

## PRODUTOS ORGÂNICOS E ARTESANAIS NAS FESTAS DE COMUNIDADE: SABERES, AGROECOLOGIA E SUSTENTABILIDADE NO MUNICÍPIO DE DONA FRANCISCA-RS

Daffine Natalina Reck<sup>1</sup>, Andrea Cristina Dorr<sup>2</sup>, Caroline Ciliane Ceretta<sup>3</sup>,  
Carine Dalla Valle<sup>4</sup>

**Resumo:** Este artigo tem como objetivo analisar a relação entre os produtos orgânicos e artesanais elaborados para as festas de comunidade do município de Dona Francisca-RS, princípios da agroecologia e o desenvolvimento rural sustentável. O artigo discute como a produção e o consumo de alimentos tradicionais - como pães,ucas, queijos, vinhos, embutidos e hortaliças orgânicas - expressam um conjunto de bens e serviços envolvidos em práticas de sustentabilidade ambiental, autonomia produtiva, identidade cultural e cooperação comunitária. A metodologia adotada triangula levantamento bibliográfico, análise documental e observação participante, possibilitando compreender a integração entre o conhecimento científico e os saberes locais, bem como as dimensões social, cultural e econômica das festividades. Os dados foram coletados por meio de observações *in loco* no período de 2022 e 2023, registros fotográficos e aplicação de entrevistas semiestruturadas com líderes das comunidades. Os resultados revelam que as práticas agroecológicas e sustentáveis não apenas fortalecem a economia local e conservam a biodiversidade, mas também atuam como estratégias de valorização cultural, fortalecendo o desenvolvimento rural enraizado na cultura, nos valores da agricultura familiar e nos princípios agroecológicos. Conclui-se que as práticas com base sustentável, contribuem na autonomia produtiva e na valorização da identidade cultural. Dessa forma, os produtos orgânicos e artesanais das festas do município de Dona Francisca constituem bens alimentares, expressões de pertencimento, memória social e resistência comunitária. Evidencia-se que a integração entre saberes locais e princípios agroecológicos oferece caminhos concretos para a construção de territórios mais sustentáveis, justos e culturalmente vivos.

**Palavras-chave:** agroecologia; saberes locais; desenvolvimento rural; gastronomia artesanal.

- 1 Doutoranda em Extensão Rural pela UFSM; Professora de Educação Infantil em Dona Francisca/RS; Coordenadora Pedagógica em Faxinal do Soturno/RS. Email: [daffine.reck@hotmail.com](mailto:daffine.reck@hotmail.com).
- 2 Doutora em Extensão Rural (UFSM); Professora Titular do Departamento de Educação Agrícola e Extensão Rural do Centro de Ciências Rurais e Professora Permanente junto ao Programa de Pós-graduação em Extensão Rural (UFSM). Email: [andreadoerr@yahoo.com.br](mailto:andreadoerr@yahoo.com.br)
- 3 Doutora em Extensão Rural (UFSM); Professora do Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural e do Departamento de Turismo (UFSM). E-mail: [caroline.ceretta@ufsm.br](mailto:caroline.ceretta@ufsm.br)
- 4 Pós-Doutorado em Extensão Rural na Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Professora Assistente da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) na área de Administração. E-mail: [carinedallavalle@gmail.com](mailto:carinedallavalle@gmail.com)

-- ARTIGO RECEBIDO EM 16/03/2026. ACEITO EM 28/05/2026. --

# ORGANIC AND HANDICRAFT PRODUCTS AT COMMUNITY FESTIVALS: KNOWLEDGE, AGROECOLOGY AND SUSTAINABILITY IN THE MUNICIPALITY OF DONA FRANCISCA-RS

**Abstract:** This article aims to analyze the relationship between organic and artisanal products made for community festivals in the municipality of Dona Francisca-RS, the principles of agroecology, and sustainable rural development. The article discusses how the production and consumption of traditional foods – such as breads, cakes, cheeses, wines, sausages, and organic vegetables – express a set of goods and services encompassed in practices of environmental sustainability, productive autonomy, cultural identity, and community cooperation. The methodology adopted triangulates bibliographic research, document analysis, and participant observation, allowing for an understanding of the integration between scientific knowledge and local knowledge, as well as the social, cultural, and economic dimensions of the festivities. Data were collected through on-site observations between 2022 and 2023, photographic records, and semi-structured interviews with community leaders. The results reveal that agroecological and sustainable practices not only strengthen the local economy and conserve biodiversity, but also act as strategies for cultural valorization, strengthening rural development rooted in culture, family farming values, and agroecological principles. It is concluded that sustainable practices contribute to productive autonomy and the valorization of cultural identity. Thus, the organic and artisanal products of the festivals in the municipality of Dona Francisca constitute food goods, expressions of belonging, social memory, and community resistance. It is evident that the integration of local knowledge and agroecological principles offers concrete paths for the construction of more sustainable, just, and culturally vibrant territories.

**Keywords:** agroecology; local knowledge; rural development; artisanal gastronomy.

## 1 INTRODUÇÃO

O debate sobre desenvolvimento rural sustentável e valorização dos saberes locais tem ganhado destaque na pesquisa científica, especialmente diante das preocupações com os impactos socioambientais da modernização agrícola e da globalização alimentar. Altieri (2012) destaca que a sustentabilidade dos sistemas produtivos depende do reconhecimento dos conhecimentos tradicionais das comunidades rurais, articulando ciência e cultura na construção de alternativas ao modelo agroindustrial. Nessa perspectiva, Gliessman (2009) propõe a transição agroecológica como um processo que envolve não apenas práticas agrícolas, mas também dimensões sociais, econômicas e culturais da vida no campo. No Brasil, autores como Caporal e Costabeber (2004), Petersen (2013), Guzmán Casado e Sevilla Guzmán (2000) e Norgaard (1994) contribuem para consolidar a agroecologia como um paradigma científico e político que valoriza a diversidade biocultural, a autonomia dos agricultores e a sustentabilidade ecológica.

Nesse contexto, destaca-se também o papel da agricultura familiar e das festas comunitárias como espaços de resistência cultural, sociabilidade e reprodução social no meio rural. As festas de comunidade funcionam como espaços de troca de saberes e valorização do trabalho rural, perspectiva que dialoga com a economia ecológica de Daly e Farley (2010), ao reconhecer os limites ecológicos do desenvolvimento e o valor cultural dos modos de vida locais.

A escolha do município de Dona Francisca, localizado na região da Quarta Colônia, no centro do Rio Grande do Sul, justifica-se pela forte presença da agricultura familiar e

pela intensa vida comunitária marcada pela realização de festas que articulam produção, cultura e sociabilidade. Conforme discute Manfio (2025), essas festividades podem ser compreendidas como territórios de elaboração simbólica da memória e da identidade coletiva, nos quais tradições ligadas à imigração italiana se articulam à produção e comercialização de alimentos orgânicos e artesanais, evidenciando a permanência de saberes tradicionais que dialogam com os princípios da agroecologia e da sustentabilidade.

Diante disso, o estudo parte da seguinte questão de pesquisa: de que forma os produtos orgânicos e artesanais elaborados para as festas de comunidade de Dona Francisca-RS expressam princípios da agroecologia e contribuem para o fortalecimento do desenvolvimento rural sustentável e da valorização dos saberes locais? Assim, o objetivo geral do artigo é analisar as festas comunitárias do município como espaços de articulação entre gastronomia típica, agroecologia e desenvolvimento rural sustentável. Como objetivos específicos, busca-se identificar os principais produtos orgânicos e artesanais elaborados para essas festividades, analisar de que forma seus processos de produção e comercialização dialogam com os princípios da agroecologia e compreender como as festas contribuem para a valorização dos saberes locais, da identidade cultural e da economia da agricultura familiar.

