id=227295&view=detalhes>. Acesso em: 11 fev. 2024.

²⁰ Id.

²¹ Id.

²² Id.

²³ MOCOCA. Disponível em: <https://www.mococa.com.br/mococa-a-terra-do-puro-leite-celebra-166-anos-de-historia/>. Acesso em: 11 fev. 2024.

²⁴ IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Livro 29, dez. 1957. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?id=227295&view=detalhes>. Acesso em: 12 fev. 2024.

²⁵ IBGE. Municípios. <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/nuporanga/historico>. Acesso em: 12 fev. 2024.

²⁶ NUPORANGA (PREFEITURA). <https://www.nuporanga.sp.gov.br/institucional/historia>. Acesso em: 12 fev. 2024.

²⁷ IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Livro 29, dez. 1957. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?id=227295&view=detalhes>. Acesso em: 12 fev. 2024

²⁸ PAIVA, Kauê Felipe. **Urbanização e planejamento**: a produção do espaço em pequenas cidades do eixo rododiferroviário da Alta Mogiana - Triângulo Mineiro. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo) - Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, 2017. Disponível em: . Acesso em: 12 fev. 2024.

²⁹ ORLÂNDIA (PREFEITURA). Disponível em: <https://www.orlandia.sp.gov.br/novo/a-cidade/historia>. Acesso em: 12 fev. 2024.

³⁰ PEREIRA, Bruno César. **Orlândia entre narrativas**: um passeio do oeste ao leste. Revista Trilhas da História, v. 10, jan./jun. 2021. Disponível em: <https://trilhasdahistoria.ufms.br/index.php/RevTH/article/view/11077>. Acesso em: 12 fev. 2024.

³¹ MUSEU AGROMEN. Disponível em: <http://www.harasagromen.com.br/museu.html>. Acesso em: 12 fev. 2024.

³² IBGE. Cidades. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/pitangueiras/historico>. Acesso em: 11 fev. 2024.

³² Id.

³³ IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Livro 29, dez. 1957. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?id=227295&view=detalhes>. Acesso em: 12 fev. 2024.

³⁴ IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Livro 30, jan. 1958. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?id=227295&view=detalhes>. Acesso em 12 fev. 2024.

³⁵ Parágrafo único. A cidade de Santa Rita do Passa Quatro foi declarada "Cidade Poema" do Estado de São Paulo, nos termos da Lei Estadual nº 17.543, de 20 de julho de 2022, sendo obrigatória a utilização dessa designação em todos os atos públicos, menções escritas ou faladas e documentos oficiais e deverá ter seu respectivo símbolo estabelecido por Lei Municipal. (Redação acrescida pela Emenda à Lei Orgânica nº 1/2023).

³⁶ IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Livro 30, jan. 1958. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?id=227295&view=detalhes>. Acesso em: 28 dez. 2023.

³⁷ Id.

³⁷ LANZA, André Luiz; LAMOUNIER, Maria Lúcia. **Café, imigrantes e empresas no nordeste de São Paulo (Ribeirão Preto, 1890-1930)**. Revista História Econômica & História de Empresas. v. 17, nº 2, 2014, p. 567-604.

³⁸ IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Livro 30, jan. 1958. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?id=227295&view=detalhes>. Acesso em: 28 dez. 2023.

³⁹ SECKLER, Jorge. **Almanach da provincia de São Paulo**: administrativo, industrial e comercial para 1887. S. Paulo Editores proprietários. São Paulo, 1887. Disponível em: http://memoria.bn.br/pdf/829161/per829161_1887_00005.pdf. Acesso em: 2 jan. 2024.

⁴⁰ BELLUZ, Carlos Alberto Del Bel. **Imagens da época do café (história de Santa Rita)**. Obra do autor, Santa Rita do Passa Quatro, 1991.

⁴¹ IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Livro 30, jan. 1958. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?id=227295&view=detalhes>. Acesso em: 28 dez. 2023.

⁴² IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Livro 30, jan. 1958. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?id=227295&view=detalhes>. Acesso em: 12 fev. 2024.

⁴³ SÃO SIMÃO (PREFEITURA). Disponível em: <https://www.saosimao.sp.gov.br/turismo/historia/-conheca-a-historia-de-sao-simao#:~:text=São%20Simão%20é%20fruto%20de,São%20Simão%2C%20seu%20santo%20protetor>. Acesso em: 13 fev. 2024.

