

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS JURÍDICAS E ECONÔMICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO

PAOLA BRUSCO RIBETA

**O ORGANIZAR DO AGROTURISMO EM VENDA NOVA DO IMIGRANTE-ES A
PARTIR DAS PRÁTICAS DE CUIDADO MULTIESPÉCIES**

VITÓRIA-ES
2024

PAOLA BRUSCO RIBETA

**O ORGANIZAR DO AGROTURISMO EM VENDA NOVA DO IMIGRANTE-ES A
PARTIR DAS PRÁTICAS DE CUIDADO MULTIESPÉCIES**

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado em Administração do Programa de Pós-Graduação em Administração do Centro de Ciências Jurídicas e Econômicas da Universidade Federal do Espírito Santo, como requisito parcial para obtenção do título de Mestra em Administração.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Letícia Dias Fantinel

VITÓRIA-ES

2024

Ficha catalográfica disponibilizada pelo Sistema Integrado de
Bibliotecas - SIBI/UFES e elaborada pelo autor

B912o Brusco Ribeta, Paola, 1997-
O organizar do agroturismo em Venda Nova do Imigrante
ES a partir das práticas de cuidado multiespécies / Paola
Brusco Ribeta. - 2024.
133 p. : il.

Orientadora: Letícia Dias Fantinel.
Dissertação (Mestrado em Administração) - Universidade
Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências Jurídicas e
Econômicas.

1. Agroturismo. I. Dias Fantinel, Letícia. II. Universidade
Federal do Espírito Santo. Centro de Ciências Jurídicas e
Econômicas. III. Título.

CDU: 65

PAOLA BRUSCO RIBETA

**O ORGANIZAR DO AGROTURISMO EM VENDA NOVA DO IMIGRANTE-ES A
PARTIR DAS PRÁTICAS DE CUIDADO MULTIESPÉCIES**

Dissertação apresentada ao Curso de Administração do Programa de Pós-Graduação em Administração do Centro de Ciências Jurídicas e Econômicas da Universidade Federal do Espírito Santo, como requisito parcial para obtenção do título de Mestra em Administração.

Aprovada em 05 de julho de 2024.

Banca de Defesa:

Prof.^a Dra. Letícia Dias Fantinel
Universidade Federal do Espírito Santo
Orientadora

Prof. Dr. Alfredo Rodrigues Leite da Silva
Universidade Federal do Espírito Santo

Prof.^a Dra. Ana Carolina Júlio da Silva
Andrade
Fucape Business School



Documentos Defesa Paola Brusco

Data e Hora de Criação: 05/07/2024 às 17:43:00

Documentos que originaram esse envelope:

- Folha de aprovação - Paola Brusco.pdf (Arquivo PDF) - 1 página(s)
- Ata de defesa - Paola Brusco.pdf (Arquivo PDF) - 1 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 90b302e32884d327e26b16b1fda4ea6419b1a85b46cb9aa8527c239347eeb00b

[SHA512]: be4d784f6701ad324f82124c3e871ec68af2501d7a60258b6b927de0a57c71c7f1c97b1d349a788079963f6ce56adbb46b01d216e085c26368cfc86fe723d9f2

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



ASSINADO - Alfredo Rodrigues Leite da Silva (alfredo.silva@ufes.br)

Data/Hora: 05/07/2024 - 18:58:22, IP: 187.36.174.74, Geolocalização: [-20.32, -40.3376]

[SHA256]: 21edd279d232c2cb3d7d0c367ee14a165340a896ea44fc64728db41db974e944



ASSINADO - Ana Carolina Julio (anacarolina.julio@es.senac.br)

Data/Hora: 08/07/2024 - 17:44:45, IP: 189.50.8.142, Geolocalização: [-20.310170, -40.300760]

[SHA256]: 1647675daff05652c66fb4816a0efa84d5aa9858432d8767b6c624c2e8afb9d0



ASSINADO - Leticia Fantinel (leticia.fantinel@ufes.br)

Data/Hora: 05/07/2024 - 17:46:21, IP: 189.6.14.75, Geolocalização: [-15.843328, -48.073932]

[SHA256]: 42b574622b0072f7cf05d4e8ac27a5d26c41fd3579cbec00740e978731c0755c

Histórico de eventos registrados neste envelope

08/07/2024 17:44:45 - Envelope finalizado por anacarolina.julio@es.senac.br, IP 189.50.8.142

08/07/2024 17:44:45 - Assinatura realizada por anacarolina.julio@es.senac.br, IP 189.50.8.142

08/07/2024 17:44:34 - Envelope visualizado por anacarolina.julio@es.senac.br, IP 189.50.8.142

05/07/2024 18:58:22 - Assinatura realizada por alfredo.silva@ufes.br, IP 187.36.174.74

05/07/2024 17:52:45 - Envelope visualizado por alfredo.silva@ufes.br, IP 187.36.174.74

05/07/2024 17:46:21 - Assinatura realizada por leticia.fantinel@ufes.br, IP 189.6.14.75

05/07/2024 17:44:53 - Envelope visualizado por leticia.fantinel@ufes.br, IP 189.6.14.75

05/07/2024 17:44:28 - Envelope registrado na Blockchain por leticia.fantinel@ufes.br, IP 189.6.14.75

05/07/2024 17:44:27 - Envelope encaminhado para assinaturas por leticia.fantinel@ufes.br, IP 189.6.14.75

05/07/2024 17:43:00 - Envelope criado por leticia.fantinel@ufes.br, IP 189.6.14.75

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço a Deus, pela força e sabedoria concedidas durante todo o percurso deste trabalho, pela saúde e pela fé que me sustentaram nos momentos mais desafiadores.

À minha família, em especial aos meus pais, Ana Amélia e Pedro, pela educação, apoio incondicional e amor inabalável. Ao meu irmão, Gabriel, por estar ao meu lado e me incentivar a seguir em frente. Ao meu namorado, Daniel, pela paciência, carinho e constante encorajamento, mesmo nas horas mais difíceis. Vocês foram minha base e minha motivação!

À minha orientadora, Letícia Dias Fantinel, sou extremamente grata pela orientação, paciência e valiosas contribuições ao longo de todo o processo. Sua dedicação e conhecimento foram essenciais para a realização deste trabalho.

Aos membros da banca de defesa, Ana Carolina e Alfredo, agradeço pelas sugestões de aprimoramento e pelo tempo dedicado à avaliação desta dissertação. Suas críticas construtivas e observações detalhadas foram essenciais para o enriquecimento deste trabalho.

Aos professores do Programa de Pós-graduação em Administração da Universidade Federal do Espírito Santo (PPGAdm - UFES) que contribuíram para minha formação ao longo do curso, por compartilharem seus conhecimentos e pelo apoio durante toda a trajetória do mestrado.

Aos meus amigos, agradeço pelo apoio emocional, pelas palavras de incentivo e por todos os momentos de descontração que ajudaram a aliviar o estresse. Direciono essas palavras especialmente à Raíssa e à Franciane, que entraram na minha vida durante o mestrado e, por inúmeras vezes, foram meu ombro amigo, sempre solícitas, proporcionando calma por meio da escuta. A amizade de vocês foi imprescindível durante essa jornada.

Aos meus interlocutores no campo, humanos e não humanos, quero expressar minha profunda gratidão. Cada encontro, cada momento compartilhado foi uma experiência de conexão e aprendizado. Sob a ótica multiespécies que abracei, pude enxergar além das fronteiras humanas e compreender a riqueza da interdependência em nosso

ecossistema. Cada voz, cada forma de vida, contribuiu de maneira única para a tessitura desta pesquisa, tornando-a mais rica e significativa. Nas paisagens exuberantes do agroturismo, pude perceber não apenas uma diversidade de seres, mas sim uma intrincada teia de interações. Cada encontro, humano ou não, trouxe consigo uma perspectiva única e valiosa para esta pesquisa. Assim, expresso minha gratidão a todos os que compartilharam seus conhecimentos e experiências, pois foram suas contribuições que enriqueceram de forma essencial este estudo.

Por fim, agradeço à FAPES (Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo) pela concessão da bolsa de estudos, fundamental para a realização deste trabalho de pesquisa.

“It’s not easy to know how to make a life, much less avert planetary destruction. Luckily there is still company, human and not human.”

Anna Lowenhaupt Tsing (2015, p. 282)

RESUMO

A presente dissertação teve como objetivo compreender o organizar do agroturismo praticado em Venda Nova do Imigrante-ES a partir das práticas de cuidado multiespécies. Como referencial teórico, optei pela utilização de estudos voltados à perspectiva multiespécies no campo do turismo (BERTELLA, 2021; JECZMYK; UGLIS; STEPPA, 2021; BERTELLA, 2022) e aqueles associados à concepção ecofeminista de cuidado (DONOVAN; ADAMS, 2007; BEACHAM, 2018; ADAMS; GRUEN, 2022; TALLBERG; GARCÍA-ROSELL; HAANPÄÄ, 2022), para contribuir com o campo dos estudos sobre o organizar (BISPO, 2014; DUARTE; ALCADIPANI, 2016; FANTINEL, 2021). Conduzi uma pesquisa etnográfica na propriedade Céu Azul (nome fictício), que oferece experiências de agroturismo na cidade de Venda Nova do Imigrante-ES. A análise dos dados permitiu a produção de percursos interpretativos que evidenciam o cuidado como eixo central no organizar do agroturismo. Este cuidado se materializa em práticas multiespécies que compõem uma complexa e dinâmica teia de plantas, humanos e outros animais unida pelo viver (e conviver) entre companheiros humanos e não humanos, pelo produzir alimentos e alimentar, e pelo receber turistas e visitantes. Das relações de co-dependência e sobrevivência mútua desse cuidado, que imbricam existências humanas e não humanas, emergem complexas tensões e negociações, que revelam assimetrias de poder entre os diferentes agentes envolvidos e que reinventam a cisão moderna entre natureza e cultura. Como contribuição, mostramos as formas pelas quais o organizar do agroturismo, para acontecer cotidianamente, envolve um constante cuidado com existências de seres humanos e não humanos, do qual dependem vidas e mortes de seres de diferentes espécies. Isso avança na literatura ao possibilitar o descentramento do humano na análise dessas práticas, e ao evidenciar os conflitos e tensões emergentes das práticas de cuidado.

Palavras-chave: organizar; agroturismo; práticas; cuidado multiespécies; etnografia.

ABSTRACT

The aim of this dissertation was to understand the organization of agritourism in Venda Nova do Imigrante-ES from the perspective of multi-species care practices. As a theoretical framework, I chose to use studies focused on the multi-species perspective in the field of tourism (BERTELLA, 2021; JECZMYK; UGLIS; STEPPA, 2021; BERTELLA, 2022) and those associated with the ecofeminist conception of care (DONOVAN; ADAMS, 2007; BEACHAM, 2018; ADAMS; GRUEN, 2022; TALLBERG; GARCÍA-ROSELL; HAANPÄÄ, 2022), to contribute to the field of studies on organizing (BISPO, 2014; DUARTE; ALCADIPANI, 2016; FANTINEL, 2021). I conducted ethnographic research on the Céu Azul property (fictitious name), which offers agritourism experiences in the city of Venda Nova do Imigrante-ES. The analysis of the data allowed for the production of interpretative paths that highlight care as the central axis in organizing agritourism. This care materializes in multi-species practices that make up a complex and dynamic web of plants, humans and other animals united by living (and coexisting) among human and non-human companions, by producing food and feeding, and by welcoming tourists and visitors. Complex tensions and negotiations emerge from the relationships of co-dependence and mutual survival of this care, which imbricate human and non-human existences, revealing asymmetries of power between the different agents involved and reinventing the modern schism between nature and culture. As a contribution, we show the ways in which organizing agritourism, in order to happen on a daily basis, involves constant care for the existences of human and non-human beings, on which the lives and deaths of beings of different species depend. This advances the literature by making it possible to decentralize the human in the analysis of these practices, and by highlighting the conflicts and tensions that emerge from care practices.

Keywords: organizing; agritourism; practices; multispecies care; ethnography.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Placa localizada na entrada do município de Venda Nova do Imigrante-ES, remetendo ao título de Capital Nacional do Agroturismo	35
Figura 2 - “Fotografia da Pedra do Rego em Venda Nova do Imigrante com 1436 m de altitude” (1º lugar - Categoria Turista)	37
Figura 3 - “Cavalo solitário” (3º lugar - Categoria Turista)	38
Figura 4 - “Entre os cafés há muitos animais especiais que ajudam no controle biológico, entre eles, essa linda perereca, de rara beleza! Lavoura de café arábica” (2º lugar - Categoria Morador)	38
Figura 5 – Linha de produtos da propriedade Céu Azul	51
Figura 6 – Decoração interna e externa da lojinha de agroturismo	68
Figura 7 – Licor de amoras engarrafado	70
Figura 8 – O refratômetro e os potes de geleias prontos	71
Figura 9 – Doce de figo em calda	72
Figura 10 – Vinagre de banana artesanal	73
Figura 11 – Antepasto de abobrinha e de berinjela	74
Figura 12 – Fabricação do açúcar mascavo	75
Figura 13 – Peneira repleta de pés de moleque	76
Figura 14 – Produtos de origem animal fabricados na propriedade Céu Azul	78
Figura 15 – Peças de socol na salmoura	79
Figura 16 – Processo de produção do socol	80
Figura 17 – Processo de lavagem e secagem das peças de socol	81
Figura 18 – Processo de embalagem do socol	82

Figura 19 – Produtos vindouros de outras propriedades/fornecedores	87
Figura 20 – A beleza dos jardins e do lago com carpas coloridas	88
Figura 21 – Construções e objetos feitos com “pedaços” de madeira	89
Figura 22 – Teia de cuidado do agroturismo de Venda Nova do Imigrante-ES	91
Figura 23 – As galinhas poedeiras e as gatas na propriedade Céu Azul	94
Figura 24 – Irrigação dos canteiros e a presença de caracóis	96
Figura 25 – A viçosidade das hortaliças e o pé de acerola repleto de frutas	97
Figura 26 – Beija-flor e abelhas no canteiro de lavanda	99
Figura 27 – Uso do peritônio e do tubo de PVC na produção do socol	105
Figura 28 – Peças de socol cobertas de fungos	106
Figura 29 – Fachada de entrada da propriedade Céu Azul	110

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Estrutura administrativa e funcional da propriedade Céu Azul	51
Quadro 2 - Percursos interpretativos e os objetivos de pesquisa	63

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Entrevistas semiestruturadas com turistas	60
Tabela 2 – Entrevistas semiestruturadas com colaboradores/representantes de instituições/órgãos	60

LISTA DE SIGLAS

AGROTUR - Associação do Agroturismo de Venda Nova do Imigrante

APAE – Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais

ASSOCOL - Associação dos Produtores de Socol de Venda Nova do Imigrante

COMTUR – Conselho Municipal de Turismo de Venda Nova do Imigrante

EBP – Estudos Baseados em Prática

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IDAF - Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo

IG – Indicação Geográfica

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SIM – Serviço de Inspeção Municipal

SUSAF – Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar de Pequeno Porte

TCLE - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

SUMÁRIO

PRÓLOGO	16
1. INTRODUÇÃO	20
2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	28
2.1 O ORGANIZAR DO AGROTURISMO	28
2.1.1 O organizar do agroturismo em Venda Nova do Imigrante-ES	33
2.2 O AGROTURISMO E AS PRÁTICAS DE CUIDADO MULTIESPÉCIES.....	40
3. PERCURSO METODOLÓGICO	46
3.1 O DELINEAMENTO DA PESQUISA E A APROXIMAÇÃO DO CAMPO	46
3.2 UM POUCO DE HISTÓRIA: O CONTEXTO DA PROPRIEDADE PESQUISADA	49
3.3 ENTRANDO NO CAMPO DE PESQUISA.....	53
3.4 PROCEDIMENTOS DE ANÁLISE DOS DADOS.....	62
4. APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS.....	65
4.1 APRESENTANDO A PROPRIEDADE, DESCREVENDO PROCESSOS ORGANIZATIVOS A PARTIR DO CUIDADO	65
4.2 A TEIA DO AGROTURISMO: PRÁTICAS E EXISTÊNCIAS IMBRICADAS.....	89
4.2.1 Viver com seres humanos e não humanos.....	92
4.2.2 Produzir o alimento: biossegurança e sobrevivência.....	101
4.2.3 Receber turistas e visitantes.....	107
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	113
REFERÊNCIAS	117
APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO.....	127
APÊNDICE B - TÓPICOS PARA REALIZAÇÃO DE ENTREVISTAS SEMIESTRUTURADAS	131

PRÓLOGO

Estimados leitores e leitoras, as palavras iniciais desta dissertação servem para explicitar as motivações pessoais que me induziram na escolha da temática e nos caminhos traçados para a discussão que vocês estão prestes a contemplar.

Para que possam compreender um pouco da história da pessoa que vos fala, gostaria de esclarecer que sou nascida e criada na cidade de Venda Nova do Imigrante. Município este localizado na região serrana do estado do Espírito Santo, que possui cerca de 26 mil habitantes, segundo dados do IBGE (2021) e, considerada oficialmente a “Capital Nacional do Agroturismo” pela Lei 14.636/23, promulgada em 25 de julho de 2023 (BRASIL, 2023).

Como moradora, desde muito pequena, escutei falar sobre as potencialidades da cidade na promoção do turismo, mas como não entendia ao certo do que se tratava, sempre atrelei esse movimento às pequenas agroindústrias familiares e à produção de congêneres alimentícios, como o socol (embutido de carne porco, cuja receita é originária da Itália).

O tempo foi passando e eu nunca estive “engajada” diretamente com a área de turismo do município. Meus caminhos profissionais estiveram ligados exclusivamente à área administrativa, onde permaneci por longos anos de estágio em empresas públicas e privadas e depois, como servidora efetiva da prefeitura municipal de Venda Nova do Imigrante-ES.

Meu interesse pela pesquisa voltada ao agroturismo despertou somente na graduação em Administração, realizada no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo (Ifes), campus Venda Nova do Imigrante, quando fui convidada a participar de um projeto de iniciação científica voltado à caracterização do agroturismo praticado em Venda Nova do Imigrante-ES nas mídias local e regional.

Nesse projeto, sob supervisão do meu orientador, realizei um levantamento de mídias impressas de um jornal e revista pertencentes à uma editora localizada na cidade de Venda Nova do Imigrante-ES. Na época, foram separadas, analisadas e codificadas mais de 300 reportagens jornalísticas, sendo o horizonte temporal demarcado para os jornais de 2005 a 2020 e para as revistas de 2010 a 2020.

Essa aproximação fez com que despertasse em mim um enorme interesse em estudar e entender melhor esse fenômeno. Por meio desse “despertar”, resolvi continuar a estudar o agroturismo praticado no município de Venda Nova do Imigrante-ES, só que em uma pesquisa voltada para o meu Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

Minha ideia de pesquisa para o TCC de graduação foi realizar uma análise dos fatores condicionantes à prática do agroturismo no município de Venda Nova do Imigrante-ES. Utilizei o mesmo recorte de jornais e revistas manipulados no projeto de iniciação científica, porém, com um viés ligado aos fatores que deram condições ao surgimento de tal modalidade na cidade.

O trabalho foi realizado ao longo do ano de 2020, porém, por força da pandemia de Covid-19 que se alastrou pelo mundo, só consegui defendê-lo em meados de 2021, à distância. Apesar do grande desafio de passar e superar os infortúnios gerados pela pandemia, o estudo realizado me rendeu grandiosos frutos, tais como a publicação de um artigo na Revista Turismo em Análise, em parceria com meu orientador, além da participação e publicação de um ensaio para um congresso na área de Administração.

Com o findar da graduação, passei a analisar as várias possibilidades de caminhos que eu poderia trilhar. Foi então que decidi realizar o processo seletivo para o curso de Mestrado em Administração na Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes). Fui aprovada na seleção e acolhida pela minha orientadora e professora Letícia Dias Fantinel, a qual acatou meu desejo de continuar a estudar aspectos voltados ao agroturismo no *lôcus* voltado para a cidade de Venda Nova do Imigrante-ES.

Optamos por alinhar meus interesses de pesquisa aos que minha orientadora estava trabalhando. Nesse sentido, meu foco nesta dissertação foi compreender o organizar do agroturismo praticado em Venda Nova do Imigrante-ES a partir das práticas de cuidado multiespécies.

Num primeiro momento, confesso que essa concepção voltada à perspectiva multiespécies me soou um tanto quanto desafiadora. Mas, ao me debruçar sobre variadas leituras, explano a vocês que, neste trabalho, essa perspectiva de análise se vale da contestação de estruturas que colocam o humano no topo ou no centro das produções, com vistas a esboçar uma teia horizontal de interdependência entre

humanos e não humanos que compõem essas relações (CONNOLLY; CULLEN, 2017; BEACHAM, 2018).

Nesse sentido, ao evidenciar o agroturismo neste estudo, entendo-o enquanto um processo organizativo multiespécies (BERTELLA, 2021; JECZMYK; UGLIS; STEPPA, 2021; BERTELLA, 2022) que se desenvolve não apenas nas relações entre humanos (turistas, produtores, funcionários etc.), artefatos e tecnologias, mas também entre seres não humanos (plantas, animais, fungos etc.).

Além de entender o agroturismo enquanto um processo organizativo que se constitui por meio de emaranhados relacionais entre humanos e não humanos, neste trabalho, o termo “cuidado” foi incorporado ao escopo analítico, sendo evidenciado, mais precisamente, através das práticas de cuidado multiespécies.

Sobre as práticas de cuidado multiespécies, pude evidenciar numa primeira aproximação com o lócus de pesquisa e, diretamente, após minha inserção em campo participando ativamente do cotidiano dos agentes ligados ao agroturismo, que o termo cuidado pode ser delineado enquanto uma categoria êmica, isto é, uma prática relatada em campo, relevante para descrever o cotidiano das pessoas.

Em algumas falas, inclusive, pude perceber o cuidar, em determinados momentos, representado como uma prática ligada ao gênero feminino, onde a mulher se torna a encarregada por “cuidar da horta”, “cuidar das crianças”, “cuidar da criação de animais”, “cuidar dos afazeres domésticos”, “cuidar da fabricação de congêneres alimentícios ao agroturismo”, entre tantas outras formas de cuidado.

Para além disso, em minha rotina no lócus de pesquisa, tive a oportunidade de analisar o cuidado, entendendo-o por meio de uma perspectiva relacional, onde não humanos, mesmo que inconscientemente, estão atrelados a atos de cuidado para conosco (humanos) ou para com outros não humanos.

O que quero dizer com isso é que não humanos, como os fungos que atuam no processo de maturação do socol, por exemplo, são os agentes transformadores responsáveis pela garantia do sabor inigualável do embutido. Seu trabalho de cuidado, aparentemente invisibilizado, para com a maturação das peças de carne, é de notória importância para a produção e consequentes ganhos das famílias que o produzem.

É nesse sentido, de atribuir um “novo olhar” às relações de cuidado e aos agentes envolvidos nas práticas turísticas, que implico em salientar que o agroturismo é perpassado por práticas de cuidado que envolvem a participação de humanos e não humanos numa relação multiespécies.

Assim, tendo apresentado algumas das perspectivas iniciais, além das motivações pessoais que me levaram a escolha deste campo empírico, convido-os a percorrerem as discussões tecidas na introdução, no referencial teórico adotado, no percurso metodológico, no tópico de apresentação e análise dos dados e nas considerações finais, verdadeiros fios condutores para a possível realização deste trabalho.

1. INTRODUÇÃO

Os espaços rurais costumam ser relacionados às atividades agrícolas e agropecuárias e ao fornecimento de alimentos e matéria-prima às indústrias e cidades. Tendo sido historicamente caracterizados como “atrasados”, em contraponto aos ambientes urbanos (ZANDONADI; FREIRE, 2016), os espaços e modos de vida rurais vêm protagonizando questionamentos acerca dessas compreensões estigmatizantes e homogeneizantes do rural (SOUZA; DOLCI, 2019). Em decorrência de uma série de fatores, entre eles crises e outros tipos de mudanças sociais, naturais, econômicas e organizacionais, novos panoramas que contestam tais estigmas e homogeneizações despontam nos meios rurais, caracterizados por uma diversidade de ocupações, atividades, serviços e funções, tais como o lazer e o turismo, resultando em mudanças significativas no entendimento dos modos de vida rurais (SOUZA; DOLCI, 2019).

Dentre as atividades que passaram a ser desenvolvidas nesses espaços, interessam, a este trabalho, aquelas relacionadas ao turismo rural. Esse segmento costuma ser caracterizado como uma alternativa de renda e desenvolvimento que possibilita novos meios de ocupação às populações campestres e que pode incentivar a preservação de agentes naturais e culturais dessas localidades (ZANDONADI; FREIRE, 2016; PUGEN; DEPONTI; CADONÁ, 2022; ROSSINI et al., 2022).

O agroturismo, considerado uma modalidade de turismo rural, é definido pelos órgãos oficiais como um conjunto de atividades internas complementares às atividades agrícolas, pertencentes a um “processo de agregação de serviços e bens não materiais existentes nas propriedades rurais (paisagem, ar puro etc.)” (BRASIL, 2008, p. 21). A literatura sobre o agroturismo também o caracteriza como complemento econômico às famílias que permanecem ligadas às práticas agropecuárias tradicionais (ZANDONADI; FREIRE, 2016). Ainda, segundo as autoras, um dos diferenciais e atrativos dessa modalidade é a possibilidade de convivência, mesmo que por um curto período de tempo, entre o produtor, seus familiares, os turistas e os não humanos (animais, plantas etc.), onde partilham o dia-a-dia e algumas atividades que são desenvolvidas na propriedade.

Assim, a literatura hegemônica sobre o agroturismo costuma destacar os atrativos desta modalidade para o turista. Dentre eles, são elencados: a presença de certa

gastronomia típica dos ambientes campestres, o oferecimento de uma rotina menos acelerada e estressante e, ainda, certo apelo às origens de parte da população urbana, que tem raízes vinculadas aos espaços rurais (LUNARDI; ALMEIDA, 2015; ZANDONADI; FREIRE, 2016; SOUZA; KLEIN; RODRIGUES, 2019). Além disso, o agroturismo costuma ser definido como “um intercâmbio comercial e cultural entre o campo e a cidade” (NOGUEIRA, 2004, p. 10), com destaque a aspectos que o evidenciam como um fenômeno centrado na ação de deslocamento dos turistas oriundos, sobretudo, de centros urbanos. Essa visão tende a reproduzir um olhar comum àquele destinado a outros fenômenos turísticos, focado no indivíduo humano (o turista e seu deslocamento), desconsiderando outros agentes que constituem e circundam as atividades turísticas (BISPO, 2016).

No presente trabalho, tenho interesse em reconhecer e alinhar-me à crítica a essa visão hegemônica da literatura sobre o agroturismo, entendendo, à luz da compreensão do turismo como prática (BISPO, 2016; CAVALCANTE; BISPO; SOARES, 2017; CAVALCANTE; BISPO, 2018), o agroturismo como uma prática cultural organizativa situada. Isso significa compreender que o turismo, bem como o agroturismo, são constituídos por práticas capazes de produzir uma organização social baseada em dinâmicas processuais específicas (COHEN; COHEN, 2012). A partir disso, depreendo que a análise da prática agroturística deve considerar múltiplos agentes, sejam eles humanos ou não humanos, cujas relações e emaranhados variam na constituição da experiência turística. Dentre eles, aponto, a título de exemplo, as paisagens, os animais, a comida, a música, os objetos e a cultura (BISPO, 2016).

Entender o agroturismo como prática, assim, implica dialogar com os Estudos Baseados em Prática (EBP), que incorporam a ideia de que os fenômenos sociais são fruto do campo da prática, ou seja, só podem ser entendidos e analisados a partir dele (SCHATZKI, 2001; 2002; FELDMAN; ORLIKOWSKI, 2011; JANSSENS; STEYAERT, 2019). Entre as preocupações desse campo, estão a tentativa de superar dicotomias existentes, como sujeito/objeto, mente/corpo, agência/estrutura, de forma a deslocar a ênfase centrada no agente ou na estrutura às práticas (SANDBERG; DALL’ALBA, 2009). Assim, entender a prática como uma unidade de análise requer reinterpretar os fenômenos observados nas organizações.

Nesse caso, conceber uma interpretação aos fenômenos organizacionais que seja mais coerente com as abordagens indicadas aqui, requer, especificamente neste estudo, defender que o agroturismo é um processo cultural organizativo (*organizing*), resultante de um conjunto de práticas. Estas, por sua vez, constituem-se nas relações emaranhadas entre humanos e não humanos (GHERARDI, 2009; LATOUR, 2005).

Assim sendo, posiciono-me aqui evidenciando que o conceito de organização presente neste trabalho (CZARNIAWSKA, 2013) não remete a uma ideia fixa de instituição ou empresa. Renuncio à perspectiva em que a palavra organização é entendida como substantivo (*organization*), e passo então a apropriar-me dela enquanto um verbo (*organizing*), entendendo que todo processo organizativo resulta em uma forma dinâmica de organização cultural (CZARNIAWSKA, 2013; BISPO; SANTOS, 2014; DUARTE; ALCADIPANI, 2016), podendo-se dizer o mesmo sobre o "agroturismo". Daí a escolha por recortar o organizar do agroturismo como fenômeno de interesse para a presente pesquisa.

Como dito aqui, parte significativa do apelo à prática agroturística reside na possibilidade de um contato mais próximo do turista com o que se convencionou entender como natureza, seja na visita a espaços arborizados, na interação com animais não humanos, ou mesmo no consumo de produtos agrícolas recém manufaturados, por exemplo. Nesse sentido, a prática agroturística se desenvolve não apenas nas relações entre seres humanos (turistas, produtores, funcionários etc.), artefatos e tecnologias, mas também entre seres não humanos (plantas, animais, fungos etc.). Nessa linha de raciocínio, justamente por tais contextos naturais e culturais, perpassados por singularidades e dinâmicas já apresentadas, defendo ser o agroturismo, assim como outras vertentes turísticas, um processo organizativo multiespécies (BERTELLA, 2021; JECZMYK; UGLIS; STEPPA, 2021; BERTELLA, 2022). Isso significa dizer que tais práticas se constituem por meio de emaranhados relacionais entre seres humanos e não humanos (VAN DOOREN; KIRKSEY; MÜNSTER, 2016), desafiando concepções hegemônicas que colocam o humano como participante central dos processos de organizar (FANTINEL, 2021).

