

A ASSOCIAÇÃO DAS PANELEIRAS DE GOIABEIRAS COMO EXPERIÊNCIA PARA O DESENVOLVIMENTO LOCAL: UMA REFLEXÃO A PARTIR DE UMA PESQUISA BIBLIOGRÁFICA

Renata Gomes de JESUS¹

Paula Mara Costa de ARAUJO²

RESUMO: As Paneleiras de Goiabeiras Velha são responsáveis pela perpetuação da tradição indígena da arte de fazer panela de barro, panela na qual a moqueca capixaba, tradicional prato capixaba, é preparada e servida. Este artigo tem como objetivo analisar, por meio de uma pesquisa bibliográfica e documental, a experiência para desenvolvimento local realizada no município de Vitória-ES, desenvolvida por estas artesãs. Procurou-se, além de expor a experiência em si, apresentar o campo no qual esta se insere, descrevendo seus acúmulos práticos e especificidades, articulações, redes e marcos legais. Analisando o caso exposto com base em uma visão de desenvolvimento local sustentável verificou-se que a experiência apresenta aspectos condizentes com as novas metodologias de implantação de práticas para o desenvolvimento local propostas, contemplando elementos apontados como novos paradigmas de produção e consumo.

PALAVRAS-CHAVE: Desenvolvimento local. Sustentabilidade. Panela de barro. Políticas públicas.

Introdução

A visão sobre o que é desenvolvimento tem se modificado nas últimas décadas. Visto anteriormente como um processo que se instalava em uma região sob a forma de investimentos públicos ou instalação de empresas privadas, ou seja, como um mero projeto com o objetivo de crescimento econômico, atualmente, ele vem sendo encarado como algo mais amplo, destacando-se os aspectos culturais e políticos que possam transformar a vida das pessoas sociedade. Daí a necessidade de auto-organização, participação cidadã, sentimento de apropriação do processo pela comunidade e de riqueza do capital social (INSTITUTO CIDADANIA, 2006).

Esse conceito alternativo de desenvolvimento é apresentado por Faria (2002) como um desenvolvimento pensado em função das características sociais, culturais e ambientais do

¹ Doutoranda em Administração. UFBA – Universidade Federal da Bahia - Pós-graduação em Administração. Salvador – BA – Brasil. IFES - Instituto Federal do Espírito Santo. Guarapari – ES – Brasil. 29215-090 - renata@ifes.edu.br

² IFES - Instituto Federal do Espírito Santo. Vitória – ES – Brasil - 29040-780 - paulamcaraujo@gmail.com

município, ou seja, a partir de sua tradição e vocação econômica e dos recursos naturais e humanos disponíveis.

No Brasil, de acordo com Documento de Conclusão, resultado de um programa desenvolvido pelo Instituto Cidadania (2006), foram desenvolvidos diversos e importantes esforços de inclusão e mobilização na base da sociedade, mas, para que os avanços alcançados sejam sustentáveis, faz-se necessária a articulação e generalização de novos passos de inclusão produtiva, sendo fundamental dar atenção, estímulo e a retirada dos entraves às ações surgidas da iniciativa local.

Entretanto, Franco (2011) ressalta que, problemas práticos e teóricos foram detectados com as metodologias de indução do desenvolvimento local aplicadas nas últimas quatro ou cinco décadas, em diversas partes do mundo, incluindo-se o Brasil, e sugere uma reinvenção da metodologia de implantação de projetos para o desenvolvimento local. Nessa nova metodologia, o capital social deve passar a ser visto como uma rede social.

A expressão capital social foi cunhada pela primeira vez em 1916 por Lyda Judson Hanifan, que ao buscar enfatizar a importância das relações sociais para o desenvolvimento e para a democracia. Para Hanifan (1916 apud PUTNAM, 2003, p.10), o contato entre as pessoas de uma comunidade “[...] produzirá a acumulação de capital social que poderá satisfazer de imediato para melhorar de forma substancial as condições de vida de toda a comunidade.”

Durston (2002) considera que três teóricos se destacam na maioria dos estudos sobre o tema: Pierre Bourdieu, James Samuel Coleman e Robert David Putnam.

Para Bourdieu, capital social são os recursos que fazem parte de uma rede institucionalizada de convivência e inter-reconhecimento, ou seja, “a participação em um grupo” (BOURDIEU, 1980, p.2).

O volume do capital social que um indivíduo possui, para Bourdieu (1980) depende da extensão da rede de relações por ele mobilizada e do volume de capital econômico, cultural ou simbólico que possui cada um daqueles a quem está relacionado.

O conflito e a dominação estão presentes nas análises de Bourdieu que considera que os coletivos sociais são instrumentos cujo objetivo é a imposição de uma visão de mundo favorável a interesses particulares. A criação de capital social, para o autor, se dá a partir do conceito de *habitus* (comportamentos e atitudes, modos de expressão e vestimentas, concepções e disposições) já que há, entre indivíduos de um mesmo grupo, formas compartilhadas de “ser no mundo”.

Com visão distinta, Coleman trata o capital social como um recurso coletivo tendo como base normas e redes de intercâmbio entre os sujeitos. O conceito cunhado por Coleman (1988) permite uma melhor compreensão de como acontecem as relações de confiança entre membros de um grupo e é definido a partir da sua função. Para Coleman (1988, p.98), capital social é uma “[...] variedade de entidades, com dois elementos em comum: todos eles consistem de algum aspecto de estruturas sociais e facilitam determinadas ações dos atores - pessoas ou atores coletivos - no interior da estrutura.”

