

Evocando o *genius loci* para a promoção de um desenvolvimento situado: o caso Villa Sorra

Piero Bergonzini ¹, Carla Cipolla ²

¹ Economista. Mestrando. UFRJ, Coppe – Programa de Engenharia de Produção [piero.bergonzini@pep.ufrj.br]
² Designer. Professora adjunta. UFRJ, Coppe – Programa de Engenharia de Produção [cipolla@pep.ufrj.br]

Recebido em 27.06.12
Aceito em 18.12.12

ARTIGO

Resumo

O artigo apresenta as perspectivas teóricas e práticas de uma estratégia de desenvolvimento local, baseada na sinergia entre o patrimônio construído e enogastronômico local. Partindo de um quadro teórico de referência, o artigo se desdobra na descrição e análise do projeto *Villa dei Sapori*, desenvolvido para um complexo arquitetônico na Itália, situado na região de Modena, denominado *Villa Sorra*. O conceito de desenvolvimento situado é, através deste estudo de caso único, definido, exemplificado e interpretado a partir da experiência de seu gestor. Conclui-se que a definição de estratégias de valorização territorial, em uma perspectiva situada, partem da possibilidade de estabelecimento de uma relação dialógica entre o projetista e o *genius loci* (o “espírito do lugar”).

Palavras-chave: desenvolvimento local sustentável; enogastronomia; gastronomia; patrimônio cultural material; ambiente construído; *genius loci*.

Abstract

This article introduces some of the practical and theoretical implications of a local development strategy. The strategy is based on the synergy between a local constructed patrimony and the local enogastronomic patrimony. Departing from a theoretical framework, the article starts by describing and analyzing the *Villa dei Sapori* project, developed in the context of an architectonic complex in Italy. The complex, *Villa Sorra*, is located in the Modena region. The concept of situated development is defined through this case study. It is also interpreted through the experience of its manager. We arrive at the conclusion that the creation of territorial valorization strategies, in a situated perspective, rely on the possibility of the existence of a dialogic relationship between the project author and the *genius loci* (the “spirit of the place”).

Keywords: sustainable local development; enogastronomy; gastronomy; material cultural patrimony; constructed environment; *genius loci*.

INTRODUÇÃO

A globalização econômica gerou certamente um desenvolvimento quantitativo sem precedentes na história da humanidade. Entretanto, além de evidências sobre sua potencial insustentabilidade do ponto de vista econômico, com particular destaque para a crise financeira de 2008, há tempos é questionada sobre sua incapacidade de promover a equidade e a sustentabilidade ambiental (Meadows; Randers & Meadows, 2004).

Particularmente preocupante na globalização são os processos de homologação e homogenização a que assistimos, dos quais os efeitos mais evidentes são a perda da biodiversidade natural e cultural. Podemos até mesmo dizer que, em termos gerais, está desaparecendo a própria noção de território, compreendido como uma obra que toma forma através do diálogo de entidades vivas, interagindo em um determinado tempo e espaço ao longo do curso da história, e que conferem a cada lugar características únicas. Porém, na perspectiva do presente artigo, é justamente, a partir do território, verdadeiro patrimônio à disposição da coletividade humana que o habita, que será possível promover processos de desenvolvimento sustentável (Magnaghi, 2000). Redescobrir o território é individualizar, comunicar e valorizar suas vocações, excelências, enfim, os elementos inimitáveis de sua especificidade.

Importante ressaltar a articulação desta perspectiva com o enorme problema de gestão que representa para uma cidade, estado e/ou país a manutenção e restauração de seu patrimônio cultural material, como atestou a experiência de dez anos do primeiro autor como gestor de um bem cultural (uma *villa storica*) no contexto italiano. As dificuldades maiores não eram ligadas estritamente à obtenção de recursos financeiros para sua restauração. Outro desafio era justamente realizar a manutenção posterior do bem restaurado através da definição de estratégias de captação de recursos que minimizassem a dependência da instância municipal, estadual ou nacional responsável, que tornassem ao mesmo tempo o bem fruível e acessível à população de um modo criativo e autônomo.

O título do presente artigo inclui a expressão “evocando o *genius loci*” que sintetiza seu sentido e significado. *Genius loci* era para antigos romanos uma entidade, objeto de culto religioso: o *espírito do lugar*. O mesmo termo, em uma perspectiva ampliada e atual, como veremos nas próximas páginas, é utilizado aqui para descrever o *caráter* de um espaço físico, ou seja, o conjunto das características sócio-culturais, arquitetônicas, de linguagem, gastronômicas, dentre outras, que caracterizam um determinado lugar. Neste sentido portanto, ao considerar profundamente o *genius loci* de uma localidade, o presente artigo analisa o potencial inerente à adoção de um processo de desenvolvimento que compreenda e considere a particular identidade de cada lugar e, a partir de uma visão integrada de seus elementos constitutivos, estabeleça ações de promoção territorial. Esta perspectiva procura focar, em particular, a articulação entre o patrimônio cultural material, manifesto no ambiente construído, e os produtos enogastronômicos locais. Tais elementos, mesmo não sendo os únicos a constituírem elementos promissores em

projetos de valorização territorial no sentido aqui descrito, constituem duas das características mais peculiares de um território.

Partindo da constituição de um quadro teórico de referência, o artigo descreve e analisa o projeto *Villa dei Saponi*, desenvolvido para o complexo arquitetônico na Itália (região de Modena) denominado *Villa Sorra*, composto por edificações, jardins e áreas agrícolas, o qual se caracteriza como uma iniciativa que incluiu não somente atividades de restauração, mas também uma estratégia de valorização e sustentabilidade econômica baseada nos recursos enogastronômicos locais.

