

**UFRRJ**

**INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS**

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE CIÊNCIAS  
SOCIAIS EM DESENVOLVIMENTO, AGRICULTURA  
E SOCIEDADE (CPDA)**

**TESE**

**Hospitalidade como tecnologia no Vale do Café fluminense  
do século XXI: produção e consumo**

**Dan Gabriel D'Onofre**

**2017**



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE CIÊNCIAS SOCIAIS  
EM DESENVOLVIMENTO, AGRICULTURA E SOCIEDADE**

## **HOSPITALIDADE COMO TECNOLOGIA NO VALE DO CAFÉ FLUMINENSE DO SÉCULO XXI: PRODUÇÃO E CONSUMO**

**DAN GABRIEL D'ONOFRE**

*Sob a orientação da Professora*  
**Fátima Portilho**

*E co-orientação da Professora*  
**Claudia Job Schmitt**

Tese submetida como requisito parcial para  
obtenção do grau de Doutor em Ciências  
Sociais no Programa de Pós-Graduação de  
Ciências Sociais em Desenvolvimento,  
Agricultura e Sociedade.

Rio de Janeiro, RJ  
Novembro de 2017

D687h D'Onofre, Dan Gabriel, 1989-  
Hospitalidade como tecnologia no Vale do Café  
fluminense do século XXI: produção e consumo / Dan  
Gabriel D'Onofre. - 2017.  
322 f.: il.

Orientadora: Fátima Portilho.  
Coorientadora: Claudia Job Schmitt.  
Tese(Doutorado). -- Universidade Federal Rural do  
Rio de Janeiro, Programa de Pós-Graduação de Ciências  
Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade,  
2017.

1. Hospitalidade. 2. Turismo. 3. Tecnologia . 4.  
Cultura Material. 5. Vale do Café fluminense. I.  
Portilho, Fátima , 1970-, orient. II. Job Schmitt,  
Claudia, -, coorient. III Universidade Federal Rural  
do Rio de Janeiro. Programa de Pós-Graduação de  
Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e  
Sociedade. IV. Título.

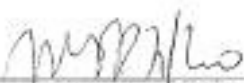
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO

Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento,  
Agricultura e Sociedade (CPDA)

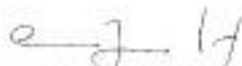
**DAN GABRIEL D' ONOFRE ANDRADE SILVA CORDEIRO**

Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em  
Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade como requisito parcial para  
obtenção do grau de doutor em Ciências Sociais.

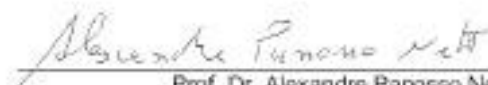
Tese aprovada em 07/11/2017.



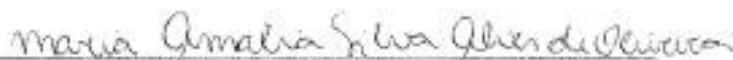
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria de Fátima Ferreira Portinho (orientadora/CPDA/UFRRJ)



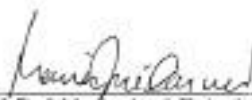
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Claudia Job Schmitt (co-orientadora/CPDA/UFRRJ)



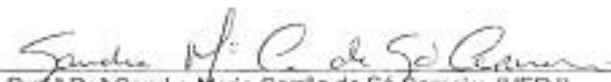
Prof. Dr. Alexandre Panosso Netto (USP)



Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Amália Silva Alves de Oliveira (UNIRIO)



Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria José Teixeira Carneiro (CPDA/UFRRJ)



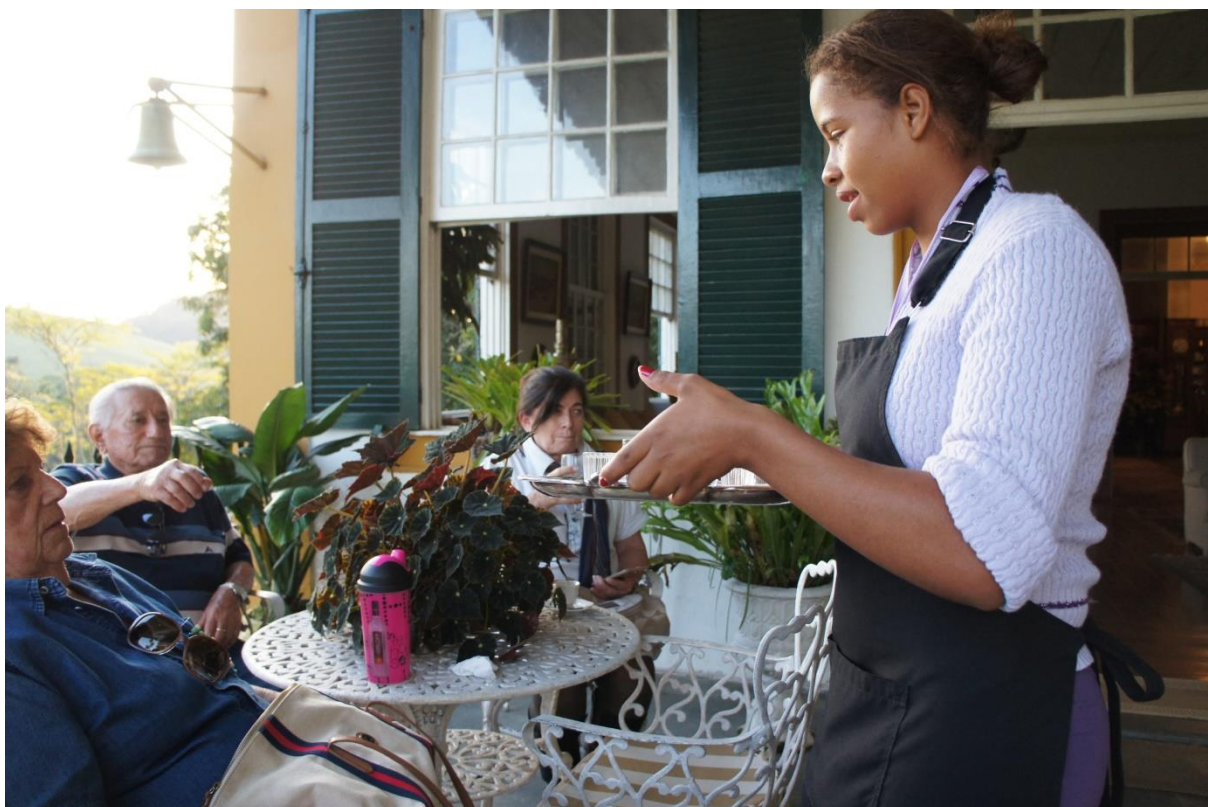
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Sandra Maria Corrêa de Sá Carneiro (UERJ)



*FORA TEMER!*  
*Nenhum direito a menos!*

“[...] Anche dentro alle prigioni della nostra ipocrisia  
 Anche in fondo agli ospedali nella nuova malattia  
 C'è una forza che ti guarda e che riconoscerai  
 È la forza più testarda che c'è in noi  
 Che sogna e non si arrende mai  
 È la volontà, più fragile e infinita, la nostra dignità  
 {Amore mio} è la forza della vita  
 Che non si chiede mai, cos'è l'eternità  
 Ma che lotta tutti I giorni insieme a noi, finchè non finirà  
 Quando sentirai (la forza è dentro noi)  
 Che afferra le tue ditta (amore mio prima o poi)  
 La riconoscerai, (la sentirai)  
 La forza della vita  
 Che ti trascinerà con se, che sussurra intenerita  
 Guarda ancora quanta vita c'è!”  
 (VALLESI; DATI, 1992)

“A natureza diz a todos os homens: ‘fiz todos vós nascerem fracos e ignorantes, para vegetarem alguns minutos na terra e adubarem-na com vossos cadáveres. Já que sois fracos, auxiliai-vos; já que sois ignorantes, instruí-vos e tolerai-vos. Ainda que fôsseis todos da mesma opinião, o que certamente jamais acontecerá, ainda que só houvesse um único homem com opinião contrária, deveríeis perdoá-lo, pois sou eu que o faço pensar como ele pensa. Eu vos dei braços para cultivar a terra e um pequeno lume de razão para vos guiar; pus em vossos corações um germe de compaixão para que uns ajudem os outros a suportar a vida”.  
 (VOLTAIRE, 2000, p. 136)



Produção e consumo de hospitalidade comercial na Fazenda Vista Alegre, município de Valença/RJ, Trabalho de Campo, 2017, [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre

## AGRADECIMENTOS

Sou grato à população deste país, que possibilitou que eu pudesse estar junto a um dos programas de pós-graduação de maior renome internacional. Agradeço a você que sequer saberá que esta pesquisa existe, mas que contribuiu mais do que qualquer um nessa empreitada. Não fosse você, companheira, companheiro, eu não teria estado aqui. Sou grato desde os trabalhadores que erigiram os andares do prédio onde o CPDA está, até os contribuintes mais empobrecidos que possibilitaram ao CNPq, a quem também estendo meus agradecimentos, repassar uma bolsa para meu sustento e financiamento dessa pesquisa.

Agradeço às minhas co e orientadoras, Claudia Job Schmitt e Fátima Portilho, pela generosidade para com meu trabalho. Jamais esquecerei! Sobretudo a você, Fátima, quem pode estender os braços e dividir comigo dores e alegrias. Naquela tarde em que você me incentivou a fazer o concurso, não vou esquecer! “Seria bom se o mundo parasse para escrevermos uma tese... Mas ele não para”, disse-me uma vez. O mundo não parou e quantas vezes sofremos juntos e sorrimos juntos. A primeira pessoa a me chamar de “colega de trabalho” vai pra vida mais que uma orientadora. Sou grato a você, cara amiga!

Agradeço à equipe dos docentes do CPDA, sobretudo na figura da professora Maria José Carneiro, a qual me ajudou em momentos em que precisei de recursos para me manter junto ao programa. Serei imensamente grato e não esquecerei. Aproveito para agradecer às minhas deliciosas cúmplices, Janete e Silvinha, pessoas queridas que quero muito bem! Pela convivência ainda que curta, meus sinceros agradecimentos à turma do doutorado de 2013, com destaque à Andréia Tecchio. Também não poderia deixar de agradecer à grande amiga que o CPDA me proporcionou: Isabelle Vieira! Mana, você é demais... Obrigado pelas tardes e trocas de dicas, bem como por também ter lido meu trabalho.

Agradeço ao Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria do Instituto de Ciências Sociais Aplicadas da UFRRJ. Por muitas vezes, a compreensão por parte da chefia e do coletivo por conta das minhas ausências necessárias para as pesquisas, eu não esquecerei. Tenho orgulho em fazer parte dessa história. Agradeço em especial às minhas amigas de trabalho pelo apoio e pelas cargas de energias positivas mandadas para mim onde quer que eu estivesse! Stella Sousa, Salomé Almeida e Celina Valente, vocês são demais, companheiras! Agradeço também ao corpo discente do curso de Hotelaria da UFRRJ, o qual possui figuras queridas que quero muito bem!

No meio dessa turbulência política, quero agradecer aos companheiros da Associação Docente da UFRRJ (ADUR-RJ) os quais além de atuarem na linha de frente, sempre apoiaram e mandaram boas energias para que eu pudesse terminar essa tese. “Termina logo essa tese... Tem muita luta!”. Marcelo Herbst e Markos Guerrero, vocês são excepcionais!

Não poderia deixar de agradecer às minhas amigas e aos meus amigos... A ausência consentida será repostada em cada convite que não recusarei! Agradeço muito a Karla Raymundo, Thais Pereira, Marcela Nogueira, Vinícius Lisboa e todos que me proporcionaram palavras de apoio e motivação. Sem vocês, não teria a menor graça.

À minha família... Mãe, pai... eu sei o quanto vocês torciam para que eu pudesse ser exitoso com esse trabalho. Agradeço por cada ensinamento e pelo carinho! Aos meus irmãos, Pedro e Otto... Só Deus sabe o que estamos passando! Aos meus parentes em Carmo e em Campos dos Goytacazes... Botem a cerveja no gelo “porque eu tô voltando”!

Agradeço à Aline Alencar, psicóloga que me acompanhou em momentos onde mais precisei. Sem você, parte dessa tese sequer teria existido. Precisamos cada vez mais falar sobre bem-estar psicológico na academia. Muito grato pelo seu profissionalismo.

Por fim, mas não menos importante, agradeço a toda comunidade turística dos municípios de Barra do Piraí e de Valença! Muito obrigado por abrir suas casas e pelas xícaras de café!

Eparrey, minha mãe Iansã!

## RESUMO

D'ONOFRE, Dan Gabriel. **Hospitalidade como tecnologia no Vale do Café fluminense do século XXI: produção e consumo**. 2017. 426p. Tese (Doutorado em Ciências Sociais). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2017.

A presente tese tem como objetivo geral analisar os processos de produção e consumo de hospitalidade comercial no Vale do Café fluminense na atualidade. A pesquisa discute hospitalidade e turismo no espaço rural, consumo e cultura material, aliados à tecnologia, para embasar a análise sobre o fenômeno turístico no recorte geográfico em questão. No que tange aos atores sociais pesquisados, temos, de um lado, um grupo de atores fixado, mais estável no que diz respeito à ocupação daquele território turístico (anfitriões) e, de outro, um grupo que, voluntariamente, se desloca a este território para o consumo de serviços de hospitalidade (hóspedes). O contato entre estes atores suscita uma discussão em torno da emergência de uma nova forma de relacionamento entre Estado, mercado, sociedade e cultura material. Se os estudos clássicos sobre o rural tinham como foco os grupos humanos que se dedicavam à agricultura, pecuária e extrativismo, na contemporaneidade outras configurações sociais disputam esse lugar estável. Nossa proposta nesta pesquisa é compreender que mundos rurais estão sendo construídos através da cultura material acionada pela tecnologia da hospitalidade. O recorte espacial desta investigação é o Vale do Café fluminense, região turística representada nos esforços da Política Nacional do Turismo, sob o paradigma do Programa de Regionalização do Turismo. A metodologia do trabalho assume caráter multidisciplinar quanto ao seu processo de construção analítica, combinando estratégias e recursos metodológicos que incluem a revisão da literatura existente sobre o tema, a pesquisa histórica, a observação participante, a realização de entrevistas e o registro fotográfico. A análise dos dados envolveu um esforço de diálogo entre essas diferentes fontes metodológicas, através da triangulação. Por fim, conclui-se que a produção e o consumo de serviços comerciais de hospitalidade (recepção, hospedagem, alimentação e entretenimento) são reflexos da coexistência entre operadores tecnológicos e estrutura da prática tecnológica da hospitalidade. Assim, sobressalta-se a existência de uma categoria social no rural fluminense: os anfitriões comerciais.

**Palavras-chave:** hospitalidade, turismo, tecnologia, cultura material, Vale do Café fluminense

## **ABSTRACT**

D'ONOFRE, Dan Gabriel. **Hospitality as technology in Vale do Café fluminense of the 21st Century: production and consumption**. 2017. 426p. Thesis (Doctorate in Social Sciences). Graduate Program in Development, Agriculture and Society, Federal Rural University of Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2017.

The present thesis aims to analyze the processes of production and consumption of commercial hospitality in the Vale do Café. The research discusses hospitality and tourism in rural areas, consumption and material culture, allied to technology, to support the analysis of the tourism phenomenon in Vale do Café. Regarding the social actors to be searched, we have, on one side, a group of established actors, more stable in regard to the occupation of tourist territory (hosts) and, on the other hand, a group that voluntarily moves to this territory for the consumption of hospitality services (guests). The contact between these actors raises a discussion about the emergence of a new form of relationship between State, market, society and material culture. If the classical studies on the rural one were stopped to the human groups that were reproduced socially by the agriculture, livestock and extractivism, in contemporaneity, other social configurations vie for this stable place. If, at the beginning of rural studies, agriculture dominated social analyzes, in this research the proposal is to understand that rural worlds are being built through material culture powered by hospitality technology. The spatial focus of the research is Vale do Café fluminense, a tourist region represented in the efforts of the National Tourism Policy, under the paradigm of the Tourism Regionalization Program. The research methodology assumes a multidisciplinary character regarding its analytical construction process. Strategies and methodological resources are combined to allow the collection of diverse data through participant observation, interviews and photographs. In this sense, the data analysis is performed based on triangulation. Finally, it is concluded that the production and consumption of commercial hospitality services (reception, accommodation, food and entertainment) are a reflection of the coexistence between technological operators and the structure of the technological practice of hospitality. Thus, the existence of a social category in rural Rio de Janeiro is remarkable: the commercial hosts.

**Keywords:** hospitality, tourism, technology, material culture, Vale do Café fluminense

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Mapa das Regiões de Governo do Estado do Rio de Janeiro, em 2014	14
Figura 2. Localização dos municípios do Vale do Café Fluminense em relação à cidade do Rio de Janeiro	15
Figura 3. Ilustração dos 5 destinos indutores do Turismo Brasileiro, em 2008	16
Figura 4. Regiões Turísticas do Sudeste brasileiro, 2013	17
Figura 5. Cidades Maravilhosas - Regiões Turísticas Fluminenses, em destaque, o Vale do Café	18
Figura 6. Categorização turística dos municípios fluminenses, 2015	26
Figura 7. Representação do Vale do Café no Mapa do Turismo Brasileiro de 2016	27
Figura 8. Modelo referencial SISTUR	58
Figura 9. Elementos tangíveis e intangíveis do atendimento a clientes em um bar	61
Figura 10. Tipos de serviço de hospitalidade	62
Figura 11. Discussão a respeito da condição tecnológica	87
Figura 12. Demarcação das capitanias hereditárias	98
Figura 13. Recorte do traçado da antiga Capitania da Paraíba do Sul sobre os atuais estados sudestinos retirado do Mapa Político da Região Sudeste	100
Figura 14. Mapa Rodoviário da Região Metropolitana do Rio de Janeiro, 2006	102
Figura 15. Vista para a Serra da Estrela a partir da estação de trem de Vila Inhomirim, Magé, [2008], [fotografia digital] / fotógrafo, Vinicius	104
Figura 16. Fazenda do Padre Correia	105
Figura 17. Fazenda do Padre Corrêas, 2011	106
Figura 18. Mapa da Estrada Real com destaque ao Trecho de Petrópolis	107
Figura 19. Vista da Companhia Siderúrgica Nacional, em Volta Redonda/RJ, 2013	115
Figura 20. Paisagem da Rua de Lazer ou Rua do Meio do Distrito de Conservatória, em Valença/RJ, [2013], [fotografia digital]	118
Figura 21. Mapa das Regiões Agrupadas de Fazendas do Vale do Paraíba Fluminense	120
Figura 22. Diagrama dos seletores do Preservale, 2011	123
Figura 23. Vista de Mirante da Serra da Beleza, Distrito de Santa Izabel do Rio Preto, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo, Dan Gabriel D’Onofre	124
Figura 24. Excerto do Roteiro “Visite Conservatória”	127
Figura 25. Relações sobre componentes da estrutura da prática tecnológica	131
Figura 26. Evolução dos desmembramentos dos municípios fluminenses, de 1500 a 2001	133
Figura 27. Marca do Tour da Experiência – Caminhos do Brasil Imperial, na Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], 2017, [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	135
Figura 28. Estandarte do Tour da Experiência - Caminhos do Brasil Imperial ladeado por cópias de registros jornalísticos sobre D. Pedro II,	136



Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	
Figura 29. Visitação da Capela Interna da Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas [RJ], Barra do Piraí, [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	140
Figura 30. Entrada para a Sala Principal, Fazenda São João da Prosperidade, Distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	141
Figura 31. Fachada da Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	142
Figura 32. Alcova transformada em Quarto de Passar, Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	143
Figura 33. Apresentação dos antigos “bebedouros” e as moringas, Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	144
Figura 34. Pousio dos Tropeiros, Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	147
Figura 35. Casarão da Remonta de Ipiabas, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	148
Figura 36. Os principais caminhos antigos do Rio de Janeiro, [1858]	149
Figura 37. Fotografia do Antigo Hotel da Estação, do Ponto de Almoço e Bar da Estação, distrito de Conservatória, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	151
Figura 38. Linhas e Ramais do Estado do Rio de Janeiro	152
Figura 39. Piano centenário, Fazenda da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	153
Figura 40. Seresta no Museu da Seresta e da Serenata, distrito de Conservatória, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	154
Figura 41. Placa do Projeto “Em Toda Casa, Uma Canção”, distrito de Conservatória, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	157
Figura 42. Recorte do Mapa de Rodovias da 12ª Residência de Obras e Conservação do DER-RJ	159
Figura 43. Situação de Valença e Barra do Piraí entre 1943 e 1947	160
Figura 44. Pesquisa de Opinião sobre Serviços de Entretenimento da Fazenda Ponte Alta	162
Figura 45. Final de Visitação com Turma da Educação Básica da Rede Municipal de Barra do Piraí, Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo desconhecido	163
Figura 46. Família mineira em visita ao Vale do Café, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	164
Figura 47. Grupo de Idosas em visita na Fazenda da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	165

Figura 48. Grupo de excursão vindo de Nova Iguaçu, Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	166
Figura 49. Modelo de Questionário do TripAdvisor sugerido aos visitantes da Fazenda Florença.	168
Figura 50. Estrutura da prática tecnológica	169
Figura 51. Hotel VillaReal, antigo Hotel da Estação, distrito de Conservatória, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	176
Figura 52. Aluguel para o Carnaval, distrito de Conservatória, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	178
Figura 53. Calendário de Eventos da ACRITUR, [2016]	179
Figura 54. Mapa Turístico do 3º Ipiabas Rock In Cover, [2017]	181
Figura 55. Hostel Vale do Café, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2016], [fotografia digital], fotógrafo desconhecido	182
Figura 56. Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2016], [fotografia digital], fotógrafo desconhecido	183
Figura 57. Antiga Senzala – Nova Ala de UH’s, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	184
Figura 58. Cultura material de UH sem a técnica da hospitalidade comercial, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	185
Figura 59. UH tripla organizada sob as técnicas da hospitalidade comercial - 1, Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2015], [fotografia digital], fotógrafo desconhecido	186
Figura 60. UH tripla organizada sob as técnicas da hospitalidade comercial – 2, Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2015], [fotografia digital], fotógrafo desconhecido	186
Figura 61. Chá Imperial do Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	188
Figura 62. Ilustração da Planta Baixa do 1º Pavimento do Hotel Fazenda Arvoredo	189
Figura 63. Atual cômodo de refeições do Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	190
Figura 64. Atual cômodo de refeições do Hotel Fazenda Arvoredo com as técnicas de hospitalidade comercial, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	191
Figura 65. Cômodo externo para alimentação de hóspedes, Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	192
Figura 66. Alimentos do Chá Imperial - 1, Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	193
Figura 67. Alimentos do Chá Imperial - 2, Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	195
Figura 68. Marcas de Ferro de Passar no Assoalho, Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	197
Figura 69. A “mesa de centro” da sala de convivência, Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	198

Figura 70. Cadeira sanitária, Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	199
Figura 71. Janela para o passado, Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	200
Figura 72. Pousada Fazenda Ponte Alta, Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2015], [fotografia digital], fotógrafo desconhecido	201
Figura 73. A sala de jantar da Pousada Fazenda Ponte Alta, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	202
Figura 74. Fotografia do Bolo de Aniversário de Getúlio Vargas, Pousada Fazenda Ponte Alta, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	203
Figura 75. Vista externa do quadrilátero funcional da Pousada Fazenda Ponte Alta Barra do Piraí [RJ], [2015], [fotografia digital], fotógrafo desconhecido	205
Figura 76. Museu do Escravo, Pousada Fazenda Ponte Alta, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	207
Figura 77. As marcas de dedos e a nota de compra de um trabalhador escravizado, Pousada Fazenda Ponte Alta, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	208
Figura 78. Sarau Histórico com Dona Delza, Pousada Fazenda Ponte Alta, Barra do Piraí [RJ], [2015], [fotografia digital], fotógrafo Mesquitta	209
Figura 79. Roda d’água, Pousada Fazenda Ponte Alta, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	210
Figura 80. Salão do restaurante da Pousada Fazenda Ponte Alta, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	211
Figura 81. Apresentação de fotografias de família, Fazenda da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	213
Figura 82. Planta baixa do casarão da Fazenda da Taquara	214
Figura 83. Recepção de visitantes na Varanda, Fazenda da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	215
Figura 84. Forro de palha do teto da sala de demonstração de procedimentos da produção de café, Fazenda da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	216
Figura 85. Entre pratarias, cristais e móveis, Fazenda da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	217
Figura 86. O consumo das memórias acionadas pela cultura material, Fazenda da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	218
Figura 87. Sofá cerceado ao uso convencional, Fazenda da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	219
Figura 88. Porta seios do início do XX, Fazenda da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	220
Figura 89. Anúncio na estrada: Comida de Fazenda – Restaurante da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	221
Figura 90. Pratos do Restaurante da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	222
Figura 91. Anfitrião atende no salão do Restaurante da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	223

Figura 92. Oferta de culinária do Restaurante da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	224
Figura 93. Café em mercadorias por destinação da Fazenda da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	225
Figura 94. Planta baixa da Fazenda São João da Prosperidade	226
Figura 95. Preparativos para visita guiada, Fazenda São João da Prosperidade, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	227
Figura 96. Boas-vindas aos hóspedes, Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	228
Figuras 97. Fotografias de família da anfitriã, Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	229
Figura 98. Uma forma de consumo das coisas, Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	230
Figura 99. Coleção de Artesanato de Galinhas, Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	231
Figura 100. As broas que aguardam os hóspedes, Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	232
Figura 101. Fotografia de alimentos, Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	233
Figura 102. Primeira vista da Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	234
Figura 103. Apresentação da história de Marcos e Francisca, Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	235
Figura 104. Coisas do cotidiano do século XIX e início do XX, Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	237
Figura 105. A farmácia do período da cafeicultura imperial, Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	238
Figura 106. O pelourinho exposto, Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	239
Figura 107. Lojinha da Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	240
Figura 108. Regras não obrigatórias do salão do restaurante da Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	241
Figura 109. Alimentos servidos no almoço da Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	241

Figura 110. Outros alimentos servidos no almoço da Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	242
Figura 111. Comensais no salão do restaurante da Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	243
Figura 112. Família Nielsen no interior da Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia], fotógrafo desconhecido	245
Figura 113. Introdução da visita, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	246
Figura 114. Local idealizado para receber os hóspedes, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	247
Figura 115. Fachada da Fazenda Vista Alegre, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo desconhecido	247
Figura 116. Planta baixa do casarão da Fazenda Vista Alegre	248
Figura 117. Defumador dinamarquês de queijos, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	249
Figura 118. Fotografias da família Nielsen, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	250
Figura 119. Retrato em pintura do visconde de Pimentel, Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	251
Figura 120. A história de um casamento e o Barão, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	252
Figura 121. Apresentação do <i>beef tea</i> e outras pratarias, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	253
Figura 122. Café, cachaça, limonada e água aos hóspedes, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	254
Figura 123. Um brinde com cachaça no Vale do Café, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre	255
Figura 124. Quarto de casal para hospedagem comercial, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo desconhecido	256

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Destinos mais visitados nas viagens domésticas no Brasil, 2010 – 2011	10
Gráfico 2. Evolução dos municípios e regiões turísticas brasileiras entre 2004 a 2016	20
Gráfico 3. Evolução do orçamento federal voltado ao Ministério do Turismo, em bilhões de reais, de 2007 a 2017	23
Gráfico 4. Teses e dissertações defendidas no CPDA tendo a palavra turismo no resumo (2004 a 2016)	83
Gráfico 5. Cursos de pós-graduação em turismo no Brasil, 2016	84
Gráfico 6. Recorrência de recortes territoriais nas dissertações e teses do CPDA, segundo a presença do termo “turismo” em seus resumos, segundo as unidades da Federação brasileira e países, de 2004 a 2016	85
Gráfico 7. Recorrência de recortes territoriais das dissertações e teses defendidos junto ao CPDA, segundo o aparecimento do termo “turismo” em seus resumos, de 2004 a 2016	86

## ÍNDICE DE QUADROS E TABELAS

Quadro 1 - Tempos e espaços da hospitalidade humana	08
Quadro 2. Gestão Compartilhada do Programa de Regionalização do Turismo estruturada segundo os âmbitos de atuação	19
Quadro 3. Recorte do eixo social da hospitalidade comercial e suas imbricações culturais analisadas nesta pesquisa, baseadas em Camargo [2003]	28
Quadro 4. Escalas de classificação de meios de hospedagem, segundo o SBClass	32
Quadro 5. Categorias de manifestações turísticas rurais	52
Quadro 6. Colegiado de Humanidades da CAPES, 2016	75
Quadro 7. Fazendas inventariadas nos municípios de Barra do Piraí e Valença	121
Quadro 8. Indicação de Fazendas Históricas de Barra do Piraí e Valença em 3 roteiros de Preservale	126
Quadro 9. Localização de Fazendas Históricas de Barra do Piraí e Valença em relação aos distritos	138
 Tabela 1. Caracterização de municípios em categorias, segundo suas variáveis em valor médio (não padronizado), 2015	 25
Tabela 2. Categorização turística dos municípios sudestinos, 2015	26

## LISTA DE SIGLAS

ACRITUR – Associação Comercial, Rural, Indústria e Turismo de Conservatória  
ABCCMM – Associação Brasileira dos Criadores do Cavalo Mangalarga Marchador  
ASO – Ambientes Sem Objetos  
CADASTUR – Sistema de Cadastro de pessoas físicas e jurídicas que atuam no setor do turismo  
Capes – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior  
CPDA – Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade  
CSN – Companhia Siderúrgica Nacional  
ESALQ – Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz"  
EUA – Estados Unidos da América  
Eurogites – Federação Europeia de Turismo  
FIFA – Federação Internacional de Futebol  
FIPE – Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas  
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística  
ICCC – Instituto Cultural Cidade Viva  
IETS – Instituto de Estudos do Trabalho e Sociedade  
INEPAC – Instituto Estadual do Patrimônio Cultural do Rio de Janeiro  
INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia  
IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional  
MPF – Ministério Público Federal  
MTUR – Ministério do Turismo  
OCDE – Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico  
Petrobras – Petróleo Brasileiro S.A.  
PMDB – Partido do Movimento Democrático Brasileiro  
Pnad – Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio  
PNT – Plano Nacional de Turismo  
Preservale – Fundação de Instituto de Preservação e Desenvolvimento do Vale do Paraíba  
PT – Partido dos Trabalhadores  
PUC-RJ – Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro  
RAIS – Relação Anual de Informações Sociais  
RFFSA – Rede Ferroviária Federal Sociedade Anônima  
Rio 2016 – Jogos Olímpicos e Paraolímpicos de Verão de 2016  
RMRJ – Região Metropolitana do Rio de Janeiro  
SBM – Sociedade Brasileira de Metrologia  
SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Rio de Janeiro  
SEC – Secretaria Estadual de Cultura do Rio de Janeiro  
Set-RJ – Secretaria Estadual de Turismo do Rio de Janeiro  
SHRBS – Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho  
Sistur – Sistema Turístico  
TCE-RJ – Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro  
TGS – Teoria Geral dos Sistemas  
TAR – Turismo em Áreas Rurais  
TER – Turismo no Espaço  
TR – Turismo Rural  
TRC – Turismo Rural Contemporâneo  
TRT – Turismo Rural Tradicional  
UFF – Universidade Federal Fluminense



UFLA – Universidade Federal de Lavras  
UFRRJ – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro  
UGB – Centro Universitário Geraldo Di Biase  
UH – Unidade habitacional  
UMI – Unidade Metropolitana de Informação  
USP – Universidade de São Paulo  
WTTC – World Travel and Tourism Council

## CONVENÇÕES

As regras estabelecidas para catalogação das figuras usadas nessa pesquisa são baseadas na segunda edição do Código de Catalogação Anglo-americano (CCAA-2), na publicação *Graphic materials: rules for describing originals itens and historical collections*, editada em 1982 pela *Library of Congress*, (a partir do CCAA-2), bem como no “Manual para catalogação de documentos fotográficos” da FUNARTE (1996).

# SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b>	1
<b>CAPÍTULO 1 - PESQUISAR A HOSPITALIDADE: UM FENÔMENO SOCIAL</b>	4
1.1 A hospitalidade enquanto fenômeno social	4
1.2 Aspectos metodológicos da pesquisa	9
1.2.1 A regionalização do turismo como estratégia metodológica	11
1.2.2 Aprofundamento dos aspectos metodológicos sobre as fazendas de Barra do Pirai e Valença	27
1.3 A hospitalidade e seu lugar na ciência na contemporaneidade	33
<b>CAPÍTULO 2 – NOVOS OLHARES SOBRE HOSPITALIDADE: UM DEBATE SOBRE RURALIDADES E TECNOLOGIA</b>	41
2.1 Hospitalidade comercial no espaço rural	41
2.2 A organização dos serviços de hospitalidade e seu debate no Turismo Rural	47
2.3 Outros olhares sobre os serviços de hospitalidade	56
2.4 Uma possível relação entre cultura material e tecnologia	65
2.5 Um modelo teórico para a análise da tecnologia: aplicações à hospitalidade	82
<b>CAPÍTULO 3 – AMBIENTE TECNOLÓGICO E HOSPITALIDADE: O VALE DO CAFÉ E A LEGITIMAÇÃO DO COMÉRCIO DE SERVIÇOS</b>	98
3.1 Aspectos históricos do Vale do Café: prelúdio da hospitalidade	98
3.2 O ambiente tecnológico da hospitalidade do Vale do Café	109
3.3 A estrutura da prática tecnológica acionada através da hospitalidade no Vale do Café	128
3.4 A Legitimação da Prática Tecnológica da Hospitalidade Comercial	172
<b>CAPÍTULO 4 – A TECNOLOGIA DA HOSPITALIDADE COMERCIAL NAS FAZENDAS HISTÓRICAS DO VALE DO CAFÉ</b>	176
4.1 Fazenda Santa Maria – Hotel Fazenda Arvoredo	182
4.2 Pousada Fazenda Ponte Alta	201
4.3 Fazenda da Taquara	212
4.4 Fazenda São João da Prosperidade	225
4.5 Fazenda Santo Antônio do Paiol	233
4.6 Fazenda Vista Alegre	243
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	258
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	264
<b>REFERÊNCIAS IMAGÉTICAS</b>	276
APÊNDICE A - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido	278
APÊNDICE B - Roteiro de Entrevista aos anfitriões que organizam os produtos e serviços de hospitalidade	279
APÊNDICE C – Formulário aos Visitantes do Vale do Café	282
APÊNDICE D - Formulário de Questões sobre Cultura Material na Hospitalidade do Vale do Café	285
APÊNDICE E - Dissertações de Mestrado que traziam o “turismo” em seu resumo	294
APÊNDICE F - Teses de Doutorado que traziam o “turismo” em seu resumo	295
APÊNDICE G – Roteiros Turísticos do Preservale estudados nesta pesquisa	296
APÊNDICE H – Questionário ao SEBRAE-RJ	299
APÊNDICE I – Questionário aos historiadores e guias de turismo da região	300

## INTRODUÇÃO

Vou pra serra, mãe  
Sua benção vou-me embora, vou jogar  
Vou pra serra, mãe  
Já é quase uma hora e se eu perco o trem  
Fico mais de uma hora na estação  
Vou pra serra, mãe  
Eu preciso da senhora  
Não bronqueia, mãe  
Mês que vem tem trampo  
Mês que vem te pago  
Foi na serra, mãe, que eu conheci o Jongo  
Belo filho de uma mãe que se diz gentil  
Pátria amada, Brasil  
Lá na serra, mãe  
Na casa do rei do Jongo  
Belo filho de uma mãe que se diz gentil  
Pátria amada, Brasil  
Vamos pra serra...<sup>1</sup>  
(JONGUEIRO, 2014)

Como surge o serviço de hospitalidade comercial no rural? Aliás, qual a importância deste no que diz respeito às relações sociais tecidas até hoje? Não há uma resposta pronta, embora haja uma perspectiva que se apresenta nesta investigação. Ao que se desenvolve aqui, há ainda um longo percurso a ser percorrido para dar conta do caráter multifacetado dos serviços produzidos e consumidos no rural brasileiro. Longe de tentar esgotar o tema, esta obra partiu de pressupostos e acasos relacionados às questões referentes à hospitalidade comercial, bem como sua relação com a tecnologia e a cultura material. Se Douglas e Isherwood (2006) defendem que os bens constroem os mundos, parte-se dessa premissa para compreender como o turismo se manifesta através dos serviços de hospitalidade comercial.

Anfitriões comerciais têm lançado mão de estratégias para criar mundos turísticos, sendo a cultura material a base para o desenvolvimento de serviços comerciais de hospitalidade. Com vistas a destacar como o processo se sucede em fazendas históricas, o presente trabalho busca compreender as relações tecidas pelos operadores tecnológicos sob a ótica da sociologia da tecnologia. A escolha do Vale do Café, região turística fluminense situada ao sul desta unidade da federação, se deve ao fato de que seus maiores atrativos turísticos são justamente as fazendas que vivenciaram a instalação da égide tecnológica da cafeicultura no período imperial, passando pela pecuária até o turismo. Ou seja, a cultura material erigida e mantida pelos diversos movimentos tecnológicos são suporte para o desenvolvimento de serviços comerciais de hospitalidade.

A fim de trazer uma visão geral da pesquisa realizada, pondera-se que a hospitalidade ainda figura de modo coadjuvante nas ciências sociais. Longe de realizar um apanhado histórico

---

<sup>1</sup> Canção de Jair Jongueiro que trata essa relação de procedência do Jongo do Sudeste, uma das manifestações culturais de maior incidência no Vale do Café. Para ouvir e assistir a versão apresentada pela Associação dos Jongueiros da Serrinha, ver em: <https://www.youtube.com/watch?v=OpDJfeWZMNU>

sobre o desenvolvimento dos estudos sobre hospitalidade, essa pesquisa demanda a delimitação deste fenômeno que envolve eixos sociais e culturais. Os eixos culturais abarcam as ações que são pilares da hospitalidade, sendo elas: alimentar, entreter, recepcionar e hospedar. Já os eixos sociais seriam os reflexos das relações entre os atores em ambientes doméstico, comercial, público e virtual. Consequentemente, a investigação inclui debates sobre as perspectivas culturais e sociais da hospitalidade, embora enfatize mais seus aspectos comerciais.

Cultura material é base para a formação de tecnologia. Nesse sentido, os seres humanos acionam coisas para oferecer também o inverso da hospitalidade. A hospitalidade demanda cercas, arames farpados, armas, além de ausências de estruturas que provenham o eixo cultural da hospitalidade. Nesta pesquisa, apenas o eixo ligado à hospitalidade comercial é analisado, com destaque ao que se sucede nas fazendas históricas dos municípios de Barra do Piraí e Valença. Estes municípios fluminenses compõem com mais 9 outros a região turística do Vale do Café, mais especificamente na parte mais meridional do estado do Rio de Janeiro. Vale salientar que, aqui, a hospitalidade é analisada considerando suas dimensões mercantis, sociais, tecnológicas, bem como sua relação com a cultura material. Sucintamente, hospitalidade como tecnologia possibilita proporcionar o desenvolvimento de serviços aos visitantes, ao tecer relações sociais mediadas pela cultura material enquanto mercadorias, ainda que seja importante refletir a fase mercantil das coisas que são parte do universo turístico desvelado aos consumidores não encerre suas vidas sociais. Não se descarta que as coisas tenham importância, embora seja o movimento tecnológico que o turismo aciona, para prover serviços de hospitalidade, que as reposiciona enquanto mediadoras e agentes nas relações tecidas entre hóspedes e anfitriões.

A justificativa deste trabalho se assenta na intenção de trazer à tona papéis sociais exercidos no rural fluminense sobre o contexto do turismo. O lazer tem se manifestado por anos nas regiões interioranas do estado do Rio de Janeiro, sendo escassos os estudos que se atentam para esse fenômeno. Ao salientar que o rural não é sinônimo de agrícola, esta pesquisa expõe as relações tecidas entre anfitriões e hóspedes. Espera-se com isto permitir que categoriais sociais ainda invisíveis no rural ganhem algum destaque tanto nas pesquisas de caráter acadêmico como na formulação de políticas públicas.

Se o fenômeno turístico é um reflexo de práticas sociais, compreende-se que os serviços comerciais de hospitalidade são o que há de mais visível ao observador. Assim, ao defender a centralidade nesse aspecto, abre-se margem para compreender as tessituras de técnicas comerciais de hospitalidade. O objetivo desta pesquisa é analisar produção e consumo de serviços de hospitalidade em fazendas históricas dos municípios de Barra do Piraí e Valença. A metodologia do trabalho assume caráter multidisciplinar quanto ao seu processo de construção analítica, combinando estratégias e recursos metodológicos que incluem a revisão da literatura existente sobre o tema, a pesquisa histórica, a observação participante, a realização de entrevista semiestruturadas e o registro fotográfico. A análise dos dados envolveu um esforço de diálogo entre essas diferentes fontes, através da triangulação.

O Capítulo 1 chama-se “Pesquisar a hospitalidade: um fenômeno social” e tem como objetivo principal caracterizar a hospitalidade enquanto fenômeno social. Tomando como referência um conjunto selecionado de autores nacionais e internacionais, buscamos sistematizar alguns elementos que integram o debate contemporâneo sobre o tema da hospitalidade e que informaram o trabalho de pesquisa empírica que fundamenta esta tese. Discutimos também, nesse primeiro capítulo, os aspectos metodológicos desta pesquisa.

O Capítulo 2 – “Novos olhares sobre hospitalidade: um debate sobre ruralidades e tecnologias” – tem como finalidade abordar o debate sobre ruralidades e tecnologias. Nesse sentido, ao tratar a hospitalidade comercial como o objeto de análise, sobretudo no que diz respeito à maneira como os anfitriões produzem serviços em fazendas históricas, costura-se aqueles temas. Consequentemente, acionam-se obras que tratam o fenômeno turístico no rural com destaque à promoção de novos olhares não apenas sobre este, mas também sobre os

serviços de hospitalidade tendo como enfoque a relação entre cultura material e a tecnologia. A tessitura desse trabalho consiste em olhares advindos dos escritos de Ingold (2012), Appadurai (2008), Heidegger (2006) e Trigueiro (2006), onde tenta-se cumprir o desafio de adaptar o modelo teórico de análise sobre as práticas tecnológicas à hospitalidade comercial.

Já o Capítulo 3, chamado “Ambiente tecnológico e hospitalidade: o Vale do Café e a legitimação do comércio de serviços”, debruça-se sobre o território analisado neste trabalho. O objetivo é dar conta dos aspectos históricos, com ênfase aos movimentos tecnológicos que se manifestaram no que hoje é o Vale do Café fluminense a partir do século XIX. Além disso, o cerne desse capítulo se assenta na iniciativa de descrever o ambiente tecnológico da hospitalidade neste território, tendo como meta a identificação da prática tecnológica comercial e sua legitimação.

O Capítulo 4 – “A tecnologia da hospitalidade comercial nas fazendas históricas do Vale do Café” – é a tentativa de descrição e análise dos dados obtidos pelo pesquisador. A tarefa executada nesta parte da pesquisa consistiu em trazer os elementos que pudessem caracterizar os aspectos que fundamentam os serviços de hospitalidade comercial enquanto tecnologia. Nesse sentido, imagens são acionadas para consubstanciar a forma como as coisas criam mundos turísticos através de técnicas. Por fim, apresentam-se as considerações finais, as referências bibliográficas e imagéticas, além de apêndices que contêm instrumentos de pesquisa e importantes documentos.

## CAPÍTULO 1 – PESQUISAR A HOSPITALIDADE: UM FENÔMENO SOCIAL

Como tratar a hospitalidade enquanto fenômeno social? Como chamar a atenção de pesquisadores das ciências humanas à hospitalidade? As variadas sociedades que se formaram ao longo do tempo desenvolveram estratégias para garantir para si e ofertar a outros recepção, alimentação, hospedagem e entretenimento. Essas práticas que compõem o eixo cultural da hospitalidade (CAMARGO, 2003; LASHLEY, 2004) permitem que relações sejam tecidas entre atores sociais sob contextos diversos. Do lar até o hotel, anfitriões e hóspedes se relacionam desde dinâmicas domésticas até de modo virtual.

Com vistas a prover embasamento teórico, mas também perspectivas ligadas à hospitalidade enquanto objeto de investigação enquanto relação social, este capítulo permite que se resgate não só o que os pesquisadores do tema têm produzido na virada do século, mas também análises de outros autores das ciências sociais (MAUSS, 2003, por exemplo). Isso não significa que Marcel Mauss tenha se dedicado em estudar a hospitalidade, tampouco foi seu objetivo, porém seus estudos dão pistas de como compreender a hospitalidade. Aliás, de acordo com Lashley (2004), Mauss é a base para o desenvolvimento de uma das escolas de pensamento sobre a hospitalidade: a francesa<sup>2</sup>.

Para o desenvolvimento da pesquisa, discorre-se sobre os caminhos escolhidos para o desenvolvimento desta pesquisa. Veal (2011) aponta que os estudos sobre turismo e lazer têm como característica serem descritivos. Assim, para iniciar um processo de avanço sobre esse cenário, apresentam-se os aspectos metodológicos embora reconheça-se que mediante ao fato de se pressupor a hospitalidade enquanto, também, tecnologia, tal pesquisa acaba por assumir predicado exploratório (*idem*).

Não se pretende aqui criar uma teoria social para compreender a hospitalidade, mas adaptar a teoria tecnológica para analisar o fenômeno da hospitalidade em âmbito comercial nas fazendas históricas do Vale do Café fluminense. Além disso, aborda-se que na ciência contemporânea a hospitalidade pode ser um fenômeno que permite reposicionar valores sobre as relações humanas tecidas mediante recepção, alimentação, entretenimento e hospedagem. Sendo, inclusive, necessário o resgate das teorias sobre o fenômeno turístico no rural, com destaque às pesquisas de Tulik (2010), Rodrigues (2001), Lane (2014), que trazem não só como o debate acerca do território, da historicidade das relações sociais, bem como a forma como o mercado voltado à comercialização de serviços. Ou seja, esse capítulo traz definições e debates sobre o lugar da hospitalidade enquanto fenômeno social junto às ciências humanas e sociais.