O capital social não está localizado nos indivíduos, mas sim nas relações existentes entre eles e sua existência possibilita o aumento dos recursos que estão a disposição dos indivíduos que se encontram imersos nestas relações (COLEMAN, 1994). São consideradas por Coleman como tipos de relações sociais geradoras de capital social as relações de expectativas e obrigações entre os indivíduos que trocam favores, a existência de normas, com suas sanções e prêmios aplicáveis pelos indivíduos beneficiários da norma sobre os indivíduos sujeitos à norma, as relações de autoridade, na qual um indivíduo cede a outro o direito sobre suas ações em troca de uma compensação financeira ou não e as relações sociais que permitem que um indivíduo obtenha informações de seu interesse por um custo baixo.

Putnam foi quem popularizou o conceito a partir de seu livro publicado em 1993 intitulado *Making Democracy Work: Civic Traditions in Modern Italy*, no qual objetiva compreender as desigualdades no desenvolvimento das regiões norte e sula da Itália. Como resultado, Putnam constatou que o norte soube tirar maior proveito das vantagens da descentralização administrativa implementada no país e conclui que o contexto cívico é importante para o funcionamento das instituições.

Ao fazer uma analogia com capital físico e capital humano, Putnam postula que capital social se refere a aspectos da organização social (redes, normas e confiança) que ajudam na coordenação e na cooperação para um benefício mútuo e considera o capital social como fator determinante para o desenvolvimento (PUTNAM, 2001).

Para Franco (2014), só faz sentido associar o conceito de capital social ao de desenvolvimento se este for considerado como desenvolvimento local e expõe que “[...] um novo processo de desenvolvimento local deve ser baseado em pessoas e não em instituições internas ou externas à localidade. Redes sociais acontecem quando pessoas interagem. Interação é, basicamente, adaptação, imitação e cooperação.” (FRANCO, 2011). Essa visão ressalta a importância da comunidade para o desenvolvimento.

Para Franco (2011), uma comunidade – de aprendizagem, de projeto ou de prática - só é formada quando as pessoas vivem sua convivência de modo a gerar uma identidade. Sua

formação deve ser livre e sua orientação deve ser feita somente para a realização do que ele denomina **agenda-meio**, contendo instrumentos e ferramentas de autoaprendizagem e de autodesenvolvimento, com prioridades fortemente recomendadas para que as comunidades conformadas na localidade não percam interatividade.

Outra visão de desenvolvimento similar à anteriormente apresentada é a de Moraes e Costa (2010), para quem questões críticas referentes a aspectos relacionados à inclusão social e à sustentabilidade ambiental ainda não foram enfrentadas. Para os autores, é momento de se refletir sobre um novo projeto de desenvolvimento capaz de unir crescimento econômico, inclusão social e sustentabilidade ambiental. É determinante a modificação dos paradigmas de produção e de consumo vigentes e, em sua visão, a questão da sustentabilidade é crucial.

A inclusão da sustentabilidade na agenda de desenvolvimento é um resultado do amadurecimento das consciências e conhecimento sobre problemas sociais e ambientais, uma construção teórica que tem como objetivo organizar uma nova atitude da sociedade ante os desafios presentes e futuros e consistentes com o novo modelo de desenvolvimento, e que se difunde como uma alternativa diferenciada, mas viável (BUARQUE, 2008).

Entende-se por sustentabilidade as seguintes dimensões, todas, de alguma forma, inter-relacionadas:

[...] **ecológica** (estoque e uso de recursos naturais utilizados na produção e no consumo); **ambiental** (capacidade da natureza de absorver e recuperar-se das agressões); **demográfica** (à luz das duas anteriores, analisar o impacto da dinâmica demográfica); **cultural** (criação/preservação de valores e práticas que induzam novos padrões de integração nacional, regional e local); **social** (melhoria da qualidade de vida e justiça distributiva); **política** (possibilidades de construção participativa da cidadania e de um novo projeto de desenvolvimento) e **institucional** (como todos esses aspectos se refletem na construção de novas institucionalidades sociais, políticas e econômicas). (MORAIS; COSTA, 2010, p.15, grifo nosso).

Buarque (2008) define desenvolvimento local sustentável como um processo de mudança social. Trata-se de uma elevação das oportunidades de uma sociedade na qual tempo, espaço, crescimento e eficiência econômicos, conservação ambiental, qualidade de vida e equidade social são compatibilizadas denotando um compromisso com as gerações futuras.

Níveis de crescimento econômico continuado com foco na satisfação de demandas por bens de consumo não essenciais são considerados por Moraes e Costa (2010) como incompatíveis com um processo de desenvolvimento sustentável e enumeram como elementos para um novo paradigma de produção e consumo a agenda ambiental, o bem viver, a colaboração, a corresponsabilidade, a governança democrática, os processos de

desintermediação, a valorização do local e a inserção sociolaboral e geração de empregos “verdes” (QUADRO 1).