Referências

- ATLAS DIGITAL DA AMÉRICA LUSA. **Capitania de São Vicente**. Disponível em: http://lhs.unb.br/atlas/Capitania_de_São_Vicente. Acesso em: 8 jan. 2024.
- BARROS, Artur Cesar Ferreira de; REZENDE, Carmen Luiza. **Companhias de Reis de Ribeirão Preto** - relatos de devoção e fé. Ribeirão Preto: Fundação Instituto do Livro, 2011.
- BRANDÃO, C. R. **Os caipiras de São Paulo**. Disponível em https://apartilhadavida.com.br/wp-content/uploads/2017/03/caipiras_sao_paulo.pdf, acesso em 17 jan. 2024.
- CANDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito**. Estudo sobre o caipira paulista e a transformação do seus meios de vida. 11ª. Ed. Rio de Janeiro: Outro sobre Azul, 2010.
- CARVALHO, Vânia Carneiro de. **Cultura material, espaço doméstico e musealização**. Varia História, Belo Horizonte, v. 27, n. 46: p. 443-469, jul./dez. 2011.
- BARRETO, Luiz Pereira. **A terra roxa**. A província de São Paulo. 7.12.1876. Disponível em: http://www.genealogiafreire.com.br/jeo_a_terra_roxa.htm. Acesso em: 29 de jan. 2024.
- Begliomini, Helio. Biografia de Luiz Pereira Barreto. Disponível em: <http://www.academiamedicinasao paulo.org.br/biografias/1/BIOGRAFIA-LUIZ-PEREIRABARRETO.pdf>. Acesso em: 29 jan. 2024.
- BRIOSCHI, L. R.; BACELLAR, C. A. P.; CHIACHIRI FILHO, J.; JUNQUEIRA, E. D.; SAMPAIO, H. M. **Entrantes do sertão do rio Pardo**: o povoamento da freguesia de Batatais. São Paulo: Ceru, 1991.
- BUENO, Tatiana O. **Construindo um patrimônio**: as operações valorativas do Condephaat na patrimonialização da Bolsa Oficial de Café de Santos (1974-1981). 2021. (Monografia) – Enifesp, Guarulhos, 2021, p.17. Disponível em: https://repositorio.unifesp.br/bitstream/handle/11600/61506/Monografia_Tatiana_Bueno.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 4 fev. 2024.
- CALIXTO, B. **Capitanias paulistas**. São Paulo: Duprat, 1927.
- CÂMARA MUNICIPAL DE SANTANA DE PARNAÍBA. **História**. s.d. Disponível em: <https://www.camarasantanadeparnaiba.sp.gov.br/santana-de-parnaiba>. Acesso em: 8 jan. 2024.
- CARDOSO, W. **História do município de Batatais**. Câmara Municipal de Batatais. s.d. Disponível em: <https://camarabatatais.sp.gov.br/historia-do-municipio/>. Acesso em: 8 jan. 2024.
- CHIACHIRI FILHO, J. **Do sertão do rio Pardo à Vila Franca do Imperador**. Ribeirão Preto: Ribeira Gráfica e Editora Ltda., 1986.
- CONSULICH, Roberta de Marchis. **Lina Bo Bardi** – do pré-artisanato ao design. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo) - Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2007.
- DORIA, C. A. **Formação da culinária brasileira**: ensaios sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três estrelas, 2014. Vi também que faltou o A. de Carlos Alberto Doria.
- DUARTE, Livia Teixeira; MARCICANO, João Paulo Pereira. **O ciclo de vida de produtos artesanais têxteis e a sustentabilidade**. ModaPalavra, Florianópolis, v. 17, n. 42, p. 1-26, fev. 2024.
- DINIZ, M. Sesmarias e posse de terras. **Políticas fundiárias para a colonização do Brasil**. Arquivo do Estado de São Paulo. S.d. Disponível em: <http://www.historica.arquivoestado.sp.gov.br/materias/anteriores/edicao02/materia03/Sesmarias.pdf>. Acesso em: 8 jan. 2024.
- ENCICLOPÉDIA ITAÚ CULTURAL. Disponível em <https://enciclopedia.itaucultural.org.br/>. Acesso em: 8 fev. 2024.
- FABRIS, Annateresa. **Portinari e a arte social**. Estudos Ibero-Americanos. PUC-RS, v. XXXI, n. 2, p. 79-103, dez. 2005.
- FERREIRA, R. A. S.; PEREIRA, R. B. **Os desmembramentos territoriais da Vila de Casa Branca e a fundação de capelas**: relações e tensões entre a Igreja Católica, as elites regionais e a burocracia do estado imperial, na segunda metade do século XIX. IV SEMINÁRIO INTERNACIONAL BRASIL NO SÉCULO XIX. Anais [...]. 2021. Disponível em: https://www.seo.org.br/download/download?ID_DOWNLOAD=351. Acesso em: 8 jan. 2024.
- FURTADO, Celso. **Formação econômica do Brasil**. Brasília: Universidade de Brasília, 1963.
- IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Livros 28, 29 e 30, jan. 1958. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?id=227295&view=detalhes>. Acesso em: 12 fev. 2024.