ABORDAGEM METODOLÓGICA

O presente artigo configura-se como um estudo de caso único (Yin, 2005), que justifica-se enquanto tem como objetivo descrever o projeto *Villa dei Saponi*, em referência ao quadro teórico apresentado, não tendo como foco gerar generalizações, mas sim oferecer uma interpretação da experiência realizada. Por outro lado o envolvimento de um dos autores como diretor de *Villa Sorra*, traz uma particular perspectiva do projeto, trazendo o ponto de vista de seu gestor que, *a posteriori*, escolhe a articulação de elementos teóricos orientados unicamente a explicitar os princípios que orientaram sua prática, encontrando nesta três fundamentos profundamente interligados, descritos no quadro teórico: a perspectiva do desenvolvimento situado como elemento central da estratégia adotada no projeto *Villa dei Saponi*, que se desdobrou especificamente na articulação entre patrimônio cultural material¹ e a gastronomia, considerados como expressão do *genius loci*. A apresentação destes fundamentos faz com que o projeto *Villa dei Saponi* seja aqui descrito detalhadamente como exemplo de aplicação no contexto italiano, o que não excluiu a descrição sintética de outras três iniciativas (duas na Itália e uma na França) de modo a situar a especificidade das estratégias adotadas em *Villa Sorra* em relação a ações similares. Explicita-se assim também que, apesar dos fios condutores teóricos que as unem, cada experiência possui características locais de tal modo distintas que geram, respectivamente, múltiplas estratégias de valorização.

QUADRO TEÓRICO DE REFERÊNCIA

O presente tema cruza diversas áreas e comunidades acadêmicas. Entretanto, são conceituados a seguir os elementos que formam a base teórica que define e interpreta a experiência realizada em *Villa Sorra* no âmbito neste artigo, ou dito de outro modo, são os elementos conceituais que explicitam os princípios utilizados no projeto *Villa dei Saponi*.

Desenvolvimento situado

A perspectiva adotada, definida como desenvolvimento situado, é estabelecida a partir dos conceitos propostos por Magnaghi (2000), Zaoual (2003, 2006, 2010) e Buber (1921). O primeiro, um dos maiores teóricos italianos do localismo respon-

sável, considera que projetar (e reprojetar) o território, com base na sustentabilidade, significa revalorizar o espaço público de modo que possa ser reavivada a consciência do lugar (do bairro, da cidade, do vale) com o objetivo de estabelecer um processo onde os bens patrimoniais comuns tais como cultura, paisagens urbanas e rurais, produções locais e saberes, sejam considerados de uma maneira integrada. Aponta entretanto que esta abordagem não deve se basear em uma perspectiva defensiva (*sangue e suolo*) que tantas vezes gerou violência e outras formas de exploração, mas na visão de um horizonte solidário e participativo. Magnaghi (2000) aqui realiza uma abordagem onde “o conceito de sustentabilidade não se resolve na otimização da qualidade ambiental, *seja como for*, mas na busca de relações virtuosas entre sustentabilidade ambiental, social, territorial, econômica, política” (p. 72) no sentido de promover o que é chamado de desenvolvimento local autosustentável, onde a sustentabilidade “resulta ser uma qualidade imanente ao código genético da organização socioterritorial, que de fato se autosustenta nos seus processos de transformação” (p.89). Define esta abordagem como territorialista, a qual segundo o autor:

“interpreta o degrado ambiental (e a insustentabilidade do modelo de desenvolvimento que o produz) como consequência do sistemático processo de desterritorialização e desestruturação das relações sinérgicas entre o ambiente físico, construído e antrópico, que caracteriza a ocupação urbana contemporânea; procura portanto a solução para o problema da sustentabilidade na promoção de atos territorializantes que reconstruam de forma nova estas relações (tradução dos autores)” (Magnaghi 2000, p.73).

Um projeto que mira valorizar um território deve estudá-lo em profundidade, conhecê-lo, amá-lo. Em suma, entrar em diálogo com ele. Aqui, Martin Buber situa o significado profundo da existência humana no princípio dialógico, ou seja, na capacidade de entrar em relação. Indica a possibilidade de relacionar-se com o mundo em dois modos: como pessoas na relação “Eu-Tu” ou como indivíduos na relação “Eu-Isso”. De acordo com ele, consideramos que é possível dialogar também com um lugar e o que significa relacionar-se com ele nestas duas distintas modalidades. Portanto, nos projetos ditos de desenvolvimento local, o território pode ser visto como um fator da produção inanimado que é possível descrever o explorar em uma perspectiva “Eu-Isso” ou uma entidade única, irreduzível, que podemos escutar, conhecer e amar em uma relação “Eu-Tu” (Buber, 1921). A abertura a uma relação “Eu-Tu” com o contexto local é indispensável, partindo do próprio pesquisador e projetista, buscando que estratégias e relações “Eu-Isso” não prevaleçam de modo destrutivo. Essa estrada nos leva a adotar uma perspectiva crítica em relação ao atual rumo da globalização, compreendida em termos estritamente econômicos, que promove a perda e desvalorização das identidades locais.

Junta-se ainda a esta definição, na perspectiva teórica do presente artigo, o conceito de sítio simbólico de pertencimento apresentada por Zaoual (2003), como o fator básico da identidade de um lugar, que se desdobra na consideração do espa-



ço, por exemplo, como uma teia de múltiplos sítios. Zaoual (2003) destaca também a relevância do tema do desenvolvimento situado (a partir do conceito de *homo situs*), ou seja, aquele que leva em consideração as dinâmicas dos sítios na definição de estratégias de desenvolvimento local.

O sítio simbólico de pertencimento é um território considerado como uma “realidade viva, retirando todo o seu sentido do imaginário compartilhado pelos indivíduos socializados” (Zaoual, 2010, p. 24). O sítio é perceptível somente pelos rastros que se manifestam no visível, isto é, nos “comportamentos dos seus partidários e em tudo o que os cerca e faz sua vida quotidiana, da cultura à arquitetura, passando pela economia de sua organização social [...] os comportamentos dos indivíduos estão permanentemente em interação com o campo invisível que é o sítio” (Zaoual, 2010, p. 24). Patrimônios construído e enogastronômico, em sinergia ou separadamente, constituem-se portanto nessa dimensão visível do sítio, a qual expressam e ao mesmo tempo reforçam. Certamente, estratégias de articulação destes elementos, partem e ao mesmo tempo influenciam a dinâmica de seus sítios de referência, formando com estes portanto uma unidade indivisível.