Quadro 1 – Elementos que apontam para os novos paradigmas de produção e consumo

Agenda ambiental	Debate sobre alternativas e a urgência em transformar os padrões de produção e consumo, como a mudança da matriz energética, as práticas agro ecológicas no campo, o padrão de mobilidade urbana e o uso racional da água.
Bem viver	O objetivo principal do desenvolvimento deve ser a melhoria da qualidade de vida da população. Por isso, não faz sentido qualquer crescimento econômico que não traga a redução da pobreza e inclusão social. A redefinição da felicidade e do bem-estar como fim maior da sociedade é uma mudança de paradigma que requer, uma revisão crítica de conceitos como desenvolvimento/subdesenvolvimento.
Colaboração	A colaboração é uma tendência a ser considerada quando se discutem novos paradigmas de produção e consumo e deve ser entendida de forma abrangente e voltada à governança participativa, de modo a reforçar a centralidade da atuação da cidadania e suas representações coletivas, assim como as potencialidades do território.
Corresponsabilidade	A corresponsabilidade transborda a esfera da produção e do consumo, fenômeno que está gerando novos atores e movimentos sociais e que pode ser ilustrado pelo conceito de responsabilidades humanas. Está trazendo mudanças ligadas à responsabilização dos indivíduos pelos problemas e desafios de nosso mundo, mas mais que isso, é um pensamento que afirma a capacidade de indivíduos e cidadãos de atuarem na construção da realidade existente.
Governança democrática	O repensar das estruturas decisórias e de participação popular em prol de um novo paradigma civilizatório se coloca nesse momento como relevante e pertinente. Nesta direção, o território precisa ser compreendido como o conjunto das relações sociais que constituem as formas de produção e de consumo locais, o lócus para se pensar e para agir, de modo a estabelecer e construir novos caminhos a partir do fortalecimento da democratização.
Processos de desintermediação	As intermediações devem existir, quando realmente necessárias e criar canais alternativos de intermediação leva a condições mais justas em diversos setores. Trata-se da criação de circuitos curtos de produção e consumo, ou do encurtamento de circuitos, organizados territorialmente, a partir das potencialidades locais e com vista a criar condições sistêmicas mais favoráveis para produtores, consumidores e para o território.
Valorização do local	O território tende a se fortalecer como o espaço de construção da vida, da cultura, da política e também das relações econômicas. Ao deslocar as iniciativas do desenvolvimento para o nível territorial, melhoram-se as condições de participação e de decisão por parte dos cidadãos que passam atuar com base em práticas e soluções articuladas a partir de demandas específicas e dos problemas do território.
Inserção sociolaboral e geração de empregos “verdes”	Os “empregos verdes” se apresentam como os propulsores-chave em direção a um desenvolvimento econômico e social, também sustentável ambientalmente.

Fonte: Baseado em Moraes e Costa (2010).

Este trabalho tem como objetivo analisar uma experiência de desenvolvimento local desenvolvida pelas artesãs responsáveis por perpetuar uma tradição de quatro séculos, de origem indígena (Tupi-Guarani e Una) no município de Vitória, Espírito Santo: a arte de fazer panela de barro.

O estudo foi desenvolvido por meio de análise e interpretação de dados obtidos em pesquisa do tipo bibliográfica e documental apresentando como fonte livros e artigos que abordassem a temática desenvolvimento local ou que tinham como objeto de estudo a Associação das Paneleiras de Goiabeiras (APG) assim como documentos e notícias publicadas na mídia relacionadas à APG.

Foram seguidas as orientações gerais para a coleta de dados sugerida por Moraes e Costa (2010) para a elaboração de publicação com a descrição de experiências em desenvolvimento local, buscando conhecer, além da experiência em si, o campo na qual se encontra inserida. Por isso, busca apresentar os três níveis de análise usados pela experiência apresentada.

No nível micro, o trabalho apresenta a experiência da Associação das Paneleiras de Goiabeiras, seus acúmulos práticos e suas especificidades e em nível meso, suas articulações, redes e marcos legais, de forma a oferecer subsídios para uma análise de nível macro. Para isso, o trabalho começa apresentando a relação entre a panela de barro e a cultura capixaba, seguido de uma apresentação da experiência, seus marcos históricos e peculiaridades. A terceira parte apresenta uma avaliação da prática estudada e, por fim, são tecidas as considerações finais.

A moqueca capixaba e a panela de barro: tradição indígena na cultura capixaba

O Espírito Santo, estado situado na região sudeste, teve um desenvolvimento tardio, ocorrido somente durante o período de decadência do ouro em Minas Gerais, no século XIX (SILVEIRA; MORELATO, 2011) apesar de ter suas origens em 1534, quando o então rei de Portugal assinou uma carta de doação de terras na costa do Brasil a Vasco Fernandes Coutinho. A região tinha cerca de 33 mil quilômetros quadrados e foi denominada capitania do Espírito Santo (GUALBERTO, 1995).

Gualberto (1995, p.106) apresenta a sociedade litorânea do Espírito Santo como “paralisada e impotente para romper com o clima geral de paralisia econômica”, situando-se acuada em uma faixa de território cultivada de cerca de 26 quilômetros devido às matas e aos botocudos, temidos índios da região. A nova fase do Espírito Santo se iniciou em 1820, quando após seis anos de construção da entrada que ligava a baía de Vitória a Vila Rica, Minas Gerais, a primeira tropa de bois, vinda das pastagens mineiras, chega à região.

Como registrado por Auguste de Saint-Hilaire (apud GUALBERTO, 1995), a farinha, peixes frescos ou secos e mariscos em geral faziam parte da alimentação da maioria da

população e devido à falta de médicos, dentistas e farmacêuticos o uso dos conhecimentos médicos indígenas era natural.

Um projeto para o desenvolvimento do Espírito Santo só se inicia em meados do século XX. Em 1951, Jones dos Santos Neves tomou posse como Governador do Estado. Em seu governo criou o Plano de Valorização Econômica, orientando a intervenção administrativa para assuntos de interesse público, principalmente os voltados para a industrialização e modernização. Este plano foi consolidado por seu sucessor, Cristiano Dias Lopes e efetivado com a gestão de Arthur Gerhardt (VASCONCELLOS, 2002).

Na década de 1970 ocorreu a implantação dos Grandes Projetos de industrialização resultado dos projetos gestados nas décadas de 1950 e 1960. Foram criados órgãos como Federação das Indústrias do Estado do Espírito Santo (FINDES) e o Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo (BANDES), que foram responsáveis por realizar estudos analíticos para identificar as razões do atraso econômico do Espírito Santo e de projetar o seu desenvolvimento, elaborando diagnósticos e prognósticos sobre as condições do estado (SILVA, M., 1995).