### 1.1 A hospitalidade enquanto fenômeno social

A natureza da hospitalidade se configura numa relação intermediada por atores e coisas imersas em atividades associadas ao receber, alimentar, hospedar e entreter. Partindo dessa concepção, autores como Grinover (2002), Lashley (2004) e Siqueira (2005), entre outros, apontam que a hospitalidade é um condicionante fundamental na construção de laços entre seres humanos através da recepção, da comensalidade, dos ritos festivos e da concessão de pouso.

---

<sup>2</sup> De acordo com Lashley, há 3 escolas de pensamento sobre a hospitalidade: a) a francesa, com forte influência da perspectiva maussiana do dom e da dádiva; b) a norte-americana ou estadunidense, com relevantes pesquisas centradas nos aspectos administrativos da indústria da hospitalidade; e c) a britânica, resultado da mescla das escolas supracitadas, tendo pesquisas que analisam tanto o ambiente doméstico, como o profissional do setor da hospitalidade. Sabe-se que a pesquisadora Ana Paula Garcia Spolon defende a existência de uma escola brasileira de hospitalidade, mas seu trabalho ainda não fora publicado.

Os seres humanos se relacionam. Tal fato é fundamental à existência de diversos fenômenos que incitam pesquisadores das ciências sociais a dar respostas sobre a complexidade dos laços tecidos entre indivíduos e coisas, bem como suas assimetrias, descontinuidades e demais processos que fazem parte da própria constituição da sociedade. Nesta pesquisa, as relações analisadas são mediadas pelo fenômeno da hospitalidade.

A hospitalidade contém práticas que constituem um fenômeno que tem suas origens em tempos imemoriais, quando havia a partilha da caça e dos alimentos coletados, considerados como embriões da comensalidade. No entanto, o termo hospitalidade deriva do latim *hospitalitas*, o qual provém de *hospitalis* (GRINOVER, 2002), nomenclatura que designava os espaços que acolhiam peregrinos que circulavam pelos campos durante o Império Romano<sup>3</sup>. O termo peregrino (*per* + *agra*) também provém do latim, além de ter relação com quem percorria (*per*) os campos (*agra*) naqueles tempos. Nesse sentido, é possível encontrar referências na história ocidental que possibilitam que hoje a ciência possa se dedicar não apenas à análise desses elementos pregressos, mas desenvolva também um esforço no sentido de revisitar obras que não necessariamente se dedicavam à hospitalidade mas que nos permitem compreender como as escolas de pensamento sobre o tema foram edificadas.

Lashley (2004) defende que os estudos sobre hospitalidade desenvolveram diferentes legados, de acordo com as distintas escolas de pensamento. Para o autor, a escola francesa teria como característica o desenvolvimento de estudos ligados à trindade “dar, receber e retribuir”, com forte influência da obra de Marcel Mauss. Já para a escola estadunidense, a hospitalidade seria um fenômeno de ordem mercantil e monetária, onde hóspede e anfitrião estariam a negociar serviços, muitas vezes intermediados por terceiros (agências), tendo como perspectiva, pelo menos da parte dos anfitriões, a obtenção de lucro. A escola britânica construiria um diálogo com essas duas perspectivas, não necessariamente com o intuito de superá-las, mas de problematizá-las a partir dos mais variados contextos e abordagens.

De acordo com Lashley (2004), pode-se inferir que a escola francesa tenha sido, em certa medida, uma precursora dos estudos sobre hospitalidade, se considerarmos, por exemplo, os trabalhos que Marcel Mauss desenvolveu sobre a reciprocidade. De acordo com Mauss (2003), a origem do vínculo social teria emergido através do sistema de prestações totais, fundado em trocas de mercadorias e riquezas. Nesse sistema, trocam-se

amabilidades, banquetes, ritos, serviços militares, mulheres, crianças, danças, festas, dos quais o mercado é apenas um dos momentos e nos quais a circulação de riquezas não é senão um dos termos de um contrato bem mais original e bem mais permanente. Essas prestações e contraprestações se estabelecem de uma forma sobretudo voluntária por meio de regalos, presentes, embora elas sejam no fundo rigorosamente obrigatórias, sob pena de guerra privada ou pública. (MAUSS, 2003, p. 191).

O sistema de prestações totais de Mauss permite uma análise sobre como as sociedades que ainda não tinham experimentado o sistema capitalista de produção utilizavam mercadorias e serviços para concatenar relações de cooperação e conflito. Por mais que não houvesse a intermediação monetária nos moldes ocidentais, o cerne da questão está ligado à perspectiva de mutualidade entre a construção dos mundos pelas trocas, bem como as trocas mediando os mundos. A expressão hospitalidade assumiu, nas produções técnicas de língua inglesa, um caráter mais reducionista, cujo cunho restringe-se à monetarização dos serviços e bens, ao se

---

<sup>3</sup> Badaró (2005, p. 26) revela que há “registros arqueológicos na Caverna de Madasin, nos Pirineus, [que] identificam que seus habitantes, há 13.000 anos, viajavam até o mar e retornavam”. Tal fato abre perspectivas aos estudos sobre viagens e hospitalidade junto à presença humana na Terra.



referir à indústria de *catering*<sup>4</sup> e hotelaria como as únicas instâncias que compõem a hospitalidade.

De fato, essa concepção está, de acordo com Lashley (2004), atrelada aos serviços de oferta de alimentos, bebidas e acomodação, sendo esses três elementos considerados pelo autor como a “trindade da hospitalidade”. Em consonância, Dias (2002) reitera que as publicações recentes da escola estadunidense, de acordo com Lashley, 2004, têm se debruçado sobre o fenômeno da hospitalidade com um recorte mais afinado aos aspectos comerciais e lucrativos. Tal fato pode ser interpretado como um reflexo do nível de mercantilização da vida social nos Estados Unidos da América, que levaria esses autores a privilegiar os aspectos que consubstanciam os domínios comerciais da hospitalidade e seus impactos na vida econômica e, em menor grau, na vida social neste país. Nesse sentido, compreende-se a tendência da escola estadunidense em ater-se aos aspectos da gestão e do comércio de serviços e bens, incluindo aqueles acionados pela hospitalidade.

Em suma, a hospitalidade deriva do ato de dar e receber (SELWYN, 2004), caracterizado como “a oferta de alimentos e bebidas e, ocasionalmente, acomodação para as pessoas não membros regulares da casa” (TELFER, 2004, p. 55). Camargo (2003) complementa a visão de Lashley com a inserção do entretenimento como um elemento desta trindade. Segundo Camargo (2003, p. 16), “receber pessoas implica entretê-las de alguma forma”, sendo essa uma característica baseada na expansão de práticas de hospitalidade enquanto lazer. Luiz Octávio Camargo durante sua trajetória acadêmica teve a oportunidade de ser orientado por Joffre Dumazedier, em período posterior a sua passagem pelo Serviço Social do Comércio – SESC – onde desenvolveu iniciativas ligada ao campo do lazer. Logo, essa nítida relação com o campo do lazer capacitou Camargo a inovar no campo dos estudos de hospitalidade, ao ressaltar os aspectos lúdicos associados à hospitalidade. Assim, concebe-se que a inclusão do entretenimento à tríade de Lashley seja uma contribuição brasileira a essa literatura.

O fenômeno da hospitalidade envolve tanto os anfitriões, que concedem a hospitalidade (sua casa, seu sustento), quanto os hóspedes, que recebem a hospitalidade e partilham do espaço e dos elementos oferecidos (TELFER, 2004). A inclusão do entretenimento enquanto um dos pilares da hospitalidade, possibilita uma diversificação dos papéis que cabem a quem é acolhido. Nesse contexto, as pessoas que recebem a hospitalidade podem assumir diferentes tipos de relação para com seu anfitrião. Ou seja, um visitante pode ser um hóspede quando está sob domínio de um anfitrião durante uma visitação. Mas, caso essa visita ocorra num hotel, como um dos casos relatados no capítulo 4, em específico ao Hotel Fazenda Arvoredo (antiga Fazenda Santa Maria), o hóspede pode ser quem se hospeda no meio de hospedagem, enquanto que o visitante será quem adquire um serviço de acompanhamento de visita guiada.

Além disso, caso haja a oferta de alimentação, todos tornam-se comensais. Por isso, a solução de estabilizar os atores da hospitalidade como anfitriões e hóspedes se aplica ao domínio da cena hospitaleira. Dependendo dos serviços prestados ao hóspede, este pode assumir diferentes papéis no que diz respeito à relação de consumo estabelecida com o empreendimento responsável pelo fornecimento da hospitalidade comercial. Nesse sentido, diferenciam-se os hóspedes como comensais (aqueles que buscam alimentação), visitantes (aqueles que buscam entretenimento, pernoitantes (aqueles que realizam pernoites) e os acolhidos (quem demanda recepção).

Lashley defende que “a hospitalidade envolve, originalmente, mutualidade e troca e, por meio dessas, sentimentos de altruísmo e beneficência” (LASHLEY, 2004, p. 04). Nesse aspecto, a perspectiva de Lashley vai ao encontro da perspectiva de prestações totais de Mauss,

---

<sup>4</sup>*Catering* é o serviço de promover alimentação em lugares remotos. Caracteriza-se pelo fornecimento de comidas e bebidas para um determinado número de pessoas, a ser desenvolvido num local e hora determinada, onde o cliente define o tipo de atendimento e as iguarias nele servidas quando da contratação da empresa de *catering*.

pois esse autor concebe que “a prestação total não implica somente a obrigação de retribuir os presentes recebidos, mas supõe duas outras igualmente importantes: a obrigação de dar, de um lado, e a obrigação de receber de outro” (MAUSS, 2003, p. 201). Ao centrar o olhar sobre a produção e o consumo de alimentos, bebidas e, em menor proporção, acomodação, Lashley afirma que essas ações desempenham importante papel no estabelecimento de distinções entre os seres humanos e os demais seres. Segundo o autor:

O papel da produção, da distribuição e do consumo de alimentos, em particular, apresenta importância na definição de algumas características essenciais de “humanidade”, e diferencia os seres humanos das outras criaturas. (LASHLEY, 2004, p. 11).

Como se pode constatar, a hospitalidade não se encerra dentro do fenômeno turístico. Diferentemente do turismo, fenômeno ligado ao desenvolvimento do capitalismo e ao acesso de classes trabalhadoras ao exercício do lazer, processo este que intensificou o deslocamento voluntário de pessoas a localidades distintas de suas residências, a hospitalidade não é recente. Caso se acate a perspectiva de que às sociedades pré-históricas, receber, hospedar, alimentar e entreter são ações que se desenvolveram após o domínio da pecuária e da agricultura (CAMARGO, 2011), as quais são primordiais para a constituição de todas as civilizações.

Bem imaterial que envolve as materialidades presentes nas mercadorias e serviços de alimentação, recepção, hospedagem e entretenimento, a hospitalidade se constitui como um dos principais fatores para a criação de um mercado turístico. Lashley revela que “a oferta comercial da hospitalidade ocorre na maioria das sociedades ocidentais num contexto em que esta não ocupa posição central no sistema de valores” (2004, p. 17), ou seja, nesse sentido este autor deixa implícito que ao assumir condição mercantil, a hospitalidade deixa de ser uma relação social relevante. O autor conclui que

O relacionamento movido comercial e mercadologicamente, que permite ao cliente uma liberdade de ação que o indivíduo não poderia sonhar em demandar num ambiente doméstico, é um dos benefícios asseverados pela “indústria da hospitalidade”. (LASHLEY, 2004, p. 17).

Assim, a “indústria da hospitalidade” (idem) ao passo que indica a característica coadjuvante deste fenômeno social, os serviços comerciais liberam o hóspede dos domínios do anfitrião. Portanto, parte-se de premissas teóricas com base nas quais se adiciona à “trindade” (LASHLEY, 2004), que envolve recepção, alimentação e hospedagem, também os festejos, as músicas, as danças e outros aparatos lúdicos que simbolizam a transgressão do cotidiano (CAMARGO, 2003). Concebe-se assim, no contexto desta pesquisa, que a hospitalidade é um fenômeno que envolve práticas ligadas ao receber, alimentar, hospedar e entreter pessoas.

Salienta-se que a hospitalidade manifesta distinções quanto às suas esferas de ação. Lashley classifica tais esferas como envolvendo o domínio social, o domínio privado (doméstico) e o domínio comercial, os quais podem ser ora independentes, ora sobrepostos. Assim,

O domínio social da hospitalidade considera os cenários sociais em que a hospitalidade e os atos ligados à condição de hospitalidade ocorrem junto com os impactos de forças sociais sobre a produção e o consumo de alimentos, bebidas e acomodação. O domínio privado considera o âmbito das questões associadas à oferta da [hospitalidade] no lar, assim como leva em consideração o impacto dos relacionamentos entre anfitrião e hóspede. O domínio comercial diz respeito à oferta da hospitalidade enquanto atividade econômica e inclui as atividades dos setores tanto privado quanto público. (LASHLEY, 2004, p. 5–6).

Fundamentado na forma como Lashley desenvolve sua perspectiva de análise sobre a hospitalidade, Camargo (2003) acrescenta em sua abordagem os campos ligados ao entretenimento e à virtualidade. O autor afirma que para que se possa estudar e refletir acerca da hospitalidade, torna-se necessário explicitar dois eixos de tempos e espaços que considera fundamentais na delimitação deste campo de estudos, incluindo:

um eixo cultural, que leva em conta as ações abrangidas pela noção de hospitalidade, e um eixo social, que diz respeito aos modelos de interação social e consequentes instâncias físico-ambientais envolvidas. (CAMARGO, 2003, p. 15).

Publicada na Grã-Bretanha em 2002, a obra de Lashley teve sua versão em língua portuguesa em 2004. Se a proposta de Camargo para o estudo da hospitalidade levasse em conta apenas as premissas de Lashley (2004), ao entrecruzar o eixo cultural defendido por este autor (a trindade) e o eixo social (referente aos domínios social, privado e comercial), haveria apenas 9 categorias de análise para o estudo da hospitalidade. Com a introdução do entretenimento como parte integrante do eixo cultural, bem como da instância virtual da hospitalidade, Camargo inclui 4 itens inter-relacionados em cada um dos eixos identificando, desta forma, dezesseis campos teóricos para o estudo da hospitalidade (ver Quadro 1).

**Quadro 1** - Tempos e espaços da hospitalidade humana

<b>Eixo Cultural</b>	<b>Recepcionar</b>	<b>Hospedar</b>	<b>Alimentar</b>	<b>Entreter</b>
<b>Eixo Social</b>				
<b>Doméstica ou privada</b>	Receber pessoas em casa, de forma intencional ou casual	Fornecer pouso ou abrigo em casa para as pessoas	Receber em casa para refeições e banquetes	Receber para refeições e festas
<b>Pública ou social</b>	A recepção em espaços e órgãos públicos de livre acesso	A hospedagem proporcionada pela cidade ou país	A gastronomia local	Espaços públicos de lazer e eventos
<b>Comercial</b>	Os serviços profissionais de recepção	Hotéis, hospitais e casas de saúde, presídios	A restauração <sup>5</sup>	Eventos e espetáculos, espaços privados de lazer
<b>Virtual</b>	A <i>net</i> -etiqueta do enviar e receber mensagens por meios eletrônicos	Sítios eletrônicos e hospedagens destes	A gastronomia eletrônica	Jogos e entretenimento

FONTE: CAMARGO (2003, p.19).

Para Camargo (2003), o eixo cultural da hospitalidade envolve recepcionar ou receber pessoas, hospedá-las, alimentá-las e entretê-las. A partir de uma distinção entre quatro categorias, este autor define que o eixo social da hospitalidade se configura para além do doméstico (privado), público (social) e comercial, a incluir também, o virtual. No que se refere à inter-relação entre os eixos social e cultural, Camargo ressalta que, do ponto de vista analítico-operacional, a hospitalidade pode ser definida como o ato humano, exercido em contexto

<sup>5</sup> Utiliza-se, aqui, o jargão característico dos estudos turísticos no que se refere aos meios de restauração (restaurantes, pensões, lanchonetes, padarias, etc.), onde seres humanos se alimentam e recompõem-se biofisicamente.

doméstico/privado, público ou profissional, de recepcionar, hospedar, alimentar e entreter pessoas temporariamente deslocadas de seu habitat (CAMARGO, 2003).

Tal fenômeno, com os avanços nas tecnologias da informação e comunicação, transporta para o universo virtual uma espécie de relação tecida em espaços não apenas físicos, mas em consonância com a virtualidade. Com vistas a dar condições de análise diante do que se pretende, o eixo comercial torna-se o foco desta pesquisa por ser o intercruzamento dos campos que mais se assemelha ao que ocorre atualmente junto às fazendas históricas do Vale do Café fluminense. Nesse sentido, cabe ressaltar que se opta pela forma como a escola britânica constitui sua forma de analisar a hospitalidade, cujos marcos teóricos defendidos por Lashley (2004), Telfer (2004), Selwyn (2004), por exemplo, são orientadores do modo como se debate este fenômeno em tela.

## **1.2 Aspectos metodológicos da pesquisa**

De acordo com Veal (2011), as pesquisas no campo do lazer e do turismo são majoritariamente descritivas. O caso da hospitalidade, sobretudo no Brasil, segue essa mesma tendência, valendo a pena chamar atenção para o reduzido número de pesquisadores dedicados ao estudo deste fenômeno. Assim, busca-se transcender o caráter meramente descritivo que caracteriza muitos dos estudos existentes sobre a hospitalidade, e que se assemelha ao que foi identificado por Veal (2011) no campo do lazer e do turismo. Esta pesquisa apresenta um predomínio exploratório, na medida em que tem como um de seus objetivos exercitar a construção de um referencial analítico que busca dar conta do fenômeno da hospitalidade, tomando como referência empírica o Vale do Café fluminense, através da incorporação de conceitos e perspectivas de interpretação desenvolvidas pelas ciências sociais no estudo da cultura material e da tecnologia.

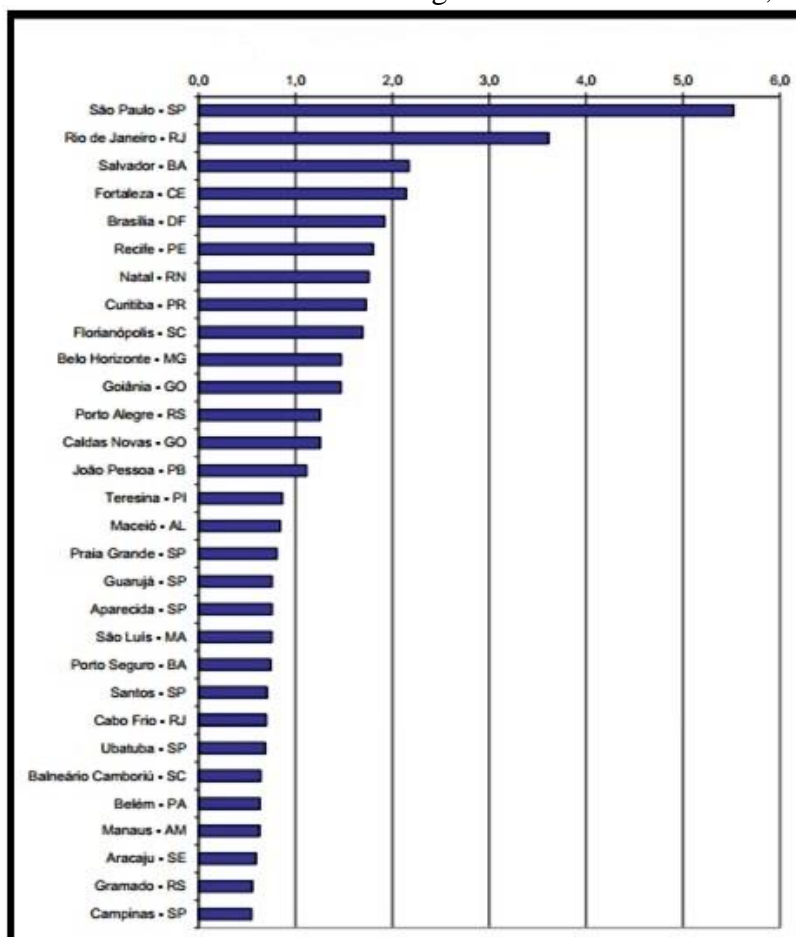
Nesse sentido, o trabalho combina estratégias e recursos metodológicos que buscaram propiciar a coleta de dados diversos, bem como a descrição e análise de fenômenos ligados aos processos tecnológicos e de constituição da cultura material aplicados à produção e ao consumo da hospitalidade comercial. Em seu trabalho, Veal (2011) traz importantes contribuições para o desenvolvimento de métodos e técnicas de pesquisa aplicadas ao turismo e ao lazer. Sobre a amplitude dos métodos de pesquisa, aqueles que combinam mais de um método, de acordo com este autor, são a triangulação e o estudo de caso. No contexto desta pesquisa, a fim de captar uma compreensão mais abrangente dos fenômenos analisados, opta-se por uma análise via triangulação (VEAL, 2011, p. 159), com vistas a fortalecer pontos débeis de uma técnica de pesquisa através da outra. Diante ao desafio proposto, dispensa-se atenção especial à revisão bibliográfica com vistas a delimitar a estrutura conceitual que interconecta a hospitalidade à tecnologia e à cultura material sob a égide das ruralidades.

O ofício de pesquisar traz em si uma série de desafios metodológicos, sobretudo quando se busca analisar fenômenos sociais que não são frequentemente examinados pelos pares de pesquisadores atuantes nos programas de pós-graduação em ciências sociais que não necessariamente se voltam ao caso do turismo e da hospitalidade. Há de se considerar que o fenômeno turístico é uma condição muito presente na realidade social fluminense, sendo um elemento que compõe o cotidiano onde vive e trabalha a maior parte dos cidadãos do estado do Rio de Janeiro, a incluir os pesquisadores que aqui estão.

O estado fluminense apresenta condições muito exequíveis para se averiguar a emergência do fenômeno da produção e consumo de serviços de hospitalidade. Devido à sua tradição turística, o Rio de Janeiro tem em seu território diversas atividades produtoras de serviços de lazer e hospitalidade, sendo que algumas delas datam da segunda metade do século XIX. Mesmo que no contingente de receitas haja maior peso para os rendimentos auferidos pela

extração de petróleo e gás, bem como toda movimentação econômica gerada por essa cadeia produtiva, o turismo permanece como um importante vetor da economia fluminense. A cidade do Rio de Janeiro, entre os mais de 5 mil municípios brasileiros, é o segundo destino mais visitado pelo público nacional, com cerca de 3,5% desse fluxo (Gráfico 1), a ser desbancado da primeira colocação pela cidade de São Paulo, com mais de 5% do fluxo total de visitação (BRASIL, 2012).

**Gráfico 1.** Destinos mais visitados nas viagens domésticas no Brasil, 2010 – 2011



FONTE: BRASIL, 2012

Outra cidade fluminense que aparece com algum destaque neste gráfico é Cabo Frio, com quase 1% do fluxo de turistas nacionais. Vale ressaltar que os 2 municípios localizados no estado do Rio de Janeiro que aparecem neste gráfico, ou seja, Rio de Janeiro e Cabo Frio, contam com rodoviárias e aeroportos, bem como extensa gama de meios de hospedagem e farta rede de serviços de alimentação e entretenimento. Nesse sentido, pode-se inferir que ambos os destinos acabam por possibilitar a irradiação do fluxo de viajantes, ponto este que cabe ao recorte espacial desta pesquisa: o Vale do Café fluminense. A maior parte do fluxo de visitantes que rumam ao Vale parte, majoritariamente, da RMRJ, sendo possível inferir que os pontos de embarque e desembarque de alguns modais de transportes (rodoviária, sobretudo) permitem o afluxo de consumidores ao recorte geográfico desta pesquisa.

Ao retomar os aspectos ligados à pesquisa e ao fenômeno turístico no estado do Rio de Janeiro, frisa-se a condição de obviedade a que muitos pesquisadores aplicam a este cenário. Inclusive, quando muitos destes pesquisadores estão imersos em relações de hospitalidade em seus campos de pesquisa, até mesmo quando em seu lazer tornam-se turistas, transformam a

hospitalidade em um fenômeno social invisível ou mesmo irrelevante passível de análises científicas.

Nesse sentido, ressalta-se que, neste trabalho, a hospitalidade é estudada na qualidade de comércio, relação social e tecnologia, considerando sua relação com a cultura material. Em suma, enquanto uma tecnologia que proporciona o desenvolvimento de serviços aos visitantes, a tecer relações sociais mediadas pela cultura material enquanto mercadorias. A hospitalidade comercial aciona técnicas para que coisas (INGOLD, 2012) sejam alçadas à fase mercantil sob a chancela do turismo. Consequentemente, este trabalho tende a identificar os fatores que determinam ou contribuem para a ocorrência dos fenômenos ligados à mercantilização da hospitalidade.

No que diz respeito à metodologia acionada para a busca de respostas referentes ao elo hospitalidade - tecnologia - cultura material, concebe-se a iniciativa de caminhar rumo à interdisciplinaridade (SIQUEIRA, 2005; VEAL, 2011), apesar de se reconhecer que as obras acionadas na revisão bibliográfica têm forte inclinação às ciências humanas e ciências sociais aplicadas, com destaque aos campos disciplinares da sociologia e do turismo. Nas pesquisas realizadas por Siqueira (2005), constata-se que os fenômenos sociais das viagens e da hospitalidade chamam atenção de pesquisadores num momento em que a orientação cartesiana tem sido questionada na ciência. Assim, esses campos desfrutam tanto da perspectiva verticalizada de disciplinas que foram criadas antes da década de 1950, no caso das ciências sociais, desde a segunda metade do século XIX, como também de uma quebra de hierarquias que vem sendo exercitada em um período mais recente, na busca pela interdisciplinaridade ou pela transdisciplinaridade.

Ressalta-se que, atualmente, o acesso às viagens permite uma ampliação do fluxo de viajantes pelo mundo, a demandar hospitalidade de anfitriões sob os mais diversos contextos. Consequentemente, a atenção a esses campos possibilita compreender como as sociedades desenvolvem estruturas de relações sociais mediadas pela valorização do local (SIQUEIRA, 2005) em um contexto de ampliação da compressão tempo-espço (HARVEY, 1992). Assim, a perspectiva espacial torna-se cara ao desenvolvimento das estratégias de formulação dos instrumentos de pesquisa, pois é com base em referências espaciais que as dinâmicas turísticas se desenvolvem. Consequentemente, não se pode avançar a pesquisa sem indicar os processos institucionais que formam e regulamentam regiões turísticas. O Vale do Café fluminense surge como uma relação pautada em políticas públicas.

### ***1.2.1 A regionalização do turismo como estratégia metodológica***

No Brasil, o ordenamento dos territórios turísticos tem no Ministério do Turismo (MTUR) seu principal, mas não único, orquestrador. A criação do MTUR em 2003 resultou em um maior destaque às iniciativas do poder público federal para planejar e gerir a atividade turística no país, cujo marco maior tem sido a Política Nacional de Turismo<sup>6</sup>. Com base nesse marco legal, os instrumentos de pesquisa necessários para a execução deste trabalho foram elaborados, tomando como foco de investigação a atividade turística em um dos recortes territoriais fluminenses, o Vale do Café, sobre o qual trataremos mais adiante.

A Política Nacional de Turismo chama atenção para o fato de que o poder público federal deve preocupar-se com os aspectos normativos voltados ao planejamento e ordenamento do setor turístico, obedecendo “aos princípios constitucionais da livre iniciativa, da

---

<sup>6</sup> Lei nº 11.771, de 17 de setembro de 2008, que dispõe sobre a Política Nacional de Turismo.

descentralização, da regionalização e do desenvolvimento econômico-social justo e sustentável” (BRASIL, 2008a). Um dos objetivos da Política Nacional de Turismo assenta-se justamente na forma como as regiões tendem a organizar-se. Para tanto, cabe à Política Nacional de Turismo “promover, descentralizar e regionalizar o turismo, estimulando Estados, Distrito Federal e Municípios a planejar, em seus territórios, as atividades turísticas de forma sustentável e segura, inclusive entre si, com o envolvimento e a efetiva participação das comunidades receptoras nos benefícios advindos da atividade econômica” (*idem*).

Como uma forma de assegurar a operacionalização da Política Nacional de Turismo, reconhecendo, a multiplicidade de atores que contribuem com a atividade turística e que estão, portanto, interessados na formação e aplicação dessa política pública, o Governo Federal estruturou o Sistema Nacional de Turismo. Este sistema é composto pelo Ministério do Turismo, Instituto Brasileiro de Turismo (EMBRATUR), Conselho Nacional de Turismo e Fórum Nacional de Secretários e Dirigentes Estaduais de Turismo, ainda que possam participar também deste espaço deliberativo os fóruns e conselhos estaduais de turismo, os órgãos estaduais de turismo e as instâncias de governança macrorregionais, regionais e municipais.

A Política Nacional de Turismo prevê, também, como parte de sua estratégia de implementação, a elaboração de um plano específico deste setor. Este, por sua vez, deverá estar em consonância com o Plano Plurianual, formulado pelo Governo Federal de quatro em quatro anos, que estabelece os objetivos, diretrizes e metas de médio prazo da administração pública federal. O Plano Nacional de Turismo (PNT) tem por finalidade promover:

I - a política de crédito para o setor, nela incluídos agentes financeiros, linhas de financiamento e custo financeiro; II - a boa imagem do produto turístico brasileiro no mercado nacional e internacional; III - a vinda de turistas estrangeiros e a movimentação de turistas no mercado interno; IV - maior aporte de divisas ao balanço de pagamentos; V - a incorporação de segmentos especiais de demanda ao mercado interno, em especial os idosos, os jovens e as pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, pelo incentivo a programas de descontos e facilitação de deslocamentos, hospedagem e fruição dos produtos turísticos em geral e campanhas institucionais de promoção; VI - a proteção do meio ambiente, da biodiversidade e do patrimônio cultural de interesse turístico; VII - a atenuação de passivos socioambientais eventualmente provocados pela atividade turística; VIII - o estímulo ao turismo responsável praticado em áreas naturais protegidas ou não; IX - a orientação às ações do setor privado, fornecendo aos agentes econômicos subsídios para planejar e executar suas atividades; e X - a informação da sociedade e do cidadão sobre a importância econômica e social do turismo (*ibidem*).

Nesse sentido, a cada 4 anos a PNT é ajustada, tendo suas metas e programas revistos, sempre alinhados ao Plano Plurianual. De acordo com a Lei nº. 11.771/2008, o PNT se estrutura “tendo por objetivo ordenar as ações do setor público, orientando o esforço do Estado e a utilização dos recursos públicos para o desenvolvimento do turismo” (*ibidem*). O Programa de Regionalização do Turismo é um dos programas setoriais de mais larga duração na esfera federal, existindo desde 2003. O PNT 2013-2016 (BRASIL, 2013b) aponta para a regionalização como uma das estratégias de desenvolvimento turístico no Brasil, ou seja, na visão do documento, bem como da própria Constituição Federal (BRASIL, 1990), o turismo é tido como um dos vetores para a promoção de emprego, renda e lazer. O MTUR, através da PNT 2013-2016, reconhece que:

A avaliação recente do Programa de Regionalização aponta para a necessidade de novos desafios, notadamente no que diz respeito à construção de uma estratégia de fortalecimento e posicionamento do turismo a partir da organização das regiões com abordagem territorial e institucional para o desenvolvimento e a integração do turismo no Brasil. Reconhecer o espaço regional e a segmentação do turismo, construído e

implementado pelos próprios atores públicos e privados nas diversas regiões do país, constitui uma estratégia facilitadora do desenvolvimento territorial integrado (BRASIL, 2013b).

É nesse contexto que o MTUR tem procurado manter ao longo do tempo o Programa de Regionalização do Turismo, buscando privilegiar aspectos relacionados ao fortalecimento institucional e à qualificação e implantação de práticas de cooperação entre atores públicos e privados. Um dos principais fundamentos para que isso ocorra consiste no planejamento enquanto ferramenta para busca da competitividade dos produtos turísticos nas mais variadas regiões brasileiras (*idem*).

Assim, a Portaria nº. 105 de maio de 2013 institui o Programa de Regionalização do Turismo “com o objetivo de promover a convergência e a articulação das ações do Ministério do Turismo e do conjunto das políticas públicas setoriais e locais, tendo como foco a gestão, estruturação e promoção do turismo no Brasil, de forma regionalizada e descentralizada” (BRASIL, 2013c). De acordo com o governo brasileiro, os objetivos do Programa de Regionalização do Turismo são:

I – mobilizar e articular os programas e ações no âmbito do Ministério do Turismo, de outros órgãos públicos e das agências de fomento nacionais e multilaterais, para a abordagem territorial e a gestão descentralizada do turismo; II – estabelecer critérios e parâmetros para a definição e categorização dos municípios e das regiões turísticas, de modo a gerar indicadores de processos, resultados e de desempenho como ferramentas de apoio à tomada de decisão técnica e política; III – promover a integração e o fortalecimento das instâncias colegiadas nos estados, regiões e municípios; IV – incentivar e apoiar a formulação e a gestão de planos turísticos estaduais, regionais e municipais, com o protagonismo da cadeia produtiva, adotando visão integradora de espaços, agentes, mercados e políticas públicas; V – prover os meios para qualificar os profissionais e serviços, bem como incrementar a produção associada nas regiões e municípios turísticos; VI – fomentar o empreendedorismo nos estados, regiões e municípios turísticos; VII – fomentar a captação e promoção de investimentos no âmbito dos estados, regiões e municípios turísticos, capacitando os gestores para estas finalidades; VIII – identificar as necessidades de infraestrutura dos estados, regiões e municípios e articular sua priorização com áreas setoriais; IX – apoiar a promoção e comercialização dos produtos turísticos; X – transferir conhecimento técnico visando à eficiência e eficácia da gestão pública de turismo no País; XI – definir critérios, parâmetros e métodos capazes de estimular e disseminar as melhores práticas e iniciativas em turismo no País; e XII – estabelecer critérios para a ampliação do uso de editais de seleção pública, na escolha de projetos para a destinação de recursos públicos do orçamento.

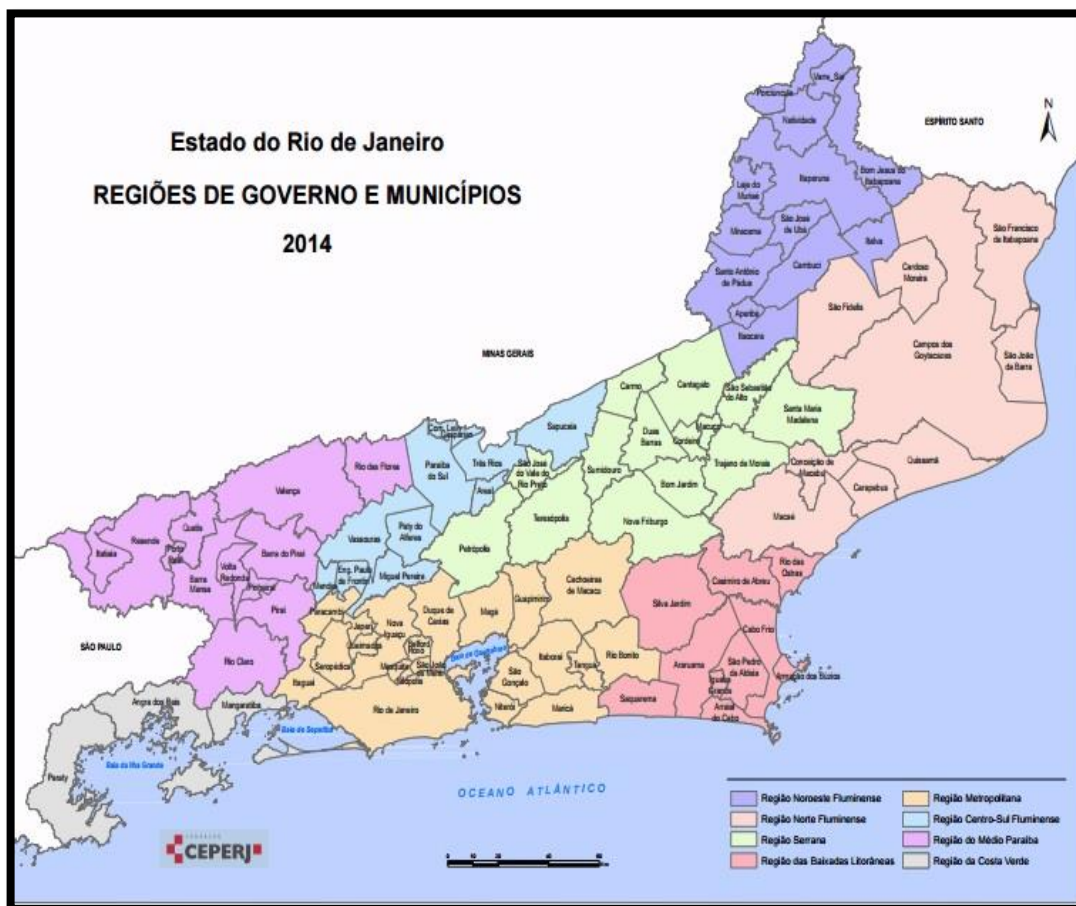
Ao se deter ao segundo objetivo do Programa de Regionalização do Turismo, concebe-se a mutabilidade que as dinâmicas sociais podem alcançar nos diferentes territórios. A própria regionalização turística, por si só, já pode ser considerada uma disputa pelo território. Ou seja, assim como os mais variados campos do saber, ao lançar mão de seus instrumentos, classificam os territórios de acordo com quesitos que buscam realçar sua singularidade diante dos demais, o turismo também reivindica a qualificação de regiões.

O estado do Rio de Janeiro tem seus 92 municípios organizados politicamente com base nas seguintes regiões administrativas: Baía da Ilha Grande, Médio Paraíba, Centro Sul Fluminense, Metropolitana, Serrana, Baixada Litorânea, Norte Fluminense, Noroeste Fluminense. Mesmo assim, a divisão que deu origem à criação do Vale do Café Fluminense não obedece à lógica da divisão político-administrativa fluminense (ver Figura 1). Após 2006, esta região agrupava 13 municípios do Médio Paraíba (Barra do Pirai, Barra Mansa, Pinheiral, Pirai, Rio das Flores, Valença e Volta Redonda) representados em lilás, Centro Sul Fluminense (Engenheiro Paulo de Frontin, Mendes, Miguel Pereira, Paty do Alferes e Vassouras)



representados em azul piscina e RMRJ (Paracambi), em pêssego.

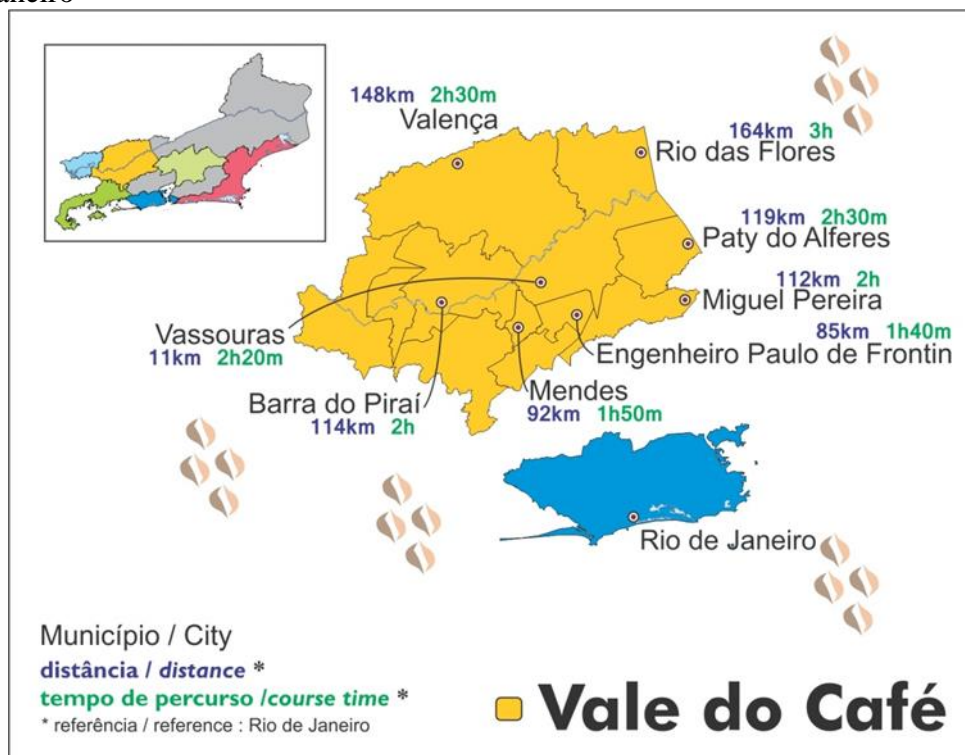
**Figura 1.** Mapa das Regiões de Governo do Estado do Rio de Janeiro, em 2014



FONTE: RIO DE JANEIRO, 2014

Após o estabelecimento do MTur enquanto instância federal que organiza e promove especificamente políticas públicas para o setor turístico, em 2003, a partir de 2004 há uma maior preocupação com o detalhamento das perspectivas territoriais. Apenas no ano de 2004, havia 13 regiões turísticas fluminenses, sendo que o Vale do Café não existia, pois, estava dividido entre 2 regiões: o Vale do Paraíba (Barra Mansa, Pinheiral e Volta Redonda) e o Ciclo do Café (Barra do Piraí, Engenho Paulo de Frontin, Mendes, Miguel Pereira, Paracambi, Paty do Alferes, Piraí, Rio das Flores, Valença e Vassouras). Após 2006, houve a fusão destas duas regiões e o Rio de Janeiro passou a contar com 12 regiões turísticas. Naquele momento, o município referência do Vale do Café Fluminense era o município de Vassouras (ver Figura 2), sendo que hoje as localidades que apresentam maior projeção, de acordo com os mecanismos de avaliação criados pelo MTUR, são Barra do Piraí e Valença.

**Figura 2.** Localização dos municípios do Vale do Café Fluminense em relação à cidade do Rio de Janeiro



FONTE: RIO DE JANEIRO, 2012

Em 2008, o MTUR promoveu uma análise do comportamento dos destinos turísticos existentes no país, com vistas a selecionar aqueles com maior potencial de internacionalização (BRASIL, 2008). No contexto desta avaliação, havia o que a equipe técnica da pasta classificava como destinos indutores<sup>7</sup>, sendo sua identificação fundamentada em 2 premissas: a) todas as Unidades da Federação e suas capitais deveriam ser contempladas; e b) cada Unidade da Federação deveria ter no mínimo um e no máximo 5 destinos indutores de desenvolvimento turístico regional (*idem*). A visão formulada no âmbito deste programa compreendia que os destinos indutores de desenvolvimento turístico regional deveriam ser:

aqueles que possuem infraestrutura básica e turística e atrativos qualificados, que se caracterizam como núcleo receptor e/ou distribuidor de fluxos turísticos, isto é, aqueles capazes de atrair e/ou distribuir significativo número de turistas para seu entorno e dinamizar a economia do território em que estão inseridos (*ibidem*).

Aqui, ressalta-se que ainda no documento em tela não se reconhecia o Vale do Café Fluminense como uma das regiões turísticas prioritárias para o turismo internacional nos termos propostos pelo MTUR. Em 2008, o estado do Rio de Janeiro contava com todos seus 5 destinos indutores reconhecidos por este ministério (ver a Figura 3), sendo eles “Angra dos Reis e Paraty da região Costa Verde; Armação de Búzios, na Costa do Sol; Petrópolis, na Serra Verde Imperial; e Rio de Janeiro, na Metropolitana” (BRASIL, 2008b, p. 23).

<sup>7</sup>Como resultado do Plano Nacional de Turismo (2007-2010), o Programa de Regionalização do Turismo – Roteiros do Brasil – propõe a estruturação de roteiros turísticos intermunicipais nas regiões turísticas brasileiras, com base nos princípios da cooperação, integração e sustentabilidade ambiental, econômica, sociocultural e político-institucional. A partir dessas regiões turísticas brasileiras, a estruturação delas com base nas políticas e ações implantadas pela sociedade, mercado e Estado estariam a qualificá-la como indutora do desenvolvimento turístico para si e outras regiões vizinhas (BRASIL, 2008b, p. 17).

**Figura 3.** Ilustração dos 5 destinos indutores do Turismo Brasileiro, em 2008



FONTE: BRASIL, 2008b, p. 21.

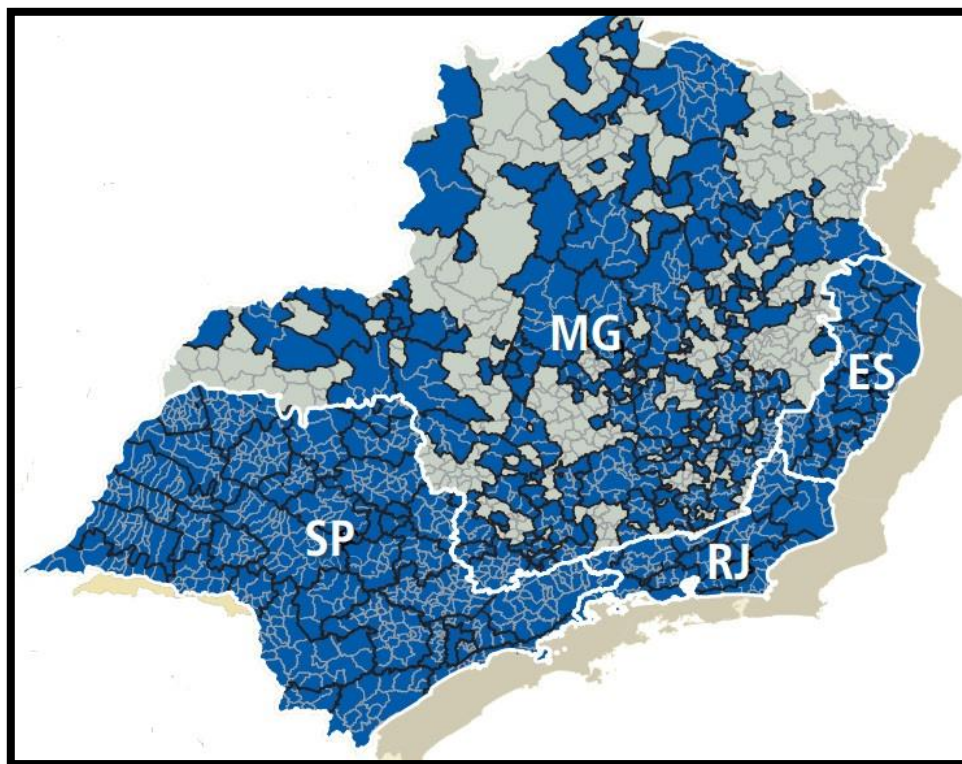
Na Figura 3, os destinos indutores fluminenses estão identificados com as seguintes numerações, de acordo com o documento do MTUR: 50 (Angra dos Reis); 51 (Armação de Búzios); 52 (Paraty); 53 (Petrópolis); e 54 (Rio de Janeiro). Nesse sentido, constata-se que o Rio de Janeiro já havia alcançado o teto de 5 destinos indutores. Levando em consideração não apenas o apelo nacional, como também internacional, tornava-se difícil para outro destino alcançar projeção tendo como referência a capital fluminense.