Forma-se assim, no âmbito deste artigo, o conceito de desenvolvimento situado que toma como referências teóricas os autores supracitados, e é aqui definido em três perspectivas: a da prática de projeto por Magnaghi (2000), a dialógica por Buber (1921) e a dos sítios por Zaoual (2003, 2006, 2010).

Bens culturais (patrimônio cultural material): *genius loci*

Tendo como pilar o patrimônio cultural material², usamos como referência conceitual Norberg-Schulz (1979) que, através da expressão *genius loci*, sintetiza a questão da identidade local especificamente do ponto de vista da arquitetura, cujas intervenções (construção, manutenção, restauração) devem respeitar o lugar, integrar-se e escutar o seu *genius loci*.

Genius loci ou o “espírito do lugar”, em uma perspectiva ampliada e atual, é utilizado aqui para descrever o “caráter” de um espaço físico, ou seja, o conjunto das características sócio-culturais, arquitetônicas, de linguagem, dentre outras, que o caracterizam. O lugar é portanto aqui considerado um fenômeno total, qualitativo, que não pode ser reduzido a nenhuma de suas propriedades. Deste modo, Norberg-Schulz (1979) torna presente o aspecto que intendemos desenvolver, isto é, o conceito de lugar como resultado da sinergia de múltiplos componentes, no nosso caso com particular atenção aos bens culturais arquitetônicos e os produtos gastronômicos.

Gastronomia

Carlo Petrini é fundador e teórico de referência da associação *Slow Food*³. Sua obra constitui-se em uma referência qualitativa fundamental para o presente artigo ao descrever como a gastronomia é expressão do território e da cultura local na perspectiva da sustentabilidade. O autor promove uma visão da gastronomia não limi-

tada ao aspecto culinário, mas que considera suas implicações com a economia, com o meio-ambiente, com a política e a cultura. A análise de Petrini (2005) indica por exemplo, como uma preparação (receita) é realizada a partir de elementos da biodiversidade local, e como mudanças ambientais podem afetar o sabor e até mesmo a continuidade de tais receitas. Descreve como a industrialização determinou a homologação de sabores e a perda das identidades alimentares. Indica que o consumidor deve ser um *co-produtor* ou seja, não apenas o alienado elemento final de uma longa cadeia, mas alguém conhecedor da agricultura, das condições dos trabalhadores do campo e da procedência dos produtos. Os alimentos devem ser “bons, limpos e justos”. Cada indivíduo deve ser pessoa ativa na mudança do planeta, rejeitando alimentos que arruinam culturas locais, prejudicam o meio-ambiente ou provenientes de exploração humana. Petrini (2005) propõe a constituição de um mundo mais justo e sustentável, onde globalização seja sinônimo de intercâmbio entre culturas ricas e distintas, e não massificação sem rosto.

Estado da arte das pesquisas no tema

Uma pesquisa bibliográfica, particularmente em periódicos nacionais e internacionais, revelou que a específica articulação entre bens culturais (patrimônio cultural material, expresso no patrimônio construído) e a enogastronomia, não tem sido objeto central de pesquisas acadêmicas, sendo os dois itens encontrados separadamente em periódicos ligados à sustentabilidade (avaliação do impacto ambiental de estratégias de desenvolvimento local) ou ao tema da *cultural heritage* ou *heritage studies* (técnicas de restauro e preservação) ou ainda em periódicos de turismo e hospitalidade (potencial da gastronomia e do patrimônio construído como atrativo turístico). Neste último caso, uma referência relevante dentre os artigos foi Westering (2011), por enunciar explicitamente em seu título a articulação entre patrimônio construído e gastronomia. Entretanto, o autor explora prevalentemente o aspecto turístico. A constituição de atrativo para visitantes é uma perspectiva alinhada e relevante mas não exclusiva da abordagem teórica e prática considerada neste artigo. Por exemplo, o estabelecimento de um processo de gestão patrimonial de um bem histórico (auto suficiência), poderia incluir a possibilidade de efetiva produção de alimentos no patrimônio construído, o que não necessariamente pressupõe ou objetiva uma *turistificação* do empreendimento.

Por outro lado, Paolini (2000) apresenta perspectiva parcialmente alinhada com a presente proposta, relatando diversos casos de sucesso no contexto italiano e ilustrando através destes a positiva relação entre gastronomia e desenvolvimento local sustentável. Entretanto o autor não articula especificamente o patrimônio enogastronômico com o construído, discursando prevalentemente sobre o valor do emprego da enogastronomia em uma estratégia de marketing territorial.

EXEMPLOS: EXPERIÊNCIAS NA ITÁLIA E NA FRANÇA

São apresentados a seguir, sinteticamente e como exemplo, três projetos desenvolvidos no contexto europeu que elegeram a enogastronomia como característica



principal das respectivas estratégias de valorização do patrimônio construído. Consideramos que tais exemplos expressam os conceitos do presente estudo.

Castelo de Barolo, Itália: museu etnográfico e do vinho

Encontra-se no centro da produção agrícola da uva tipo *nebbiolo*, da qual se produz o vinho Barolo. Suas origens remontam ao ano 1000. Este castelo, onde era produzido também o vinho, tornou-se um lugar privilegiado para sua exposição, promoção e venda. Propriedade municipal desde 1970 e completamente reformado, o castelo hoje é museu de si mesmo, sede da *Enoteca Regionale del Barolo*, museu etnográfico e do vinho. Desde 2010 o museu do vinho foi completamente reformado e transformado no *Wine Museum Castello di Barolo*⁴. Um lugar característico utilizado para promover o conhecimento aprofundado das características deste vinho, realizada também através de degustações de queijos típicos *piemontesi*, olhando as colinas onde estão as vinhas que dão origem ao seu sabor característico.