Apesar do desenvolvimento tardio, o Espírito Santo chegou ao ponto de se tornar, em 2008, o estado com o quinto produto interno bruto (PIB) per capita do Brasil, encontrando-se atrás de Distrito Federal, São Paulo, Rio de Janeiro e Santa Catarina e participando com 2,3% do PIB brasileiro (MAGALHÃES; TOSCANO, 2012), mantendo, no entanto, diversas tradições da cultura indígena, destacando-se a culinária.

Dentre os principais pratos, a moqueca capixaba merece destaque, pois se diferencia das demais “moquecas” brasileiras por seus ingredientes, um misto da influência portuguesa e indígena. Dos portugueses, a moqueca capixaba adotou o azeite de oliva e o coentro e dos indígenas, o uso do urucum, empregado como corante, e a panela de barro, em que, tradicionalmente, é preparada e servida.

A leveza dos ingredientes, que torna o sabor da moqueca capixaba bem diferente da “moqueca” baiana que usa ingredientes de origem africana como o azeite de dendê e leite de coco, acabou sendo a origem de uma expressão que representa uma disputa entre os estados do Espírito Santo e da Bahia a respeito da decisão sobre quem faz a melhor moqueca. Após experimentar a moqueca em uma viagem à Bahia, entre 1970 e 1971, o então presidente da Emcatur (Empresa Capixaba de Turismo), Cacau Monjardim cunhou a frase: “Moqueca, só capixaba. O resto é peixada” (SOARES, 2012).

A moqueca capixaba é feita à base de peixe ou frutos do mar e recebe os seguintes temperos: tomate, cebola, alho, coentro, azeite, limão e a tintura extraída do urucum que serve de corante natural, dando ao prato uma cor característica.

Outro detalhe importante na elaboração da moqueca capixaba é que “capixaba que se preza só cozinha peixe em panela de barro” (IPHAN, 2002, p.39), fonte de renda para muitas famílias capixabas, em especial para as mulheres paneleiras da região de Goiabeiras Velha, na capital, Vitória.

Goiabeiras e as “paneleiras”

Goiabeiras Velha é a denominação dada a um trecho formado por quatro ruas do bairro Goiabeiras, localizado na região Norte de Vitória, circunscritas por um manguezal e pela avenida que corta o bairro de Goiabeiras (Avenida Fernando Ferrari). A denominação “[...] é uma forma de identificar e marcar território e legitimar a antiguidade da ocupação: Goiabeiras Velha é o lugar da autêntica panela de barro.” (DIAS, 2006a, p.203).

Levantamento da Secretária de Desenvolvimento da Cidade de Vitória (SEDEC) aponta que a ocupação do bairro Goiabeiras se iniciou há mais de 80 anos e a região era constituída de baixadas cobertas de manguezais. Essa ocupação foi intensificada na década de 1960 com a construção de conjuntos habitacionais da Cooperativa Habitacional Brasileira (COHAB) que visava atender à população de baixa renda. Com a implantação de um parque industrial em Carapina, bairro da cidade de Serra, ao norte de Vitória, surgem os aterros sanitários em áreas de mangue, criando espaço para a ocupação irregular da região por parte dos compradores das casas da COHAB que não tinham condições de continuar pagando as parcelas, e se fixavam em casas e palafitas construídas sobre o mangue.

Ainda conforme a SEDEC, a presença do Aeroporto Eurico Sales nas imediações agravou ainda mais a situação, e intervenções urbanas na região se fizeram necessárias, como uma via de contorno do mangue para impedir a ocupação em área de preservação ambiental.

O núcleo inicial da ocupação de Goiabeiras, Goiabeiras I, é conhecido como Goiabeiras Velha, separando a região das ocupações do manguezal da região onde foram construídos os conjuntos habitacionais (Goiabeiras II e Goiabeiras III), bairros agora agrupados como Bairro República.

Esse manguezal era fonte de alimentação para a população, na forma de pescado e da coleta de ostras e caranguejos, caminho de acesso dos moradores de Goiabeiras ao trabalho e ao mercado. E é desse manguezal que as paneleiras retiram a casca de mangue-vermelho

(*Rhizophora mangle*), usada na confecção das panelas de barro e é por meio dele que se chega até o barreiro, a jazida de barro que fica no Vale do Mulembá. Antigamente, o acesso era feito por meio de canoa, mas atualmente é feito pela Ponte da Passagem (IPHAN, 2002).

Auguste de Saint-Hilaire (apud IPHAN, 2002) já havia registrado a produção das panelas na região, quando, em 1815 as descreve como caldeira de terracota, de orla muito baixa e fundo muito raso, utilizadas para torrar farinha.

Panela é um nome genérico dado ao recipiente feito pelas paneleiras, que pode tomar diferentes formas, de acordo com a sua destinação (DIAS, 2001). A panela tem forma tradicional e é usada no preparo do arroz e do pirão, a frigideira possui curva interna aberta o que permite que as postas de peixe sejam colocadas lado a lado e é usada na preparação da moqueca. Ainda são produzidos o caldeirão, usado no preparo de feijão e a assadeira, usada para preparar assados.