Do ponto de vista metodológico, a pesquisa adota uma abordagem qualitativa, de caráter descritivo e interpretativo, baseada na triangulação de procedimentos. Foram realizados levantamento bibliográfico e análise documental sobre agroecologia, desenvolvimento rural sustentável, agricultura familiar e cultura alimentar. Além disso, realizaram-se observação participante e observação in loco nas festas comunitárias do município entre 2022 e 2023, com registros fotográficos das práticas produtivas e dos alimentos comercializados. Também foram realizadas entrevistas semiestruturadas com lideranças comunitárias e organizadores das festividades, buscando compreender os significados atribuídos às práticas produtivas, à produção artesanal de alimentos e à relação dessas atividades com a cultura local e a sustentabilidade. A análise dos dados buscou interpretar as dimensões sociais, culturais, econômicas e ambientais presentes nas festividades, evidenciando a integração entre conhecimentos científicos e saberes tradicionais.

O artigo está organizado em quatro seções principais: inicialmente apresenta-se o referencial teórico, dividido entre a discussão sobre festas comunitárias e gastronomia na Quarta Colônia e os fundamentos da agroecologia e do desenvolvimento rural sustentável; em seguida descreve-se a metodologia adotada; posteriormente apresentam-se e discutem-se os resultados, evidenciando as festas como espaços de sociabilidade, valorização cultural, práticas agroecológicas e dinamização econômica; e, por fim, são apresentadas as considerações finais e as referências que fundamentam teoricamente o estudo.

## **2 REFERENCIAL TEÓRICO**

### **2.1 Dimensões Socioeconômicas e Culturais do Município**

As festas comunitárias da região da Quarta Colônia-RS, no centro do Rio Grande do Sul, desempenham papel fundamental na preservação do patrimônio cultural e gastronômico, além de exercerem relevante impacto turístico e econômico no território. Para

além dessa caracterização geral, é importante compreender essas festas como práticas sociais complexas, que articulam dimensões simbólicas, econômicas e territoriais, configurando-se como espaços dinâmicos de produção e reprodução da vida social local.

Loro e Coelho (2011) investigam o turismo cultural e religioso na região da Quarta Colônia, apontando que a participação dos visitantes é motivada pelo reencontro com a comunidade e pela vivência das tradições. Essas festividades funcionam como espaços de preservação cultural e religiosa, ao mesmo tempo em que oferecem oportunidades de valorização de produtos e práticas locais. Segundo Loro e Coelho (2011), as festividades ultrapassam o âmbito estritamente religioso, configurando-se como importantes espaços de preservação da herança cultural e da identidade étnica regional. Os autores evidenciam que a principal motivação dos frequentadores está relacionada ao reencontro com a comunidade, familiares e costumes tradicionais, reforçando o sentimento de pertencimento. Nesse sentido, as festas não apenas mantêm tradições, mas também atualizam continuamente essas práticas, permitindo sua ressignificação no contexto contemporâneo.

Fantinel e Becker (2011) reforçam essa perspectiva ao analisar a gastronomia italiana como atrativo turístico na região, destacando que a culinária típica, aliada às festas comunitárias, contribui para o desenvolvimento do turismo cultural e para a valorização da identidade local. Os estudos realizados por Ceretta (2017) demonstram que as festas comunitárias da Quarta Colônia vão muito além de celebrações religiosas, consolidando o patrimônio gastronômico local. Também fortalecem a coesão social e promovem a valorização de saberes tradicionais, ao mesmo tempo em que estimulam o turismo e a economia local. A gastronomia, nesse contexto, funciona como um elo entre tradição, cultura e desenvolvimento regional (Ceretta, 2017). A partir dessa perspectiva, é possível compreender que a dimensão econômica dessas festas não se dissocia de sua dimensão cultural, mas se constitui a partir dela, revelando que o desenvolvimento local se ancora em práticas simbólicas e coletivas que conferem sentido às atividades produtivas.

A gastronomia típica assume papel central como expressão concreta dos saberes e das práticas culturais que atravessam as festas de comunidade na Quarta Colônia. Conforme evidenciam Frigo, Pons e Lunardi (2023), os alimentos considerados emblemáticos do território, como o risoto, a sopa de agnolini e o salame, funcionam como marcadores identitários e instrumentos de preservação da memória coletiva. Esses alimentos não apenas representam tradições, mas evidenciam processos históricos de adaptação cultural, nos quais ingredientes locais e saberes herdados se combinam, resultando em práticas culinárias que expressam a singularidade do território.

Assim, a comida, além de elemento de sociabilidade e celebração, atua como meio de interação cultural e social, articulando tradição, território e pertencimento. Essa centralidade da alimentação nas festividades dialoga diretamente com a valorização dos produtos artesanais e locais, fortalecendo práticas alinhadas à agroecologia e à sustentabilidade, ao mesmo tempo em que contribui para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial frente aos processos de homogeneização alimentar. Dessa forma, a alimentação pode ser compreendida como uma prática social que materializa valores culturais e econômicos, sendo fundamental para a manutenção de modos de vida e para a resistência frente a processos de padronização cultural.

A compreensão das festas comunitárias como espaços de construção simbólica da memória e da identidade, conforme analisa Manfio (2025), permite ampliar o olhar para as práticas contemporâneas que atualizam e ressignificam esse legado histórico. As festividades, ao mesmo tempo em que evocam o passado da imigração italiana por meio de rituais, monumentos e celebrações religiosas, incorporam atualmente novas dimensões associadas à produção e ao consumo de produtos orgânicos (produzidos sem agrotóxicos) e artesanais. Esses produtos expressam a continuidade de saberes tradicionais, articulados hoje aos princípios da agroecologia e da sustentabilidade, transformando as festas de comunidade em espaços de valorização do trabalho local. Essa incorporação de práticas contemporâneas revela a capacidade adaptativa das comunidades, que reinterpretem suas tradições à luz de novas demandas sociais, ambientais e econômicas.

Nesse cenário, a dimensão alimentar das festas de comunidade assume centralidade como uma das formas mais visíveis e significativas de materialização desses processos simbólicos. A presença de alimentos típicos, preparados a partir de ingredientes locais e de modos de fazer transmitidos entre gerações, revela como os saberes tradicionais se expressam concretamente no cotidiano festivo. Além disso, evidencia-se que esses processos não são estáticos, mas resultam de interações contínuas entre tradição e inovação, nas quais os sujeitos locais desempenham papel ativo na manutenção e transformação de suas práticas culturais.

Para Lunardi, Lorenci e Gastal (2025) o risoto pode ser considerado um prato emblemático da cultura de origem herdada da imigração italiana no território no final do século XIX e ainda, presente em diversas festividades locais, principalmente as religiosas. A pesquisa demonstra que a adaptação do arroz, produto local, à tradição italiana resultou em uma iguaria que simboliza a fusão de culturas e a preservação dos saberes culinários. Nesse sentido, a gastronomia não apenas alimenta, mas também educa e conecta gerações, reafirmando a importância de valorizar os produtos locais e os conhecimentos tradicionais da comunidade. Esse exemplo evidencia como práticas alimentares operam como mecanismos de transmissão cultural, permitindo a continuidade de saberes e a construção de identidades coletivas ao longo do tempo.