Ao desafiar tais concepções hegemônicas e entender o agroturismo enquanto um processo organizativo multiespécies, atendo-me aos relacionamentos concretos e diretos estabelecidos entre humanos e não humanos (CONNOLLY; CULLEN, 2017)

na consecução e oferta dessa modalidade turística. Nesse caso, para familiarizar-me com o fenômeno em questão nesta pesquisa, fiz um movimento de aproximação com pessoas envolvidas no organizar do agroturismo em Venda Nova do Imigrante-ES, uma das cidades apontadas como expoentes desse tipo de prática no Brasil. Este movimento de aproximação é mais detalhado no tópico de metodologia desta dissertação, mas por enquanto é interessante destacar que me chamou a atenção determinados tipos de práticas identificados e descritos pelos praticantes nas propriedades rurais, em geral caracterizados por termos como “cuidar”.

Expressões como “cuidar da horta”, “cuidar dos animais”, “cuidar do filho”, entre outras, foram captadas através de conversas realizadas com agentes ligados à oferta e consecução da prática agroturística. Nesse contexto, pude identificar que o “cuidado” é uma categoria êmica relevante para entendermos o organizar do agroturismo praticado no município de Venda Nova do Imigrante-ES, pois, como verificado nessa etapa exploratória de contato com o campo, parece fazer sentido aos praticantes dessa modalidade de turismo atrelar tal prática organizativa ao “cuidar”, propriamente dito, tanto aos humanos (filhos), quanto aos não humanos (animais, horta etc.).

Para além desses aspectos, ao entender o agroturismo como um processo organizativo voltado a agregação de agentes não humanos (paisagens, ar, cachoeiras, plantas) às atividades desempenhadas por humanos nas propriedades rurais, torna-se necessário evidenciar as práticas de cuidado multiespécies estabelecidas uns para com os outros nesses emaranhados relacionais, mais especificamente, no processo de se “fazer turismo” nos ambientes naturais (ALVES, 2018).

Nesse caso, ao se evidenciar que tais relacionamentos derivam de relações de cuidado entre espécies distintas, sejam elas humanas ou não humanas, adoto o termo “cuidado”, mais precisamente as práticas de cuidado multiespécies, enquanto categoria analítica relevante para o desenvolvimento das discussões tecidas ao longo deste trabalho.

A perspectiva de análise que adoto aqui se vale da contestação de estruturas que colocam o humano no topo ou no centro das produções coletivas, com vistas a

esboçar uma teia horizontal de interdependência entre humanos e não humanos que compõem essas relações (CONNOLLY; CULLEN, 2017; BEACHAM, 2018). Isso posto, e diante das discussões tecidas até aqui, buscarei neste trabalho responder à seguinte questão de pesquisa: **Como o organizar do agroturismo se constitui a partir das práticas de cuidado multiespécies em Venda Nova do Imigrante-ES?**

Para responder a essa questão é necessário **compreender o organizar do agroturismo praticado em Venda Nova do Imigrante-ES a partir das práticas de cuidado multiespécies**, sendo este o objetivo geral deste estudo. Para tanto, a consecução do objetivo geral pode ser derivada em objetivos específicos, quais sejam: (1) Descrever as práticas organizativas que constituem o agroturismo em Venda Nova do Imigrante-ES; (2) Caracterizar os emaranhamentos humanos e não humanos nas práticas de cuidado multiespécies no *lócus* estudado, identificando agentes e espécies que se destacam; (3) Analisar, a partir de uma perspectiva multiespécies, de que forma as práticas de cuidado constituem o organizar do agroturismo em Venda Nova do Imigrante-ES.

Ao deslocar a prática da ação unicamente humana, reposicionando-a e passando a concebê-la numa ótica multiespécies, sobressai-se no agroturismo a existência de emaranhados relacionais que colaboram para a continuidade de tal prática. Dessa forma, evidenciam-se condições para a coexistência de seres humanos e não humanos, sobretudo, por meio da produção de ecologias afetivas (ecologias nas quais harmonia e conflito coexistem), centradas nas práticas de cuidado, entre outras possibilidades, com a intenção de potencializar as conexões entre esses agentes (HARAWAY, 2016).

Partindo disso, este trabalho se justifica pela intenção de conceber conhecimentos sobre o agroturismo com olhar diverso daquele tido pelo *mainstream*, já que adota uma abordagem que se vale da descentralização dos humanos nas práticas organizativas (CONNOLLY; CULLEN, 2017). Ademais, ao versar diretamente sobre as práticas de cuidado multiespécies, evidenciadas no organizar do agroturismo praticado em Venda Nova do Imigrante-ES, este estudo avança na concepção de serem delineadas perspectivas que se distanciam de uma concepção de certa forma convencional sobre a organização, passando a um entendimento sobre o fenômeno organizativo que reivindica o “organizar” como objeto de estudo, ao retratar práticas

organizativas que, emaranhadas, formam a realidade social (DUARTE; ALCADIPANI, 2016), como é o caso do agroturismo.

Ainda, ao reverberar acerca da visão hegemônica existente no campo do turismo, enquanto um processo voltado ao deslocamento dos turistas (BISPO, 2016), oriundos, sobretudo, de centros urbanos, este trabalho ilustra a necessidade de (re)examinar quadros teóricos para compreender o turismo, bem como sua vertente, agroturismo, além de problematizar conceitos e ideias centrais, tidas como “certas”, em torno dos quais o campo de estudos do turismo se baseia (DASHPER, 2020).

Outrossim, ao discutir as práticas de cuidado multiespécies evidenciadas no contexto do organizar do agroturismo, entendo que as relações estabelecidas entre seres humanos e não humanos têm suas peculiaridades que podem dificultar o processo de pesquisa, uma vez que estamos muito acostumados, nas Ciências Sociais e Sociais Aplicadas, a modos de pesquisa centrados na comunicação verbal, o que dificulta investigar contextos nos quais não conseguimos dialogar diretamente, como na pesquisa com outras espécies (DASHPER, 2020).

Tal dificuldade, em especial no campo do turismo, pode ter feito com que pesquisadores “evitassem” esse problema, concentrando-se apenas no lado humano dos relacionamentos, relatando suas experiências e pontos de vista nas vivências turísticas (HUNG; CHEN; PENG, 2016). Apesar dessas “falhas” em abordar aspectos importantes que resultam das interações e dos relacionamentos multiespécies abarcados nas práticas turísticas, este estudo avança ao se valer de perspectivas que visam o descentramento dos humanos nas práticas organizativas, passando a concebê-los como participantes de uma extensa teia relacional e emaranhada com outros não humanos (VAN DOOREN; KIRKSEY; MÜNSTER, 2016).

Nesse movimento de descentralizar os humanos das práticas organizativas, torna-se importante reconhecer as relações de poder imbricadas nas experiências turísticas. Seres não humanos, como os animais, em sua maioria, são vulnerabilizados no campo do turismo, pois estão sujeitos aos anseios e desejos humanos. Suponho que esses animais não têm poder de escolha em se envolver no turismo, muito menos entendem os termos de seu envolvimento em contextos mais amplos. Ainda, dependem dos humanos para serem tratados com o devido respeito e consideração,

permanecendo vulneráveis a ter seus interesses desconsiderados, além de serem possíveis alvos de abusos e exploração (DASHPER, 2020).

Tal constatação implica evidenciar que os não humanos são prejudicados por sua posição em um mundo inclinado aos interesses e prioridades humanas. Isso afeta suas capacidades de agir e provocar mudanças, pois em diversas vezes dependem de respostas dos humanos a essas ações (DASHPER, 2020). Nesse caso, ao reconhecer as relações de poder inerentes às práticas contemporâneas de turismo, este estudo permite uma concepção de agência que permita compreendê-la como um “*continuum*”, ao longo do qual todos os seres — humanos e não humanos — encontram-se posicionados (HARAWAY, 2008).

Segundo tal entendimento, a agência é multidirecional, na medida em que está envolvida nas relações entre sujeitos – humanos e não humanos – em ambientes e contextos específicos (ÄIJÄLÄ, 2021). Isto é, os não humanos, neste trabalho, são evidenciados pelo seu poder de exercer agência em suas ações e interações, embora, em variados casos, essa agência possa diferir daquela que prontamente atribuímos e reconhecemos nos humanos (DASHPER, 2019).

Neste contexto, considero como justificativa para o presente estudo o fato de o município de Venda Nova do Imigrante-ES ser reconhecido nacionalmente, desde os idos de 2006, como a Capital Nacional do Agroturismo (PEDREIRA et al., 2012). Assim, ao investigar as práticas de cuidado multiespécies que estruturam essa modalidade turística, este trabalho aborda lacunas na literatura existente. Além disso, ao explorar as interfaces do agroturismo com o meio ambiente, a sociedade, os animais, as plantas e as paisagens, o estudo proporciona uma visão abrangente e integrada dessa prática.

Para desenvolver a discussão proposta, esta dissertação se organiza da seguinte forma: após esta introdução, na segunda seção, elucido a fundamentação teórica, onde disserto, num primeiro momento sobre o organizar do agroturismo. Em seguida, o foco recai, especificamente, sobre o organizar do agroturismo em Venda Nova do Imigrante-ES. Por fim, busco relacionar o agroturismo às práticas de cuidado multiespécies. Na terceira seção, evidencio o percurso metodológico norteador deste

estudo. Na quarta seção, apresento às análises dos dados construídos. Por fim, na quinta e última seção, elucido as considerações finais.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 O ORGANIZAR DO AGROTURISMO

Os espaços rurais têm passado por mudanças, notoriamente nas relações produtivas e trabalhistas, decorrentes do processo de globalização e pelo advento de práticas ditas “modernizantes”, como a automatização das atividades e o processo de reestruturação produtiva (BRASIL, 2008; PUGEN; DEPONTI; CADONÁ, 2022). Nesse cenário, as atividades agrícolas e pecuárias vêm enfrentando percalços, seja pela transformação das formas tradicionais de produção ou pela desvalorização gradativa dessa em relação a outras atividades econômicas, o que levou os camponeses à busca por novas fontes de renda e meios de impulsionar a economia nos territórios rurais (BRASIL, 2008).

Diante das estratégias de diversificação e geração de renda que passaram a abarcar esses espaços, famílias que desenvolviam a atividade agropecuária somente para sua subsistência, viram-se impulsionadas a desenvolvê-la para fins comerciais. Com isso, passaram a diversificá-la através da produção de massas, biscoitos, embutidos, compotas, hortaliças, entre outros. Esse movimento de geração de renda complementar à atividade agropecuária tradicionalmente desenvolvida nas propriedades passou a ser oferecido aos visitantes, tendo isso originado a prática do turismo rural nas propriedades rurais (BRASIL, 2008).

O turismo rural é apresentado como uma alternativa para o desenvolvimento territorial sustentável das localidades onde se insere (VALDUGA et al., 2021) e está comprometido com a produção, os processos de agregação de valor a produtos e serviços e a promoção dos patrimônios cultural e natural das comunidades rurais (BRASIL, 2008). Além dos aspectos supracitados, a prática do turismo rural preconiza o estabelecimento de vínculos entre turistas e camponeses, sendo considerada uma estratégia de valorização cultural, no sentido *lato*, e do meio rural (SILVA et al., 2017).

De modo semelhante, o agroturismo é uma modalidade de turismo rural que se desenvolve nas propriedades campestres e permite ao turista/visitante, mesmo que por um curto período de tempo, a fruição de cenários, a observação, a vivência, o contato com a atmosfera da vida rurícola e sua integração aos hábitos da localidade (BENI, 2002; PORTUGUEZ, 2017).

Além de conhecerem o dia-a-dia e participarem ativamente das atividades que são desenvolvidas nas propriedades rurais, os turistas que vão à procura desse tipo de turismo, o fazem na busca por experimentar formas tradicionais de vida, que se opunham ao ambiente estressante e à rotina acelerada dos espaços urbanos (CANDIOTTO, 2010). Ainda, figura como fator determinante o apelo cultural atribuído ao agroturismo, visto que os turistas realizam deslocamentos a essas propriedades à procura de diferentes formas de gastar seu tempo, tornando assim relevantes os aspectos culturais ligados à família e à localidade, à arquitetura das edificações e à culinária tradicional (ZANDONADI; FREIRE, 2016; QUANG et al., 2022).

Ao evidenciar as motivações que fazem os turistas procurarem por essa vertente turística, Nogueira (2004, p.10) define o agroturismo como “um intercâmbio comercial e cultural entre o campo e a cidade”, dando ênfase a aspectos que o revelam como um fenômeno centrado na ação de deslocamento dos turistas oriundos, sobretudo, de espaços urbanos.

Sob esse ponto de vista, denota-se certa "desconsideração" de outros agentes que constituem e circundam as atividades agroturísticas, tais como os não humanos (animais, montanhas, plantas, recursos hídricos etc.), assim como a própria formação cultural, enquanto eventual motivação do ato de deslocamento (BISPO, 2016). Em outros termos, isso significa que, ao assumir o deslocamento como protagonista essencial da atividade turística, passa-se a desconsiderar toda a complexidade que envolve a organização do turismo, do qual o ato de deslocamento e a figura do turista constituem apenas uma parte (BISPO, 2016).

Por conseguinte, com vistas a refutar essa ontologia hegemônica focada na centralidade dos turistas e seus deslocamentos, entendo, no presente trabalho, o agroturismo, assim como outros fenômenos turísticos, como uma prática cultural organizativa situada, o que implica refutar o olhar convencional que se estabeleceu sobre o turismo, tendo o indivíduo humano (o turista e seu deslocamento) como centro desta prática (BISPO, 2016).

Ratificando esse entendimento, os processos organizativos do agroturismo podem ser analisados com base na epistemologia da prática, especificamente sob o escopo dos chamados Estudos Baseados em Prática (EBP) (GHERARDI, 2006; NICOLINI, 2013). Tal perspectiva se desvela como possibilidade de enxergar as organizações para além

da visão hegemônica funcionalista, isto é, passa-se a romper com a visão tradicional de como os fenômenos organizacionais são compreendidos, deslocando-se a percepção de aspectos do cotidiano que, comumente, abordagens tradicionais encobriam (NICOLINI, 2013).

Nesse caso, cabe salientar que o uso do termo “prática” não se alinha ao entendimento corriqueiro de prática como rotina, atividades ou ações habituais. Neste trabalho, considero a prática como um fenômeno social resultante de engajamentos, ações conjuntas e cotidianas dos agentes humanos e não humanos que compartilham objetivos, saberes e significados dois quais caracterizam as próprias práticas (GHERARDI, 2006).

Tais estudos oferecem uma abordagem que possibilita compreender a ordem social, os fenômenos coletivos e o modo como se desenrola a organização social (GHERARDI, 2006) em uma perspectiva pós-humanista, considerando-se os agentes não humanos nessa análise. Ainda, conforme Gherardi (2006), a noção de prática implica em validarmos algumas prerrogativas, fundamentais a um entendimento adequado do termo: 1) a prática está relacionada ao modo como os significados são atribuídos a determinados agrupamentos que executam atividades situadas e a forma como o reconhecimento dessas atividades é alcançado; 2) a prática se manifesta e é reconhecida socialmente por seus praticantes, além de refletir a forma como o mundo se organiza e; 3) a prática é dinâmica e inacabada, ou seja, está em constante transformação.

Em suma, uma prática pode ser considerada “um modo relativamente estável no tempo e socialmente reconhecido de ordenar elementos heterogêneos em um conjunto coeso” (GHERARDI, 2006, p. 34). Além disso, as teorias da prática têm em comum a tentativa de superar dicotomias existentes, tais como: sujeito/objeto, mente/corpo, agência/estrutura, de forma a deslocar a ênfase centrada no agente ou na estrutura às práticas (SANDBERG; DALL’ALBA, 2009).

Para Gherardi (2006), uma característica elementar dos Estudos Baseados em Prática (EBP) refere-se à possibilidade de desvelar as organizações em sua totalidade, de modo a revelar suas particularidades, suas representações de conhecimento construídas por meio de práticas, dentre outros constituintes, vinculados, sobretudo, às dimensões humana, social e cultural dos agentes integradores de tais práticas, a

exemplo do agroturismo. Além disso, segundo a autora, a ordem social se estrutura e se reorganiza a partir da ação de atores sociais e de sua interação com os agentes não humanos, isto é, a ordem dessas ações permite com que as organizações perdurem ou se modifiquem, ganhando novos contornos ao longo dos tempos. Tal prerrogativa reflete a forma como o agroturismo é visto neste trabalho, como uma prática sustentada por processos organizativos.

Nesse sentido, partindo da epistemologia das práticas e considerando o agroturismo como uma prática sustentada por processos organizativos, estudos como o de Bispo (2016), Cavalcante, Bispo e Soares (2017) e Cavalcante e Bispo (2018), ao analisarem o “turismo como prática”, avançam na concepção de que o turismo, bem como uma de suas variações, o agroturismo, podem ser melhor entendidos enquanto processo organizativo oriundo de um emaranhado de práticas sociais resultantes da interação de variados agentes.

Por agente, implico em considerar a prerrogativa de que todos os seres (humanos e não humanos) têm capacidades iguais de exercer agência. Isto é, a agência se configura como um “*continuum*”, ao longo do qual todos os seres – humanos e não humanos – encontram-se posicionados (HARAWAY, 2008), além de ser entendida e designada como o exercício e/ou a manifestação da capacidade de agir (SILVA, 2018), se enquadrando como propriedade universal de seres sencientes (ÄIJÄLÄ, 2021).

Os agentes, sejam humanos ou não humanos, estão enredados em relações sociais e culturais particulares, que podem modificar seus comportamentos, de acordo com a mudança de circunstâncias e, ainda, têm o poder de escolha entre alternativas diversas, como se beneficiar, ou mesmo sofrer como resultado de tais decisões (ÄIJÄLÄ, 2021). Os agentes se diferenciam dos demais quanto ao seu lugar nas relações sociais formadas em um determinado ambiente (CARTER; CHARLES, 2013). Dessa maneira, a agência é, portanto, multidirecional, na medida em que está imbricada nas relações entre agentes – humanos e não humanos – dentro de ambientes específicos (ÄIJÄLÄ, 2021).

Nesse caso, ao defender o agroturismo como processo cultural organizativo (*organizing*), resultante de um conjunto de práticas constituídas através de

emaranhamentos provenientes da interação de agentes humanos e não humanos (GHERARDI, 2009; LATOUR, 2005), torna-se proeminente entender a conceituação do *organizing*, atrelando-o diretamente a prática do agroturismo.

Assim sendo, gostaria de me posicionar evidenciando que o conceito de organização presente neste trabalho (CZARNIAWSKA, 2013) não se atrela a uma concepção fixa e rígida de instituição ou empresa. Renuncio à perspectiva em que a palavra organização é entendida como substantivo (*organization*), e passo então a apropriar-me dela enquanto um verbo (*organizing*), entendendo que todo processo organizativo resulta em uma forma dinâmica de organização cultural (WEICK; SUTCLIFFE; OBSTFELD, 2005; CZARNIAWSKA, 2013; BISPO; SANTOS, 2014; DUARTE; ALCADIPANI, 2016), podendo-se dizer o mesmo sobre o agroturismo.

Ainda, ao adotar o termo *organizing*, defendo a noção de movimento contínuo e dinâmico atrelado aos processos de organizar (GHERARDI, 2006). Isto é, o *organizing* está diretamente vinculado à ontologia do vir a ser, onde a realidade é delineada como um processo transitório e construído socialmente (TSOUKAS; CHIA, 2002), podendo, nesse caso, os processos organizativos, como o agroturismo, serem resultados de diferentes processos heterogêneos (DUARTE; ALCADIPANI, 2016), incluindo as práticas de humanos e não humanos no organizar.

Acerca do *organizing*, são várias as abordagens que podem ser dialogadas junto a noção de processos de organizar. A título de exemplo, inserem-se nesse contexto a filosofia das práticas e arranjos materiais de Schatzki (2001), o estudo das redes de ação de Czarniawska (2004; 2008) e a teoria ator rede, conforme salientam Duarte e Alcadipani (2016).

Nesta dissertação, busco retomar uma aproximação do *organizing* aos estudos de gestão, especificamente àqueles voltados ao entendimento de fenômenos turísticos (FERNANDES; SILVA; MACHADO, 2021; BISPO, 2014), dentre eles, a vertente do agroturismo. Assim sendo, ao se utilizar a expressão “organizar do agroturismo” neste trabalho, esta implica em evidenciar os processos organizativos decorrentes da interação de agente humanos e não humanos na consecução do organizar agroturístico.

Sendo o agroturismo definido pelos órgãos oficiais como um conjunto de atividades internas complementares às atividades agrícolas, pertencentes a um “processo de agregação de serviços e bens não materiais existentes nas propriedades rurais (paisagem, ar puro etc.)” (BRASIL, 2008, p. 21), entender essa forma de “organizar” permite com que sejam evidenciadas peculiaridades comuns a essa vertente turística, além de explicitar e compreender as complexidades dos emaranhamentos constituídos pelos diferentes agentes (humanos e não humanos) que os compõem.

Dessa forma, ao ser evidenciado o agroturismo enquanto um processo cultural organizativo (*organizing*) resultante de práticas variadas que envolvem agentes humanos e não humanos em sua consecução, no próximo tópico serão elencadas as peculiaridades ligadas ao organizar do agroturismo no município de Venda Nova do Imigrante-ES, *lócus* de pesquisa para confecção deste trabalho.

2.1.1 O organizar do agroturismo em Venda Nova do Imigrante-ES

Considerar o agroturismo como prática significa dizer que compreendo o fenômeno como constituinte e constituído por práticas situadas que emaranham humanos e não humanos cotidianamente. Na busca por compreender essas práticas situadas em contexto, tive uma breve experiência exploratória que envolveu leituras prévias e contato com alguns produtores e organizações que tratam do agroturismo no município, que me permitiu conhecer um pouco melhor as peculiaridades do organizar do agroturismo na região em análise.

A literatura sobre o despontar da atividade agroturística na região Serrana do Estado do Espírito Santo costuma atribuir ao final da década de 1980 a primeira iniciativa de visita a uma propriedade rural familiar como atividade econômica (PEDREIRA et al., 2012; PORTUGUEZ, 2017). Trata-se da “Fazenda da Providência”, localizada no município de Venda Nova do Imigrante-ES, de propriedade do produtor Leandro Carnielli, na qual a atividade teria sido utilizada como alternativa para lidar com as abandonadas e decadentes plantações cafeeiras, superar os infortúnios que assolavam a produção e a comercialização de gêneros agrícolas e a busca pelo autossustento da propriedade (PEDREIRA et al., 2012; PORTUGUEZ, 2017). Segundo Portuguese (2017), a partir deste tipo de exploração econômica da

propriedade rural, outros proprietários teriam passado a demonstrar interesse e engajamento em tais práticas.

Com o passar do tempo, a partir do movimento inicial de potencializar a atividade agroturística, foi criado pelo Governo do Estado do Espírito Santo, nos idos de 1993, o “Programa do Agroturismo”, integrado pelos municípios de Afonso Cláudio, Castelo, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Marechal Floriano, Vargem Alta, Viana e Venda Nova do Imigrante. O objetivo central de tal programa foi reconhecer os municípios pelo potencial turístico nos ambientes rurais, objetivando a fixação dos agricultores, familiares e seus empregados no campo, evitando, assim, o processo de êxodo rural (PORTUGUEZ, 2017).

No mesmo ano de 1993, para dar prosseguimento à atividade, foi criado o Centro de Desenvolvimento Regional do Agroturismo, cuja atribuição se destinava à organização e gerenciamento do agroturismo na região (PORTUGUEZ, 2017). Esse antigo centro passou a compor a Associação do Agroturismo de Venda Nova do Imigrante (Agrotur) (NOGUEIRA, 2004), uma entidade civil, sem fins lucrativos, cuja principal atribuição se destinava a congregar os produtores rurais dos municípios envolvidos, bem como instituições e órgãos de interesse, para juntos buscarem melhores formas de operacionalizar e alavancar melhorias ao agroturismo (PORTUGUEZ, 2017). Na atualidade, segundo dados do site Descubra Venda Nova (2018), a Agrotur conta com cerca de 70 propriedades associadas, que juntas somam mais de 300 famílias e congregam um montante de 1500 pessoas envolvidas na consecução das práticas agroturísticas.

Na sequência, devido ao pioneirismo do município na implantação da atividade agroturística na região serrana do Estado do Espírito Santo, Venda Nova do Imigrante-ES foi reconhecida como a “Capital Nacional do Agroturismo”¹, pelo Ministério do Turismo, nos idos de 2006 (PEDREIRA et al., 2012), fato este, que pode ser observado com a instalação de uma placa na entrada do município.

¹ O título de “Capital Nacional do Agroturismo” concedido à cidade de Venda Nova do Imigrante-ES nos idos de 2006, foi oficialmente formalizado pela Lei 14.636/23, promulgada em 25 de julho de 2023 (BRASIL, 2023).

Figura 1 – Placa localizada na entrada do município de Venda Nova do Imigrante-ES, remetendo ao título de Capital Nacional do Agroturismo



Fonte: Negócio Rural (2021).

Dentre as implicações adquiridas ao deter tal nomeação, evidencia-se o destaque dado ao município em cenário nacional, tornando-o referência e “berço” dessa modalidade turística, além de atrair maior contingente de turistas e oportunidades à localidade (ZANDONADI, 2013).

No tocante às atividades agroturísticas, sobressai-se no município a produção artesanal e a comercialização de gêneros alimentícios, tais como: bolos, biscoitos, macarrão, queijos, iogurtes, compotas, geleias, vinhos e socol. Ademais, artesãos locais se dedicam à confecção de artesanatos em madeira e pedra, bordados variados, fabricação de sabonetes e produção de arranjos florais. Ainda, com o intuito de garantir comodidade e hospitalidade aos turistas que visitam a cidade, organizações ligadas ao setor turístico ofertam diárias em chalés, pousadas e hotéis (NOGUEIRA, 2004; PEDREIRA et al., 2012).

Além dos atributos mencionados, no que concerne ao desenvolvimento do agroturismo na cidade, o apelo à herança da colonização italiana é marcante. A região se ancora em tradições atribuídas aos imigrantes que povoaram inicialmente o município, seja na culinária, nas danças, músicas, jogos etc. (ZANDONADI, 2013). Essas tradições são frequentemente acionadas nas datas festivas locais, e apresentadas como diferenciais ao agroturismo praticado no município, na medida em que despertam o interesse dos turistas (ZANDONADI, 2013).

Para além dos aspectos citados, segundo Zandonadi e Freire (2016), o destaque ao agroturismo praticado em Venda Nova do Imigrante-ES pode ser atribuído a fatores como: 1) a facilidade de acesso, tendo em vista sua proximidade a uma rodovia federal, BR 262, que liga Vitória-ES a Belo Horizonte-MG; 2) a boa infraestrutura urbana, levando-se em consideração a presença de variadas instituições financeiras, farmácias, supermercados, hospital, entre outros; 3) o clima agradável, com o predomínio de temperaturas amenas em boa parte do ano, nomeado trivialmente de “clima das montanhas”, e 4) os atrativos naturais, com áreas de mata atlântica preservada, cachoeiras, mirantes e serras, que proporcionam cenários exuberantes.

Ademais, é importante salientar que em Venda Nova do Imigrante-ES a própria agricultura é tida como atrativo primordial ao agroturismo (PEDREIRA et al., 2012). Segundo dados do IBGE (2021), a cultura de maior expressividade é a do café arábica, que conta com cerca de 488 propriedades rurais ligadas à produção e ao cultivo. Destarte, o uso racional da terra, o plantio de cultivares de alta produtividade e a técnica de rotatividade de culturas, permitem às pequenas propriedades rurais diversificarem as alternativas de atratividade ao agroturismo local (PEDREIRA et al., 2012).

Como possibilidade de diversificação e aumento dos ganhos familiares, a atividade agroturística permite o aproveitamento e a exploração sustentável dos recursos naturais existentes nas propriedades. Não obstante, agentes como as matas, os riachos, as cachoeiras, as plantações e os paredões rochosos conferem aos turistas maior proximidade e contato com a natureza (ZANDONADI, 2013).

Esses atrativos vêm sendo mote de iniciativas e parcerias com o poder público. Um exemplo é o “Concurso Municipal de Fotografia”, realizado com o intuito de evidenciar as belezas naturais por meio do “olhar” dos moradores e turistas que vem à cidade. Trata-se de uma iniciativa da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, em conformidade com a Prefeitura Municipal de Venda Nova do Imigrante-ES, realizada ao longo dos últimos três anos. É interessante ressaltar que a terceira edição do concurso, ocorrida no ano de 2022, dispôs do tema “Meio Ambiente” (PREFEITURA MUNICIPAL DE VENDA NOVA DO IMIGRANTE, 2022).

O concurso é dividido em duas categorias distintas: morador e turista. Além disso, os três primeiros colocados de cada categoria recebem uma premiação em dinheiro. O objetivo central de tal iniciativa é contemplar, através de registros fotográficos, a fauna, a flora, os ambientes urbanos e as exuberantes paisagens rurais do município (PREFEITURA MUNICIPAL DE VENDA NOVA DO IMIGRANTE, 2022).

Abaixo, evidenciam-se algumas fotos, vencedoras do concurso no ano de 2022:

Figura 2- “Fotografia da Pedra do Rego em Venda Nova do Imigrante com 1436 m de altitude” (1º lugar – Categoria Turista)



Fonte: Prefeitura Municipal de Venda Nova do Imigrante (2022).

Figura 3 – “Cavalo solitário” (3º lugar – Categoria Turista)



Fonte: Prefeitura Municipal de Venda Nova do Imigrante (2022).

Figura 4 – “Entre os cafés há muitos animais especiais que ajudam no controle biológico, entre eles, essa linda perereca, de rara beleza! Lavoura de café arábica” (2º lugar – Categoria Morador)



Fonte: Prefeitura Municipal de Venda Nova do Imigrante (2022).

Analisando as imagens expostas, observa-se a notoriedade dada aos agentes naturais que compõem as paisagens e, conseqüentemente, recobrem as propriedades rurais ligadas às práticas agroturísticas. Outro ponto evidenciado se

deve ao fato de os turistas, oriundos de centros urbanos, buscarem opções para escapar da rotina acelerada e fugirem de destinos tidos como convencionais (litoral ou praia, por exemplo), dando ênfase aos espaços rurais, cujas possibilidades de contato com a natureza remetem a experiências únicas e agregadoras (ZANDONADI; FREIRE, 2016). Tal conjuntura pode ser evidenciada através da Figura 3, onde o “cavalo solitário”, que pastava ao alto de um morro, atraiu o olhar curioso e encantado de um turista, que possivelmente não “presencia” tal cena rotineiramente, ou não tem o hábito de lidar com animais em uma paisagem rural.