De acordo com o Dossiê elaborado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), a produção das panelas é feita em várias etapas de domínio das mestras do ofício e, atualmente, desempenhadas por diferentes executantes. Tirador de barro, casqueiro, escolhedor de barro, paneleira, alisadora e tirador de panela são os diferentes trabalhadores envolvidos no processo, que é dividido nas seguintes etapas de produção (IPHAN, 2002):

1. Extração e escolha: Primeiro o barro é extraído pelo tirador de barro no barreiro do Vale do Mulembá, transportado e vendido às paneleiras. A escolha consiste em uma primeira limpeza, mistura com água e pisoteio para transformar a argila em massa com as características adequadas para a modelagem;
2. Modelagem: é executada a **puxada** do barro com as mãos e com uma cuia. Nesta etapa é dada a forma da panela;
3. Alisamento: panelas e tampas são polidas por atrito com pedras de rio interna e externamente após secas;
4. Secagem: os recipientes polidos são postos para secar ou no interior do Galpão ou sob o sol;
5. Queima: dispostas a céu aberto, emborcadas e apoiadas umas nas outras sobre uma fogueira cuja temperatura atinge cerca de 600°C os recipientes são queimados, aproximadamente por 30 minutos, dependendo do tamanho; e
6. Açoite: etapa que dá às panelas sua cor característica e age como selante. A tintura de tanino é aplicada com uma vassourinha feita de muxinga, um arbusto local, assim que as peças são retiradas da fogueira.

O nome do ofício já deixa a entender que a produção da panela é feita exclusivamente por mulheres. Essa era a realidade na divisão do trabalho deste grupo, no qual os homens eram responsáveis pela coleta e transporte das matérias-primas e as mulheres pelas demais etapas do processo artesanal. Entretanto, a presença de homens “paneleiras”, denominados artesão, tem aumentado na comunidade devido ao desemprego e a possibilidade de renda regular e autonomia (DIAS, 2006b).

A partir da década de 1960, o aumento da população urbana da região e a intensificação do fluxo turístico com a abertura da BR 101, rodovia que liga municípios do Sul da Grande Vitória a vários municípios do Norte do estado do Espírito Santo, tem como principal via de fluxo a Avenida Fernando Ferrari - avenida que corta o bairro de Goiabeiras - tornou as panelas acessíveis aos compradores. O aumento em sua produção e venda fez com que se tornassem um produto típico da região e passassem a ser comercializadas para lojas de artesanato, turistas e restaurantes que servem a moqueca. A pequena produção, então familiar e feita nos quintais das casas de Goiabeiras Velha modificou-se, necessitando de novos modos de organização e produção (DIAS, 2006a).

Em 1987, para enfrentar a ameaça do projeto de construção de uma estação de tratamento de esgoto na área do barreiro, foi criada a Associação das Paneleiras de Goiabeiras (APG). A criação foi iniciativa de uma vereadora do Partido Democrático Trabalhista (PDT). A associação foi criada com o intuito de facilitar a obtenção de recursos para as paneleiras, além de representar os interesses das artesãs. Carla Dias (2006a, p.205) destaca que o crescimento da Associação, que em 1999 tinha 104 associadas (em sua criação eram 75 as artesãs associadas) se deve principalmente ao fato de que “[...] a organização associativa permite ocupar um lugar na política cultural estadual e municipal.”

Uma das ações da Associação foi a de construir sede própria, com galpão para funcionamento da administração, depósito, produção e comercialização das panelas de barro. O primeiro galpão foi implantando em 1987, na gestão de Hermes Laranja (PMDB).

Na gestão do petista Vitor Buaiz (1989-1992), a Secretaria Municipal de Ação Social (SEMAS) iniciou uma colaboração com as Paneleiras. A ação era parte de um projeto da Divisão de Apoio ao Trabalhador (DAT) com organizações populares ligadas à economia informal que procurou conhecer a realidade, especificidades, necessidades e propostas de diferentes grupos, de forma a fortalecê-los mediante estratégias de ação conjunta (DIAS, 2006a). O estatuto foi reformulado mediante questões levantadas pelas paneleiras, que ganharam um novo espaço em 1991, já que o construído anteriormente alagava com

frequência na maré cheia (IPHAN, 2002) e “[...] não era suficientemente amplo, pois não comportava as fogueiras para a queima das panelas, nem suficientemente coletivo, pois lá só cabiam as mulheres escolhidas pela presidente.” (DIAS, 2006a, p.206).

Em 1994, a APG obteve licença de lavra do Vale do Mulembá para extração da argila. Os cuidados com a extração do barro no Vale do Mulembá e do tanino coletado do manguezal é apontado por Pelegrini (2008) como uma das normas na qual é centrado o reconhecimento formal do ofício das paneleiras. A argila das verdadeiras paneleiras é extraída de local único (barreiro), pois é desse local que se extrai a argila com as características desejadas para a fabricação das panelas. Como apontado por Dias (2001, p.7-8), a escolha pela argila dessa lavra não é ocasional, mas sim uma opção construída e pensada.

A argila utilizada é bastante plástica, sendo que a areia, ou melhor, a sílica [...] atua como antiplástico natural, influenciando o processo de modelagem. Durante a secagem, isto é, durante a perda da água atmosférica, a areia também atua de modo a permitir uma secagem rápida, pois esta costuma causar uma retração diferencial. Mas, pelo aumento da granulometria da massa, a água pode escoar com facilidade, provocando pouca retração na peça, e assim diminuindo os problemas de empenamento e rachaduras. A porcentagem de areia contida na massa é fundamental também no processo de queima a céu aberto, do modo como é feito pelas mulheres, pois o aquecimento é bastante rápido. É também aqui que o aumento do tamanho dos “poros” entre as moléculas de argila, vai permitir que a água de constituição, seja eliminada e que a retração, característica desta “perda”, seja efetuada de forma que as peças não estourem com o calor.