Armação de Búzios desenvolveu seu potencial turístico graças à visita da então *top model* Brigitte Bardot, na década de 1960, que contribuiu para colocar o balneário “no mapa”. Com a construção da Ponte Rio-Niterói, em 1974, a região passou a ser procurada pelas classes mais abastadas e detentoras de automóveis para veraneio, tornando-se um território de intensa especulação imobiliária. Angra dos Reis consolidou-se como destino pautado em sol e mar, junto aos remanescentes de Mata Atlântica situados nas regiões montanhosas, incluindo, além disso suas 365 ilhas. Paraty tem sua arquitetura colonial, o legado da produção de cachaças e, também, suas praias e ilhas, como carros-chefe do turismo no município. Já Petrópolis se destaca em função de seu passado imperial, apelo aos aspectos climáticos e da tradição de ser um local voltado ao veraneio em montanhas.

O conceito de destinos indutores não desabona a promoção das regiões turísticas estaduais, pois, verdadeiramente, o MTUR desenvolveu essa política com vistas a consolidar estes destinos internacionalmente. Assim, o Vale do Café não apresenta os requisitos para tal. Não obstante, o MTUR reconhecia que todos os noventa e dois municípios do estado do Rio de Janeiro integram alguma das doze regiões turísticas fluminenses (ver Figura 4), a saber: Águas do Nordeste, Agulhas Negras, Baixada Fluminense, Caminhos Coloniais, Caminhos da Mata, Costa do Sol, Costa Doce, Costa Verde, Metropolitana, Serra Norte, Serra Verde Imperial e Vale do Café (BRASIL, 2013b).



**Figura 4.** Regiões Turísticas do Sudeste brasileiro<sup>8</sup>, 2013



FONTE: BRASIL, 2013b.

Com base na Figura 4, pode-se constatar que nem todos os municípios do Sudeste brasileiro estavam qualificados enquanto municípios turísticos em 2013, sobretudo quando se analisa a porção da figura que retrata Minas Gerais. Este foi o único estado sudestino que não teve todos os seus municípios classificados como turísticos. Isto ocorreu em função da inadequação de seu território à política de regionalização difundida pelo MTUR, chancelada pelos órgãos municipais e do estado mineiro. A pasta publicou a Portaria MTUR nº 313, de 3 de dezembro de 2013, que apresenta todos os requisitos que configuram as regiões turísticas. De acordo com o documento (BRASIL, 2013d), para que uma região seja considerada turística e assim possa gozar de projeção junto ao Mapa do Turismo Brasileiro, ela deve corresponder aos seguintes critérios:

I – os municípios devem possuir características similares e/ou complementares e aspectos que os identifiquem enquanto região, ou seja, que tenham uma identidade histórica, cultural, econômica e/ou geográfica em comum; II – os municípios devem ser limítrofes e/ou próximos uns aos outros; III – a Região Turística deve apresentar comprovação de ciência do Fórum ou do Conselho Estadual de Turismo acerca de sua composição<sup>9</sup> (*idem*).

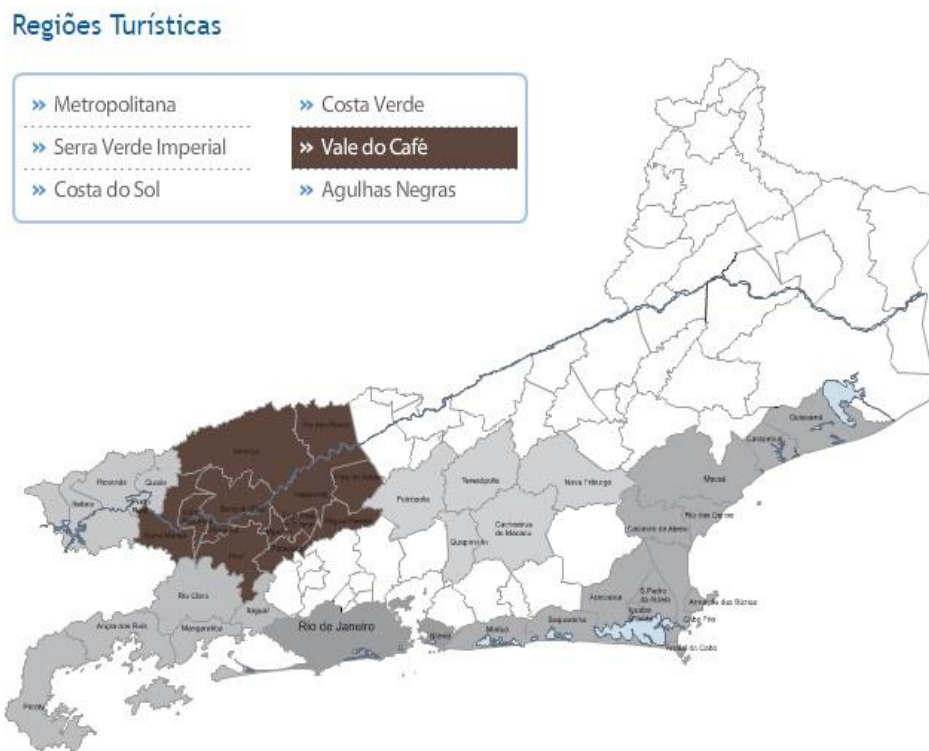
Dessa maneira, compreende-se que o estado do Rio de Janeiro conseguiu organizar seus 92 municípios em agrupamentos que acabaram por originar as doze regiões turísticas retratadas no Mapa Turístico Brasileiro de 2013. Na esfera estadual, a Secretaria Estadual de Turismo do Rio de Janeiro (SET-RJ) divulga em uma página de promoção turística (ver Figura 5), seis de suas regiões como sendo prioritárias ao turismo fluminense. Para além da Região Metropolitana, Costa Verde, Costa do Sol e Serra Verde Imperial, consideradas indutoras ao

<sup>8</sup>São considerados turísticos somente os municípios em azul.

<sup>9</sup> Redação dada pela Portaria nº 205, de 9 de Dezembro de 2015.

turismo, foram acrescentadas as regiões Agulhas Negras e Vale do Café (RIO DE JANEIRO, 2015).

**Figura 5.** Cidades Maravilhosas - Regiões Turísticas Fluminenses, em destaque, o Vale do Café



FONTE: RIO DE JANEIRO, 2015

Em destaque na Figura 5, pode-se ver que, ainda em 2015, a SET-RJ identificava o Vale do Café, em marrom, como uma das principais regiões turísticas fluminenses. Ao leste de Pirai e norte de Itaguaí, ainda constava, no mapa em questão, o município de Paracambi como um dos componentes desta região turística, fato este que se modifica em 2016, com a saída deste município da região em tela. O que se deve apreender neste processo é que a regionalização funciona como uma política pública de turismo lastreada pela perspectiva de território, sendo o Vale do Café um dos seus reflexos. De acordo com o MTUR, o Programa de Regionalização do Turismo precisa se balizar pela

ótica da gestão compartilhada, descentralizada, coordenada e integrada, proporcionando a participação, democratização, consensos e acordos, envolvendo a multiplicidade e diversidade de entes institucionais, agentes econômicos e sociedade civil organizada” (BRASIL, 2013d).

Outra característica desta política diz respeito ao modo como se organiza a gestão compartilhada, em seus diferentes níveis e na sua relação com as instituições. De acordo com as definições estabelecidas pela portaria supracitada, tal organização se estruturaria da seguinte forma:

**Quadro 2.** Gestão Compartilhada do Programa de Regionalização do Turismo estruturada segundo os diferentes âmbitos de atuação

ÂMBITO	INSTITUIÇÃO	COLEGIADO	EXECUTIVO
Nacional	Ministério do Turismo	Conselho Nacional	Comitê Executivo
Estadual	Órgão Oficial de Turismo da UF	Conselho/Fórum Estadual	Interlocutor Estadual
Regional	Instância de Governança Regional		Interlocutor Regional
Municipal	Órgão Oficial de Turismo do Município	Conselho/Fórum Municipal	Interlocutor Municipal

FONTE: BRASIL, 2013d.

Nesse sentido, a depender do âmbito, os dispositivos de gestão das atividades turísticas assumem diferentes formas de organização, verificando-se uma considerável flexibilidade no que se refere às formas de governança estabelecidas em nível regional. Foge, no entanto, aos objetivos deste trabalho, uma reconstituição aprofundada dos processos políticos que possibilitaram o desenvolvimento do Vale do Café como uma região turística. Julga-se pertinente, no entanto, no escopo desta pesquisa, situar esta delimitação regional no quadro mais geral de formulação e implantação das políticas públicas de promoção do turismo.<sup>10</sup>

No que diz respeito aos seus princípios e diretrizes, o Programa Nacional de Regionalização do Turismo encontra-se estruturado com base nos seguintes eixos:

I – gestão descentralizada do turismo; II – planejamento e posicionamento de mercado; III – qualificação profissional, dos serviços e da produção associada ao turismo<sup>11</sup>; IV – empreendedorismo, captação e promoção de investimentos; V – infraestrutura turística; VI – informação ao turista; VII – promoção e apoio à comercialização; e VIII – monitoramento (BRASIL 2013d).

Ressalta-se que ao que cabe à região em destaque, o ConCiclo - Conselho Regional de Turismo do Vale do Café – constitui-se em instância de governança regional para a orquestração de políticas voltadas ao Vale. Entre momentos de maior atividade, bem como de arrefecimento, o ConCiclo esteve enquanto uma arena que compõe a articulação de operadores tecnológicos da hospitalidade comercial a partir do fim da década de 1990. A articulação é mais analisada no capítulo 3.

Além disso, há de se ressaltar que o caráter de mutabilidade das regiões é reflexo não apenas dos fenômenos sociais que ocorrem no interior dessas regiões, mas também de um monitoramento constante por parte da equipe técnica e política do MTUR. A implementação da política de regionalização do turismo depende de ações ligadas ao mapeamento, diagnóstico, categorização, formação, fomento, comunicação e monitoramento das regiões turísticas de forma cíclica. Estas ações são descritas de forma mais detalhada na Portaria 119, de 8 de abril de 2016 em que são regulamentadas as estratégias para o fomento da regionalização do turismo:

I – mapeamento – processo de identificação de regiões e municípios turísticos brasileiros, em parceria com as Unidades da Federação, tendo como base critérios previamente estabelecidos; II – diagnóstico – realizado com base nos Eixos de Atuação do Programa de Regionalização, com objetivo de identificar o estágio de

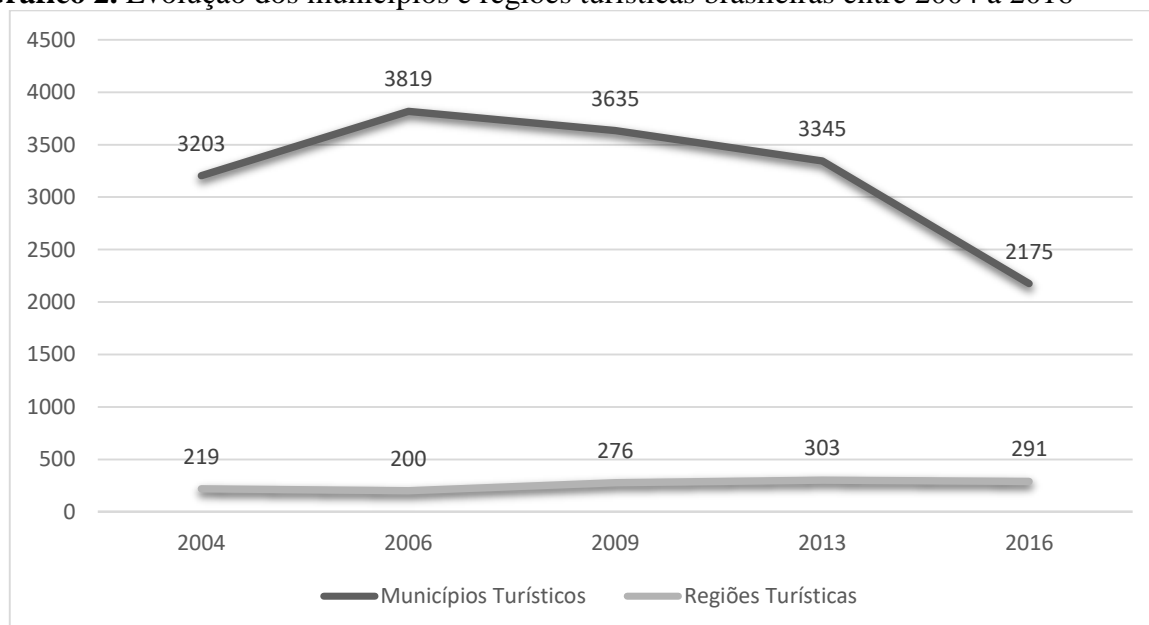
<sup>10</sup> A portaria que institui o Programa de Regionalização do Turismo institui o Comitê Executivo do Programa de Regionalização como a finalidade de discutir sobre os temas relevantes para o setor a partir de estudos, tendências e demandas. Este comitê é composto por três representantes da Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, três representantes da Secretaria Nacional de Programas de Desenvolvimento do Turismo e um representante da EMBRATUR – Instituto Brasileiro de Turismo. Ressalta-se que todos os membros são escolhidos pelo Ministro de Estado de Turismo (BRASI, 2013d).

<sup>11</sup>Tal portaria foi publicada no período em que o Ministério do Turismo era gerido por Gastão Dias (PMDB, na época, hoje no PROS-MA).

desenvolvimento turístico das regiões e municípios; (Redação dada pela Portaria nº119, de 8 de abril de 2016); III – categorização – com a finalidade de subsidiar a tomada de decisões estratégicas da gestão pública e orientar a elaboração e implementação de políticas específicas para cada categoria de municípios, de modo a atender suas especificidades, a partir do desempenho da economia do turismo; (Redação dada pela Portaria nº119, de 8 de abril de 2016); IV – formação – o processo de capacitação ocorrerá pela ação articuladora, preferencialmente com as entidades do Sistema Nacional de Turismo e instituições de ensino superior e técnico a partir dos Eixos de atuação do Programa de Regionalização; V – fomento – o apoio ao desenvolvimento das regiões e municípios turísticos dar-se-á, no âmbito do Programa, preferencialmente, por meio de chamadas públicas de projeto, orientadas nos Eixos de Atuação do Programa de Regionalização do Turismo e em critérios específicos de cada área, que deverão considerar a categorização definida; VI – comunicação – produção e disponibilização de instrumentos e ferramentas de informação e comunicação aos vários segmentos da sociedade promovendo o Programa como instrumento político, essencial à consolidação dos destinos; e VII – monitoramento – o monitoramento e avaliação do Programa de Regionalização do Turismo será fundamentado em seus Eixos de Atuação e deverá alimentar o Sistema de Informações Gerenciais do Programa (BRASIL, 2013d).

O Mapa do Turismo Brasileiro é uma das manifestações dessa política de regionalização, sendo que esta estratégia se encontra, atualmente, em sua quinta versão<sup>12</sup>. Nesse processo, concebe-se que o Mapa do Turismo Brasileiro seja uma espécie de termômetro de como as menores unidades da administração pública brasileira, os municípios, têm se adaptado às estratégias da Política de Regionalização do Turismo. Cada um desses mapas traz o quantitativo de municípios e regiões turísticas existentes no Brasil no momento de sua elaboração, segundo os preceitos estabelecidos pela política em tela. No Gráfico 2, é possível acompanhar a evolução dos municípios brasileiros no que diz respeito à sua inserção em regiões turísticas.

**Gráfico 2.** Evolução dos municípios e regiões turísticas brasileiras entre 2004 a 2016



FONTE: BRASIL, 2015.

A primeira versão do Mapa do Turismo Brasileiro, publicada no ano de 2004, retrata

<sup>12</sup> O Mapa do Turismo Brasileiro já foi realizado em 2004, 2006, 2009, 2013 e 2016.

3.203 municípios agrupados em 219 regiões turísticas. No último mapa, divulgado em 2016 sob o formato de site e com uma interface interativa, aponta para um universo de apenas 2.175 municípios, contidos em 291 regiões turísticas. Ou seja, isso demonstra a grande mobilidade existente no que diz respeito aos mecanismos de avaliação da forma como os municípios estão inseridos na Política de Regionalização do Turismo. Apenas com vistas a trazer os elementos quantitativos que comprovam tal mobilidade, observa-se que entre 2004 e 2016 houve uma redução de 32% do contingente de municípios que integram as regiões turísticas, ao passo que estas aumentaram seu número em 32%.

No estado do Rio de Janeiro, tal processo pode ser vislumbrado da mesma maneira. O estado fluminense, desde o início da catalogação de regiões turísticas, sempre teve todos os seus municípios representados como parte integrante de regiões turísticas, com exceção do ano de 2016, quando houve uma redução do número de municípios integrados às regiões turísticas de 92 para 71 (redução de 23%). Tal fenômeno reverberou também no Vale do Café, onde Paracambi deixou de figurar como um destino turístico a partir da última versão do Mapa do Turismo Brasileiro, em 2016. Para que um município passe a integrar uma determinada região turística, além dos requisitos já citados (BRASIL, 2013d), torna-se imprescindível a existência de um órgão municipal<sup>13</sup> e de um orçamento para o turismo.

O MTUR determina que um município para participar do Mapa do Turismo Brasileiro não necessariamente precisa deter o predado turístico. Ou seja, um município limítrofe a outras unidades administrativas que detenham atrativos e serviços turísticos, poderá compor a região turística, por deter força de trabalho que atua na atividade turística nos municípios vizinhos, ou ainda por exportar serviços e produtos associados ao turismo. As atividades de capacitação, desenvolvidas por órgãos competentes situados nas regiões e municípios turísticos, têm figurado como um mecanismo importante no sentido de congregar novos municípios à cadeia produtiva do turismo.

Diante da queda do quantitativo de municípios que integraram o Mapa do Turismo Brasileiro em 2016, fato este que repercutiu não apenas no Rio de Janeiro, mas também no Vale do Café<sup>14</sup>, faz-se necessário compreender esse processo, ainda que sucintamente. A metodologia criada pelo MTUR para dar conta do desempenho da economia do turismo nos municípios brasileiros envolveu um esforço de categorização, parte integrante da Política de Regionalização do Turismo. Buscou-se com isso avaliar de que forma estes têm orquestrado o processo de desenvolvimento turístico.

Em relação a este tema, existem diversos entendimentos por parte dos municípios, pois, de acordo com o sistema de gestão compartilhada exposto anteriormente, os municípios têm liberdade para se organizar em âmbito local e definir politicamente, prioridades, objetivos e iniciativas na sua relação com o turismo. Assim, é possível, inclusive, que a gestão de um município compreenda que este não possui vocação turística ou mesmo que o desenvolvimento do turismo não se figura como parte dos desafios da administração pública naquele momento. De acordo com o MTUR, a queda no quantitativo de municípios agrupados nas regiões turísticas retratadas no Mapa do Turismo Brasileiro se deve pelos seguintes motivos:

- 1) não cumprimento dos critérios estabelecidos na Portaria MTUR nº205/2015; 2) o não envio dos documentos comprobatórios ao MTUR; e 3) entendimento do próprio município que sua atividade econômica é outra e que atualmente não possui vocação turística ou possibilidade de cooperação com municípios turísticos (com base em reflexões a partir dos resultados da Categorização) (BRASIL, 2016b).

---

<sup>13</sup> De acordo com o MTUR, a entidade municipal voltada ao turismo órgão pode vir a ser uma secretaria, fundação, coordenadoria, gerência, departamento, diretoria.

<sup>14</sup> Com a saída de Paracambi, isso significa uma redução de 7,7% no quantitativo de municípios deste Vale do Café.



A categorização, de acordo com o MTUR, surge como uma resposta à dificuldade de aprimorar e otimizar a aplicação de recursos nos inúmeros municípios que compunham as regiões turísticas brasileiras. Assim, valendo-se da portaria elaborada pelo MTUR (BRASIL, 2013d), a pasta lançou mão de estratégias que pudessem permitir a implantação de uma nova categorização dos municípios com base em critérios diferentes daqueles que nortearam a formulação dos mapas de 2004 a 2013. A crítica, segundo o MTUR, não se fundamenta apenas na exequibilidade do aferimento das informações que consubstanciavam os instrumentos de pesquisa. No passado, o MTUR em conjunto com demais órgãos estaduais, municipais e do Distrito Federal, elaborava critérios de atratividade e de organização do setor, por meio de uma matriz diagnóstica, a partir dos eixos<sup>15</sup> de atuação do Programa de Regionalização. Em “Categorização dos Municípios das Regiões Turísticas do Mapa do Turismo Brasileiro”, o MTUR alerta para a ineficiência deste sistema de categorização dos municípios. De acordo com a pasta,

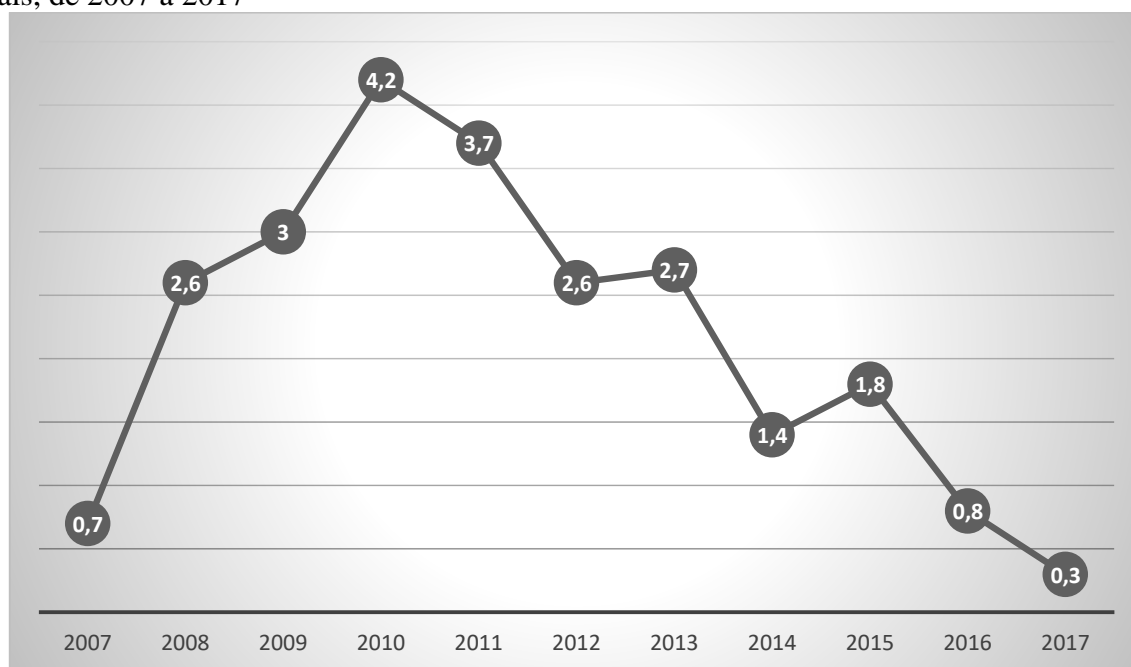
com base nos estudos desenvolvidos pelo Ministério do Turismo e nas experiências adotadas por vários estados brasileiros a partir dessa orientação, percebeu-se pouca eficiência na categorização de municípios por meio da coleta de dados primários e critérios, muitas vezes, subjetivos e abrangentes. A coleta e atualização desses dados geraram ônus que as estruturas públicas em âmbitos municipais, estaduais e federal não são capazes de absorver. Dessa forma, optou-se por uma nova interpretação para a categorização, com base em variáveis objetivas, a partir de dados secundários (BRASIL, 2015c, p. 13).

Além de reconhecer que este processo de mudança tem um caráter experimental, o MTUR teve oscilações consideráveis em seu orçamento (ver Gráfico 3). Na última década, é possível compreender que, desde quando o Brasil se prepara para sediar os megaeventos esportivos, a pasta que planeja o setor turístico passa a ter maior aporte de investimentos, sobretudo a partir dos Jogos Pan-americanos e Parapan-americanos de 2007.

---

<sup>15</sup> Recapitulando, “I – gestão descentralizada do turismo; II – planejamento e posicionamento de mercado; III – qualificação profissional, dos serviços e da produção associada ao turismo; IV – empreendedorismo, captação e promoção de investimentos; V – infraestrutura turística; VI – informação ao turista; VII – promoção e apoio à comercialização; e VIII – monitoramento” (BRASIL 2013d).

**Gráfico 3.** Evolução do orçamento federal voltado ao Ministério do Turismo, em bilhões de reais, de 2007 a 2017



FONTE: BRASIL, 2007; 2008c; 2009; 2010a; 2011b; 2012b; 2013e; 2014; 2015c; 2016c; 2016d<sup>16</sup>.

A partir de 2008, até 2013, ano que antecede a Copa do Mundo FIFA de Futebol de 2014, o orçamento federal girado ao MTUR esteve acima da faixa de R\$ 2 bilhões. Neste mesmo período, houve um ligeiro declínio do número de municípios e um aumento do número de regiões turísticas (rever Gráfico 2). De 2009 a 2013, o número de municípios reduziu-se em 8%, enquanto que as regiões turísticas cresceram 9,7%. Tal fato permite a interpretação de que, ao passo que se iniciou um processo de triagem dos municípios que se mobilizam efetivamente em prol ao turismo, excluindo aqueles que compreendem não ter vocação para o desenvolvimento deste setor, ou que não têm condições de contribuir com a cadeia de produção turística, verifica-se uma maior tendência à especialização das regiões turísticas.

Soma-se a isso o fato de que, a partir de 2013, inicia-se tanto uma redução do orçamento da pasta (ver Gráfico 3), como também dos municípios e regiões turísticas (Gráfico 2). Assim, diante a redução do número de municípios e do aumento do quantitativo de regiões turísticas, concebe-se que há uma maior especialização da regionalização do turismo neste período. Nesse sentido, a dinâmica de investimentos por parte do governo federal através do MTUR, tem como a prerrogativa o aprimoramento de investimento em destinos turísticos de peso frente à economia do turismo. Logo, categorizar os municípios permite que haja por parte do MTUR uma espécie de baliza para a elaboração e implementação de políticas específicas para cada categoria de municípios.

O MTUR desenvolveu uma metodologia quantitativa para categorizar os municípios, tendo como base dados secundários provenientes de diversas bases de dados (BRASIL, 2015b, p. 16-18). Tais dados são manipulados através de uma análise de cluster, que pode ser definida como:

<sup>16</sup> O Projeto de Lei Orçamentária para 2017 ainda não havia sido votado no momento da elaboração do Gráfico 3, tendo sido apresentada apenas uma previsão orçamentária, que deveria ainda ser apreciada.

uma técnica estatística multivariada que tem como objetivo dividir os elementos de uma amostra em grupos, de forma que elementos pertencentes a um mesmo grupo sejam similares entre si, com respeito às variáveis (características) que neles foram medidas, e que elementos em grupos diferentes sejam heterogêneos em relação a estas mesmas características (MINGOTI, 2005 *apud* BRASIL, 2015b, p. 16).

A predileção do MTUR pela análise de cluster justifica-se pela possibilidade de agrupar os municípios em função de variáveis selecionadas, de forma a construir um sistema de categorização turística. Assim, o MTUR procurou se basear em critérios que pudessem orientar o processo de seleção de determinadas variáveis que pudessem ancorar esta categorização, incluindo:

Vínculo – relação direta com a atividade turística; Disponibilidade – dados acessíveis ao MTUR; Comparabilidade – dados que possibilitem a comparação objetiva entre os municípios do universo a ser estudado; Abrangência – dados disponíveis para o universo de estudo; Atualização – possibilidade de atualização periódica dos dados (BRASIL, 2015b, p.17).

De posse dessas premissas, o MTUR identificou 4 variáveis que impactam diretamente a economia do turismo: a) número de estabelecimentos formais cuja atividade principal é hospedagem; b) número de empregos formais no setor de hospedagem; c) estimativa de turistas a partir do Estudo de Demanda Doméstica; e d) estimativa de turistas a partir do Estudo de Demanda Internacional. As duas primeiras variáveis são passíveis de serem coletadas na Relação Anual de Informações Sociais (RAIS), oriundas do Ministério do Trabalho e Emprego. Já as últimas, provêm atualmente de pesquisas executadas em conjunto pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (FIPE) e o MTUR.

Com vistas a não alterar profundamente a criação dos clusters ao manipular essas variáveis, as capitais das unidades da federação não foram incluídas nesse processo. Com base nas médias e modas encontradas, segundo as variáveis elencadas anteriormente, o MTUR agrupou os municípios segundo 5 categorias, de A a E. Assim, todas as capitais já se encontram no grupo A, aquele que congrega os principais municípios detentores de estabelecimentos e empregos formais no setor de hospedagem, bem como são os destinos mais estimados por turistas domésticos e estrangeiros. No outro lado da tabela, os municípios que não apresentam qualquer expressão no que diz respeito a essas variáveis, compõem o grupo E.

Foi considerado, inicialmente, o número total de municípios que constava no Mapa do Turismo Brasileiro de 2013, abarcando 3.345 unidades administrativas. Quando estes municípios passaram pela análise proposta pelo MTUR, passaram a apresentar a seguinte distribuição: categoria A, com 51 municípios (1,5%); B, com 167 (5%); C, com 504 (15,1%); D; com 1.841 (55%); E, com 782 (23,4%). Com vistas a dar maior visibilidade ao processo de compilação dos dados, bem como aos resultados da categorização, o MTUR elaborou uma tabela contendo não apenas os agrupamentos com os municípios, como também os índices médios não padronizados de cada variável.

**Tabela 1.** Caracterização de municípios em categorias, considerando o valor médio (não padronizado) das diferentes variáveis, 2015

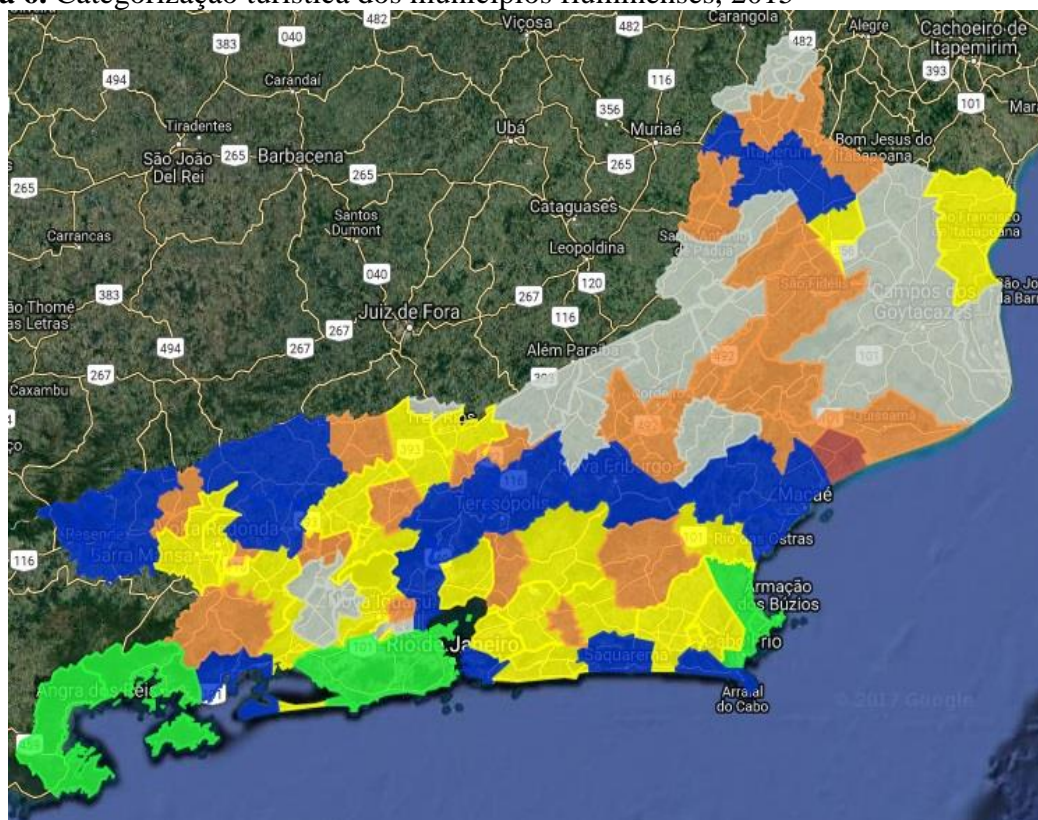
Categoria	Nº de municípios	% de municípios do mapa	Valor Médio (não padronizado)			
			Qtd. empregos formais de hospedagem	Qtd. estabelecimento formais de hospedagem	Estimativa de turistas internacionais	Estimativa de turistas domésticos
A	51	1,52%	2.401	190	140.474	1.775.071
B	167	4,99%	458	36	7.535	235.855
C	504	15,1%	98	11	587	58.851
D	1.841	55,04%	11	2	0	9.041
E	782	23,38%	0	0	0	0

FONTE: BRASIL, 2015b, p.19.

O MTUR caracteriza no Mapa do Turismo Brasileiro de 2016 os municípios de acordo com as categorias e suas cores, como se pode observar na Tabela 1: A (verde); B (azul); C (amarelo); D (laranja); e E (vermelho). Os resultados demonstram que dos municípios que passaram pelo processo de categorização, 78,4% deles estão nas categorias D e E. É possível deduzir, em função desta classificação, que existe nesses municípios um baixo nível de formalização dos empreendimentos destinados à hospedagem comercial, bem como um baixo índice de geração de empregos formais nestes estabelecimentos. Além disso, tais municípios sequer figuram como destinos prediletos dentre as intenções de turistas nacionais e estrangeiros. A categoria A concentra 80,9% da quantidade de empregos formais, 79,5% de estabelecimentos formais de hospedagem comercial, além de 94,5% e 85,3% das estimativas de turistas internacionais e domésticos, respectivamente (BRASIL, 2015b). Ou seja, 51 municípios hegemonizam o quadro do turismo brasileiro, fato que permite compreender quão concentrada está a atividade turística nas capitais e em outras 24 cidades brasileiras.

No contexto fluminense, 71 municípios estão categorizados da seguinte forma: A, com 5 municípios (7%); B, com 15 (21%); C, com 22 (31%); D, com 28 (39,5%); E, com 1 (1,5%) (*idem*). Diferentemente do cenário nacional, o Rio de Janeiro apresenta dados mais estimulantes sobre o setor. De todos municípios fluminenses categorizados, 59% deles estão nos estratos de A a C (ver figura 6), enquanto que no conjunto nacional, somente 21,6% dos municípios estão incluídos nestas categorias (ver Tabela 1).

**Figura 6.** Categorização turística dos municípios fluminenses, 2015



FONTE: BRASIL, 2015a<sup>17</sup>.

Com base nas variáveis selecionadas pelo MTUR visando fundamentar a categorização dos municípios, constata-se que o Rio de Janeiro apresenta nas três categorias mais elevadas (A, B e C) índices superiores ao cenário nacional. Apenas a título de compreender a importância do turismo para o Rio de Janeiro, quando analisada a realidade sudestina, constata-se que esta região apresenta 624 municípios categorizados da seguinte forma:

**Tabela 2.** Categorização turística dos municípios sudestinos, 2015

<b>Categoria</b>	<b>Nº de Municípios</b>	<b>Percentual de Casos</b>
<b>A</b>	18	2,81%
<b>B</b>	63	9,81%
<b>C</b>	151	23,52%
<b>D</b>	325	50,62%
<b>E</b>	85	13,24%
<b>Total</b>	624	100%

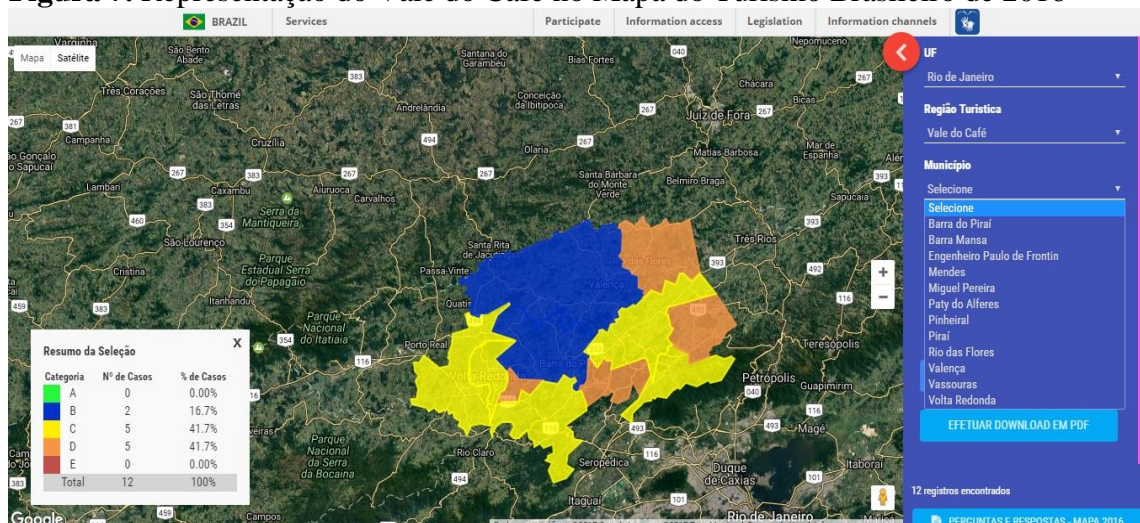
FONTE: BRASIL, 2015b.

Com base nos dados apresentados na tabela 2, analisa-se que os percentuais das categorias A, B e C no estado do Rio de Janeiro também são superiores quando comparados à realidade da Região Sudeste. Nesse sentido, há que se resgatar a dinâmica do Vale do Café, uma das regiões turísticas fluminenses que, a partir do Mapa do Turismo Brasileiro (BRASIL, 2015a), já não conta com a municipalidade de Paracambi (ver Figura 7).

<sup>17</sup> A (verde); B (azul); C (amarelo); D (laranja); e E (vermelho).



**Figura 7.** Representação do Vale do Café no Mapa do Turismo Brasileiro de 2016



FONTE: *idem*.

Como estratégia de tornar esta pesquisa exequível, demonstra-se a seguir a predileção pelos municípios de Barra do Piraí e Valença, tendo como base os dados coletados junto ao MTUR. Ainda que esta política de regionalização seja passível de críticas, o modelo será assimilado como forma de propiciar um recorte referenciado pelo o que se tem de mais elaborado em nível nacional em termos de turistificação do território em política pública nacional.

### 1.2.2 Aprofundamento dos aspectos metodológicos sobre as fazendas de Barra do Piraí e Valença

Na categorização do MTUR, o Vale do Café apresenta 2 municípios na categoria B (Barra do Piraí e Valença), 5 na categoria C (Barra Mansa, Miguel Pereira, Piraí, Vassouras e Valença) e 5 na categoria D (Engenheiro Paulo de Frontin, Mendes, Paty do Alferes, Pinheiral e Rio das Flores). Nesta região turística, atualmente, não há municípios nas categorias A e E. Considerando que apenas 2 municípios se sobressaem nas variáveis que fundamentam a categorização turística do MTUR, esta pesquisa buscou se deter nos meios de hospedagem de Barra do Piraí e Valença. Procurou-se, com isso, garantir a exequibilidade do projeto, reconhecendo, ao mesmo tempo, que estes municípios apresentam dinâmicas turísticas mais consolidadas em meio a sua realidade.

A análise dos fenômenos de produção e consumo da hospitalidade, nos termos aqui propostos, demanda a presença do pesquisador no ambiente analisado, cabendo observar que, nesta pesquisa, o pesquisador também se fez presente como um consumidor. Na pesquisa aqui apresentada, a observação participante teve um papel importante como um instrumento de pesquisa<sup>18</sup>.

Vale ressaltar que há a necessidade de compreensão sobre o exercício do lazer por parte das pessoas que estão a consumir hospitalidade comercial, ou seja, por diversas vezes o pesquisador interagiu com seus pesquisados sem anunciar-se enquanto tal. Nesse sentido, a observação pode substituir, em alguns casos, a concessão de entrevistas formais e profundas. Enquanto participante, o pesquisador colhe informações junto aos consumidores, levando em

<sup>18</sup> Veal (2011, p. 248) aponta os principais quesitos que compõem uma pesquisa baseada na observação participante.

consideração que os mesmos possuem agendas de programação que são incompatíveis com a sua. Sobretudo, pois, a maior parte dos consumidores de serviços de hospitalidade comercial no Vale do Café não se restringia em visitar, hospedar, alimentar-se junto às fazendas históricas.

No que tange à escolha dos locais, ao tomar como referência a Política de Regionalização, que se debruça em variáveis pautadas na produção e consumo de hospedagem comercial, opta-se por estabelecimentos que oferecem estes serviços nos municípios de Barra do Piraí e Valença (ver Figura 7, onde ambos se confundem numa grande mancha azul, representando a cor da categoria B). Os pontos de observação foram os espaços reservados aos consumidores, bem como aqueles franqueados à visita do pesquisador, onde ocorre processos de produção que geralmente não são considerados espaços de interesse dos consumidores no momento da experiência. Durante a maior parte do processo de pesquisa em campo, a captura de fotografias foi fundamental para dar conta de processos simultâneos de produção e consumo desses serviços.

Atores sociais quando longe de seu ambiente costumeiro desenvolvem dinâmicas e necessidades ligadas às relações que tecem segundo a proposta da viagem. Muito do que as pessoas executam enquanto práticas diárias tende a permanecer quando estão fora de suas residências fixas. Assim, essas pessoas demandam alimentação, higiene, conforto psicofísico (segurança, climatização, proteção contra insetos e pragas, etc.), desenvolvendo uma série de outras atividades rotineiras efetuadas em seus lares. Contudo, em lazer, muitos quesitos tendem a ser demandados, sobretudo no que diz respeito às atividades recreacionais e de desenvolvimento humano (DUMAZEDIER, 2008).

Alguns autores que tendem a recorrer à teoria da hierarquia de necessidades de Maslow (MASLOW, 1970) com vistas a dar um panorama sobre as questões que orientam o comportamento humano<sup>19</sup>. Ainda assim, refuta-se a ideia de que há uma única via hierárquica previamente ordenada por questões como as levantadas por Maslow (1970), sendo que não se nega o legado de sua obra. Importa dizer que, as diferentes sociedades criam mecanismos de ordenamento de suas necessidades que podem distinguir-se interna e externamente, a incluir o lazer.

**Quadro 3.** Recorte do eixo social da hospitalidade comercial e suas imbricações culturais analisadas nesta pesquisa, baseadas em Camargo [2003]

<b>Eixo Cultural</b>	<b>Recepcionar</b>	<b>Hospedar</b>	<b>Alimentar</b>	<b>Entreter</b>
<b>Eixo Social</b>				
<b>Comercial</b>	Os serviços profissionais de recepção	Meios de Hospedagem	A restauração em meios de hospedagem	Eventos e espetáculos em meios de hospedagem

Nesse sentido, a busca por compreender, a partir da perspectiva das ciências sociais, como as necessidades humanas se manifestam e são significadas em momentos de consumo de hospitalidade comercial, aliada à perspectiva do lazer, pode trazer uma nova visão sobre as práticas sociais e as interações que se estabelecem nesse contexto específico. Há de se rememorar que a hospitalidade, segundo Lashley (2004) e Camargo (2003), envolve recepção, hospedagem, entretenimento e alimentação. Ou seja, há uma perspectiva de contemplar as demandas humanas ligadas a estas dimensões. O recorte analítico deste trabalho busca compreender como as fazendas históricas do Vale do Café Fluminense, em específico nas

<sup>19</sup> Maslow (1970) tentou estabelecer critérios hierárquicos das necessidades humanas no que diz respeito aos a) aspectos fisiológicos; b) de segurança; c) de relacionamentos amorosos; d) ligados à estima e; e) também à realização pessoal, outros pesquisadores na contemporaneidade tendem a relativizar o esquema publicado na década de 1970.

municipalidades de Valença e Barra do Piraí, organizam-se por intermédio de técnicas de comercialização de serviços, mobilizando diferentes elementos de forma a produzir e legitimar uma tecnologia voltada à hospitalidade comercial. No Quadro 3, é possível identificar os principais fenômenos a serem estudados nesta pesquisa.