Outra constatação se dá através da Figura 4, onde a “perereca verde”, evidenciada por um morador local, denota a beleza e a importância dada ao animal que auxilia no controle biológico da plantação de café. Ou seja, pode-se inferir através dos “cliques” registrados, tanto por moradores, quanto por turistas, que as paisagens e os animais são importantes para a visibilidade das propriedades ligadas ao agroturismo. Por meio das imagens registradas, os turistas são atraídos a conhecer as belezas naturais do município e, conseqüentemente, melhoram as perspectivas econômicas dos envolvidos na atividade agroturística.

Nesse caso, sob o intuito de me familiarizar com o fenômeno agroturismo, bem como criar laços com os que circundam essa prática, realizei um movimento de aproximação com pessoas envolvidas no organizar do agroturismo em Venda Nova do Imigrante-ES (conforme descrito inicialmente neste tópico). Adentrando algumas propriedades rurais, a coexistência de humanos (turistas, proprietários, moradores locais) e não humanos (animais, plantas, microrganismos, cachoeiras, objetos, artefatos, maquinários etc.) em atividades organizadas, na consecução e oferta de bens e serviços nas propriedades rurais, bem como na prática turística em si, me fez perceber a contribuição da perspectiva de um organizar multiespécies (FANTINEL, 2021) para a compreensão desses emaranhamentos.

Além de evidenciar a coexistência de humanos e não humanos na consecução de tal prática, pude analisar que, nesses emaranhamentos, o “cuidar” emergiu como categoria êmica manifesta entre os humanos com quem interagi neste primeiro contato com o campo. As relações de cuidado entre espécies distintas puderam ser evidenciadas através de expressões como “cuidar da horta”, “cuidar dos animais”, “cuidar do filho”, entre outras (por isso, entendo-as como multiespécies), categoria que

também aparece na literatura sobre relações multiespécies. Destaco, então, que meu olhar se direciona para esta categoria munida de uma perspectiva relacional, compreendendo que há uma precedência da relação, e não dos agentes, sejam eles seres humanos ou não humanos. Em resumo, tomo como ponto de partida o entendimento de que as práticas de cuidado multiespécies são importantes para a compreensão do organizar do agroturismo em Venda Nova do Imigrante-ES.

Tal evidência implica-nos desvelar que as práticas agroturísticas ocorrem a partir de uma perspectiva multiespécies, onde humanos e não humanos coexistem, afetam-se e são afetados através de práticas de cuidado. Destarte, para melhor compreendermos as práticas de cuidado multiespécies, o próximo tópico trata, especificamente, sobre elas.

2.2 O AGROTURISMO E AS PRÁTICAS DE CUIDADO MULTIESPÉCIES

O conceito de “cuidado” pode ser analisado sob variadas perspectivas. Nesse sentido, ao atribuir uma análise fenomenológica sobre tal expressão, depreende-se o pioneirismo de Carol Gilligan (1982) ao dispor a noção de cuidado para enfatizar o papel dos relacionamentos e do contexto na tomada de decisões morais. Essa concepção, inicialmente discutida por Gilligan (1982), foi fortemente repudiada por pensadoras ecofeministas da época, notoriamente pelas tendências essencialistas utilizadas em sua pesquisa, sugerindo, por exemplo, que as mulheres tenderiam a ser naturalmente mais atenciosas do que os homens, além de basear suas constatações em uma amostra branca de classe média.

Além dessa primeira concepção voltada ao “cuidado”, outras foram sendo delineadas na literatura. Por conseguinte, para Boff (2007), por exemplo, o termo se volta aos aspectos intrínsecos da consciência e está atrelado à forma como é vivido e estruturado no íntimo de cada indivíduo. Isto é, para ele, o ato de “cuidar” se mostra na experiência, se molda na prática e faz parte da constituição de cada ser.

Ademais, ao ser inerente e situado, o cuidado pode ser delineado como uma prática dinâmica, dialógica e incorporada através da sintonia estabelecida entre seres distintos (DESAI; SMITH, 2018). Tal sintonização envolve o aprendizado em cultivar a capacidade de se importar com o próximo (humano ou não humano) em sua totalidade, sem reduzi-los a outros comuns e inferiores (DESAI; SMITH, 2018).

A capacidade de se importar com o outro e a perspectiva dialógica à qual o cuidado está atrelado corroboram com as proposições abarcadas pela ética do cuidado ecofeminista (ADAMS; GRUEN, 2022), perspectiva essa enfocada neste trabalho. Segundo essa vertente, o cuidado está voltado à obrigação moral dos humanos de agir com responsabilidade e compaixão em relação aos outros seres, como os animais (DONOVAN; ADAMS, 2007). Ainda, tal perspectiva oferece uma maneira de valorizar os relacionamentos de cuidado, sejam eles maternos, parentais ou de qualquer outro tipo, incluindo relações de cuidado entre humanos e outros animais numa extensa teia relacional (ADAMS; GRUEN, 2022).

Ao abarcar os encontros relacionais entre humanos e outros animais, uma perspectiva ecofeminista do cuidado permite-nos ir além dos modos antropocêntricos de comunicação para melhor interpretar os encontros relacionais entre humanos e não humanos (BEACHAM, 2018; TALLBERG; GARCÍA-ROSELL; HAANPÄÄ, 2022). Posto isso, propõe-se a concepção de uma teia horizontal de interdependência entre humanos e não humanos, ou seja, descentraliza-se a “subjetividade ética humana” ao não considerar os humanos como mestres, mas sim como parte de uma coletividade de seres vivos na Terra (BEACHAM, 2018).

Ainda, como salientado por Connolly e Cullen (2017), a ética do cuidado não se restringe à interação dos humanos com outros iguais; pode, portanto, ser utilizada para abordar as questões morais que envolvem, por exemplo, a presença de animais nas organizações. Segundo os autores, embora a recíproca do cuidado não esteja formalmente presente nas relações dos humanos com os animais, o compromisso pelo cuidado surge quando os animais se tornam dependentes dos humanos, sejam como animais de estimação ou como participantes de um sistema agrícola, por exemplo.

Ao conceber a ética do cuidado como um meio de interação entre humanos e não humanos, nota-se o enfoque dado ao afeto, à empatia, à compaixão e outras formas de sentimentos positivos direcionados ao próximo, como chave para a reflexão e criação de redes relacionais (TALLBERG; GARCÍA-ROSELL; HAANPÄÄ, 2022). A empatia evidenciada, nesse caso, não se trata de uma questão de cuidar dos animais como as “mães (humanas e não humanas) cuidam de seus bebês”, mas sim, de ouvir os não humanos, levá-los a sério, importar-se com o que estão nos comunicando

(DONOVAN, 2022). Isso inclui atenção aos “sinais” e padrões comunicativos não verbais, como as expressões faciais, os gestos, os movimentos corporais, a postura e a atenção, todos os quais informam as interações humano-animal (TALLBERG; GARCÍA-ROSELL; HAANPÄÄ, 2022).

Tal como explicitado por Policarpo e Tereno (2022), as práticas ligadas ao cuidado constituem um núcleo agregador de intimidade, onde humanos e não humanos partilham aspectos desagradáveis de suas vidas, como as enfermidades, por exemplo, e momentos agradáveis, tais como as trocas de afeto e a parceria ao desempenhar quaisquer atividades. Torna-se relevante salientar que, embora os humanos assumam a maior parte das tarefas e responsabilidades do cuidar, os não humanos também são cuidadores, à sua maneira, e desafiam, assim, o ato de cuidar como uma atividade condicionalmente humana (POLICARPO; BARBOSA; SANTOS, 2022).

No estudo de Policarpo e Tereno (2022), por exemplo, os autores exploram o entendimento e as prerrogativas que se constituem na prática da posse de um animal de companhia (ou animal companheiro). Entretanto, em demasiados exemplos, nota-se o enfoque evidenciado às práticas de cuidado multiespécies estabelecidas entre humanos e animais não humanos nesses emaranhamentos relacionais. Os animais não humanos prestam apoio emocional e psicológico aos humanos em momentos de vulnerabilidade destes, como a morte de um ente querido ou problemas de saúde, por exemplo. Por outro lado, segundo os autores, isso não significa incorporar à pesquisa uma visão romantizada dessas práticas de cuidado; não é porque o cuidar constitui determinados fenômenos que deixam de existir conflitos ou relações de poder assimétricas, por exemplo.

Nas atividades ligadas ao agroturismo, as práticas de cuidado multiespécies puderam ser evidenciadas em uma aproximação momentânea com o lócus desta pesquisa, através das relações estabelecidas entre humanos (produtor, familiares, turistas etc.) e não humanos (plantações, animais etc.). Em conversa com uma agente voltada diretamente a essa prática, por exemplo, a mesma evocou o termo “cuidado” repetidas vezes. Expressões como: “cuidar da horta”, “cuidar das crianças”, “cuidar dos afazeres domésticos”, “cuidar da criação de animais” e “cuidar da fabricação de congêneres alimentícios ao agroturismo”, entre tantas outras, puderam ser evidenciadas. Nesse

caso, pude também compreender que as práticas de cuidado, no que tange ao organizar do agroturismo, são delineadas em uma perspectiva situada, isto é, são alicerçadas naquilo que ocorre no cotidiano dos agentes.

Ainda, se tratando das experiências turísticas, sobretudo aquelas voltadas à prática do agroturismo, consideram-se a produção, o consumo e as experiências turísticas como práticas corporais complexas que ocorrem em um processo formativo que envolve humanos (produtor, familiares, turistas etc.) e não humanos (plantas, animais, paredões rochosos, recursos hídricos etc.) (DESAI; SMITH, 2018). Partindo desse entendimento, tais encontros podem ser considerados eventos que envolvem conjuntos de interação social (humana e não humana), produção de experiências e participação em atividades voltadas à natureza (DESAI; SMITH, 2018).

Em amplo sentido, as experiências corporificadas e a afetação entre humanos e não humanos evidenciadas sob a perspectiva do cuidado multiespécies, podem ser analisadas em esferas distintas e constituem em determinados momentos, núcleos agregadores de vivência aos humanos (JECZMYK; UGLIS; STEPPA, 2021). A título de exemplo, o estudo de Dashper (2020) discute a afetação e a experiência corporificada existente nas relações humano-cavalo na prática ligada ao turismo multiespécies. Para a autora, essas relações são construídas por meio de interações complexas entre espécies distintas; além disso, a comunicação entre humanos e cavalos requer negociação de algum tipo de entendimento compartilhado, e o próprio ato de cavalgar simboliza uma forma próxima e complicada de comunicação corporificada interespécies.

Acerca dessas experiências mencionadas no estudo de Dashper (2020), além de tantas outras que podem ser salientadas nas práticas turísticas, é fundamental ressaltar que os humanos podem não partilhar efetivamente uma linguagem falada com os animais não humanos. Porém, faz-se evidente o compartilhamento de movimentos e práticas corporificadas, que, juntas, constituem formas biologicamente e socialmente relacionadas de habitar e coexistir no mundo (ÄIJÄLÄ, 2021).

Para Tsing (2015), a natureza humana (em todas as suas miríades e formas) é uma relação entre espécies, onde humanos e não humanos, com “modos de vida” distintos, têm a capacidade de afetar-se e serem afetados, ou seja, de cuidar-se e serem cuidados numa extensa teia relacional e emaranhada (VAN DOOREN; KIRKSEY;

MÜNSTER, 2016). Nesse sentido, para além de uma perspectiva voltada propriamente às experiências corporificadas, os animais não humanos, em sua totalidade, são integrantes e constituem núcleos agregadores de experiências de lazer humanas, além de afetar positivamente suas condições física, mental e social. Por exemplo, o papel terapêutico exercido pelos animais é amplamente reconhecido e inclui exemplos como a equoterapia, a terapia canina e a apiterapia (JECZMYK; UGLIS; STEPPA, 2021).

Além dos exemplos citados, os animais não humanos afetam os humanos em variadas formas de lazer, sobretudo naquelas voltadas ao turismo. Embora a recíproca do cuidado e da afetação estejam presentes nessas interações, mais uma vez vale a pena destacar que elas não devem ser romantizadas. Cabe reconhecer as relações de poder inerentes às práticas contemporâneas de turismo, destacando as relações desiguais entre humanos e não humanos (DASHPER, 2020).

Sobre isso, em seu estudo ligado às perspectivas multiespécies no âmbito do lazer, Dashper (2019), propõe a noção do lazer ligado à ideia de consentimento. Baseada nesse pressuposto, a autora lança a indagação: “Podemos dizer que os cavalos participam de nosso lazer sem coerção?”. Em suas palavras, a resposta mais simples é “não”, pois os cavalos não têm oportunidade de escolher se são montados ou não, ou para quais atividades são treinados. Isto é, eles não são livres para escolher da maneira que os humanos são, já que os cavalos são “propriedade” de seus cuidadores humanos e, portanto, estão sujeitos aos seus caprichos, sem contar a possibilidade de serem vendidos se não atenderem às expectativas.

Notoriamente, observa-se que esses animais não têm poder de escolha em se envolver em atividades ligadas ao turismo, bem como não entendem os termos de seu envolvimento em contextos mais amplos. Além de tudo, dependem dos humanos para serem tratados com o devido respeito e consideração, permanecendo vulneráveis a ter seus interesses desconsiderados, além de serem possíveis alvos de abusos e exploração (DASHPER, 2020). Tal constatação implica em evidenciar que os não humanos são prejudicados por sua posição em um mundo inclinado aos interesses e prioridades humanas. Isso afeta suas capacidades de agir e provocar mudanças nas práticas, pois em diversas vezes dependem de respostas dos humanos a essas ações (DASHPER, 2020).

Notoriamente, a partir de tais exposições, pode-se depreender que as atividades turísticas se convertem em paradigmas antropocêntricos, onde humanos exercem demasiadas e desiguais relações de poder frente a outros não humanos, imbuídos nessas práticas (DASHPER, 2020). Nesse caso, sendo as práticas turísticas, sobretudo, aquelas voltadas ao agroturismo, caracterizadas pela interação de agentes humanos (turistas, proprietários etc.) e não humanos (plantações, recursos hídricos, animais etc.), deve-se questionar suposições centradas somente nos primeiros, bem como contestar mecanismos que marginalizam agências não humanas (COLOMBINO, BRUCKNER, 2023).

Ao realizar a contestação de tais estigmas que marginalizam agências não humanas em pesquisas voltadas ao turismo, denota-se a importância de se abarcar métodos de pesquisa que descentralizam os humanos das práticas organizativas e consideram os emaranhamentos relacionais (humanos e não humanos) na consecução e promoção de tal prática. Nesse sentido, com vistas a suprir essa demanda, utilizei da etnografia multiespécies, de modo a depositar ênfase nos emaranhamentos entre subjetividades e agências de organismos humanos e não humanos (KIRKSEY et al., 2020). Sendo assim, o próximo tópico trata, especificamente, do percurso metodológico perpassado com a confecção deste trabalho.

3. PERCURSO METODOLÓGICO

3.1 O DELINEAMENTO DA PESQUISA E A APROXIMAÇÃO DO CAMPO

Ao buscar compreender o organizar do agroturismo praticado em Venda Nova do Imigrante-ES a partir das práticas de cuidado multiespécies, optei por realizar uma pesquisa do tipo qualitativa e de caráter descritivo quanto aos seus objetivos. Pelo caráter qualitativo, entendo que as investigações delineadas neste trabalho são permeadas por valores sociais do contexto estudado. Partindo dessa premissa, busquei evidenciar para os Estudos Organizacionais uma compreensão do fenômeno organizativo que assuma as formas pelas quais humanos e não humanos vivem simbioticamente e partilham mundos co-construídos (HAMILTON; TAYLOR, 2017).

Sobre a abordagem descritiva à qual este estudo se enquadra, busquei expor as características que permeiam o fenômeno do organizar do agroturismo praticado em Venda Nova do Imigrante-ES, além de estabelecer um compromisso em descrever tal fenômeno, atribuindo explicações a ele (VERGARA, 2007).

Com vistas a obter uma visão “de dentro” dos fenômenos, dos processos e do contexto em estudo, como método de pesquisa, optei pela utilização da etnografia, que, para Hamilton e Taylor (2017), consiste em descrever os mundos da vida social, documentando a cultura, as perspectivas e práticas dos agentes inseridos nesses ambientes. Isto é, o objetivo se volta à compreensão das formas como cada grupo de agentes vê e experimenta um mundo compartilhado – inclusive com outras espécies.

Nesse caso, como ponto de partida, optei pela construção dos dados em uma propriedade rural ofertante de experiências voltadas ao agroturismo, sobretudo através das práticas de cuidado multiespécies, resultantes da interação entre humanos e não humanos (plantas, animais, recursos hídricos etc.).

Tal como evidenciado por Hamilton e Taylor (2012), investigações em organizações que incluem não humanos, como no caso dos animais, por exemplo, apresentam um desafio particular: esses seres não falam ou escrevem sobre o que acontece em suas vidas, tampouco contribuem intencionalmente para as experiências de trabalho dos humanos. Essa prerrogativa lançou sobre este trabalho a necessidade de a pesquisadora operacionalizar a pesquisa de campo de modo a contribuir adequadamente na compreensão da participação dos não humanos no organizar.

Com vistas a transpor esse desafio e atender a essa necessidade, utilizei da etnografia multiespécies, cuja ênfase é depositada nos emaranhamentos entre subjetividades e agências de organismos humanos e não humanos. Por meio dessa perspectiva, busquei reconhecer os não humanos como outros, visíveis em suas diferenças, com o objetivo de repensar as categorias analíticas de nosso próprio campo teórico a partir dos saberes produzidos na prática etnográfica multiespécies (KIRKSEY et al., 2020).

Tal prática preconiza e está centrada em como a infinidade de modos de vida dos agentes – humanos e não humanos – molda e é moldada por forças políticas, econômicas e culturais (KIRKSEY et al., 2020). Ou seja, por se tratar de um fazer etnográfico que não está circunscrito aos humanos, o foco é atribuído aos efeitos, aos emaranhados relacionais entre estes e todos os demais seres vivos.

Devido ao modo como é preconizada, no campo de pesquisa minha lente se voltou a demonstrar que os humanos são apenas “uma parte” de uma rede interligada de agências que se cruzam e se conectam. Busquei atribuir um olhar atento e minucioso às relações e aos emaranhamentos que incluem atores humanos e não humanos, com diferentes capacidades e distintas agências (HAMILTON; TAYLOR, 2017).

A gênese do método etnográfico é atribuída a Antropologia Social, com a publicação do estudo de Bronislaw Malinowski, intitulado *Argonautas do Pacífico Ocidental*, publicado no ano de 1922 (CAVEDON, 2014). Este método de pesquisa se constitui no exercício do olhar e do escutar, e demanda do investigador uma imersão no cotidiano de uma determinada localidade, através da participação nas formas de sociabilidade e assimilação das categorias inconscientes daquele contexto, procedendo, assim, ao fenômeno de aculturação do pesquisador (CAVEDON, 2008; ECKERT; ROCHA, 2008).

Sobre este processo de aculturação, também delineado como “imersão” ou “mergulho” no cotidiano dos investigados, Uriarte (2012) estabelece três fases distintas, a saber: 1) o mergulho parte do estudo das teorias que balizarão o objeto de estudo, de modo a entendê-lo de maneira mais aprofundada; 2) o processo de aculturação é resultado da imersão no campo em si e; 3) a fase de escrita. Segundo a autora, esses passos diferem os que são capazes ou não de realizarem uma etnografia, isto é, para se tornar um etnógrafo é necessário saber “mergulhar”, bem como gostar de tal prerrogativa.

Sobre esse processo de imersão/mergulho, realizei um movimento de aproximação a pessoas ligadas ao organizar do agroturismo praticado em Venda Nova do Imigrante-ES. A escolha dos produtores se deu por acessibilidade e conveniência, além de considerar nas propriedades rurais as relações existentes entre humanos e não humanos (microrganismos, plantas, animais, riachos, cachoeiras etc.) na oferta turística.

Definido o critério norteador, esse movimento começou a ser delineado ao final do ano de 2022 por meio de uma conversa informal com uma produtora, dona de uma propriedade rural, vinculada ao circuito de agroturismo na cidade.

Sendo moradora do município, nascida e criada desde sempre neste local, projetei que meu acesso a essas pessoas e propriedades seria fácil e ocorreria sem maiores entraves ou resistências. No entanto, nem tudo ocorreu conforme o planejado... Depois de explicitar os motivos que me levavam a uma aproximação e consequentemente ao encontro, bem como delinear a ela, a delimitação do meu projeto de pesquisa, a produtora não se mostrou nem um pouco acessível e receptiva, bem como evidenciou que não poderia me auxiliar naquele momento para com a construção da minha pesquisa.

Me senti desmotivada a entrar em contato com mais pessoas naquele momento. Resolvi esperar e pensar em maneiras de abordagens mais efetivas, em propriedades de pessoas que de fato se mostrariam solícitas e abertas a me ajudar. Passado este tempo, em fevereiro de 2023 adotei como estratégia marcar uma conversa informal com uma guia de turismo da cidade. Pensei que seria uma boa alternativa, pois a pessoa realiza roteiros programados e lida diariamente com todos os envolvidos na oferta e consecução da atividade agroturística.

Fui recebida em seu escritório, onde pudemos conversar abertamente por um longo período de horas. Foi um diálogo enriquecedor, que me abriu novos horizontes e perspectivas de pessoas com quem eu poderia tentar um contato para ver a viabilidade de me auxiliar na pesquisa.

Passados alguns dias, em meados de março, resolvi ir até outra propriedade rural sem avisar previamente a pessoa responsável. Chegando no local, fui recebida por uma conhecida, que, inclusive, é a pessoa responsável pela manutenção e consecução da

atividade agroturística na propriedade. Conversamos por várias horas e contei a ela meu objetivo de pesquisa para o mestrado, bem como perguntei acerca da viabilidade em realizar o estudo em sua propriedade. Ao contrário do ocorrido na primeira tentativa, ela se mostrou atenciosa e proativa. Disse estar à disposição, dizendo que eu poderia, inclusive, começar o quanto antes a realizar os trabalhos.

Embora já “definida” a propriedade rural que seria o ponto de partida para o início do meu “mergulho” no lócus de pesquisa, encontrava-me ainda cursando disciplinas e, sequer havia defendido meu projeto de dissertação. Com o objetivo de demonstrar todo o meu interesse e compromisso para com a pessoa e a pesquisa que seria realizada, continuei mantendo contato com a pessoa responsável pela propriedade. Frequentemente mandava áudios via WhatsApp para deixá-la a par da situação e do andamento do meu projeto de pesquisa.

O projeto de dissertação foi defendido em meados do mês de junho de 2023. Antes de iniciar a construção dos dados em campo, e com o desenho de pesquisa em mãos, submeti meu projeto de dissertação ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES). Sob o parecer nº 6.303.521, no dia 15 de setembro de 2023 obtive aprovação final do meu projeto e pude, de fato, entrar em contato com a pessoa responsável pela propriedade para agendarmos minhas primeiras idas a campo.

3.2 UM POUCO DE HISTÓRIA: O CONTEXTO DA PROPRIEDADE PESQUISADA

A propriedade Céu Azul, nome fictício atribuído para preservar a identidade da organização e de seus familiares, tem o registro de suas primeiras atividades produtivas atribuído ao patriarca da família, Giuseppe, aqui também ficticiamente nomeado.

Tendo aprendido e herdado a receita original de seus pais, Giuseppe se dedica a produção de socol desde meados dos anos de 1990. Nos primórdios, o embutido era fabricado somente nos dias em que se matavam porcos para o consumo de carne da família.

Com a carne dos suínos que criava em sua propriedade, Giuseppe produzia algumas peças de socol que, por vezes, eram consumidas pela própria família em festividades ou ofertadas aos amigos mais próximos, como presentes. Devido à grande adesão e

ao sabor inigualável do embutido, encomendas de conhecidos começaram a serem feitas e com isso surgia uma oportunidade de negócio.

Para dar conta do volume de encomendas que só aumentava, Giuseppe ensinou aos três filhos: Luigi (o mais velho), Francesca (filha do meio) e Matteo (o caçula) os segredos da produção de socol. Além disso, houve a necessidade de criação de um espaço dentro da propriedade, que mais tarde seria conhecido como uma espécie de “vendinha” do embutido.

O socol produzido por Giuseppe e seus filhos começou a atrair maior visibilidade com o surgimento da Feira da Agricultura Familiar na cidade de Venda Nova do Imigrante-ES em meados de 2009. Na época, a atividade econômica de sustento da família ainda era oriunda do trabalho árduo dos familiares nas lavouras de café e milho, da produção de abacate e do cultivo de hortaliças.

Para incrementar a renda da família, passaram então a vender na feira as hortaliças e o abacate que colhiam, o fubá oriundo do plantio de milho, o café torrado e moído de cultivo próprio, a linguiça artesanal e o socol que derivavam da carne dos suínos criados na propriedade. Ademais, sua esposa Andrea (nome fictício), passou a se dedicar a fabricação de pães e bolos para serem comercializados junto aos demais produtos.

Além de venderem sua linha de produtos na feira, Giuseppe, a esposa e os filhos passaram a receber, constantemente, visitantes em sua vendinha, na propriedade. Os conhecidos da família instigaram Giuseppe, para que se filiasse a outras agroindústrias de cunho familiar e participassem do circuito de agroturismo da cidade, visto que a propriedade tinha as potencialidades e se enquadrava nas atividades propostas para esse tipo de turismo.

Iniciada e reconhecida como uma propriedade voltada à prática do agroturismo, Giuseppe e a família optaram por investir inicialmente na garantia dos selos municipal (SIM) e estadual (SUSAF) para fabricação e venda dos produtos de origem animal em todo o território do Espírito Santo.

O tempo foi passando e a propriedade Céu Azul veio ganhando visibilidade. Na contemporaneidade, quem gerencia os negócios da família é Francesca, junto com seu esposo Marco (ambos nomeados ficticiamente). O socol ainda é o carro-chefe da

propriedade, no entanto, a linha de produtos expandiu, contemplando a fabricação de geleias, doces, antepastos, conservas, banha suína, costelinha de porco conservada na banha e embutidos.

Figura 5 – Linha de produtos da propriedade Céu Azul



Fonte: Dados da pesquisa.

Além do aumento no portfólio de produtos, a estrutura administrativa e funcional da propriedade passou por mudanças ao longo dos anos, tendo incorporado um novo membro à família (Marco), conforme já mencionado. A nova estrutura pode ser visualizada no quadro abaixo:

Quadro 1 – Estrutura administrativa e funcional da propriedade Céu Azul

Nome fictício	Atribuições na propriedade	Papel familiar
Andrea	Responsável pela lida na horta; cuida e alimenta os animais; cuida do jardim; cuida dos afazeres domésticos e da alimentação da família; produz pães e bolos.	Mãe
Francesca	Responsável pela fabricação de quase todo o portfólio de produtos ofertados pela propriedade; gerencia as vendas dos produtos na lojinha da propriedade e em estabelecimentos em todo o estado;	Filha

	cuida dos afazeres domésticos e de limpeza.	
Giuseppe	Se dedica ao trabalho no campo, nas lavouras; participa/ajuda na fabricação de alguns produtos ofertados pela propriedade; auxilia, em alguns momentos, na venda dos produtos na lojinha da propriedade.	Pai
Luigi	Se dedica integralmente ao trabalho no campo, nas lavouras; participa/ajuda, em alguns momentos, na fabricação de alguns produtos ofertados pela propriedade.	Filho
Marco	Participa/ajuda na fabricação de todo o portfólio de produtos ofertados pela propriedade; auxilia na entrega e nas vendas dos produtos em estabelecimentos em todo o estado.	Genro
Matteo	Se dedica ao trabalho no campo, nas lavouras; participa/ajuda na fabricação de alguns produtos ofertados pela propriedade; gerencia a venda dos legumes, das frutas e das hortaliças colhidas na roça.	Filho

Fonte: Elaborado pela autora.

Sendo considerada uma agroindústria de pequeno porte e de cunho familiar, Francesca preza pela qualidade e o modo de fazer artesanal nos processos produtivos. A costelinha suína conservada na banha, por exemplo, preserva os saberes passados de geração em geração na família. A receita tradicional da avó, o mix de temperos e o sabor ímpar que só a carne preservada na banha suína tem. Esse é apenas um dos diferenciais encontrados pelos turistas na propriedade Céu Azul.

Acerca dos diferenciais, do zelo e da preservação das características ligadas à artesanidade nos processos produtivos, sobretudo naqueles de origem animal, a

propriedade Céu Azul foi certificada em meados de 2018 com o Selo Arte. Tal selo permite a venda do produto alimentício de origem animal em todo o território nacional, além de atestar se sua elaboração foi realizada por meio do “fazer artesanal”, preservando as características tradicionais, regionais e culturais, típicas de determinada localidade.

Quanto à fabricação do socol, devido à alta demanda de pedidos e aos processos de fiscalização municipais, estaduais e federais, o lombo de porco é adquirido diretamente de abatedouros. No entanto, a receita original, aprendida por Giuseppe com seus pais, permanece fiel até os dias de hoje. Em relação às geleias e aos antepastos produzidos, em sua maioria, são feitos a partir de frutas e legumes frescos, colhidos na propriedade.

3.3 ENTRANDO NO CAMPO DE PESQUISA

A construção dos dados etnográficos no campo de pesquisa teve início no dia 18/09/2023 e término em 22/12/2023. Com a intenção de apreender as interações estabelecidas entre humanos e não humanos no contexto agroturístico, utilizei a técnica de observação participante, que, segundo Cabacine, Fernandes e Silva (2020), constitui-se como uma técnica de construção de dados, onde busquei estabelecer uma relação de convivência diária com os pesquisados, observando-os, firmando diálogos triviais com os humanos, escutando seus relatos e interagindo com eles.

Essa técnica se mostrou adequada à compreensão de fenômenos pouco conhecidos e que não podem ser desvelados numa análise limiar (MARIETTO, 2018), pois envolvem relações humano-não humano, por vezes, não verbais (HAMILTON; TAYLOR, 2012). Nesse sentido, por meio da observação participante, foi possível captar variadas situações e fenômenos que não são obtidos por meio de perguntas, uma vez que, observados, transmitem aspectos “imponderáveis” da vida real (CAVEDON, 2008; ROCHA; ROCHA, 2013; SILVA et al., 2018).