As práticas culturais de festividade e gastronomia estão estreitamente ligadas ao desenvolvimento rural sustentável, pois valorizam a produção local de alimentos e incentivam métodos agrícolas responsáveis. A utilização de produtos provenientes da agricultura familiar e de sistemas agroecológicos, como alimentos orgânicos e técnicas de cultivo sustentáveis, fortalece a economia rural e garante a continuidade de práticas culturais e alimentares tradicionais. A partir disso, as festas comunitárias não apenas celebram a identidade da região, mas também promovem a sustentabilidade, integrando cultura, gastronomia e desenvolvimento rural de forma articulada. Dessa maneira, as festividades podem ser interpretadas como espaços estratégicos de articulação entre cultura e desenvolvimento, nos quais práticas tradicionais ganham novos significados e contribuem de forma concreta para a sustentabilidade econômica, social e cultural do território.

## 2.2 Dona Francisca e os produtos agroalimentares das festas de comunidade

O desenvolvimento rural sustentável refere-se a um processo de transformação do meio rural voltado à melhoria da qualidade de vida das populações, sem comprometer os recursos naturais e as condições das gerações futuras. Esse modelo integra dimensões econômicas, sociais, ambientais, culturais e territoriais, reconhecendo o espaço rural como diverso e estratégico. Conforme destacam Sachs (2004) e Schneider (2010), busca promover inclusão social, equidade, valorização das identidades locais e uso responsável dos recursos naturais. Mais do que uma definição normativa, o desenvolvimento rural sustentável deve ser compreendido como um campo em disputa, no qual diferentes projetos de desenvolvimento se confrontam, especialmente entre modelos produtivistas e propostas baseadas na sustentabilidade e na valorização dos territórios.

Autores clássicos do campo dos estudos rurais, como José Graziano da Silva (2001) e Ploeg (2008), destacam que o desenvolvimento rural sustentável vai além do crescimento da produção agrícola, incorporando a diversificação das atividades econômicas, o fortalecimento da agricultura familiar, a autonomia dos agricultores e a valorização dos territórios rurais. Ploeg (2008) ressalta que o desenvolvimento rural sustentável está profundamente ligado às estratégias locais de resistência e inovação, construídas a partir das práticas e saberes dos próprios atores rurais. Nesse sentido, o desenvolvimento não é entendido como um processo linear ou externo ao território, mas como resultado de dinâmicas internas, nas quais os agricultores assumem papel ativo na construção de alternativas produtivas e sociais.

O desenvolvimento rural sustentável serve para fortalecer a agricultura familiar, diversificar as atividades econômicas no campo e promover a autonomia dos territórios. Ele incentiva práticas produtivas compatíveis com a preservação ambiental, como a agroecologia, e valoriza os saberes tradicionais, a cultura e o patrimônio local, incluindo a gastronomia, as festas de comunidade e as formas associativas de organização social, contribuindo para a permanência das famílias no meio rural e para a redução das desigualdades socioeconômicas. Evidencia-se que o desenvolvimento rural sustentável não se limita à dimensão produtiva, mas envolve processos sociais e culturais que garantem a reprodução dos modos de vida no campo.

No que se refere à sua finalidade, o desenvolvimento rural sustentável serve como base para a formulação de políticas públicas territoriais, voltadas à redução das desigualdades sociais, ao combate à pobreza rural e à promoção da segurança alimentar. Conforme apontam Schneider (2010) e Abramovay (2012), o DRS contribui para a construção de territórios mais resilientes, capazes de articular produção, preservação ambiental e inclusão social. Nessa perspectiva, o rural deixa de ser visto apenas como espaço produtivo e passa a ser reconhecido como espaço de vida, cultura e identidade. Estudos mais recentes reforçam essa abordagem integrada. Pesquisas de Schneider, Cassol e Silva (2020) e Souza e Niederle (2021) apontam que o desenvolvimento rural sustentável depende do fortalecimento das redes locais, da governança territorial e da participação social nos processos decisórios.

A agroecologia, no campo social e cultural, fortalece a agricultura familiar, os modos de vida no meio rural e os saberes tradicionais transmitidos entre gerações. (Altieri 1998, 1999). Ela promove autonomia dos agricultores, segurança e soberania alimentar, além de

valorizar práticas culturais locais, como aquelas expressas na gastronomia típica e nas festas de comunidade, também atuando na geração de renda de pequenos agricultores.

A partir de 2020, a agroecologia passa a ser compreendida na literatura científica como um processo de transição sistêmica dos sistemas agroalimentares. *Wezel et al.* (2020) destacam que ela deve ser entendida como ciência, prática e movimento social, articulando conhecimentos científicos e saberes locais para promover sistemas alimentares mais sustentáveis, resilientes e socialmente justos.

Avançando nesse debate, Méndez, Bacon e Cohen (2021) defendem a agroecologia como uma abordagem transdisciplinar, participativa e orientada para a ação, ressaltando que sua efetividade depende da coprodução de conhecimento entre agricultores, pesquisadores e movimentos sociais. Para esses autores, a agroecologia fortalece a soberania alimentar e a justiça social ao valorizar práticas agrícolas contextualizadas e relações mais equitativas nos territórios rurais.

Em uma revisão recente, Fonseca, Polita e Madureira (2024) destacam que a agroecologia deve ser compreendida como um processo dinâmico de transformação socioecológica, envolvendo políticas públicas, inovação social e mudanças institucionais. No mesmo sentido, *Terán-Samaniego et al.* (2025) ressaltam que a agroecologia integra de forma indissociável as dimensões ecológica, social, econômica e cultural, sendo especialmente relevante para enfrentar desafios contemporâneos como a crise climática, a insegurança alimentar e a perda de biodiversidade.

Por fim, análises realizadas por Gervazio, Junior e Souza-Esquerdo (2025) indicam que a agroecologia vem se consolidando como um campo estratégico para o desenvolvimento rural sustentável, especialmente em contextos marcados por crises socioambientais e pela necessidade de reconfiguração dos sistemas de produção e consumo de alimentos.

À luz desse referencial teórico, as festas comunitárias inserem-se como expressões concretas do desenvolvimento rural sustentável e da agroecologia no território. Elas materializam a integração entre produção agrícola sustentável, valorização cultural e fortalecimento da agricultura familiar, articulando economia, identidade e preservação ambiental.

Nesse contexto, Dona Francisca, apresenta-se como um território particularmente relevante para a análise dessas dinâmicas. O município mantém uma forte tradição na agricultura familiar e uma intensa vida comunitária, marcada pela realização de festas de comunidade que articulam práticas produtivas, gastronomia típica, religiosidade e sociabilidade. Essas festividades, além de constituírem momentos de celebração e encontro entre as comunidades, configuram-se também como espaços de circulação de produtos orgânicos e artesanais, produzidos localmente por agricultores familiares. Nesse sentido, tornam-se ambientes privilegiados para observar a relação entre saberes tradicionais, práticas agroecológicas e estratégias de desenvolvimento rural sustentável.

Assim, o estudo dessas festas permite avançar da dimensão conceitual para a análise concreta das práticas sociais, contribuindo para superar abordagens genéricas e evidenciar como o desenvolvimento rural sustentável se materializa no cotidiano das comunidades.