Outro fato reconhecido como chave no desenvolvimento da APG foi o registro no livro dos saberes do ofício das paneleiras como patrimônio cultural do Brasil, em 20 de dezembro de 2002, demanda apresentada ao IPHAN desde 1999, por meio de consultas feitas pelo Conselho Estadual de Cultura e pela Secretaria de Cultura do Município de Vitória. A intenção era de proteger legalmente as panelas e as paneleiras (IPHAN, 2002).

De acordo com o Dossiê elaborado pelo IPHAN, o processo permitiu

[...] levantar, atualizar, sistematizar e documentar as informações pertinentes à descrição pormenorizada do ofício a ser registrado: sua origem e evolução histórica; seu contexto sociocultural de produção e consumo; matérias-primas empregadas; modo e etapas de produção; bens culturais associados; referências documentais, bibliográficas e audiovisuais; significados atribuídos ao ofício por seus produtores e pela sociedade em geral. (IPHAN, 2002, p.45).

Além disso, a APG recebeu também o Prêmio SEBRAE Top 100 de artesanato em 2006 e o Prêmio Caixa - Melhores Práticas em Gestão Local em 2009 (PROGRAMA CAIXA..., 2009).

Em novembro de 2011, foi construído com repasse de verbas do Ministério do Turismo, Prefeitura de Vitória e Caixa Econômica um novo galpão com 32 cabines com bancada, armário e prateleiras individuais. O valor do empreendimento foi de R\$1,7 milhão (PANELAS..., 2011). O visitante pode acompanhar todo o trabalho das paneleiras, da moldagem do barro à queima, que é feita ao ar livre, num terreno ao lado do galpão, além de comprar as panelas.

Avaliação da experiência

Antes da criação da Associação, todas as etapas da produção das panelas eram feitas individualmente, desde a coleta do barro, da madeira e do tanino até a confecção propriamente dita. O conhecimento era repassado de mãe para filha e a própria família vendia o produto.

De acordo com o relatório do Prêmio Caixa “[...] a procura pelas panelas estimulou sua imitação por técnicas que incluem o uso do torno e forno, o que aumenta a produção e reduz o preço final do produto. Essa concorrência levou várias paneleiras a desistir do ofício.” (PROGRAMA CAIXA..., 2009, p.4).

A organização das paneleiras na forma de associação permitiu a consolidação do ofício de paneleira na forma artesanal, a preservação da identidade cultural regional, o aumento da produção e facilitação de alguns dos processos.

A Associação é o principal canal de negociação das artesãs junto ao poder público e a iniciativa privada conquistando patrocinadores, material promocional e novos espaços de apresentação e comercialização das panelas de barro. A média de rendimento líquido dos associados gira em torno de R\$ 1.500,00, por mês, produzindo em média de 600 panelas/mês. Além do aumento na renda, foi gerado nas artesãs o orgulho profissional de serem as paneleiras de Goiabeiras. O Galpão passou a ser um dos pontos turísticos da cidade de Vitória (PROGRAMA CAIXA..., 2009).

O trabalho da Associação contribuiu também com o desenvolvimento local sustentável, pois explora as oportunidades sociais, a viabilidade e competitividade da economia local além de assegurar a conservação dos recursos naturais (BUARQUE, 2008). A sustentabilidade ambiental é fundamental para a continuação do ofício, haja vista a estreita dependência por

matéria-prima dos manguezais da região. A extração da casca do mangue-vermelho, por exemplo, anteriormente era feita por meio do corte da planta e agora o casqueiro somente extrai a casca quando esta estiver madura e somente da metade da árvore para cima (NICOLE et al., 2012). Outro ponto importante diz respeito ao uso da madeira que deixou de ser retirada do manguezal. As madeiras atualmente usadas na queima das panelas são deixadas por algumas empresas que matem convênio com a associação e pessoas que necessitam descartar a madeira de restos de construções ou eliminação de objetos de madeira (RODRIGUES, 2012). A sustentabilidade econômica tem como fonte o aumento da produção e da comercialização das peças. Já no quesito social, como aponta o relatório do Prêmio Caixa, apesar da urbanização e do adensamento populacional do bairro, “[...] o fazer panelas de barro continua sendo um ofício familiar, doméstico e profundamente enraizado no cotidiano e no modo de ser da comunidade, envolvendo um número crescente de executantes, atraídos pela demanda do produto.” (PROGRAMA CAIXA..., 2009). Muitas das antigas paneleiras que haviam abandonado o ofício voltaram a produzir as suas peças e a tradição continua sendo passada para as novas gerações de forma organizada, com o incentivo ao ensino do ofício às gerações mais novas. As crianças são levadas ao Galpão, após o período escolar, para terem contato com o barro e se interessarem pelo ofício, perpetuando a tradição local.

Considerações finais

Uma das críticas apontadas às metodologias de implantação de práticas de desenvolvimento local apresentadas por Franco (2011) diz respeito à aplicação por alguma instituição hierárquica, pois essa, dificilmente seria capaz de articular e animar uma rede. Apesar de ter sido apoiada pela Prefeitura e impulsionada por uma política que elaborou e registrou o estatuto junto ao governo municipal, a reivindicação pela construção de um espaço de trabalho coletivo, partiu das próprias paneleiras, no final da década de 1980, para atender à necessidade das artesãs que não tinham um espaço em casa para trabalhar (DIAS, C., 2006b).

Ou seja, um dos aspectos ressaltados por Franco (2011) como um possível aspecto negativo das metodologias da época, não é encontrado na prática analisada, o que pode ser uma das razões para seu sucesso. O caso da APG não é, como classifica o autor, um processo *top down* de planejamento. Apesar de poder ser identificada uma liderança no processo de criação da Associação – a paneleira Melchiadia, primeira presidente da APG – os depoimentos colhidos por Carla Dias (2006b) levam a crer que se tratou de uma demanda coletiva das então 70 paneleiras da região.