Acerca da vivência e da construção dos dados no lócus de pesquisa, saliento que minha rotina na propriedade Céu Azul foi de muito aprendizado. Participei ativamente da fabricação de produtos, como o socol, a banha, as geleias, os doces e os embutidos. Coloquei a “mão na massa” ao acordar bem cedo e ajudar Andrea na horta

que tem na propriedade, onde pude apreciar a singeleza das relações entre não humanos, como os caracóis, as minhocas que produzem húmus e adubam a terra naturalmente e as pedras cobertas de vegetação que abrilhantam e trazem um ar de tranquilidade ao ambiente.

Sobre o socol, pude desenvolver percepções sensoriais, ligadas, sobretudo, ao processo de maturação (apertar o socol e pelo tato saber se já está no ponto ou não; pelo olfato, saber se o cheiro da carne está bom ou ruim) e a feitura da banha suína (através do olfato sentir o cheiro característico e saber se está pronta ou não). Além disso, tive a oportunidade ímpar de vislumbrar o crescimento de fungos que atuam na maturação da carne e consequentemente, preservam o sabor característico do embutido.

Através do jardim mantido na propriedade, pude presenciar a beleza das flores desabrochando e colorindo a paisagem. O lavandário, com seu cheiro característico e suave também é um chamariz para outros não humanos. Presenciei cenas belíssimas, como por exemplo, os beija-flores e as abelhas europeias coletando o néctar de suas flores.

A experiência em campo, realizada através da etnografia multiespécies e da observação participante, fez com que eu me atentasse às relações de humanos e não humanos com um “novo olhar”. Busquei me despir da “supremacia humana” em relação aos não humanos, entendendo suas interações para conosco a partir de um processo onde estamos todos interligados numa teia relacional e emaranhada e temos a possibilidade de afetar e sermos afetados por outras espécies (VAN DOOREN; KIRKSEY; MÜNSTER, 2016).

A fim de auxiliar a construção dos dados que se deu por meio da observação participante, produzi diários de campo, onde assinalei os principais comentários, reflexões e afetações ligadas ao contexto/fenômeno pesquisado (CAMPOS; SILVA; ALBUQUERQUE, 2021).

Todos os dias, antes de entrar em campo, registrava o horário de chegada na propriedade e, à tarde, o de saída. Minha rotina na propriedade, normalmente, começava às 07 horas e 30 minutos e findava às 17 horas e 30 minutos. No total, foram realizadas 193 horas e 45 minutos de observação participante e escritas 151

páginas relativas ao diário, durante 22 dias, entre os meses de setembro e dezembro de 2023.

Além disso, por estar imbricada num contexto em que as atividades desempenhadas demandavam atenção e trabalhos manuais, como por exemplo, a participação na fabricação de algum produto, como o socol ou uma geleia, não conseguia produzir as notas de campo em cadernos. Para transpor esse infortúnio, registrava, na maioria das vezes, minhas anotações em notas do celular ou até mesmo gravando áudios direcionados a mim pelo WhatsApp.

Os diários foram escritos num documento do *Microsoft Word*, sempre no dia seguinte à realização do trabalho de campo na propriedade. Para melhor identificação, nomeei-os com suas respectivas datas (idas a campo), referência do dia (1º, 2º....) e o nome do local.

Ao produzi-los, busquei tomar uma série de cuidados, principalmente com o etnocentrismo, que se figura na análise de uma outra cultura mediante categorias analíticas preexistentes do pesquisador (CAVEDON, 2008). Nesse caso, ao conviver com os informantes no *lócus* de pesquisa, precisei ter como horizonte a importância de me despir de possíveis interpretações *a priori*, respeitando o espaço e os saberes que ali me foram desvelados.

Outro aspecto relevante é a humildade, que, segundo Cavedon (2014), deve ser a companheira inseparável do pesquisador ao se propor a realizar uma etnografia. Assim, ao adentrar e participar ativamente do dia-a-dia dos interlocutores no *lócus* de pesquisa, primei por saber o momento certo em estabelecer uma interlocução com eles, de me desculpar ao transgredir alguma regra, além de buscar a todo o momento estabelecer laços de reciprocidade/trocas de saberes com os pesquisados.

Complementarmente ao uso do diário de campo, trabalhei com registros fotográficos produzidos tanto por mim quanto por meus interlocutores² humanos em campo. De

² Sobre os registros fotográficos efetuados, saliento que alguns deles foram produzidos por minha interlocutora humana Francesca. Para efeitos de credibilidade dos dados produzidos e com o intuito de reconhecer o apoio de Francesca na produção dos registros fotográficos, sinalizo que abaixo de cada foto, no campo “fonte”, quando escrito somente “dados da pesquisa”, isto indica que fui eu a responsável pela produção da fotografia. Quando, no campo “fonte”, estiver denotado “dados da pesquisa”, seguido por “elaborada por Francesca”, os créditos do registro fotográfico são dirigidos à interlocutora mencionada.

acordo com Cavedon (2008), tais registros contribuem em pesquisas etnográficas. Segundo Barbosa e Cunha (2006), o uso da fotografia em estudos de base antropológica, vem sendo discutido há tempos, sobretudo, desde Malinowski, em “Argonautas do Pacífico Ocidental”, onde o uso das imagens foi realizado sob o intuito de representar a realidade estudada.

Para Cavedon (2008), enquanto um recurso narrativo autônomo, tal meio de registro converge significados e informações precisas aos contextos/fenômenos pesquisados. Ainda, na perspectiva de Eckert e Rocha (2008), o caráter figurativo dos registros fotográficos leva a pistas das motivações do pesquisador e evidencia uma maneira distinta de olhar o outro, de certo modo, distante.

Foram produzidos 157 registros fotográficos ao longo do processo de construção dos dados. Neles, busquei salientar as práticas de cuidado entre humanos e não humanos evidenciadas no lócus de pesquisa. Tais registros foram utilizados como recursos para capturar qualidades não linguísticas e corporificadas do contexto de pesquisa, além de explicitar e demonstrar o que as palavras, por vezes, não conseguem narrar (HAANPÄÄ et al., 2021).

Em se tratando do procedimento de análise dos dados que será descrito posteriormente, entendo que as imagens registradas foram importantes para reavivar minha memória, promovendo uma revisitação retrospectiva do campo, trazendo à atenção aspectos talvez não percebidos no momento do registro, e contribuindo assim com o enriquecimento das descrições e interpretações construídas.

Para além dos registros fotográficos, realizei entrevistas semiestruturadas com os agentes humanos envolvidos na consecução das práticas agroturísticas. Tais entrevistas foram analisadas como encontros intersubjetivos e dialógicos com o intuito de explorar opiniões e crenças desses sujeitos (BRINKMANN, 2018).

Ao explorar as opiniões dos sujeitos entrevistados, por se utilizar neste trabalho de uma perspectiva multiespécies, que visa o descentramento dos humanos em quaisquer práticas organizativas, busquei criar um ambiente que de certa forma pudesse estimular a reflexividade dos humanos em campo e desafiar uma possível “supremacia humana” em suas respostas. Interessaram-me, também, os saberes

circulantes no campo sobre os emaranhados relacionais que integram ou integraram, de alguma forma, humanos e não humanos na prática organizativa estudada.

A realização de entrevistas semiestruturadas se deu com o objetivo de captar elementos que fogem à observação participante, ou mesmo às imagens realizadas. Nesse caso, entendo a utilização deste tipo de entrevista como forma de explorar amplamente questões que não foram abordadas previamente, além de potencializar um melhor entendimento acerca do tema de pesquisa (MARCONI; LAKATOS, 2022).

Como critério norteador de seleção dos entrevistados, verifiquei, através de minha vivência no campo de pesquisa, suas participações e engajamento em instituições/órgãos que atuam diretamente na promoção, potencialização ou fiscalização de práticas ligadas ao agroturismo de Venda Nova do Imigrante-ES. Além disso, as práticas vivenciadas no lócus de pesquisa me levaram à realização de entrevistas semiestruturadas com turistas, sobretudo aqueles vindouros de outros municípios e estados do país. Ressalto que não houve critérios de gênero e idade aplicados aos participantes desta pesquisa. Quaisquer pessoas, de diferentes idades, gêneros ou outras características sociodemográficas, puderam participar e explanar acerca de suas vivências/participações ligadas ao contexto agroturístico. Com esses dois públicos, aparentemente distintos, busquei elucidar diferentes perspectivas e visões acerca das práticas de cuidado multiespécies evidenciadas no organizar do agroturismo praticado em Venda Nova do Imigrante-ES.

Os entrevistados foram separados em dois grupos: (1) colaboradores/representantes de instituições/órgãos que atuam diretamente na promoção, potencialização ou fiscalização de práticas ligadas ao agroturismo, e (2) turistas que participaram/experienciaram atividades voltadas ao agroturismo praticado no município de Venda Nova do Imigrante-ES. As entrevistas foram conduzidas de modo online, por meio de plataformas digitais, como o *Google Meet*. Em dois casos específicos, devido à falta de acessibilidade dos participantes, conduzi-as por meio de chamadas de vídeo realizadas através do WhatsApp. Saliento que antes do início de cada entrevista, os participantes autorizaram a gravação do áudio de nossas respectivas conversas. Além disso, todos foram submetidos à apreciação e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), constante no Apêndice A.

As entrevistas semiestruturadas foram realizadas com o subsídio de um roteiro prévio (Apêndice B), que possibilita ao entrevistador maior flexibilidade na formulação e ordenação das perguntas (GODOI; MATTOS, 2010). Conforme fui conduzindo as primeiras entrevistas, a partir do roteiro prévio, novos dados foram surgindo, o que me possibilitou fazer algumas alterações no roteiro. Parti, portanto, de um roteiro geral (Apêndice B), com os principais tópicos a serem abordados, e fui adaptando a sequência das perguntas, em alguns casos; em outros, inseri tópicos novos, produzindo roteiros similares.

A realização das entrevistas com os turistas, conforme planejado, ocorreria a partir da minha interação com os mesmos, no lócus de pesquisa. Busquei uma abordagem onde a pessoa se sentia à vontade para vislumbrar as belezas naturais, fazer suas compras e aproveitar seu passeio. Em conversas informais, contava aos turistas sobre minha pesquisa e, no momento em que fossem embora da propriedade, abordava-os, pedindo seus contatos e se poderíamos, posteriormente, realizar um bate papo sobre suas experiências, vivências nas propriedades ofertantes de agroturismo no município de Venda Nova do Imigrante-ES.

Conforme a construção dos dados ia ganhando corpo, pude perceber que o movimento de turistas na propriedade acontecia, de fato, aos finais de semana. Isso soou como um empecilho para mim, num primeiro momento, pois eu iria participar como candidata do desfile de eleição da rainha e princesas da Festa da Polenta³ na cidade. Tive muitos compromissos, inclusive, no mês de setembro, que ocorreram durante os finais de semana. Isso acabou me atrapalhando, visto que meu foco era realizar uma abordagem próxima e direta aos turistas no lócus de pesquisa.

O tempo passou e o mês de outubro finalmente chegou. O desfile de eleição da rainha e princesas da Festa da Polenta aconteceu no dia 06 de outubro. Pensei que seria uma ótima oportunidade de conseguir turistas dispostos a contribuir com a minha pesquisa, pois a cidade ficava repleta de pessoas de várias partes do país e do

³ Considerada a maior manifestação da cultura italiana no estado do Espírito Santo, a Festa da Polenta acontece desde os idos de 1979 e foi idealizada por um padre, Cleto Caliman (CALIMAN, 2012). É um evento que atrai um grande contingente de turistas de variados estados do Brasil, além de estrangeiros, fato que potencializa as vendas e a clientela de produtores rurais ligados ao circuito de agroturismo da cidade. Sua execução fica à cargo da AFEPOL (Associação Festa da Polenta) e todo o rendimento proveniente dessa festividade é revertido para entidades que visam manter a cultura local e o bem-estar da população, como o hospital e a APAE, por exemplo (PEDREIRA et al., 2012).

mundo, inclusive. No entanto, eu fui eleita a rainha da Festa da Polenta de 2023! Para mim, sem dúvidas, foi um momento mágico. A realização de um dos meus maiores sonhos.

Como rainha, tive que participar dos sete dias de festa que compreenderam os dois primeiros finais de semana do mês de outubro. Mais uma vez, não pude estar presente na propriedade aos finais de semana e dias de grande movimento de turistas. Se por um lado, estava radiante ao ter sido eleita a rainha da festa, por outro, me sentia ansiosa e triste, pois queria cumprir com meus objetivos de pesquisa, que consistiam na abordagem e na futura realização da entrevista com os turistas.

Passado esse período “turbulento”, comecei a frequentar a propriedade também aos finais de semana. Em algumas vezes, ia aos domingos; em outras, aos sábados. Obtive êxito ao conseguir contactar e realizar entrevistas com três turistas. No entanto, pensei que seria válido contar mais uma vez com a ajuda da guia de turismo que havia me auxiliado com informações acerca das propriedades, antes de eu ser aceita no lócus de pesquisa. Minha intenção era ouvir depoimentos de turistas que participaram/experenciaram de atividades voltadas ao agroturismo praticado em Venda Nova do Imigrante-ES, em diferentes propriedades. Consegui os contatos de cinco turistas, no entanto, obtive êxito com apenas três.

No total foram realizadas 6 entrevistas com turistas e 5 com colaboradores/representantes de instituições/órgãos que atuam diretamente na promoção, potencialização ou fiscalização de práticas ligadas ao agroturismo. Todas as entrevistas foram gravadas com o auxílio do aplicativo *Gravador de Voz* instalado no celular e aconteceram entre 24/11/2023 e 02/01/2024. A tabela 1 destaca a identificação dos turistas, suas respectivas localidades, a data em que foram realizadas e a duração das entrevistas. Já a tabela 2, apresenta a identificação dos colaboradores, instituições/órgãos que pertencem/participam, a data em que foram realizadas e a duração das entrevistas. Saliento que para garantir a fidedignidade e a integridade dos dados apresentados, bem como manter suas identidades resguardadas, foram atribuídos nomes fictícios a todos os participantes.

Tabela 1 – Entrevistas semiestruturadas com turistas

Codinome	Localidade	Data da entrevista	Duração (em minutos)
Rosa e Florêncio	Rondônia	24/11/2023	52 minutos
Margarida	Rio de Janeiro	15/12/2023	51 minutos
Violeta	São Paulo	20/12/2023	54 minutos
Flor de Lis	Bahia	21/12/2023	28 minutos
Hortênsia	Rio de Janeiro	02/01/2024	25 minutos
TOTAL			210 minutos

Fonte: Elaborado pela autora.

Conforme mencionado em parágrafo anterior, foram realizadas 6 entrevistas com turistas de várias regiões que participaram/experienciaram atividades voltadas ao agroturismo praticado no município de Venda Nova do Imigrante-ES. No entanto, realizei uma entrevista que foi considerada inválida para a pesquisa em questão. A participante evidenciou em nossa conversa que não visitou nenhuma propriedade ligada ao circuito agroturístico de Venda Nova do Imigrante-ES. Sua experiência ocorreu na região de Pedra Azul, localidade pertencente a Domingos Martins-ES. A pessoa participou de um encontro de amigos que estudaram e se formaram na mesma área. Evidenciou-me ainda, que passearam somente pelos entornos da Rota do Lagarto e que pelo pouco tempo (apenas um final de semana), seus amigos de outras regiões do Brasil, não puderam conhecer as belezas e os quitutes tradicionais de toda a região de Montanhas do Espírito Santo.

Tabela 2 – Entrevistas semiestruturadas com colaboradores/representantes de instituições/órgãos

Codinome	Instituição/órgão	Papel desempenhado	Data da entrevista	Duração (em minutos)
-----------------	--------------------------	---------------------------	---------------------------	-----------------------------

Hélio	Serviço de Inspeção Municipal	Médico Veterinário	27/11/2023	17 minutos
Gaia	Idaf	Gerente Setorial - Agroindústria de Pequeno Porte	07/12/2023	56 minutos
Amora	Agrotur e Comtur	Turismóloga, Guia de Viagens e Presidente da Agrotur e do Comtur	13/12/2023	64 minutos
Nilo	Idaf	Coordenador do Selo Arte	18/12/2023	43 minutos
Aurora e Solano	Secretaria Municipal de Turismo	Gerente de Turismo e Coordenador de Cultura e Artesanato	18/12/2023	65 minutos
TOTAL				245 minutos

Fonte: Elaborado pela autora.

Em relação às entrevistas semiestruturadas realizadas com colaboradores/representantes de instituições/órgãos que atuam diretamente na promoção, potencialização ou fiscalização de práticas ligadas ao agroturismo, saliento que entrei em contato, porém não obtive o retorno de um colaborador. Enviei um e-mail na data de 21/12/2023 para o órgão de fiscalização em que ele trabalha, pois queria saber algumas informações acerca da fiscalização de produtos de origem vegetal, tais como geleias e antepastos, por exemplo. Além disso, identifiquei-me como estudante de mestrado da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) no corpo da mensagem e solicitei que pudessemos agendar um bate-papo, uma

entrevista para sanar as minhas dúvidas, porém, não obtive retorno algum ao e-mail enviado.

Depois de realizadas as entrevistas, escutei os arquivos de áudio para ver se tinham ruídos que poderiam comprometer o processo de transcrição subsequente. Para melhor identificação, nomeei-os com o nome da pessoa, a indicação se era turista ou pertencia/atuava em alguma instituição/órgão e a respectiva data de realização da entrevista. Depois, com o auxílio do software *Reshape*, realizei a transcrição das entrevistas na íntegra. Todas foram salvas separadamente em um documento do *Microsoft Word*. Com vistas a não perder nenhum detalhe da fala dos entrevistados, escutei os áudios e li as transcrições ao mesmo tempo. Quando percebia que o software havia embaralhado alguma palavra, parava o áudio e consertava os escritos.

Realizado todo o processo de construção dos dados no lócus de pesquisa, passei por um processo de “afastamento simbólico” do campo que compreendeu a primeira semana do mês de janeiro de 2024, na qual fiz o esforço de me desligar completamente de toda a vivência na propriedade, das lembranças de momentos vividos e registrados nos diários, das entrevistas empreendidas e dos registros fotográficos capturados. Tal movimento foi realizado para que eu pudesse retomar os dados de pesquisa construídos e lê-los com um olhar atento, apurado.

3.4 PROCEDIMENTOS DE ANÁLISE DOS DADOS

De posse dos dados construídos, optei primeiramente por realizar uma análise descritiva, própria de trabalhos que se utilizam da etnografia e da observação participante (ANGROSINO, 2009). Dessa forma, efetuei leituras flutuantes dos diários de campo. Ao lê-los, aproveitei para grifar trechos importantes e fui tomando notas de coisas que mais me chamavam atenção.

Findada a leitura dos diários de campo, passei para a análise dos dados construídos por meio das entrevistas. Da mesma forma, ao fazer a leitura das transcrições, grifei trechos considerados importantes e realizei anotações de fatos que me chamaram atenção. Por fim, examinei os registros fotográficos efetuados com um olhar apurado, atento às minúcias.

Depois de realizar as leituras dos diários e das entrevistas e examinar os registros fotográficos efetuados, por meio da análise descritiva, consegui identificar e registrar, regularidades e temáticas conjuntas nos dados construídos. Após esse procedimento, realizei uma análise teórica, onde busquei interpretar e discutir os aspectos levantados através da análise descritiva (ANGROSINO, 2009), o que me permitiu criar percursos interpretativos e retomar os objetivos de pesquisa propostos. O quadro 2 evidencia os percursos criados e suas relações com os objetivos de pesquisa.

Quadro 2 – Percursos interpretativos e os objetivos de pesquisa

Percursos interpretativos	Objetivos
Organizar do agroturismo (como acontece)	Descrever as práticas organizativas que constituem o agroturismo em Venda Nova do Imigrante-ES.
Teia de cuidado (agentes e espécies)	Caracterizar os emaranhamentos humanos e não humanos nas práticas de cuidado multiespécies no <i>lócus</i> estudado, identificando agentes e espécies que se destacam.
Cuidado multiespécies como transversal à teia e ao organizar	Analisar, a partir de uma perspectiva multiespécies, de que forma as práticas de cuidado constituem o organizar do agroturismo em Venda Nova do Imigrante-ES.

Fonte: Elaborado pela autora.

Estes três percursos foram mapeados por mim a partir dos dados da pesquisa, na intenção de responder aos objetivos específicos traçados inicialmente. No texto correspondente às análises, os percursos aparecem distribuídos em dois tópicos principais: o primeiro, que apresenta a propriedade e os seres pesquisados, e descreve os principais processos organizativos identificados junto a meus interlocutores; e o segundo, que apresenta o que chamei de teia do agroturismo, que imbrica práticas e existências humanas e não-humanas em complexos arranjos multiespécies. O cuidado, que aqui aparece como terceiro percurso interpretativo para fins didáticos (utilizei este recurso para não perder de vista sua presença ao longo da pesquisa e do processo de análise dos dados), é na verdade transversal aos dados de forma geral, e aparece nas três principais práticas sobre as quais me debrucei,

finalmente: viver com seres humanos e não humanos; produzir o alimento; e receber turistas e visitantes.

Por fim, considerando os pressupostos do método etnográfico, o processo de interpretação dos dados construídos se deu através do diálogo entre perspectivas éticas eêmica, que correspondem a um modo de entender as práticas estudadas, integrando a visão do pesquisador, a abordagem teórica e a maneira como as pessoas significam suas ações (ANGROSINO, 2009), isto é, dando ênfase aos aspectos evidenciados/construídos em campo, de maneira articulada às visões teóricas adotadas. Assim sendo, no próximo tópico são apresentados os dados construídos, bem como suas análises.

4. APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS

4.1 APRESENTANDO A PROPRIEDADE, DESCRREVENDO PROCESSOS ORGANIZATIVOS A PARTIR DO CUIDADO

Com uma população estimada de 26 mil habitantes, segundo dados do IBGE (2021), a cidade de Venda Nova do Imigrante-ES é tida como referência em práticas ligadas à promoção do agroturismo na região Sudoeste Serrana do Estado do Espírito Santo e em cenário nacional (ZANDONADI, 2013).

No município em questão, o desenvolvimento do agroturismo se deu por volta de 1980 na busca por superar os infortúnios que assolavam o setor agrícola, tais como a desvalorização da atividade e a dependência da monocultura cafeeira, com seus ciclos de variação econômica (PORTUGUEZ, 2017). Nesse ínterim, o agroturismo despontou como uma forma de diversificar e aumentar a renda dos camponeses, manter a população no campo e superar os problemas pelos quais os agricultores estavam passando, assim impulsionando uma nova dinâmica local (ZANDONADI; FREIRE, 2016), conforme trecho a seguir:

[...] uma vez que não tinha as famílias crescendo tanto, que a propriedade já não dava lucro né, sustento. Eles mal conseguiam manter ali os netos da terceira geração. Quem podia sair para estudar fora, beleza. E quem não podia? Tinha que sobreviver daquela cultura. Então, eles passaram a agregar valores, a aumentar a produção, a produção com qualidade, para ganhar dinheiro e receber turistas (Solano, Secretaria de Turismo, Coordenador de Cultura e Artesanato, 18 de dezembro de 2023).

Quanto à manutenção da população no campo, pude notar que uma característica das propriedades que compõem o circuito de agroturismo da cidade é o emprego de mão-de-obra familiar e alguns poucos funcionários para auxiliar na confecção de congêneres alimentícios. Além disso, a atividade agroturística é desempenhada em pequenas propriedades, que possuem de 20 a 30 hectares, com o intuito de manter um perfil ligado à ruralidade e à valorização das raízes histórico-culturais provenientes das colonizações pioneiras (PEDREIRA et al., 2012).

A mão-de-obra empregada na maioria das propriedades ligadas ao agroturismo se caracteriza como sendo familiar (NOGUEIRA, 2004). Contudo, conforme observei na propriedade estudada, na atualidade, ainda existe um processo de divisão do trabalho por gênero, onde as mulheres são as responsáveis pelos afazeres domésticos e a

confeção de congêneres alimentícios ligados ao agroturismo e os homens dedicados ao trabalho no campo/nas lavouras. Essa constatação corrobora as explicações de Duarte e Pereira (2018) quando afirmam que as relações de trabalho no campo ainda se relacionam à gestão masculina, enquanto a presença das mulheres costuma direcionar-se às atividades do lar e àquelas ligadas ao cuidado.

Tal constatação presente na literatura, que evidencia essa organização do trabalho por gênero, foi percebida durante a pesquisa empírica. O trabalho desempenhado pelas mulheres no empreendimento agroturístico em que estive intensamente nos últimos meses envolve o cuidado do lar e da propriedade, que se mistura ao cuidado com os viventes que os habitam (sejam humanos, outros animais e plantas), e a produção de artigos a serem comercializados na propriedade. Ainda, a preparação de congêneres alimentícios para a venda se mistura a essas atividades de cuidado, inclusive ao preparo de alimentos para a subsistência cotidiana da família.

Há uma questão importante aqui sobre a remuneração desse trabalho, como já indicado na literatura. No caso das atividades de cuidado, é importante mencionar o fenômeno histórico de sua subvalorização e frequente não remuneração, fenômeno associado a questões de gênero, uma vez que tais responsabilidades recaem desproporcionalmente sobre as mulheres (ADAMS; GRUEN, 2022; DONOVAN, 2022). A crença arraigada de que o cuidado é uma extensão do papel feminino invisibiliza o valor econômico e social dessas atividades.

Assim, ainda que todas essas atividades sirvam de base para os bens e serviços comercializados na propriedade e para a sobrevivência de seus próprios habitantes humanos e não humanos, sua visibilização é frequentemente comprometida, uma vez que seu desempenho é confundido com certo papel naturalizado ao gênero feminino. Essa invisibilidade e naturalização compromete a adequada remuneração das atividades, comparadas a outras também necessárias para a manutenção cotidiana da propriedade. Isso foi uma questão importante durante a estada em campo e esteve presente nos diários, como se observa a seguir:

[...] no início foi tudo muito difícil, pois ela trabalhava e não ganhava um centavo de sua família pelos serviços prestados. Francesca chegou a ir embora de casa, para ver se chamava a atenção da família. Percebendo que ela tinha saído de casa, o irmão mais novo ligou e pediu que voltasse... Francesca disse que só voltaria para casa se eles ajustassem sua situação,

remunerando-a pelos serviços prestados. Ela voltou e, desde então, os irmãos e a família passaram a aceitar sua contribuição nos serviços ligados ao agroturismo e a remunerá-la adequadamente. Hoje é ela que dá conta de toda a produção e venda de socol, geleias e outros produtos que são vendidos na lojinha que existe na propriedade e em comércios em todo o Estado do Espírito Santo (Diário de campo, 18 de setembro de 2023).

Apesar de, em muitos casos, o trabalho feminino não ter contrapartida financeira no âmbito do agroturismo (DUARTE; PEREIRA, 2018), no trecho de diário acima é possível apreender sobre os conflitos em torno do reconhecimento por parte da família em relação à dedicação e serviços prestados por Francesca. A partir de sua demanda pelo reconhecimento de sua importância e retorno à propriedade, ela passou a assumir responsabilidades cruciais no negócio, cuidando da fabricação e comercialização de todo o portfólio de produtos ofertados.

Diversos itens do portfólio estão em exposição na “lojinha” gerida por Francesca. A ambientação do lugar é realizada por meio da afixação de fotografias antigas retratando momentos memoráveis da família, transmitindo ao visitante uma possível sensação de proximidade àqueles que lhe recebem. Experimentei esse mesmo sentimento, reforçado pela disposição de artefatos herdados de antepassados, como utensílios de cozinha, balaies e móveis em madeira maciça. Esse cenário, característico das “lojinhas” de agroturismo, também foi observado e relatado por Zandonadi e Freire (2016) quando realizaram sua pesquisa em Venda Nova do Imigrante-ES.

Figura 6 – Decoração interna e externa da lojinha de agroturismo



Fonte: Dados da pesquisa.

Durante a observação realizada, pude enumerar diversos itens que compõem o portfólio de produtos comercializados na “lojinha”, dentre eles: socol, linguiça, embutidos suínos defumados, doces, compotas, geleias, antepastos, licores, conservas, cafés, fubá, entre tantos outros. A ausência da oferta de queijo me chamou a atenção, pois é comum a sua comercialização em empreendimentos como esse (PEDREIRA et al., 2012). No caso estudado, verifiquei a inexistência de gado leiteiro, sendo esse um impeditivo para a produção de queijos. Talvez isso esteja relacionado à inclinação do terreno, podendo essa característica de declive ser um empecilho ao manejo.

A confecção das mercadorias vendidas nesse espaço depende em sua maioria de matérias-primas cultivadas na propriedade e, em menor proporção, daquelas adquiridas de terceiros (PEDREIRA et al., 2012). As pessoas encarregadas da colheita de hortaliças, leguminosas e frutas acordam antes do sol nascer e se dedicam ao cuidado e à lida com a terra, à irrigação e à retirada de plantas “velhas”, matos e ervas daninhas por entre os canteiros. Também se encarregam do plantio de novas mudas e à colheita daqueles alimentos que já se encontram aptos ao consumo, podendo isso ser ilustrado no trecho abaixo:

Andrea saiu de casa às 5h20min da manhã. [...] quando cheguei na horta me deparei com os esguichos de água trabalhando a todo o vapor. O verde das hortaliças em contraste com os jatos de água era uma coisa linda de se ver. [...] retiramos um canteiro inteiro de brócolis “passados”. [...] por entre os espaços vagos, plantamos mudas de alho poró. [...] capinamos por entre os pés de couve e retiramos os matos que haviam nascido. [...] colhemos alguns chuchus e abobrinhas princesas em suas respectivas parreiras (Diário de campo, 12 de dezembro de 2023).

O horário no qual Andrea inicia a atividade na horta é fundamental, pois, em poucas horas após o seu início, o sol se torna sufocante e impróprio ao trabalho. Às 09h40min, quando terminamos essa etapa, eu estava exausta e suada, mesmo utilizando vestimenta adequada e com proteção solar.

Além da horta, há na propriedade um pomar com amoreiras, jabuticabeiras, bananeiras, mangueiras e outras frutíferas. Delas são extraídos frutos comercializados *in natura* e processados, como aqueles utilizados nos licores. Sua produção ocorre, às vezes, como forma de aproveitamento das frutas colhidas com fartura em determinadas épocas do ano, tal como a jabuticaba e a amora.

Francesca e eu percorremos estradas de terra e barrancos até chegarmos ao pé de amora. Ele estava repleto delas... Boa parte já caídas no chão, pois se encontravam muito maduras. [...] as amoras estavam docinhas e grandes. Enchemos dois embornais com elas e tivemos a ideia de produzir licor (Diário de campo, 02 de outubro de 2023).