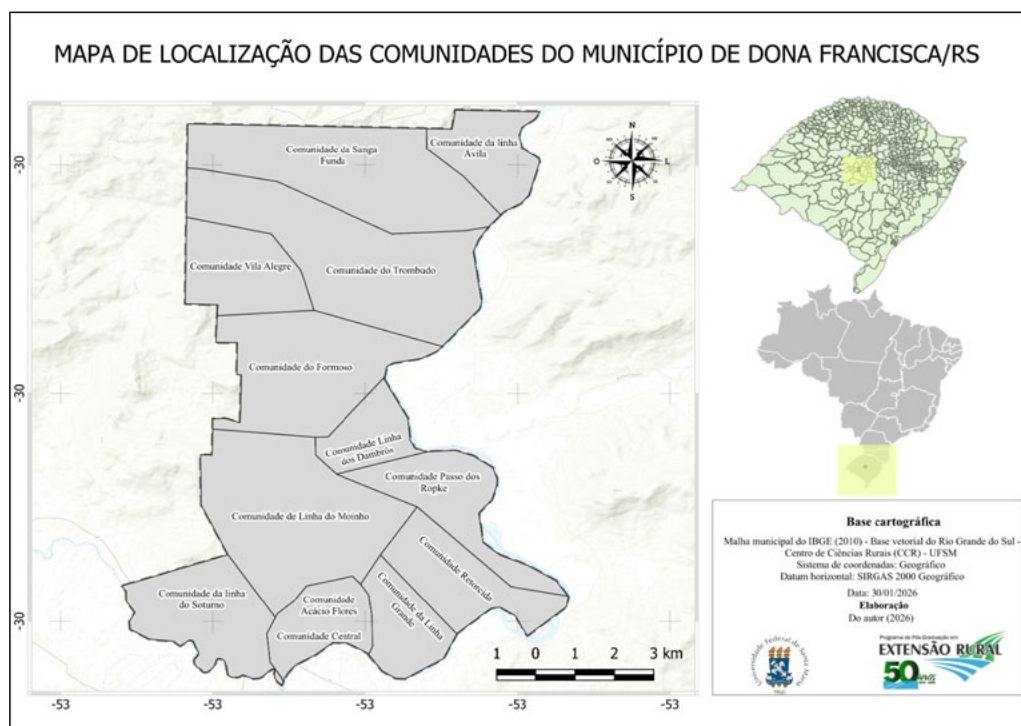
No caso específico de Dona Francisca, os resultados da pesquisa evidenciam que os produtos agroalimentares comercializados e consumidos nas festas de comunidade — como panificados, embutidos, conservas, massas e pratos típicos — desempenham papel central na dinamização da economia local e na valorização da produção da agricultura familiar. Observou-se que esses produtos são majoritariamente elaborados com matéria-prima produzida no próprio território, o que fortalece circuitos curtos de comercialização e amplia a renda das famílias envolvidas. Além disso, as festas funcionam como importantes espaços de visibilidade e reconhecimento desses produtos, contribuindo para sua valorização simbólica e econômica.

Os dados empíricos também indicam que as festividades promovem a integração entre produção, consumo e cultura, estimulando a permanência das famílias no meio rural e incentivando a continuidade das práticas produtivas tradicionais. A participação ativa da comunidade na organização e na produção dos alimentos evidencia a construção coletiva dessas iniciativas, que fortalecem o capital social local e ampliam as redes de cooperação entre os agricultores. Nesse sentido, as festas de comunidade em Dona Francisca avançam no desenvolvimento da região ao articular geração de renda, valorização cultural e práticas sustentáveis, configurando-se como estratégias concretas de desenvolvimento rural sustentável ancoradas no território.

### **2.3 Metodologia**

O presente estudo tem como área de investigação o município de Dona Francisca, localizado na região da Quarta Colônia de Imigração, no centro do estado do Rio Grande do Sul. O município caracteriza-se pela forte presença da agricultura familiar, pela permanência de práticas produtivas tradicionais e pela intensa vida comunitária, marcada pela realização de festas de comunidade que integram produção agrícola, gastronomia típica, religiosidade e sociabilidade.

Figura 1: Mapa de Localização das comunidades do Município de Dona Francisca/RS



Fonte: Elaboração própria dos autores. (2026)

Nesse contexto, o objeto de estudo são os produtos orgânicos e artesanais elaborados para as festas comunitárias do município, tais como pães,ucas, queijos, vinhos, embutidos e hortaliças orgânicas, produzidos principalmente por agricultores familiares e moradores das comunidades locais. Essas festividades constituem espaços relevantes de circulação de alimentos tradicionais e de valorização de saberes locais, permitindo observar como práticas produtivas, culturais e sociais se articulam no território.

A análise concentra-se na relação entre a produção e o consumo desses alimentos e os princípios da agroecologia, considerando aspectos como a valorização dos conhecimentos tradicionais, o uso sustentável dos recursos naturais, a autonomia produtiva e o fortalecimento da economia local, elementos que dialogam com a perspectiva do desenvolvimento rural sustentável.

O estudo adotou uma abordagem qualitativa, de caráter descritivo com o objetivo de compreender a relação entre os produtos orgânicos e artesanais gastronômicos das festas do município de Dona Francisca-RS e os princípios da agroecologia, considerando os saberes locais e o desenvolvimento rural sustentável. A análise metodológica buscou compreender de que forma esses princípios são observados nas festas comunitárias do município, desde o cultivo de hortaliças orgânicas até a produção artesanal de pães,ucas, queijos e vinhos, evidenciando a dimensão prática da agroecologia na vida cotidiana da comunidade.

Além disso, a pesquisa contou com observação participante e sistemáticas das principais festas comunitárias do município de Dona Francisca ao longo dos anos de 2022 e 2023, abrangendo 19 eventos, tais como Festa da Semana Farroupilha, Festas Juninas, Festa da Colheita, Festas em Honra a padroeiros e festas típicas da Semana do Município, incluindo celebrações religiosas e culturais.

Durante as festividades, foram observados o cardápio, os produtos produzidos e comercializados, bem como práticas associadas à produção agroecológica, ao planejamento coletivo e à sociabilidade comunitária. Essa etapa permitiu identificar como as festas funcionam como espaços de preservação cultural, transmissão de saberes tradicionais e promoção da sustentabilidade econômica, social e ambiental, articulando observação participante, registro fotográfico e entrevistas informais com os membros das comunidades.

As entrevistas realizadas com lideranças comunitárias totalizaram 12 participantes, selecionados por sua atuação direta na organização e manutenção das festividades, práticas religiosas e atividades produtivas nas comunidades rurais de Dona Francisca (RS), na região da Quarta Colônia.

Destaca-se que esses entrevistados são representantes das comunidades locais, em geral, agricultores familiares, responsáveis pela organização das festas, sendo que, em muitos casos, participam da realização de mais de uma festividade ao longo do ano. A seleção dos participantes ocorreu de forma intencional, considerando sua experiência, envolvimento e conhecimento sobre as práticas comunitárias e produtivas. Os entrevistados apresentaram papel central na articulação das atividades comunitárias, contribuindo tanto na dimensão produtiva quanto na cultural e religiosa das festividades.

O município de Dona Francisca, possui uma população aproximada de 3.200 habitantes, segundo estimativas do IBGE (2024). A economia é predominantemente baseada na agricultura familiar, com destaque para o cultivo de arroz, milho, feijão, hortaliças e videiras, além da produção artesanal de alimentos como pães, queijos, salames e cucas, que mantêm vivas as tradições herdadas dos imigrantes italianos e alemães.

O setor de serviços e o pequeno comércio complementam a base econômica local, fortemente vinculada à produção rural e às dinâmicas de cooperação comunitária. A configuração social e produtiva reflete um modo de vida caracterizado pela solidariedade, pela valorização da terra e pelo trabalho coletivo, aspectos que reforçam a identidade cultural e a sustentabilidade do território.

Nesse contexto, a análise das entrevistas e das observações realizadas buscou compreender de que maneira as práticas produtivas, culturais e religiosas presentes nas festas comunitárias se articulam com os princípios da agroecologia e com as estratégias de desenvolvimento rural sustentável no território. A partir das narrativas das lideranças e da observação das dinâmicas locais, foi possível identificar como os saberes tradicionais, a produção artesanal de alimentos e as formas de organização comunitária contribuem para a manutenção da identidade cultural e para o fortalecimento da agricultura familiar no município.