Eataly, Itália: arqueologia industrial e gastronomia de qualidade

Supermercado de produtos enogastronômicos italianos de qualidade, combina varejo, restaurante e cultura. *Eataly* reúne um grupo de empresas de menor porte e de vínculos fortes com o território, que se caracterizam pela qualidade de produção e por um preço justo. Isto através da redução da cadeia de distribuição, promovendo um contato direto entre o produtor e o distribuidor final. Neste processo, *Slow Food* tem a tarefa de controlar e verificar a qualidade dos produtos oferecidos. O vínculo com o território consiste no fato de que a maioria dos produtos encontrados em cada loja são típicos de sua mesma região. Além disso, cada supermercado está localizado em um lugar característico do seu território e exige a presença de um espaço cultural. O primeiro supermercado foi inaugurado em Turim, possuindo 6.000 metros quadrados e 9 (nove) restaurantes, e está situado em um local de arqueologia industrial, a antiga fábrica de licores *Carpano*, próximo ao *Lingotto*, a antiga fábrica da FIAT. Hoje, além de ser muito bem sucedido quanto as vendas, é o segundo maior lugar turístico da cidade. A filial *Eataly* de Bologna foi instalada no antigo hotel e restaurante *Ambasciatori*, e a de Genova no velho porto, uma das áreas mais características da cidade, cuja sede foi reformada pelo famoso arquiteto (originário de Genova) Renzo Piano. *Eataly* atingiu expressão internacional, estando agora presente também em Tóquio e Nova York⁵.

Hameau du Vin, França: jardins temáticos de aromas e sabores

Museu do vinho *Beaujolais*, localizado na velha estação de trem de *Romanèche-Thorins*, situada na linha Paris-Lyon-Marselha ao longo da zona de produção e profundamente enraizada na história e no transporte deste vinho. A estação se transformou em um espaço de promoção do *Beaujolais*, possuindo 30.000 metros quadrados, dos quais 10 mil cobertos e climatizados. A partir da estação, utilizando o carro que a empresa ferroviária doou a Napoleão III, chega-se na *boutique* a partir

da qual é possível acessar seis jardins temáticos que englobam todos os aromas e sabores das *crus* de *Beaujolais*⁶, tal como expresso na figura 1.



Figura 1 – Vista geral do complexo *Hameau du Vin*

Fonte: Website do projeto (<http://www.hameauduvin.com/>)

O caso *Villa Sorra*

O projeto de desenvolvimento situado para *Villa Sorra*, compreendeu além da definição e gestão de um programa de restauração, a constituição de um projeto de valorização.

Inicialmente o foco tinha sido colocado apenas na gestão do patrimônio cultural material, através da restauração e conservação do ambiente construído, habilitando-o à fruição pelo grande público. Entretanto ficou claro que *Villa Sorra* não era somente um complexo arquitetônico e ambiental de grande valor, mas que possuiria um significado muito mais amplo se inserido no seu contexto histórico e territorial, particularmente valendo-se do rico patrimônio enogastronômico local. Partindo desta constatação, o projeto de valorização atuou para redescobrir as funções originais do complexo (algumas já tradicionalmente ligadas à produção de alimentos) e as repropôs, como veremos a seguir.

***Villa Sorra*: contexto histórico, geográfico e patrimônio construído**

Villa Sorra é uma das construções históricas mais importantes do território de Modena sendo composta por diversas edificações. Construída no fim do século XVII, o edifício principal ou *villa* é um importante exemplo de barroco tardio italiano no qual prevalece o gosto pela decoração, sendo esta algumas vezes composta por elementos exóticos, particularmente orientais.

A *villa* é rodeada por um grande parque no qual consta, cercado por portões e canais fluviais, um jardim histórico. Construído no século XVIII, seguindo os padrões formais da época, na primeira metade do século XIX foi completamente redesenhado de acordo com o modelo do jardim que emergia naqueles anos. O resultado final é o exemplo mais representativo do jardim “romântico” do século XIX e é hoje talvez o mais importante jardim informal da região Emilia-Romagna. O complexo mantém o nome de Sorra, uma nobre família de tecelões, comerciantes e banqueiros que construiu o complexo e que o possuiu por mais de dois séculos.

A poucos metros da *Villa* encontram-se: a *scuderia*, uma estrebaria de construção refinada do século XVIII; a *ghiacciaia* ou neveira; e o *caseificio* ou queijaria. Estes dois últimos são testemunhos da vocação original “produtiva” do complexo que não era simplesmente um lugar dedicado a férias e lazer, mas também um verdadeiro centro de atividades agrícolas. Todo o terreno entorno à propriedade, composto por mais de cem hectares, é especialmente adequado para a agricultura. Nesta área são produzidos ainda hoje, como naquele tempo, alguns dos produtos mais representativos da enogastronomia local, tais como o queijo *Parmigiano-Reggiano*, o *aceto* balsâmico tradicional de Modena e o vinho *Lambrusco*. Constam portanto nestes terrenos vários edifícios agrícolas antigos, tais como depósitos de feno, galpões e estábulos.

Villa Sorra é um testemunho exemplar de *Vita in Villa*, uma prática difundida a partir do século XVI, quando a região foi submetida ao domínio pontifício. A estabi-



Figura 2 – Vista geral do complexo de *Villa Sorra*

Fonte: Arquivo Villa Sorra

lidade e a tranquilidade social que caracterizaram esta fase propiciaram fortes investimentos na agricultura. As mansões, que começaram a surgir no ambiente rural, alternam-se tanto como lugares de reunião e de vida social e cultural quanto como verdadeiros empreendimentos agrícolas.

Na figura 2, apresentamos uma vista aérea do complexo onde consta ao centro a *villa* (edificação principal) rodeada pelo seu grande parque, onde constam no seu interior o jardim histórico, a *scuderia*, o *caseificio* ou queijaria e a *ghiacciaia* ou neveira (esta não visível na figura). Todas estas edificações, o parque e o jardim histórico são circundados pelos terrenos agrícolas que compõem este mesmo complexo.

Cada elemento descrito, considerado singularmente, possui em si um alto valor. Entretanto, se considerados conjuntamente, representam um exemplo de paisagem agrária pré-industrial de inestimável valor histórico e cultural. A *villa* e o jardim histórico juntos, inseridos no contexto local e complementados pelos terrenos agrícolas e o grande parque, geram uma espécie de *museu en plein air* único na Itália.