Por se tratar de um processo de produção artesanal, primeiramente, as amoras foram lavadas uma a uma em água corrente, das quais retiramos impurezas presentes. Depois colocamos as amoras em um vidro seco e esterilizado com tampa. Após essa disposição, acrescentamos cachaça até que as amoras ficassem totalmente submersas. Feito todo o processo, o vidro foi fechado e as amoras permaneceram em repouso na cachaça por cerca de duas semanas.

Passado esse período, preparamos e adicionamos calda de açúcar à mistura de amoras e cachaça que estava repousando. Feito isso, lacramos novamente o recipiente e o deixamos em repouso por um mês. Findada essa etapa, fiquei encarregada de abrir o recipiente para filtrar o líquido e engarrafar o licor em vasilhames comerciais.

Figura 7 – Licor de amoras engarrafado



Fonte: Dados da pesquisa (elaborada por Francesca).

Além da produção do licor, as frutas consideradas “da época” são utilizadas por Francesca na fabricação de geleias, doces e compotas. Quanto ao processo de fabricação das geleias, especificamente, participei da confecção dos sabores de abacaxi com pimenta e jabuticaba. Começamos por separar e higienizar as frutas que seriam utilizadas. Dependendo da fruta, como o abacaxi, por exemplo, existe a necessidade de descascar. Outras, no entanto, como a jabuticaba, não carecem da retirada de suas cascas, sendo o processo de fabricação realizado com a fruta em sua totalidade.

Conforme mencionado, o processamento do abacaxi para a fabricação de geleia requer esse procedimento. Assim, após a aquisição de 10 unidades da fruta, pusemo-nos a descascá-los. Depois os picamos e colocamos os pedaços em uma grande panela de aço inoxidável. Além dos abacaxis picados, foram acrescentados água, suco de limão (para dar aspecto vitrificado), pimentas dedo-de-moça picadas e açúcar. Em fogo baixo, essa mistura ficou em cocção por cerca de 3 horas até ser acrescentado o gelificante (pectina). Ele é adicionado à geleia até dar certa consistência, formando um “fio” quando erguida a mistura.

Quando a geleia atingiu o ponto ideal de fervura, Francesca me disse que seria necessária a medição do brix (indicador de doçura e pH da geleia). Tal indicador é medido pelo refratômetro, um aparelho onde são colocadas gotículas de geleia sob

seu prisma frontal e fechada sua proteção plástica. Ele é posicionado de modo perpendicular à fonte de luz. Ao olhar a lente, Francesca verifica o valor de leitura, que fica entre a divisão das partes escura e iluminada do aparelho. Comumente, este deve chegar à aferição de 65%, indicando o ponto ideal da geleia.

Atingido o ponto de brix, desligamos o fogo e a geleia foi colocada em potes de vidro, já esterilizados. Todos foram fechados um a um com muito cuidado. Feito esse processo, os potes de geleias foram colocados em panelas com água fervente, onde ficaram submersos por um determinado período. Tal procedimento, segundo Francesca, visa assegurar que as embalagens sejam hermeticamente lacradas, evitando a entrada de microrganismos capazes de estragar a geleia.

Figura 8 – O refratômetro e os potes de geleias prontos



Fonte: Dados da pesquisa.

Vários dos produtos comercializados na “lojinha” da propriedade derivam de receitas da família, cuja origem está nos antepassados. À guisa de exemplo, figuram o doce de mamão e o de figo. Para a preparação do doce de figo, especificamente, este adquirido de terceiros na Feira da Agricultura Familiar do município, as frutas foram lavadas e higienizadas. Posteriormente, fizemos sulcos nos frutos e os colocamos em

uma panela com açúcar. Em fogo baixo, o açúcar colocado começou a derreter, formando uma calda, onde os figos cozinharam por um período de 15 a 30 minutos. Após o cozimento, o fogo foi desligado, as frutas retiradas junto à calda foram dispostas por nós diretamente em embalagens esterilizadas. Seguindo o mesmo procedimento das geleias, os potes foram fechados hermeticamente.

Figura 9 – Doce de figo em calda



Fonte: Dados da pesquisa (elaborada por Francesca).

Dentre as frutas de maior expressividade utilizadas na produção de congêneres está a banana do tipo nanica (também conhecida como caturra ou banana d'água). Seus pés se encontram espalhados por entre as roças de café, de milho e nos quintais da Propriedade Céu Azul. A fartura de seus cachos possibilita uma volumosa fabricação de vinagre artesanal.

Assim como em outros métodos de produção descritos, a receita do vinagre segue os moldes tradicionais, ensinados pelos progenitores de Francesca. As bananas são colocadas em tambores, onde passam por um processo de fermentação e maturação, que ocorre durante um mês. Passado esse período, os tambores são abertos, verifica-se se as bananas já “soltaram” bastante líquido e se estão no ponto ideal de maturação. Se estiverem no ponto correto, o líquido é retirado dos tambores, coado e colocado em embalagens de vidro. Essas embalagens são lacradas e permanecem

em “repouso” por cerca de dois ou três meses. Depois, são dispostas e comercializadas na lojinha.

Figura 10 – Vinagre de banana artesanal



Fonte: Dados da pesquisa (elaborada por Francesca).

Na propriedade Céu Azul, além do aproveitamento das frutas colhidas com fartura em determinadas épocas do ano, Francesca recorre ao beneficiamento de legumes e verduras cultivados por seus pais e irmãos na horta e nas plantações. O antepasto, por exemplo, é um tipo de compota em que se utilizam legumes em sua feitura, como as abobrinhas princesas e a berinjela.

Comumente, ele é servido como uma espécie de “petisco”, por cima de torradas, ou mesmo, junto ao pão sírio. Ademais, pode também ser utilizado como opção de acompanhamento em variados pratos e lanches no dia-a-dia. Para a fabricação do antepasto, primeiro é realizada a colheita dos legumes e sua higienização. Posteriormente, os legumes são picados em pedaços pequenos e colocados em uma panela. Acrescentam-se sal, pimenta do reino, alho fresco laminado, pimentões (amarelos, verdes e vermelhos), cebola de cabeça e alho poró picados e bastante azeite. Com os ingredientes picados e colocados na panela, o fogo é ligado e o antepasto está pronto quando a água que “solta” dos legumes secar por completo. Feito todo o processo, ele é colocado em embalagens de vidro, coberto por certa quantidade de azeite para não estragar e lacrado hermeticamente.

Figura 11 – Antepasto de abobrinha e de berinjela



Fonte: Dados da pesquisa.

Nesse caso, além das embalagens terem a necessidade de serem lacradas hermeticamente, em todos os processos de fabricação (licor, geleias, doces, compotas e antepastos) foram necessárias práticas de biossegurança na manipulação dos alimentos e em sua feitura. Segundo Francesca, a Vigilância Sanitária é atuante e realiza visitas periódicas à agroindústria. Por isso, a sala de produção é toda azulejada de branco. Após a fabricação dos produtos, limpávamos e a mantínhamos sanitizada; também foi necessária a utilização de aventais e toucas em todos os momentos; por fim, as panelas utilizadas são de aço inoxidável e as embalagens onde são dispostos os produtos, precisam ser esterilizadas previamente.

Apesar de Francesca ser a responsável pela fabricação e comercialização de quase todo o portfólio de produtos ofertados pela propriedade, um produto, em específico, fica à cargo de seu pai, Giuseppe. Recorrendo à receita tradicional e o saber-fazer herdado de seus pais, ele se dedica à fabricação de açúcar mascavo para ser vendido na lojinha.

A cana-de-açúcar utilizada no processo de produção é oriunda da propriedade e serve também como fonte de alimento aos animais. Para a fabricação do açúcar mascavo, Giuseppe realiza a colheita das canas, seleciona os melhores “gomos” e as higieniza. Depois, elas são moídas. O líquido derivado desse processo é colocado em um tachó

de cobre, onde fica em fogo baixo e é mexido constantemente por Giuseppe, por várias horas. Quando o líquido chega no ponto chamado de “melaço”, onde já está com aspecto pastoso, parecendo um doce, ele o despeja em uma gamela de madeira. Dentro deste compartimento e ainda mexendo o melaço a todo o momento, ele cuida para o açúcar chegar ao ponto desejado. Nesse instante, é Giuseppe quem decide se o açúcar originado incorporará um aspecto “empelotado” ou “fino”. Isso dependerá do tempo e da frequência com que ele mexe o melaço. Chegado ao ponto “ideal”, o açúcar mascavo permanece durante algum tempo esfriando. Depois é separado e colocado em embalagens plásticas, pronto para ser comercializado.

Figura 12 – Fabricação do açúcar mascavo



Fonte: Dados da pesquisa.

O açúcar mascavo produzido por Giuseppe é comercializado *in natura* ou utilizado na fabricação de um subproduto muito apreciado pelos turistas, o pé de moleque. Sua produção preserva o saber-fazer artesanal e contempla, através da receita, os ensinamentos apreendidos por Francesca, que orgulhosamente relata terem sido passados por seu pai.

Eu e Francesca fizemos uma receita de pé-de-moleque. Primeiro, separamos os ingredientes que seriam utilizados, como o amendoim, o açúcar mascavo, o leite e a água. Numa panela de ferro, e em fogo baixo, colocamos o açúcar mascavo, um pouco de leite e de água. Fiquei encarregada de mexer a mistura até as “pelotas” do açúcar se dissolverem completamente e o líquido chegar ao ponto desejado. Em seguida, com a mistura no ponto ideal, Francesca acrescentou o amendoim aos poucos. Nessa hora, foi necessária certa destreza dela, pois o doce fica duro rapidamente. Incorporado o amendoim e com o auxílio de uma colher, eu e Francesca colocamos aos poucos o doce em uma superfície e o moldamos em pedaços pequenos. Os pés de moleque moldados permaneceram em cima da superfície por algumas horas, até esfriar completamente. Por fim, depois de frios, os colocamos em embalagens plásticas e os expomos na lojinha para serem comercializados.

Figura 13 – Peneira repleta de pés de moleque



Fonte: Dados da pesquisa.

São muitos os produtos fabricados por Francesca e sua família que são vendidos na lojinha da propriedade. Além dos já mencionados, de origem vegetal, também são produzidos aqueles de origem animal, como os embutidos suínos defumados, a linguiça, a banha e o socol. Por se tratarem de produtos cárneos e terem a prerrogativa de trazerem consigo algum tipo de zoonose, tais itens têm a necessidade estipulada

pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) de serem fabricados por meio da aquisição de insumos vindouros de abatedouros legalizados.

Tal necessidade visa garantir a segurança alimentar dos humanos e mitigar os riscos de transmissão de zoonoses (enfermidades transmitidas naturalmente dos animais ao homem). Estas, comumente, se alojam na carne dos animais e são adquiridas pelos humanos por meio da ingestão de produtos de origem animal (embutidos, pedaços de carne mal passada etc.).

No caso da propriedade Céu Azul, por se tratarem de produtos fabricados a partir da utilização da carne dos suínos, uma possível enfermidade que pode acometer os clientes/turistas é a cisticercose, doença adquirida por meio da ingestão de carne bovina ou suína mal cozida que contenha ovos de *Taenia solium* ou *Taenia saginata*. Esse tipo de enfermidade pode levar os seres humanos à morte, caso não seja tratada em tempo hábil. Para evitar a presença de tênia e outros parasitas indesejados no processo de produção de alimentos, existe um conjunto rigoroso de práticas de biossegurança que devem ser integradas à fabricação dos produtos de origem animal. Essas normas estritas regulam as práticas e são exigidas por agentes de fiscalização, que têm o poder de multar, interditar ou proibir a produção e venda de alimentos na propriedade. Meus interlocutores em campo decodificaram essas regras em cuidados específicos para a manipulação e armazenamento dos produtos, além disso, precisam adquirir animais já abatidos em abatedouros credenciados, ao invés de criá-los e abatê-los na própria propriedade.

Figura 14 – Produtos de origem animal fabricados na propriedade Céu Azul



Fonte: Dados da pesquisa.

Em se tratando, especificamente, da produção de socol, esta se constitui como o carro-chefe de muitas famílias ligadas à prática do agroturismo, que permanecem preservando as receitas fiéis deixadas por seus progenitores (FALQUETO, 2010; PEDREIRA et al., 2012). Na propriedade Céu Azul, o socol é fabricado nos mesmos moldes aprendidos por Giuseppe diretamente com sua mãe. Além disso, foi ele, o produto pioneiro de vendas e que possibilitou a abertura da propriedade à visitação, conforme exposto no trecho abaixo:

[...] o pai de Francesca tinha o costume de convidar velhos amigos da escola para tomar uma cerveja ou um vinho e degustarem pedaços de socol produzidos por ele. No começo, as peças de socol eram fabricadas para consumo próprio e para servir às pessoas convidadas... Passado algum tempo, os amigos do pai começaram a encomendar peças de socol para presentear suas famílias ou mesmo para saborearem em suas casas. O que começou apenas como “tira gosto” às visitas, passou a ser produzido em maior escala e vendido aos turistas que começaram a visitar a propriedade em busca de socol (Diário de campo, 18 de setembro de 2023).

Sobre o processo de fabricação do embutido, pude participar ativamente das duas etapas que o compõem. A primeira, comumente se inicia às terças-feiras na parte da manhã, onde temperamos/envolvemos as peças de lombo suíno com sal e as deixamos “descansando” dentro de caixas plásticas brancas tampadas. Ao final do dia, Francesca destampou as caixas, cortou os pedaços de lombo ao meio e os

“mexeu”, trocando-os de posição. Tal processo fez com que a carne recebesse sal na medida certa e de modo uniforme. As peças de lombo ficaram na salmoura até a quinta-feira, onde se iniciou a segunda etapa da produção.

Figura 15 – Peças de socol na salmoura



Fonte: Dados da pesquisa.

Na quinta-feira, as peças de lombo suíno que ficaram “descansando” foram lavadas para retirar o excesso de sal. Depois, foram temperadas com um pouco de alho e pimenta do reino. Seguindo o processo, envolvemos todas com uma membrana que tem a função de proteger a carne, o chamado “peritônio” (membrana que reveste a cavidade abdominal do suíno). Envolvidas pelo peritônio, as peças foram colocadas dentro de uma espécie de rede, tendo suas pontas amarradas por barbantes.

Figura 16 – Processo de produção do socol



Fonte: Dados da pesquisa.

Findado o processo de fabricação, fiquei encarregada de pendurar as peças de socol nos varais, onde ficam maturando⁴ por cerca de três a quatro meses. Nesse caso, como a produção de socol é artesanal, sem adição de quaisquer conservantes, e o processo de maturação ocorre em temperatura ambiente, Francesca evidenciou que o auge da fabricação ocorre comumente nas épocas consideradas “mais frias” na cidade, compreendendo os meses de abril a outubro.

Durante o processo de maturação, é importante que a carne do suíno desidrate de forma adequada, até atingir o “ponto ideal”. A identificação do ponto de maturação do socol é realizada sensorialmente pelo tato. Francesca e seus familiares, devido a prática diária de avaliar tal processo, apertam o produto, verificando sua textura (FREITAS et al., 2021). Também tive a oportunidade de aprender tal procedimento, conforme pode ser analisado no trecho abaixo:

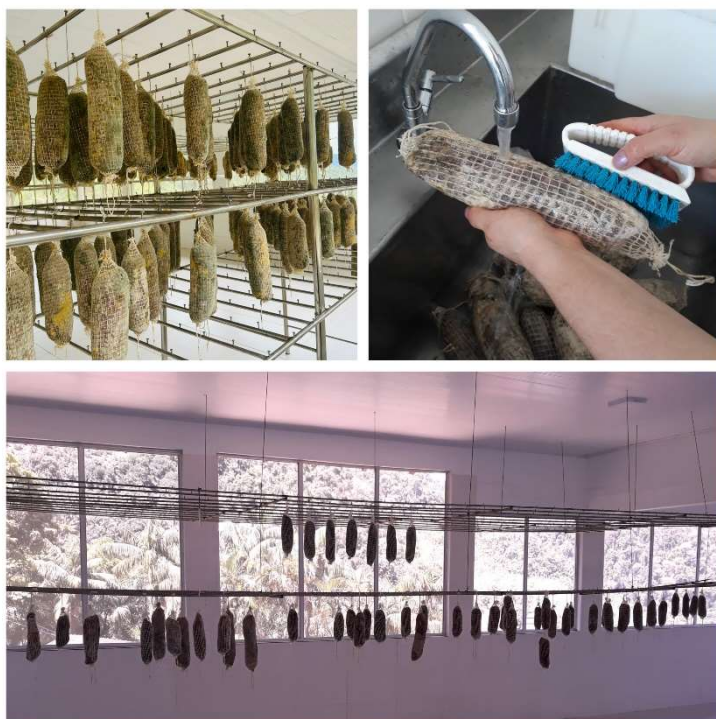
Francesca me ensinou a verificar quando o socol está no ponto. O processo é bem simples... A gente pressiona com os dedos o socol... se a carne afundar, ele ainda não está bom. Se estiver todo durinho, por inteiro, está no

⁴ Maturação é o processo na qual a carne do suíno sofre ação direta da temperatura, da altitude, da umidade relativa do ar e da microbiota. Nesse caso, por se tratar de uma produção tipicamente artesanal, o processo de maturação do socol ocorre em ambiente não controlado (FREITAS et al., 2021).

ponto. Fizemos isso em várias peças de socol [...] (Diário de campo, 20 de setembro de 2023).

Analizadas as peças de socol que estão no ponto ideal de maturação, o próximo passo consistiu na lavagem das mesmas, com o auxílio de uma escova plástica, retirando a alta concentração de fungos em sua superfície. Após a lavagem, utilizando um carrinho de transporte, levei as peças de socol e as pendurei em varais para que o excesso de água escorresse e evaporasse. Francesca me explicou que, comumente, após vinte e quatro horas as peças já se encontravam totalmente secas.

Figura 17 – Processo de lavagem e secagem das peças de socol



Fonte: Dados da pesquisa.

Depois de secas, as peças de socol foram recolhidas e levadas até a sala de embalagem, onde Francesca as cortou e fatiou. Importante frisar que esse procedimento varia de acordo com a demanda de pedidos. Embalamos o produto em sacolas plásticas à vácuo e as rotulamos com o adesivo de indicação do produtor e

com o selo de Indicação Geográfica⁵. Também foi pendurada uma etiqueta, contendo aspectos ligados à história do produto e recomendações de consumo.

Figura 18 – Processo de embalagem do socol



Fonte: Dados da pesquisa.

Para além dos procedimentos de embalagem e rotulação, no processo de fabricação do embutido foram necessárias práticas de biossegurança que envolveram a troca de nossos calçados por botas brancas plásticas e a retirada de acessórios (brincos, pulseiras, anéis etc.) ao entrar na sala de produção. Também foi necessário o uso de roupas brancas e de toucas e luvas descartáveis no processo de manipulação da carne e; a sanitização, lavagem dos utensílios utilizados na fabricação (caixas plásticas, talheres etc.) e dos ambientes de produção, de maturação e de embalagem/acondicionamento, com a utilização de produtos específicos (processo realizado uma ou duas vezes por semana). Ainda, por se tratar de um produto de

⁵ Indicação Geográfica (IG) é uma modalidade de propriedade intelectual, relacionada a um processo de certificação coletiva, sendo avaliada e concedida pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) aos produtos que apresentam qualidade única e que exploram características naturais do meio (VIEIRA et al., 2021). Na data de 12 de junho de 2018, a cidade de Venda Nova do Imigrante-ES recebeu o Registro de Indicação Geográfica (IG) para a produção de socol. O registro foi publicado na Revista de Propriedade Industrial (RPI), nº 2475, em nome da Associação de Produtores de Socol de Venda Nova do Imigrante (Assocol) (FREITAS et al., 2021).

origem animal, são realizadas visitas periódicas dos agentes atuantes no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) para verificação de conformidades (boas práticas de fabricação, qualidade da água, armazenagem dos produtos, higienização dos equipamentos e do ambiente etc.), seguindo a legislação vigente.

As práticas de biossegurança e as visitas periódicas fiscalizadoras realizadas na propriedade, conferem à produção de socol garantia de controle e qualidade. Além disso, existe no município a Associação dos Produtores de Socol de Venda Nova do Imigrante – Assocol, criada em 21 de janeiro de 2013, responsável por assegurar a origem, a tipicidade e o reconhecimento do embutido produzido em território vendanovense, visando a conquista e a expansão de novos mercados (VIEIRA et al., 2021).

A associação conta com 8 (oito) famílias associadas, incluindo a de Francesca (CONEXÃO SAFRA, 2024). A estas, o estatuto da associação impõe algumas prerrogativas, sendo obrigatório o enquadramento de todos os seus associados enquanto “produtores” do embutido; o atendimento com rigor às normas de fabricação; o desempenho de suas atribuições na associação com integridade e; o pertencimento à área de produção⁶ delimitada no processo de Indicação Geográfica (ASSOCOL, 2016).

Além de contar com a Assocol no processo de fortalecimento de iniciativas ligadas à produção do embutido no município de Venda Nova do Imigrante-ES, outras realizações ressaltam a importância cultural da iguaria, como a tradicional Festa do Socol. Esta acontece desde meados de 2002 e surgiu com o intuito de angariar fundos para a comunidade de Alto Bananeiras, onde é realizada.

Francesca me contou que a ideia de implementar a Festa do Socol surgiu em meio a um encontro de amigos que seu pai costumava realizar todos os anos. Nesse encontro, decidiram que a festa seria realizada na comunidade de Alto Bananeiras, um local ainda simples e sem benfeitorias que permitissem o lazer e divertimento dos moradores. [...] com o dinheiro obtido na realização da primeira edição da festa, os voluntários edificaram uma nova igreja na comunidade, que tem como padroeira Nossa Senhora Aparecida. Além disso, devido ao sucesso da primeira edição, a Festa do Socol ganhou o “gosto” da comunidade e dos munícipes de Venda Nova do Imigrante-ES, sendo realizada até os dias de hoje (Diário de campo, 18 de setembro de 2023).

⁶ A área de produção delimitada no processo de Indicação Geográfica (IG) do socol compreende os bairros de Alto Bananeiras, Bananeiras, Lavrinhas, Sede, Tapera, Alto Tapera, Santo Antônio da Serra e Providência (ASSOCOL, 2016).

A festa ocorre, comumente, entre os meses de abril e maio, no pátio da igreja, de frente para o Lago de Alto Bananeiras, um dos pontos turísticos de Venda Nova do Imigrante-ES. Ao todo, são mais de 150 (cento e cinquenta) voluntários da comunidade que trabalham no evento beneficente. Nesse montante, estão inclusos todos os integrantes da família de Francesca, que junto aos demais voluntários fazem o evento acontecer.

As atrações vão desde o leilão de um socol “gigante” e palpites para adivinhar o tamanho de uma linguça exposta à comunidade (em metros), até o oferecimento de pratos típicos à base de socol (pastel de socol, socol *in natura*) e atrações musicais variadas (CONEXÃO SAFRA, 2024). Além disso, cerca de 20% de todo o lucro arrecadado na festa é destinado para o grupo de Voluntárias do Hospital Padre Máximo e para a APAE de Venda Nova do Imigrante-ES. O restante é utilizado para melhorias da própria comunidade de Alto Bananeiras, como a construção de galpões e cozinhas no espaço de realização da festa e a construção de salas de catequese, por exemplo.

Além de atrair visitantes e aumentar a visibilidade da produção das agroindústrias locais, a Festa do Socol também se constitui enquanto vitrine, ao evidenciar o modo genuíno e o fazer artesanal preconizado pelas famílias na produção do embutido. A preservação da artesanidade na fabricação do socol e em outros produtos de origem animal, conferiu a Venda Nova do Imigrante-ES, só no ano de 2023, a obtenção de 92 (noventa e dois) certificados de Selo Arte⁷. Esse selo permite agregar valor aos produtos comercializados nas lojinhas de agroturismo, além de atrair clientela preocupada em adquirir mercadorias genuínas dos ambientes rurais, conforme pode ser evidenciado no trecho a seguir:

Os produtos com Selo Arte estão virando produtos diferenciados. O consumidor está enxergando isso e a agroindústria, o pequeno produtor, viu potencial nisso, de prospecção de valor. [...] o Selo Arte proporciona melhoria das condições de vida e de sobrevivência das pequenas famílias rurais, da agricultura familiar como um todo [...] preservar a artesanidade dos produtos típicos, regionais é uma forma de agregar valor a eles. [...] o perfil do consumidor mudou muito nos últimos anos. Eles têm se tornado mais

⁷ Selo Arte é um selo nacional que visa a identificação de produtos de origem animal fabricados de modo artesanal. Para obtenção do selo, se enquadram os produtos alimentícios elaborados a partir de técnicas predominantemente manuais e aqueles fabricados por pessoas que tenham total domínio sobre o processo produtivo. Além disso, a fabricação deve ser individualizada e genuína, mantendo a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais (BRASIL, 2023).

conscientes e estão à procura de alimentos/iguarias típicas dos espaços visitados (Nilo, Idaf, Coordenador do Selo Arte, 18 de dezembro de 2023).

Os turistas, à procura dessas iguarias, visitam as propriedades rurais e lá presenciam práticas diárias dos moradores, tidas por aqueles que recebem o fluxo turístico como cotidianas. A prática cotidiana das famílias nas propriedades envolve a fabricação de alimentos e o manejo de animais e plantações (ZANDONADI; FREIRE, 2016). Sem avisar, os visitantes acabam se deparando com os sitiantes em seus afazeres, fato este ilustrado a seguir:

Quando nós estávamos chegando, né, até nos perguntamos: aqui que é a propriedade Céu Azul? Porque nós ficamos um pouco em dúvida, porque estava chegando um trabalhador de moto, né? [...] perguntei ao meu esposo: será que nós estamos chegando no lugar certo? Não estamos invadindo, né? Então, assim, é uma coisa realmente muito, muito, muito familiar, né? Muito dia-a-dia. Nada é mudado por conta do turista, mas em função do turista, né? Então isso é muito bom (Rosa, Rondônia, 24 de novembro de 2023).

Como exposto acima, o casal de turistas que visitou a propriedade Céu Azul demonstrou dúvida ao adentrar ao quintal e se deparar com um trabalhador chegando da lida na roça. No entanto, em se tratando de agroturismo, uma característica notória da atividade é a possibilidade de convivência na propriedade, mesmo que por curto período, entre o produtor, seus familiares e o visitante, ao qual experiencia momentos e participa de práticas diárias (ZANDONADI; FREIRE, 2016).

Ao visitarem e participarem de atividades nas propriedades, os turistas apresentam motivações distintas. Aqueles vindouros de centros urbanos, têm a propensão de experimentar formas “tradicionais” de vida e de “fugirem” do elevado grau de estresse das cidades, de suas rotinas aceleradas, maçantes. Outros, no entanto, relatam a busca por vislumbrar elementos que os remetem à suas origens, entendendo que grande parte do contingente de turistas que vão até as propriedades, tem suas raízes vinculadas aos espaços rurais (ZANDONADI; FREIRE, 2016; SOUZA; KLEIN; RODRIGUES, 2019; QUANG et al., 2022), como pode ser observado no trecho em que Violeta relata a sensação e a memória de quando visitava a casa de um familiar:

[...] foi um passeio muito gostoso, a gente se sentiu em casa. [...] eu, que tenho origem no interior de São Paulo e meus pais foram “roceiros”, senti como se eu estivesse indo na casa de uma tia minha. [...] só faltou falar assim: “senta aí que eu vou pegar um bolinho ali pra gente comer”. Só faltou isso (Violeta, São Paulo, 20 de dezembro de 2023).

A sensação de acolhida e a receptividade para com os turistas se revelam como características peculiares no que tange a oferta de agroturismo na cidade

(ZANDONADI, 2013). Tal prerrogativa pode ser observada na lida de Francesca com os visitantes em sua lojinha. Além de fatiar quantidade considerável de embutidos (socol, lombinho defumado, entre outros) e ofertar degustação das geleias e antepastos fabricados por ela, Francesca faz questão de contar as histórias e a origem de cada produto, explicitando o modo de fazer artesanal e a utilização de ingredientes oriundos da propriedade.

[...] quem teve essa experiência de visitar a propriedade Céu Azul, com certeza vai retornar inúmeras vezes. Fomos atendidos diretamente pela dona do negócio... isso não tem preço! [...] uma afetividade, uma dedicação em nos explicar a história da propriedade, dos produtos fabricados. [...] fez questão de evidenciar que o socol precisa ser cortado “bem fininho” para se preservar seu sabor. Além disso, tivemos o prazer de degustá-lo junto à deliciosas geleias [...] (Rosa, Rondônia, 24 de novembro de 2023).

Na propriedade, os visitantes têm a oportunidade de degustar os produtos que são fabricados por Francesca, além de ouvir e entender sobre o contexto de produção e, em âmbito geral, analisar aspectos ligados à lida diária nos ambientes rurais. Outra característica comum e que perpassa os visitantes que adentram à propriedade, é o anseio em comprar “lembranças” para presentear amigos e familiares.

São produtos vendidos para esse fim: as geleias, as peças de socol, os licores, as conservas, as compotas e também aqueles produtos que são fabricados em outras propriedades (PEDREIRA et al., 2012), mas que são comercializados na lojinha de Francesca. São exemplos desses produtos: o macarrão caseiro fabricado por sua prima, o azeite de abacate produzido e envasado por uma família vizinha à propriedade Céu Azul, os picolés artesanais adquiridos de um fabricante local e a bala na palha, obtida através de um fornecedor de Minas Gerais.

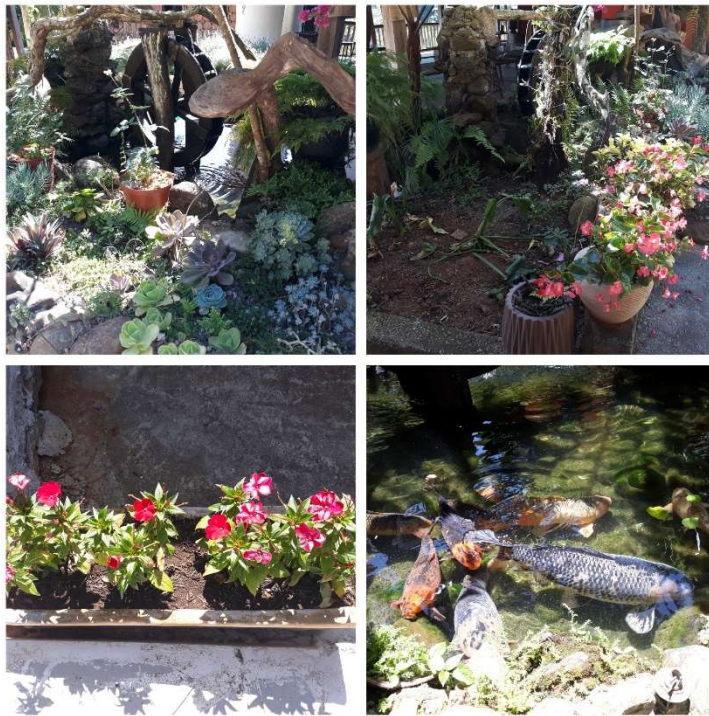
Figura 19 – Produtos vindouros de outras propriedades/fornecedores



Fonte: Dados da pesquisa.