Dessa forma, a análise metodológica da pesquisa evidencia que as festas comunitárias de Dona Francisca constituem espaços privilegiados de integração entre cultura, produção

e sociabilidade, revelando práticas que dialogam com os fundamentos da sustentabilidade, da cooperação social e da valorização dos modos de vida rurais.

## **2.4 Resultados e Discussão**

A partir dos resultados obtidos na pesquisa, conseguiu-se identificar os principais produtos orgânicos — produzidos em hortas familiares, sem o uso de agrotóxicos — e artesanais presentes nas festas comunitárias de Dona Francisca, como hortaliças, ovos caipiras, queijos artesanais, pães coloniais, cucas, massas caseiras, vinhos e compotas elaboradas pelas famílias agricultoras. Esses alimentos compõem a base da gastronomia típica das festividades e evidenciam a forte presença da produção familiar local.

Os resultados indicam que os processos de produção, preparo e comercialização dos alimentos presentes nas festas comunitárias de Dona Francisca dialogam com os princípios da agroecologia e da sustentabilidade, ao valorizar práticas agrícolas que respeitam os ciclos naturais, a diversidade produtiva e os saberes tradicionais. As festividades também fortalecem a identidade cultural, a cooperação entre as famílias e a agricultura familiar por meio da comercialização direta de alimentos, contribuindo para a geração de renda e para a economia local.

Nesse contexto, as festividades contribuem para a valorização do patrimônio cultural, o fortalecimento da agricultura familiar e a promoção de práticas sustentáveis no meio rural. Para melhor compreensão, os resultados são apresentados nos subitens a seguir.

### **2.4.1 Festividades comunitárias como espaços de sociabilidade, cultura e economia local**

A presença de alimentos orgânicos e produzidos de forma sustentável é um elemento central nas festas comunitárias de Dona Francisca. A produção de hortaliças, legumes e produtos de origem animal em sistemas tradicionais evidencia práticas alinhadas aos princípios da agroecologia, demonstrando preocupação com a qualidade alimentar, a preservação ambiental e a autonomia das famílias agricultoras, além de reforçar a relação entre território, cultura alimentar e sustentabilidade. Conforme relatam os representantes das comunidades responsáveis pela organização das festividades, “a gente procura plantar sem veneno, como nossos pais faziam, porque é melhor pra saúde e pra terra”, evidenciando o compromisso local com práticas sustentáveis.

A pesquisa evidenciou que as festas comunitárias exercem múltiplas funções ao articular dimensões culturais, sociais e econômicas. Esses eventos fortalecem a economia local, promovem a sociabilidade e preservam saberes tradicionais, consolidando-se como espaços de integração entre cultura, trabalho e identidade. A organização das festividades mobiliza agricultores familiares e voluntários por várias semanas, integrando trabalho produtivo e vida comunitária, fortalecendo vínculos sociais e reafirmando a identidade cultural local, tendo a gastronomia típica como elemento central de pertencimento. Nesse sentido, um dos organizadores relata que “todo mundo ajuda, cada um faz uma parte, e isso une muito a comunidade”.

Nesse contexto, as festas comunitárias configuram-se também como instrumentos de desenvolvimento rural sustentável, ao articular práticas culturais, economia local e uso responsável dos recursos naturais. Conforme destacam Gonçalves, Araújo e Barros Júnior (2025), sistemas produtivos baseados em produtos locais e práticas sustentáveis contribuem para o fortalecimento das economias rurais ao integrar valores sociais, culturais e ambientais. As festividades observadas refletem essa lógica ao promover circuitos curtos de produção e consumo e ao valorizar práticas alinhadas à sustentabilidade. Como apontam os representantes comunitários envolvidos na comercialização dos produtos, “a gente vende direto aqui na festa, é uma oportunidade boa porque valoriza o que a gente produz”, evidenciando a importância desses espaços para a geração de renda.

Os resultados evidenciam que as festas funcionam como espaços de valorização da produção familiar e da autonomia dos agricultores, contribuindo para a geração de renda e o fortalecimento da economia local. O preparo dos alimentos envolve trabalho coletivo de diferentes membros da comunidade, incentivando a cooperação e a transmissão intergeracional de saberes sobre cultivo, preparo e conservação dos alimentos. Nesse sentido, representantes das comunidades relatam que “a gente aprende com as mais velhas e depois ensina os mais novos, assim a tradição continua”, demonstrando a continuidade dos saberes no interior das famílias e da comunidade.

Além disso, os eventos contribuem para a valorização cultural e econômica do território. Loro e Coelho (2011) e Fantineli e Becker (2011) destacam que as festas da região da Quarta Colônia estimulam a circulação econômica e turística, promovendo experiências culturais autênticas e incentivando o consumo de produtos locais. Essa interação entre moradores e visitantes contribui para a difusão de saberes agroecológicos e para o fortalecimento da identidade cultural regional.

As festas comunitárias também atuam como espaços de educação informal, onde ocorre a transmissão de conhecimentos entre gerações. Nelas, os jovens aprendem técnicas tradicionais de preparo e conservação de alimentos, além de práticas de agricultura sustentável. Assim, os alimentos orgânicos e artesanais tornam-se expressões culturais que preservam memórias, saberes e identidades coletivas, reforçando o papel das festividades como espaços de formação, preservação cultural e fortalecimento da consciência ambiental no território. Como enfatizam representantes das comunidades envolvidas, “a gente aprende fazendo, ajudando na festa, passando para os mais novos, e isso vai ficando com a gente”, revelando o caráter formativo dessas experiências.

Observa-se, ainda, que o público participante das festividades é diverso, abrangendo visitantes de diferentes localidades da região. No entanto, há predominância de moradores do próprio município de Dona Francisca, tanto da área urbana quanto das comunidades do interior, o que reforça o caráter local e comunitário desses eventos. Em média, cada festa reúne aproximadamente 500 participantes, configurando-se como espaços significativos de encontro, sociabilidade e circulação econômica. Destaca-se também o expressivo volume de comercialização de produtos agroecológicos e gastronômicos durante as festividades, evidenciando sua relevância para a geração de renda das famílias agricultoras e para a dinamização da economia local. Esses dados reforçam o papel das festas comunitárias como

estratégias concretas de desenvolvimento rural sustentável, ao integrar produção, consumo e valorização cultural no território.

#### 2.4.2 Práticas agroecológicas e sustentáveis na produção e no preparo dos alimentos

Os resultados evidenciam que as festas comunitárias do município representam um modelo de desenvolvimento rural sustentável, no qual a agroecologia se manifesta na integração entre produção sustentável, gastronomia artesanal e patrimônio cultural. O quadro a seguir apresenta as festas observadas nas comunidades e os principais produtos agroecológicos identificados.

A análise das práticas relacionadas à produção e ao preparo dos alimentos revela a centralidade da agroecologia nas festas comunitárias de Dona Francisca. Os cardápios incluem pratos típicos como risotos, cucas, galetos, massas caseiras, feijoadas, pães e bolachas, elaborados majoritariamente com insumos produzidos localmente. Destacam-se produtos agroecológicos como hortaliças orgânicas (alface, repolho, rúcula), ovos caipiras, queijos artesanais, pães, cucas, vinhos e compotas caseiras, evidenciando práticas produtivas que respeitam os ciclos naturais e minimizam o uso de insumos químicos.