Vale aqui entretanto ressaltar a ligação de *Villa Sorra* com a história dos habitantes de *Castelfranco Emilia*, *Modena*, *Nonantola*, *San Cesario*, o conjunto de municípios responsáveis pela gestão do complexo. É possível ouvir relatos de moradores que relembram a *Villa* no contexto de sua infância, como um lugar de divertimento e encontro, incluindo incursões ao jardim histórico – em alguns momentos em estado de completo abandono - considerado pelas crianças como uma “selva” a explorar. Ou ainda, no contexto da Segunda Guerra, como as árvores do parque e entorno da *Villa* foram utilizadas como lenha. Existe ainda o evento *Camminata a Villa Sorra*, idealizado nos anos 80 como uma caminhada e festa a ser realizada no dia 25 de abril, celebrando a proclamação da república e que reforçou a *Villa* como um lugar de encontro e divertimento para as comunidades locais.

Potencial enogastronômico, identidade local e biodiversidade

A região *Emilia Romagna* é considerada por muitos uma *Food Valley*, ou seja, a região da Itália mais rica em produtos enogastronômicos de qualidade. Três destes produtos são tradicionalmente ligados ao território de *Villa Sorra*: queijo *Parmigiano-Reggiano*, o vinho *Lambrusco* e o *Aceto* balsâmico tradicional de Modena.

O *Parmigiano-Reggiano* é protegido pela designação D.O.P.¹ e é um dos produtos italianos mais famosos do mundo. Suas origens remontam ao século XII, tendo entretanto permanecido inalterados até nossos dias tanto seu processo de fabricação quanto aspecto. Seu sabor particular foi atribuído a uma infinita série de fatores ambientais que contribuíram para a elaboração de um queijo refinado, capaz de um lento processo de maturação (de 12 a 100 meses). A história secular deste queijo é testemunhada também pela literatura. *Boccaccio*, no *Decamerone*, atribui ao personagem denominado *Masola* a frase “*et eravi una montagna di formaggio*



Figura 3 – Vistas do complexo de *Villa Sorra*: villa (à esquerda) e seu salão oval

Fonte: Arquivo *Villa Sorra*

Parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti, che niuna altra cosa facevan, che fare maccheroni e ravioli”, descrevendo o país de *Bengodi*, lugar similar a um paraíso material. A profunda ligação do queijo com seu território e com a biodiversidade local é aqui também exemplarmente testemunhada. A introdução no seu processo de fabricação das vacas da raça *Frisona* de origem holandesa, caracterizadas pela grande produção de leite e que foi a base da transição de uma produção artesanal para a industrial, gerou tendencialmente a extinção das vacas autóctones *Bianca* modenese e *Rossa* reggiana e uma mudança no gosto original do queijo. Há alguns anos, iniciou-se porém a produção de *Parmigiani* exclusivos, produzidos a partir do leite dessas duas raças locais.

O *Lambrusco* é um vinho *frizzante*, protegido pela designação D.O.C.² que, a partir dos anos 70, tornou-se o vinho italiano mais conhecido e consumido no mundo. Encontra na região de Modena e da *Villa* é seu berço de origem, tendo origens muito antigas, tanto que é citado pelo poeta Virgílio na sua *quinta bucolica*. Seu método clássico de produção é o mesmo do *Champagne* ou seja, o *Champenois*, utilizando as mesmas técnicas tais como o *remuage* e o *degorgement* do apreciado vinho francês que prevê, por exemplo, uma parte da fermentação com o produto já engarrafado. Atualmente entretanto 95% da produção do *Lambrusco* é realizada utilizando o método *Charmat* que exclui a segunda fermentação em garrafa, substituindo-a por um processo em autoclaves de aço, o que propiciou o grande volume de produção necessário à sua difusão mundial, alterando porém seu sabor original.

O *Aceto* balsâmico tradicional é provavelmente o produto que mais difundiu o nome de Modena internacionalmente. Muitos porém ignoram o seu processo de produção que, apesar da definição de uma série de técnicas padronizadas, permanece um segredo que as famílias evitam divulgar. Sua produção envolve um longo tempo. Seu *disciplinare di produzione*³ prevê duas tipologias de produto: *invecchiato* que é envelhecido por no mínimo 12 anos; e *extra vecchio* que deve cumprir ao menos 25 anos. Existem porém *aceti*, muito mais antigos, que podem superar 100 anos. O ingrediente de base é um suco de uva cozido. Aqui mais uma vez entra em jogo a biodiversidade local: as uvas utilizadas são as *Trebbiani* e as *Lambruschi*, uvas muito açucaradas e produzidas exclusivamente na região de Modena. Ainda hoje o *aceto* é um produto em grande parte de produção e consumo familiar, sendo

os barris colocados no sótão das habitações. Entretanto mesmo a média e grande produção baseiam-se nas experiências acumuladas pelos séculos nas famílias de produtores, que atribuem a cada *aceto* suas características particulares.

O projeto de valorização: a *Villa dei Saporì*

A denominação *Villa dei Saporì* (Vila dos Sabores) evoca o caráter prevalente, mas não exclusivamente, enogastronômico do projeto de valorização de *Villa Sorra*, cujo objetivo incluiu tanto a realização de processos de restauração quanto de valorização visando nisto também definir modalidades de manutenção econômica autônoma do complexo. A estratégia adotada neste intento expressa-se na ampliação do papel *Villa Sorra* como expressão dos valores do território, baseando-se em suas características inerentes e percurso histórico, com particular enfoque na consideração de seu patrimônio construído que, dentre outras funções, sempre serviu de base para diversos processos de produção de alimentos tradicionais.

O projeto, baseando-se na reconstituição de tais processos e salvaguarda do complexo, não visa constituir apenas um “museu” mas enraiza-se profundamente nos processos de fabricação e comercialização atuais. A grande indústria de alimentos modenese, baseada na tríade *Parmigiano-Reggiano*, *Aceto* balsâmico e *Lambrusco*, tira sua força justamente do percurso secular de tais produtos que, neste projeto de valorização, encontram em *Villa Sorra* sua documentação e demonstração. A partir destes três produtos de caráter enogastronômico, outros poderão ser integrados, ainda que não fundamentalmente ligados à história da *Villa*, tais como cerâmica (evocando a força do potente *distretto industriale*⁴ da região) ou motores (*Lamborghini*, *Maserati* e *Ferrari* são originárias desta mesma região).