No que diz respeito ao recepcionar, em âmbito comercial, o ator social que desempenha o papel de organizador dos serviços aos hóspedes é o anfitrião profissional (CAMARGO, 2003, p. 21). Ao que tudo indica, Camargo defende que esse profissional está ligado a um processo de mudança do paradigma das formas de troca, sendo ele um produto da era pós-industrial (*idem*). Mediada pelo dinheiro (desde moeda, papel, crédito, entre outros), a relação com o seu hóspede é distinta no que tange aos processos e redes, pois o consumidor tende a querer “fugir” dos domínios de seu anfitrião, enquanto este organiza serviços e produtos para auferir, principalmente, receitas. Quando comparada à hospitalidade doméstica, onde o anfitrião exerce maior domínio sobre seu hóspede, não havendo mediação por moeda no que se refere à produção e consumo desses serviços dispensados a amigos e parentes.

Ao pagar pela recepção, o hóspede assume a condição de consumidor que, na hospitalidade remunerada, “o hóspede, o cliente, *exige*, já que afinal ele é o cliente, que segundo as praxes da qualidade é o centro, o princípio e o fim do processo” (CAMARGO, 2003, grifo do autor). Na literatura de Camargo (2003), sua definição de recepção comercial está alinhada à figura do profissional que recebe pessoas como ofício remunerado, que emerge com o desenvolvimento das trocas mercantis nas diferentes fases do capitalismo. Dessa forma, o foco de atenção da recepção comercial, segundo Camargo (2003), são os anfitriões profissionais que organizam sob as mais variadas posições de domínio da empresa os serviços de hospitalidade. No caso específico desse trabalho dá-se maior atenção à forma como ocorre a formação dos serviços de recepção em fazendas históricas que se mercantilizam a cultura material organizada pela cafeicultura imperial do século XIX nesta região através da visita guiada.

A figura do anfitrião se desenvolve, de acordo com Camargo (2003), quando este consegue prover abrigo e segurança ao seu hóspede, cuja manifestação física se dá pela orquestração de coisas<sup>20</sup> que formam a hospedagem. Ou seja, no que tange à comercialização da hospedagem, faz-se fundamental compreender como a emolduração (*enframing*) de coisas permite o surgimento, no Vale do Café Fluminense, de diversas maneiras de se hospedar.

A alimentação comercial na hospitalidade tende a permitir uma série de análises que vão desde o desenvolvimento desta prática, até os padrões gastronômicos que caracterizam as localidades visitadas. Camargo (2003) indica que sob o ponto de vista sociológico, há determinada atenção à profissionalização da gastronomia de uma localidade, onde não apenas está em evidência o desenvolvimento do consumo de alimentação extradomiciliar, em momentos de lazer, mas também a especialização dos traços gastronômicos desse território e de sua sociedade. A gastronomia enquanto um universal cultural permite compreender as relações tecnológicas entre diversos setores da economia, sendo parte fundamental deste trabalho analisar como isso se materializa no Vale do Café Fluminense via oferta alimentar nas fazendas históricas.

O entretenimento comercial permite uma reflexão sobre aspectos ligados aos eventos, à animação e à recreação sob as mais variadas manifestações. No que se refere às manifestações humanas associadas ao entretenimento, Camargo chama atenção para um ponto que ele identifica como patologia da hospitalidade. De acordo com o autor,

---

<sup>20</sup> O conceito de coisa é melhor desenvolvido na discussão sobre cultura material pelo olhar de Ingold (2012). Para este autor, coisa seria o termo mais adequado, pois combate ao modelo hilemórfico, cuja manifestação em objeto seria seu caráter encerrado em si. Além disso, o conceito de coisa possibilita compreender a cultura material como algo “que vaza”, a permitir que não apenas se compreenda sua relação com a fase mercantil (APPADURAI, 2008), bem como os fios que são tecidos pelas inúmeras tecnologias (HEIDEGGER, 2006).



O entreter profissional remete a questões que precisam ser resgatadas do cesto de lixo onde em que são jogadas por falta de interesse ou coragem de abordá-las. O entretenimento traz à luz algo que até hoje rotulado mais ou menos como uma patologia da hospitalidade. E da mesma forma como o estudo da hospitalidade não pode deixar de analisar o “fenômeno da gorjeta”, também não pode deixar de refletir sobre as relações entre sexo e hospitalidade e drogas e hospitalidade. Não tem direito ao menos de excluir de sua pauta os modernos formatos hoteleiros da prática de prostituição (CAMARGO, 2003, p. 25).

O lazer em locais afastados de ambientes corriqueiros entremeia-se com as inúmeras possibilidades de anonimato, busca por sexo pago ou não, bem como condutas ligadas ao consumo de entorpecentes de forma recreativa. Sobre a gorjeta, há de se dizer que muitos interesses podem ser compreendidos ao se pagar além do que já está pago. No Brasil, o sistema de gorjeta é operado, sobretudo, em ambientes de comercialização de alimentação com serviços de atendentes em mesas, previsto na Consolidação das Leis Trabalhistas<sup>21</sup>.

A gorjeta pode tanto significar um prêmio por um serviço bem prestado, como guardar em si outros interesses que fogem à compreensão das relações tecidas estritamente durante um determinado serviço. Ressalta-se que no Brasil, não há obrigatoriedade de se pagar gorjeta, embora seja comum que os estabelecimentos que praticam a adição de 10% ao que é consumido em bares e restaurantes explicitem isso em suas contas, em que os clientes podem optar ou não por pagar.

Longe de construir uma estimativa do uso dos espaços, frequência ou mesmo permanência, a observação desenvolvida nesta pesquisa não tem um caráter quantitativo (VEAL, 2011, p. 250). Consequentemente, lançou-se mão da observação pretendendo captar as práticas que envolvem a produção e o consumo da hospitalidade comercial. Reitera-se que a presença do pesquisador, que neste caso se confundiu com o papel de hóspede, influencia a maneira como a produção dos serviços e seu consumo podem se desenvolver. Há que se considerar a possibilidade de alteração da performance caso os atores analisados saibam que estão sob o crivo de um pesquisador, sobretudo quando, como neste caso, este ser professor de um curso de bacharelado em Hotelaria. Vale frisar que não foi regra a identificação como pesquisador aos seus pesquisados.

Os dados colhidos através da observação participante foram sistematizados em um caderno de registros (diário de campo), com a utilização, também, de captação de imagens, áudios e vídeos. O período de coleta de dados em campo iniciou-se em agosto de 2016, tendo sido interrompido por um acidente automobilístico. O retorno ao campo se deu em dezembro de 2016, seguindo-se até junho de 2017, em visitas periódicas sempre entre as quintas-feiras e os domingos, dias em que o pesquisador não aplicava aulas junto ao Instituto de Ciências Sociais Aplicadas (ICSA) da UFRRJ e que também possuíam maior contingente de visitantes em férias.

A realização desses registros foi garantida através de Termos de Consentimento Livre e Esclarecido (ver Apêndice A), sempre apresentados aos informantes como um instrumento de garantia do estatuto ético desta pesquisa. No que se refere às competências específicas do observador, parece importante destacar que no caso deste trabalho, o pesquisador possui uma ampla experiência de trabalho em meios de hospedagem, como pousadas, hotéis e cruzeiros, tendo acumulado uma série de conhecimentos acerca dos procedimentos de organização das coisas que constroem os mundos turísticos, com destaque para os setores de alimentos e bebidas, além de recreação. Nesse sentido, tem-se domínio dos principais elementos a serem observados no universo turístico.

Procura-se levar em consideração, além disso, uma série de elementos costumeiros que

---

<sup>21</sup>Decreto-Lei nº 5.452, de 1 de maio de 1943.

são analisados tanto pelos órgãos públicos, quanto pelos consumidores e avaliadores dos serviços. Logo, aciona-se o Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem (SBClass), bem como fóruns webográficos de opiniões de consumidores, como o TripAdvisor e o Trivago, com vistas a compreender as concepções dos mesmos diante ao pós-venda. Essas plataformas digitais permitem que consumidores de serviços comerciais de hospitalidade opinem acerca da experiência posterior relacionada à hospedagem, ao entretenimento, à restauração e à recepção. Tal fato permite que se conheçam impressões sistematizadas após a venda e o consumo desses serviços.

Além das observações, *in loco*, foram realizadas pesquisas bibliográficas e na internet, que contribuíram de forma significativa na coleta de informações. Tal iniciativa permite que se consubstanciem as análises sobre o lugar da hospitalidade no debate tecnológico no rural contemporâneo. Nesse contexto, para além dessas técnicas, acionaram-se as entrevistas formais junto aos anfitriões comerciais das fazendas históricas de Valença e Barra do Piraí, mas também aos produtores de serviços de hospitalidade comercial (bares, restaurantes, hotéis, albergues, etc.).

Houve também entrevistas formais com os representantes do poder público dos municípios (com destaque aos que atuam nas repartições voltadas ao turismo), além de representantes de instituições que compõem a estrutura da prática tecnológica hoteleira (ConCiclo, PRESERVALE, SEBRAE). Para cada especificidade no que diz respeito ao papel em meio à estrutura da prática tecnológica da hospitalidade comercial, elaborou-se um formulário.

Como as informações sobre as hierarquias que regem a organização das coisas sob a égide da hospitalidade são dispersas e pulverizadas, tornou-se fundamental a realização de entrevistas semiestruturadas com o auxílio de formulários com perguntas abertas e fechadas aos anfitriões e hóspedes (ver Apêndices B e C). Por meio deste instrumento, a concepção dos produtores dos serviços e bens demandados pelos consumidores tendeu a revelar experiências distintas. Os espaços físicos onde ocorrem a promoção de recepção, alimentação, hospedagem e entretenimento comercial são compostos por coisas organizadas pelos anfitriões, embora seja importante frisar que os consumidores também determinam a hierarquia destas coisas de acordo com seus interesses.

Com vistas a promover uma caracterização mercadológica com base em modelo já arraigado, o MTUR desenvolveu o novo SBClass. Segundo o MTUR, este mecanismo resultou de um processo participativo capitaneado pela pasta, bem como o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), a Sociedade Brasileira de Metrologia (SBM), bem como a sociedade civil representada desde os empresários, consumidores e estudiosos do tema (BRASIL, 2011).

A justificativa desse processo se baseava na necessidade de atualização do sistema de classificação dos meios de hospedagem, fundamentado em modelos estrangeiros. Este mesmo sistema também considerou a competição entre fornecedores, de sorte que também houve a preocupação com a possibilidade de que os consumidores compreendessem que tipos de serviços e produtos os meios de hospedagem brasileiros deveriam conter de acordo com a classificação. Assim, de forma voluntária, os meios de hospedagem poderiam solicitar a classificação, desde que estivessem com o cadastro válido no sistema de Cadastro de pessoas físicas e jurídicas que atuam no setor do turismo (CADASTUR).

De acordo com o MTUR,

A classificação é, reconhecidamente, um instrumento de divulgação de informações claras e objetivas sobre meios de hospedagem, sendo um importante mecanismo de comunicação com o mercado. Possibilita a concorrência justa entre os meios de hospedagem do país e auxilia turistas, brasileiros e estrangeiros, em suas escolhas (BRASIL, 2011).

Tendo conhecimento de que, no Brasil, a classificação por estrelas, o SBClass se propõe atender a diversidade da oferta de hospedagem comercial no país ainda com base nesse modelo de avaliação. Assim, faz-se necessário compreender que o poder público, manifestado na Política Nacional de Turismo<sup>22</sup>, restringe o conceito de meio de hospedagem ao âmbito comercial da hospitalidade. Segundo a Política Nacional de Turismo, meio de hospedagem se caracteriza como

os empreendimentos ou estabelecimentos, independentemente de sua forma de constituição, destinados a prestar serviços de alojamento temporário, ofertados em unidades de frequência individual e de uso exclusivo do hóspede, bem como outros serviços necessários aos usuários, denominados de serviços de hospedagem, mediante adoção de instrumento contratual, tácito ou expresso, e cobrança de diária (BRASIL, 2011).

O SBClass restringe sua classificação aos seguintes meios de hospedagem: Hotel, Resort, Hotel Fazenda, Cama & Café, Hotel Histórico, Pousada e Flat/Apart-Hotel (*idem*). O MTUR leva em consideração, na sua categorização, a natureza dos serviços que são fornecidos por cada meio de hospedagem e que correspondem a uma estratificação que é traduzida em estrelas. Por exemplo, um hotel 5 estrelas é diferente de uma pousada 5 estrelas. Por conta dessas diferentes expectativas que os distintos meios de hospedagem se dispõem a contemplar seus consumidores, eis que o SBClass determinou categorias específicas para cada tipo:

**Quadro 4.** Escalas de classificação de meios de hospedagem, segundo o SBClass

Meio de Hospedagem	Escala de Classificação
Hotel	1 a 5 estrelas
Hotel Fazenda	1 a 5 estrelas
Cama & Café	1 a 4 estrelas
Resort	4 a 5 estrelas
Hotel Histórico	3 a 5 estrelas
Pousada	1 a 5 estrelas
Flat/Apart-Hotel	3 a 5 estrelas

FONTE: BRASIL, 2011.

Na estruturação dessa classificação, é preciso considerar que pela própria formação dos serviços de hospedagem, jamais haverá, ao menos pelo SBClass, equivalência entre um cama & café a um resort. Seja em função da própria característica do meio de hospedagem, seja pelos limites que a classificação permite. Nessas condições, o fato de o MTUR reconhecer que um cama & café, também conhecido em inglês como *bed and breakfast*, caracteriza-se como “hospedagem em residência com no máximo três unidades habitacionais para uso turístico, com serviços de café da manhã e limpeza, na qual o possuidor do estabelecimento resida” (BRASIL, 2011) hierarquiza-o como modesto diante ao resort, meio que possui “infraestrutura de lazer e entretenimento que disponha de serviços de estética, atividades físicas, recreação e convívio com a natureza no próprio empreendimento” (*idem*).

Longe de problematizar os conceitos que foram construídos como uma forma de categorizar as distintas manifestações de hospedagem comercial, destaca-se que mais importante do que caracterizar o meio de hospedagem segundo o SBClass, no caso desta pesquisa, é compreender que este mecanismo de avaliação comporta como quesitos uma série de coisas que são passíveis de serem avaliadas. A título de informação, os requisitos que

<sup>22</sup> Lei Nº 11.771, de 17 de setembro de 2008.

compõem o SBClass estão agrupados em três grandes áreas: infraestrutura, serviços e sustentabilidade (BRASIL, 2011). Aqui, a matriz que fundamenta a adaptação ao formulário, aplicado aos consumidores, que esta pesquisa aciona é a Matriz de Classificação de Meios de Hospedagens – Hotel Histórico. Isso se deve ao fato de que a maioria das edificações erigidas durante o período da cafeicultura no Vale do Café estarem próximas ao conceito de Hotel Histórico. De acordo com Brasil (2010b), Hotel Histórico pode ser considerado como

Instalado em edificação preservada em sua forma original ou restaurada, ou ainda que tenha sido palco de fatos histórico-culturais de importância reconhecida. Entende-se como fatos histórico-culturais aqueles tidos como relevantes pela memória popular, independentemente de quando ocorreram, podendo o reconhecimento ser formal por parte do Estado brasileiro, ou informal, com base no conhecimento popular ou em estudos acadêmicos.

Há de se ressaltar que, segundo o SBClass (BRASIL, 2011a), os hotéis históricos são classificados inicialmente com 3 estrelas, podendo chegar a 5. Nesse esquema, estes meios de hospedagem podem atingir as 3 estrelas caso atendam aos requisitos mínimos de infraestrutura, serviços e sustentabilidade (BRASIL, 2011c). Para a análise de como os hóspedes compreendem a organização de coisas (INGOLD, 2012), tal matriz (BRASIL, 2011c) serviu de base para a construção de nossos instrumentos de pesquisa. Seguindo os quesitos que compõem a matriz<sup>23</sup>, maior destaque será dado à infraestrutura, por se entender que esta é mais passível de ser manipulada sob as técnicas de hospitalidade.

Assim, o formulário (ver Apêndice D) foi composto sob o método de aferição lastreado pela escala Likert. A expectativa consiste em compreender como os hóspedes hierarquizam a cultura material disponível nesses espaços de hospitalidade comercial, a manifestar relevância ou não de cada elemento descrito. O formulário é composto por cerca de 90 questões, dentre as quais o informante possui 7 possibilidades de respostas, sendo elas: Extremamente Irrelevante; Irrelevante; Indiferente; Relevante; Extremamente Relevante; Não sei Opinar / Não vivenciei essa experiência; ou deixar em branco. Dessa maneira, planejou-se analisar as respostas dos hóspedes e como eles baseiam sua experiência de acordo com a cultura material.

Ainda que durante a pesquisa tenha se mostrado inviável a aplicação deste formulário, indica-se que a melhor alternativa para executar coleta de dados junto aos consumidores se deu tanto pela observação, quanto por entrevistas informais. Durante as refeições, saídas em bares e restaurantes, bem como em rápidos momentos nas visitas, era comum que se conversasse sobre a experiência de consumo de serviços comerciais de hospitalidade por parte destes hóspedes. Nesse sentido, não se defende que os caminhos para a realização desta pesquisa sejam os únicos métodos para obtenção das informações que consubstanciam a possibilidade de aplicar à teoria tecnológica ao fato analisado, mas tais aspectos foram eleitos como os mais exequíveis. Assim, de posse sobre os elementos que formam os aspectos metodológicos desta pesquisa, encaminha-se uma sucinta discussão sobre o lugar da hospitalidade na ciência contemporânea.

### **1.3 A hospitalidade e seu lugar na ciência contemporânea**

A hospitalidade emerge como um fenômeno que merece especial atenção por parte das ciências sociais. As imbricações que se desenvolvem na relação entre hóspedes e anfitriões são parte constituinte da vida em sociedade, gerando impactos diversos sobre os grupos sociais e o

---

<sup>23</sup> Nos itens que compõem os quesitos do formulário, o termo “UH” (Unidade Habitacional) foi substituído pelo termo “quartos”, por ser estritamente técnico e um jargão dos estudos turísticos.

planeta de forma geral. Nesse movimento de produção de conhecimento científico no campo do turismo, autores como Moesch (1998) e Siqueira (2005) refletem sobre os processos de formação dos estudos sobre turismo. Ainda no fim dos anos 1990, Moesch (1998) afirmava que o saber turístico se constituía num conjunto de iniciativas do setor privado/empresarial, e não acadêmico. Desta forma, a autora chega a concluir que o saber turístico, ainda naquele momento, se restringia às informações e sistemáticas operacionais sobre o seu setor produtivo (MOESCH, 1998).

A análise de Moesch (1998) sobre a produção de conhecimento em turismo preocupa-se com o reducionismo do fenômeno, analisado como um processo exacerbadamente ligado ao mercado monetário. Além disso, a autora observa que o desenvolvimento do conhecimento turístico está condicionado pelo funcionamento da sociedade contemporânea. Nesse sentido, o desenvolvimento de paradigmas econômicos molda a maneira como os seres humanos se relacionam por meio das viagens e da hospitalidade.

Em seu trabalho, Siqueira (2005) procura ir além e resgata a história social do turismo, a refletir processos que inauguram centralidades nas ciências para compreender o fenômeno em tela. De acordo com esta autora, embora haja uma predileção em compreender os aspectos econômicos do turismo e seus reflexos, esse fenômeno não foi algo que surgiu de modo recente, tampouco a hospitalidade. Fenômeno que está além do turismo, a hospitalidade é passível de ser analisada cientificamente, tendo ganhado destaque junto às escolas de administração e negócios na Inglaterra, sobretudo durante a década de 1960<sup>24</sup> (LASHLEY, 2004). Consequentemente, a hospitalidade passa a se constituir como objeto de estudo e formação de profissionais em turismo onde quer que surja um desses cursos superiores.

Sob esse aspecto, a contribuição de Siqueira permite que se determine o caráter mercantil atribuído ao conhecimento produzido em turismo. Para esta autora, “sem um entendimento de como o capitalismo funciona, não se compreenderá o nascimento da ciência moderna e dos fenômenos turismo e hospitalidade” (SIQUEIRA, 2005, p. 37). O que esta autora compreende como ciência moderna seria fruto da perspectiva filosófica de René Descartes, cuja máxima “penso, logo existo” dominaria todo o processo de avanço da racionalidade científica na Europa do século XVII em diante. Siqueira (2005) aponta que o soerguimento da ciência foi acompanhado por um processo de deslegitimação da sabedoria popular e/ou do senso comum.

A afirmação da ciência e de seus pensadores fomentou um processo de assimetria no que diz respeito às pessoas que detêm os conhecimentos de cura sobre a natureza. Segundo Siqueira (2005), o saber dominado pelas mulheres, chamadas de *belladonna* (bruxas, por outros), traslada-se para as mãos e mentes dos cientistas. Neste mesmo período em que há a consolidação da ciência enquanto verdade, o poder clerical começa a puxar o pêndulo do poder à igreja católica, a qual passa a intervir nos processos de aceitação, assimilação e coibição de práticas ligadas aos saberes xamânicos.

Outro fenômeno ocorrido na Europa do século XVII ao XIX, o fortalecimento do capitalismo, estabelece mudanças no modo de produção e trocas, além de radicais reconfigurações do sistema de organização do trabalho. Consequentemente, o desenvolvimento do capitalismo europeu teve como pano de fundo a desestabilização do xamanismo, através do alinhamento entre igreja cristã monoteísta e conhecimento científico-racional. O prosseguimento das pesquisas vai se tornar um imperativo com o advento do racionalismo, mote para tornar o mundo, segundo Siqueira (2005), inteligível, decifrável e racional às razões capitais da matemática, sobretudo com a adaptação do saber empírico pela racionalidade matemática.

---

<sup>24</sup>No Brasil, o primeiro curso superior de Turismo surge no período da ditadura militar-empresarial, no ano de 1971, na atual Universidade Anhembi Morumbi, na cidade de São Paulo/SP.

Para Siqueira, a racionalidade capitalista se estabeleceu, sobretudo no século XIX, com o advento do progresso de mercantilização das coisas, somado à proletarianização da força de trabalho. A necessidade de especialização dos processos de fabricação de produtos e serviços demandou a fragmentação da ciência em diversas disciplinas. O reflexo do cartesianismo dá a tônica para o que Siqueira (2005) determina como ciência moderna: fundada no império da razão sob o domínio do homem cartesiano. O resultado desse processo desemboca justamente na fragmentação da ciência e sua consequente especialização, que se desenvolvem através de variados métodos científicos. Ainda em consonância com a autora, “a necessidade de inovações tecnológicas ininterruptas do capitalismo acelerou o processo de especialização da ciência” (SIQUEIRA, 2005, p.75).

A hospitalidade passou a ser um fenômeno de domínio dos estudos de turismo, justamente por acolher em seus braços atividades fundamentais para a consolidação de produtos e serviços voltados à satisfação de visitantes. Como citado anteriormente, tanto o turismo como a hospitalidade aparecem com maior destaque nos estudos acadêmicos somente a partir da segunda metade do século XX, embora já houvesse registros de estudos sobre aspectos ligados ao turismo e à hospitalidade anteriormente<sup>25</sup>. Para Siqueira (2005), o que torna o turismo e a hospitalidade singulares diante desse cenário científico é que esses campos não necessariamente precisam passar pelos processos de disciplinarização, fenômeno evidente em outras disciplinas e ciências, como a economia, antropologia, sociologia, geografia e administração, entre outras. Embora haja certo receio em afirmar a cientificidade do turismo diante de outras ciências<sup>26</sup>, há de se explicitar que, pelo olhar de Siqueira, tanto o turismo quanto a hospitalidade podem ser analisadas cientificamente através de um mergulho horizontal.

Ou seja, a crise nas ciências na conjuntura contemporânea fez com que os campos disciplinares que estudam o turismo propiciassem o que há de mais avançado dentre as perspectivas ligadas à necessidade de se ultrapassar os mergulhos verticais (especialização) nas ciências, com vistas à interdisciplinaridade ou à transdisciplinaridade. Nesse sentido, o turismo e a hospitalidade podem seguir caminhos diferenciados buscando eliminar hierarquias disciplinares por meio do que Siqueira denomina “mergulho horizontal” (2005, p. 198).

A partir desses pressupostos que permitem reflexões sobre o papel da ciência na contemporaneidade, é fundamental que se ressalte o porquê de se estudar a hospitalidade e o turismo cientificamente. Concorde-se aqui com Siqueira (2005) que, na pós-modernidade, turismo e hospitalidade permitem compreender processos de valorização do local e do regional diante da atual conjuntura de globalização. O turismo é um fenômeno social resultante do acesso e da valorização do lazer, das viagens, das garantias trabalhistas e do desejo de usufruto de atrativos naturais e culturais distantes dos ambientes rotineiros dos seres humanos. Panosso Netto (2013) observa que os primeiros estudos sobre turismo tinham interesse estatístico sobre a recepção de visitantes estrangeiros. Reflexos do modelo moderno da ciência ainda no século XIX, o turismo passa a ter tratamento científico devido aos resultados econômicos que o fluxo de visitantes resultava em comunidades europeias.

Panosso Netto revela que o primeiro trabalho científico em turismo foi publicado em Zurique, Suíça, no ano 1883, com o título de “Relatório Oficial Sobre a Indústria Hoteleira na Suíça”<sup>27</sup>. Embora as definições sobre turismo comecem a aparecer nos dicionários europeus na virada do século XVIII ao XIX (BARRETTO, 2003; PANOSSO NETTO, 2005; 2013), enquanto fenômeno passível de estudo científico sob os moldes da ciência moderna, o turismo

---

<sup>25</sup> Ver mais em Barretto (2003), Siqueira (2005) e Panosso Netto (2005; 2013).

<sup>26</sup> Ver mais em Panosso Netto (2005).

<sup>27</sup> Trabalho cuja autoria pertence a Eduard Guyer-Freuler com título original *Amtlicher bericht über das schweizer hotelwesen* (PANOSSO NETTO, 2013).

consta definido pelo “Dicionário manual de economia, política social e administração”<sup>28</sup>, publicado em 1905, por Eduard Guyer-Freuler, como

um fenômeno de nosso tempo que se explica pela necessidade crescente de descanso e de mudança de ares, pela aparição e desenvolvimento do gosto pela beleza da paisagem, pela satisfação e bem-estar que se obtém da natureza da viagem, mas, muito especialmente, pelas crescentes relações entre povos diferentes, pelo aumento das empresas que dão lugar ao desenvolvimento do comércio, da indústria e das profissões e pelo aperfeiçoamento dos meios de transportes (GUYER-FREULER, 1905 apud Panosso Netto, 2013, p. 23).

Tal definição possibilitou os primeiros passos para que o conceito de hospitalidade fosse apropriado como um dos componentes do turismo. Segundo Barretto (2003), em 1911, o economista austríaco Hermann Von Schullernzu Schattenhofen escreveu que “turismo é o conceito que compreende todos os processos, especialmente econômicos, que se manifestam na chegada, na permanência e na saída do turista de um determinado município, país ou estado” (BARRETTO, 2003, p.9). Ou seja, o conceito de turismo se estabeleceu dentro dos estudos econômicos, campo do conhecimento que influenciou e ainda influencia, fortemente, as discussões sobre a temática. Outras conceituações vêm sendo elaboradas por diversos especialistas das mais variadas áreas do conhecimento. Porém, o atrelamento exacerbado do turismo à economia fez com que os aspectos monetários tivessem um enfoque maior do que os aspectos socioculturais e ambientais do fenômeno turístico.

Do início do século XX até a Crise do Petróleo<sup>29</sup>, Barretto (2003) e Siqueira (2005) ponderam que os estudos turísticos tenderam a preocupar-se com a denominação dos visitantes com vistas à mensuração, bem como com os processos ligados à administração dos serviços que estes demandavam, desde sua região de origem até o destino da viagem. A tônica monetária e a necessidade de apresentar soluções para a administração de negócios ligados aos fluxos de visitantes incidem na forma como organismos políticos passam a definir o turismo. A Organização Mundial do Turismo – OMT, um dos órgãos que compõe a Organização das Nações Unidas – ONU. É a principal organização internacional sobre turismo, e tem como finalidade a promoção e o desenvolvimento da atividade turística<sup>30</sup>. A criação deste órgão remonta ao início do século XX, onde, segundo a OMT (2017), reuniam-se entes que formavam a União Internacional de Organismos Oficiais de Turismo (UIOOT, em espanhol) desde 1934, na cidade holandesa de Haia.

A mudança da caracterização da UIOOT ocorreu no 1º Congresso Internacional de Organismos Nacionais de Turismo, ocorrido na capital britânica, Londres, no ano de 1946. Em 27 de setembro de 1970, na capital mexicana, durante a Assembleia Geral da UIOOT cria-se o Estatuto da OMT, caracterizando-a como um mecanismo voltado ao turismo dentro da ONU. A partir de 1975, a primeira reunião da Assembleia Geral da OMT ocorre em Madri, por convite do governo espanhol que curiosamente passava pelo período de fim ao regime franquista, o qual persistiu de 1939 até a dissolução das Cortes Franquistas, em 1977.

O resultado desta empreitada espanhola é que, já em 1976, a OMT passa a ter Madri como sua sede. As iniciativas da OMT têm como consolidação seu reconhecimento como organismo especializado da ONU durante a XV Assembleia Geral da ONU (OMT, 2017). Ocorrida em Pequim, na China, a OMT passa a ter semelhança com organismos como a

<sup>28</sup> *Handwörterbuch der sweizerischen volkswirtschaft, sozialpolitik und verwaltung* foi publicado em Berna, Suíça, em 1905, por Eduard Guyer-Freuler.

<sup>29</sup> Evento histórico ligado à Revolução Islâmica no Irã, ocorrida no fim da década de 1970, aliada a outros fenômenos de ordem mundial ligados ao preço do petróleo no mercado.

<sup>30</sup> Ver mais em <http://www.unwto.org/>.

Organização para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), a Organização Mundial da Saúde (OMS), dentre outros. De acordo com Panosso Netto, a OMT compreende o turismo como

as atividades de pessoas em viagens e sua permanência nos lugares fora de sua residência habitual por não mais que um ano consecutivo por lazer, negócios e outros propósitos não relacionados ao exercício de uma atividade remunerada. (PANOSSO NETTO, 2013).

Panosso Netto ressalta o caráter economicista dessa caracterização da OMT, fato que Siqueira (2005) concorda, ressaltando a ênfase sobre as perspectivas recreacionais e de negócios, com a delimitação de tempo sob prazo mínimo de 24 horas e máximo de 1 ano. Dessa forma, os imigrantes ficam excluídos desse contexto, em função de um lobby promovido pelos Estados Unidos ainda em 1974, ano da primeira definição de turismo pela OMT (SIQUEIRA, 2005, p. 79)<sup>31</sup>.

A construção de uma definição promovida por um organismo de abrangência internacional funciona como um mecanismo orientador para a captação de dados sobre o fluxo de visitantes. A perspectiva alicerçada na mensuração dos fluxos de visitantes permite que poder público e iniciativa privada se articulem na configuração de políticas para a atividade turística. De toda maneira, as justificativas para tal assunção se devem à lógica de acumulação de capital através da concatenação de uma série de serviços e mercadorias que guarnecem o deslocamento de pessoas através das diferentes regiões do planeta.

Barretto (2003) e Siqueira (2005) ponderam que a partir da década de 1970, Estados, entidades privadas e organizações da sociedade civil manifestam interesse em compreender os efeitos positivos e negativos da atividade turística, assim como as relações diversas que emanam desse fenômeno, sem esquecer sua perspectiva econômica e sua ligação com a temática do desenvolvimento. A própria história da OMT mostra como as articulações científicas, políticas, econômicas e sociais sobre a questão ambiental reverberaram na atividade turística. O debate sobre os limites do crescimento, por exemplo, comandou os ímpetus de muitos cientistas, empresários e estadistas sobre os impactos desta atividade econômica sobre meio ambiente influenciando um conjunto de normativas que a OMT organizava enquanto um dos seus marcos maiores: o Código de Ética Mundial para o Turismo (OMT, 2000). Esse instrumento traz em seu Art. 3º (O turismo, fator de desenvolvimento sustentável) elementos que comprovam o debate fundamentado acima:

1. Todos os agentes de desenvolvimento turístico têm o dever de proteger o meio ambiente e os recursos naturais, com vistas a um crescimento econômico estruturado, constante e sustentável, que seja capaz de satisfazer equitativamente as necessidades e aspirações das gerações presentes e futuras.
2. As autoridades públicas nacionais, regionais e locais favorecerão e incentivarão todas as modalidades de desenvolvimento turístico que permitam preservar recursos naturais escassos e valiosos, em particular a água e a energia, e evitar no que for possível a produção de resíduos.
3. Serão feitos esforços para distribuir no tempo e no espaço os movimentos de turistas e visitantes, em particular por meio das férias remuneradas e das férias escolares, e, equilibrar melhor o fluxo turístico, com o objetivo de reduzir a pressão causada pela atividade turística no meio ambiente e de aumentar seus efeitos benéficos no setor turístico e na economia local.
4. A infraestrutura e as atividades turísticas serão planejadas de modo a proteger o patrimônio natural que constituem os ecossistemas e a diversidade biológica, e a preservar as espécies da fauna e da flora silvestre em perigo. Os agentes do desenvolvimento turístico, e em particular os profissionais do setor, devem admitir que se imponham limites a suas atividades quando exercidas em espaços particularmente vulneráveis: regiões desérticas, polares

---

<sup>31</sup>Em Siqueira (2005), a impressão do livro demonstra o ano de 1954, embora a OMT tenha surgido apenas em 1974.



ou de montanha, litorâneas, florestas tropicais ou zonas úmidas, que sejam idôneos para a criação de parques ou reservas protegidas. 5. O turismo de natureza e o ecoturismo são reconhecidos como formas de turismo particularmente enriquecedoras e valorizadoras, sempre que respeitem o patrimônio natural e a população local e se ajustem à capacidade de carga dos lugares turísticos (OMT, 2000, p. 4-5).

No excerto do Código de Ética em questão (OMT, 2000), estão presentes elementos de debate sobre o desenvolvimento sustentável, como a questão da equalização do processo de “crescimento econômico estruturado, constante e sustentável”. Tal perspectiva aproxima-se ao que Martínez Alier (2009) define como evangelho da ecoeficiência<sup>32</sup>.

Ao se aproximar do fim do século XX, uma série de questionamentos começam a ser construídos sobre o papel da ciência na contemporaneidade. As ciências que em seu mergulho vertical (SIQUEIRA, 2005) propiciaram o desenvolvimento de estudos turísticos e de hospitalidade, instigaram, sobretudo a partir da década de 1970, diversos pesquisadores a promover instrumentos que pudessem dar conta das imbricações que estes fenômenos sociais impactaram às comunidades receptoras, meio ambiente, economia e políticas.

Decerto, o fenômeno turístico apresenta paradoxos como a inacessibilidade à maioria da população a viagens com fins de lazer, assim como a segregação espacial (bolhas de turismo), o neocolonialismo (relação de excessiva dependência econômica por parte de países e regiões em desenvolvimento, e de demanda turística provenientes de nações e regiões tidas como desenvolvidas), entre outros malefícios. Vale atentar que o caráter predatório de atividades turísticas tem relação com forças de grandes atores do mercado diante dos interesses de atores locais, os quais têm no território muitas relações que não vão ao encontro da atividade turística, por exemplo. Barretto (2003) também ressalta que

Embora ainda alguns círculos, principalmente leigos, vejam o turismo apenas como a “indústria de viagens de prazer”, trata-se de algo mais complexo do que um simples negócio ou comércio. (BARRETTO, 2003, p.12).

Assim, a autora chama atenção para o soerguimento de novos olhares acerca do turismo, não mais sedimentados apenas nas questões econômicas e monetárias. A autora também salienta que “a viagem (elemento dinâmico) e a estada (elemento estático) acontecem fora do lugar de residência, [e que] as pessoas desenvolvem atividades diferentes do seu cotidiano” (BARRETTO, 2003, p.12). Esse movimento de pessoas é particular por ser temporário, visto que a volta para casa em pouco tempo é o objetivo final. E mais, durante essa visita, o turista é a pessoa que não desempenhará atividades lucrativas, sendo as suas motivações relacionadas às razões espirituais ou vitais mais próprias e íntimas (BARRETTO, 2003). Em suma, a autora, ao se debruçar sobre diversas conceituações sobre turismo, concebe que

Os elementos mais importantes de todas estas definições são o tempo de permanência, o caráter não lucrativo da visita e, uma coisa que é pouco explorada pelos autores analisados, a procura do prazer por parte dos turistas [visto que] o turismo é uma atividade em que a pessoa busca prazer por livre e espontânea vontade. Portanto, a categoria livre escolha deve ser incluída como fundamental no estudo do turismo. (BARRETTO, 2003, p.13).

---

<sup>32</sup> Em “O ecologismo dos pobres”, Martínez Alier (2009) desenvolveu esta definição para exemplificar os intuítos científicos e políticos que defendiam a possibilidade de coadunar crescimento econômico ao processo de conservação do meio ambiente, como uma tentativa de tornar “verde” o capitalismo. Salienta-se aqui que esta é a principal linha de pensamento que fundamenta o Código de Ética (OMT, 2000), onde se privilegia os aspectos do planejamento como ferramenta de promoção do desenvolvimento sustentável.

A questão da livre escolha envolve um processo um tanto quanto delicado nas controversas definições de turismo. Em “Lazer e o universo dos possíveis”, Bacal (2003) apresenta o processo de construção da concepção humana de tempo livre. O conceito ocidental de tempo livre tem relação direta com a *skolé* grega (BACAL, 2003). Bacal discorre que, se os homens da Grécia Antiga estabeleciam a *skolé* como um tempo dedicado à contemplação e reflexão à custa do trabalho feminino e/ou escravo, os romanos vão desenvolver o conceito de ócio mais ligado ao divertimento e ao hedonismo. O conceito oposto ao ócio seria sua negação, o negócio, tempo dedicado ao trabalho e, de acordo com Bacal (2003), subvalorizado pela sociedade da Roma Antiga. Diante do soerguimento da Igreja Católica Apostólica Romana como um polo de poder na Idade Média, o ócio passa a ser concebido como algo a ser desfrutado na experiência extraterrena.

Com a Revolução Industrial, a ascensão da burguesia elenca o negócio como uma estratégia bem-sucedida de apropriação do tempo para a construção de trajetórias diante à lógica capitalista. Assim, o negócio, como Bacal (2003) discute, passa a fazer parte de uma lógica de valorização desta atividade diante ao ócio das classes nobiliárquicas. Soma-se a isso a proletarização da força de trabalho, a qual começa a experimentar jornadas de trabalho por volta de uma média de 12 horas por dia. O estabelecimento do negócio burguês majoritariamente deve-se ao processo de utilização da força de trabalho proletária, somado ao desenvolvimento de técnicas de aprovisionamento de energia aplicada às máquinas (teares, sobretudo), a resultar na aceleração do processo de produção fabril e mecanizada.

A riqueza gerada pela segunda fase do capitalismo, chamada de industrial por Siqueira (2005), também se deveu ao processo de soerguimento da ideia do valor de troca sobre os produtos provenientes das atividades industriais. Consequentemente, no bojo desse modelo de sociedade, a proletarização da força de trabalho pôs em evidência faces degradadas no que tange à qualidade de vida dessa população. Enquanto a burguesia desenvolvia seus negócios, de acordo com Dumazedier (2008), a classe proletária organizava-se em prol da diminuição da carga de suas jornadas de trabalho. Diante da movimentação dos trabalhadores, a classe burguesa considerou que fazia sentido a liberação de parcela do tempo dedicado ao trabalho aos proletários com vistas a que estes também pudessem ter tempo apto ao consumo de produtos e serviços resultantes das inúmeras atividades desenvolvidas. Além da emancipação social, Dumazedier atribui que o progresso técnico está também relacionado ao direito ao lazer. Assim, o autor determina que a produção do lazer é o resultado de 2 movimentos simultâneos: 1) o progresso científico-técnico apoiado pelos movimentos sociais que libera os trabalhadores de uma parcela do tempo de trabalho profissional e doméstico; e 2) a regressão do controle social pelas instituições básicas da sociedade (familiares, socioespirituais e sociopolíticas), a permitir ocupar o tempo liberado principalmente com atividades de lazer.

Dessa forma, abre-se um diálogo com a perspectiva da OMT, que não caracteriza as atividades de viagens de pessoas que auferem receita nos locais visitados como turismo, embora aceitem os negócios como tal. Ora, isso na realidade é a caracterização paradoxal baseada nas distinções entre as atividades profissionais. De fato, para um trabalhador agrícola que deixa sua região de origem para dedicar-se ao desbaste, plantio, colheita, extração ou manejo de animais e pesca, fica evidente que a natureza desta atividade demanda que o pagamento seja efetuado no local em que o trabalhador se encontra.

Já o viajante a negócios, por mais que não aufera receita no local visitado, transaciona produtos, serviços e ações baseadas na possibilidade de ligá-los aos processos de trabalho em seus setores estabelecidos em sua região de origem. Ou seja, nos dois exemplos, ambos os viajantes estão tendo como impulso primeiro a possibilidade de auferir renda, sendo aquele no local e este em sua região de origem, embora a permanência de ambos acionem toda uma rede de serviços e produtos ligados ao entretenimento, hospedagem, alimentação e recepção. O que diferencia um do outro é a natureza de ambas as atividades, bem como as questões ligadas ao

refinamento, sofisticação e dicotomia entre os viajantes que estão em setores da economia mais ligados ao setor financeiro, industrial e de serviços, e aqueles que, mesmo nestes setores, desempenham atividades mais braçais, desvalorizadas social e monetariamente no que diz respeito aos seus salários.

Em suma, ambas as atividades envolvem trabalho como primeira necessidade de deslocamento, embora estes viajantes, em tempo livre, realizem lazer uns em botequins ou biroskas, outros em pubs ou bistrôs. Consequentemente, fica evidente que as definições sobre turismo apresentam muitos paradoxos que contradizem a questão mais nobre e fundamental que o sustenta: ser uma atividade de lazer.

O desenvolvimento das pesquisas em turismo fez com que o acúmulo de estudos pudesse dar pistas sobre comportamentos sociais através da interação segundo esse fenômeno social. Assim, alguns estudiosos passaram a se concentrar em características que se repetem em todas as suas manifestações. Isto é, apesar de variar conforme as sociedades espalhadas pelo globo terrestre, torna-se possível identificar as especificidades que o fenômeno turístico apresenta. Assim, elencam-se algumas “características mínimas” que Urry (2001) define como bases do turismo. Em “O olhar do turista”, Urry ressalta algumas “características mínimas” que podem ser definidas como os pilares do fenômeno turístico, a saber:

- a) o turismo é uma atividade de lazer que pressupõe o seu oposto, ou seja, o trabalho;
- b) para haver turismo, faz-se primordial o deslocamento de pessoas, ou seja, a viagem;
- c) a viagem e a permanência se destinam a localidades fora dos lugares normais de residência e de trabalho;
- d) os objetos do olhar turístico não enfocam as atividades de trabalho remunerado ou não;
- e) o aumento do acesso às viagens de turismo por parte da população mundial emerge novas formas de relações sociais;
- f) a subjetividade é preponderante na escolha dos locais que são visitados temporariamente;
- g) o olhar do turismo é direcionado para aspectos das paisagens que não são corriqueiras na vida dos turistas;
- e h) é por intermédio dos signos que os olhares do turismo são construídos (URRY, 2001, p. 28).

Segundo Urry (2001), esses são aspectos singulares que, quando trabalhados conjuntamente, sustentam os estudos do turismo, da hospitalidade e também do lazer. Desta maneira, acata-se a definição de Urry para avançar a pesquisa, levando em consideração as perspectivas ligadas à hospitalidade. Como dito anteriormente, a hospitalidade, embora seja um fenômeno que extrapola o turismo, passou a ser objeto de pesquisa a partir do interesse de suas interfaces diante ao fenômeno turístico. Mas como avançar sobre as análises já apontadas e diante do desafio de praticar o “mergulho horizontal” proposto por Deis Siqueira em “História Social do Turismo”?

Neste capítulo, constaram as reflexões sobre o lugar da hospitalidade na ciência contemporânea, bem como as visões que orientam a forma como este fenômeno social passa a ser analisado. Assim, questões ligadas aos aspectos metodológicos tentam dar conta de como a pesquisa foi planejada. A proposta de estudar a hospitalidade comercial enquanto tecnologia permite que se avance sobre como produtos e serviços voltados à alimentação, hospedagem, recepção e entretenimento são elaborados e consumidos. O próximo capítulo consiste numa tentativa em relacionar estas temáticas.

## **CAPÍTULO 2 – NOVOS OLHARES SOBRE HOSPITALIDADE: UM DEBATE SOBRE RURALIDADES E TECNOLOGIA**

Com vistas a dar conta da perspectiva que fundamenta a análise apresentada nesta tese acerca da produção e consumo de hospitalidade comercial, busca-se distinguir os objetos passíveis de análise durante a pesquisa com o aporte dos olhares provenientes de variadas áreas de conhecimento. Dos poucos consensos existentes em torno dos fenômenos discutidos nesta obra, autores como Barretto (2000), Urry (2001) e Siqueira (2005) deixam pistas sobre como estabelecer processos de investigação interdisciplinares sobre turismo e hospitalidade.

Nesse sentido, apresentam-se as fundamentações pautadas no tempo e espaço da hospitalidade comercial são alinhadas ao debate sobre ruralidades. Há o convite à autores que debatem o rural enquanto categoria de pensamento, tendo como preocupação a discussão da interdisciplinaridade do campo de pesquisa ligado à hospitalidade e às viagens. Há também um sucinto resgate sobre os debates acerca das manifestações turísticas no rural, bem como as definições que algumas pesquisadoras (RODRIGUES, 2001; TULIK, 2010) já produziram sobre a temática.

Ainda assim, neste capítulo se promove uma tentativa de avançar rumo a novos olhares sobre as questões ligadas à administração da hospitalidade, a resgatar o debate sobre gestão, embora convidando autores das ciências sociais que emprestam lentes ainda pouco usadas para análises sobre o fenômeno da hospitalidade. Autores que tratam sobre tecnologia, cultura material e que defendem uma abordagem relacional dentro das ciências sociais emprestam seus achados para que se possa caminhar em direção a olhares múltiplos sobre a forma como seres humanos interagem com coisas (INGOLD, 2012), formando redes que constroem mundos turísticos através da organização de bens (DOUGLAS, ISHERWOOD, 2006). Para consubstanciar a análise, reforça-se que neste capítulo a teoria tecnológica de Trigueiro (2009) é discutida dentro dos limites da hospitalidade com vistas a prover uma adaptação ao estudo deste fenômeno ligado ao setor terciário da economia.