Quadro 1 – Comunidades, festas e produtos agroecológicos

Comunidade	Festa(s)	Data(s)	Produtos Agroecológicos
Linha Grande	Semana Farroupilha; Festa Junina	20 de setembro; Junho	Hortaliças, arroz cultivado localmente; milho orgânico, pinhão, hortaliças para tortas e saladas
Católica de Formoso	Sagrado Coração de Jesus; Nossa Senhora Imaculada Conceição	1º domingo de junho; 1º ou 2º domingo de dezembro	Hortaliças, ovos caipiras, legumes e verduras, ovos caipiras, ingredientes de produção local
Evangélica de Formoso	Festa da Colheita; Festa Alemã da Semana do Município	1º domingo de maio; Julho	Hortaliças, frango caipira, legumes e ervas locais, pão de amendoim artesanal; milho, hortaliças, ovos caipiras, produtos caseiros (pães e cucas)
Católica de Trombudo	Festa de Janeiro; Dia das Mães	Janeiro; Maio	Hortaliças, ovos caipiras, legumes orgânicos, massas caseiras; hortaliças e legumes, ovos caipiras, pães e cucas artesanais
Evangélica de Trombudo	Festa de Fevereiro; Festa da Colheita; Café da OASE	Fevereiro; Junho; Agosto	Hortaliças e verduras, ovos caipiras, ingredientes locais para massas; hortaliças, frango caipira, ovos, massas e pães artesanais; frutas, ovos caipiras, farinha de produção local, chás e ervas
Linha do Moinho	Santa Luzia	Julho	Hortaliças, legumes, ovos caipiras, pães e cucas artesanais
Linha do Soturno	Santa Rita de Cássia	Maio	Hortaliças, ovos caipiras, queijos e pães artesanais

Comunidade	Festa(s)	Data(s)	Produtos Agroecológicos
Quilombola Acácio Flores	Feijoada da Semana do Município; Almoço Semana Farroupilha	Julho; Setembro	Feijão orgânico, couve, milho para farofa, laranja de produção local; feijão, milho, mandioca e hortaliças, laranja e canjica local
Comunidade Central	Festa dos Navegantes; Festa de São José; Festa Italiana da Semana do Município; Festa dos Beatos Mártires	Início de fevereiro; Março; Julho; Final de setembro	Hortaliças, pão de amendoim, arroz e legumes locais; hortaliças, frango caipira, pão de amendoim artesanal; milho para polenta, ovos caipiras, queijo artesanal, hortaliças; hortaliças, ovos caipiras, pão de amendoim artesanal, legumes e ervas locais

Fonte: Dados da pesquisa (Adaptado de 2023)

A preparação dos alimentos segue técnicas tradicionais transmitidas entre gerações, combinando saberes empíricos e princípios científicos da agroecologia, conforme discutido por Altieri (1998, 1999), Gliessman (2000) e Leff (2002). O envolvimento direto das famílias agricultoras em todas as etapas — do cultivo ao preparo e à comercialização durante as festas — reforça a autonomia produtiva, a valorização dos conhecimentos locais e a sustentabilidade ambiental. Como relatam representantes das comunidades entrevistadas, “a gente cuida desde o plantio até servir na festa, tudo feito por nós mesmos”, evidenciando o controle do processo produtivo pelas famílias.

Observa-se também que a diversidade de produtos utilizados nas festividades expressa a prática da agrobiodiversidade, princípio central da agroecologia, ao considerar a sazonalidade e os ciclos naturais. A manutenção dessa diversidade alimentar representa, ainda, uma forma de resistência cultural frente à padronização dos sistemas alimentares, como apontam Daly (2004) e Cavalcanti (2010). Os alimentos artesanais consumidos nas festas não são apenas mercadorias, mas portadores de histórias, valores e memórias coletivas, fortalecendo o sentimento de pertencimento territorial. Nesse sentido, um dos entrevistados destaca que “cada comida que a gente faz tem uma história, não é só pra vender, é coisa da nossa cultura”

A produção de alimentos em Dona Francisca está ligada à agroecologia, combinando técnicas sustentáveis, saberes tradicionais e ciência moderna, desde o cultivo orgânico até a elaboração artesanal de pães,ucas, queijos e vinhos. A autonomia das famílias, que controlam todo o ciclo produtivo e comercializam seus produtos nas festas, garante qualidade, preserva tradições e promove sustentabilidade ambiental. Além disso, os agricultores participam ativamente da organização dos eventos, integrando produção, cultura e sociabilidade comunitária. Como afirmam os representantes comunitários, “a gente produz, organiza a festa e ainda vende, tudo junto, é o trabalho da comunidade”.

A preparação de alimentos segue técnicas tradicionais transmitidas entre gerações, combinando conhecimento empírico e princípios científicos da agroecologia, conforme destacam Leff (2002), Altieri (1998, 1999) e Gliessman (2000). As práticas de produção sustentável observadas incluem o cultivo de hortaliças sem agrotóxicos, utilização racional dos recursos naturais, aproveitamento integral de insumos locais e produção artesanal de

derivados animais. Conforme relatado por um dos entrevistados, “a gente aproveita tudo, quase não se perde nada, é assim que sempre foi feito aqui”, evidenciando práticas alinhadas à sustentabilidade.

As práticas observadas estão sustentadas por relações de cooperação, solidariedade e organização coletiva, consideradas pilares dos sistemas agroecológicos, conforme destacam Rosset e Altieri (2017). Em Dona Francisca, essas redes se manifestam no compartilhamento de insumos, no planejamento conjunto da produção e na comercialização direta, fortalecendo a economia local e a resiliência das famílias agricultoras. Nesse sentido, práticas culturais e produtos locais também integram a agroecologia, pois promovem relações sociais, valorizam conhecimentos tradicionais e contribuem para a sustentabilidade ambiental e o desenvolvimento rural sustentável (CABRAL; JALIL, 2025).

Observa-se ainda que a produção e o consumo de alimentos agroecológicos nas festas representam formas de resistência cultural frente à padronização alimentar global. Como apontam Illich (2000), Daly (2004) e Cavalcanti (2010), os alimentos artesanais carregam histórias, valores e tradições das comunidades. A diversidade gastronômica presente nas festividades — com pratos típicos como cucas, pães, feijoada, risoto e galetos — evidencia a importância da agrobiodiversidade e reforça a identidade cultural do território, contribuindo para a segurança alimentar e para a preservação de saberes locais, conforme destacam Santilli (2009) e Ploeg (2008).

Figura 2: Salão da Comunidade Evangélica do Trombudo preparado para dia de festa



Fonte: Acervo pessoal Daffine Reck, 2022.

Além dos aspectos culturais e sociais, destaca-se o impacto econômico das festividades. A comercialização direta de produtos fortalece a economia local, gera renda para as famílias agricultoras e incentiva a produção diversificada. Ao atrair visitantes interessados na cultura e na gastronomia regional, as festas também promovem o turismo sustentável e contribuem para a valorização do patrimônio cultural da região da Quarta Colônia.

### 3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os produtos presentes nas festas de Dona Francisca vão além de simples alimentos, constituindo manifestações culturais profundamente ligadas à história e à identidade da comunidade. Eles carregam saberes tradicionais intergeracionais e revelam o valor simbólico da alimentação como elemento de pertencimento, memória coletiva e preservação cultural. Nesse sentido, observa-se que a produção e o consumo desses alimentos não se limitam à sua função nutricional, mas assumem um papel central na construção e manutenção das identidades locais. Os alimentos funcionam como pontes entre passado e presente, conectando famílias e gerações em torno de uma identidade comum.

A produção está diretamente associada às práticas agroecológicas, evidenciando técnicas sustentáveis de cultivo, preparo e conservação. Desde o plantio orgânico das hortaliças até a elaboração artesanal de pães, cucas, queijos e vinhos, os agricultores combinam saberes tradicionais e conhecimentos técnicos. Essa articulação entre tradição e inovação evidencia a capacidade adaptativa das comunidades rurais, que incorporam princípios da sustentabilidade sem romper com seus modos de vida. As festas comunitárias também se configuram como espaços de sociabilidade e cooperação, nos quais as famílias agricultoras participam coletivamente da organização e preparação dos eventos, fortalecendo os vínculos sociais e a troca de conhecimentos. Além disso, tais espaços permitem a visibilidade e valorização dessas práticas, ampliando seu reconhecimento no âmbito local e regional.