Na elaboração do projeto e sucessiva implementação (parcial) colaboraram relevantes instituições, o FAI-*Fondo per l’Ambiente Italiano*⁵ e *Slow Food*, provavelmente duas das mais reconhecidas entidades nacionais respectivamente no campo da promoção de bens culturais e da enogastronomia.

O estudo de viabilidade inicial, financiado com a contribuição da Fundação *Cassa di Risparmio di Modena*, consistiu na definição e redefinição das características de uso dos terrenos e construções do complexo, bem como em um orçamento geral das restaurações e intervenções necessárias. Os projetos estratégicos desenvolvidos podem ser resumidos em quatro diferentes hipóteses de uso, que abrangem tanto as áreas agrícolas, parque e edificações quanto cada espaço e cômodo que compõem cada construção, conforme enunciados a seguir. Estas modalidades de uso, sendo os fundamentos do projeto estratégico, são aplicados de diversos modos, e muitas vezes concomitantemente, à cada elemento do complexo.

Uso documental e recreativo

Configura-se como o uso fundamental e refere-se às atividades de fruição e visita do complexo em função de seu intrínseco valor histórico-documental e de recreação. Tal modalidade de uso prevê:



- a) territorialmente:
 - configuração de itinerários de caráter histórico que, partindo de *Villa Sorra*, sejam articulados com outras construções no território;
 - integração de *Villa Sorra* aos itinerários enogastronômicos existentes ou a criação de percursos *ad hoc*;
- b) nos elementos do complexo:
 - a constituição na *villa* de um museu “de si mesma”, habilitando-a à fruição pelo grande público;
 - a definição do jardim histórico como um museu *en plein air* da jardinagem de caráter romântico do século XVIII;
 - recriação nos terrenos agrícolas do ambiente agrário do século XVIII e seus processos, representando, por exemplo, o processo de produção original do *Parmigiano-Reggiano*.

Uso de promoção

Envolve o complexo de *Villa Sorra* em atividades voltadas à valorização do território e de seus produtos de excelência. Os espaços da Villa, do jardim e de alguns edifícios significativos do complexo prestam-se particularmente à tal atividade que pode, por outro lado, constituir uma importante base de sustentabilidade econômica. São previstas neste sentido as seguintes ações:

- a) realização de eventos voltados à promoção da economia, do território e da cultura de Modena, tornando-se deste modo uma “vetrine” das características locais. Neste caso a enogastronomia é privilegiada, devido à vocação do complexo, mas não é exclusivamente considerada;
- b) organização de eventos temáticos, inserindo *Villa Sorra* no circuito do turismo de negócios;
- c) estabelecimento de museus temáticos baseando-se nas antigas funções dos elementos do complexo, como por exemplo, as *Cantine* da Villa como museu do Lambrusco; o *Caseificio* ou queijaria, como museu do *Parmigiano-Reggiano*; ou o sótão da *Villa* como Museu do *Aceto Balsâmico*.

Uso de formação

Envolve o complexo tendo como base as atividades já existentes, mas certamente a serem potenciadas, na vizinha empresa agrícola do Instituto de Instrução Superior para a Agricultura e Ambiente *Lazzaro Spallanzani*, incluindo a implementação de “laboratórios do gosto” onde seria possível conhecer, degustar e cozinhar a partir dos produtos locais, sem excluir a constituição de outros percursos formativos, por exemplo no âmbito da manutenção do jardim histórico. Especificamente isto significa:

- a) a constituição parcial dos terrenos agrícolas como uma empresa experimental agroecológica, para o estudo e formação das técnicas e práticas sustentáveis e tradicionais;
- b) o estabelecimento de uma fazenda didática para crianças;

- c) a promoção de “laboratórios do gosto” para o grande público, onde é possível aprender técnicas de cozinha tradicionais (em colaboração com *Slow Food*);
- d) no jardim histórico, a oferta de formação profissional avançada na manutenção de jardins históricos (ex.: técnicas de poda para árvores de 200 anos ou mais);
- e) a disponibilização de espaços para formação através de aluguel.

Uso produtivo

Objetiva a constituição em *Villa Sorra* de um pólo para a produção tradicional de alimentos. Isto inclui:

- a) a recriação, em parte dos terrenos agrícolas, da policultura usual do séc XVII (trigo, uva e leite) em contraste com a monocultura industrial, recuperando particularmente as raças animais e espécies vegetais tradicionais, para a produção de produtos de excelência de particular qualidade tal como o queijo *Parmigiano* elaborado com o leite de vaca *Bianca modenese* ou o *Lambrusco* fermentado em garrafa;
- b) a constituição de um “banco” das fortalezas⁶ *Slow Food* do território, compreendendo a produção de todos os alimentos das fortalezas locais, procurando assegurar sua sobrevivência.

O projeto estratégico colocou seu foco naquela que é a característica mais importante de *Villa Sorra*, ou seja, o fato de ser um *unicum* de elementos fortemente amalgamados. Teve como proposta conservar suas características originais, consentindo aos visitantes perceber a história e as funções do complexo e, sem violá-las, buscou redefiní-las segundo novas necessidades, de modo a dar continuidade no tempo àquela união, tão integrada no *genius loci* e na cultura da comunidade modenese, entre atividade produtiva e vida social e cultural.

Constitui-se em um cenário onde é possível e oportuno prever o envolvimento de entidades locais, fundações bancárias, câmaras de comércio, associações de empresários, consórcios de tutela dos produtos alimentares e organizações *non profit*, em uma ação conjunta de desenvolvimento econômico compatível com o ambiente e de particular interesse do ponto de vista turístico e promocional, capaz tanto de atrair recursos quanto manter e reforçar a finalidade pública de *Villa Sorra*.

REFLEXÃO

Villa Sorra, no início, havia sido vista como um objeto passível ao emprego de estratégias de valorização estandardizadas. Estratégias extraídas de um manual teórico que poderiam ser utilizadas em qualquer lugar, nas quais um prédio antigo pode ser transformado em um hotel de luxo ou em um espaço para exposições de arte que giram o mundo como bandas de rock, e aqui não importando se este pré-

dio encontra-se em uma pequena cidade da Itália, no interior da França ou em uma metrópole brasileira.