### **2.1 Hospitalidade comercial no espaço rural**

Segundo Siqueira (2005), a prevalência de um olhar baseado na possibilidade de realização da mercadoria e do lucro do investidor capitalista ocasionou, ainda no século passado, o surgimento de cursos de turismo e hotelaria. De acordo com essa autora, os esforços de compreensão científica que levaram à construção deste campo do saber, começam com turismo e hotelaria, não com viagens e hospitalidade. Importante observar, no entanto, que tanto as viagens como a hospitalidade são fenômenos que possuem uma longa história nas sociedades, inserindo-se em um horizonte de tempo que vai além da modernidade. Diante da crise dos paradigmas na ciência, Siqueira (2005, p.95) sugere que não há mais como “reduzir a viagem ao turismo, hospitalidade à hotelaria”. Sob a lógica apresentada em “História Social do Turismo”, a autora aponta para um caminho de construção de pesquisas cujas perspectivas não sejam mais baseadas na multidisciplinaridade, mas sim com foco na interdisciplinaridade (*idem*, p. 129 - 131).

Sugere, ainda, que a fragmentação da multidisciplinaridade condiz com o processo de especialização das ciências, as quais se desenvolveram sob marcos teórico-metodológicos próprios e separados entre si. No contexto atual, Siqueira (2005, p. 130) defende que o mais adequado seria a “utilização simultânea de diferentes pontos de vista, parâmetros, corpos teóricos, considerando-se aspectos diferentes do fenômeno ou do objeto de estudo”, ou seja, o exercício da interdisciplinaridade. A autora compreende o processo de superação da perspectiva

de especialização, disciplinar e positivista, através da aplicação de métodos e técnicas de pesquisa, bem como teorias e parâmetros advindos das mais variadas áreas do conhecimento como uma etapa que antecede a transdisciplinaridade. Esta seria entendida como um estágio em que o processo de conhecimento seria reflexo da congregação de especialistas que trabalham em comunhão, evitando a imposição de ideias, teorias ou métodos.

Vale aqui ressaltar que o recorte de pesquisa centrado na comercialização dos serviços de hospitalidade, que norteia esta tese, abre-se ao questionamento sobre um possível retorno à redução do fenômeno da hospitalidade. Cabe, portanto, explicar os motivos que levaram a propor este recorte. Embora seja constantemente classificado como “uma indústria sem chaminés”, como um setor econômico de alto impacto em diversos outros nichos econômicos, o turismo é um amálgama de serviços. A literatura econômica convencional tende a classificar todo o comércio de mercadorias e prestação de serviços como setor terciário. Para o pensamento econômico, até meados do século XX, o que hoje se convencionou como setor terciário era visto como algo residual em relação às atividades agrícolas (primárias) e industriais (secundárias).

Os estudos sobre as atividades produtivas caminharam de acordo com as temáticas que chamavam a atenção dos estudiosos nas diferentes épocas. Sem a pretensão de traçar uma linha do tempo resgatando diferentes escolas do pensamento, cabe lembrar a perspectiva adotada pela fisiocracia, movimento de teóricos econômicos franceses que visualizavam a riqueza como proveniente do valor das terras agrícolas ou agricultáveis. De acordo com essa escola de pensamento, cujos expoentes foram François Quesnay e Anne Robert Jacques Turgot, o desenvolvimento da agricultura culminaria com a produção de mercadorias agrícolas que adquirem valor de troca elevado em função da sua natureza e do trabalho produtivo a elas incorporado. Tal movimento econômico foi muito propalado na França do século XVIII, sendo sucedido no marco do pensamento econômico pela teoria clássica de Adam Smith.

Em “A Riqueza das Nações” (1776), Adam Smith sistematiza um conjunto de proposições tendo como referência a metáfora da mão invisível, promovendo o liberalismo na economia e a livre iniciativa em atividades produtivas, ideias que já vinham sendo desenvolvidas por iluministas europeus. A Revolução Industrial é considerada como um marco da aliança entre a aplicação de diversas descobertas científicas ao modo de produção fabril. Dessa forma, através da pressão dos gases, da combustão e da energia advinda de diversas fontes, somada à força de trabalho de inúmeros camponeses que deixaram os campos, consolida-se todo um conjunto de relações técnicas e sociais que possibilitaram o aumento da produção de mercadorias e a geração de riqueza na Europa, a partir do século XVIII.

Data desse período a constituição da sociologia como uma ciência capaz de auxiliar na análise e interpretação das transformações em curso na sociedade moderna. Se durante o feudalismo e a Idade Moderna houve a prevalência de uma perspectiva voltada às atividades agropastoris e manufatureiras, o advento de uma sociedade de base industrial provocou transformações significativas no mundo ocidental, com repercussões no pensamento social. O processo de industrialização tornou-se, a partir do século XVIII, um objeto central de reflexão.

De modo geral as atividades de serviços, também classificadas como mercadorias intangíveis ou imateriais, são tidas, até a primeira metade do século XX, como uma excrescência dos setores primário e secundário. Ou seja, as atividades do setor terciário da economia começam a ser objeto de análise científica com mais destaque somente a partir do pós-guerra. Da mesma forma, os estudos acerca do consumo como um fenômeno social, que transcende a esfera econômica propriamente dita, ganharam evidência somente em um período relativamente recente, sobretudo a partir da década de 1980, ainda que já houvessem obras que ofertassem olhares sobre a relação dos seres humanos e os usos sociais dos bens, bem como sobre a própria materialidade das coisas em si.

O consumo é antes de tudo um fenômeno cultural, haja vista que engendra relações permeadas de modos de navegação social<sup>33</sup>. O cerne das trocas humanas e vínculos sociais encontra-se ligado à circulação de mercadorias materiais que constroem mundos e suas relações. Cultura material tem sido acionada para estabelecer relações nas mais variadas sociedades. Da guerra ao comércio, das homenagens ao escárnio, seres humanos têm utilizado de coisas para construir relações, de modo que essas mesmas coisas atuam como agentes importantes no estabelecimento das relações.

A ampla literatura existente sobre o tema da ruralidade contemporânea<sup>34</sup> tem possibilitado, sobretudo a partir dos anos 1990, a emergência de outras ideias sobre o rural, não mais considerado como sinônimo do agrícola. Seguindo as trilhas abertas por estes autores, este trabalho tem como objetivo analisar a produção e consumo de serviços de hospitalidade comercial no espaço que se convencionou chamar de rural, sob a perspectiva da cultura material e das relações que dela emergem.

Carneiro (2012) revela que durante o século XX, uma considerável gama de pesquisadores se mobilizou para analisar as relações existentes entre o rural e do urbano. A autora discorre que, dentre as posições e argumentos provenientes desse movimento, houve a prevalência quase que consensual de visão do rural fortemente ligada à agricultura. Dessa maneira, no que diz respeito à sociologia rural, por exemplo, Carneiro ressalta que esta disciplina tornou-se quase que uma “sociologia da atividade agrícola ou do desenvolvimento da agricultura” (2012, p. 24). Diante desse cenário, o esforço por analisar os processos que formam os serviços de hospitalidade no espaço rural, busca romper com uma perspectiva que reifica a agricultura como eixo da vida social no campo, conferindo destaque ao setor terciário no que diz respeito não somente à produção, mas também ao consumo.

Carneiro (2012), ao refletir acerca do “rural” enquanto categoria de análise e pensamento, refere-se aos avanços dos estudos rurais no que tange à desmitificação da homogeneidade de identidades e atores sociais. Em Carneiro (2012) é possível compreender como a perspectiva dicotômica entre campo e cidade influenciou o modo de compreender as relações sociais que se desenvolvem no campo. Ao citar o estudo de Sorokin, Zimmerman e Galpin (1981), Carneiro (*idem*) chama atenção para essa primeira corrente de pensamento sobre o rural, que ganha expressão na primeira metade do século XX, sendo responsável por difundir a ideia de distinção entre rural e urbano.

O legado desse pensamento (estrutural funcionalista) acaba por confluir junto ao modo como alguns teóricos, filiados às mais variadas escolas de pensamento, elaboraram suas teorias. Já a teoria da modernização, por exemplo, defende que a expansão da mecanização e das indústrias ao campo levaria ao “fim do rural”. Teóricos marxistas, como Kautsky, também assimilaram alguns preceitos ligados ao fato de que a modernização do rural o extinguiria, sendo o desaparecimento da figura do camponês a evidência mais latente desse fenômeno. Além disso, o êxodo rural iria promover o esvaziamento populacional humano do campo, a ponto de torná-lo um vazio demográfico frente à ampliação da mobilidade e sedentarização possibilitada pela ampliação de postos de trabalho nas regiões metropolitanas.

Carneiro (2012) aponta como contraponto a essa imagem do “fim do rural”, a ideia de que as dinâmicas do rural contemporâneo não poderiam mais ser compreendidas como resultado de uma tendência geral de esvaziamento social, econômico e cultural do campo. Baseando-se em Kayser (1990), Carneiro menciona o que este autor chama de renascimento do rural, um fenômeno social que rompe com a perspectiva de homogeneização espacial entre campo e cidade. Embora sua pesquisa tenha sido baseada na realidade da Europa ocidental,

---

<sup>33</sup> Conceito difundido por Da Matta (1984), relacionado ao hábito. Embora na obra “O que faz do Brasil, Brasil?”, Da Matta trabalhe os hábitos relacionados ao “jeitinho” ou à “carteirada”, o conceito de modo de navegação social é generalista no que diz respeito às práticas sociais de convívio.

<sup>34</sup> Ver, por exemplo: MARSDEN, 1995; SCHNEIDER, 2001 e 2009; CARNEIRO, 2008 e WANDERLEY, 2009.

Kayser (1990) defende a existência de novas formas de sociabilidades e complexidades nas redes sociais dos habitantes de áreas rurais, que não permitem uma interpretação baseada em uma perspectiva urbanizadora.

Esta segunda corrente tem por base, de acordo com Carneiro (2012), um paradigma que procura reforçar as diferenças espaciais e sociais existentes entre distintas expressões da ruralidade, que emergem como resultado de diferentes trajetórias históricas. Essa corrente nasce a partir de uma constatação das descontinuidades do processo de modernização da agricultura, que se internacionaliza na segunda metade do século XX, impactando de modo distinto as várias regiões do planeta. As distinções sociais, ambientais e políticas destas regiões possibilitaram formas diferenciadas de manifestação dos impactos da Revolução Verde. Nesse cenário, emergem novas interpretações que não se encerram na oposição campo-cidade, reconhecendo, também, a existência de um processo de diferenciação das próprias regiões rurais.

Carneiro (2012) menciona autores como Wanderley (2000) que desenvolveram estudos acerca da emergência de novas ruralidades, ressaltando aspectos ligados à retração do êxodo rural, à aproximação dos “padrões de vida” no meio rural e no meio urbano, às questões da mobilidade, entre outros aspectos ligados à dinâmica social das regiões rurais na contemporaneidade. Todavia, Carneiro (2012) analisa que mesmo concordando com a visão do renascimento rural, a qual permite analisar a complexidade de relações sociais e a diversidade de maneiras de viver no campo, a identidade do agricultor permanece central no que diz respeito à manutenção do “campo tradicional” (CARNEIRO, 2012, p. 26). A autora vai além e concebe que “a figura do agricultor permanece emblemática na representação do campo no imaginário dos pesquisadores e também dos habitantes da cidade e dos neorrurais” (*idem*), fato este que ainda liga a existência do rural à agricultura e seus atores.

A autora identifica, além disso, uma terceira corrente de estudos voltados ao rural, que tem como característica a afirmação do fim da dicotomia rural-urbano na sociedade contemporânea. Utilizando-se de uma abordagem de base espacial, estas análises, a exemplo de diversos trabalhos realizados, por exemplo, rompem com a lógica que alia a agricultura à dispersão populacional, bem como permitem uma ênfase sobre a heterogeneidade sociocultural nos territórios. Ao citar Sarraceno (1994), Carneiro (2012) revela que a produção científica advinda da Itália refuta tanto a polarização rural x urbano, como agricultura x indústria.

O esforço de Carneiro (2012) ao trazer para o debate as distintas formas como as ciências sociais têm se debruçado sobre o rural, não tem por objetivo, apenas, descrever o estado da arte deste tema, mas, também, caminhar em direção a uma perspectiva metodológica capaz de transcender os quadros de análise e as perspectivas metodológicas existentes. Na contemporaneidade, segundo a autora, é fundamental que se desenvolvam abordagens que deem conta da diversidade de dinâmicas e dos atores sociais. A autora identifica nas várias perspectivas que fundamentam as análises de pesquisadores sobre o rural uma espécie de mal-estar, pois

Tamanha diversidade de posições é expressão de certo mal-estar dos pesquisadores ao se depararem com uma realidade que não cabe mais (ou jamais coube) no arcabouço teórico-conceitual sustentado na dualidade rural-urbano (CARNEIRO, 2012, p. 27).

Romper com imagem hegemônica construída sobre o rural, como uma sociedade cerrada às mudanças e devota de tradições ligadas à agricultura e à pecuária, demanda que se avance em demonstrar que a história do rural é repleta de atores sociais que têm suas identidades construídas não apenas pelas atividades laborais (agrícolas ou não agrícolas), mas também por seus lazeres, religiões, ideologias políticas, etc. Ora, estes mesmos atores são impactados, cada qual em gradações distintas, pela mobilidade espacial que lhes possibilita tanto se

movimentarem através do espaço, quanto receber, em seu lugar, quem vem de outras localidades.

Nesse contexto, a autora menciona que alguns autores, a exemplo de Graziano da Silva(1996), produziram na década de 1990 e início dos anos 2000, pesquisas atentas às transformações ocorridas na alocação da força de trabalho no campo, que deixa de ser absorvida preponderantemente em atividades ligadas ao setor primário da economia. É importante destacar que boa parte das novas ocupações identificadas nesse esforço de pesquisa, que teve por base análises estatísticas, são classificadas como ocupações de baixa remuneração, como é o caso de ofícios como jardineiros, pedreiros, serventes de obra, diaristas, babás (GRAZIANO DA SILVA, 1996). Na contramão dessa evidência constatada por este autor, Carneiro (1998) destaca, por sua vez, como contraponto, que no estado do Rio de Janeiro estes ofícios são mais bem remunerados do que aqueles ligados ao setor primário. Ou seja, desde o fim da década de 1990, ocupações não-agrícolas são as atividades que mais remuneram a mão de obra no rural fluminense.

As pesquisas desenvolvidas por autores como Graziano da Silva (1996) e Carneiro (2012), apontam para a influência de fatores geracionais na adesão (ou não adesão) a determinadas ocupações profissionais, sendo os jovens mais suscetíveis a mudanças de ramo de atividade, sendo que muitos deles abandonam as atividades primárias em detrimento de um engajamento em outras profissões. As mudanças envolvendo as atividades profissionais dos habitantes das áreas rurais fizeram com que alguns pesquisadores relacionassem essas transformações ao surgimento de uma nova fase nas relações sociais rurais brasileiras, caracterizada por Graziano da Silva (1996) sob o rótulo de “o novo rural brasileiro”. Sob essa perspectiva, os pesquisadores interessados nas relações de trabalho no mundo rural tendem a refletir sobre como a adesão desses habitantes aos postos de trabalho não-agrícola propicia uma aproximação entre os modos de vida, no campo e na cidade.

Carneiro (2012) acredita que, do mesmo modo que a perspectiva do renascimento rural proposta por Kayser (1990), o “novo rural brasileiro” sinalizado por Graziano da Silva (1996) também contribui para a compreensão de que as relações sociais no mundo rural não estão mais atreladas às atividades agrícolas, dando destaque a alguns pontos como: famílias pluriativas, transformações de espaços agrícolas em áreas de lazer e agricultores que não mais planejam a sucessão de suas famílias buscando garantir a continuidade da atividade agrícola. Ao contextualizar a dinâmica atual das sociedades rurais, Carneiro (2012) observa que a noção de rural emerge como resultado do olhar da sociedade burguesa industrial em relação ao campo, em oposição à noção de cidade. Esta seria o local de residência e de trabalho dotado de conforto e opções de lazer necessários para uma vida “moderna”. A autora afirma que na Europa, com a Revolução Industrial,

o campo, por sua vez, deixa de representar o espaço instituidor de poder de uma classe sustentada na propriedade fundiária e passa a ser o *locus* da produção que vai aumentar a população e a indústria dos centros urbanos (CARNEIRO, 2012, p. 25).

No que diz respeito ao nosso país, Carneiro (2012), mostra que existem distinções na formação das relações sociais no rural do Brasil e da Europa. Se no caso europeu, Carneiro observa que as “civilizações agrárias” eram mantidas pelos “agricultores genuínos”, no Brasil, o legado da colonização lusitana deixou profundas marcas na conformação das relações rurais. A sociedade rural brasileira emerge da predominância do espírito “aventureiro”, o qual, segundo Carneiro (2012), não valoriza ou mesmo despreza a ética do trabalho. Interpretes clássicos como Sérgio Buarque de Holanda (1988), ao exercitarem um olhar sobre as particularidades da formação social brasileira, ressaltaram as formas como o espaço rural e o espaço urbano se relacionam, sendo a cidade uma mera extensão do campo, como prova do



legado colonial. Os ciclos econômicos que marcam a história do Brasil antes da Quebra da Bolsa de Valores de Nova Iorque, em 1929, espelham a forma como as relações sociais eram tecidas, com as elites agrárias detendo o poder de comandar a vida nas vilas e cidades<sup>35</sup>, fato este vivenciado no Estado do Rio de Janeiro tanto no período dos engenhos canavieiros nas baixadas campista e fluminense, quanto durante a cafeicultura imperial.

Desta forma, o legado histórico e o contexto atual se fazem presentes neste debate sobre a ruralidade contemporânea. As relações tecidas no rural demandam mais do que apenas um olhar sobre as ocupações profissionais ali existentes, sobretudo diante de uma série de crises presentes nos mais variados locais do globo terrestre. Hoje, a mobilidade espacial, possibilitada tanto pela difusão do acesso aos automóveis particulares, como por alguns sistemas de transporte público, favorece o deslocamento entre localidades perimetropolitanas<sup>36</sup> e os centros metropolitanos. Consequentemente, a relação entre trabalho e lazer ganha outras tonalidades com a expansão da mobilidade entre localidades.

Há de se ressaltar que os impactos da devastação ambiental ocasionados pelas mais variadas atividades econômicas, desde a extração mineral e vegetal até as atividades industriais, desafiam ações e visões sobre o rural no período em que se questiona o modelo de desenvolvimento agrário em várias regiões do país. O que Carneiro (2012) chama de esgotamento do modelo produtivista se configura como um intenso processo de disputa sobre o futuro das regiões rurais, entre continuidades e rupturas associadas a diferentes modelos econômicos cujos impactos sociais e ambientais mereceriam ser avaliados.

No desenvolvimento de outros olhares sobre o rural, a natureza passa a ter outros sentidos que não apenas a produção e consumo de mercadorias primárias ou secundárias, assumindo também outras funcionalidades, ecológicas, recreacionais e estéticas. Enquanto alguns atores demandam a total exclusão de atividades humanas em reservas repletas de biodiversidade, outros elegem algumas atividades como o turismo, por exemplo, enquanto estratégia de fixação e promoção de receita para famílias que vivem no entorno ou em áreas destinadas à preservação.

O turismo aparece no espaço rural como uma novidade em relação às atividades ligadas aos setores primário e secundário da economia. A capacidade de significação dos diversos legados “naturais” e “culturais”<sup>37</sup> permite que serviços ligados à hospitalidade sejam comercializados para uma gama variada de visitantes. Os atores sociais que prestam serviços de hospitalidade apresentam muitas diferenciações no que se refere a sua relação de pertencimento à localidade e às culturas que se manifestam no rural. Ao se abordar nesse estudo a hospitalidade comercial, busca-se também reforçar a centralidade do setor terciário na reprodução econômica e social do rural fluminense.

Ao observar a emergência de outras identidades sociais rurais, Carneiro (2012, p. 39-40) propõe que ao invés de centrar o olhar na esfera econômica sobre um rural que já não essencialmente agrícola, dever-se-ia “reconhecer o lugar estrutural das atividades não agrícolas na emergência de novas ruralidades”. Com base neste fundamento, a entrada em campo aciona uma abordagem sociotécnica analisar os processos de produção e consumo de serviços de hospitalidade, com o auxílio de instrumentos das ciências sociais. Desta maneira, este trabalho caminha em consonância com esse esforço de requalificação do olhar sobre dinâmicas ligadas ao rural que não apenas se sustentam na agricultura ou pecuária, embora se valham, em muito, de conexões com essas atividades.

---

<sup>35</sup> Autores como Freyre (1998), Holanda (1988), Da Matta (1986) discutem em suas obras como o erigir de uma sociedade colonial marcou as relações sociais que permeiam a forma como nos relacionamos pela força, pelo acionamento no espaço público, das morais desenvolvidas em ambiente doméstico.

<sup>36</sup> Randolph (2005) define como localidade perimetropolitana as áreas dispostas nas bordas das regiões metropolitanas.

<sup>37</sup> Coloca-se estas expressões entre aspas pois não se trata aqui de reforçar a dicotomia entre natureza e cultura.

Neste trabalho, o recorte territorial é o Sul Fluminense, em específico a região guarnecida pelo Rio Paraíba do Sul. A diversidade característica das pessoas que habitam este rural, nunca teve na identidade do agricultor familiar sua principal referência. A história da ocupação deste território e o desenvolvimento da cafeicultura, seguida das pecuárias de leite e corte, jamais permitiram uma afirmação da figura do agricultor familiar, embora seja possível identificar a existência de quilombolas como marca do processo de resistência às relações sociais e de trabalho na *plantation* fluminense.

A perspectiva teórica e metodológica de análise sobre o rural proposta por Carneiro, consiste em pensá-lo como uma categoria realizada/operacional. A base desse caminho está lastreada pelo pensamento<sup>38</sup> de Bourdieu, Rémy e Mormont. A perspectiva elaborada por Carneiro (2012, p. 46-48) se coaduna com estes autores que buscam pensar o rural como uma categoria de pensamento (político-ideológica e relacional) do mundo social, que define identidades e sustenta reivindicações.

Assim, essa perspectiva teórica e metodológica se assenta na assimilação do rural como uma categoria realizada, que aciona não somente a noção de localidade, como também permite a decomposição e recomposição de universos sociais. Sobre o conceito de localidade, Carneiro revela que a utilização desta referência seria uma estratégia que permitiria compreender as relações sociais para além de um espaço fisicamente reificado (p. 49), a possibilitar a análise de referências identitárias que constroem relações sociais diversas. A abordagem proposta por Carneiro demanda a identificação de diferentes lógicas de conformação de universos sociais e culturais, a valer-se de observação e análise dos interesses em jogo e das relações de força entre os atores sociais. No que diz respeito a esse protocolo, faz-se necessária a explanação de que o turismo se constitui como um dos universos que aciona relações sociais e culturais entre atores nos mais variados territórios.

Por fim, Carneiro (2012, p. 50) observa que a ruralidade, na condição de processo dinâmico de construção de identidades, envolve uma constante reestruturação dos elementos da cultura local mediante a incorporação de novos valores, hábitos práticas, artefatos e técnicas. Falar sobre os processos relacionados à organização dos serviços de hospitalidade permite analisar e desvendar ruralidades ligadas ao universo turístico. Se o erigir das atividades demanda a existência de uma técnica como base, qual seria a técnica do turismo? Há uma tecnologia a intermediar sua existência?

## **2.2 A organização dos serviços de hospitalidade e turismo rural**

Ao analisar os dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio/IBGE, Carneiro (2012) revela que há em curso um movimento de retração da migração às cidades, bem como declínio da população ocupada na agricultura, ao passo que crescem os postos de trabalhos não-agrícolas. Ou seja, é possível inferir que grande parte das populações que vivem no espaço denominado rural também têm nas atividades não-agrícolas a garantia de manutenção de sua reprodução social.

Atente-se ao caso fluminense, onde, ao se analisar os dados do IBGE (2010), descobre-se que mais de meio milhão de pessoas (cerca de 3,3% da população desta unidade da federação) vivem em áreas consideradas rurais (ABRAMOVAY, 2009). Sobre a unidade da federação mais urbanizada do país, no caso, o Rio de Janeiro, Carneiro (2012, p. 29) cita que “foi

---

<sup>38</sup>Dentre os diversos estudos usados, destacam-se os seguintes usados pela autora: BOURDIEU, Pierre. A propos de la famille comme catégorie réalisée. *Actes de la Recherche en Sciences Sociales*, Paris: EHESS, n. 100, 1993.; MORMONT, Marc. Vers une redéfinition du rural. *Recherches Sociologiques*, Louvain, v. XX, n. 3, 1989.; e RÉMY, Jean. Pour une sociologie du rural ou le statut de l'espace dans la formation des acteurs sociaux. *Recherches Sociologiques*, Louvain, v. XX, n. 3, 1989.

observado um crescimento maior de pessoas ocupadas em atividades mais bem remuneradas e, por isso, competitivas com a agricultura, como a de pedreiro, jardineiro e caseiro”. Muitas dessas atividades, segundo a autora, têm ligação direta com a atividade turística, pois permitem a expansão de segundas residências, construção de pousadas e restaurantes, bem como a manutenção de toda uma infraestrutura de hospedagem e lazer.

A existência da atividade turística, além de alterar a forma como as pessoas no rural se engajam em ocupações, sobretudo quando estas são mais rentáveis, aciona processos de incorporação de “elementos não-materiais” na esfera produtiva. Carneiro (2012) chama atenção para a “revalorização do rural”, uma nova dinâmica econômica e social cuja

produção de signos (tanto os novos como as reapropriações de expressões culturais não hegemônicas, como os saberes e as práticas “tradicionais”) passa a constituir um elemento importante dos processos econômicos e sociais contemporâneos. [...] A natureza, principal aglutinador de signos desse meio, torna-se a base sobre a qual a nova noção de rural se constrói (CARNEIRO, 2012, p. 35).

Por mais que se compreenda a importância dos signos nessa nova dinâmica social e econômica do rural, reitera-se que para que a paisagem (aqui entendida como tudo que se possa ver) possa ser contemplada, é necessária a existência de elementos materiais compondo este cenário. O que verdadeiramente ocorre é uma ressignificação dos elementos materiais que desencadeiam novas relações de produção e consumo baseadas na construção de desvios e novas rotas na “vida social” dessas “coisas” (APPADURAI, 2008).

A emergência de atividades econômicas relacionadas ao lazer turístico também permite “a recuperação e manutenção do patrimônio rural, identificado quer seja nos recursos naturais, quer seja nos bens arquitetônicos, e o resgate de expressões de saber e festas coletivas” (CARNEIRO, 2012, p. 35), ainda que em muitos casos isso não aconteça. A atividade turística apresenta distinções quanto à sua produção e consumo, quer dizer, assim como nem toda a prática agrícola é única<sup>39</sup>, nem todo turismo praticado no espaço rural segue essa tônica de revalorização do rural. Mais adiante, apresentam-se as distinções apresentadas por Rodrigues (2001) e Tulik (2010) no que diz respeito ao rural brasileiro.

Tulik (2010) chama atenção para o fato de que o turismo no espaço rural tem uma nítida relação com a existência de uma crise de reprodução econômica, social ou ambiental da agricultura e/ou da pecuária como atividades geradoras de renda. Não que toda crise agrária permita o surgimento de iniciativas ligadas ao fenômeno turístico, mas diante de uma desestabilização de processos ligados à produção agropecuária, a prestação de serviços turísticos pode se apresentar como uma alternativa, seja para famílias agricultoras, seja para produtores rurais de maior porte, dedicados a uma agricultura empresarial. O caso até então mais emblemático de “nascimento” do turismo rural no Brasil, guarda relação com a crise da produção bovina na Serra Catarinense (ver mais em TULIK, 2010). A produção de serviços comerciais de hospitalidade tornou-se, nesse caso, uma via econômica capaz de assegurar a reprodução social das famílias nas localidades atingidas pela crise.

Na revisão da literatura internacional sobre o tema, Tulik (2010) chama atenção para as diferentes conceituações utilizadas no estudo das atividades turísticas desenvolvidas no rural, como: turismo em áreas rurais (TAR), turismo no espaço rural (TER) e turismo rural (TR). A autora ressalta que mesmo diante da possibilidade de encontrar autores que utilizem esses

---

<sup>39</sup> Existem variações, que vão desde uma agricultura de pequena escala, de base familiar, intensiva em trabalho e em conhecimentos relativos aos agroecossistemas locais, até uma agricultura de larga escala baseada na utilização de insumos químicos, mecanização e combustíveis fósseis.

conceitos como sinônimos, diversos estudiosos defendem que TR seja um conceito mais adequado para identificar o turismo com “conteúdo rural” (TULIK, 2010, p. 4).

Tulik também atenta para o fato de que alguns pesquisadores<sup>40</sup> tendem a atrelar o turismo rural à natureza ou ao ecoturismo (2010). Essa perspectiva segue uma via ligada às abordagens predominantes na Europa que compreendem o rural em oposição ao urbano, em função da construção da dicotomia rural-urbano desenvolvida pela sociologia rural do início do século XX. Menciona inclusive, em seu trabalho, uma classificação em que separa o turismo de natureza e o turismo urbano, a reforçar um paradigma que busca contrastar natureza e urbanização. A autora ressalta que:

A mescla entre turismo rural e ecoturismo não decorre, simplesmente, do entendimento desses tipos e das atividades, que se desenvolvem no espaço rural mas, também, da dificuldade de se estabelecerem limites precisos entre um e outro tipo, já que, muitas vezes, ambos ocorrem na mesma propriedade (TULIK, 2010, p. 6).

Vale a pena destacar que a proximidade existente entre TR e ecoturismo emerge não em função de características específicas da unidade produtiva, ou do empreendimento em que ocorre a produção e o consumo de serviços de hospitalidade, mas, sim, a partir de uma perspectiva que atribui ao rural uma identidade análoga à natureza. Ou seja, diante de uma abordagem que vê na industrialização uma tendência inexorável no desenvolvimento das sociedades, permanece a lógica de que as regiões que não experimentaram processos de industrialização e mantiveram práticas ligadas à agricultura, pecuária e extrativismo são regiões “naturais”.

Importante levar em consideração que uma série de equívocos podem ser perpetuados em função do apego ao mito da “natureza rural”. Tal fenômeno é discutido por alguns autores, como é o caso de Wanderley (2009) que, ao acionar a perspectiva de Mathieu e Jolivet (1989), defende que o rural é resultado de atividades humanas. Ou seja, é produto da intervenção da criatividade humana ligada às tecnologias de produção de alimentos e matérias primas que subsidiam a formação da agricultura, da pecuária e do extrativismo.

Outra vertente científica tende a utilizar a classificação de turismo cultural em relação à atividade turística desenvolvida em áreas rurais, como uma forma de diferenciar estas práticas dos movimentos de massa relacionados ao consumo e produção de serviços em larga escala. Essa perspectiva acompanha as pesquisas executadas por Bueno et al. (1995) que defendem o forte apelo cultural que o TR possui ao ressaltar os modos de vida às práticas agropastoris. Há de se salientar que Tulik (2010, p. 6) problematiza o fato de que toda atividade turística traz em si aspectos importantes sobre cultura, uma vez que “há uma base cultural, que permeia a atividade, e que esse fato não é exclusivo do turismo rural”.

Há também uma definição denominada agroturismo que é usada na Itália como um referencial classificatório de atividades turísticas correlacionadas “à natureza, à autêntica culinária regional, ao esporte e à cultura” (*idem*). Ou seja, no caso italiano, não se verifica a presença tanto do TAR/TER, quanto do TR para identificar o setor turístico junto às comunidades que habitam o rural deste país.

Tulik (2010) observa que este conceito permite certa confusão terminológica, pois, agroturismo tem ligação direta com a complementariedade das atividades agrícolas e pecuárias. Ao citar as pesquisas de Oxinalde (1994), Bueno et al. (1995) e Crosby e Moreda (1996), Tulik identifica nestes autores uma tendência no sentido de classificar o agroturismo como uma

---

<sup>40</sup>Tulik (2010) cita os estudos de Oxinalde (1994), Boullón (1996), Crosby e Moreda (1996), Page e Getz (1997), Ryan (1997), Las Heras (1999), Graça (2001), Wearing e Neil (2001) que consubstanciam o olhar sobre a relação entre as atividades turísticas ocorridas no rural e sua relação com a natureza em oposição ao urbano.

vertente do TR, o qual por sua vez estaria contido no TAR/TER. A autora observa que na maioria das experiências europeias,

o agroturismo desenvolve-se integrado a uma propriedade rural ativa, de organização e gestão familiares, com a presença do proprietário, como forma complementar de atividades e renda; pressupõe o contato direto com o turista com o meio rural, alojamento na propriedade e possibilidade de participar das atividades rotineiras (TULIK, 2010, p. 7).

O agroturismo permite diversas interpretações para além destas supracitadas. Nesse sentido, o agroturismo estaria mais para um segmento específico do TR, pois, adentra à perspectiva da gestão familiar e a presença de anfitriões com mais ênfase nos processos de produção desses serviços. Tulik (2010, p. 8) pondera que “a complexidade das modalidades e as dificuldades para categorizar os tipos de turismo têm relação com a diversidade de critérios para estabelecer o que é ou o que não é rural”. Dessa maneira, a autora reflete que

no TER, TAR e TR podem estar englobados o turismo de eventos e de negócios, muito mais relacionados às estruturas urbanas, além do próprio ecoturismo, estreitamente ligado à natureza e não ao modo de vida rural. O mesmo acontece com os serviços e alojamentos sem ligação com o rural, por exemplo, residências secundárias, hotéis, parques temáticos e tantos outros que independem do fato de estarem ou não no espaço rural, ou seja, sem o estilo e o conteúdo deste (TULIK, 2010, p. 8).

Na Europa, segundo esta autora, verifica-se uma predileção em classificar aquilo que não é turismo urbano como TER/TAR, sendo uma das possíveis respostas a este fenômeno a prevalência da dicotomia rural-urbano. Tais perspectivas intensificam uma visão dicotômica entre rural e urbano, pois generalizam as relações históricas tecidas nesses ambientes diante dos mais variados processos que a humanidade tece ao envolver o lazer, as viagens e a hospitalidade.

No Brasil, o TR passa a ser estudado cientificamente, de acordo com Tulik (2010), a partir da década de 1990. A autora salienta, ainda, que os teóricos brasileiros assimilaram os conceitos fomentados na Europa, que passaram a influenciar os estudos desenvolvidos em nosso país. Assim, a produção científica brasileira sobre manifestações turísticas acaba por navegar sobre os mesmos dilemas que os pesquisadores europeus deixaram como legado.

Tulik pondera que, de fato, não há um consenso sobre o conceito de turismo rural no Brasil. Segundo esta autora, a explicação poderia estar na diversidade de formação dos pesquisadores brasileiros, que tomam as manifestações turísticas do espaço rural seus objetos de análise. Alguns autores detiveram-se em construir categorias que elucidassem as manifestações turísticas no espaço rural com a possibilidade de abarcar especificidades de ordens econômica, social, cultural, política e ambiental.

Uma das tentativas empreendidas nesse sentido é a da geógrafa Adyr Balastrieri Rodrigues. A autora atenta para o fato de que “os chamados ciclos econômicos pelos quais o Brasil passou deixaram na paisagem seus aspectos marcantes, constituindo um diversificado patrimônio histórico-cultural” (RODRIGUES, 2001, p.102). Nesse sentido, a autora dá conta de ressaltar aspectos relevantes no que diz respeito aos processos de conquista e formação da civilização brasileira. Os mosaicos culturais formados nas áreas interioranas do país, e que refletem os entrelaçamentos entre povos e colonização<sup>41</sup>, bem como toda uma sucessão de ciclos

---

<sup>41</sup> Um exemplo que manifesta essa dedução se atribui ao Agroturismo desenvolvido na região serrana capixaba, local de forte presença italiana e alemã. Tulik cita que o Agroturismo na região serrana central do Espírito Santo esteve calcado no modelo italiano do Vêneto, sendo posteriormente enriquecido com o conhecimento da experiência francesa relacionada ao Turismo no Espaço Rural (TULIK, 2003, p. 62)”.

econômicos baseados na agricultura e na pecuária, são parte do legado presente em diversos recortes territoriais do Brasil.

No que tange ao caso brasileiro, Rodrigues (2001) debruçou-se sobre as inúmeras manifestações turísticas presentes no rural nacional. O esquema criado por esta autora permite compreender estas manifestações segundo sua relação com os legados anteriores à industrialização da metade do século XX e posteriores a este período. Consequentemente, Rodrigues (2001) vai dividir as manifestações turísticas em dois grandes grupos, cujo aporte está lastreado no que ela define como Turismo Rural Tradicional (TRT) e Turismo Rural Contemporâneo (TRC) (ver Quadro 5).

**Quadro 5.** Categorias de manifestações turísticas rurais

<b>Categorias</b>	<b>Subcategorias</b>	<b>Definições e Exemplos</b>
1) Turismo Rural Tradicional	1.1) de origem agrícola	Desenvolve-se em propriedades que historicamente se constituíram como unidades de produção agrícola, dotadas de patrimônio arquitetônico relativamente suntuoso, onde os turistas podem desempenhar atividades de pesque-pague, ordenha de vacas e colheita de frutas em pomares, por exemplo, sendo estas últimas sem fins lucrativos, caracterizando o que se conhece por fazenda-hotel. Como exemplo, a autora cita o turismo rural do ciclo cafeeiro que se desenvolve no Vale do Paraíba paulista e fluminense, além da Serra da Mantiqueira, em Minas Gerais e no norte do Paraná
	1.2) de origem pecuarista	Considera os equipamentos de hospedagem que se originaram pela pecuária tradicional. A autora distingue neste processo as áreas onde a atividade de criação de gado funcionou como instrumento de apropriação do território durante o início da colonização, tais como as regiões Nordeste, Centro-Oeste e Sul do Brasil, daquelas que se implantaram mais recentemente, quando o território já se encontrava consolidado geopoliticamente. Exemplos são o caminho que ligava Viamão à Sorocaba, onde os tropeiros transportavam gado; as fazendas históricas do Vale do Paraíba fluminense e paulista que, com a decadência da produção cafeeira, iniciaram a produção de gado leiteiro; e a Campanha Gaúcha, região de tradição pecuarista
	1.3) de colonização europeia	Tem origem relacionada à história da imigração europeia no Brasil, principalmente nas regiões Sul e Sudeste do país, onde os estados de Santa Catarina, Rio Grande do Sul, São Paulo e Espírito Santo figuram com destaque.
2) Turismo Rural Contemporâneo	2.1) hotéis-fazenda	São hotéis localizados no meio rural, implantados deliberadamente para a exploração desse turismo específico, valorizando a cultura rural
	2.2) pousadas rurais	Meios de hospedagem de menor porte e luxo, cuja oferta aos visitantes se baseia na fruição da vida no campo, sem muita sofisticação.
	2.3) spas rurais	Também enquadrados na categoria de turismo de saúde, constituem em uma versão moderna das antigas estações termais, situadas no meio rural com o intuito de oferecer aos pacientes-hóspedes o bucolismo da vida campestre.
	2.4) segunda residência campestre	Localizadas na área rural de municípios vizinhos aos grandes centros urbanos.
	2.5) <i>campings</i> e acampamentos rurais	Apesar de uma aparente estagnação, se comparado ao passado, são importantes para hospedar jovens e famílias com crianças, demanda bastante significativa do Turismo Rural [sic]. Localizam-se, geralmente, em vales de rios, em áreas de expressiva cobertura vegetal, como as matas ciliares.
	2.6) turismo de caça e pesca	Representa-se pelos ranchos de pesca, principalmente na região do Pantanal sul-mato-grossense. Aparecem também algumas experiências de turismo cinegético, cuja caça é permitida por lei, sendo os animais criados para este fim. Há notícias dessas experiências na região conhecida como Norte Velho do Paraná.
	2.7) turismo rural místico ou religioso	São alguns estabelecimentos ligados à religião, ou centros de vivência comunitária, vinculados à meditação e práticas místicas. Notoriamente, a Chapada dos Veadeiros, em Goiás, se porta como principal destino místico no meio rural. Surgem também experiências ligadas à tentativa de contato com óvnis.
	2.8) turismo rural científico-pedagógico	São escolas agrícolas de ensino médio ou superior que oferecem visitas e estadas associando turismo, lazer, ensino e pesquisa. É o caso, por exemplo, das vivências oferecidas pela Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz (Esalq), de Piracicaba/SP.
	2.9) turismo rural etnográfico	Caracteriza-se pelas aldeias indígenas que recebem grupos de estudantes, como por exemplo, a aldeia dos Xavantes, em Juitituba/SP

FONTE: RODRIGUES, 2001, p.110 – 113.

Rodrigues (2001) aponta que as especificidades do segundo agrupamento de atividades, classificadas dentro do que ela chama como Turismo Rural Contemporâneo - TRC, podem ser descritas a partir de uma classificação que incorpora 9 modalidades. Na concepção de Rodrigues (2001), as distinções entre o TRC e o TRT encontram seu fundamento no fato de que o primeiro estaria mais ancorado em elementos que constituíram marcas indelévels na formação social e econômica do Brasil, sobretudo no período anterior ao século XX. Já o TRC, seria uma espécie de adaptação dos serviços turísticos às realidades contemporâneas, com vistas a tornar-se uma alternativa ao modelo de turismo de praia e sol (RODRIGUES, 2001, p. 101).

A sistematização desses conceitos sobre as manifestações turísticas no rural não são, ao menos por parte de Rodrigues (2001), uma tentativa de esgotar as fundamentações teóricas que permitiria analisar o fenômeno em tela. Em resposta a uma multiplicidade de fatos históricos que se fizeram ou fazem presentes na realidade brasileira, Rodrigues (2001) desenvolveu este esquema como uma forma de evidenciar que dentro do fenômeno turístico existe toda uma série de multiplicidades e especificidades.

A discussão europeia sobre o turismo rural tem avançado, ao passo que, no Brasil, ao apropriar-se do modo como os marcos teóricos e metodológicos são desenvolvidos no Velho Mundo, a discussão apresenta inconsistências no modo como se usam tais marcos junto à realidade multifacetada nacional. Tulik (2003; 2010) já ressaltou como a atividade turística no espaço rural brasileiro se manifesta com maior destaque no Centro Sul do país. Na Europa, Bernard Lane (2014) aponta em “Turismo Rural em tempos de novas ruralidades” para o que chama de “turismo rural de segunda geração”. Lane (2014) reforça que o turismo, enquanto lazer, não é um fenômeno recente na história humana. Menciona, por exemplo, achados arqueológicos que dão conta das práticas de lazer em vilas romanas espalhadas pelas fronteiras do Império Romano (LANE, 2014, p. 17). De acordo com o autor,

no período medieval, várias pessoas abastadas possuíam alojamentos rurais para suas caçadas. Nos séculos 18 e 19, os europeus de classe alta construíram magníficas mansões rurais, cercadas por jardins ornamentais. Os bispos, os grandes proprietários de terra e a realeza construíram palácios rurais (LANE, 2014, P. 17).

Como sugere Lane (2014), as práticas de lazer em áreas afastadas dos nascentes centros urbanos já eram evidentes desde antes do espraiamento do fenômeno da urbanização e da industrialização. Porém, esta era uma atividade restrita às classes mais abastadas. Lane afirma que “até recentemente, o turismo rural não era um passatempo para as classes médias e baixas, e sim para as elites privilegiadas” (*idem*).

Lane traz exemplos de como houve o florescimento do “turismo moderno de massa”, ainda no século XIX. Os elementos que lastreavam o desenvolvimento desse tipo de fenômeno, de acordo com Lane (2014), estavam ligados ao conceito de resort. Para este autor:

Os resorts cresceram a fim de proporcionar lugares holísticos, e frequentemente especializados, para a satisfação do turista: esses lugares eram, e ainda são, bem “marqueteados” e oferecem uma série de alterações interligadas, acomodações e serviços de transporte de massa.

Ainda de acordo com Lane, as perspectivas de sucesso na empreitada, pela ótica da administração, estão ligadas à obtenção de receitas advindas do consumo de visitantes, e que conduzem ao aumento do valor da terra e das instalações físicas dos resorts. Sobre a ascensão do lazer turístico, é fundamental compreender que os estudos turísticos tendem a vincular o nascimento do turismo à Revolução Industrial.

Ao destacar que o turismo sempre esteve ligado ao modo de produção e ao desenvolvimento tecnológico, Barretto (2000) dá pistas interessantes, que rompem com a



perspectiva de transformá-lo num fenômeno social com origens modernas. A análise de Barretto tem por base uma retrospectiva que remonta até mesmo ao processo histórico de emergência da palavra turismo<sup>42</sup>, que começa a ser registrada a partir do século XVII. Para Barretto, a chave da compreensão do turismo moderno é a figura do agente de viagem.

A figura de Thomas Cook<sup>43</sup>, responsável pela organização de viagens ainda no século XIX, evidencia a concatenação de serviços diversos que formam parte do produto turístico. Dessa maneira, a característica do turismo moderno é a capacidade de formação do pacote turístico, espécie de produto que congrega mercadorias e serviços ligados ao transporte, hospedagem, alimentação, entretenimento e demais serviços adequados às características do destino. Consequentemente, trabalhadores vinculados às atividades de formação dos pacotes turísticos e aos serviços contidos neles, desenvolvem capacidades específicas ligadas à concatenação de mercadorias e serviços que podem ser produzidos em escala. A intervenção do agente de viagens modifica a técnica de organização das viagens e caracteriza o período moderno do turismo (BARRETTO, 2000).