Ainda comentando as críticas de Franco (2011), o caso das Paneleiras de Goiabeiras estimula a presença das crianças nas atividades, já que a elas é repassada a tradição do fazer panela de barro após as aulas tradicionais, bem como a participar das atividades lúdicas e festas. Anualmente, é realizada em Goiabeiras Velha a Festa das Paneleiras, cuja 21ª edição ocorreu entre os dias 25 a 27 de outubro de 2013. A festa conta sempre com atrações musicais locais e nacionais, com destaque para as apresentações das bandas de Congo, dança folclórica capixaba.

Outro aspecto condizente com a nova metodologia proposta por Franco (2011) diz respeito aos agentes de desenvolvimento, que são as próprias paneleiras da comunidade, responsáveis tanto pela administração da Associação, quanto pela perpetuação do ofício para as novas gerações. Aqui, vale lembrar que a formalização do processo de fabricação das panelas de barro foi feita pelas próprias paneleiras, mantendo neste processo aspectos tradicionais.

A comunidade citada por Franco (2011) é perfeitamente visível entre os participantes da APG. A identidade de Paneleira de Goiabeiras é um orgulho para os participantes e a interação, como definida pelo autor, é uma realidade.

Como ressaltado por Franco (2011), a rede social na qual deve ser baseado o novo processo de desenvolvimento local acontece quando ocorre interação, sendo esta entendida como adaptação, imitação e cooperação. No caso da APG, a adaptação se deu por meio da preocupação ambiental e das modificações inseridas no processo de forma a gerar a sustentabilidade ambiental para o grupo, a imitação é realizada pelo ensino do processo às novas gerações e a cooperação, pelo espaço coletivo.

Como conclusão, o caso das Paneleiras de Goiabeiras apresenta alguns dos elementos apontados como novos paradigmas de produção e consumo por Morais e Costa (2010):

- agenda ambiental: a prática apresenta preocupação com o ecossistema pelo fato de o mesmo ser a matéria prima básica de seus produtos, além de ser o habitat dos atores envolvidos. Atualmente existe um programa de educação ambiental com foco na coleta sustentável do tanino para as paneleiras;
- o bem viver: a prática proporcionou qualidade de vida por meio do crescimento econômico da região, redução de pobreza e inclusão social. A APG ganhou o certificado 2010 Melhores Práticas do Prêmio Internacional de Dubai para Melhores Práticas para Melhoria das Condições de Vida sendo classificado nas categorias Redução da Pobreza, Geração de Trabalho e Renda, Geração de Emprego e Inclusão Social;

- colaboração: a organização por meio de associação tornou as panelleiras da região e seus “fornecedores” (tirador de barro, casqueiro e escolhido de barro) uma rede colaborativa;
- corresponsabilidade: todos os atores envolvidos têm responsabilidades distintas, mas relevantes no processo;
- governança democrática: a figura da Associação fortalece a democratização e a participação popular na região;
- processos de desintermediação: apesar de algumas panelleiras produzirem para revendedores, graças ao Galpão, não há intermediários entre panelleiras e consumidores. O consumidor pode optar por comprar diretamente das panelleiras;
- valorização do local: as pessoas da região se orgulham de morar na terra das “Panelleiras”, e a região de Goiabeiras Velha se transformou em ponto turístico da capital, recebendo visitas de compradores e turistas; e
- inserção sociolaboral e geração de empregos “verdes”: o ofício de panelleira (ou de artesão da panela de barro) é uma opção para os desempregados da região de desenvolverem um trabalho manual e sustentável ambientalmente.

THE ASSOCIATION OF THE PANELEIRAS OF GOIABEIRAS AS EXPERIENCE FOR THE LOCAL DEVELOPMENT: A BIBLIOGRAPHICAL REFLECTION

ABSTRACT: The Panelleiras of Goiabeiras Velha are responsible for the perpetuation of the traditional indigenous art of making clay pot, the pot in which the moqueca capixaba, traditional capixaba dish, is prepared and served. This article aims to analyze, through literature and documental research the experience for local development held in Vitória-ES, developed by these artisans. It was attempted, besides exposing the experience itself, presenting the field in which this takes place, describing its practical accumulations and specificities, joints, networks and legal frameworks. Analyzing the case based on a vision of sustainable local development it was found that the experience presents aspects consistent with the new methodologies of deployment of practices for local development, considering elements highlighted as new paradigms of production and consumption.

KEYWORDS: Local development. Sustainability. Clay pot. Public policy.

REFERÊNCIAS

BOURDIEU, P. Le capital social. **Actes de la recherche en sciences sociales**, Paris, v.31, p.2-3, 1980.

BUARQUE, S. C. **Construindo o desenvolvimento local sustentável**: metodologia de planejamento. 4.ed. Rio de Janeiro: Garamond, 2008.

COLEMAN, J. S. **Foundations of social theory**. Cambridge: Harvard University Press, 1994.

_____. Social capital in the creation of human capital. **American Journal of Sociology**, Chicago, v.94, p.S95-S120, 1988. Supplement.

DIAS, C. “Ser paneleira não é brincadeira”: estratégias de associação política na construção de uma categoria profissional. **Arquivos do Museu Nacional**, Rio de Janeiro, v.64, n.3, p.203-213, jul./set. 2006a.

_____. **Panela de barro preta**: a tradição das paneleiras de Goiabeiras. Rio de Janeiro: Mauad X: Facitec, 2006b.

_____. A matéria e a forma: panelas de barro. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CERÂMICA, 45., 2001, Florianópolis. **Anais...**, Florianópolis, 2001. Disponível em: <<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:tfI5vNhizb8J:www.ipen.br/biblioteca/cd/cbc/2001/artigos/24-003.doc+&cd=2&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>>. Acesso em: 27 out. 2014.