Entretanto, tal abordagem era baseada no fato de que não se havia ainda entrado em diálogo com *Villa Sorra*. Assim como é muito difícil, provavelmente impossível, conhecer, ajudar, ou avaliar uma pessoa sem nunca tê-la conhecido, o mesmo pode ocorrer com um lugar. Para conhecer uma pessoa ou um lugar, nada melhor do que entrar em diálogo, no sentido buberiano (Buber, 1921). Assim nasceu o projeto *Villa dei Saponi*, a partir do estabelecimento de uma relação dialógica entre seu idealizador e *Villa Sorra*.

Esta perspectiva dialogal ensinou que cada lugar é único, influenciado por elementos externos, mas, ao mesmo tempo, entidade autônoma e irreduzível. Experienciamos que não é possível resolver um problema de desenvolvimento local enclausurados em um escritório ou apenas aplicando regras, independente do contexto.

Tal como salienta Magnaghi (2000, p. 25), o território é um conceito que não existe na natureza, mas “é um organismo vivente de alta complexidade”. Um ecossistema em contínua transformação que resulta do encontro de natureza e cultura, composto de lugares com a própria história, individualidade e identidade. Por este motivo o território não é um espaço neutro, anônimo, que pode receber qualquer função que o projetista deseja estabelecer. Isto o levaria a quebrar a relação entre homem e meio-ambiente que constitui a sua essência. Cada lugar se transforma ao longo do tempo e, portanto, para intervir em um espaço é preciso conhecer e acompanhar estas mudanças, imaginando um caminho que nos possa levar do passado ao futuro, ou seja, o projeto⁷. Esta é a vivência por trás da iniciativa aqui relatada – o projeto *Villa dei Saponi* - e que gerou as quatro hipóteses de uso anteriormente descritas:

- O uso documental e recreativo, porque *Villa Sorra* nasceu também como lugar onde a nobre família Sorra passava a temporada das férias. A partir do mês de maio até setembro, eles deixavam o palácio de Modena para fugir do calor da cidade e mudavam-se para o campo, onde encontravam a nobreza de seu tempo, organizando recepções e festas.
- O uso de promoção, porque a *Villa* foi construída como uma residência real para surpreender e impressionar os aristocratas que eram, afinal, seus clientes.
- O uso de produção, visto que parte dos terrenos agrícolas eram utilizados para criar o bicho de seda, seda que eles produziam em suas fábricas de Modena. Sem falar que, já naquele tempo, lá eram produzidos o *Lambrusco*, o *Parmigiano-Reggiano* e o *Aceto* balsâmico.
- O uso de formação, porque naquele tempo, gerações de artesãos, carpinteiros, agricultores e jardineiros aprenderam a realizar e manter prédios elegantes, belos jardins, e produtos agrícolas excepcionais, em um processo de formação que hoje chamaríamos de “*on the job*”, atingindo padrões de qualidade hoje difíceis de alcançar.



Zaoual nos indica que cada projeto deve ser situado: “Nossos conceitos (...) são marcados por nossas crenças científicas, cuja natureza pode ser diferente daquela dos valores dos atores dos sítios-alvo” (2006, p. 33). Os sítios são espaços preenchidos com um próprio sentido, bem diferentes dos “não lugares” de Marc Augé (1993), tal como supermercados, grandes cadeias de hotéis, estações. Como salienta em seguida ainda Zaoual “numerosos segredos do sítio só se desvendam esporadicamente quando são aproximados sem *a priori*” (Zaoual, 2006, p. 34).

CONCLUSÃO

O projeto de valorização de *Villa Sorra*, constituído através de uma pesquisa de caráter histórico, arquitetônico e cultural, gerou a definição estratégica aqui descrita, bem como um orçamento geral dos recursos e obras necessárias a sua implantação. Um ponto crucial neste processo foi a redefinição das atividades de restauração e conservação do ambiente construído e terrenos agrícolas, que passaram a ser orientadas de maneira a permitir a efetiva realização das modalidades de uso e fruição definidas no projeto estratégico. O custo total do projeto envolveria 25 milhões de euros entre restaurações e adequação das construções e terrenos. Foram obtidos 2,5 milhões, de origem orçamentária exclusivamente pública, que foram imediatamente empregados em restaurações emergenciais e na garantia da fruição parcial do complexo pelo grande público.

O amplo projeto de valorização, financiado por uma fundação privada, foi elaborado de modo a não somente dar direção a este processo de sucessivas restaurações, mas também no sentido amplo de desonerar o Estado dos custos de gestão de tal patrimônio. Sua efetiva realização, até o momento, foi obstaculizada prevalentemente pela crise econômica de 2008, que reduziu os recursos destinados a reformar bens culturais (já incipientes). Além disto, outros impedimentos encontrados foram as limitações no uso de chamadas públicas como instrumento de seleção dos prestadores de serviço mais qualificados, ainda mais em um setor tão específico como a restauração de bens culturais, e a dificuldade em definir uma modalidade de gestão de um bem cultural público que não seja ameaçada pela burocracia.

Outros fatores limitantes ao desenvolvimento do projeto tiveram origem prevalentemente no contexto italiano, tais como:

- dificuldade no estabelecimento de projetos de valorização de bens culturais, devido ao baixo orçamento público disponível em confronto com o grande patrimônio construído a manter e valorizar;
- dificuldade em estabelecer estratégias de desenvolvimento baseadas nas verdadeiras riquezas do país, dentre as quais os bens culturais e a enogastronomia. Infelizmente, a partir dos anos 1960, o território, grande riqueza da Itália, ao invés de ser promovido e valorizado, foi destruído, cementificado, urbanizado, perdendo deste modo grande parte de seu fascínio e de seu valor;



- dificuldade em articular uma miríade de atores, públicos e privados e, dentre estes últimos, produtores de diversos setores, incluindo o agroalimentar, e com tantos produtos diversificados, em um projeto conjunto. Isto foi particularmente sentido em um projeto de grande impacto econômico como o de *Villa Sorra* que, se realizado de modo completo, teria absorvido grande parte dos (escassos) recursos dedicados à valorização de bens culturais e à promoção do território na província de Modena, em detrimento de outros potenciais projetos de valorização territorial.