Os resultados demonstram que as festas comunitárias de Dona Francisca representam um importante modelo de desenvolvimento rural sustentável, ao integrar produção agroecológica, gastronomia artesanal e patrimônio cultural. Evidenciou-se, a partir das observações e entrevistas realizadas, que essas festividades contribuem diretamente para a dinamização econômica do município, ao fortalecer a economia local por meio da comercialização de produtos coloniais e orgânicos, ampliando a renda das famílias agricultoras e estimulando circuitos curtos de comercialização. Observou-se ainda que o volume de vendas durante os eventos é significativo, reforçando o papel das festas como espaços de geração de renda e valorização da produção local. Destaca-se, assim, a valorização da agricultura familiar e das práticas agroecológicas como estratégias de sustentabilidade no meio rural.

Assim, as festas comunitárias configuram-se como importantes instrumentos de desenvolvimento territorial, ao articular cultura, economia, turismo e sustentabilidade. Mais do que eventos pontuais, essas festividades se consolidam como estratégias contínuas de fortalecimento das comunidades rurais, funcionando como mecanismos de dinamização econômica, preservação cultural e fortalecimento social. Ao integrar diferentes dimensões do desenvolvimento, evidenciam-se como práticas concretas que contribuem para a

sustentabilidade dos territórios rurais. Por fim, este estudo abre novas possibilidades de pesquisa sobre a relação entre festas comunitárias, agroecologia e desenvolvimento territorial.

## REFERÊNCIAS

- ABRAMOVAY, Ricardo. **Paradigmas do capitalismo agrário em questão**. 2. ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 1998.
- ALTIERI, Miguel A. **Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável**. 5. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.
- ALTIERI, M. A. **Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável**. Porto Alegre: Editora da Universidade/UFRGS, 1998.
- ALTIERI, M. A. **Agroecologia: bases científicas para una agricultura sustentable**. Montevideo: Editorial Nordan-Comunidad, 1999.
- ALTIERI, M.; MASERA, O. Desenvolvimento rural sustentável na América Latina: construindo de baixo para cima. In: ALMEIDA, J.; NAVARRO, Z. (Orgs.). **Reconstruindo a agricultura: ideias e ideais na perspectiva de um desenvolvimento rural sustentável**. Porto Alegre: Editora da Universidade/UFRGS, 1997.
- ALTIERI, Miguel A. **Agroecology: The Science of Sustainable Agriculture**. 2. ed. Boulder: Westview Press, 2002.
- CABRAL, Caio de Meneses; JALIL, Laetícia Medeiros. **Agroecologia e Cultura Popular Camponesa: a relação entre os costumes tradicionais e a transição agroecológica em territórios rurais brasileiros**. Cadernos de Agroecologia, 2025. Disponível em: <https://cadernos.aba-agroecologia.org.br/cadernos/article/download/5987/2847/24533>. Acesso em: 8 dez. 2025
- CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. **Agroecologia e desenvolvimento rural sustentável**. Porto Alegre: UFRGS, 2000.
- CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. **Agroecologia e Extensão Rural: contribuições para a promoção do desenvolvimento rural sustentável**. Brasília: MDA/SAF/DATER-IICA, 2007.
- CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A.; PAULUS, G. **Agroecologia: matriz disciplinar ou novo paradigma para o desenvolvimento rural sustentável**. Montevideo: Universidad de la República, 2006.
- CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. **Agroecologia e desenvolvimento rural sustentável: perspectivas para uma nova extensão rural**. Brasília: MDA, 2004.

CARNEIRO, Maria José. **Ruralidades contemporâneas: modos de viver e pensar o rural na sociedade brasileira**. Rio de Janeiro: Mauad, 1998.

CAVALCANTI, Clóvis. Concepções da economia ecológica: suas relações com a economia dominante e a economia ambiental. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 24, n. 68, p. 53-67, 2010.

CERETTA, Caroline Ciliane. **A comida das festas de padroeiros: o patrimônio gastronômico na Quarta Colônia – RS/Brasil**. 2017. Disponível em: [https://www.researchgate.net/profile/Priscila-Chiattone/publication/358675881\\_Patrimonio\\_Gastronomico/links/620e965ff02286737ca6254a/Patrimonio-Gastronomico.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Priscila-Chiattone/publication/358675881_Patrimonio_Gastronomico/links/620e965ff02286737ca6254a/Patrimonio-Gastronomico.pdf). Acesso em: 17 out. 2025.

CHIMI, Pierre Marie; FOBANE, Jean Louis; ONGUENE, Ecclésiaste Marien Ambombo; NKOUE, Baruch Batamack; KAMDEM, Michele Elodie Kouoguem; POKAM, Eusebe Ydelphonse Nyonce; DJOUMBI, Bienvenu Léonnel Tchonang; YONGA, Guillaîne; DIKOUME, Angele Marie Ngon; ABDEL, Karimou Ngamsou; MALA, Armand William. *A bibliometric analysis of agroecological practices: trends, impacts, and future directions*. **Environmental Systems Research**, v. 14, n. 4, 2025. Disponível em: <https://environmentalsystemsresearch.springeropen.com/articles/10.1186/s40068-025-00395-6>. Acesso em: 16 dez. 2025.

DALY, Herman E. **Crescimento sustentável? Não, obrigado**. **Ambiente & Sociedade**, Campinas, v. 7, n. 2, p. 197-201, jul./dez. 2004.

DALY, Herman E.; FARLEY, Joshua. **Ecological Economics: Principles and Applications**. 2. ed. Washington, D.C.: Island Press, 2010.

DIEGUES, Antônio Carlos Sant'Ana. **O mito moderno da natureza intocada**. 3. ed. São Paulo: Hucitec, 2000.

FANTINELLI, Dreisse Gabbi; BECKER, Elsbeth Léia Spode. A gastronomia italiana como atrativo turístico na região da Quarta Colônia. 2011. Disponível em: <https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumCH/article/view/1718>. Acesso em: 17 out. 2025.

FRIGO, Marina Saciloto; PONS, Mônica Elisa Dias; LUNARDI, Raquel. A comida emblemática da Quarta Colônia como meio de interação cultural e social. **Revista de Estudos Interdisciplinares**, v. 5, n. 6, p. 1–20, set./out. 2023.

FONSECA, Ana Filipa; POLITA, Fabíola; MADUREIRA, Livia. **How agroecological transition frameworks are reshaping agroecology: a review**. *Land*, Basel, v. 13, n. 11, art. 1930, 2024.

GERVAZIO, Wagner; ANTUNES JUNIOR, Wolney Felipe; SOUZA-ESQUERDO, Vanilde Ferreira de. **Agroecology and public policies in global scientific literature: a bibliometric analysis.** *Discover Sustainability*, Cham, v. 6, art. 795, 2025.

GIRALDO, Omar Felipe; ROSSET, Peter M. **Agroecology as a territory in dispute: between institutionalism and social movements.** *The Journal of Peasant Studies*, v. 45, n. 3, p. 545–564, 2018. DOI: 10.1080/03066150.2017.1353496. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/03066150.2017.1353496>. Acesso em: 16 dez. 2025.

GLIESSMAN, Stephen R. **Agroecology: The Ecology of Sustainable Food Systems.** 2. ed. Boca Raton: CRC Press, 2009.

GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável.** Porto Alegre: UFRGS, 2000.