HOBBSAWM, Eric J. **Nações e nacionalismo desde 1780**. Programa, mito e realidade. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1990.

MARTINS, Ana Luiza. **História do café**. Editora Contexto, 2012.

MELEIRO, Alessandra et al. **Economia e cultura da moda no Brasil**: um estudo para políticas públicas. São Paulo: Itaú Cultural, 2012. Disponível em: <http://d3nv1jy4u7zmsc.cloudfront.net/wp-content/uploads/2013/01/Politica-Culturais- Pesquisa-e-Forma%C3%A7%C3%A3o.pdf>. Acesso em: 6 fev. 2024.

NETTO, P. A.; MONTEIRO, J. A. T.; OLIVEIRA, A. I. de O. **A linguagem artística do artesanato**: artesanato como peça autoral com conceito, simbolismo e materiais culturais. *História e Cultura. Artigos Livres e Resenhas*, v. 12, n. 1, jul. 2023.

NÓBREGA, Vinicius Agostinho da. **Perfil gerencial de propriedades da agricultura familiar da região metropolitana de Ribeirão Preto/SP**: análise multivariada e qualitativa sobre a eficiência de gestão. 2017. Dissertação (Mestrado em Gestão e Inovação na Indústria Animal) - Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Universidade de São Paulo, Pirassununga, 2017. doi:10.11606/D.74.2018.tde-26022018-095613. Acesso em: 2 out. 2024.

MILLIET, Sérgio. **Roteiro do café e outros ensaios**. Contribuição para o estudo da história econômica e social do Brasil. Coleção Departamento de Cultura, v. XXV, São Paulo, 1941.

MOTTA, José Flávio. **Corpos escravos vontades livres**: posse de cativos e família escrava em Bananal (1801-1829). Annablume, 1999.

MUSEU DA IMIGRAÇÃO. **Afinal, o que é o brasileiro?** Lus sanguinis e lus soli. Disponível em: <https://museudaimigracao.org.br/blog/migracoes-em-debate/afinal-o-que-e-o-brasileiro-ius-sanguinis-e-ius-soli>. Acesso em: 8 jan. 2024.

PRADO, Paulo (1869[1943]). **Retrato do Brasil**: ensaio sobre a tristeza brasileira. São Paulo: Ibrasa, 1981.

RAIMONDI, Luana Aparecida; MATTOS, Maria de Fatima da S. Costa G.de. **Um recorte urbano de Ribeirão Preto sob o olhar da artista Odilla Mestriner**. Iniciação Científica. XXIX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNICAMP, Anais [...]. 2021.

ROSA, Lilian Rodrigues de Oliveira; MOLINA, Sandra R. **Café com Açúcar**. 2. ed. Ribeirão Preto: Fundação do Livro e Leitura de Ribeirão Preto, 2018.

SAINT-HILAIRE, A. Disponível em: http://www.archive.org/stream/viagemprovinci00sainuoft/viagemprovinci00sainuoft_djvu.txt. Acesso em: 10 jan. 2024.

SILVA, Adriana; ROSA, Lilian R. de O.; MOLINA, Sandra R. **Sem pedir licença**: a modernidade invade os cafezais paulistas. Ribeirão Preto: Fundação do Livro e Leitura de Ribeirão Preto, 2022.