Além de levarem “lembranças” aos familiares e amigos, os turistas que adentram as propriedades têm a possibilidade de visualizarem o cuidado dos proprietários para com o ambiente ao seu redor (PEDREIRA et al., 2012). Isso pode ser percebido na propriedade Céu Azul através do “encantamento” de alguns, por exemplo, quando passam por entre os jardins floridos ou até mesmo, ao vislumbrarem a beleza do lago com carpas coloridas.

Figura 20 – A beleza dos jardins e do lago com carpas coloridas



Fonte: Dados da pesquisa.

Apesar de vistos por muitos como “atrativos” à prática agroturística, a fauna e a flora existente na propriedade Céu Azul são tidas por Francesca e sua família como parte integrante e conectada aos afazeres e à rotina no meio rural. Sobre isso, pude presenciar o afeto com que Andrea cuida da alimentação das gatas e do grande quantitativo de galinhas poedeiras que possuem na propriedade.

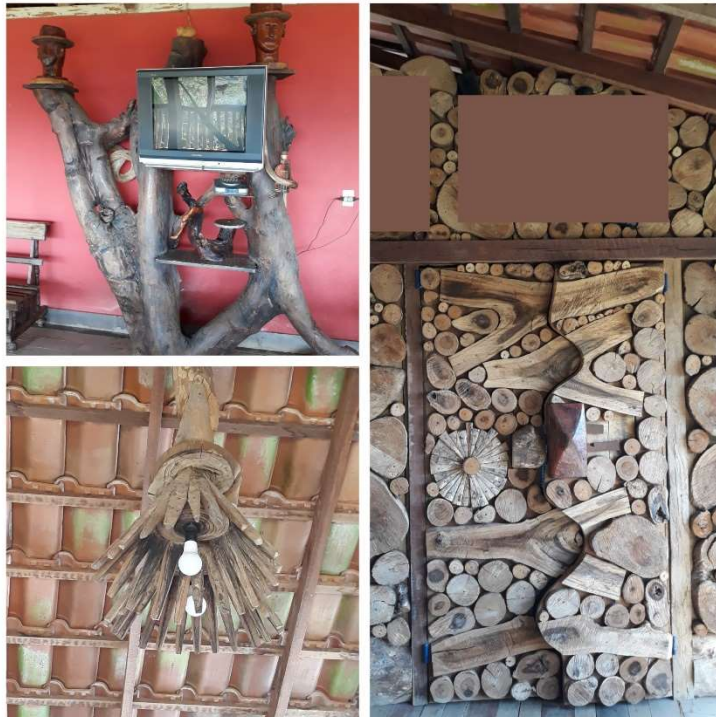
Andrea acorda cedo todos os dias para cuidar de sua horta e tratar dos animais. [...] percebo que fala das gatas com muito afeto. Uma, em especial, está com o quadril atrofiado. Ela me disse que já a levaram ao veterinário e que estão dando remédios, vacinas, tentando fazer todo o possível para ela melhorar. [...] vi que Andrea passou com um prato cheio de arroz... logo suspeitei que seria para as gatas. Quando cheguei do lado de fora, vi-a balbuciando palavras com elas e colocando o arroz perto para que comessem (Diário de campo, 12 de dezembro de 2023).

[...] Andrea foi à rua pela manhã e me deixou encarregada de cuidar das galinhas. Pediu-me para ir ao galinheiro ao menos duas vezes e verificar se precisavam de comida e água fresca [...] estava preocupada com o fato de elas entornarem seus potes de água e ficarem com sede (Diário de campo, 22 de dezembro de 2023).

Além de o cuidado estar presente e ligado à prática da lida com os animais, outro tipo se percebe na propriedade, sobretudo, aquele atrelado à conservação das matas como um todo. Tal fato pode ser observado através da utilização de “pedaços” de

madeira e galhos de árvores que foram reaproveitados na construção, no revestimento e na porta da lojinha, além das luminárias e outros objetos decorativos.

Figura 21 – Construções e objetos feitos com “pedaços” de madeira



Fonte: Dados da pesquisa.

Para Pedreira et al. (2012), o cuidado para com o ambiente, o entorno da propriedade, os jardins e os animais, revelam características peculiares, próprias dos valores tidos pela população local. Tal constatação se faz presente no contexto da família e da propriedade estudada, além de evidenciar o organizar agroturístico enquanto uma prática que permeia as relações entre humanos (produtores, visitantes) e não humanos (plantas, animais, objetos, maquinários). Isso pode ser percebido no próximo tópico onde são evidenciados e caracterizados os agentes e as espécies envolvidas no emaranhamento que compõe o organizar do agroturismo praticado em Venda Nova do Imigrante-ES.

4.2 A TEIA DO AGROTURISMO: PRÁTICAS E EXISTÊNCIAS IMBRICADAS

Conforme exposto por Portuguese (2017), o agroturismo é uma forma de turismo rural que ocorre em propriedades campestres, onde os visitantes têm a oportunidade de

vivenciar a ruralidade, observar a natureza e se integrar aos hábitos da localidade, mesmo que por um curto período de tempo.

Entendido neste estudo enquanto um processo organizativo, o agroturismo é perpassado por emaranhados relacionais que, como illustrei no tópico anterior, imbricam objetos, tecnologias, humanos e outras espécies de seres vivos, motivo pelo qual o entendo como um organizar multiespécies (FANTINEL, 2021). Nesse sentido, o agroturismo praticado em Venda Nova do Imigrante-ES, assim como em outras localidades, é pautado pela coexistência de humanos (turistas e proprietários) e não humanos (animais, plantas, microrganismos, cachoeiras etc.), na consecução e oferta das atividades que são desempenhadas nas propriedades rurais, bem como na prática turística em si.

Ao estarem imbricados numa extensa teia relacional e emaranhada, humanos e não humanos têm a capacidade de afetar-se e serem afetados (VAN DOOREN; KIRKSEY; MÜNSTER, 2016). Nesta composição, nem todos os seres estão interligados diretamente uns aos outros, porém todos estão conectados a algo, como delineado por Haraway (2016). Trata-se de uma teia na qual as sobrevivências dos diversos seres vivos, humanos inclusive, se entrelaçam. É neste ponto que as relações de cuidado emergem.

Como já apresentado no referencial teórico, a concepção de cuidado adotada aqui conecta-se a uma ética de cuidado ecofeminista, que difere de concepções éticas da filosofia moderna tradicional por estarem alicerçadas não em exercícios abstratos universalizantes, mas sim de forma situada, assentadas em posicionamentos, em ações, em práticas (DONOVAN; ADAMS, 2007; BEACHAM, 2018; TALLBERG; GARCÍA-ROSELL; HAANPÄÄ, 2022; ADAMS; GRUEN, 2022). Trata-se de uma noção de que o cuidado é próprio a pessoas mundanas, no cotidiano, fora de uma ética intelectualizada – trata-se, portanto, de um cuidado “pé na terra” (HARAWAY, 2016).

A ideia de teia, portanto, nos ajuda a discutir essa ética de forma situada (cada teia será diferente, mobilizará relações e seres de forma diversa, num contexto situado específico) e relacional (não assumimos a existência de indivíduos pré-existentes enquanto entidades que se impactam mutuamente, mas sim de relações, e de que

essas relações produzem os entes enquanto tais). Assim, após experienciar e tecer a teia de cuidado na vivência em campo, foi possível descrever as imbricações das quais emergem relações de cuidado entre diferentes espécies. No emaranhado que compõe as práticas agroturísticas, evidenciamos agentes (humanos e não humanos) envolvidos na consecução e promoção das práticas ligadas ao agroturismo em Venda Nova do Imigrante-ES. Sob forma de imagem, por meio da metáfora da “teia de aranha”, a figura 22 representa práticas ligadas, sobretudo, ao cuidado multiespécies.

Figura 22 – Teia de cuidado do agroturismo de Venda Nova do Imigrante-ES



Fonte: Elaborado pela autora.

Com o título "Teia de cuidado do agroturismo de Venda Nova do Imigrante-ES", a imagem destaca os elementos essenciais que constituem o organizar do agroturismo na cidade. No centro, a aranha representa o próprio agroturismo, enquanto a teia que envolve todo o fundo simboliza a interconexão das práticas de cuidado multiespécies e dos agentes nela envolvidos.

Nesta trama, uma mulher, na figura de uma agricultora, simboliza todos os humanos envolvidos na atividade agroturística, desde os familiares que foram interlocutores neste estudo até a pesquisadora, turistas, representantes de associações turísticas e

aqueles atuantes em organizações de biossegurança. Além dos seres humanos, a teia destaca agentes não humanos, como a flora, a fauna, os fungos, os recursos hídricos, os produtos agrícolas como hortaliças e legumes, e até mesmo a carne suína utilizada na produção de embutidos.

Diante desta intrincada rede de interdependência no agroturismo, torna-se evidente que tanto os humanos quanto os não humanos têm suas existências profundamente imbricadas nessas práticas, que determinam sua vida, sua sobrevivência, ou mesmo sua morte (por exemplo, nos porcos mortos para a produção do socol). Para tanto, no próximo subtópico, aprofundarei o tema "viver com seres humanos e não humanos", examinando as dinâmicas e desafios dessa convivência cotidiana e explorando formas de promover o bem-estar mútuo de todos os envolvidos, através das práticas de cuidado intrinsecamente entrelaçadas nesse contexto.

4.2.1 Viver com seres humanos e não humanos

Durante minha pesquisa de campo na propriedade Céu Azul, pude testemunhar as intrincadas dinâmicas familiares que permeiam a prática do agroturismo. Em especial, observei como os membros da família proprietária se envolvem em diversas práticas cotidianas que vão além das atividades comerciais e refletem os laços afetivos e o cuidado mútuo entre si. Por exemplo, notei como os irmãos e os pais de Francesca se revezam na cobertura de seus serviços, demonstrando certo senso de cooperação e apoio ao funcionamento do negócio familiar.

Esse apoio familiar se torna ainda mais crucial em momentos de grande demanda, como durante a produção de embutidos em maior quantidade, tal como uma encomenda grande de socol ou de banha, por exemplo. Durante tais períodos, observei como toda a família se unia para ajudar Francesca, garantindo que a produção fosse concluída de maneira eficiente e sem sobrecarregar nenhum membro individualmente. Essa colaboração não só alivia a carga de trabalho de Francesca, como também fortalece os laços familiares.

Além disso, durante minha observação, também notei como a família se mobiliza rapidamente em caso de enfermidade. Quando algum membro da família enfrenta problemas de saúde, os demais se prontificam a assumir suas responsabilidades, garantindo que o funcionamento da propriedade não seja comprometido. Essa

solidariedade e apoio mútuo não apenas garantem a continuidade das atividades ligadas ao agroturismo, mas também demonstram a importância dos laços familiares e das práticas de cuidado de uns para com os outros nesse contexto.

[...] notei a ausência de Giuseppe pela manhã, o que despertou minha curiosidade. [...] percebi uma mobilização entre os membros da família - irmãos, primos e até mesmo o tio - todos engajados na confecção das linguças. Foi então que Francesca me informou que seu pai havia machucado a perna, explicando sua ausência. [...] fiquei encantada ao testemunhar o espírito colaborativo que permeia a família. Mesmo com Giuseppe indisponível, todos ao seu redor se mobilizaram para garantir que o trabalho continuasse sem interrupções, concentrando seus esforços na produção das linguças (Diário de campo, 15 de novembro de 2023).

Essa interconexão entre as atividades do agroturismo e as dinâmicas familiares se torna ainda mais evidente ao considerarmos a centralidade do cuidado com a família humana dentro desse contexto. Ao observar as interações entre os membros da família durante o trabalho de campo, passei a entender que o agroturismo não é apenas uma atividade econômica, mas também uma prática familiar enraizada em valores de solidariedade e interdependência. O ato de trazer legumes e hortaliças do campo e compartilhar com entes queridos, por exemplo, não é apenas uma tarefa operacional, mas um gesto de cuidado e provisão.

Durante uma visita à horta, Francesca e eu colhemos couve, alface, rúcula, taioba, chuchus e repolho. [...] ela mencionou que levaria uma caixa de hortaliças para sua cunhada, pois seus sobrinhos gêmeos adoram salada. Francesca também me deu uma caixa cheia de hortaliças, sugerindo que eu levasse para casa e, caso não conseguíssemos consumir tudo, distribuísse entre vizinhos ou familiares (Diário de campo, 22 de dezembro de 2023).

Ao compartilhar as colheitas, os membros da família não apenas garantem o sustento diário, mas também criam um ambiente de apoio mútuo e colaboração. Assim, o sucesso a longo prazo do empreendimento é garantido não apenas pelo esforço individual, mas pela interdependência entre todos, incluindo animais e plantas que fazem parte desse cotidiano.

Figura 23 – As galinhas poedeiras e as gatas na propriedade Céu Azul



Fonte: Dados da pesquisa.

Entendendo o cuidado como uma prática dinâmica, dialógica e incorporada, estabelecida através da sintonia entre seres distintos, como humanos e não humanos (DESAI; SMITH, 2018), Andrea desenvolve relações de reciprocidade com os agentes ao seu redor. Apesar de as galinhas da propriedade botarem ovos, e estes serem incorporados à alimentação humana, além de seus excrementos serem usados como adubo natural na horta e nas plantações, entendo que aquelas relações entre humanos e galinhas não são meramente utilitaristas. A dependência para a sobrevivência mútua envolve negociações e reciprocidades, embora não se trate de relações simétricas. Afinal, as galinhas ali viventes nunca tiveram muita escolha em relação ao tipo de vida que têm. No entanto, para além do mero interesse na simples sobrevivência das galinhas, e distante de uma visão utilitarista de maximização de ganho às custas das aves, as relações de co-dependência se estabelecem e se renovam cotidianamente.

Andrea, a quem recaem os cuidados com as galinhas, incumbe-se de uma série de obrigações que demandam esforço físico e muita atenção, que aqui relacionamos à ética do cuidado pelo cultivo à capacidade de se importar e agir com responsabilidade e compaixão (DONOVAN; ADAMS, 2007) em relação a esses animais.

Andrea utiliza os ovos das galinhas na confecção de pães, bolos, biscoitos, entre tantos outros. [...] de longe, observei a interação e a reciprocidade dela para com esses animais. Como acorda bem cedo todos os dias, o cuidado de Andrea não se limita à alimentação e limpeza dos potes de água e comida e do galinheiro como um todo, mas também inclui a observação atenta do comportamento das galinhas para detectar sinais de doenças, por exemplo. [...] sua intenção é garantir que as galinhas vivam em um ambiente seguro, protegido de predadores, e que disponham de um amplo espaço para ciscar e expressar seus comportamentos naturais (Diário de campo, 22 de setembro de 2023).

Como observado no trecho acima, Andrea, todos os dias, no trato diário da alimentação, limpeza e atenção às galinhas, desenvolve com elas relações de cuidado das quais decorrem formas de dependência mútua. Nesse contexto, há uma troca de benefícios: os ovos e excrementos das galinhas são utilizados por Andrea, enquanto ela proporciona um ambiente seguro e acolhedor para as aves.

Práticas de cuidado com outras espécies animais também se mostraram presentes durante a estada em campo. As duas gatas, companheiras de Andrea no seu trabalho cotidiano na propriedade, têm uma relação de muita proximidade com ela ao longo do dia. Andrea as alimenta e com elas troca carícias e companhia. Relacionamos estes cuidados recíprocos a formas situadas de cuidado, de preocupação, de levar em consideração a companhia de outra espécie (HARAWAY, 2008).

[...] estava ajudando Francesca com as ornamentações de Natal quando percebi que Andrea estava balbuciando palavras direcionadas às gatas. [...] Sempre que estamos na cozinha ou na varanda, as duas gatinhas aparecem. Desta vez, Andrea pegou um generoso prato de arroz cozido, chamou-as e colocou o alimento no quintal para que elas comessem. [...] As gatas são uma companhia importante para Andrea, que frequentemente se encontra sozinha em seus afazeres diários. O afeto e a sintonia dela com esses animais são evidentes no carinho com que as trata. [...] Com as mãos e os pés, Andrea faz movimentos de afeto nas gatas, que se deitam e ficam olhando para ela, como se pedissem: "quero mais" (Diário de campo, 15 de dezembro de 2023).

Os cuidados de Andrea estendem-se a outras espécies não humanas, como aquelas habitantes da horta existente na propriedade. Rotineiramente, sua lida inicia por volta das 5h20min da manhã, ao realizar a irrigação dos canteiros, garantindo que as plantas recebam a quantidade de água necessária para se manterem saudáveis em seu processo de crescimento. Reconhecendo a importância vital do solo para a saúde da horta, Andrea adota práticas de manejo que promovem a fertilidade do solo e a diversidade de microrganismos nele presentes. Ao considerar a horta como um espaço de convivência e interação entre humanos e não humanos, inspirada pela abordagem multiespécies de Haraway (2016), ao revolver a terra entre os canteiros, pude observar a presença de minhocas e caracóis. Tais organismos desempenham

um papel essencial na aeração do solo, na decomposição da matéria orgânica e na reciclagem de nutrientes, contribuindo para a saúde, a fertilidade das plantas e da horta como um todo.

Figura 24 – Irrigação dos canteiros e a presença de caracóis



Fonte: Dados da pesquisa.

Em se tratando das práticas de cuidado com a horta, cada detalhe é essencial para o desenvolvimento saudável das plantas. Desde a irrigação adequada e a escolha dos nutrientes certos para o solo, até a seleção criteriosa de mudas para o replantio, cada ação é cuidadosamente planejada por Andrea, que encontra satisfação e alegria ao ver as hortaliças viçosas, as leguminosas robustas e as plantas frutíferas produtivas.

Figura 25 – A viçiosidade das hortaliças e o pé de acerola repleto de frutas



Fonte: Dados da pesquisa.

Nesses cuidados com a horta, alguns outros agentes não humanos aparecem. Os mais famosos são os chamados “matos”, também popularmente conhecidos como “ervas daninhas”, plantas autônomas que não foram semeadas pelos cuidadores humanos, mas que crescem espontaneamente nos espaços destinados. O cuidado com as plantas da horta, entre elas as couves, envolve trabalhar em sua irrigação e adubação, além do processo da “capina”, que consiste em retirar manualmente e com muito cuidado aquelas plantas que podem competir por nutrientes e água com as plantas cultivadas e assim comprometer seu crescimento e desenvolvimento. Participei com Andrea da capina junto a pés de couve:

[...] capinamos o mato que tinha crescido por entre os pés de couve. Na propriedade, ele é visto como uma “erva daninha”, uma espécie de praga por entre as hortaliças plantadas. [...] Andrea indicou para que eu tivesse cuidado ao capinar próximo aos pés de couve, para não os danificar. [...] ao redor deles, eu deixava a enxada de lado e, com as mãos, arrancava os matinhos pela raiz e os jogava na lateral, formando montes (Diário de campo, 12 de dezembro de 2023).

Como indicado no trecho acima, ao remover cuidadosamente as ervas daninhas, Andrea busca garantir um ambiente propício para o florescimento das culturas desejadas. Andrea define este processo como o cultivo de uma forma mais saudável e produtiva.

Além da horta, minha pesquisa foi feita em composição com outro pequeno espaço multiespecificamente produzido: os jardins. O entorno da propriedade Céu Azul é rodeado por flores plantadas nos canteiros, flores essas que atraem insetos e pássaros, como as abelhas e os beija-flores. A presença desses animais no jardim é considerada bem vinda por seu aspecto polinizador, na medida em que ajudam a melhorar a fecundação das plantas, mas também por oferecer uma experiência esteticamente agradável de conexão com estes seres que são considerados belos e contributivos. Cultivar o jardim de acordo com as necessidades de determinadas plantas, especialmente as flores, emaranha-se às práticas de cuidado com esses animais companheiros que habitam temporariamente a domesticidade da propriedade estudada e das outras propriedades da região. E os animais polinizadores retribuem o cuidado, possibilitando a polinização e fecundação dessas plantas.

A presença desses animais apareceu como positiva para os interlocutores humanos em campo, tanto as pessoas que trabalham no agroturismo, quanto para os turistas que visitam essas propriedades. Partindo da premissa de que os visitantes que buscam propriedades ligadas ao agroturismo, em sua grande maioria, estão interessados em experiências autênticas e o contato com a natureza (ZANDONADI; FREIRE, 2016; SOUZA; KLEIN; RODRIGUES, 2019), a possibilidade de vislumbrar esses animais em meio aos canteiros floridos pode ser uma atração para esse público, além de ser uma oportunidade de interação com a vida selvagem e uma conexão mais profunda com os ambientes rurais. Flores atraem beija-flores e ambos atraem turistas.

Figura 26 – Beija-flor e abelhas no canteiro de lavanda



Fonte: Dados da pesquisa.

Mas não são apenas os beija-flores, as abelhas e as plantas dos jardins que cuidam da recepção dos turistas e visitantes. Humanos também o fazem. O cotidiano da propriedade é organizado em torno desse cuidar do turista, em que os espaços, produtos e experiências são pensados para a receptividade e o acolhimento oferecidos aos visitantes.

Durante sua visita às propriedades, o cuidado com que os turistas são recebidos e tratados pode exercer influência significativa em sua percepção da viagem e na formação de memórias duradouras (VALDUGA et al., 2021). Na propriedade Céu Azul, Francesca se dedica a acolher e atender os visitantes da maneira que considera a melhor possível.

Entendendo que o turista tem uma intencionalidade específica na busca por uma experiência “autêntica” com a ruralidade, e aspectos a ela relacionados, como contato com plantas e animais, certa simplicidade e proximidade no trato humano, aconchego nos ambientes físicos e consumo de alimentos típicos, há uma preocupação por parte de meus interlocutores na propriedade em atender a essas expectativas. Assim, por exemplo, junto às degustações de geleias, socol e outros embutidos produzidos na propriedade, são compartilhadas com os turistas as histórias por trás da fabricação e

concepção de cada produto oferecido. Essa experiência sensorial é vista como importante não apenas por enriquecer a visita dos turistas, mas também fomenta uma conexão mais profunda com a cultura e a tradição local, tornando-a memorável e única, muitas vezes intensificada pela sensação de "encantamento" de alguns turistas e visitantes, como pode ser observado nos trechos a seguir:

Tudo é muito evidente, tudo é muito cuidado. [...] todas as propriedades são muito bonitas. Então, na hora que você tá entrando na propriedade, já vai tendo um encantamento, sabe? Porque tem muita flor, porque o jardim é bonito, porque tem criança, porque as crianças são bem cuidadas, o jardim é bem cuidado. [...] você já vai entrando num ambiente de encantamento. Então, o produto, as histórias, a conversa, são complementos desse encantamento que a gente vai tendo na hora que você está entrando nas propriedades, todas (Violeta, São Paulo, 20 de dezembro de 2023).

[...] é uma parada obrigatória. Gosto muito e me sinto muito bem acolhida. [...] o grupo teve todo o suporte e foi muito bem tratado. [...] todos se sentiram encantados com a experiência. [...] particularmente, sou amante dessa vivência que o agroturismo proporciona: menos compras e mais natureza, interação. [...] em todas as lojinhas fomos bem recepcionados. Algumas com degustação, outras, com a contação de boas histórias (Margarida, Rio de Janeiro, 15 de dezembro de 2023).

A experiência de visitar os pequenos empreendimentos me deixou encantada! [...] fiquei surpresa com o amor que as pessoas desenvolvem o trabalho e a forma como contam as histórias, explicam tudo direitinho. Contaram da família... [...] sinto que o acolhimento nas pequenas propriedades é bem diferente do que em estabelecimentos maiores. Nos maiores, temos menos aproximação com as pessoas. Nas propriedades ligadas ao agroturismo, por serem pequenas, temos contato direto com os donos. [...] tudo isso é enriquecedor! (Flor de Lis, Bahia, 21 de dezembro de 2023).

As propriedades, as fazendas. Às vezes não é nem fazenda. É uma casa mesmo, um quintal. Mas é tudo muito bem cuidado. [...] fiquei encantada com a forma como ela fatiou o socol e me explicou que era para comer "bem fininho". [...] todos tiveram esse cuidado. Cuidado com o turista, comigo. [...] não tenho que relatar, foi maravilhoso, tudo o que presenciei (Hortênsia, Rio de Janeiro, 02 de janeiro de 2024).

Ao explorar detalhadamente as práticas de cuidado na propriedade Céu Azul, tanto em relação aos processos de biossegurança na produção de alimentos quanto ao cuidado dedicado aos animais e à horta, foi possível perceber que tais cuidados não se restringem apenas aos aspectos humanos. Pelo contrário, eles abrangem uma rede complexa de interações entre humanos e não humanos, como demonstrado pela relação simbiótica entre Andrea e os animais da propriedade, além da presença essencial dos fungos na maturação do socol, por exemplo. Essas dinâmicas multiespécies refletem a interdependência entre diferentes formas de vida e ecossistemas, conforme discutido por Tsing (2015). Assim, ao reconhecemos a

importância dessas interações, podemos compreender melhor não apenas as práticas de cuidado, mas também a profundidade das relações que permeiam o agroturismo em Venda Nova do Imigrante-ES.

4.2.2 Produzir o alimento: biossegurança e sobrevivência

Na prática agroturística, a fabricação de congêneres alimentícios nas propriedades acontece rotineiramente e é uma das principais atividades realizadas, o que, como foi visto até aqui, não é diferente na propriedade estudada. Ao participar de todos os processos de fabricação (licor, geleias, antepasto etc.), pude presenciar a preocupação de Francesca para com as práticas de biossegurança na manipulação dos alimentos, bem como em sua feitura.

Segundo ela, a Vigilância Sanitária do município de Venda Nova do Imigrante-ES é atuante e realiza visitas periódicas à agroindústria. Por isso, a sala de produção tem por obrigatoriedade ser toda azulejada de branco. Durante o processo produtivo, havia a necessidade de utilização de luvas, aventais e toucas. No pós-fabricação, limpamos e sanitizamos as paredes, o chão e os utensílios manipulados, mantendo rigorosa higiene. Além disso, as panelas eram de aço inoxidável, e as embalagens, esterilizadas antes de serem utilizadas para armazenar os produtos.

No que concerne à fabricação de produtos de origem animal, como embutidos suínos defumados, linguiça, banha e socol, é crucial que sejam utilizados insumos provenientes de abatedouros legalizados, conforme exigido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Isso é essencial para garantir a segurança alimentar e reduzir os riscos de zoonoses, doenças transmitidas naturalmente dos animais para os humanos. Estas, frequentemente, se manifestam na carne dos animais e podem ser contraídas pelos humanos através da ingestão de produtos de origem animal, como embutidos e carne mal passada.

Além da necessidade de adquirir insumos vindouros de abatedouros legalizados, na fabricação dos produtos de origem animal, Francesca, assim como outros produtores, preenchem diariamente uma planilha intitulada de “autocontrole”, onde assinalam a temperatura de recebimento da matéria-prima, a quantidade de cloro e o pH da água, a periodicidade com que é feita a manutenção dos equipamentos, entre outros.

Nesses emaranhados, conectam-se não apenas os humanos da família de Francesca, mas também a pesquisadora, durante o período em que participou do preparo de alimentos, além de outros humanos ligados ao controle sanitário a serviço de órgãos públicos. Esses humanos trafegam entre saberes e fazeres que se imbricam nas redes de produção e comércio de produtos alimentícios, bem como nas técnicas da microbiologia como formas de manejo da vida, dos corpos e do risco no manuseio e ingestão dos produtos da propriedade. Para Hélio, médico veterinário ligado ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), o autocontrole e as práticas de biossegurança empregadas pelos produtores na fabricação de congêneres alimentícios se configuram como práticas ligadas ao cuidado e geram benefícios tanto para o consumidor, quanto para o fabricante, como pode ser verificado no trecho abaixo:

[...] eu acho que é importante para os dois lados. [...] o cliente, a legislação, a inspeção... é um cuidado no geral. Pro lado do produtor, que vai tá conseguindo vender um produto seguro. A responsabilidade que ele vai ter, ele vai tá dentro da legislação, né, não vai estar dentro da clandestinidade. [...] vai poder comercializar de forma tranquila esse produto. [...] do lado do consumidor, que vai tá consumindo um produto seguro. [...] o cuidado é a garantia de que não esteja sendo vendido no município produtos irregulares, que possam levar risco ao consumidor. Do mesmo modo, um produto que possa levar prejuízo para o produtor, né. Porque, se ele produz um produto que não é próprio pro consumo, ele tá pondo em risco vida de pessoas, o seu negócio, o seu dinheiro, o investimento. É uma cadeia [...] (Hélio, Serviço de Inspeção Municipal, Médico Veterinário, 27 de novembro de 2023).

Como mencionado por Hélio, as práticas de biossegurança e o emprego do autocontrole na fabricação de todo o portfólio de produtos ofertados, permitem reduzir o risco no consumo via gerenciamento e controle das práticas e via inspeção periódica. Trata-se de uma prática que confere uma maior segurança no consumo para os turistas e visitantes. Aos produtores, o fato de se seguirem as chamadas boas práticas no processo produtivo também tem relação direta com a obtenção de certificações e permissões para o comércio dos itens produzidos, o que tem relação com a sobrevivência da própria família. Afinal, ao comercializarem produtos artesanais certificados e considerados “de procedência”, aumentam as possibilidades de atrair maior clientela, principalmente considerando-se que esta é uma das principais demandas dos turistas quando visitam espaços rurais (ZANDONADI, 2013).

Embora em algumas entrevistas os sujeitos reconheçam certa minimização da importância dessas práticas, há um esforço em sua justificativa, mobilizando-a por

meio da presença de agentes bióticos não perceptíveis pelo produtor ou pelo consumidor. Esses agentes, mais especificamente as bactérias, também presentes nessas teias de cuidado, representariam o risco invisível ao qual todos estariam expostos no caso da ausência dessas práticas. O fragmento a seguir evidencia esse argumento:

[...] embora não pareça, é aquele famoso: “nunca morri disso”, “nunca ninguém morreu disso”. Mas não se sabe também, né!? Porque envolve todo um universo, uma microbiologia, que as vezes, se comer uma coisa aqui e agora, daqui a noventa dias você pode sofrer com isso, ou necessariamente daqui a trinta minutos, ou à noite. [...] as consequências podem ser muitas e variadas (Gaia, Idaf, Gerente Setorial da Agroindústria de Pequeno Porte, 07 de dezembro de 2023).