Na esfera do consumo, a marca do turismo moderno é o acesso de pessoas não pertencentes às classes abastadas à aquisição desses pacotes. O barateamento dos produtos turísticos, ainda no século XIX, fez com que segmentos médios pudessem consumi-los pois, de acordo com Barretto (2000), as inovações de Thomas Cook promoveram modificações fundamentais na formação dos pacotes e informações turísticas<sup>44</sup>. Tal fenômeno vai ao encontro das análises executadas por estudiosos do lazer, apresentadas aqui a partir dos enfoques propostos por Bacal (2003) e Dumazedier (2008). Nesse modelo, percebe-se um alinhamento da perspectiva de que quando o consumo do lazer turístico passou a se fazer presente na pauta dos segmentos médios da população, é que o turismo entra em sua fase moderna.

Vale ressaltar que os modelos turísticos apresentados por Barretto como precursores da fase moderna do turismo tinham particularidades. Os destinos procurados, os modais de transportes, bem como os serviços requisitados orbitavam na coligação trem (nível nacional) – navios (nível internacional), que favoreciam o deslocamento de turistas aos pujantes centros urbanos do século XIX, que apresentavam estruturas de lazer ligadas aos jogos, ao sexo e ao mar, ou a locais do Mediterrâneo que guardavam resquícios das civilizações antigas (BARRETTO, 2000).

No que diz respeito às manifestações turísticas rurais, existem também registros relacionados à sua emergência histórica. No caso da Europa, Lane (2014) revela que antes mesmo da metade do século XX, havia resorts que se instalavam em áreas rurais com o intuito de apropriar-se de sua paisagem como mero cenário, mantendo, na sua essência, um perfil urbano. Para Lane, o turismo rural emerge quase que de modo acidental, com recursos escassos,

---

<sup>42</sup>Barretto (2000, p. 43) revela que pesquisadores, como o suíço Arthur Haulot, acreditam que a palavra turismo tem relação com o étimo hebraico *Tur*, que surge na bíblia como uma espécie de “viagem de reconhecimento”. Além disso, na Inglaterra do século XVII, a palavra *turismos* e apresenta como um tipo especial de viagem. Tal fato resulta da influência francesa nos hábitos de fala das classes mais abastadas da Inglaterra, haja vista que *tour* tem origem francesa, significando volta. Barretto também ressalta que *tour* tem ligação com a palavra *tornare*, do latim, que significa ir e voltar.

<sup>43</sup> “Em 1841, um vendedor de bíblias chamado Thomas Cook, andou 15 milhas para um encontro contra o alcoolismo em Leicester. Para um outro encontro, em Loughborough, ocorreu-lhe a ideia de alugar um trem para levar outros colegas. Juntou 570 pessoas, comprou e revendeu os bilhetes, configurando a primeira viagem agenciada. Em 1846, realizou uma viagem similar de Londres a Glasgow (Escócia) com 800 pessoas, utilizando os serviços de guias turísticos. Era o começo do turismo coletivo, a ‘excursão organizada’ que atualmente leva o nome de *all inclusive tour*, *package* ou pacote” (BARRETTO, 2000, p.43).

<sup>44</sup> De acordo com Barretto (2000, p. 52), “em 1865, Cook também fazia reservas de hotéis e editava um guia denominado: ‘Conselhos de Cook para excursionistas e turistas’. Em 1866 realizou seu primeiro tour pelos Estados Unidos (mas não ficou satisfeito com a adequação dos arranjos feitos). Em 1867 instituiu o voucher hoteleiro, em 1869 levou pela primeira vez um grupo ao Egito e à Terra Santa, e em 1872 levou um grupo para dar a volta ao mundo, demorando 222 dias”.

sendo procurado pela classe média como uma experiência de férias diferente a partir dos anos 1970. Variando desde a tradição à aventura, o turismo rural moderno surge como uma possibilidade de prática turística longe das multidões, sendo pautado no contato entre hóspedes e anfitriões, numa base territorial agrária ou natural (*idem*).

No caso europeu, Lane pondera que a oferta do turismo rural não emergiu de um setor privado bem capitalizado, ou mesmo organizado. Pelo que indica este autor, este mesmo setor também não apresentava qualquer interesse “em fazer dinheiro a partir do desenvolvimento imobiliário” (*ibidem*). O surgimento dessa iniciativa,

originou-se de vários pequenos agricultores e empreendedores rurais interessados em “sobreviver” face aos retornos decrescentes da agricultura e de outras pequenas empresas rurais. Elas procuraram sobreviver diversificando no turismo. Isso foi a base de um desenvolvimento espontâneo, não um desenvolvimento profissional e planejado. Os empreendedores foram quase que escolhidos aleatoriamente – eles arriscaram-se, pois estavam sob pressões financeiras, e, conseqüentemente, resolveram dar um salto para o que, para eles, era considerado, frequentemente, o mundo desconhecido do turismo. Aqueles que se arriscaram possuíam pouca habilitação em turismo e hospitalidade. Com frequência, eles dependiam muito das circunstâncias notavelmente familiares dos interesses de uma esposa/parceira no estabelecimento de uma empresa relacionada ao turismo (LANE, 2014, P. 18).

Este cenário apresentado por Lane configura o que o autor chama de “turismo de primeira geração”, análogo ao turismo rural moderno. As novidades apresentadas por esse mercado espontâneo, que via na atividade turística uma alternativa de superação das dificuldades financeiras, obteve êxito junto ao mercado consumidor turístico diante das distinções dos resorts. Ou seja, enquanto estes megaempreendimentos de hospedagem ofereciam uma gama completa de serviços de lazer numa espécie de “bolha turística” (URRY, 2001; RODRIGUES, 2001), os produtores do turismo rural criavam produtos voltados à interação com sua cultura. De acordo com Lane, houve algumas iniciativas de cooperação em regiões turísticas de forte apelo ao turismo rural, como é o caso da *Austrian Farm Holiday Group*<sup>45</sup> e o *Gîtes de France*<sup>46</sup>. A importância dessa atividade no contexto europeu foi reconhecida, segundo Lane, pela Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE), que passou a demandar a criação de políticas públicas para a atividade. No continente europeu, a Federação Europeia de Turismo – Eurogites – conta com a participação de 36 organizações profissionais em 28 países<sup>47</sup>.

A cadeia de produtores desses serviços representada pela Eurogites congrega algo em torno de 500.000 empreendimentos de serviços de hospedagem, com um total de mais de 6 milhões de leitos. Nesse contexto, a Eurogites informa que seus representados movimentam por volta de 15% do negócio turístico europeu (EUROGITES, 2013). Apenas a título de informação, em 2011 o Brasil apresentava cerca de 11 mil estabelecimentos comerciais de hospedagem, com mais de 740 mil hóspedes<sup>48</sup> (BRASIL, 2012). Ainda sobre o contexto europeu, as dinâmicas desse mercado apresentam mudanças. Lane (2014) revela que tanto o seu crescimento, quanto a existência de outros tipos de turismo, desafiam a capacidade de estes

<sup>45</sup> Ver mais em: <http://www.farmholidays.com/?L=3> Acesso em 10 de agosto de 2017

<sup>46</sup> Ver mais em: <https://www.gites-de-france.com/> Acesso em 10 de agosto de 2017

<sup>47</sup> Alemanha, Áustria, Belarus, Bélgica, Bósnia-Herzegovina, Bulgária, Chipre, República Checa, Croácia, Eslováquia, Eslovênia, Espanha, Estônia, Rússia, França, Geórgia, Grécia, Hungria, Itália, Letônia, Lituânia, Noruega, Polónia, Portugal, Suíça, Reino Unido, Romênia e Sérvia, além de Israel.

<sup>48</sup> De acordo com o IBGE (2012, p. 15), “a Pesquisa de Serviços de Hospedagem - PSH investigou, em 2011, 7.479 estabelecimentos nos Municípios das Capitais, nas Regiões Metropolitanas das Capitais e nas Regiões Integradas de Desenvolvimento - RIDE, que registraram um total de 327.678 unidades habitacionais (suítes, apartamentos, quartos e chalés), e capacidade total de 741303 hóspedes”.

empreendimentos de turismo rural sobreviverem por conta da competitividade existente entre os mais variados produtos que são ofertados no turismo europeu. Com vistas a criar uma agenda de pesquisas para auxiliar nos aspectos gerenciais, sociais, políticos, econômicos, culturais e ambientais deste segmento, Lane (2014) promove o conceito de “turismo rural de segunda geração”. Nesse sentido, o autor chama atenção que a realidade do continente europeu demanda um novo tipo de cultura sustentável para a administração de destinos (LANE, 2014, p. 22 - 42).

Mas é importante reforçar que os objetivos deste trabalho não têm como perspectiva aprimorar a administração dos destinos. Busca-se, a partir de uma perspectiva lastreada na cultura material e na tecnologia, analisar os serviços de hospitalidade comercial e seu papel na construção de mundos rurais. Nesse sentido, a contribuição desta pesquisa assenta-se na possibilidade de compreender as ruralidades a partir da organização de atividades do setor terciário, especificamente relacionados à hospitalidade. Ainda assim, é necessária uma reflexão sobre o que se tem produzido sobre o tema, bem como a promoção de novos olhares que ganham notoriedade junto às pesquisas.

### **2.3 Outros olhares sobre os serviços de hospitalidade**

O que se produz e se consome no mercado turístico? Para analisar o fenômeno do consumo turístico, é preciso partir dos referenciais de análise já desenvolvidos acerca dessa temática em diferentes campos do conhecimento. Quando o assunto é mercado turístico, é fundamental compreender que muito do que se produz cientificamente sobre o tema encontra-se ancorado nos preceitos paradigmáticos do sistemismo.

De acordo com Lage e Milone (2001, p. 72), a “oferta turística pode ser definida como a quantidade de mercadorias e serviços turísticos que as empresas são capazes de ofertar por determinado preço, em um período de tempo”. A partir dessa visão, pode-se inferir que elementos materiais e imateriais são produzidos sob a chancela turística a fim de compor um produto passível de ser consumido pelo hóspede. Nesse contexto, vale salientar a importância das atrações<sup>49</sup> que integram a oferta turística de uma determinada região, sendo que tudo isso compõe o legado cultural que pode estar, ou não, sob a condição de patrimônio.

É preciso enfatizar que o legado cultural existe independentemente de haver turismo em uma dada realidade. A patrimonialização de legados culturais pode ser uma estratégia de salvaguarda aliada ao desenvolvimento turístico. Este bem cultural passa a figurar como um dos componentes de um conjunto mais amplo de bens e serviços a serem consumidos pelos visitantes. Esses elementos, organizados em um arranjo, tem a capacidade de atrair certos tipos de público e de propiciar a fruição de atividades de lazer. A capacidade e o desejo de consumir tais mercadorias e serviços, por um dado preço, dentro de um período estipulado, constitui a demanda turística (LAGE e MILONE, 2001).

A grande problemática é que a maior parte das concepções sobre a relação entre produção e consumo turísticos, lastreadas pelo sistemismo, vê o mercado – campo de ação que abarca inúmeras maneiras de agir, trocar e construir vínculos sociais – como uma relação determinada, fundamentalmente, pela oferta e pela demanda de mercadorias e serviços dotados de valor monetário. Beni (1998, p. 142), por exemplo, chega a concluir que o mercado se estrutura como uma instituição “impessoal, descentralizada e muito sensível às mudanças nas condições dos diferentes elementos que o integram”, sendo que os preços são os principais mecanismos de orientação para o consumo do turismo. A partir deste cenário conceitual

---

<sup>49</sup> Segundo Barretto (2000, p. 33), atrativo turístico é “aquilo que atrai o turista”. Ou seja, é a figura do turista enquanto consumidor de determinado atrativo que o qualifica como turístico. Vale lembrar que, ainda de acordo com esta autora (*idem*, p. 37), o estágio inicial de um atrativo é o recurso turístico, o qual após passar pelo processo de planejamento assume a condição de atrativo.

predominante, cabe indagar: é apenas o preço que determina a produção e o consumo turísticos? O preço se forma a partir da excepcionalidade de determinadas mercadorias materiais? Ou os serviços, as esferas imateriais e contemplativas, são as principais forças que atuam na formação de preços?

Com vistas a dar conta destas questões, busca-se acionar, neste trabalho, conceitos e análises vinculados ao campo da sociologia econômica. De acordo com Steiner (2006), a sociologia econômica busca se estabelecer como um campo de análise capaz de articular o estudo das relações de mercado (concebidas de maneira ampla) com a origem sócio-histórica dos fenômenos econômicos. A contribuição da sociologia econômica para os estudos turísticos seria desestabilizar a condição do *homo economicus* que tem se mantido no cerne das análises econômicas sobre o fenômeno turístico desde a virada do século XIX para o XX. Steiner vai apontar que reduzir atores sociais a meros agentes econômicos orientados pelo ganho máximo, sempre onisciente e não socializado é, aliás, um engodo promovido pela economia, presente inclusive nos debates entre economistas neoclássicos e neoliberais.

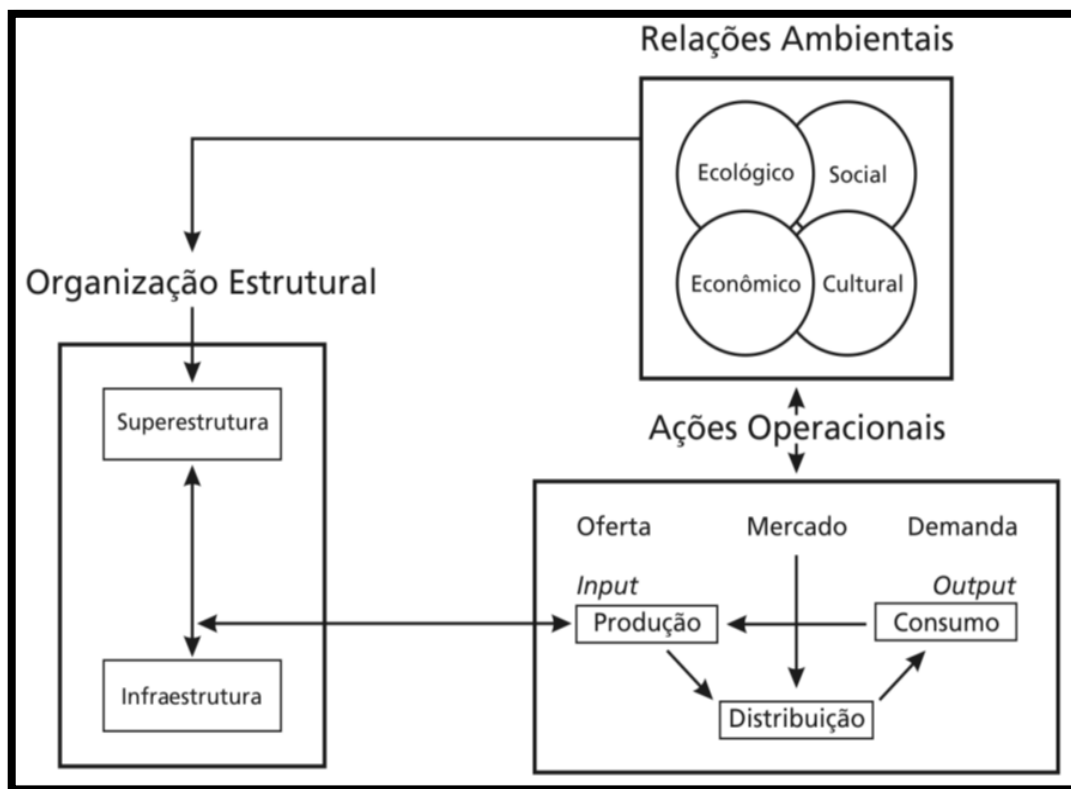
Além disso, a economia, sob influência neoliberal, estabeleceu como parte de seus objetivos difundir um modelo de mercado competitivo que deveria regular todas as práticas da vida humana. Alguns dos pressupostos da economia neoliberal seriam: a) a racionalidade formal (imperialismo da teoria econômica); b) nenhum ator pode interferir em qualquer ação extra mercado (apenas a eficiência é aceita, bem como igualdade no acesso à ciência e tecnologia); c) as preferências são determinadas e hierarquicamente organizadas sem a interferência cultural; e d) todos os atores têm acesso às informações relevantes para o processo de escolha e produção (WILKINSON, 2013). Por fim, esse mercado competitivo, ausente de influências sociais e regido apenas pelas leis de mercado (eficiência e eficácia), seria a arena que deveria regular a vida humana, ao menos segundo os preceitos neoliberais que execram quaisquer tentativas de manter ou criar monopólios ou oligopólios.

No turismo, o mercado é tido como “conjunto dos consumidores de turismo e pela totalidade da oferta de produtos turísticos” (IGNARRA, 2003, p. 112). Ao recorrer às produções acadêmicas da fase paradigmática do turismo<sup>50</sup> (PANOSSO NETTO, 2005), percebe-se que Beni (1998) compreende o mercado como princípio ordenador dos demais subsistemas que compõem o sistema turístico (SISTUR), conforme se pode observar na Figura 8.

---

<sup>50</sup>Panosso Netto (2005) desenvolveu um estudo contendo como o conhecimento científico tem se apropriado do fenômeno turístico. O autor divide esse movimento em 3 fases: a) pré-paradigmática, caracterizada pelo modo exploratório como os primeiros pesquisadores tratam o turismo; b) paradigmática, onde a Teoria Geral dos Sistemas torna-se o grande fundamento dos estudos turísticos, a constituir os Sistemas Turísticos; c) pós-paradigmática, em que autores compreendem as limitações do sistemismo e partem rumo às perspectivas holísticas para a análise científica do turismo.

**Figura 8.** Modelo referencial SISTUR



FONTE: BENI, 1998, p. 46

As ações operacionais seriam, para o autor, um subsistema do sistema turístico (SISTUR) que agrupa as relações de mercado (oferta e demanda), que são desenvolvidas segundo a relação “produção-distribuição-consumo” dos produtos turísticos. As mercadorias e serviços produzidos prioritariamente para a interação hóspede-anfitrião, sejam aqueles consumidos diretamente (a ocupação de uma unidade habitacional ou a arrumação de uma mesa durante uma refeição), ou fundamentais à existência do produto a ser consumido (copos, talheres, louças, roupa etc.), e que estão presentes durante a experiência total da viagem, constituem o produto turístico total. Por mais que o turismo esteja no setor terciário da economia, seu plantel de mercadorias e serviços existe apenas por conta de uma cadeia produtiva que mobiliza a agricultura, a indústria e o comércio.

Como analisar o *homo economicus* num contexto onde não apenas um produto, mas uma gama deles, integra a experiência turística? O mercado turístico não é apenas uma arena que privilegia a redução dos custos de transação possibilitados pelas firmas. É preciso levar em consideração aspectos que fogem ao perfil dos viajantes e dos anfitriões ou simplesmente à relações mercantis stricto sensu.

A sociologia econômica pode contribuir para uma discussão sobre as dimensões culturais dos estudos turísticos, como uma atividade social e econômica, haja vista que o homem aparece no SISTUR apenas como um agente capaz de gerar demanda, quando, verdadeiramente, todas as esferas de ação envolvidas na atividade turística são construídas por atores humanos e cultura material. A sociologia econômica permite, por exemplo, analisar o papel das instituições e das redes na criação dos mercados turísticos.

Granovetter (1990), em sua abordagem vinculada à nova sociologia econômica, pontua que a ação econômica encontra sua sustentação nas relações sociais, o que torna falha qualquer tentativa de explicá-la apenas em função de motivações individuais. Faz-se necessário também compreender como as instituições (regras do jogo) são construídas. A abordagem proposta por

Granovetter nos permite sugerir que o turismo seja analisado não apenas segundo as orientações de demanda e oferta, mas segundo a forma como as relações entre hóspedes e anfitriões são construídas, posto que a diversidade paisagística, climática, étnica, organizacional, material e ecológica inclui fatores que não podem ser apreendidos, de forma simplista, através de uma abordagem que reduz o fenômeno turístico puramente a uma racionalidade neoliberal guiada pelos preços. No turismo, a incluir o turismo rural, não apenas fatores mercantis, mas também psicológicos, sociais e culturais, determinam o surgimento e o funcionamento dos mercados.

Para Steiner (2006), o enraizamento (*embeddedness*) dos agentes em um conjunto mais amplo de relações sociais confronta as abordagens ancoradas nas teorias da escolha racional e do equilíbrio geral. O consumo turístico não se orienta apenas pela busca do gasto mínimo. A busca por preços baixos para a realização de viagens não condiz com o que se constata nos mais variados segmentos. A teoria da sucessão no perfil de turistas (PLOG, 1977) revela que, de acordo com a faixa de renda e as motivações, pode haver maior ou menor engajamento em consumir serviços de hospitalidade em diversos destinos turísticos.

Assim, é possível compreender como regiões e seus serviços outrora representaram requinte e sofisticação, sendo consumido por visitantes de classes abastadas, sendo hoje preterido diante localidades ainda não massificadas, como o caso de Abu Dhabi, nos Emirados Árabes Unidos, ou mesmo Granada, no Caribe. Há também destinos turísticos e serviços nem tão profissionalizados que também despertam o interesse de um público que não mede esforços para estar em regiões ainda não garantidas de toda uma gama de produtos e bens turísticos, como Shimla, na Índia, ou mesmo o *Etosha National Park*, na Namíbia. Dessa forma, é possível avançar em perspectivas que ultrapassem uma mera análise das motivações econômicas ou a busca do equilíbrio entre oferta e demanda (desafio neoclássico). Ao assumir os preceitos da sociologia econômica, toma-se como pressuposto que os indivíduos constroem relações sociais e têm seu comportamento econômico orientado por uma série de dimensões não mercantis, incluindo a moral, a religião, a legalidade, constrangimentos e gostos, entre outras.

Após surgir na virada do século XIX para o XX, a sociologia econômica retorna ao cenário conceitual durante os anos 1980 sob a iniciativa de tentar explicar a complexidade da situação econômica deste período, marcado por uma forte guinada neoliberal. Para Steiner (2006), as ciências econômicas surgem e tentam se manter apartadas das demais ciências sociais. O início desta cisão estaria ligado ao processo de definição dos objetos de estudo que caberiam à economia (o comportamento racional do indivíduo) e à sociologia (comportamentos não racionais que impedem a difusão dos comportamentos racionais).

O turismo mobiliza e constrói as relações de seres humanos com outras formas de vida e com as coisas, considerando, aqui, tanto elementos culturais como os “seres da natureza”, elementos estes que são parte da cultura material e imaterial que orienta a criação de mercadorias e serviços aos turistas. A busca por enfatizar os aspectos culturais dos estudos turísticos remete às práticas que envolvem hóspedes e anfitriões, bem como aos objetos transacionados (cultura material) e às construções imateriais criadas para tornar possível a estadia de pessoas, em lugares distantes de seu espaço de moradia.

Com a finalidade de estabelecer contornos para o objeto de análise, Lashley e Spolon (2011) determinam os elementos orientadores dos tipos de serviços turísticos, dentre os quais estão os serviços relacionados à hospitalidade. A primeira característica destes serviços apontada pelos autores é o tempo, que opera como um invólucro instantâneo onde ocorre a interação entre consumidor e produtor, ou, no caso da hospitalidade, visitante e anfitrião. Um ponto crucial do serviço turístico é seu caráter perecível, ou seja, o consumo e a produção do serviço acontecem simultaneamente. Dessa maneira, não há como estocar a concessão, por exemplo, de um atendimento num restaurante, ou mesmo a peça de teatro que apenas pode ser usufruída pelo espectador, se ele estiver na plateia. A qualidade do serviço depende do que ocorre nesse período de contato entre produtor e consumidor, a exigir uma série de

procedimentos que mitiguem reclamações ou desavenças. O que está em jogo é a manutenção da cooperação.

A segunda característica destacada pelos autores diz respeito ao relacionamento entre visitante e anfitrião. Ao contrário das compras pela internet, ou mesmo do que acontece em supermercados e lojas, onde os consumidores prescindem dos estoquistas (ou fogem dos atendentes, no segundo caso), os serviços de hospitalidade se sustentam no contato face a face. De acordo com Lashley e Spolon (2011, p. 8), “clientes e funcionários podem ver uns aos outros e os primeiros avaliam o desempenho dos últimos por meio de uma gama de sinais, conscientes e inconscientes”. Em conformidade com essa assertiva, pode-se concluir que a impressão do cliente sobre a imagem do empregado e *vice-versa* determina como aquele assimila a qualidade do serviço.

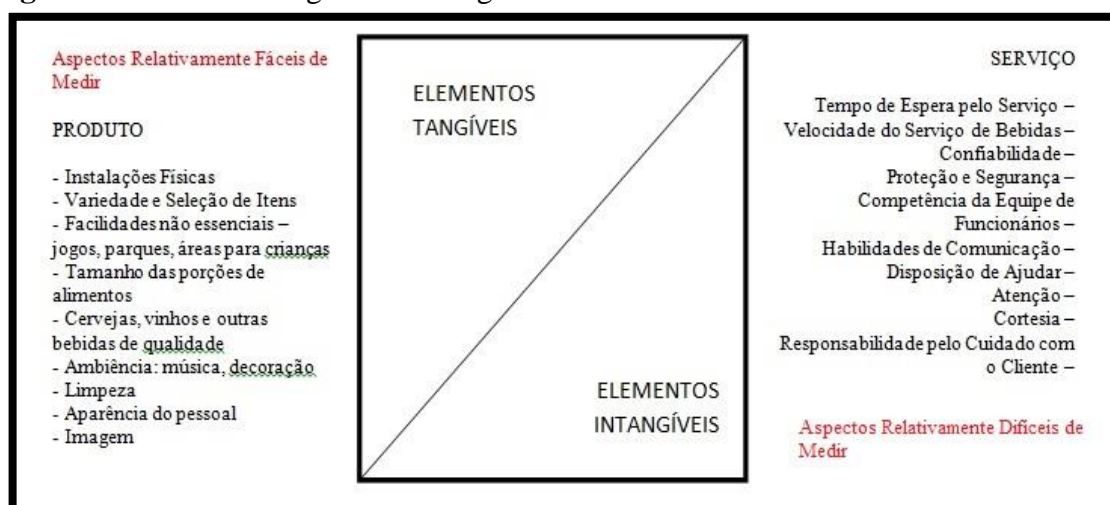
Apesar da imaterialidade envolvida na relação que se estabelece durante o serviço, este se combina com produtos físicos. Logo, temos uma inseparabilidade entre elementos tangíveis e intangíveis, pois por mais que uma pessoa se hospede numa pousada e demande cama, lençóis, cobertores, travesseiros etc., há relações com os anfitriões que são fundamentais na opção por um serviço de hospedagem. Assim, pode-se abrir uma série de questionamentos sobre o que se pode mensurar com mais facilidade. Segundo Lashley e Spolon,

O tamanho da porção de alimento servida é um aspecto tangível e mensurável da experiência de refeição do cliente. Sistemas operacionais e manuais podem definir a especificação do tamanho da porção. Por outro lado, a decoração pode levar a uma avaliação física da condição de manutenção e de limpeza do restaurante, mas pode também envolver uma dimensão psicológica, medida pelo impacto sobre o humor e a impressão do cliente, elementos difíceis de serem avaliados em termos quantitativos (LASHLEY & SPOLON, 2011, p. 9).

Avaliar a esfera intangível das relações na hospitalidade é um exercício mais complexo, pois não há como induzir uma única regra sobre como deve ser o tom de voz, a prosódia, o sorriso, a intensidade das fragrâncias, das cores, das luzes. Camargo (2003) aponta para uma tendência modernizante dentro da hospitalidade comercial, sendo que a etiqueta francesa predomina nos manuais de boas práticas na gestão de empreendimentos comerciais de hospitalidade. Essa tentativa de padronizar o trato entre cliente-consumidor nos serviços de hospitalidade, prevalente principalmente nas grandes cadeias hoteleiras e de restaurantes internacionais em nosso país, solapa, em certa medida, a diversidade de formas de interação entre visitante e visitado, hóspede e anfitrião, nos mais distintos contextos e lugares. Uma reação contrária a esse tipo de padronização pode, inclusive, permitir que a hospitalidade regional, ligada ao território, seja elemento prioritário na construção de serviços aos visitantes que desejam um relacionamento com seus anfitriões pautado nas práticas culturais enraizadas na comunidade em questão, fato este inclusive pontuado por Canton (2002).

O que precisa ser frisado neste momento é que a satisfação do consumidor se baseia numa combinação entre as expectativas sobre a qualidade de serviços e produtos, intangibilidades e tangibilidades, as quais podem se alterar quanto à ordem de prioridades. Apenas para elucidar o fato, Lashley e Spolon (2011) elaboram um esquema (Figura 9) sobre serviços e mercadorias oferecidos num bar hipotético e sua relativa dificuldade/facilidade de mensuração:

**Figura 9.** Elementos tangíveis e intangíveis do atendimento a clientes em um bar



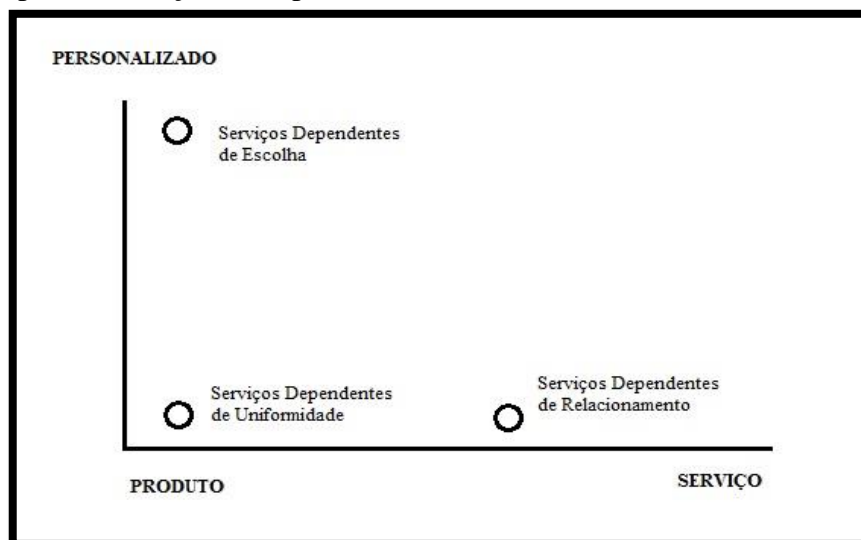
FONTE: LASHLEY & SPOLON, 2011, p. 9

A dificuldade de julgar a qualidade de uma experiência até que ela termine é uma das tônicas que circundam o produto turístico, o qual é constituído por mercadorias e serviços. É sabido que muitas vezes, durante a estada num determinado destino turístico, uma experiência vivida que possa (des)agradar o visitante determina sua qualidade no total. Por exemplo, por mais que haja um deslocamento agradável numa estrada devidamente sinalizada e em bom estado de conservação, ao adentrar num meio de restauração e receber um péssimo atendimento de um garçom ou mesmo um copo sujo para uma bebida revigorante podem determinar o insucesso de todo o destino turístico.

Após abordar o tempo, o relacionamento entre visitante e anfitrião, bem como a inseparabilidade entre as esferas materiais e imateriais que orientam os serviços, tem-se a quarta e última característica baseada na dimensão previsível-pessoal. Aos clientes, de acordo com Lashley e Spolon (2011), a certeza de alguma previsibilidade sobre os serviços se assenta na padronização (franquias), embora os autores reiterem que muitos destes serviços tenham de ser personalizados. Desse modo, há uma antinomia baseada na personalização e padronização quando se trata da dimensão previsível-pessoal, sendo a adaptação ao gosto pessoal a maneira como os funcionários e gestores de empreendimentos em hospitalidade tem para maximizar benefícios na experiência dos seus clientes. Tal relevância foi sistematizada pelos autores na seguinte imagem:



**Figura 10.** Tipos de serviço de hospitalidade



FONTE: LASHLEY & SPOLON, 2011

Dentro do mercado organizacional da hospitalidade, é possível posicionar o serviço de hospitalidade de acordo com suas características. Consequentemente, de acordo com Lashley e Spolon (2011), os serviços que dependem da escolha de seus clientes são os mais personalizados, como o caso dos pratos de um determinado restaurante que devem seguir uma receita que está passível de mudanças de acordo com os gostos e exigências do cliente. Já há aqueles que dependem mais de uniformidade e estão mais atrelados aos bens, por exemplo, as bebidas envasadas que dificilmente variam. Seja num restaurante, seja numa birosca, quando o assunto é cerveja, no Brasil, o importante é que seja gelada. Já os serviços que dependem de relacionamento são pautados em atendimento, como é o caso do entretenimento ou mesmo nos serviços de *spa*, por exemplo.

É preciso ressaltar que o produto turístico se constitui tanto por mercadorias (materiais) quanto por serviços (imateriais), do mesmo modo que uma variedade de atrativos que ultrapassam a rotina de muitos visitantes. Destarte, há de se levar em consideração que elementos “não portáteis” como a beleza da paisagem, a sensação térmica, a topografia, a fauna, a flora, a hidrografia, em seus aspectos cênicos e experienciais, constitui-se como objeto de consumo de visitantes. A mercantilização de serviços de alimentação, hospedagem e entretenimento atingiu, na contemporaneidade, sua estabilidade sob a chancela do turismo. Os agentes do mercado têm propalado a lucratividade da indústria turística como forma de defesa do avanço da atividade em cada rincão do planeta.

Assim, a complexidade do que se constitui o objeto de consumo turístico não deve ater-se jamais apenas às particularidades de mercadorias e serviços. Há todo um cenário que compõe uma determinada destinação turística e que faz parte de todo produto turístico. Logo, parte-se do princípio de que os serviços de hospitalidade são constituídos também de toda plataforma social que os cerca. Vale ressaltar que a atualidade tem como característica a compressão espaço-tempo (HARVEY, 1992). A possibilidade de circular não apenas bens, mas também pessoas com tamanha rapidez num curto espaço de tempo permite que sejam criados serviços pautados em mercadorias encontradas, por exemplo, na região de origem dos visitantes.

Como exemplo, há mercadorias e serviços pautados em modelos exportados por grandes agentes turísticos, como é o caso das grandes cadeias hoteleiras (Ibis, Formule 1, Windsor, J. W. Marriot, Hilton, Sheraton etc.), que erguem seus edifícios padronizados em cada país que permita o exercício dessa atividade. É possível supor que o diferencial desta relação de produção e consumo seja, justamente, a possibilidade de reterritorialização, ao permitir a um

turista estadunidense habituado com os serviços de hospedagem de uma dessas redes, encontrar o mesmo tipo de atendimento nos mais variados destinos e nas mais distintas regiões do planeta. Neste caso, caberia indagar: o que orienta o consumo turístico? A reterritorialização do serviço ou a destinação que acolhe o mesmo?

Assim, chega-se ao ponto em que o consumo turístico está muito longe de ser definido por um único enfoque ou em uma única teoria. E talvez nem seja interessante haver uma única obra que dê conta de todas as instâncias que permeiam as práticas de produção e consumo orientadas ao turismo. O que se pode presumir é que mais que um bem ou um serviço, o consumo em turismo também está pautado no deslocamento de visitantes, haja vista que indivíduos deixam voluntariamente seus locais de residência para usufruir seu tempo de lazer em outras localidades. É importante destacar, no entanto, que ao mesmo tempo em que as pessoas optam por consumir fora de seu local de origem, não são todos os serviços e produtos oferecidos nas destinações turísticas que os visitantes estão dispostos a consumir.

No que tange aos atores sociais, abre-se, neste trabalho, a seguinte discussão: lida-se com um grupo fixado num determinado território turístico (anfitriões) e outro grupo que voluntariamente se desloca a este território para o consumo de mercadorias e serviços de hospitalidade (visitantes/hóspedes) em outras paisagens. O contato entre esses atores suscita a discussão em torno da emergência de uma nova forma de relacionamento entre mercado, sociedade e natureza. Se os estudos clássicos sobre o rural se detinham aos grupos humanos que ali viviam e sua relação com a terra, estabelecida, principalmente, através da agricultura, da pecuária e do extrativismo, na contemporaneidade as configurações sociais surgem por intermédio de outras relações, dentre as quais, aquelas ligadas ao turismo. Se no início dos estudos rurais a agricultura dominou as análises sociais e passou a dividir espaço com a industrialização na modernidade, atualmente, os serviços começam a estar presentes na produção de pesquisas sobre o campo.

Ao partir dessa prerrogativa, volta-se aos pilares da hospitalidade: receber, alimentar, entreter e hospedar. As práticas associadas ao turismo acionam determinados objetos materiais para a criação de mundos, cujas propriedades estruturais são recriadas e reproduzidas através das relações que se estabelecem entre os diferentes agentes (GIDDENS, 2009). Importante considerar que os agentes, neste caso, anfitriões e hóspedes, são criados e recriados também pelas mercadorias, que passam a ser orquestradas no contexto da hospitalidade. Desta forma, não seria um equívoco considerar a hospitalidade como uma tecnologia, a qual utiliza técnicas e métodos desenvolvidos e readaptados com base, por exemplo, na culinária, na hospedagem, danças, artes, lendas e histórias enraizadas no legado étnico e geográfico dos territórios<sup>51</sup>.

Ou seja, as potencialidades de inovação no que concerne à hospitalidade estão ligadas, em determinados contextos, ao território, o qual, ao menos no Brasil, tem sido definido através de uma política pública de regionalização da atividade. Os saberes locais<sup>52</sup> e a memória histórica são acionados pelos anfitriões visando construção de um mundo turístico repleto de bens materiais e imateriais. A questão da dependência de bens, técnicas e métodos que provém de outros lugares (resorts, cadeias hoteleiras etc.) ora compete, ora interage com o saber fazer local. Dessa maneira, a organização social em torno da produção de mercadorias e serviços de hospitalidade determina como o fenômeno turístico se desenvolve, sendo os atos relacionados

---

<sup>51</sup> Ao compreender a tecnologia como a parte visível do mundo, Trigueiro (2009) deixa pistas de que a realidade ôntica do turismo, enquanto fenômeno social, emana do encontro de hóspedes em momento de lazer e anfitriões a trabalhar. Nesse sentido, compreende-se que as relações sociais tecidas entre estes dois atores navegam sobre a hospitalidade (TEFLFER, 2004), fato que infere na organização de produtos e serviços. Assim, a hospitalidade passa a poder ser também compreendida como tecnologia do turismo.

<sup>52</sup> Neste trabalho, a ideia que está a fundamentar a análise sobre saberes locais não está análoga à perspectiva reificada e engessada sobre esse conhecimento. Todo o corpus de conhecimento desenvolvido por uma sociedade negocia ou se fundamenta na manutenção e na revitalização desses saberes locais.

à hospitalidade um modo de articular as estruturas sociais e materiais. Esses atos proporcionam meios para a formação ou readequação de estruturas mais ou menos hierárquicas (SELWYN, 2004), segundo os interesses estabelecidos entre anfitriões e hóspedes.

Se a base para o processo de tecnologia aplicada para o turismo se dá através da existência de coisas, faz-se necessário compreender como seres humanos interagem com coisas. Bacal (2003) admite que a resposta para os processos de formação da tecnologia seja a cultura. Para esta autora, há uma rede de fatores que fundamentam e limitam como os seres humanos lidam com suas potencialidades. Longe de buscar uma explicação casuística, Bacal (2003) afirma que imerso ao meio ambiente onde o ator social habita, os padrões culturais que este desenvolve estão entremeados pelos valores morais e psicológicos mediados pelo seu livre-arbítrio. Dessa forma, ele em meio à natureza vale-se de ferramentas e técnicas para alcançar um determinado objetivo. Consequentemente, tais ações impactam a forma como o meio ambiente passa a ser orquestrado pelo ator social. Se há a necessidade de promover bens e serviços para o turismo, o modo como estas atividades se estruturam depende da mediação dos anfitriões e do modo como estes mobilizam objetos materiais e conhecimentos no desenvolvimento de uma determinada tecnologia.

Para melhor compreender como se dá o consumo no contexto da atividade turística, torna-se necessário acionar o conceito de “objetificação”. Segundo Rosales (2009, p. 08), com base em teorias hegelianas, a “objetificação” seria um processo dual em que o sujeito se auto-externaliza num ato criativo de diferenciação, embora seja por intermédio da separação do que ele demonstra ao exterior o passo que constitui base de seu autodesenvolvimento. Ou seja, através da criação é que o sujeito sabe o que ele não é, e consequentemente o que é. De fato, a autora ainda contempla que tal processo de desenvolvimento, em consonância com a perspectiva hegeliana, consiste no compasso em que a humanidade leva a cabo o processo de diferenciação (sujeito-sujeito, sujeito-objeto).

A inventividade dos diversos grupos humanos e sua capacidade de construir estruturas, objetos, adornos, entre outros artefatos – os quais são dotados de certa afetividade pelos seres humanos envolvidos na sua produção e/ou consumo – podem ser analisadas através do conceito de cultura material. Tal perspectiva possui uma ligação direta com a ideia de patrimônio, a qual se sustenta no legado ao qual estão vinculados os elementos materiais e imateriais que compõem a herança das distintas sociedades. É preciso enfatizar, no entanto, que há muitas distinções na história e nas instituições que regem a salvaguarda dessas mercadorias tangíveis e intangíveis. Ao analisar um “bem patrimonial”, principalmente quando se trata de um objeto, torna-se importante destacar não apenas seus aspectos físicos, pois, de acordo com Argan,

cada obra não apenas resulta de um conjunto de relações, mas determina por sua vez todo um campo de relações que se estendem até o nosso tempo [...] considerados como pontos de referência num futuro próximo ou distante (ARGAN, 1993, p. 15).

Consequentemente, a simples materialidade não pode restringir os modelos de análise dos objetos, sendo importante resgatar sua historicidade e como esta constrói uma rede de relações que une, também, anfitriões e hóspedes. Os significados culturais que propiciam a patrimonialização da cultura material são tamanhos que chegam a não ser precificados.

É a partir desse momento que surge um interessante debate, ainda não muito difuso nas práticas e análises acerca do turismo, ou nas discussões que animam a comunidade de agentes envolvidos nessa atividade: é possível precificar um bem cultural? Decerto, sabe-se que o valor atribuído a um objeto seja balizado também pela sua imaterialidade e pelas relações que podem ser tecidas de acordo com o interesse dos atores, postulado que vai ao encontro das ideias de Mary Douglas e Baron Isherwood em “O mundo dos bens” (2006), haja vista que, para esses autores, as mercadorias marcam períodos e intervalos entre as obrigações sociais, além das imaterialidades e relações que emanam destes. Assim, pode-se pensar como o consumo no lazer

turístico, foco dessa pesquisa, permite um espectro de análises sobre como as perspectivas relacionadas ao desenvolvimento humano engendram novas relações, bem como o fomento de novas espacialidades e uso das coisas para a construção de mundos turísticos.

## 2.4 Uma possível relação entre cultura material e tecnologia

A antropologia do consumo de Douglas e Iserwood (2006) parte do pressuposto de que as mercadorias estabelecem e mantêm relações sociais. Nesse sentido, os estudos de cultura material efetuados pelos autores permitem dar destaque às relações tecidas pelos atores sociais e as mercadorias na esfera do consumo. Para eles, o universo é feito de bens, sendo possível o desenvolvimento de metodologias que permitam captar as relações sociais construídas por intermédio do consumo.

Nesse sentido, essa perspectiva de análise concentra esforços no sentido de compreender que os bens não são necessariamente mercadorias. Appadurai (2008) sugere que determinados aspectos ligados às coisas podem proporcionar contextos em que elas são alçadas à fase mercantil. Nesse sentido, coisas passam a ser mercadorias quando destinadas às trocas (APPADURAI, 2008). O autor trabalha as relações tecidas entre seres humanos e mercadorias, considerando os diversos valores que elas possuem. O conceito de mercadoria que fundamenta as análises de Appadurai remete à perspectiva de Marx. Segundo Appadurai (2008), Marx possuía uma resposta purista sobre a existência das mercadorias, pois restringia a razão de ser destas à lógica capitalista. A crítica de Appadurai destaca que

Mercadorias são coisas com um tipo particular de potencial social, que se distinguem de “produtos”, “objetos”, “bens”, “artefatos” e outros – mas apenas em alguns aspectos e de um determinado ponto de vista (APPADURAI, 2008, p. 19).

A análise de Appadurai busca dar conta dos distintos modos como os economistas e demais estudiosos das humanidades constroem sua visão sobre as mercadorias. Para os economistas neoclássicos, mercadorias são bens, enquanto outros estudiosos, sobretudo das ciências sociais, enxergam-nas como um tipo especial de bens manufaturados (ou serviços), que se associam somente aos modos de produção capitalistas e, portanto, só podem ser encontrados onde penetrou o capitalismo (APPADURAI, 2008, p. 19-20).

A perspectiva de Appadurai não refuta a ideia de Marx, sobretudo no que diz respeito aos achados deste autor acerca do paradigma básico sobre a circulação do dinheiro e as atribuições de valor de uso e de troca das mercadorias. Nesse sentido, a perspectiva de Marx prevê que as mercadorias têm nítida relação econômica, sendo possível comensurá-las por dinheiro. O que Appadurai traz como avanço é a ideia de que as mercadorias existem antes do advento do sistema capitalista. Tal fato também fora constatado por Mauss (2003), onde as mais variadas modalidades de troca se faziam presentes entre os grupos sociais por ele estudado na virada do século XX.

Ao problematizar que o espírito da dádiva e da mercadoria são diametralmente opostos, Appadurai (2008) revela importantes dados ligados aos achados antropológicos que lançaram mão de um modo romântico ao analisar as trocas entre as sociedades não capitalistas. O autor aponta que além de se dar pouca atenção para as relações tecidas através das mercadorias nas sociedades capitalistas, existe uma certa confusão entre a perspectiva marxista de valor de uso e a *gemeinschaft* de Tönnies que acaba lançando uma cortina de fumaça sobre esta discussão. Tal fato, de acordo com o autor, estaria ligado a uma certa tendência no sentido de se marginalizar e/ou minimizar aspectos calculistas, impessoais e auto-enaltecadores nas sociedades não foram impactadas pelo sistema capitalista (APPADURAI, 2008, p. 24).