GOMES, João Carlos Costa; ROSENSTEIN, Susana. A geração de conhecimento na transição agroambiental: em defesa da pluralidade epistemológica e metodológica na prática científica. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, v. 17, n. 3, p. 29-57, set./dez. 2000.

GONÇALVES, Bárbara Denise Ferreira; ARAÚJO, Sérgio Murilo Santos de; BARROS JÚNIOR, Genival. **Agroecologia em sistemas agroflorestais na perspectiva do desenvolvimento rural sustentável no Pajeú. DRd – Desenvolvimento Regional em Debate**, v. 15, p. 472–497, 27 jun. 2025. DOI:10.24302/drd.v15.5538.

GUZMÁN CASADO, Gloria I.; SEVILLA GUZMÁN, Eduardo. **Agroecología: fundamentos teóricos de la agroecología como desarrollo rural sostenible.** Madrid: Mundi-Prensa, 2000.

ILLICH, Ivan. Necessidades. In: SACHS, Wolfgang (org.). **Dicionário do desenvolvimento: guia para o conhecimento como poder.** Petrópolis: Vozes, 2000. p. 155-171.

LEFF, Enrique. Agroecologia e saber ambiental. **Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável**, Porto Alegre, v. 3, n. 1, p. 36-51, jan./mar. 2002.

LORO, Nilvo Soldati; COELHO, Eva Regina. **Turismo cultural e religioso e as motivações dos frequentadores das festas religiosas na Quarta Colônia de Imigração Italiana – RS.** 2011. Disponível em: [https://www.uces.br/site/midia/arquivos/06\\_turismo\\_cultural.pdf](https://www.uces.br/site/midia/arquivos/06_turismo_cultural.pdf). Acesso em: 17 out. 2025.

LUNARDI, Raquel; LORENCI, Carmen Terezinha Barcellos; GASTAL, Susana de Araújo. **Práticas culinárias na Quarta Colônia/RS: o risoto como prato emblemático.** 2025. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/view/65148>. Acesso em: 10 out. 2025.

MANFIO, Vanessa; PIEROZAN, Vinício Luís. **As novas alternativas rurais na Quarta Colônia, RS, Brasil:** um estudo sobre a agricultura de base agroecológica e a agricultura orgânica. 2017. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/329668463\\_AS\\_NOVAS\\_ALTERNATIVAS\\_RURAIIS\\_NA\\_QUARTA\\_COLONIA\\_RS\\_Brasil\\_um\\_estudo\\_sobre\\_a\\_agricultura\\_de\\_base\\_agroecologica\\_e\\_a\\_agricultura\\_organica](https://www.researchgate.net/publication/329668463_AS_NOVAS_ALTERNATIVAS_RURAIIS_NA_QUARTA_COLONIA_RS_Brasil_um_estudo_sobre_a_agricultura_de_base_agroecologica_e_a_agricultura_organica). Acesso em: 14 out. 2025.

MANFIO, Juliana Maria. **Uma abordagem do festejar:** o Centenário da Imigração Italiana na Quarta Colônia (1975-1993). *Estudos Ibero-Americanos*, Porto Alegre, v. 51, n. 1, p. 1-16, e-46271, jan./dez. 2025.

MÉNDEZ, Ernesto; BACON, Christopher; COHEN, Roseann. **Agroecology as a transdisciplinary, participatory, and action-oriented approach.** *Agroecology and Sustainable Food Systems*, Abingdon, v. 45, n. 1, p. 1-20, 2021.

NORGGGAARD, Richard B. **Development Betrayed: The End of Progress and a Coevolutionary Revisioning of the Future.** London: Routledge, 1994.

PETERSEN, Paulo. **Agroecologia: uma ciência do campo e para o campo.** Rio de Janeiro: AS-PTA, 2013.

PLOEG, Jan Douwe van der. **Camponeses e impérios alimentares:** lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Tradução de Rita Pereira. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

PRETTY, Jules N. **Regenerating Agriculture: Policies and Practice for Sustainability and Self-Reliance.** London: Earthscan, 1995.

ROSSET, Peter M.; ALTIERI, Miguel A. **Agroecology: Science and Politics.** Halifax: Fernwood Publishing; Rugby: Practical Action Publishing, 2017.

SABOURIN, Eric. **Socioeconomia solidária e desenvolvimento territorial sustentável.** Porto Alegre: UFRGS Editora, 2018.

SACHS, I. **Estratégias de transição para o Século XXI: desenvolvimento e meio ambiente.** São Paulo: Studio Nobel, 1993.

SACHS, Ignacy. **Desenvolvimento:** incluyente, sustentável, sustentado. Rio de Janeiro: Garamond, 2004.

SANTILLI, J. **Agrobiodiversidade e direito dos agricultores.** Petrópolis: Vozes, 2009.

SCHMITT, Claudia Job; NUNES, José; ALMEIDA, Natália. **Inovação tecnológica e transformação dos sistemas agroalimentares: riscos e apontamentos desde uma perspectiva agroecológica.** *Revista Brasileira de Agroecologia*, Brasília, v. 19, n. 1, p. 1-12, 2024.

SCHNEIDER, Sérgio. **Território, desenvolvimento rural e agricultura familiar.** In: SCHNEIDER, Sérgio (org.). *A diversidade da agricultura familiar*. Porto Alegre: UFRGS, 2010.

SCHNEIDER, Sergio. **A pluriatividade no meio rural: a experiência europeia e o contexto brasileiro.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016.

SCHNEIDER, Sérgio; CASSOL, Abel; SILVA, Marcelo Kunrath. **Rural development and territorial governance in Brazil.** *World Development*, v. 127, p. 1–11, 2020.

SOUZA, Gabriela Peixoto; NIEDERLE, Paulo André. **Governança territorial e desenvolvimento rural sustentável no Brasil.** *Revista de Economia e Sociologia Rural*, v. 59, n. 3, p. 1–18, 2021.

STROPARO, Telma Regina; FLORIANI, Nicolas. **Agroecology, slow food and sustainable development goals (SDGs): resilience of agro-food systems, combat hunger, and local governance.** *Revista Engenharia na Agricultura – REVENG*, v. 32, p. 27–36, 2024. DOI:10.13083/reveng.v32i1.17546. Disponível em: <https://periodicos.ufv.br/reveng/article/view/17546>. Acesso em: 08 dez. 2025. Periódicos UFV.

TERÁN-SAMANIEGO, Karla; ROBLES-PARRA, Jesús Martín; VARGAS-ARISPURO, Irasema; MARTÍNEZ-TÉLLEZ, Miguel Ángel; GARZA-LAGLER, María Cristina; FÉLIX-GURRLOLA, David; MAYCOTTE-DE LA PEÑA, Mayra Lucía; TAFOLLA-ARELLANO, Julio César; GARCÍA-FIGUEROA, Jorge Alan; ESPINOZA-LÓPEZ, Pablo César. **Agroecology and Sustainable Agriculture: Conceptual Challenges and Opportunities — A Systematic Literature Review.** *Sustainability*, v. 17, n. 5, p. 1805, 2025. DOI:10.3390/su17051805.

TOLEDO, Victor M.; BARRERA-BASSOLS, Narciso. **A memória biocultural: a importância ecológica das sabedorias tradicionais.** São Paulo: Expressão Popular, 2015.

WEZEL, Alexander; HERREN, Barbara Gemmill; KERR, Rachel B.; BARRIOS, Edmundo; GONÇALVES, André Luiz Rodrigues; SINCLAIR, Fergus. **Agroecological principles and elements and their implications for transitioning to sustainable food systems: a review.** *Agronomy for Sustainable Development*, v. 40, Article 40, 2020.

WOORTMANN, Ellen F.; WOORTMANN, Klaas. **O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa.** Brasília: Editora da UnB, 1997.