Conforme relatado por Gaia, ao consumir um produto contaminado, o consumidor pode sofrer consequências diversas, que inclusive, podem levá-lo a danos mais severos, como a morte. Nesse sentido, o papel dos órgãos fiscalizadores, tal como o Idaf e o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), por meio da realização de visitas periódicas é justamente “[...] mitigar o risco de que aquele produto possa ter ou levar alguma infecção, toxificação para quem está comendo” (Nilo, Idaf, Coordenador do Selo Arte, 18 de dezembro de 2023). Ao mesmo tempo em que as práticas são mobilizadas como práticas de cuidado, configuram-se como práticas de controle.

Nesse caso, sendo o agroturismo ligado diretamente à produção artesanal e à utilização de insumos, em sua maioria, de origem animal, as práticas da biossegurança foram entendidas como de cuidado na medida em que são essenciais para redução do risco no consumo por parte dos turistas e aumento das possibilidades de ganhos por parte da família. Ao mesmo tempo, são práticas de controle na medida em que está em jogo um cuidado no manejo de corpos e secreções animais (no caso dos embutidos ou do mel para as compotas e geleias), ou de partes de plantas (no caso dos antepastos e outros preparados de vegetais). Tais práticas, materializadas na limpeza dos espaços físicos, na configuração das cozinhas, entre outras, são engendradas com vistas à sobrevivência humana, seja dos turistas, visitantes e comensais (que poderão apreciar com menor risco os produtos alimentícios), seja da família residente na propriedade (que poderá seguir obtendo renda por meio da atividade).

Nesse sentido, há uma intencionalidade na busca por certo equilíbrio entre a necessidade de práticas voltadas à biossegurança e o esforço pela preservação das

tradições e saberes passados de geração em geração na família. Na fabricação da linguiça suína, por exemplo, embora todo o manejo e armazenamento dos corpos suínos seja realizado em espaços assépticos e refrigerados por exigência dos órgãos de vigilância, os ingredientes como o alho e a pimenta do reino são moídos no moinho manual, do mesmo modo como a matriarca da família fazia nos primórdios da produção do embutido. Além disso, Francesca, durante a pesquisa, fez questão de frisar que o diferencial da linguiça fabricada por ela e pela família é a utilização da tripa suína genuína, ou seja, aquela oriunda da barriga dos porcos.

[...] percebi que Francesca se preocupa em preservar os saberes e a tradição de se produzir linguiças resguardando os moldes passados de geração e geração por seus familiares. [...] moemos a pimenta do reino e o alho no moinho manual. Fiquei encarregada de higienizar as tripas suínas, enquanto Francesca mexia frequentemente a carne de um lado ao outro. Procedimento este necessário para que os temperos penetrassem uniformemente e dessem um sabor inigualável a linguiça. [...] Francesca se mostrou orgulhosa ao revelar que prima em manter os ensinamentos adquiridos de seu pai. Além disso, disse-me que o diferencial da linguiça fabricada na propriedade é a utilização da tripa de porco genuína. [...] segundo ela, as tripas artificiais deixam a linguiça com gosto e aspecto “horrível”. Como a própria expressão já revela: “são linguiças artificiais” que abandonam os costumes e o modo de fazer artesanal (Diário de campo, 11 de outubro de 2023).

Além da linguiça, Francesca dedica cuidado especial à produção do tradicional socol, escolhendo insumos frescos e naturais, e usando utensílios manuais para triturar os temperos e facilitar a colocação da rede elástica que envolve e “molda” as peças de socol. Como exemplo, para preservar a tradição artesanal transmitida por sua avó ao pai e à família, Francesca adota o uso do peritônio para envolver as peças de lombo suíno. O peritônio, membrana que reveste a cavidade abdominal dos porcos, segundo Francesca, permite a maturação uniforme das peças de socol. Resultado esse que nem sempre é alcançado ao se utilizar a pele artificial de colágeno.

Outra mostra do zelo de Francesca pela produção do socol é a utilização de um tubo de PVC, que, ao ter um pedaço de rede elástica incorporado em uma das extremidades, facilita a inserção do lombo suíno envolto pelo peritônio e a amarração das pontas com barbantes. A inspiração para usar o tubo de PVC como auxílio no processo produtivo do socol veio de seus familiares, e é por isso que Francesca atribui grande importância a esse utensílio.

Figura 27 – Uso do peritônio e do tubo de PVC na produção do socol



Fonte: Dados da pesquisa.

A atenção meticulosa e os cuidados de Francesca permeiam diversos estágios da produção do embutido por meio de saberes incorporados. Tive a oportunidade de observar de perto o costume de Francesca de sentir o odor das peças de socol antes de serem embaladas. Segundo relatos, esse hábito foi adquirido quando ainda não tinha plena confiança em identificar o ponto ideal de maturação do socol. Ao cheirar o embutido, Francesca visa evitar a venda de peças que possam estar estragadas ou que ainda não tenham atingido a maturação adequada.

Os corpos suínos, as bactérias e os humanos não são os únicos agentes bióticos na produção multiespécies do socol. Os fungos são formas de vida fundamentais durante o processo de maturação do embutido. Esses agentes interligados são responsáveis por características específicas ao produto final, mas também destacam a complexidade e a interdependência dos processos envolvidos na produção do socol. Revela-se uma intrincada teia de interações entre formas de vida distintas, na forma de seus corpos vivos ou mortos, que atualiza conexões ancestrais de humanos com outras espécies (TSING, 2015). O agroturismo organiza-se, portanto, nessa complexa rede de conexões e interdependências entre humanos e não humanos.

Figura 28 – Peças de socol cobertas de fungos



Fonte: Dados da pesquisa.

Observando-se a figura acima, é possível perceber as manchas esbranquiçadas na carne retirada dos porcos. Tais manchas revelam a vasta presença de fungos envolvidos no processo de maturação do socol, fungos esses específicos de uma região em que o clima frio e úmido predomina (VIEIRA et al., 2021). Os fungos são identificados por Francesca pela coloração, e classificados em função do papel que desempenham (útil ou prejudicial) no processo de produção:

Francesca não soube me dizer os nomes específicos dos fungos que auxiliam na maturação das peças de socol. No entanto, mencionou que os mais conhecidos são os fungos “acinzentados” e os “amarelos”. Os acinzentados, que ela chama de “fungos do bem”, aparecem em períodos de temperaturas amenas e são responsáveis pela maturação e pelo sabor característico do socol. Já os fungos “amarelos” causam preocupação em Francesca, sendo conhecidos na propriedade como “fungos ruins”, surgindo apenas em épocas de muito calor. [...] ela relatou que, no passado, devido à incidência desses fungos, perderam cerca de 100 quilos de socol (Diário de campo, 15 de novembro de 2023).

Conforme observado por Francesca, existem fungos que não são benéficos à maturação do embutido, como os fungos “amarelos”. Em contrapartida, fungos “acinzentados” são essenciais, auxiliando no processo de maturação, sem ressecar a carne. Com sua habilidade de decompor compostos orgânicos, esses fungos

colaboram na quebra de proteínas e gorduras, desenvolvendo sabores e texturas distintas (SILVA; MALTA, 2017).

4.2.3 Receber turistas e visitantes

Talvez possa parecer contra-intuitivo, mas decidi deixar para apresentar esta prática por último. Embora seja a “porta de entrada” e muitas vezes o único contato para os visitantes da propriedade, ela é apenas o fim de uma longa cadeia de práticas emaranhadas, que envolveram cuidar de e ser cuidado por muitos até aqui. Como os teóricos da prática alertam ao discutir turismo, é fundamental compreendermos o turista não como o centro da prática, mas como um agente que a faz acontecer, como tantos outros – humanos e não humanos, acrescento.

Já vimos que uma característica distintiva do agroturismo em comparação com outras modalidades turísticas é a oportunidade que os visitantes têm de imergir na rotina de uma propriedade rural, seja uma fazenda, sítio ou chácara. Mesmo que por um curto período, eles podem interagir diretamente com o agricultor e sua família, participando do cotidiano e das atividades produtivas do local, que constituem os principais atrativos dessa experiência (ZANDONADI; FREIRE, 2016).

Além da interação e imersão no cotidiano das famílias envolvidas na promoção do agroturismo, diversos fatores contribuem para a atração dos turistas por essa modalidade. Provenientes, em sua maioria, de áreas urbanas, os visitantes buscam estabelecer um contato mais próximo com certa concepção de natureza presente na ruralidade, almejando um estilo de vida, ainda que temporário, considerado mais leve e próximo a ambientes que possibilitam contato com certas plantas e animais (ZANDONADI; FREIRE, 2016). Essa possibilidade de “conexão com a natureza” foi evocada algumas vezes nas interlocuções com turistas e visitantes, como se pode ver no excerto de entrevista a seguir:

[...] eu já tinha tido várias referências de que era um turismo ligado à natureza, um tipo de turismo rural, né?! [...] sou de uma cidade praiana e sempre vou muito para o lado do Nordeste. [...] lá a gente sempre encontra muita gente, muito tumulto, muito barulho. [...] o agroturismo traz a tranquilidade e o prazer de estar junto e de se conectar à natureza (Hortênsia, Rio de Janeiro, 02 de janeiro de 2024).

Os aspectos de tranquilidade e conexão com a natureza, associados à ideia de “estar junto”, podem ser relacionados à busca por proximidades com ambientes rurais e a

produção agrícola, que são espaços associados à natureza, em oposição à urbanidade, tida como um espaço do humano. Embora o referencial desta dissertação, em especial o que bebe das tradições ecofeministas, entenda que a separação entre ambos os domínios seja uma ficção moderna (HARAWAY, 2016), é importante reconhecer que o senso comum significa a natureza como um espaço que não foi significativamente alterado pela ação humana. Nesse sentido, o contato com a ruralidade por meio do agroturismo é muitas vezes idealizado como um refúgio do estresse e da poluição das cidades, um lugar onde se pode encontrar paz e um contato mais próximo com plantas e animais, ou ainda com um passado idílico, por meio das tradições contadas pelos anfitriões.

No decorrer da dissertação foi possível ver, contudo, a complexidade da natureza no agroturismo. Não é possível a separação da paisagem natural e da cultura local, que se constituem mutuamente em entrelaçamentos dinâmicos e profundos. A existência dos ditos “elementos naturais” é constantemente permeada por aspectos como as práticas agrícolas tradicionais, as manifestações culturais locais e as formas situadas de lidar com animais e vegetais. Essa natureza, ao contrário de uma concepção de ambiente intocado, materializa-se de forma antropogênica, num processo que envolve e depende do ser humano o tempo todo, como foi apresentado até aqui.

Também foi visto que, na propriedade estudada, assim como na cidade de Venda Nova do Imigrante-ES de forma geral, os humanos envolvidos nessa produção cotidiana do agroturismo em geral o fazem de forma imbricada com suas famílias (NOGUEIRA, 2004). Essa dinâmica familiar confere um toque pessoal e de certa forma visto como “autêntico” à experiência com a ruralidade, tornando-a ainda mais envolvente para os visitantes, como pode ser observado no relato:

O que eu reparei sempre é que as pessoas que trabalham são os donos. E isso continua, né? Assim, pode ter um empregado, outro. Mas a maioria são os próprios proprietários que trabalham. [...] fomos numa propriedade que a dona estava bem à vontade. Não é que ela estivesse mal vestida, mas ela estava mostrando que ela estava trabalhando. E estava atendendo, entendeu? O que eu acho mais interessante é essa questão de que o trabalho desempenhado pelas famílias é um movimento da produção com a vida. Ela foi lá, pegou o morango diretamente do pé e trouxe pra gente (Flor de Lis, Bahia, 21 de dezembro de 2023).

Como mencionado por Flor de Lis, o agroturismo, sendo predominantemente uma prática familiar, tem como apelo oferecer aos turistas a oportunidade de vivenciar o cotidiano dos camponeses. Essa imersão fica nítida no relato da visitante, em que

descreveu ter notado as vestimentas da dona da propriedade, que refletiam seu trabalho diário. Trata-se de uma percepção de simplicidade no trato cotidiano com as pessoas e outras formas de vida, relacionadas ao fato de que as atividades agroturísticas estão profundamente entrelaçadas com as práticas cotidianas de vida e sobrevivência dos agricultores.

Conforme discutido anteriormente nesta dissertação, a integração entre vida e trabalho no agroturismo é evidente. Nesse contexto, quanto ao expediente de atendimento ao público, observei durante minhas visitas que não há um horário fixo para o recebimento de turistas; eles chegam em horários variados. Frequentemente, Francesca abria a lojinha especialmente para atendê-los, adaptando-se às necessidades dos visitantes.

Esse aspecto, ainda que seja um apelo interessante na visão dos turistas, que torna a experiência de viagem pitoresca e quase exótica, uma vez que difere da vida citadina, tem impactos na vida dos anfitriões, que, além de lidar com as desgastantes demandas físicas do trabalho rural, ainda precisam estar prontos a performar práticas de hospitalidade e acolhimento a qualquer hora do dia, em qualquer dia. Essa sobreposição entre trabalho e vida privada, com fronteiras muito tênues entre os momentos de trabalho e momentos de lazer, gera muitas vezes uma sobrecarga, como percebi durante o trabalho de campo. O trabalho é a vida, e a vida diária se funde com o trabalho dessas pessoas. Cuidar dos turistas é, pelo que pude perceber, uma experiência cansativa.

Adicione-se a essa, digamos, flexibilidade no atendimento, ao fato de que as propriedades do circuito de agroturismo da cidade, incluindo a propriedade Céu Azul, não possuem portões para limitar a entrada de visitantes. Esse modo de acesso, que foi criado de modo a contribuir para uma sensação de acolhimento e livre acesso às áreas comuns das propriedades, reforçando a percepção de hospitalidade e a proximidade entre os turistas e os anfitriões, pode reforçar ainda mais nos trabalhadores rurais essa sensação muitas vezes desgastante de precisar estar a todo momento preparado para receber os visitantes.

Figura 29 – Fachada de entrada da propriedade Céu Azul



Fonte: Dados da pesquisa.

Eu mesma, ao cruzar os portões da propriedade Céu Azul pela primeira vez, coloquei-me no papel de visitante e senti-me imersa em uma atmosfera de calor humano e cordialidade. Essa experiência revelou uma recepção acolhedora em relação aos visitantes. Em geral, é Francesca quem assume o papel de anfitriã, recepcionando os turistas com simpatia e compartilhando informações sobre as atividades e produtos disponíveis na propriedade.

[...] estávamos embalando peças de socol quando ouvimos o barulho de um carro se aproximando. Francesca olhou pela vidraça e confirmou que eram turistas. Imediatamente, ela parou o que estava fazendo, retirou o avental, arrumou o cabelo e foi ao encontro deles. Era um casal, que ficou deslumbrado com a paisagem ao longe. Francesca os cumprimentou calorosamente e os conduziu até a lojinha da propriedade. Lá, ela lhes mostrou os melhores produtos e explicou suas origens, destacando que eram “receitas de família”. Ela fatiou embutidos e preparou potinhos de geleia e antepasto para degustação (Diário de campo, 16 de dezembro de 2023).

Considerando que a maioria dos turistas vêm de áreas urbanas, é habitual que escolham visitar propriedades vinculadas ao agroturismo nos fins de semana. Como observou Amora, uma turismóloga e guia de viagens, além de presidente da Agrotur e do Comtur, em 13 de dezembro de 2023: “[...] aqui na cidade, o dia de maior demanda é sábado. Normalmente, o domingo é o dia que o turista já está indo embora”. Essa tendência é perceptível na propriedade Céu Azul, onde foi possível

verificar um aumento significativo no número de visitantes, especialmente aos sábados ou em feriados.

Essa movimentação intensa aos fins de semana exige uma adaptabilidade por parte dos anfitriões, como Francesca, que precisa ajustar prontamente sua rotina para atender aos visitantes com dedicação. Este relato de Francesca, por exemplo, exemplifica, por um lado, a calorosa hospitalidade do agroturismo, mas também materializa a exigência cotidiana a partir da disponibilidade de seus anfitriões.

A flexibilidade no atendimento e a ausência de portões, mencionadas anteriormente, são elementos que foram criados na intenção de proporcionar uma experiência fluida e acolhedora para os turistas que buscam fugir da rotina urbana e desfrutar da hospitalidade rural. Ao adentrarem as propriedades, os visitantes experimentam certa sensação de liberdade para explorar o entorno segundo seus próprios interesses e sentidos. Dessa maneira, eles percorrem as propriedades à medida que seus sentidos são despertados. Aromas, sons e cores são responsáveis por movimentos que ligam os turistas àquilo que lhes chamam a atenção, seja algo novo ou nostálgico. Essa imersão sensorial enriquece a experiência, tornando cada visita única e memorável.

[...] os adolescentes não paravam de tirar fotos e de filmar o lago com as carpas coloridas. Senti certo “encantamento” deles com as carpas. [...] coloquei um pouco de ração em suas mãos e eles as trataram. Foi uma explosão de alegria! (Diário de campo, 14 de novembro de 2023).

[...] o casal de turistas se debruçou na sacada. Ficaram vislumbrando a linda paisagem que se fazia ao longe. [...] o dia estava alegre, pássaros cantavam... [...] eles olharam um ao outro e disseram para mim que se sentiam felizes por terem a oportunidade de contemplar tamanha riqueza... [...] disseram-me de que aquela vista os fazia se lembrar de quando eram crianças e visitavam as casas de seus tios na roça (Diário de campo, 06 de dezembro de 2023).

A prática turística do agroturismo é apresentada como algo que proporciona uma pausa revigorante da vida urbana, promovendo uma conexão profunda com as raízes rurais e naturais. Tal imersão sensorial torna cada visita uma experiência única e memorável, aprofundando o contato dos turistas com a vida no campo e criando lembranças marcantes que resgatam a conexão com o ambiente natural. Assim, o agroturismo não apenas busca oferecer e reforçar esse contraponto à agitação urbana, mas também proporciona aos visitantes uma oportunidade com certa dose de

“autenticidade” ao interagir com o que os turistas esperam em termos de uma natureza idealizada na ruralidade e no contato com os ambientes campestres.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta dissertação teve como objetivo compreender o organizar do agroturismo praticado em Venda Nova do Imigrante-ES, a partir das práticas de cuidado multiespécies. Para isso, adotei como lente teórica os estudos multiespécies ligados ao campo do turismo (BERTELLA, 2021; JECZMYK; UGLIS; STEPPA, 2021; BERTELLA, 2022) e os que estão associados à concepção ecofeminista de cuidado (ADAMS; GRUEN, 2022; DONOVAN; ADAMS, 2007; BEACHAM, 2018; TALLBERG; GARCÍA-ROSELL; HAANPÄÄ, 2022).

A construção dos dados em campo foi realizada na propriedade Céu Azul, caracterizada pela oferta de experiências voltadas ao agroturismo na cidade de Venda Nova do Imigrante-ES. Levando isso em conta, conduzi uma pesquisa qualitativa de caráter descritivo, adotando a etnografia multiespécies como método, combinando as técnicas de observação participante com produção de diários de campo, a realização de registros fotográficos e o desenvolvimento de entrevistas semiestruturadas com agentes humanos envolvidos na consecução das práticas agroturísticas. O método se mostrou adequado ao objetivo proposto, visto que, ao se analisarem tais experiências, denotou-se o fato de estarem fundamentadas nas práticas de cuidado multiespécies, resultantes da interação entre humanos e não humanos (como plantas, animais, recursos hídricos, etc.).

Ao observar os dados construídos, realizando a leitura dos diários e das entrevistas e examinando os registros fotográficos efetuados, utilizando-me da análise descritiva, consegui identificar e registrar regularidades e temáticas conjuntas nos dados construídos. Após a realização da análise teórica, foi possível interpretar e discutir aspectos considerados relevantes que foram levantados por meio da análise descritiva, o que me permitiu criar percursos interpretativos e retomar os objetivos de pesquisa propostos neste trabalho.

Nesse sentido, realizei o mapeamento de três percursos interpretativos a partir dos dados obtidos, os quais foram utilizados para responder aos objetivos específicos traçados. Consequentemente, as análises foram distribuídas em dois tópicos principais. O primeiro tópico apresentou a propriedade, os seres pesquisados e descreve os principais processos organizativos identificados. O segundo, denominado

"teia do agroturismo", explorou a interação entre práticas e existências humanas e não-humanas em arranjos multiespécies complexos. Por fim, evidenciamos como o cuidado é uma prática transversal ao organizar do agroturismo, manifestando-se nas principais práticas: convivência com seres humanos e não-humanos, produção de alimentos e recepção de turistas e visitantes.

Em consonância com o problema de pesquisa proposto nesta dissertação, pude constatar que as práticas mapeadas, descritas e analisadas nos percursos interpretativos atualizam cotidianamente o cuidado multiespécies, compondo uma complexa teia de cujas relações plantas, seres humanos e outros animais dependem para sobreviver. Desta teia, não apenas decorre a vida de determinados seres, mas também suas mortes, como é o caso dos "matos" arrancados no processo de capina, e dos porcos abatidos para a produção do socol.

Esta teia formada pelas práticas de cuidado organiza o agroturismo em Venda Nova do Imigrante-ES e evidencia as intrincadas interdependências e, ao mesmo tempo, conflitos delas decorrentes. Emergem, daí, complexas tensões e negociações que evidenciam as assimetrias de poder entre os diferentes agentes envolvidos. O cuidado multiespécies pode ser visto como um processo dinâmico e, por vezes, conflituoso, no qual os interesses humanos frequentemente predominam, marginalizando certas espécies e privilegiando outras em dinâmicos e contínuos processos de negociação quase nunca simétricos.

Explorando as intrincadas relações que permeiam a prática agroturística no município de Venda Nova do Imigrante-ES através da lente das práticas de cuidado multiespécies, esta dissertação buscou contribuir para uma compreensão mais profunda das dinâmicas organizativas que configuram o agroturismo. Ao empreender este tipo de pesquisa, procurei desafiar o paradigma hegemônico dominante no campo do turismo, que tende a centralizar as agências humanas e seus movimentos, ao adotar uma perspectiva teórica não antropocêntrica. Em contraposição à visão convencional que marginaliza os não humanos a um papel secundário, busquei reconhecer o agroturismo como um domínio intrinsecamente dependente das interações entre humanos e não humanos, englobando agentes como plantas, animais, turistas, recursos naturais e tecnologia. Ao lançar este olhar, também foi possível identificar as formas pelas quais o apelo do agroturismo atualiza cisões entre

natureza e cultura, ao reforçar concepções idealizadas sobre uma natureza intocada nos ambientes rurais, bem como dicotomias entre urbanidade e ruralidade.

Ademais, por meio da realização da etnografia multiespécies, foi possível desvelar as complexas teias de interdependência que sustentam as práticas agroturísticas. Contudo, ao mergulhar nas nuances dessas interações, tornou-se evidente que o cuidado multiespécies está longe de ser simétrico politicamente. Em muitos casos, as relações entre humanos e não humanos são permeadas por assimetrias de poder, imposições e até mesmo violências sutis, refletindo a hegemonia do humano sobre o não humano. Isso também é perceptível dentro da própria espécie humana, como no caso das relações de gênero imbricadas no cuidado de seres humanos e não humanos, e em sua remuneração e reconhecimento.

Além disso, é importante ressaltar que o cuidado também pode ser exaustivo e desgastante, especialmente quando os limites entre o público e o privado se tornam difusos. A ausência de barreiras físicas, como porteiros, nas propriedades agroturísticas, conforme evidenciado na propriedade Céu Azul, permite que os visitantes ingressem a qualquer momento, o que pode resultar em intrusões indesejadas e sobrecarga para os responsáveis pelo cuidado desses espaços.

Como aspecto limitante, é fundamental reconhecer que as práticas de cuidado, bem como os agentes envolvidos em tais práticas, não devem ser subestimados, generalizados ou simplificados. Subestimar, generalizar e simplificar essas práticas seria negligenciar a riqueza de interações entre humanos, animais, plantas e ambientes naturais que compõem esse cenário. Ao evocarmos as práticas de cuidado no campo do agroturismo, torna-se essencial compreender que as mesmas não podem ser dissociadas das realidades socioeconômicas e políticas que permeiam as comunidades rurais. Aspectos como acesso a recursos, poder de decisão e dinâmicas de poder influenciam diretamente a forma como essas práticas são concebidas e implementadas. Portanto, é fundamental adotar uma abordagem abrangente e empática, que leve em consideração a diversidade de perspectivas e necessidades dos diferentes agentes envolvidos no agroturismo, reconhecendo suas contribuições para um modelo de turismo que promova a integração entre todas as partes interessadas (inclusive as não-humanas).

Aprofundar em como essas dinâmicas de cuidado determinam vidas e mortes de diferentes indivíduos e espécies é crucial para compreender a complexidade das interações multiespécies. Estudos futuros poderiam se beneficiar significativamente ao investigar a influência dessas práticas não apenas no agroturismo, mas também em outras formas de turismo, como o ecoturismo. Além disso, seria importante explorar novos contextos geográficos e culturais, a fim de ampliar a compreensão sobre essas práticas e sua influência nos diferentes cenários turísticos.

REFERÊNCIAS

ADAMS, C. J.; GRUEN, L. **Ecofeminism: Feminist intersections with other animals and the earth**. 2. ed. United States of America: Bloomsbury Publishing, 2022.

ÄIJÄLÄ, M. Mobile video ethnography for evoking animals in tourism. **Annals of Tourism Research**, v. 89, n. 103203, p. 100-112, 2021. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S016073832100075X>. Acesso em: 26 fev. 2023.

ALVES, V. J. R. A relação sociedade-natureza e a construção da ética do cuidado pelo turista. **PatryTer**, v. 1, n. 2, 2018. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/patryter/article/view/7149>. Acesso em: 17 dez. 2022.

ANGROSINO, M. **Etnografia e observação participante**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

ASSOCOL. **Estatuto social**. Venda Nova do Imigrante, 2016.

BARBOSA, A.; CUNHA, E. T. **Antropologia e Imagem**. 1. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.

BEACHAM, J. Organising food differently: Towards a more-than-human ethics of care for the Anthropocene, **Organization**, v. 25, n. 4, p. 533-549, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1177/1350508418777893>. Acesso em: 22 set. 2022.

BENI, M. C. Conceituando turismo rural, agroturismo, turismo ecológico e ecoturismo. In: BARRETTO, M.; TAMANINI, E. (Org.). **Redescobrimos a ecologia no turismo**. Caxias do Sul: EDUCS, 2002, p. 31-34.

BERTELLA, G. Animal-based experiences and animal experiences: farm animals' perspective on human leisure in rural settings. **Annals of Leisure Research**, v. 24, n.5, p. 631-645, 2021. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/11745398.2020.1740603>. Acesso em: 23 mar. 2023.

BERTELLA, G. Including the 'Voices' of Animals in Tourism, Hospitality, and Leisure Research. In: OKUMUS, F.; RASOOLIMANESH, S. M.; JAHANI, S. (eds) **Advanced Research Methods in Hospitality and Tourism**. Bingley: Emerald Publishing Limited, 2022. p. 199-211. Disponível em: <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/978-1-80117-550-020221011/full/html>. Acesso em: 17 mar. 2023.

BISPO, M. de S. O Processo de organizar em agências de viagens: influências estéticas, etnometodológicas e práticas. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 8, n. 1, p. 161-182, 2014. Disponível em: <https://rbtur.org.br/rbtur/article/view/678/634>. Acesso em: 15 mai. 2023.

BISPO, M. de S. O Turismo como Prática Cultural Organizativa, Sociomaterial e Estética. **Revista Interdisciplinar de Gestão Social**, v. 5, n. 2, 2016. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/rigs/article/view/12523>. Acesso em: 20 out. 2022.

BISPO, M. de S.; SANTOS, I. S. A. A organização do cotidiano na orla de João Pessoa: um olhar etnometodológico da prática do voluntariado. **Farol – Revista de Estudos Organizacionais e Sociedade**, Belo Horizonte, n. 2, p. 379-416, 2014. Disponível em: <https://revistas.face.ufmg.br/index.php/farol/article/view/2513>. Acesso em: 21 out. 2022.

BOFF, L. **Saber cuidar: ética do humano – compaixão pela terra**. 13. ed. Petrópolis/RJ: Editora Vozes, 2007.

BRASIL. Lei nº 14.636, de 25 de julho de 2023. Confere o título de Capital Nacional do Agroturismo ao município de Venda Nova do Imigrante, no Estado do Espírito Santo. **Diário Oficial da União**, Brasília, 25 jul. 2023. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2023/lei-14636-25-julho-2023-794477-norma-pl.html>. Acesso em: 15 jan. 2023.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo rural: orientações básicas**. 2. ed. Brasília: MTur, 2008.

BRINKMANN, S. The Interview. In: DENZIN, N. K.; LINCOLN, Y. **The SAGE Handbook of Qualitative Research**. London: SAGE, 2018. p. 997-1038.

CABACINE, F.; FERNANDES, T. A.; SILVA, N. B. P. Metodologia e prática: Contribuições da observação participante para os estudos organizacionais certeaunianos. **Revista Horizontes Interdisciplinares da Gestão**, v. 4, n. 1, p. 57-74, 2020. Disponível em: <http://hig.unihorizontes.br/index.php/Hig/article/view/91>. Acesso em: 02 set. 2022.

CALIMAN, N. F. Tradição Italiana e Modernidade: a Organização da Festa da Polenta em Venda Nova do Imigrante. **Revista Interdisciplinar de Gestão Social**, v. 1, n. 2, 2012. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/rigs/article/view/10063>. Acesso em: 4 mar. 2024.

CAMPOS, J. L. A.; SILVA, T.C.; ALBUQUERQUE, U. P. **Observação Participante e Diário de Campo**: quando utilizar e como analisar? 1 ed. Recife: NUPPEA, 2021.

CANDIOTTO, L. Elementos para o debate acerca do conceito de turismo rural. **Revista Turismo em Análise**, São Paulo, v. 21, n. 1, p. 3-24, 1 abr. 2010. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/rta/article/view/14203/16021>. Acesso em: 13 mar. 2020.

CARTER, B; CHARLES, N. Animals, agency and resistance. **Journal for the Theory of Social Behaviour**, v. 43, n. 3, p. 322-340, 2013. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jtsb.12019>. Acesso em: 9 mar. 2023.