Em termos cronológicos, as trocas mercantis antecedem a experiência capitalista de produção e consumo. Nesse sentido, “todas as coisas detêm um potencial comercial” (APPADURAI, 2008, p. 26) visto que as relações de troca entre seres humanos possuem o potencial de elevar ou não coisas à fase mercantil. Assim, coisas podem tornar-se mercadorias. Consequentemente, ao aderir ao movimento que rompe com a perspectiva de apenas analisar os aspectos da produção, esse trabalho coaduna-se com o que Appadurai define sobre a trajetória da construção mercadorias, desde sua produção, troca/distribuição e consumo.

É possível conjecturar que, nas ciências sociais contemporâneas, abre-se uma perspectiva de análise dos serviços comerciais de hospitalidade enquanto arenas que demandam compreensão acerca da trocabilidade. De acordo com Appadurai:

A candidatura de coisas ao estado de mercadoria é um traço mais conceitual do que temporal, e concerne os padrões e critérios (símbolos, classificatórios e morais) que determinam a trocabilidade de coisas em qualquer contexto social e histórico em particular (APPADURAI, 2008, p. 28).

Com base nas possibilidades elencadas por Appadurai (2008), conjectura-se como as coisas tornam-se mercadorias orientadas pelo consumo em lazer. Trata-se de elucidar os distintos modos como as coisas, no decorrer da sua vida social, passam a uma fase mercantil, tem como o lugar ocupado pelas coisas nas relações tecidas através dos serviços de hospitalidade. Torna-se primordial analisar o contexto em que as coisas são alocadas. De modo geral, a mercantilização resulta, segundo Appadurai (2008, p. 30), de uma interseção de fatores temporais, culturais e sociais. Tal assertiva possibilita ponderar o porquê de determinadas coisas se tornarem mercadorias em detrimento de outras.

Uma região que vivenciou uma sucessão de ciclos econômicos diversos, pode ter algumas coisas que estarão mais sujeitas a se mercantilizar do que outras. Ou seja, a depender do movimento tecnológico em voga, as regiões tendem a apresentar coisas que se mercantilizam com mais facilidades que outras. No caso estudado, analisa-se como o legado da cafeicultura e da pecuária passam a compor o universo turístico na atualidade. Esses processos chamam-se regime de valor (APPADURAI, 2008), uma espécie de compartilhamento de padrões entre pessoas que trocam coisas sob a chancela de mercadorias. Por sua vez, estas mercadorias podem entrar e sair desta condição segundo circunstâncias temporais, bem como em razão da cultura e dos interesses sociais em questão. Ao compreender a cultura como um sistema de significados localizado e delimitado, Appadurai define que as próprias fronteiras culturais podem ser compreendidas através do fluxo de mercadorias.

Ao ofertar serviços de hospitalidade, anfitriões lançam mão de técnicas ligadas ao ordenamento de coisas para criar mundos onde seja possível a interação com seus hóspedes. No âmbito comercial, tal fenômeno ocorre seguindo práticas ligadas à mercantilização de coisas através de serviços comerciais. Seguindo esta lógica, compreender como se formam os regimes de valor que permitem a criação dos mundos turísticos para a produção e consumo de hospitalidade é um exercício fundamental para que haja um aprofundamento do conhecimento sobre as manifestações turísticas. Assim, parte-se da premissa aspirada por Appadurai de que mercadorias são “coisas que numa determinada fase de suas carreiras e num contexto particular, preenchem os requisitos da candidatura ao estado de mercadoria” (APPADURAI, 2008, p. 30).

O fundamento da análise de Appadurai consiste na materialidade da coisa. A coisa segue sua vida social e pode vir a se tornar uma mercadoria, de acordo com os regimes de valor. Appadurai (2008, p. 31) classifica as mercadorias em quatro possibilidades, sendo elas:

- 1) **Mercadorias por destinação:** objetos destinados principalmente à troca pelos próprios produtores;

- 2) **Mercadorias por metamorfose:** coisas destinadas a outros usos que se colocam no estado de mercadoria;
- 3) **Mercadoria por desvio em um caso especial:** objetos que são postos no estado de mercadoria embora estivessem, em sua origem, especificamente protegidos de tal uso;
- 4) **Ex-mercadorias:** coisas retiradas, temporária ou permanentemente, do estado de mercadoria e postas num outro estado.

A construção do mundo turístico, sobretudo aquele mediado pelos aspectos comerciais relacionados à aferição de receita por parte de quem produz serviços de hospitalidade, demanda uma ampla gama de coisas que podem estar em sua fase mercantil quando turistificados. Há de se ressaltar que muitas dessas mercadorias, em outro regime de valor não operado pelo turismo, podem ter sido ex-mercadorias ou mesmo não ter sido elencadas como tal. Nesse sentido, compreender o conjunto de mercadorias e o modo como as mesmas são classificadas nos termos de Appadurai (2008) pode contribuir não apenas na compreensão das relações tecidas na produção dos serviços comerciais, como também no entendimento de como coisas podem entrar ou não em fase mercantil pelo regime turístico.

Appadurai (2008) também divide as mercadorias entre singulares e homogêneas. As homogêneas seriam o tipo de mercadoria caracterizado pela repetição em série. Já as singulares são únicas no interior de uma classe e fazem parte do universo da exclusividade. Dessa maneira, o regime de valor turístico pode determinar um reposicionamento das mercadorias, que podem assumir mais de um predicado. No que tange às necessidades, Appadurai (2008) apresenta o conceito de mercadorias móveis, imprescindíveis, bem como as mercadorias encaixadas, que representam algo fútil. É possível ponderar que essas categorias podem se sobrepor e ter suas condições alteradas em diferentes regimes de valor. Se este trabalho também pleiteia compreender as mercadorias segundo a sua turistificação, Appadurai avalia ser equivocado defini-las de forma estática e negligenciar sua mobilidade.

Nesta altura do debate, compreende-se que por intermédio da comercialização dos serviços de hospitalidade, os quais também guarnecem a atividade turística, as coisas podem vir a se tornar mercadorias sob distintas categorias. O que permite que estas coisas assumam a qualidade de mercadoria é justamente as rotas e os desvios de rotas que estão sujeitos a acontecer durante sua vida social. Deste modo, assume-se o preceito de Appadurai (2008) de que as coisas possuem uma vida social mediada pelas sociedades.

Ao assimilar a premissa de Kopytoff (2008), Appadurai (2008) segue a linha de que as mercadorias têm uma vida social. Tal visão processual permite que se compreenda que o estado de mercadoria é apenas uma das fases na vida das coisas. Desse modo, há uma perspectiva temporal que determina como as coisas estariam disponíveis enquanto mercadorias, fato esse que também tem intrínseco relacionamento com produtos e serviços turísticos, muitos dos quais podem num único dia ser mercadoria, sair dessa condição e retornar, horas depois, à fase mercantil<sup>53</sup>. Nesse sentido, é importante levar em consideração os escritos de Kopytoff (2008), que defende que as relações tecidas pelos atores sociais, como reflexo de sua cultura, tendem ora a assimilar, ora a refutar o processo de mercantilização das coisas. O mesmo autor observa que, por intermédio da adequação moral dos atores, pode haver um maior ou menor

---

<sup>53</sup> É possível que num dia uma unidade habitacional seja consumida por uma pessoa até às 12 horas, sendo liberada no pool de vendas e consumida por outrem a partir das 14h deste mesmo dia. Há também o caso de pratos e talheres, copos e guardanapos, que ficam dispostos ao consumo de comensais, e que durante o período da refeição são usados como mercadorias, meio para o consumo de alimentos e bebidas, e que após sua sanitização, saem da fase mercantil por alguns minutos, podendo retornar no mesmo dia à finalidade de meio de consumo de gêneros alimentícios. Assentos de aviões, trens, ônibus são outros exemplos de coisas que entram e saem em questão de minutos de fase mercantil.

engajamento nas dinâmicas de mercantilização, fato este que desmistifica a ideia de que apenas as relações de oferta e demanda são fatores predominantes na formação de mercados.

Appadurai (2008) defende que a atribuição de valores às coisas que são trocadas emana das rotas e desvios a que as mesmas estão expostas. O autor, por fim, desafia os estudiosos a observar rotas costumeiras que permitem que as coisas se tornem mercadorias, considerando que estas nem sempre estão em sua fase mercantil. A interpretação proposta pelo autor tem por base pesquisas realizadas em sociedades pré-industriais do Oceano Pacífico. Appadurai menciona, por exemplo, o *kula*, sistema regional complexo, que envolve a circulação de tipos específicos de objetos de valor, como um fenômeno social que permite fundamentar os conceitos de rotas e desvios. Dentre as particularidades dos atores que permitem a existência do *kula*, o autor menciona o *keda*, forma como os povos da Nova Guiné descrevem o percurso dos objetos que são transacionados entre os Massim.

Appadurai faz uma analogia do *keda* com o conceito de rota. Segundo ele,

*keda* é, pois, um conceito polissêmico, no qual a circulação de objetos, a construção de memórias e reputações, e a busca de distinção social por meio de estratégias de parceria são evocadas todas de uma só vez” (*ibidem*).

Sob tal questão, é possível compreender que o *keda* seja um exemplo de rota, rota esta por onde objetos de valor (que podem vir a ser mercadorias, mas não somente) sejam transacionados por atores sociais diversos. As relações sociais reverberam dinâmicas de conflitos e cooperação, a depender de seus contextos, sendo possível analisar como a cultura material pode ser manipulada através de diferentes tipos de relações. Longe de tentar simplificar a sofisticação do *kula*, Appadurai ressalta os elementos que tornam este sistema de trocas distinto do sistema de trocas de “economias modernas e industrializadas” (APPADURAI, 2008, p. 35), ou seja, a reputação, a fama e o renome. Estes atributos são vistos como indícios de uma prevalência das relações pessoais (*idem*). Por fim, Appadurai resgata o conceito de *kitoum*, uma terminologia que permite compreender a articulação entre o *kula* e outras modalidades de troca. Nesse aspecto, *kitoum* permite assimilar como ocorrem as práticas de entrada e saída das mercadorias nas rotas.

A literatura que versa sobre a produção de serviços turísticos enfatiza os aspectos econômicos relacionados a estas trocas. Mas para além de sua dimensão propriamente mercantil, a produção de serviços comerciais também opera na construção de rotas e desvios de rotas para as coisas turistificadas. Parte-se da hipótese de que os serviços comerciais de hospitalidade também permitem que coisas sejam encaminhadas a diferentes rotas para sua comercialização, ao passo que entram em “desvios de rota” em outros contextos. No recorte espacial desta pesquisa, a existência prévia de um sistema sociotécnico da cafeicultura imperial permitia que algumas coisas fossem criadas e/ou mobilizadas sem se tornar mercadorias. A recriação desse sistema pelo turismo desvia essas coisas para outras rotas, onde estas passam a ter valor comercial.

Na busca por romper com o modelo hilemórfico<sup>54</sup>, Tim Ingold defende que é preciso se ater para além da forma (*morphé*) e da matéria (*hyle*). De acordo com o autor, “a forma passou a ser vista como imposta por um agente com um determinado fim ou objetivo em mente sobre uma matéria passiva e inerte” (2012, p.26), o que segundo ele impede que se compreendam os

---

<sup>54</sup> Com vistas a posicionar-se de modo distinto ao modelo hilemórfico (grosso modo, junção das palavras gregas *hyle* – matéria -, *morphé* – forma), Ingold enfatiza que seu “objetivo final, por outro lado, é derrubar o próprio modelo, e substituí-lo por uma ontologia que dê primazia aos processos de formação ao invés do produto final, e aos fluxos e transformações dos materiais ao invés dos estados da matéria. Relembrando Klee, forma é morte; dar forma é vida. Em poucas palavras, meu objetivo é restaurar a vida num mundo que tem sido efetivamente morto” (INGOLD, 2012, p. 26).

processos de gênese e crescimento que produzem tais formas. Nesse aspecto, Ingold propõe que o modelo hilemórfico seja substituído por uma “ontologia dos processos de formação”. Ou seja, no que diz respeito à cultura material, Ingold propõe que mais atenção deva ser dada ao processo de criação de coisas e ao que é feito com essas coisas, e não à coisa em si.

A ontologia dos processos de formação de Ingold (2012) é determinada por cinco elementos que rompem com o modelo hilemórfico: coisa, vida, fluxos de materiais, criatividade e malha de linhas entrelaçadas que crescem e se movem. Inicialmente, Ingold se lança na definição de coisa diante da comparação com objeto. Com o aporte da abordagem ecológica para a percepção visual, o autor concorda que o mundo pode ser ocupado pelos objetos que o compõem, haja vista que são eles que tornam o planeta habitável. Ao partir desse pressuposto, Ingold desestabiliza o conceito de objeto com base no argumento de Heidegger<sup>55</sup>, pois considera que uma coisa se distingue enquanto tal devido ao fato de ser um “agregado de fios vitais” (INGOLD, 2012, p.29). Se, de acordo com Ingold (2012), os objetos se colocam como “fato consumado”, as coisas seriam “um lugar onde vários acontecimentos se entrelaçam”. Nesse contexto, Ingold refuta o conceito de objeto e passa a usar o termo “coisa”, assim como Appadurai (2008) e Kopytoff (2008), para lidar com o desenvolvimento de teorias e instrumentais no campo da cultura material.

No que diz respeito à vida, Ingold (2012, p. 31) utiliza o conceito de habitar, cujo significado estaria ligado a “se juntar ao processo de formação”. Mesmo que Ingold tenha se utilizado de uma abordagem ecológica para a percepção individual, seu posicionamento parte da ideia de que, para habitar, é importante que as coisas vazem. Assim, Ingold afirma que o mundo que se abre aos habitantes é um “ambiente sem objetos” (ASO). À primeira vista, parece incoerente que se acate que um mundo só possa ser ocupado por meio da existência de objetos, mas ao problematizar o conceito de habitar (*dwelling*) compreende-se sua distinção com o ocupar. De acordo com Ingold,

Embora nós possamos ocupar um mundo repleto de objetos, para o ocupante os conteúdos do mundo parecem já se encontrar trancados em suas formas finais, fechados em si mesmos. É como se eles tivessem nos dado as costas (*idem*).

Isto posto, a ideia de Ingold consiste na definição de que ocupar a forma de um objeto é o fim de uma ação, de modo que determina o fim da vida, do movimento e das relações. Em oposição a este conceito, habitar é permitir compreender como se dão os processos de formação de relações. Resultado de reflexões de J. J. Gibson, a abordagem ecológica para a percepção individual promove a ideia de que os objetos são imiscíveis e há uma separação entre tais e entre estes e o meio (INGOLD, 2012, p. 31). Na visão de habitar, as superfícies não são coerentes, pois se tocam e se unem em fios condutores de vida. Nas palavras de Ingold,

o que chamamos vagamente de chão não é uma superfície coerente, mas uma zona na qual o ar e a umidade do céu se combinam com substâncias cuja fonte está na terra, na formação contínua das coisas vivas (INGOLD, 2012, p. 32).

A vida das coisas, conforme Ingold, dá-se segundo sua capacidade de vazar, pois “a vida no ASO não é contida; ela é inerente às próprias circulações de materiais que continuamente dão origem à forma das coisas ainda que elas anunciem sua dissolução” (*idem*). Tal perspectiva permite que se faça uma ponte como conceito de rotas e desvios desenvolvido por Appadurai. Ao compreender que tais caminhos permitem que coisas sejam tornadas mercadorias, Appadurai concentra seu olhar na fase mercantil das coisas. Já Ingold vai além,

---

<sup>55</sup> HEIDEGGER, M. *Poetry, language, thought*. Trans. A. Hofstadter. New York: Harper & Row, 1971.



pois ao combater o conceito de agência, salienta o fato de que ao analisar um determinado objeto, esse movimento teórico<sup>56</sup> que foca a análise na qualidade de objeto (*objectness*) teria como método tomar coisas para enfocá-las na sua qualidade de objeto, para em seguida realocá-las em um mundo já morto (INGOLD, 2012, p. 33). Ou seja, de acordo com Ingold (2012), elas são retiradas dos fluxos que as trazem à vida de forma genérica, para além de suas possibilidades de comercialização, como no caso das mercadorias de Appadurai (2008). Ingold (2012) confronta este movimento teórico ao justificar que as coisas crescem e se movem por estarem vivas, sempre em contextos, ao contrário do que sugere o modelo hilemórfico.

Ainda em oposição ao hileformismo, Ingold relativiza o conceito de cultura material sob tais determinações. Sua concepção consiste na defesa de que o ASO não seja um “mundo material, mas um mundo de materiais, de matérias em fluxo” (INGOLD, 2012, p.35). O que Ingold quer dizer acerca do mundo é que:

no lugar de compará-lo a um grande museu ou loja de departamentos nos quais os objetos encontram-se dispostos de acordo com seus atributos ou origem, seria melhor imaginar o mundo como uma grande cozinha, bem abastecida com ingredientes de todo tipo. Na cozinha, as coisas são misturadas em combinações variadas, gerando nesse processo novos materiais que serão por sua vez misturados a outros ingredientes num processo de transformação sem fim. Para cozinhar, devemos abrir recipientes e retirar seus conteúdos. Temos que destampar coisas. Em face das proclividades anárquicas de seus materiais, o cozinheiro ou cozinheira tem que se esforçar para manter alguma aparência de controle sobre o que se passa (INGOLD, 2012, p. 35).

Ou seja, com base na perspectiva de Ingold (2012), os seres no ASO não impõem forma à matéria, mas realizam a reunião de uma série de materiais que, quando combinados e (re)direcionados, seguem determinados fluxos. Para tanto, esses fluxos organizados são reflexos do empenho de seres humanos em driblar o caos segundo alguns preceitos orientadores de suas vidas e atividades. Segundo Ingold (2012, p. 36), “deixados ao léu, os materiais fogem do controle. Potes se quebram, corpos se desintegram. Esforço e vigilância são necessários para manter as coisas intactas, sejam elas pots ou pessoas”. Assim, o autor chega à conclusão de que os materiais ativos da vida estariam a todo momento tentando driblar o engessamento da “mão morta da materialidade”. Esta constatação pode contribuir para o entendimento sobre como os materiais que foram erigidos diante da cafeicultura imperial estão atualmente imersos em novos fluxos ligados ao contexto turístico.

Com base neste aspecto, Ingold ressalta que a criatividade é uma instância de rearranjos responsáveis pela reorganização de materiais, dando margem para se indagar sobre questões ligadas às técnicas lançadas para tecer os fios das e através das coisas. Desta forma, mais do que a materialidade das coisas, faz-se trivial compreender como se improvisa, isto é, “seguir os modos do mundo à medida que eles se desenrolam, e não conectar, em retrospecto, uma série de pontos já percorridos” (INGOLD, 2012, p. 38). Esses fios estariam lado a lado, a permitir a navegação das coisas em sua vida. Assim, este autor aponta que aquilo que é comumente chamado de “ambiente”, nada mais é do que um “emaranhado de linhas” onde ocorrem combinações diversas à medida que o tempo segue.

A fim de dar conta de como esse emaranhado de linhas se manifesta no espaço, Ingold se apropria da terminologia “malha”, que tenta explicar como os movimentos e ritmos da atividade humana e não humana são transcritos no espaço vivido (INGOLD, 2012, p. 39). No ASO, as coisas são evidenciadas segundo seus fluxos e contrafluxos, onde não há nem começo nem fim, sendo a malha uma forma de extensão das coisas e não uma rede que as interconecta.

---

<sup>56</sup> Os autores que seguem este movimento teórico que foca suas análises na qualidade do objeto (*objectness*) são, segundo Ingold (2012, p. 33), Gosden (2005), Henare; Holbraad; Wastell (2007), Knappett (2005), Latour (2005), Malafouris; Knappett (2008), Miller (2005); Tilley (2004).

Sobre esse aspecto, Ingold define que linhas-fios seriam uma espécie de condição de possibilidade de interação entre coisas, não sendo relações entre elas, mas ao longo delas. Desta maneira, as coisas vazam em linhas-fios, as quais se manifestam em malhas a seguir uma vida sob inúmeras condições de criatividades.

Sob tais condições, este trabalho até pode apresentar uma problemática reducionista, tanto por centrar-se nas linhas-fios das coisas que são transacionadas sob a chancela de serviços comerciais de hospitalidade, quanto por verificar a sofisticação do pensamento de Ingold e falhar ao relacioná-lo aos preceitos desenvolvidos por Appadurai no contexto turístico. Ingold não trata de uma perspectiva mercantil ao “trazer as coisas de volta à vida” (*idem*), embora a visão proposta por Appadurai (2008) nos permita compreender a vida social das coisas também quando estas são alçadas à categoria de mercadorias. Nesse sentido, acionamos estas referências teóricas – considerando, também, suas implicações metodológicas - buscando analisar um fenômeno que não é objeto de estudo de ambos autores supracitados.

Mesmo assim, o recurso a abordagens que buscam compreender a vida social das coisas e como elas possuem vida, permite que se abra uma frente de estudos acerca da maneira como o turismo dinamiza certas trajetórias, mobilizando coisas vivas enquanto lazer. Além disso, para trazer uma metodologia que permita compreender as rotas (APPADURAI, 2008) e as linhas-fios (INGOLD, 2012) que sustentam a formatação da rede sociotécnica do turismo fundamentada na comercialização de serviços de hospitalidade, aciona-se a sociologia da ciência e da tecnologia com vistas a contribuir para compreender como essas coisas são manipuladas através de técnicas.

Antes de avançar na discussão acerca da aplicação da sociologia da ciência e da tecnologia nesta pesquisa, faz-se fundamental resgatar a perspectiva de Barretto (2003, p. 131) sobre a cientificação do turismo. Para a autora, “a diferença entre ciência e técnica é que a primeira é o fazer saber e a segunda, o saber fazer”. Barretto permite que se compreenda que a questão fundamental para o exercício científico tem como lastro a produção de um saber, um conhecimento novo. Ainda de acordo com a autora, “no turismo, o tipo de saber ou conhecimento que pode ser criado varia de um produto a uma pesquisa sobre motivações passando pela propaganda de um produto turístico” (*idem*). Através de variados métodos advindos dos mais diversos campos do saber, elabora-se um conhecimento sobre um determinado elemento que compõe o produto turístico, bem como suas consequências múltiplas. Aqui, evidencia-se que não há rompimento entre ciência e técnica, sendo estas complementares. Barretto (2003) não deixa de ponderar que há também correntes que rivalizam a questão entre teoria e prática. Tal fato faz com que a autora ressalte que:

Toda teoria é um corpo de conhecimentos que sistematiza as práticas, encontrando os pontos que elas têm em comum, estabelecendo leis de funcionamento de acordo com o que foi observado. Para elaborar uma teoria é necessário realizar um número de observações suficientemente grande, para poder, por exemplo, estabelecer que determinados comportamentos repetem-se na maior parte dos casos (BARRETTO, 2003, p. 131).

Esse vínculo entre ciência e técnica envolve atores sociais diversos no campo do turismo. Os cientistas – que podem ora criar, ora refutar ou mesmo defender e avançar sobre o que foi produzido – valem-se, na maioria dos casos dos praticantes que produzem e consomem os mais variados bens e serviços em turismo. Aqui, trata-se dos aspectos comerciais da hospitalidade e projeta-se a possibilidade de analisá-los por intermédio das lentes oferecidas pelos estudos de cultura material e pela sociologia da ciência e da tecnologia.

Trigueiro (2009) pondera que não apenas a academia, mas a sociedade no geral, tem grande envolvimento nos debates que envolvem a tecnologia. Ainda que de modo diverso e muito peculiar, a sociedade passa a assimilar a tecnologia como um campo habitado pela

eletrônica, telefonia, robótica e outras construções sociais que se desenvolveram mais amplamente no século XX. Objeto também recente nas ciências sociais, a tecnologia começa a ganhar destaque a partir dos últimos 50 anos<sup>57</sup> (TRIGUEIRO, 2009, p. 19), fato que também é ressaltado por Barretto (2003) sobre o turismo e sua relação com aquelas ciências.

Isso não significa que não houvesse qualquer tipo de reflexão sobre a questão tecnológica. Na Grécia Antiga, Platão e Aristóteles elaboraram ideias sobre a temática, cujos reflexos ainda impactam as orientações do pensamento contemporâneo sobre tecnologia. Sob tais bases, outros autores<sup>58</sup> no século XIX e XX asseguram os fundamentos filosóficos e o que Trigueiro (2009), chama de “teoria clássica da reflexão em torno da tecnologia”. Assim, emergem pautas científicas que, a depender da sua vertente, agrupam os mais variados temas que são base da teoria do conhecimento, da filosofia da ciência e da sociologia da ciência.

De acordo com Trigueiro (2009), a sociologia da ciência inicia com o intuito de compreender a dimensão social da atividade científica. O autor aponta que dentre os estudiosos<sup>59</sup>, há uma tradição em enfatizar a existência de uma comunidade científica. Desse modo, tais comunidades surgem da consolidação das relações entre cientistas, o que permite a perspectiva de que os debates sobre ciência estariam restritos nestas conformações.

Para Trigueiro (2009), o conceito de comunidade científica seria um dos polos que emana do debate iniciado pela sociologia da ciência. Por conseguinte, tal perspectiva concebe que a produção do conhecimento científico é restrita à comunidade composta por cientistas, o que cria um tipo de característica sobre o conhecimento advindo deste grupo lastreado pelo predicado da ciência e seus derivados. Trigueiro também pondera que esta postura advém da cisão entre os aspectos cognitivos e sociais do que se produz cientificamente (2009). Nominada pelo autor como uma espécie de “ambição filosófica”, Trigueiro (2009, p. 20) ressalta que esta dicotomia possui como máxima a questão da neutralidade científica.

O outro polo do debate efetuado pela sociologia da ciência consiste em autores que se dedicaram a expor as sobreposições dos elementos sociais, culturais e políticos na obtenção dos fatos científicos. Trigueiro (2009) menciona Bourdieu (1983) e Khun (1970) como referências importantes nessa polarização em torno do debate sobre as relações existentes entre os pares-cientistas e a organização científica. Trigueiro menciona o conceito de campo científico, proveniente da construção elaborada por Bourdieu (1983), cuja definição se assenta em predicar uma “instância relativamente autônoma da sociedade, sendo condicionado pela estrutura global desta última e pelas relações econômicas, políticas e ideológicas” (TRIGUEIRO, 2009, p. 21).

Nesse sentido, Trigueiro aponta que Bourdieu defende que as relações econômicas, políticas e ideológicas interferem nos aspectos gerais do campo científico. Por intermédio destas, emergem demandas, possibilidades, prioridades e restrições de pesquisas, para além dos próprios aspectos motivacionais dos cientistas. Sobre este último ponto, Bourdieu (1983) não negligencia as questões ligadas às trajetórias sociais dos cientistas, ponto que fundamenta a forma como as regras do campo científico são incorporadas por seus praticantes. De acordo com esses polos dicotômicos, Trigueiro (2009) analisa que:

Em suma, os fatos científicos não são realidades “puras, nem resultado exclusivo de uma dimensão cognitiva, mas encerram um conteúdo técnico/instrumental, e outro, social, indistinguíveis (TRIGUEIRO, 2009, p. 22).

---

<sup>57</sup> Trigueiro (2009) atribui que a intensificação do debate sobre tecnologia inicia-se com Heidegger, em 1954. Cabe observar, no entanto, que, antes disso, as tecnologias já haviam sido tratadas, amplamente, tanto pela antropologia como por correntes teóricas como o marxismo.

<sup>58</sup> Trigueiro (2009) cita Marx, Engels, Rousseau, Bacon, Comte e Simmel como expoentes de seu tempo em abrir caminho ao debate sobre a tecnologia nos séculos XIX e XX.

<sup>59</sup> Trigueiro (2009) cita Bernal (1939), Merton (1949), Hangstrom (1965), Kuhn (1970), Ben-David (1971), Crane (2007) e Bourdieu (1983).

Com base nessa assertiva, concebe-se que Trigueiro parte de um pressuposto que não imuniza a ciência de quaisquer outras instâncias que tecem relações no âmbito e para além da comunidade científica. Ainda assim, Trigueiro cita a máxima produzida por Kuhn (1970), através da qual este último autor nega qualquer caráter de verdade objetiva aos fatos científicos. A partir de uma abordagem baseada na noção de paradigma, Kuhn (1970) defende que, como expressão de toda uma trajetória histórica, social e de construção do conhecimento, surgem os consensos no interior de uma comunidade científica. Para Trigueiro (2009), tanto Kuhn (1970) quanto Bourdieu (1983) filiam-se à corrente da sociologia da ciência que compreende as relações entre os cientistas e a sociedade como fenômenos que se retroalimentam.

Para Trigueiro (2009), existem, no entanto, diferenças na forma como Kuhn e Bourdieu abordam a ciência e quem a produz. Para Kuhn (1970), a comunidade científica emerge da capacidade de tornar estável algum consenso compartilhado pelos cientistas em uma determinada época. Assim, há o consenso em torno de um paradigma, fator preponderante para a confirmação da “ciência normal”, e que pode ser posto em xeque ao sabor de uma mudança radical. Sobre este último ponto, Kuhn (1970) considera a ruptura com a ciência normal como uma revolução paradigmática, o determina como a qual rivaliza e até mesmo desestabiliza um paradigma de sua situação consensual.

Na análise de Trigueiro (2009), Bourdieu (1983) analisa que a postura do cientista deve estar ligada à atenção constante. A “vigilância epistemológica” seria uma espécie de comportamento que os cientistas deveriam desenvolver com o objetivo de obter conhecimentos que expressem, o máximo possível, os padrões de determinação da realidade física e social. Ao resgatar a forma como Bourdieu (1983) reflete sobre as questões ligadas à ciência, Trigueiro (2009) pondera que este autor compreende o desenvolvimento da ciência como um processo intermeado de constantes revoluções. Logo, tal cenário fundamenta-se pela lógica de disputa gerada dentro e fora do campo científico, bem como a assimilação dos próprios conhecimentos gerados (TRIGUEIRO, 2009, p. 22).

Nesse sentido, resgata-se a condição do turismo diante às ciências, bem como o debate já efetuado por Barretto (2003), Panosso Netto (2005) e Siqueira (2005) e explicitado na introdução deste trabalho. A perspectiva científica do turismo emerge em um contexto em que a ciência está em crise (SIQUEIRA, 2005), embora seja fundamental dizer que há filões de estudiosos que acreditam na impossibilidade do turismo vir a ser uma ciência (BARRETTO, 2003; PANOSSO NETTO, 2005). A sociologia da ciência determina em suas teses<sup>60</sup> alguns importantes aspectos ligados à forma como o desenvolvimento de comunidades científicas é influenciado e influencia as relações sociais o que tecem.

Trigueiro (2009) menciona, também, a perspectiva construtivista, identificando alguns autores<sup>61</sup> como sendo os responsáveis pelo seu desenvolvimento. Ressalta-se aqui que não há consenso entre os pesquisadores das ciências sociais sobre a categorização de Bruno Latour enquanto um construtivista, haja vista que sua obra se desenvolve tendo como concepção o fato de que as coisas têm agência (LATOUR, 2011). Segundo Trigueiro, esses autores elaboram uma postura radical no campo da sociologia da ciência ao compreender os fatos científicos como construções sociais. Ao que tudo indica, Trigueiro (2009) pondera que estes mesmos fatos não são nem mais, nem menos racionais que os demais fatos sociais. Trigueiro (2009) reflete que ao sabor do contexto histórico vivenciado pelos cientistas que permitiram o desenvolvimento da sociologia da ciência, houve o desenvolvimento de teses que ora defendiam, ora refutavam a autonomia da ciência. Em suas palavras,

---

<sup>60</sup> Ver mais em Trigueiro (2009, p. 22 – 24).

<sup>61</sup> De acordo com Trigueiro (2009), os principais expoentes dessa corrente na sociologia da ciência seriam Latour e Woolgar (1997), Knor-Cetina (1981; 1982), Latour (1983; 1990; 1992; 2000), Latour e Strum (1986) e Callon (1987; 1988; 1989).

Se por um lado, as preocupações de Merton refletem as ameaças do Nazismo, e o medo com as intromissões e invasões no ambiente científico, no contexto da Segunda Guerra Mundial e em seus momentos subsequentes, buscando enfatizar e preservar o espaço autônomo da ciência, de outro lado, o construtivismo reflete as necessidades de se pensar um desenvolvimento científico-tecnológico “invadido, não mais por pressões políticas, mas, sobretudo, por interesses e pressões econômicas e sociais no sentido mais amplo (TRIGUEIRO, 2009, 24).

O que na interpretação de alguns pesquisadores poderia ser uma postura de separação da ciência às demais esferas da vida social, de fato é uma adaptação da vertente que defendia a autonomia da ciência em relação à sociedade como forma de protegê-la de sistemas sociais que impõem regime de exceção. Dessa forma, a tese construtivista da sociologia da ciência permite criar modelos e esquemas analíticos que possibilitem estudar “novas estruturas e relações que configurem o atual estágio analítico do desenvolvimento científico-tecnológico” (TRIGUEIRO, 2009, p. 25). Por conta desse processo, de acordo com Trigueiro (*idem*), os pesquisadores que ele classifica nessa corrente construtivista<sup>62</sup> desenvolveram teses que “envolvem atores e interesses bastante diversificados, envolvendo cientistas e não cientistas, na atividade científica e tecnológica”.

No meio dessa questão entre ciência e tecnologia, emergem também as orientações sobre o turismo e a hospitalidade advindas por outros pesquisadores. O senso comum tende a verificar que a questão da prática é muito evidente, sobretudo no que diz respeito aos serviços de hospitalidade. A orquestração da produção de serviços ligados à recepção, alimentação, hospedagem e entretenimento são comumente atreladas às técnicas que as guarnecem, fato este que consubstancia a visão de que quando ligada ao turismo, mesmo a hospitalidade não é uma ciência. Trigueiro (2009) resgata a discussão iniciada por Heidegger que atribui à tecnologia a condição de ser o caminho ao desenvolvimento, o descobrimento e, também, a verdade tal qual cabe à ciência.

Mesmo diante dessa perspectiva otimista, vale a pena salientar que no plano da história das ideias, de acordo com Trigueiro (2009), há uma assimetria na forma como os estudiosos têm tratado a ciência e a tecnologia. Ainda segundo Trigueiro, tal concepção deriva da visão que se plasma sobre a tecnologia como um conjunto de meios e instrumentos aplicados ao alcance de um determinado fim.) Isto posto, conectam-se as noções de Appadurai (2008) e Ingold (2012) sobre coisas à ideia de instrumento trabalhada por Trigueiro (2009). Este autor aborda, no nosso entender, o desenvolvimento tecnológico de uma forma que se assemelha aos processos de criatividade e ao vazar dos fios à forma como Ingold (2012) concebe o retorno à vida.

Soma-se ao processo de desenvolvimento tecnológico, o fato de que as coisas também possuem fase mercantil. A teoria desenvolvida por Appadurai dá conta de como as coisas transitam entre a fase mercantil, sendo possível conceber como os diferentes processos tecnológicos acionam-nas também à categoria de mercadoria quando é de interesse entre os atores. Não se defende de todo processo de orquestração de coisas, sob a égide de um processo tecnológico, seja obrigatoriamente um meio para encaminhá-las às suas fases mercantis. Mas tornam-se processos que caminham lado a lado em alguns casos, como o liderado pela hospitalidade comercial. Uma série de coisas antes fora da fase mercantil, passam a serem mercadorias quando ofertadas em fazendas históricas do Vale do Café.

Trigueiro (2009) realizou um importante apanhado histórico sobre a forma como a tecnologia foi negligenciada não apenas enquanto objeto científico, mas também na reflexão filosófica. Segundo Trigueiro (2009), ao resgatar os trabalhos de Habermas (1982, p. 25), a filosofia moderna do século XIX iniciou um processo de reflexão sobre a ciência. Fruto dos

---

<sup>62</sup> Para compreender uma crítica ao construtivismo, Trigueiro (2009) indica Winner (2006).

caminhos abertos pelos filósofos, a teoria da ciência se instituiu num período de vigência do positivismo. Tal fato culmina no afastamento da teoria da ciência da ideia de um saber absoluto de uma grande filosofia, processo que, segundo Trigueiro (2009, p. 34), é típico da tradição filosófica clássica.

Nessa perspectiva, a teoria da ciência também se distingue de “uma simples ‘autocompreensão’ da rotina investigatória fática” (*idem*), haja vista que tal cenário demandava que inúmeros atores e instâncias da vida social credenciassem a ciência como uma força. Assim, a ciência encaminhava-se, também, com o auxílio da teoria da ciência, ao status de domínio na sociedade na virada do século XIX para o XX. Na visão do autor, ao longo da história, o pensamento filosófico tem silenciado a tecnologia (*ibidem*). A explicação que Trigueiro (2009) desenvolve sobre esse debate baseia-se na analogia mente-corpo, onde a ciência se configuraria na representação mental e a tecnologia em sua tradução material. Nesse sentido, ao resgatar o que Ihde (1979)<sup>63</sup>, tanto a filosofia moderna, quanto a teoria da ciência priorizariam a mente em detrimento ao corpo (TRIGUEIRO, 2009, p. 35).

Estas constatações nos ajudam a compreender como as ciências, ou os objetos científicos, se distribuem em diferentes áreas, ordenadas de acordo com uma dada hierarquia. Segundo Trigueiro (2009), a tecnologia é pensada como ciência aplicada, algo menor ou secundário no contexto da comunidade científica ou da filosofia. O Colégio de Humanidades, elaborado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES, não apenas apresenta três categorias vinculadas às humanidades, como também enlaça o turismo às ciências contábeis e à administração (Quadro 6). Neste caso, é perceptível a visão incorporada pelo órgão, não apenas do turismo como uma ciência aplicada, mas também como uma atividade direcionada a um objeto difuso, ao atrelar o turismo entre dois campos de avaliação que, embora estejam relacionados, não se assemelham.

**Quadro 6.** Colegiado de Humanidades da CAPES, 2016

CIÊNCIAS HUMANAS		CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	LINGÜÍSTICA, LETRAS E ARTES
Antropologia / Arqueologia		Administração, Ciências Contábeis e Turismo	Artes / Música
Ciência Política e Relações Internacionais		Arquitetura e Urbanismo	Letras / Linguística
Educação		Ciências Sociais Aplicadas	
Filosofia		Direito	
Geografia		Economia	
História		Planejamento Urbano e Regional / Demografia	
Psicologia		Serviço Social	
Sociologia			
Teologia			

FONTE: BRASIL, 2016a.

<sup>63</sup>Ihde, D. *Technis, and praxis*. London, D. Reidel Publishing Company, 1979.

O turismo emerge no campo dos estudos científicos ligados à economia, como já relatado por Barretto (2003) e Siqueira (2005). Durante o seu desenvolvimento, Lashley (2004) aponta as nítidas relações da hospitalidade com a administração na Inglaterra dos anos 1960. Na atualidade, a busca por novos paradigmas que orientam os estudos em turismo acaba por permitir que se estreitem os laços com as demais ciências humanas<sup>64</sup>. Com respeito a esse fato, a opção por triangular a questão da hospitalidade com a cultura material e a tecnologia, navega na possibilidade de orquestrar o debate sobre o turismo e sua prática científica.

Se Trigueiro (2009) revela que a tecnologia é pensada como ciência aplicada ou mesmo algo secundário, faz-se trivial resgatar as tendências do pensamento filosófico que se voltam à tecnologia. Para este autor, tanto a filosofia analítica, quanto a fenomenologia se debruçaram sobre o tópico. Com adesão à visão de Heidegger, filiado à fenomenologia, Trigueiro (2009) destaca que este filósofo prima por uma ontologia cuja contribuição é inegável à teoria tecnológica. Em poucas palavras, a natureza da ontologia se fundamenta no “ser em quanto ser”, cuja concepção remete à ciência dos seres, características inerentes a tudo e a um ente. Diante desta premissa, Heidegger credita a ontologia “ao mundo e não ao conceito, à prática e não à teoria, à tecnologia e não à ciência” (TRIGUEIRO, 2009, p. 36).

Ao questionar as condições que fazem a tecnologia uma realidade concreta, Trigueiro (2009, p. 37) busca fundamentação em Heidegger (2006), para quem a tecnologia seria um “modo de desvelamento”, “um campo dentro do qual as coisas e as atividades podem aparecer como elas são”. Ao buscar o que é ôntico por meio da análise fenomenológica, Heidegger elabora a estratégia de mostrar o que é ontológico através da análise fenomenológica. Assim, Trigueiro (2009, p. 37) concorda que

Tecnologia não é um meio, mas um caminho de revelação, ou de “descobrimento” ou “desvelamento”; é também *poiésis* (trazer à luz), no sentido que os gregos atribuíam a essa noção.

Se a tecnologia é um caminho de revelação, pode-se compreender que os ofícios práticos ligados à formação dos serviços de hospitalidade sejam o caminho para compreender o turismo e demais relações sociais tecidas através de coisas, mercadorias e pessoas. Além de todas as dinâmicas que os debates das ciências sociais<sup>65</sup> sobre a hospitalidade possibilitam, assume-se que a organização de coisas, as quais podem estar em sua fase mercantil, orientadas à oferta de recepção, hospedagem, entretenimento e alimentação, permite que fios vazem e relações emergjam em momento um de lazer turístico. E, para compreender a tecnologia ligada a esse processo, acionam-se os preceitos de Heidegger relacionados à essência da tecnologia: o *standing reserve* e o *enframing*.

A condição ontológica emerge na relação entre o *standing reserve* e o *enframing* (TRIGUEIRO, 2009, p. 37). O primeiro conceito refere-se àquilo que está disponível na natureza para quaisquer ações humanas. Ainda com base em Heidegger (2006)<sup>66</sup>, as coisas dispostas na natureza podem tanto estar em sua forma original, como também ser modificadas pelos seres humanos, mobilizando todo um estoque de conhecimentos, perspectiva esta que dialoga com a abordagem proposta por Ingold (2012) em combate ao modelo hilemórfico.

De acordo com Trigueiro (2009), a ideia de *standing reserve* estaria próxima, no português, à ideia de disponibilidade, sendo, inclusive, “marca da tecnologia moderna, que, aliás, também insere o homem, como parte dessa mesma condição de exploração, em um

---

<sup>64</sup> Ver mais em Barretto (2003), Siqueira (2005) e Panosso Netto (2005).

<sup>65</sup> Ver mais em Lashley (2004), Telfer (2004), Selwyn (2004) e Camargo (2003).

<sup>66</sup> HEIDEGGER, M. The question concerning technology. In: SCHARFF, R. C.; DUSSEK, V. *Philosophy of technology: the technological condition; an anthology*. Oxford: BlackwellPublishingLtd, 2006.

movimento que se reproduz, continuamente” (2009). Ou seja, tanto a força de trabalho quanto as demais coisas disponíveis na Terra consubstanciam o *standing reserve*. Esse processo remete ao que Heidegger, citado por Trigueiro (2006), concebe como “modos de conhecimento”, que seriam divididos entre o *bringing-forth* e o *challenging-forth*. O primeiro seria um tipo de saber pautado à verdade, a algo produtivo, próximo à *poiésis* grega, enquanto que o último seria mais aliado ao processo de constituição da tecnologia moderna. Tal achado se deve ao fato de que *challenging-forth* consiste no constante desafio à condição da natureza, “forçando-a a se expor, a colocá-la sempre disponível ao progresso técnico” (TRIGUEIRO, 2009, p. 37).

É importante ressaltar, no que diz respeito aos esforços humanos em possibilitar a construção de mundos (DOUGLAS & ISHERWOOD, 2006), que para que os mesmos se tornem habitáveis, quer permanente, quer provisoriamente, é preciso mobilizar coisas com vistas a torna-los hospedáveis e hospitaleiros. Em contraposição, sociedades tendem a utilizar coisas para transformar espaços em ambientes hostis, como por exemplo afastar a presença de estrangeiros por intermédio ora da ausência de estruturas, ora com o auxílio de cercas, arames farpados, inexistência de sinalização ou mesmo através de minas terrestres, armas e munições. Mas de onde deriva essa possibilidade de desafiar o ambiente natural para propiciar ou não hospitalidade a outrem?

Consoante com o que a filósofa Elizabeth Telfer afirma, a hospitalidade (*hospitality*, em inglês) seria uma característica de pessoas hospitaleiras. Em “A filosofia da hospitalidade”, Telfer (2004) aponta que a hospitalidade está associada à satisfação de uma necessidade. O recebimento de convidados está ligado à concessão de prazer, sendo um bom hospedeiro possuidor da capacidade de deixar seus hóspedes felizes enquanto estiverem sob sua atenção. Por esse caminho, é possível captar a diferenciação que a autora desenvolve entre hospedeiro e hospitaleiro. Assim, de acordo com Telfer (2004, p. 57), uma pessoa hospitaleira “é alguém que proporciona hospitalidade com frequência, atenciosamente e com motivos apropriados relativos à hospitalidade”.

Sobre tal discussão, é possível ainda fazer inferências sobre o comportamento do ator social que dispensa hospitalidade a outrem. Hospedeiro e hospitaleiro são dois predicados distintos que ora podem confluir, bem como acirrar-se. Segundo Telfer,

[...] ser um bom hospedeiro não é o suficiente para ser hospitaleiro caso se descubra que [o anfitrião] tenha um motivo oculto para ser tão atencioso, que ele não tinha nenhuma vontade de agradar aos convidados ou nenhuma crença no compromisso de fazer isso. (TELFER, 2004, p. 57).

Os predicados “ser hospedeiro” e “ser hospitaleiro” estão ligados à frequência e à habilidade em proporcionar hospitalidade. Os saberes e as habilidades dos anfitriões hospitaleiros são parte fundamental da determinação de como coisas são organizadas e as relações são tecidas. A variável positiva dos relacionamentos humanos emana tanto da vontade de “trazer as coisas à vida” (INGOLD, 2012), como também da conjugação dos conhecimentos (HEIDEGGER, 2006) e da habilidade dos anfitriões (TELFER, 2004) em dispensar hospitalidade. Sobre este último tópico,

Diz-se que um indivíduo que se comporta regularmente com hospitalidade é hospitaleiro; ele também será um bom hospedeiro, até o ponto em que a qualidade da atenção estiver envolvida, mas pode lhe faltar a habilidade que o tornaria irrestritamente [sic] um bom hospedeiro. (TELFER, 2004, p. 57).