DURSTON, J. **El capital social campesino en la gestión del desarrollo rural**: díadas, equipos, puentes y escaleras. Santiago de Chile: CEPAL, 2002. Disponível em: <http://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/2346/S2002033_es.pdf?sequence=1>. Acesso em: 12 jan. 2013.

FARIA, A. Programa oportunidades de mercado e apoio à agricultura familiar: Hulha Negra/RS. In: FRANÇA, C. L.; VAZ, J. C.; SILVA, I. P. (Org.). **Aspectos econômicos de experiências em desenvolvimento local**. São Paulo: Instituto Pólis, 2002. (Publicações Pólis, n.40). Disponível em: <http://www.polis.org.br/obras/arquivo_28.pdf>. Acesso em: 04 nov. 2012.

FRANCO, A. de. **Capital social e desenvolvimento local**. Disponível em: <[http://empreende.org.br/pdf/capital social e cidadania/capital social e desenvolvimento local.pdf](http://empreende.org.br/pdf/capital%20social%20e%20cidadania/capital%20social%20e%20desenvolvimento%20local.pdf)>. Acesso em: 23 out. 2014.

_____. **Reinventando o desenvolvimento local**. São Paulo, 2011. Não publicado.

GUALBERTO, J. **A invenção do coronel**: ensaio sobre as raízes do imaginário político brasileiro. Espírito Santo: Gráfica Ita: UFES, 1995.

INSTITUTO CIDADANIA. **Projeto Política Nacional de Apoio ao Desenvolvimento Local**: documento de conclusão - versão inicial para discussão, complementação e ajustes. set. 2006. Disponível em: <<http://www.ipso.org.br/06DLfinal.pdf>>. Acesso em: 17 set. 2012.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL [IPHAN]. **Dossiê IPHAN 3**: ofício das paneleiras de goiabeiras. 2002. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImDos_PaneleirasGoiabeiras_m.pdf>. Acesso em: 07 jan. 2013.

MAGALHÃES, M. A. de; TOSCANO, V. N. Assimetria e concentração: um estudo empírico da distribuição de investimentos previstos para o Estado do Espírito Santo, 2009-2014. **Nova Economia**, Belo Horizonte, v.22, n.2, p.333-377, ago. 2012 .

MORAIS, L. P.; COSTA, A. B. F. Considerações metodológicas para a análise das experiências. In: MORAIS, L. P.; BORGES, A. (Org.). **Novos paradigmas de produção e consumo: experiências inovadoras**. São Paulo: Instituto Pólis, 2010. p.447-465.

NICOLE, B. C. et al. As panelerias de goiabeiras e a arte de fazer panela de barro: ensaio etnográfico sobre a cultura do barro. **Simbiótica**, Vitória, v.único, n.1, jun. 2012 .

PANELAS de goiabeiras ganham selo. Galpão será inaugurado com shows. **A gazeta**. 23 nov. 2011. Disponível em: <http://gazetaonline.globo.com/_conteudo/2011/11/a_gazeta/minuto_a_minuto/1036227-paneleiras-de-goiabeiras-inauguram-novo-galpao-e-recebem-selo-de-indicacao-geografica.html>. Acesso em: 27 out. 2014.

PELEGRINI, S. C. A. A gestão do patrimônio imaterial brasileiro na contemporaneidade. **História**, São Paulo, v.27, n.2, p.145-173, 2008.

PROGRAMA CAIXA MELHORES PRÁTICAS EM GESTÃO LOCAL. **Associação das Panelerias de Goiabeiras**. 2009. Disponível em: <https://webp.caixa.gov.br/urbanizacao/mp_portal_2013/acervo/0998/pratica.asp>. Acesso em: 19 nov. 2012.

PUTNAM, R. **El declive del capital social: un estudio internacional sobre las sociedades y el sentido comunitario**. Barcelona: Nueva Galaxia Gutenberg, 2003.

_____. The prosperous community: social capital and public life. **The American Prospect**. dez. 2001. Disponível em: <<http://prospect.org/article/prosperous-community-social-capital-and-public-life>>. Acesso em: 23 out. 2014

RODRIGUES, F. F. R. **Sustentabilidade e educação ambiental: processos culturais em comunidade**. 2012. 195f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2012.

SILVA, M. Z. **Espírito Santo: estado, interesses e poder**. Vitória: FCAA/ SPDC, 1995.

SILVEIRA, A. V. da; MORELATO, A. da S. O turismo sustentável como estratégia de preservação da paisagem cultural na região do Caparaó. **Labor & Engenho**, São Campinas, v.5, n.2, p.110-126, 2011.

SOARES, L. Frase "Moqueca, só capixaba. O resto é peixada" inspira criação do Dia da Moqueca: aprovado por lei na Câmara Municipal de Vitória, o Dia da Moqueca passa a ser comemorado no dia 30 de setembro, mesma data do aniversário de Cacau Monjardim, criador da frase. **Gazetaonline**, Espírito Santo, 31 ago. 2012. Disponível em: <http://gazetaonline.globo.com/_conteudo/2012/08/noticias/especiais/moqueca/3622-frase-moqueca-so-capixaba-o-resto-e-peixada-inspira-criacao-do-dia-da-moqueca.html>. Acesso em: 3 jan. 2013.

VASCONCELLOS, J. G. Trajetória política ou desafios. In: BITTENCOURT, G. **Espírito Santo: um painel da nossa história**. Vitória: Imprensa Oficial/ES, 2002. p.310-319