CAVALCANTE, E. D. C.; BISPO, M. de S. A análise etnometodológica do turismo como prática numa orla marítima no Nordeste brasileiro. **O&S**, v. 25, n. 85, p. 247-263, 2018. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/revistaoes/article/view/15938/15815>. Acesso em: 15 abr. 2023.

CAVALCANTE, E. D. C.; BISPO, M. de S.; SOARES, L. da C. Reflexões sobre o Processo de Aprendizagem Social do Turismo como Prática na Orla Marítima de

João Pessoa/PB. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, v. 17, n. 3, p. 34-49, 2017. Disponível em: <http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/index.php/caderno/article/view/1137>. Acesso em: 12 mar. 2023.

CAVEDON, N. R. **Antropologia para administradores**. 2 ed. Porto Alegre: UFRGS, 2008.

CAVEDON, N. R. Método etnográfico: da etnografia clássica às pesquisas contemporâneas. In: SOUZA, E. M. **Metodologia e analíticas qualitativas em pesquisa organizacional**: uma abordagem teórico-conceitual. Vitória: EDUFES, 2014. p. 65-92.

COHEN, E.; COHEN, S. A. Current sociological theories and issues in tourism. **Annals of Tourism Research**, v. 39, n. 4, p. 2177-2202, 2012. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0160738312001090>. Acesso em: 20 abr. 2023.

COLOMBINO, A.; BRUCKNER, H. K. **Methods in human-animal studies**: engaging with animals through the social sciences. New York: Routledge, 2023.

CONEXÃO SAFRA. 22ª **Festa do Socol acontece entre os dias 04 e 05 de maio**. Assessoria de Imprensa, 2024. Disponível em: <https://conexaosafra.com/eventos/22a-festa-do-socol-acontece-entre-os-dias-04-e-05-de-maio/>. Acesso em: 27 mar. 2024.

CONNOLLY, L.; CULLEN, J. G. Animals and Organisations: An Ethic of Care Framework. **Organization and Environment**, v. 31, n. 4, p. 406-424, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1177/1086026617712975>. Acesso em: 22 set. 2022.

CZARNIAWSKA, B. On Time, Space, and Action Nets. **Organization**, v.11, n.6, p. 773-791, 2004.

CZARNIAWSKA, B. Organizing: how to study it and how to write about it. **Qualitative Research in Organizations and Management**, v.3, n.1, p. 4-20, 2008.

CZARNIAWSKA, B. Organizations as obstacles to organizing. In: Robichaud, Daniel; COOREN, François (Ed.). **Organizations and organizing**. Materiality, agency, and discourse. New York: Routledge, p. 3–22, 2013.

DASHPER, K. Moving beyond anthropocentrism in leisure research: multispecies perspectives. **Annals of Leisure Research**, v. 22, n. 2, p.133-139, 2019. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/11745398.2018.1478738>. Acesso em: 23 mar. 2023.

DASHPER, K. Holidays with my horse: Human-horse relationships and multispecies tourism experiences. **Tourism Management Perspectives**, v. 34, p. 1-9, 2020. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2211973620300453>. Acesso em: 22 mar. 2023.

DESAI, S.; SMITH, H. Kinship across Species: Learning to Care for Nonhuman Others. **Feminist Review**, v. 1, n. 118, p. 41-60, 2018. Disponível em: <https://journals.sagepub.com/doi/full/10.1057/s41305-018-0104-0>. Acesso em: 21 mar. 2023.

DESCUBRA VENDA NOVA. **Venda Nova do Imigrante**. Venda Nova do Imigrante: Descubra Venda Nova, 2018. Disponível em: <http://descubravendanova.es.gov.br/venda-nova/>. Acesso em: 18 mar. 2023.

DONOVAN, J. Caring to Dialogue: Feminism and the Treatment of Animals. In: ADAMS, C. J.; GRUEN, L. (eds) **Ecofeminism: Feminist Intersections with other Animals & the Earth**. New York, London and Dublin: Bloomsbury Academic, 2022. p. 47-68.

DONOVAN, J.; ADAMS, C. J. **The Feminist Care Tradition in Animal Ethics: A Reader**. New York: Cambridge University Press, 2007.

DUARTE, M. F., ALCADIPANI, R. Contribuições do organizar (organizing) para os estudos organizacionais. **O&S**, v. 23, n. 76, p. 057-072, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1984-9230763>. Acesso em: 11 abr. 2022.

DUARTE, D. C.; PEREIRA, A. D. J. O papel da mulher no turismo rural - um estudo no circuito Rajadinha de Planaltina. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, São Paulo, v. 12, n. 3, p. 81-103, 2018.

ECKERT, C.; ROCHA, A. L. C. da. Etnografia: Saberes e Práticas. **ILUMINURAS**, Porto Alegre, v. 9, n. 21, 2008. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/iluminuras/article/view/9301>. Acesso em: 3 ago. 2022.

FALQUETO, K. **A produção de socol no município de Venda Nova do Imigrante-ES**. Monografia (Pós-Graduação em Gestão do Agronegócio) – Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2010.

FANTINEL, L. D. Viver e organizar multiespécies: um convite à Administração para seguir com o incômodo. In: ENCONTRO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM ADMINISTRAÇÃO, 45., 2021, on-line. **Anais eletrônicos[...]** Maringá: Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Administração, 2021. Disponível em: http://www.anpad.org.br/eventos.php?cod_evento=1&cod_edicao_subsecao=1665&cod_evento_edicao=96&cod_edicao_trabalho=26430. Acesso em: 19 set. 2022.

FELDMAN, M. S.; ORLIKOWSKI, W. J. Theorizing Practice and Practicing Theory. **Organization Science**, v. 22, n. 5, p. 1240-1253, 2011. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1287/orsc.1100.0612>. Acesso em: 11 abr. 2022.

FERNANDES, T. A.; SILVA, A. R. L. da; MACHADO, F. C. L. A organização da prática dos roteiros turísticos no turismo receptivo. **Cadernos EBAPE.BR**, v. 19, n. 4, p. 842-857, 2021. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/cadernosebape/article/view/84520>. Acesso em: 19 mar. 2023.

FREITAS, J. C.; VINHA, M. B.; SIMÕES, A. A. N.; AMANO, L. M. Socol: a indicação geográfica como promotora de avanços na legislação sanitária. **Incaper em Revista**, v. 11 e 12, p. 38-48, 2021. Disponível em: <https://biblioteca.incaper.es.gov.br/digital/bitstream/123456789/4277/1/revista-artigo3-socol-freitas.etal.pdf>. Acesso em: 11 mar. 2024.

GHERARDI, S. **Organizational knowledge**: the texture of workplace learning. Oxford: Blackwell Publishing, 2006.

GHERARDI, S. Introduction: the critical power of the “practice lens”. **Management Learning**, v. 40, n. 2, p. 115-128, 2009. Disponível em: <https://doi.org/10.1177/1350507608101225>. Acesso em: 11 abr. 2022.

GILLIGAN, C. **In a Different Voice**: Psychological Theory and Women’s Development. Cambridge: Harvard University Press, 1982.

GODOI, C. K., MATTOS, P. L. C. L. DE. Entrevista qualitativa: instrumento de pesquisa e evento dialógico. In: _____. **Pesquisa qualitativa em estudos organizacionais**: paradigmas, estratégias e métodos. 2ª ed. São Paulo: Saraiva. p. 300 - 323, 2010.

HAANPÄÄ, M.; SALMELA, T.; GARCÍA-ROSELL, J. C.; ÄIJÄLÄ, M. The disruptive ‘other’? Exploring human-animal relations in tourism through videography. **Tourism Geographies**, v. 23, n. 1-2, p. 97-117, 2021. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/14616688.2019.1666158?journalCode=rtxg20>. Acesso em: 25 mai. 2023.

HAMILTON, L.; TAYLOR, N. Ethnography in evolution: adapting to the animal “other” in organizations. **Journal of Organizational Ethnography**, v. 1, n. 1, p. 43-51, 2012. Disponível em: www.emeraldinsight.com/2046-6749.htm. Acesso em: 5 dez. 2022.

HAMILTON, L.; TAYLOR, N. **Ethnography after humanism**: power, politics and method in multi-species research. London: Palgrave Macmillan, 2017.

HARAWAY, D. J. **When species meet**. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2008.

HARAWAY, D. **Staying with the trouble**: making kin in the Chthulucene. Durham/London: Duke University Press, 2016.

HUNG, K. P.; CHEN, A.; PENG, N. Taking dogs to tourism activities: Incorporating attachment into a pet-related constraint-negotiation model. **Journal of Hospitality and Tourism Research**, v. 40, n. 3, p. 364-395, 2016. Disponível em: <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/1096348013503992>. Acesso em: 13 fev. 2023.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Brasileiro de 2021**. Rio de Janeiro: IBGE, 2023. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/es/venda-nova-do-imigrante.html>. Acesso em: 15 dez. 2022.

JANSSENS, M.; STEYAERT, C. A practice-based theory of diversity: Respecifying (In)equality in organizations. **Academy of Management Review**, v. 44, n. 3, p. 518-

537, 2019. Disponível em: <https://journals.aom.org/doi/10.5465/amr.2017.0062>. Acesso em: 25 jun. 2022.

JECZMYK, A.; UGLIS, J.; STEPPA, R. Can Animals Be the Key to the Development of Tourism: a Case Study of Livestock in Agritourism. **Animals**, v. 11, n. 2357, p. 1-15, 2021. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2076-2615/11/8/2357>. Acesso em: 17 mar. 2023.

KIRKSEY, S. E.; HELMREICH, S.; VANDER VELDEN, F. F.; CARDOSO, T. M. A emergência da etnografia multiespécies. **Revista de Antropologia da UFSCar**, v. 12, n. 2, p. 273-307, 2020. Disponível em: <https://www.rau2.ufscar.br/index.php/rau/article/view/359>. Acesso em: 3 dez. 2022.

LATOUR, B. **Reassembling the social**. Oxford: Oxford University Press, 2005.

LUNARDI, R.; ALMEIDA, J. A. J. Turismo Rural: a contribuição da mulher. **RACE - Revista de Administração, Contabilidade e Economia**, v. 5, n. 2, p. 65-76, 2015. Disponível em: <https://periodicos.unoesc.edu.br/race/article/view/8746/4804>. Acesso em: 18 out. 2022.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia Científica**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2022.

MARIETTO, M. L. Observação participante e não participante: Contextualização teórica e sugestão de roteiro para aplicação dos métodos. **Revista Ibero Americana de Estratégia**, v. 17, n. 4, p. 5-18, 2018. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/3312/331259758002/html/>. Acesso em: 09 set. 2022.

NICOLINI, D. **Practice Theory, Work, and Organization: An introduction**. Oxford: Oxford University Press, 2013.

NOGUEIRA, V. S. O agroturismo como forma de inserção da mulher rural no mercado de trabalho: um estudo de caso sobre o município de Venda Nova do Imigrante, Espírito Santo. In: XIV ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS POPULACIONAIS, 14., 2004, Caxambu. **Anais[...]** Caxambu: ABEP, 2004.

PEDREIRA, B. C. C. G.; FIDALGO, E. C. C.; JESUS, I. R. D.; POCIDONIO, E. A. L.; CARNEIRO, M. J. T. **Aspectos do agroturismo desenvolvido em Venda Nova do Imigrante (ES) em subsídio ao levantamento do potencial agroturístico de Cachoeiras de Macacu (RJ)**. Rio de Janeiro: Embrapa Solos, 2012. 51 p. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/951045/1/DOC147AspectosAgroturismo.pdf>. Acesso em: 03 out. 2022.

POLICARPO, V.; BARBOSA, M.; SANTOS, R. R. Animais-companheiros das vidas dos humanos. **Análise social**, v. 2, n. 243, p. 334-339, 2022. Disponível em: http://analisesocial.ics.ul.pt/documentos/n243_a06.pdf. Acesso em: 16 nov. 2022.

POLICARPO, V.; TERENO, H. Precisar, sonhar, “inesperar”: animais de companhia e comunidades pessoais multiespécies. **Análise social**, v. 2, n. 243, p. 340-366, 2022. Disponível em: http://analisesocial.ics.ul.pt/documentos/n243_a07.pdf. Acesso em: 16 nov. 2022.

PORTUGUEZ, A. P. **Agroturismo e desenvolvimento regional**. 3. ed. Ituiutaba: Barlavento, 2017.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VENDA NOVA DO IMIGRANTE. **Prefeitura de Venda Nova premia vencedores do III Concurso Municipal de Fotografia**. Venda Nova do Imigrante: Prefeitura Municipal de Venda Nova do Imigrante, 2022. Disponível em: <https://vendanova.es.gov.br/site/noticia.php?id=3647>. Acesso em: 16 jan. 2023.

PUGEN, B.; DEPONTI, C. M.; CADONÁ, M. A. Dar, receber e retribuir: a tríplice obrigação socioantropológica no turismo rural. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 22, n. 2, p. 42-53, 2022. Disponível em: <http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/index.php/caderno/article/view/1998/793>. Acesso em: 18 out. 2022.

QUANG, T. D.; NGUYEN, H. V.; VO, T. V.; NGUYEN, M. H. Tour guides' perspectives on agrotourism development in the Mekong Delta, Vietnam. **Tourism and Hospitality Research**, v. 24, n. 2, p. 272-290, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.1177/14673584221089733>. Acesso em: 10 abr. 2024.

ROCHA, A. R. C.; ROCHA, A. Observação participante aplicada a pesquisas em marketing sobre turismo e lazer. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 13, n. 3, p. 341-353, 2013. Disponível em: <http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/index.php/caderno/article/view/760>. Acesso em: 13 set. 2022.

ROSSINI, C.; FERNANDES, S. B. V.; UHDE, L. T.; CENCI, D. R.; UHDE, E. M.; OLIVEIRA, F. G. de. Revelando benefícios do turismo rural comunitário: roteiro turístico Sabores e Saberes, Ajuricaba, RS. **DRd - Desenvolvimento Regional em debate**, v. 12, p. 248-264, 2022. Disponível em: <http://www.periodicos.unc.br/index.php/drd/article/view/3584>. Acesso em: 18 out. 2022.

SANDBERG, J.; DALL'ALBA, G. Returning to practice anew: a life-world perspective. **Organization Studies**, v. 30, n. 12, p. 1349-1368, 2009. Disponível em: <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/0170840609349872>. Acesso em: 14 set. 2022.

SCHATZKI, T. R. Introduction: Practice Theory. In: SCHATZKI, T. R.; KNORR-CETINA, K.; VON SAVIGNY, E. (eds) **The Practice Turn in Contemporary Theory**. London and New York: Routledge, 2001. p. 10-23.

SCHATZKI, T. R. What Is a Social Practice? In: SCHATZKI, T. R. **The site of the social: a philosophical account of the constitution of social life and change**. Pennsylvania: Pennsylvania State University, 2002. p. 70-88.

SILVA, M. A. C.; SCHINAIDER, A. D.; DORNELES, F. M.; SILVA, S. C. C. O Turismo Rural e os Produtos Locais: Construção Social da Qualidade a Partir da Teoria das Convenções. **Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, v. 9, n. 3, p. 433-446, jul./set. 2017. Disponível em: <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/4749/pdf>. Acesso em: 29 abr. 2022.

SILVA, M. P. A virada sociomaterialista e a agência dos não-humanos. **Conhecimento em Ação**, v. 2 n. 3, p. 70-91, 2018. Disponível em: <https://brapci.inf.br/index.php/res/download/110188>. Acesso em: 18 dez. 2022.

SILVA, R. M.; BEZERRA, I. C.; BRASIL, C. C. P.; MOURA, E. R. F. **Estudos qualitativos**: enfoques teóricos e técnicas de coleta de informações. Sobral: Edições UVA, 2018.

SILVA, C. J. A.; MALTA, D. J. N. A importância dos fungos na biotecnologia. **Caderno de Graduação - Ciências Biológicas e da Saúde - UNIT - PERNAMBUCO**, v. 2, n. 3, p. 49, 2017. Disponível em: <https://periodicos.set.edu.br/facipesaude/article/view/3210>. Acesso em: 13 mai. 2024.

SOUZA, M.; DOLCI, T. S. **Turismo rural**: fundamentos e reflexões. 1. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2019. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/193048/001092409.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 20 out. 2022.

SOUZA, M.; KLEIN, A. L.; RODRIGUES, R. G. Turismo Rural: conceitos, tipologias e funções. In: SOUZA, M.; DOLCI, T. S. (Orgs). **Turismo rural**: fundamentos e reflexões. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2019. p. 23-40.

TALLBERG, L.; GARCÍA-ROSELL, J. C.; HAANPÄÄ, M. Human–Animal Relations in Business and Society: Advancing the Feminist Interpretation of Stakeholder Theory. **Journal of Business Ethics**, v. 1, n. 180, p. 1-16, 2022. Disponível em: <https://link.springer.com/article/10.1007/s10551-021-04840-1#citeas>. Acesso em: 13 dez. 2022.

TSING, A. Margens indomáveis: cogumelos como espécies companheiras. **ILHA Revista de Antropologia**, Santa Catarina, v. 17, n. 1, p. 177-201, jan./jul. 2015. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/ilha/article/view/2175-8034.2015v17n1p177/30606>. Acesso em: 19 set. 2022.

TSOUKAS, H.; CHIA, R. On organizational becoming: rethinking organizational change. **Organization Science**, v.13, n.5, p. 567–582, 2002.

URIARTE, U. M. O que é fazer etnografia para os antropólogos. **Ponto Urbe**: Revista do núcleo de antropologia urbana da USP, v. 11, p. 01-13, 2012. Disponível em: <https://journals.openedition.org/pontourbe/300?lang=es>. Acesso em: 2 out. 2023.

VALDUGA, M. C.; OLIVEIRA, R. L.; SILVA, M. S.; TAVARES, B. C. Inovação e empreendedorismo no turismo rural: limites e potencialidades de novas tendências no cenário brasileiro. **Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo**, v. 15, n. 3, p. 26-51, 2021. Disponível em: <http://publicacoes.unigranrio.edu.br/index.php/raoit/article/view/7144/3540>. Acesso em: 12 mar. 2023.

VAN DOOREN, T.; KIRKSEY, E.; MÜNSTER, U. Estudos multiespécies: cultivando artes de atenção. **ClimaCom** [online], Campinas, v. 3, n. 7, p. 39-66, 2016. Disponível em: <http://climacom.mudancasclimaticas.net.br/estudos-multiespecies-cultivando-artes-de-atencao/>. Acesso em: 19 set. 2022.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

VIEIRA, L. H. S.; CARMO, E. S.; MOREIRA, R. M. G.; SIQUEIRA, E. A.; GALVÃO, M. S. T. N. Experiências de uma associação de produtores em processo de pré-incubação: a alavancagem da indicação de procedência “venda nova do imigrante” para Socol. In: DO CARMO, J. P.; RANGEL, R. C. **Empreendedorismo e inovação em rede**: os 10 anos da Incubadora do Ifes. Edifes, 2021, p. 147-168.

WEICK, K. E.; SUTCLIFFE, K. M.; OBSTFELD, D. Organizing and the process of sensemaking. **Organization Science**, v. 16, n. 4, p. 409-421, 2005. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1287/orsc.1050.0133>. Acesso em: 11 abr. 2022.

ZANDONADI, B. M. **O agroturismo e as transformações sócio-espaciais em Venda Nova do Imigrante, ES**. 2013. 169 f. Dissertação (Mestrado em Natureza, Técnica e Território) - Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2013.

ZANDONADI, B. M.; FREIRE, A. L. O. Agroturismo: cultura e identidade agregando renda no espaço rural. **Revista de Turismo Contemporâneo**, Natal, v. 4, n. 1, p. 23-44, jan./jun. 2016. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/turismocontemporaneo/article/view/7682/6959>. Acesso em: 29 out. 2022.

APÊNDICES

APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO



Universidade Federal
do Espírito Santo

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS JURÍDICAS E ECONÔMICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

O(A) Sr.(a) _____ (NOME COMPLETO DO PARTICIPANTE) está sendo convidado(a) a participar da pesquisa intitulada O ORGANIZAR DO AGROTURISMO EM VENDA NOVA DO IMIGRANTE-ES A PARTIR DAS PRÁTICAS DE CUIDADO MULTIESPÉCIES, sob a responsabilidade da pesquisadora Paola Brusco Ribeta e orientação da pesquisadora e professora Dr^a. Letícia Dias Fantinel.

JUSTIFICATIVA

Esta pesquisa se vincula ao Programa de Pós-Graduação em Administração (PPGAdm) da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) e está sendo desenvolvida como subsídio para uma dissertação de Mestrado em Administração. Justifica-se a sua importância por buscar compreender o organizar do agroturismo praticado em Venda Nova do Imigrante-ES a partir das práticas de cuidado multiespécies. Ainda, ao entendermos o agroturismo enquanto um processo organizativo que se constitui por meio de emaranhados relacionais entre humanos e não humanos, este estudo colabora ao entendimento de processos organizativos que se distanciam do conceito fixo e fechado de instituição ou empresa.

OBJETIVO(S) DA PESQUISA

Compreender o organizar do agroturismo praticado em Venda Nova do Imigrante-ES a partir das práticas de cuidado multiespécies.

SOBRE A PARTICIPAÇÃO NA PESQUISA

Você participará, por sua própria vontade, oferecendo-nos informações relacionadas às suas experiências e vivências ligadas ao organizar do agroturismo praticado em Venda Nova do Imigrante-ES. Os dados a serem coletados, por meio de entrevista conduzida individualmente, serão utilizados, exclusivamente, para fins deste estudo. Por meio do seu apoio a entrevista será conduzida de forma presencial e será gravada com a sua autorização. Ainda, a gravação realizada será mantida em sigilo pela pesquisadora e utilizada somente como auxiliar na transcrição das entrevistas. Além da entrevista, poderão ser feitos registros fotográficos com o intuito de revelar práticas de cuidado multiespécies evidenciadas no organizar do agroturismo praticado em Venda Nova do Imigrante-ES. Tais registros fotográficos serão utilizados como complemento às entrevistas realizadas e servirão para ilustrar e auxiliar na compreensão das peculiaridades ligadas ao organizar do agroturismo. Quanto ao uso dessas informações, bem como das imagens registradas, esclareço que a sua identidade será preservada, e os arquivos da transcrição da entrevista serão acessados somente pela

pesquisadora. Todo material resultante será guardado sob o poder da pesquisadora durante 05 (cinco) anos, sendo então destruído.

DURAÇÃO E LOCAL DA PESQUISA

O tempo médio de duração da entrevista é de 1 hora. A entrevista será agendada individualmente, sendo realizada de modo presencial e em espaço físico definido previamente. Salienta-se que o local para a realização da entrevista ficará à escolha do participante.

RISCOS E DESCONFORTOS

A participação nesta pesquisa não traz implicações legais, pois apenas será solicitado o relato voluntário verbal de suas experiências e vivências ligadas ao organizar do agroturismo praticado em Venda Nova do Imigrante-ES a partir das práticas de cuidado multiespécies. Nesse caso, sua participação poderá envolver riscos mínimos, como os seguintes: conflitos entre o que pensa e o que imagina que deve ser respondido; insegurança quanto à melhor resposta que deve ser fornecida; desconforto por ser perguntado sobre assuntos que podem lhe gerar certo acanhamento ou constrangimento. Para amenizar tais riscos, antes de iniciar a pesquisa, você será esclarecido sobre o teor dos questionamentos. Você tem o direito de não os responder, se assim desejar. Durante a nossa conversa, caso algum tema lhe cause constrangimento, irei retirá-lo de pauta de forma imediata. Caso fique cansado (a), irei interromper a coleta de dados. Ao concordar em participar, você tem a liberdade de se recusar a continuar, em qualquer momento, sem qualquer prejuízo. Percebida qualquer possibilidade de dano ao participante, asseguro que interrompere a coleta de dados, e as medidas cabíveis serão discutidas, incluindo o informe ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) e à Coordenação Nacional de Pesquisa Envolvendo Seres Humanos (CONEP). Não haverá qualquer penalidade ou prejuízo decorrentes de sua desistência na participação da pesquisa.

BENEFÍCIOS

A contribuição deste estudo está na possibilidade de construção de conhecimentos acerca do organizar do agroturismo praticado em Venda Nova do Imigrante-ES a partir das práticas de cuidado multiespécies. Assim, os resultados identificados trarão benefícios indiretos posteriores para os participantes, e garantirão conhecimentos e informações importantes para a comunidade científica e para a sociedade em geral.

ACOMPANHAMENTO E ASSISTÊNCIA

As informações obtidas serão analisadas em conjunto com a de outros participantes, sendo garantido o sigilo, a privacidade, a retirada do consentimento em qualquer fase da pesquisa, a indenização em caso de eventual dano dela decorrente e a confiabilidade dos resultados obtidos. O participante tem direito de acompanhar esta pesquisa, em qualquer tempo, via contato com o pesquisador principal. Além disso, ao encerrar esta pesquisa, a Dissertação de Mestrado em Administração estará disponibilizada via site do PPGAdm/UFES para toda a comunidade. É também garantida a assistência imediata e integral gratuita por danos decorrentes desta pesquisa.

GARANTIA DE RECUSA EM PARTICIPAR DA PESQUISA E/OU RETIRADA DE CONSENTIMENTO

O(A) Sr.(a) não é obrigado(a) a participar da pesquisa, podendo deixar de participar dela em qualquer momento de sua execução, sem que haja penalidades ou prejuízos decorrentes de sua recusa. Caso decida retirar seu consentimento, o(a) Sr.(a) não mais será contatado(a) pelos pesquisadores.

GARANTIA DE MANUTENÇÃO DO SIGILO E PRIVACIDADE

O pesquisador se compromete a resguardar sua identidade durante todas as fases da pesquisa, inclusive após publicação.

GARANTIA DE RESSARCIMENTO FINANCEIRO

O(A) Sr.(a) não terá nenhum tipo de despesa, bem como nada lhe será pago por sua participação; entretanto, caso haja alguma despesa com a participação na pesquisa, haverá ressarcimento.

GARANTIA DE INDENIZAÇÃO

O(A) Sr.(a) terá garantia ao direito de buscar indenização diante de eventuais danos decorrentes da pesquisa, de acordo com as diretrizes do item IV.4.c da Res. CNS 466/12.

ESCLARECIMENTO DE DÚVIDAS

Em caso de dúvidas sobre a pesquisa, o(a) Sr.(a) pode contatar a pesquisadora Paola Brusco Ribeta no telefone (28) 99946-9411 ou e-mail paolaribeta@gmail.com. Para relatar algum problema com a pesquisa ou fazer denúncia, o(a) Sr.(a) também pode contatar o Comitê de Ética e Pesquisa (CEP) / UFES / Campus Goiabeiras por meio do telefone (27) 3145-9820, e-mail cep.goiabeiras@gmail.com, endereço: Avenida Fernando Ferrari, nº 514, Campus Universitário, sala 07 do Prédio Administrativo do CCHN, Goiabeiras, Vitória - ES, CEP 29.075-910. O CEP/UFES – Campus Goiabeiras tem a função de analisar projetos de pesquisa visando à proteção dos participantes dentro de padrões éticos nacionais e internacionais. Seu horário de funcionamento é de segunda a sexta-feira, das 8h às 14h.

O aceite do entrevistado, tanto da entrevista quanto à cessão de imagens/fotos/vídeos ou registros pessoais dar-se-á pelo atendimento ao: relato de aceite positivo de modo audível antes do início da entrevista e/ou; resposta por e-mail, sinalizando autorização/transcrição da entrevista e/ou; assinatura e encaminhamento do TCLE por e-mail.

O participante poderá solicitar por e-mail e/ou telefone e/ou aplicativo de mensagens o presente TCLE, cabendo ao pesquisador disponibilizar o envio por e-mail em tempo apazível às partes.

É importante que guarde em seus arquivos uma via deste documento eletrônico. Para que possa arquivar este documento, uma via deste termo de Consentimento Livre e Esclarecido será assinada e rubricada pela pesquisadora, de forma digital, e enviada em seu endereço de e-mail.

Declaro que fui devidamente informado(a) e esclarecido(a) sobre o presente documento, entendendo todos os termos acima expostos, os riscos, os benefícios e os procedimentos, e que voluntariamente aceito participar deste estudo.

_____, _____ de _____ de 20____.
(LOCAL, DATA)

Participante da Pesquisa

Na qualidade de pesquisadora responsável pela pesquisa O ORGANIZAR DO AGROTURISMO EM VENDA NOVA DO IMIGRANTE-ES A PARTIR DAS PRÁTICAS DE CUIDADO MULTIESPÉCIES, declaro ter cumprido as exigências da Resolução CNS 466/12, a qual estabelece diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos.

Paola Brusco Ribeta

APÊNDICE B - TÓPICOS PARA REALIZAÇÃO DE ENTREVISTAS SEMIESTRUTURADAS

Contextualização

1. Identificação do entrevistado(a) (nome, idade, sexo, cidade/estado de moradia, escolaridade, cargo que ocupa).
2. Conte um pouco da história da propriedade (apenas para o(a) proprietário(a)).
3. Quais atividades são desempenhadas pelo entrevistado(a)?
4. Como é seu cotidiano nesta propriedade? Descreva um dia habitual (apenas para o(a) proprietário(a)).

O organizar do agroturismo

5. Questões sobre o desenvolvimento do agroturismo na propriedade (como optaram por essa modalidade, sua avaliação sobre ela) - (apenas para o(a) proprietário(a)).
6. Questões sobre as principais atividades desenvolvidas na propriedade (apenas para o(a) proprietário(a)).
7. Questões sobre os agentes humanos envolvidos na consecução, fomento ou regulação das atividades agroturísticas (turistas, proprietários, funcionários, agentes públicos, etc).
8. Questões sobre os agentes humanos envolvidos na consecução das atividades (animais domésticos, de produção, espécies presentes nas hortas e plantações, pragas, animais silvestres). Evidenciar os emaranhamentos humanos e não humanos que fazem parte deste tipo de organizar.
9. Questões sobre as potencialidades e as fragilidades encontradas na promoção do agroturismo local.

As práticas de cuidado multiespécies

10. Questões sobre como os agentes humanos entendem e em quais momentos evidenciam o ato de “cuidar” em suas práticas ligadas à atividade agroturística.

11. Questões sobre significados e manifestações de cuidado. Que práticas envolvem o cuidar, em sua percepção.
12. Questões sobre como se manifestam as interações entre humanos e não humanos no cuidar. Como humanos cuidam de não humanos? Como não humanos cuidam de humanos? Como não humanos cuidam de não humanos? Quais as diferenças e especificidades nas diferentes práticas de cuidado?