Todos estes obstáculos, apesar de terem freado o projeto, não foram capazes de estagná-lo totalmente. Os trabalhos de restauração efetuados, no valor de 2,5 milhões de euro, puderam deter o processo de desgaste das construções, assegurando portanto a conservação do bem por um longo período. O envolvimento de tantos atores e o caráter inovador do projeto levaram a um despertar da sociedade civil, que solicitou a continuidade do projeto, apesar de todas as dificuldades econômicas enfrentadas pela Itália no contexto atual. Esta mesma sociedade civil, que tornou-se protagonista fundando uma associação com o objetivo de assumir a operacionalização das atividades de fruição de *Villa Sorra*, mas que pretende futuramente gerenciar todo o complexo. Parece-nos ser este um sinal pungente de como se é restabelecida a ligação entre as pessoas e seu território, fator que, na perspectiva teórica aqui considerada, é elemento crucial na ótica de um desenvolvimento situado.

A Europa atravessa uma grande crise mas este pode ser um momento de profundas transformações. O importante será estarmos prontos quando, esperemos, se afirmará um novo paradigma, em que o desenvolvimento local sustentável será verdadeiramente o tema central da agenda pública e onde a ligação das pessoas com seu território e história, através de uma forte pressão dos movimentos de base, se tornará um fator importante para decidir as prioridades na avaliação dos projetos de desenvolvimento e valorização territorial.

REFERÊNCIAS

AUGÉ, M. (1993). *Nonluoghi*. Introduzione ad una antropologia della surmodernità. Elèuthera, 1993.

BUBER, M. (1921). *Ich und Du*. Consultado: (2001). *Eu e Tu*. Centauro Editora, 1921.

MAGNAGHI, A. *Il Progetto Locale. Verso la coscienza del luogo*. Consultado: (2010). *Il Progetto Locale. Verso la coscienza del luogo*. Nuova Edizione Acresciuta. Torino: Bollati Boringhieri, 2000.

MEADOWS, D.H.; Randers, J.; Meadows, D.L. *Limits to Growth: The 30-Year Update*. White River Junction: Chelsea Green Publishing Company, 2004.

NORBERG-SHULZ, C. *Genius Loci. Paesaggio Ambiente Architettura*. Milano: Electa,

1979.

PAOLINI, D. I luoghi del gusto. Cibo e territorio come risorsa di marketing. Milano: Baldini & Castoldi, 2000.

PETRINI, C. Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia. Torino: Einaudi, 2005.

SIMON, H. A. The sciences of the artificial. The sciences of artificial. MIT Press, 1969 (Consultado: 1996).

WESTERING, J. Heritage and Gastronomy: the pursuits of the 'new tourist'. International Journal of Heritage Studies, 1470-3610, volume 17, Issue 1, 46-61, 2011.

YIN, R. K. Estudo de caso - planejamento e métodos. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.

ZAOUAL, H. Globalização e Diversidade Cultural. Cortez, 2003.

ZAOUAL, H. Nova Economia das Iniciativas Locais. Rio de Janeiro: UFRJ- COPPE, Programa de Engenharia de Produção e DP&A Editora, 2006.

ZAOUAL, H. O homo situs e suas perspectivas paradigmáticas. Oikos, volume 9, n. 1, 13-39, 2010.

NOTAS

¹ Segundo definição do IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (<http://www.iphan.gov.br>), empregamos o conceito de “patrimônio cultural material” para nos referirmos ao ambiente construído.

² Ver nota 1.

³ *Slow Food* é uma associação internacional *non profit*, fundada na Itália em 1986 e que hoje reúne 50000 pessoas na Itália e mais de 100000 no mundo, em mais de 150 países. Iniciada como resposta à difusão do fast food e ao frenesi da vida cotidiana, *Slow Food* estuda, defende e divulga as tradições agrícolas e enogastronômicas dos diversos países onde atua (<http://www.slowfood.it>, último acesso em 26/06/2012)

⁴ <http://www.wimubarolo.it> (último acesso em 26/06/2012).

⁵ <http://www.eataly.it> (último acesso em 26/06/2012).

- ⁶ <http://www.hameauduvin.com/> (último acesso em 26/06/2012).
- ⁷ D.O.P., *Denominazione d'Origine Protetta* é uma marca de tutela jurídica atribuída pela União Européia que regulamenta os alimentos cujas características qualitativas peculiares dependem essencialmente ou exclusivamente do território em que são produzidos.
- ⁸ D.O.C., *Denominazione d'Origine Controllata* é uma marca de tutela jurídica que define a origem de um vinho, delimitando a zona de produção e coleta das uvas.
- ⁹ O *disciplinare di produzione*, que regulamenta a produção de determinado produto, é aprovado por decreto ministerial.
- ¹⁰ Guardando as especificidades locais, em síntese, é possível afirmar que os arranjos produtivos locais (APL) brasileiros são uma versão dos *distretti industriali* italianos.
- ¹¹ O FAI - *Fondo per l'ambiente Italiano* é uma organização *non profit* que opera para a restauração, manutenção e abertura ao público do patrimônio cultural material italiano. Podemos dizer que é a versão italiana do "National Trust" inglês (<http://www.fondoambiente.it>, último acesso em 26/06/2012).
- ¹² A associação *Slow Food* define como fortalezas os "projetos concretos de desenvolvimento da qualidade dos produtos nos territórios, envolvendo diretamente os pequenos produtores, técnicos e entidades locais". Objetiva "auxiliar grupos de produtores artesanais e preservar os produtos artesanais de qualidade. As estratégias das Fortalezas variam conforme os projetos e os produtos". <http://www.slowfoodbrasil.com> (último acesso em 26/06/2012).
- ¹³ Projeta quem "elabora modos de ação orientados a mudar situações existentes em outras preferenciais". (Simon, 1969, p. 111)