O comportamento hospitaleiro, estado social, psicológico e cultural muito associado ao povo brasileiro no senso comum<sup>67</sup>, inclusive ponderado por autores como Holanda que ressaltaram haver

[...] a contribuição brasileira para a civilização será a de cordialidade – daremos ao mundo o “homem cordial”. A lhanza no trato, a hospitalidade, a generosidade, virtudes tão gabadas por estrangeiros que nos visitam, representam, com efeito, um traço definido do caráter do brasileiro [...] (HOLANDA, 1988, p.106).

A título de definição, não se resigna a conceber que tais valores trazidos por Holanda (idem) sejam marcas indelévels da cultura brasileira. Por tanto, aciona-se Telfer (2004) com vistas a explicar os motivos que fundamentam o comportamento hospitaleiro. De acordo com esta autora, o mesmo está baseado em ao menos três motivos: (1) os motivos que abrangem o espírito da hospitalidade e seu dever; (2) os motivos recíprocos; e (3) os motivos não recíprocos. Os motivos relacionados ao espírito da hospitalidade e ao dever envolvem as seguintes condições:

a) a consideração pelo outro, incluindo o desejo de agradar a terceiros, proveniente da amizade e da benevolência por todos ou da afeição por certas pessoas; b) a preocupação ou compaixão, isto é, o desejo de satisfazer a necessidade dos outros; e c) a obediência ao que se considera deveres da hospitalidade, como o dever habitual de ser hospitaleiro, de acolher o amigo de alguém ou de ajudar os que estão em dificuldade (TELFER, 2004).

Telfer define que os dois primeiros motivos são mais restritos ao espírito da hospitalidade, sendo o último mais relacionado às obrigações sociais, sobretudo com os entes que compõem da rede social de proximidade (amigos, parentes, por exemplo). A filósofa britânica conclui que se uma pessoa age por generosidade em consonância com o espírito da hospitalidade, será uma pessoa hospitaleira<sup>68</sup>. Ainda aqui, ressalta-se que a questão da reciprocidade abordada por Telfer (2004) não necessariamente se restringe ao cuidado ou à “consideração pelo outro”, pois há de se contrabalançar com a autoconsideração e o prestígio que ofertar hospitalidade a outrem proporciona ao anfitrião. Aqui, a autora cita que “a pessoa que acolhe para ter companhia ou fazer amizades está, ao mesmo tempo, proporcionando companhia ou amizade aos hóspedes” (TELFER, 2004, p. 60). Outro exemplo dado por ela consiste em:

hospedeiros que [...] acolhem por que gostam de receber usualmente trarão satisfação aos seus hóspedes, assim como satisfazem a si mesmos, e uma fonte de satisfação do anfitrião será em geral a satisfação dos seus hóspedes. (TELFER, 2004, p. 60).

Para a autora, esse tipo de hospedeiro acolhe na esperança de que a hospitalidade seja retribuída, sendo que

Isso não destrói o hospitaleiro, isto é, a natureza e a consideração pelo outro de tal acolhimento, pois ambas as partes têm uma espécie de acordo tácito pelo qual estão conjuntamente fazendo alguma coisa em benefício mútuo. (TELFER, 2004, p. 60).

---

<sup>67</sup> Ver Holanda (1988).

<sup>68</sup>Telfer (2004, p. 59 - 60) cita “admita-se que eu esteja cansada, mas, por um sentido de dever, convida novos vizinhos para jantar. Se depois que eles chegarem, eu assumir o espírito da ocasião e desejar agradá-los, certamente estarei sendo hospitaleira. Mas, se eu continuar irritada, apenas estarei cumprindo um dever (contudo, se os vizinhos não forem capazes de perceber a diferença, talvez eu esteja fazendo a coisa certa!)”.

Caso agradar seja a motivação principal de um anfitrião, mais hospitaleira será sua ação. Todavia, quanto maior for a sua vontade de satisfazer um capricho próprio, relegando as necessidades dos seus hóspedes, menos hospitaleiro ele será.

No que diz respeito à hospitalidade comercial, quando anfitriões lançam mão de estratégias para a organização de mercadorias voltadas à oferta de serviços ligados à recepção, alimentação, hospedagem e entretenimento de hóspedes, a autora aponta uma suposta contradição: o local não é um lar e há cobrança monetária pela hospitalidade. Este fato pode ser a única forma como os convidados são escolhidos (ou seja, mediante ao pagamento, qualquer pessoa dotada de um determinado quantitativo de receita pode adquirir os serviços de hospedagem). Telfer (2004, p. 55) revela que “é bem possível que o hospedeiro privado seja movido apenas por interesse próprio, enquanto o comercial seja motivado por preocupação com o bem-estar de seus hóspedes”. Longe de ser uma regra, esta alusão permite atentar às motivações que tornam a hospitalidade comercial uma alternativa de reprodução social dentre as inúmeras possibilidades, como os fatores históricos, econômicos, culturais e ambientais que permeiam as relações sociais. Assim, Telfer atribui que, na esfera privada, os motivos ligados à hospitalidade seriam

a preocupação pela satisfação e pelo bem-estar dos hóspedes [...] é predominante, ou quando hospedeiros e hóspedes trocam livremente hospitalidade para prazer e benefício mútuo. E as pessoas hospitaleiras, aquelas que possuem a característica da ‘hospitalidade’, são as que muitas vezes acolhem por um ou mais desses motivos, ou por uma mistura de motivos, em que um deles seja predominante. (TELFER, 2004, p. 62).

Na visão da autora, o cerne da análise sobre a o fenômeno da comercialização da hospitalidade consiste justamente na eleição desta atividade como forma de profissionalização de alguns dos atores sociais. Aqui, não se negligencia que as características sociais e econômicas dos entes irão influenciar no engajamento desses atores sociais junto à comercialização da hospitalidade. Em suma, por mais que haja uma grande distinção entre os elementos que coordenam as atividades de um dono de um restaurante e de um garçom,

o indivíduo escolhe entrar na [hospitalidade comercial] como meio de vida, e as ações individuais, que constituem a realização do trabalho, são motivadas pelo desejo de conservar o emprego ou manter o negócio em funcionamento, ser for próprio. Mas isso, com certeza, está longe de ser tão simples. A pessoa pode querer [...] eleger esse tipo de trabalho por motivos semelhantes aos do hospedeiro privado hospitaleiro: gostar de deixar as pessoas felizes, acolhendo-as. (TELFER, 2004, p. 62–63).

O interesse comercial dos serviços de hospitalidade é também reflexo do sistema econômico das regiões que se abrem ao turismo. Tal fato por si só anula qualquer ímpeto de romantização dos ofícios ligados à comercialização da hospitalidade, embora seja importante enfatizar que o prazer de acolher para proporcionar bem-estar aos hóspedes e a si é de fato algo que não pode ser demovido dessa compilação. Na busca por dar conta dos aspectos ligados aos saberes e comportamentos que levam à eleição da profissionalização em ofícios ligados à hospitalidade, Telfer conclui que

se um hospedeiro comercial atende bem aos seus hóspedes, com um interesse autêntico em sua felicidade, cobrando um preço razoável não extorsivo por aquilo que oferece, suas atividades poderão ser chamadas de hospitaleiras. (TELFER, 2004, p. 63).

A forma como anfitriões que vivem no Vale do Café Fluminense estruturam diferentes arranjos ligados à cultura material e ao turismo torna-se central no caso desta pesquisa. Ali, eles

forjam o legado cultural da maneira que mais se adéqua às suas necessidades, assim como as alteridades que vão atribuir demandas importantes para as identidades em constante disputa. Considerando que “os bens são a parte visível da cultura” (DOUGLAS e ISHERWOOD, 2006, p. 264), as trocas que se estabelecem durante o consumo de alimentação, hospedagem e entretenimento no rural podem contribuir para compreender como anfitriões comerciais que ali vivem constroem universos turísticos que subsidiam não só o lazer de visitantes, mas também proporcionam a manutenção de sua reprodução social.

Ainda que essa visão possa deixar margem para se pensar que as necessidades das populações rurais possam ser resolvidas com base nos recursos existentes ao seu redor, o rural como ator (WANDERLEY, 2009) não vive em si mesmo, mas é composto pelos diversos atores presentes em sua tessitura. O rural não se basta e nunca se bastou e talvez nunca venha a se bastar.

A reflexão sobre o comportamento dos anfitriões comerciais em relação à hospitalidade tem nítida relação com a perspectiva tecnológica, sobretudo no que tange às críticas que alguns autores fazem ao construtivismo. Winner<sup>69</sup>, por exemplo, como aponta Trigueiro (2009), afirma que a abordagem construtivista não dá a devida atenção aos impactos sociais da tecnologia. De tal modo, isso também acaba a se reverberar em pontos cegos no que diz respeito às diferentes hierarquias que, segundo Trigueiro (2009), emergem por conta da produção científica e tecnológica.

Ao entender a técnica como mais do que um produto tardio das civilizações, Cordeiro (2014) observa que ela não surge espontaneamente. A relação da técnica com a natureza consiste justamente em sua capacidade de “instaurar um mundo, uma realidade” (*idem*). Numa referência direta ao filme “2001: uma odisseia no espaço”, dirigido e produzido por Stanley Kubrick em 1968, Cordeiro salienta como a arte possibilita a compreensão da relação existente entre natureza, técnica e cultura material:

Tomemos como ilustração para isso a parte inicial do filme *2001: uma odisseia no espaço*, intitulada *a alvorada do homem*. Nessa parte, o diretor Stanley Kubrick mostra o passado ancestral do homem, descrevendo a luta de dois grupos de homens primitivos pela posse de um território em que havia água para beber. O homem, nesse seu passado ancestral, ainda não havia desenvolvido nenhum artefato e nenhuma ferramenta. Uma das cenas mostra um grupo sendo expulso pelo outro. Uma cena posterior mostra um hominídeo espalhando partes da ossada de um animal morto. Em seguida, mostra como ele, de repente, pega um dos ossos e o utiliza para quebrar o restante da ossada. A imagem é espetacular, porque juntamente com a ossada do animal sendo destruída, vai aparecendo, de maneira intercalada, as imagens de animais sendo abatidos, o que sinaliza para a abertura do homem como animal técnico, que utiliza o osso como uma ferramenta. Em seguida, outra cena mostra um hominídeo abatendo outro do grupo rival com o osso, que é agora ferramenta, utensílio, e não mais um produto natural. A imagem mais espetacular vem logo em seguida, quando, após abater o outro, o hominídeo lança para o alto o osso. A imagem do osso caindo é então subitamente substituída pela imagem de uma nave no espaço, mostrando o salto gigantesco da humanidade, o salto de milênios, que a imagem consegue mostrar num instante, numa piscada de olhos (CORDEIRO, 2014, p. 159).

Ainda que sob o olhar da ciência, o homem primitivo que centraliza boa parte das cenas iniciais do filme supracitado possa ser compreendido como primata, Cordeiro defende o contrário. A condição de ator social atribuída ao domínio da técnica se relaciona à possibilidade de ir perceber a natureza e ir além dela. Assim, a natureza que se deixa ser vista a partir do ator social, possibilita acionar o *standing reserve* de Heidegger, bem como a quebra do modelo

---

<sup>69</sup> WINNER, L. Social constructivism: opening the black box and finding empty. In: Scharff, R. C., DUSSEK, V. *Philosophy of technology: the technological condition, an anthology*. Oxford: Blackwell Publishing Ltd, 2006.

hilemórfico proposto por Ingold (2012), para que as coisas vazem. É a cultura material como relação social por intermédio da técnica. Cordeiro (2014, p. 160) vai além e ressalta que “o homem, segundo Heidegger, é em sua essência cura, cuidado (*Sorge*), o que o caracteriza como um ente cujo ser é um por se fazer, desde o seu estar ocupado com as coisas e preocupado com os outros”.

A capacidade de cura, desenvolvida por Cordeiro (2014), permite compreender a ação realizadora do ator social. Tal conceito consiste em ação intimamente ligada a preocupar-se consigo mesmo, uma “imitação do ser e da própria natureza” (*idem*). Consequentemente, caso se atente às bases de fundação da hospitalidade enquanto fenômeno social, relembra-se que a mesma é sustentada por pilares construídos por ações de recepção, hospedagem, alimentação e entretenimento de outrem. Sendo importante considerar que, ao longo da história das civilizações, a hospitalidade e sua variável negativa, a hostilidade, são relações tecidas por intermédio de coisas.

Neste ponto, abre-se a questão de que, o “desvelamento da realidade” por meio do *bringing-forth* não é abordado por Heidegger no contexto contemporâneo. Assim, sob a lógica de dominação e exploração, negligenciadas por Heidegger, Trigueiro (2009, p. 38) alerta:

Não se depreende da abordagem heideggeriana o espaço (possível) para o inusitado, para o imprevisto, tudo o que “viesse a ser”, ou que fosse “trazido à luz” (em sua remota esperança numa ação consciente por parte dos indivíduos, em prol de sua “libertação” e dignidade), estaria coagido pela condição de sua disponibilidade (em seu *standing reserve*) para a continuidade da exploração, na tecnologia moderna.

Mesmo diante dessa debilidade apontada por Trigueiro (2009), a essência da tecnologia de Heidegger não orbita apenas no conceito de *standing reserve*, mas também em torno ao *enframing*. Heidegger (2006) defende *enframing* como todo o conjunto das atividades humanas que favorecem a emergência da tecnologia. Em suma, o *enframing* se manifesta na composição do conjunto das possibilidades disponíveis (*standing reserve*) da tecnologia (TRIGUEIRO, 2009). A tradução literal do inglês *enframing* para a lusofonia traz como sinônimos os verbos encaixilhar, enquadrar e emoldurar<sup>70</sup>, os quais dão a ideia de organização de uma imagem sob a condução de algum ornamento.

Neste contexto, entender a tecnologia como um processo onde o que se encontra disponível (*standing reserve*) é emoldurado sob um ornamento (*enframing*) não torna o quadro encerrado em si. As mais variadas molduras, compreendidas como a forma como o *standing reserve* se encaixa, são as possibilidades que refletem as tecnologias. Ou seja, a depender da tecnologia, novo emolduramento para as coisas e pessoas. Tal analogia permite compreender, por exemplo, como, a depender do regime de valor (APPADURAI, 2008), coisas se transformam em mercadorias. Ou seja, a depender da moldura que enquadra determinada cena, coisas podem ser mercadorias. Um exemplo é a forma como a hospitalidade comercial tende a produzir outras trajetórias para as coisas, as quais ganham vida segundo a atividade turística.

Heidegger se sobressai, aos olhos de Trigueiro (2009), como o autor responsável por permitir que tecnologia se equipare à ciência como forma de desvelamento da realidade. Ao ir além da hierarquia que a filosofia clássica criou acerca da relação entre ciência e tecnologia, Heidegger defende que não é a tecnologia que se incorpora à ciência, mas o inverso. Como exemplo, o autor traz o caso da moderna física teórica, a qual permite o desenvolvimento da essência da moderna tecnologia. Seria absurdo supor que a compreensão das técnicas de hospitalidade abriria margem para o desenvolvimento da tecnologia neste campo?

---

<sup>70</sup> GOOGLE. Tradutor – Enframing. Mountain View/CA, 2016. Disponível em: <https://translate.google.com.br/?hl=pt-BR&tab=qT#en/pt/enframing> Acesso em 19 dez. 2016

## 2.5 Um modelo teórico para a análise da tecnologia: aplicações à hospitalidade

A tentativa de dar conta de um modelo teórico que permitisse compreender a tecnologia é a mola propulsora dos intentos de Trigueiro (2009). O autor desenvolve em sua obra “Sociologia da tecnologia: bioprospecção e legitimação” um método teórico para compreender como as relações sociais podem vir a legitimar a bioprospecção. Importante ressaltar aqui que existem distinções entre o caso estudado pelo autor e o trabalho aqui proposto. Ressalta-se que a bioprospecção é mescla de setores da economia que vão desde a agricultura até a nanotecnologia. Tal fato, inclusive, faz com que os mecanismos de definição das atividades produtivas não deem conta de compreender as relações econômicas contemporâneas.

Derivadas de estudos econômicos, a setorização da economia se difundiu nas ciências sociais como um todo. A hipótese dos três setores, desenvolvida e fundamentada em Fisher (1939) e Clark (1940), permitia compreender que as economias teriam comportamentos lastreados diante a pauta produtora e sua relação com as demais cadeias. Assim, estes autores filiados à escola neoclássica determinaram que o setor primário estaria ligado à extração de matérias primas sob os mais variados métodos, desde a coleta de minerais, agricultura, pecuária e pesca, entre outras formas de extrativismo. Grosso modo, o setor secundário seria análogo à indústria, enquanto o terciário, ao comércio e aos serviços.

Contemporaneamente, Kon (2013) levanta aspectos relevantes à maneira como a economia tem se comportado. Segundo a autora, para além destes três setores supracitados, outras formulações advindas das pesquisas no campo da economia tentam dar conta da classificação junto ao modelo proposto por Fisher e Clark, ainda que com seus devidos avanços. Seguindo tal percurso, há intentos para classificar as atividades ligadas à pesquisa e à informação como procedentes do setor quartenário ou terciário superior. Nas palavras de Kon (2013, p. 58), os serviços intelectuais seriam aqueles relacionados à

geração e troca de informação, telecomunicações, educação, pesquisa e desenvolvimento de tecnologias da informação, da comunicação e tecnologia de ponta, e outros serviços baseados no conhecimento.

Além da perspectiva desenvolvida em torno da diferenciação destes segmentos do setor quartenário, há também atividades ligadas aos serviços que não visam lucro, garantidas pelo Estado e também por organizações não governamentais (ONGs). Estas últimas estariam contidas no setor quinquário da economia (Kon, 2013). Vale aqui frisar que há autores, como Marc Porat (1976)<sup>71</sup>, que, de acordo com Kon (2013), defendem

que determinadas atividades incluídas no setor terciário levam a conflitos de análise e propõe que algumas atividades tais como as ligadas a lazer, cultura e comunicações, fossem incluídas em um outro setor em que todas as atividades relacionadas com informação e conhecimento eventualmente incluídas nos setores primário, secundário e terciário da economia, passem a ser classificadas neste outro setor (KON, 2013, p. 58).

Sobre esse debate, é importante compreender que esta pesquisa tem se desenvolvido sob a perspectiva de que os serviços de hospitalidade comercial estão ligados ao setor terciário da economia. Ressalta-se, aqui, que a tecnologia se associa a um patamar que não é o mesmo experimentado pelos serviços de hospitalidade.

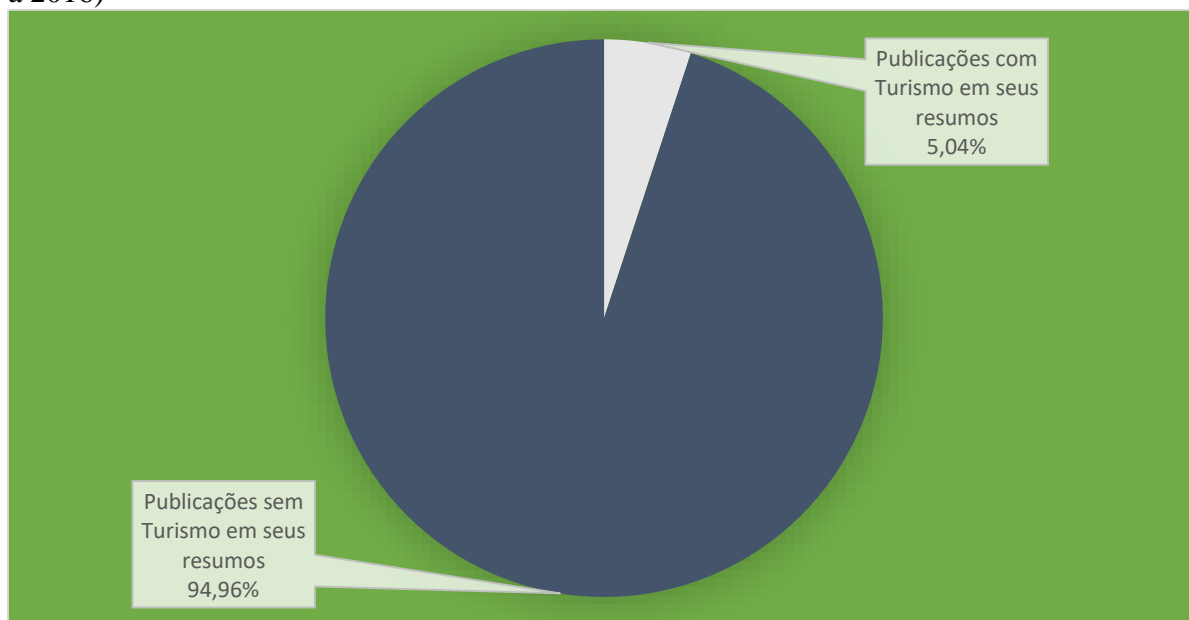
---

<sup>71</sup> PORAT, Marc Uri. *The Information Economy: definition and measurement*. Washington, DC: National Science Foundation, 1976.

Ao selecionar a bioprospecção, Trigueiro (2009) segue as pistas apontadas por Heidegger em suas inúmeras obras sobre os riscos que o desenvolvimento da tecnologia causaria à sociedade como um todo. Hoje, o senso comum sobre tecnologia assimila tal conceito à comunicação digital e telefônica, robótica, aeroespacial e nanotecnologia, dentre outras possibilidades que acionam a informática. A tentativa que este trabalho faz de romper com a hegemonia dos estudos sobre o rural centrados na atividade primária, também contesta o *status quo* da tecnologia ligada não só à agricultura, à pecuária e ao extrativismo, como também aos setores industriais. Se o espaço rural tem apresentado novas relações que não mais o conduzem a cumprir um papel ligado somente à produção de alimentos, energia e matérias primas, o espaço rural fluminense é um loco de análise que apresenta dinâmicas que se coadunam com tal perspectiva.

Em um levantamento preliminar junto ao sítio eletrônico do Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade<sup>72</sup> – CPDA/UFRRJ, constatou-se que apenas oito das 198 dissertações de mestrado defendidas entre 2004 e 2016<sup>73</sup> apresentavam o termo “turismo” em seu resumo (4% das dissertações do CPDA). No que diz respeito às 159 teses de doutorado defendidas nesse mesmo período, apenas dez (6,2%) traziam o termo “turismo” em seus resumos. Com vistas a trazer impacto gráfico-visual, caso decida-se somar dissertações e teses produzidas e defendidas no âmbito do CPDA, verifica-se que num universo de 357 publicações (Gráfico 4), apenas 18 (cerca de 5%) citavam o turismo em seus resumos. Cabe aqui frisar que, mesmo que o termo fosse citado em resumo, não necessariamente as produções defendidas junto ao CPDA tinham o fenômeno turístico enquanto foco de análise das relações sociais estabelecidas nos mais variados recortes territoriais (ver Apêndices E e F com os títulos de dissertações e teses do CPDA).

**Gráfico 4.** Teses e dissertações defendidas no CPDA tendo a palavra turismo no resumo (2004 a 2016)



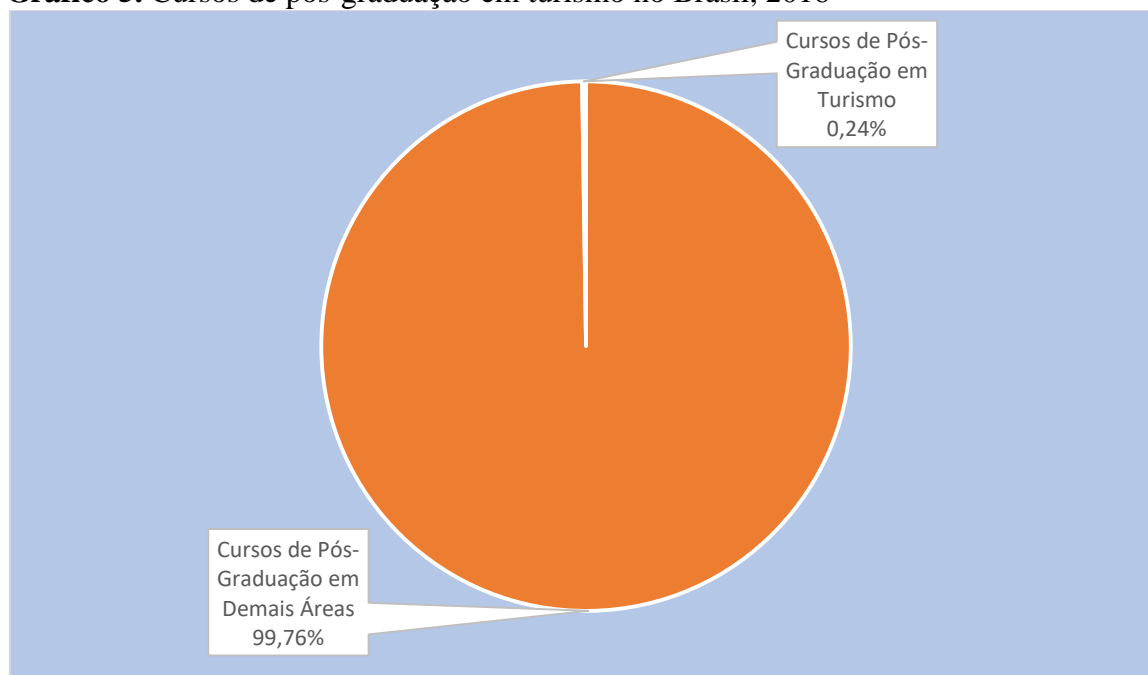
FONTE: CPDA, 2016)

<sup>72</sup> A pesquisa se deve ao fato de o CPDA ser um programa de pós-graduação reconhecido nacional e internacionalmente por conta dos seus estudos rurais, sobretudo no Brasil.

<sup>73</sup> A pesquisa foi feita junto à página eletrônica do CPDA, onde há publicada apenas dissertações e teses a partir de 2004.

Segundo a Capes, até dezembro de 2016, o Brasil possuía 6.373 cursos de pós-graduação *strictu sensu* (mestrados acadêmicos, doutorados e mestrados profissionais) com média superior ao nível básico de credenciamento (BRASIL, 2016a). A área de administração, ciências contábeis e turismo conta com 244 cursos, isto é, 3,8% do total (*idem*). Com vistas a evidenciar o peso ainda reduzido da área de turismo no conjunto geral dos programas de pós-graduação, demonstra-se através do Gráfico 5 como os apenas 15 cursos estão representados no universo total de cursos no nível analisado. Nesse conjunto, os cursos de turismo totalizam 0,2% dos cursos de pós-graduação brasileiros com conceito superior a 3 (BRASIL, 2016a).

**Gráfico 5.** Cursos de pós-graduação em turismo no Brasil, 2016

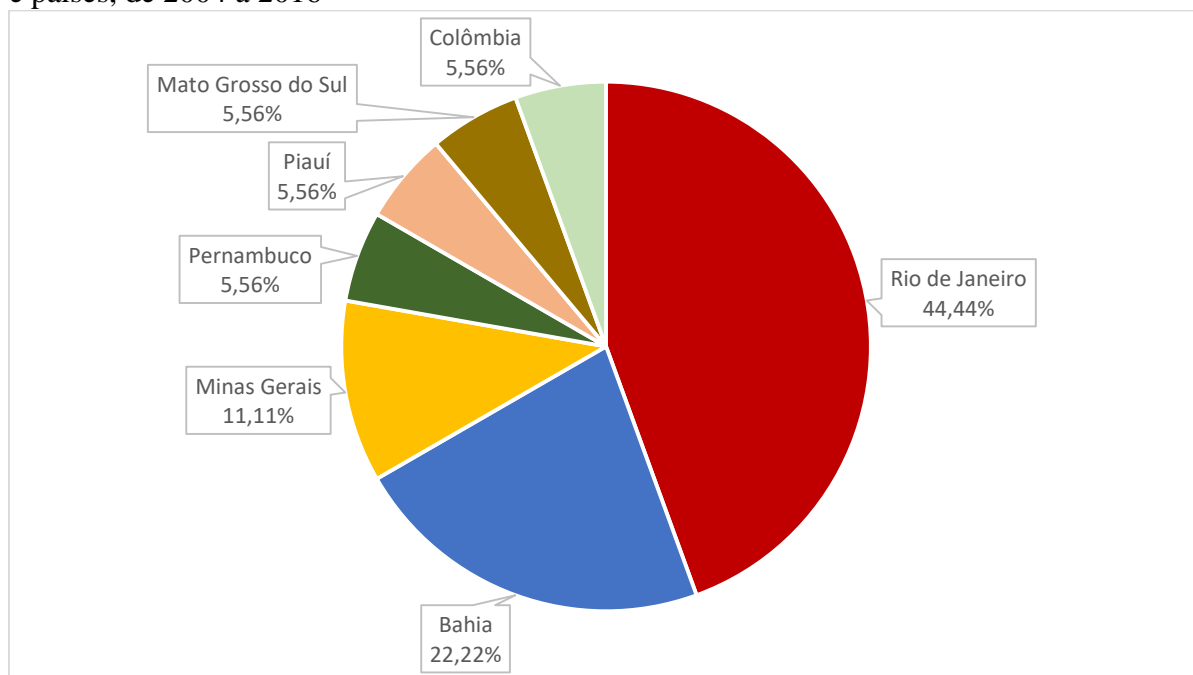


FONTE: BRASIL, 2016a.

Há ainda que se ressaltar que dentre os 15 CURSOS (11 PROGRAMAS) na área de turismo, apenas um (0,01% do total de cursos) deles está no estado do Rio de Janeiro, sob a modalidade de mestrado acadêmico, oferecido pelo Departamento de Turismo da Universidade Federal Fluminense – UFF. Aos pesquisadores da área que tem o Rio de Janeiro como local de trabalho e residência, resta recorrer aos programas de pós-graduação com doutoramento sensíveis às produções científicas sobre o fenômeno turístico.

Como o CPDA/UFRRJ tem tradição em pesquisas sobre o rural, em seu sentido mais amplo, ou seja, considerando que o rural não pode ser confundido como agrícola (CARNEIRO, 2012), torna-se um programa de pós-graduação que possibilita a expansão das análises científicas sobre como o turismo se manifesta e qual a natureza das relações sociais tecidas a partir deste fenômeno. No terceiro milênio, o CPDA, embora de forma incipiente, tem possibilitado que o turismo se constitua como um objeto de análise no âmbito do programa, sobretudo no que diz respeito às expressões do turismo no espaço fluminense, cabendo observar que dos 18 trabalhos que foram defendidos neste programa de pós-graduação, os quais davam margem à problematização, ora central, ora marginal, sobre a atividade turística, oito (cerca de 44%) tem o Rio de Janeiro como recorte espacial (Gráfico 6), sendo precedido pelo estado da Bahia, com 4 (em torno de 22%).

**Gráfico 6.** Recorrência de recortes territoriais nas dissertações e teses do CPDA, considerando a presença do termo “turismo” em seus resumos, segundo as unidades da Federação brasileira e países, de 2004 a 2016



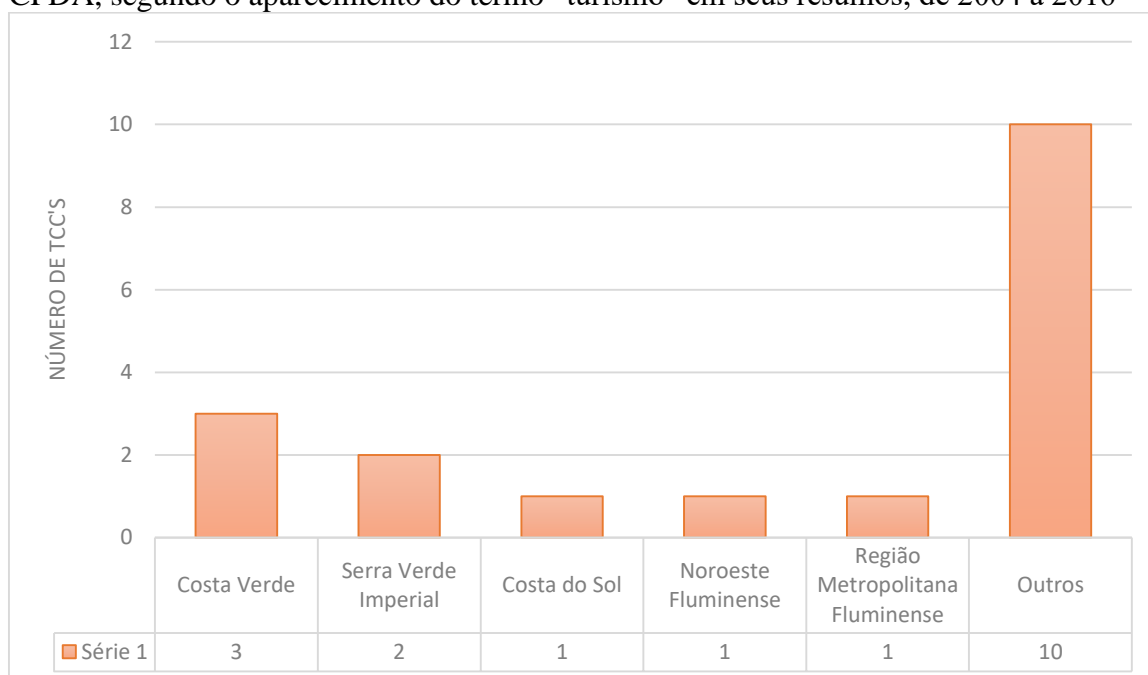
FONTE: CPDA, 2016.

A proximidade física do CPDA com o espaço rural fluminense facilita a pesquisa sobre o recorte geográfico em questão. Dos trabalhos defendidos neste programa que citam o turismo em seus resumos (Gráfico 7), este será o primeiro sobre a região do Vale do Café, haja vista que dos oito, três foram sobre a Costa Verde, dois foram sobre Serra Verde Imperial, um sobre a Costa do Sol, um sobre o Noroeste Fluminense e outro sobre a Região Metropolitana – RMRJ. Destaca-se que, diante ao fato de que o CPDA tem como legado o rural enquanto objeto de reflexões, verificar a incidência de estudos sobre turismo no estado do Rio de Janeiro vai ao encontro da perspectiva levantada por Carneiro e Teixeira (2012) sobre o rural não agrícola fluminense<sup>74</sup>.

<sup>74</sup> A título de curiosidade, de 2004 a 2016, houve apenas um trabalho de conclusão de curso defendido junto ao CPDA, cujo recorte territorial de loco tenha sido o Médio Paraíba Fluminense ou Vale do Café (Vassouras, Barra do Pirai, Pirai, Valença, Mendes, Paty do Alferes, Rio das Flores, Barra Mansa, Miguel Pereira). A dissertação de Silva (2011) versa sobre a relação de neorrurais com a produção de eucalipto em Valença/RJ.



**Gráfico 7.** Recorrência de recortes territoriais das dissertações e teses defendidas no âmbito do CPDA, segundo o aparecimento do termo “turismo” em seus resumos, de 2004 a 2016

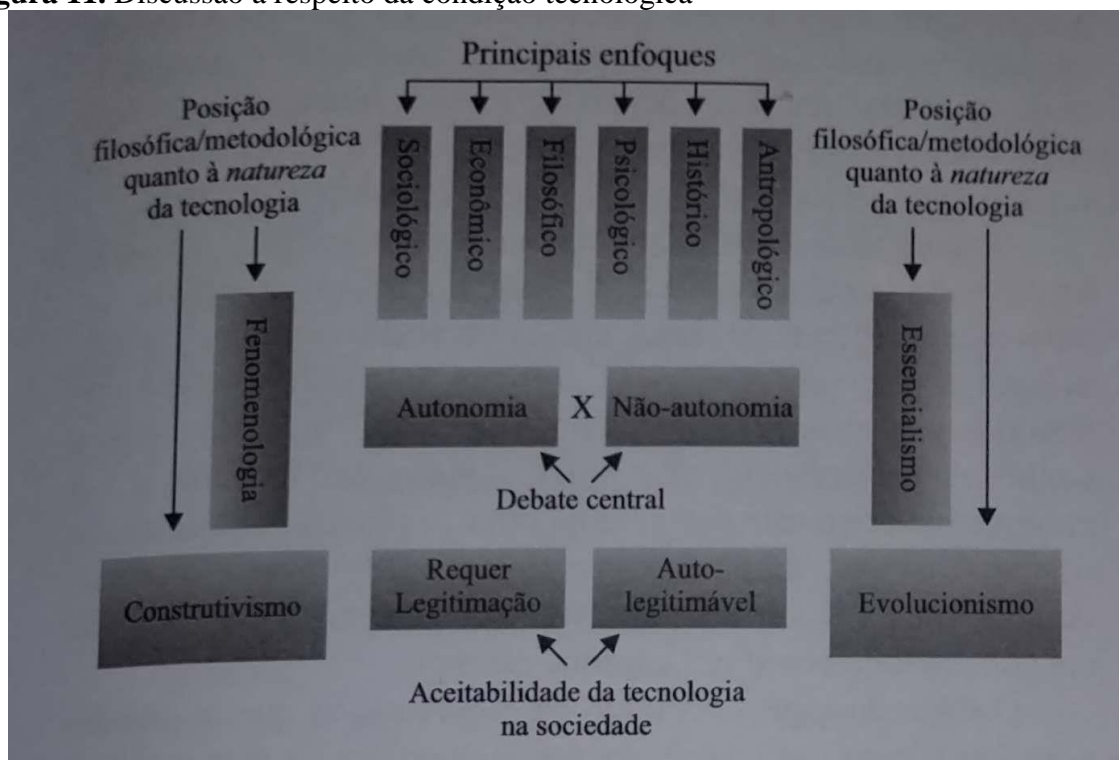


FONTE: CPDA, 2016.

Nesse sentido, verifica-se que o turismo e suas manifestações não despontam como uma das prioridades de pesquisa, sobretudo no CPDA/UFRRJ. Assim, compreende-se que ao acatar que rural não é sinônimo de agrícola, esta pesquisa contribui com a ampliação do espectro de fenômenos sociais não-agrícolas estudados no CPDA.

No esforço por construir um modelo teórico que pudesse dar conta da análise sobre hospitalidade e tecnologia, Trigueiro (2009, p. 50) enfatiza que o conceito de tecnologia defendido por ele se baseia em “atividade humana, socialmente condicionada, que reúne um conjunto de meios – instrumentos e procedimentos – para a obtenção de um fim planejado”. Essa definição generalista dá sustentação a um alinhamento fundamentado em uma proposta orientada por quatro eixos, sendo eles: a) posição filosófico-metodológica; b) enfoques metodológicos; c) cerne do debate central; d) aceitabilidade da tecnologia na sociedade, sintetizada na Figura 11, abaixo.

**Figura 11.** Discussão a respeito da condição tecnológica



FONTE: TRIGUEIRO, 2009, p. 41.

De acordo com Trigueiro (2009), torna-se possível compreender a tecnologia desde que haja a caracterização desses quatro fundamentos. Compreende-se, assim, a condição tecnológica a partir da relação entre os eixos acima mencionados. Para Trigueiro (2009), as grandes áreas do conhecimento que têm se dedicado à tecnologia enquanto objeto de discussão são a sociologia, a economia, a filosofia, a psicologia, a história e a antropologia, cada qual com seu enfoque. Já ao que se refere às orientações metodológicas, Trigueiro (2009) desenvolve quatro posições filosóficas<sup>75</sup> que, segundo o autor, não se excluem mutuamente, podendo, no entanto, apresentar oposições acirradas.

O terceiro aspecto relevante para a compreensão da condição tecnológica é sua aceitabilidade social. A forma como Trigueiro (2009) desenvolve este fundamento se desenvolve a partir da discussão sobre a legitimação. No caso estudado pelo autor, a bioprospecção, há uma série de questões que transversalizam o tema e que acionam riscos ligados ao campo da saúde, da ética e da soberania política. No campo da hospitalidade, que aciona, na sua constituição, diversas técnicas, há uma série de perspectivas sociais que subjazem questões sociais, raciais, ambientais e culturais, por exemplo. O último aspecto defendido por Trigueiro (2009) chama atenção ao debate central sobre a tecnologia. Em consonância com este autor, ao que tudo indica, a questão da autonomia ou não-autonomia da tecnologia na sociedade sustenta a possibilidade de análise sobre a condição tecnológica. Segundo o autor, este aspecto em si orienta a construção de uma teoria tecnológica.

A importância desse debate que estabelece condições para refletir sobre a autonomia da tecnologia frente à sociedade é tamanha que chega ao ponto de Trigueiro (2009) acionar Ellul com vistas a refutar a máxima de que “nem a economia, nem questões morais interferem no

<sup>75</sup> São elas a fenomenologia, o essencialismo, o construtivismo e o evolucionismo (TRIGUEIRO, 2009, p. 42).

processo do curso tecnológico”<sup>7677</sup>. Trigueiro defende que outros autores, como Habermas, dentre outros, fazem uma análise superficial sobre como a tecnologia se relaciona não apenas com a política, mas com outras questões que orientam a vida social. Mesmo Heidegger, o qual defende o “lado misterioso e autônomo” da tecnologia, “ao reificar o *standing reserve* e ao estabelecer, para a condição ontológica da tecnologia, um poder acima das forças, conflitos e pressões sociais”, centra seu olhar sobre as relações tecnológicas tecidas na contemporaneidade. O temor de Heidegger tem em si o cuidado de analisar os caminhos que as tecnologias nas sociedades capitalistas avançadas têm trilhado.

Não obstante, refuta-se a ideia de caracterizar a hospitalidade enquanto tecnologia amena, doce ou mesmo amigável em todas as suas relações. Entender a hospitalidade enquanto fenômeno socialmente condicionado, seja como atividade comercial, seja como uma prática social (CAMARGO, 2003; LASHLEY, 2004), é abrir-se à compreensão das dimensões sociológicas desta atividade e dos instrumentos por ela acionados em sua produção. E vale dizer, tais instrumentos e procedimentos são justamente os elementos que dão corpo às relações entre anfitriões e hóspedes, através da cultura material, organizada segundo os interesses destes atores sociais, lembrando sempre, no entanto, a possibilidade de que as coisas vazem através de seus fios.

As trocas de serviços e bens ligados à alimentação, hospedagem, recepção e entretenimento acompanham a humanidade até hoje. Mas se há um debate subjacente ao surgimento do método científico e da forma como seu produto, a ciência, ganhou destaque ao longo da história, sabe-se que, do ponto de vista cronológico, a ciência é mais recente que a tecnologia. A tecnologia existe para a humanidade como uma forma de tornar as coisas parte de sua natureza há mais tempo do que a ciência. E a hospitalidade, também.

O pessimismo em torno dos caminhos trilhados pela tecnologia na contemporaneidade não se restringe aos seus desdobramentos contemporâneos, ligados à biotecnologia, à robótica, à nanotecnologia, à informática e aos setores aeroespaciais e nucleares. A dimensão negativa da tecnologia sempre existiu, embora autores como Heidegger, Marcuse e Habermas tenham alertado sobre a domesticação da tecnologia pelos interesses de grandes impérios. E disso também a hospitalidade não deve ser eximida. Interesses positivos e negativos que guiam anfitriões a forjar estratégias de provisão de serviços de hospitalidade caminhará segundo a forma como estes querem lidar com a vida. A cultura popular fluminense deu conta de explicar como a humanidade pode intervir no processo de geração das tecnologias e orientá-lo de acordo com seu interesse, pois “a mão que faz a bomba, faz o samba”<sup>78</sup>. Ou seja, da mesma forma como o ator social pode se orientar para fazer uma bomba, algo que aniquila vidas, ele pode fazer samba, algo que promove vida, arte e sonhos.

Assim, a prática tecnológica descrita por Trigueiro (2009) pode ser um dos caminhos para que se estude a hospitalidade enquanto tecnologia. A presença de pessoas que não fazem parte do seu cotidiano desperta interesses diversos na comunidade sedimentada no local de visitação. Na relação com os visitantes, os locais tendem a desenvolver estratégias ligadas ao acolhimento ou ao afastamento dos que vem de fora através de inúmeras técnicas. Nesse

---

<sup>76</sup> ELLUL, J. On the aims of a philosophy of technology. In: Scharff, R. C., DUSSEK, V. *Philosophy of technology: the technological condition, an anthology*. Oxford: Blackwell Publishing Ltd, 2006a.

<sup>77</sup> ELLUL, J. The “autonomy” of the technological phenomenon. In: Scharff, R. C., DUSSEK, V. *Philosophy of technology: the technological condition, an anthology*. Oxford: Blackwell Publishing Ltd, 2006b.

<sup>78</sup> Esta frase faz parte do samba enredo “O Criador e a criatura”, de Beto Corrêa, Dico da Viola, Jefinho Rodrigues e Joãozinho, do Grêmio Recreativo Escola de Samba Mocidade Independente de Padre Miguel, no ano de 1996. Com esse samba, a Mocidade Independente de Padre Miguel obteve seu quinto título no Desfile das Escolas de Samba do Grupo Especial do Rio de Janeiro (ouvir o samba enredo em: <https://www.youtube.com/watch?v=OAaYVHPH-Bc>).

sentido, cabe indagar-se como ocorre o processo de “fabricação” dos serviços de hospitalidade, com ênfase, no caso deste trabalho, no domínio comercial.

A hospitalidade pode ser vista como um elemento inerente ao desenvolvimento da atividade turística, pois enquanto variante positiva nas relações humanas (seu antônimo, seria a hostilidade), está presente em várias situações quotidianas, a incluir o lazer turístico. Do contrário, o mesmo não pode existir de modo satisfatório e adequado, atendendo a uma série de demandas humanas ligadas à segurança, alimentação, descanso e divertimento, apresentada pelos visitantes. Ou seja, a hospitalidade existe sem o turismo, sendo que o turismo não pode existir sem a hospitalidade. A ausência de planejamento e organização de serviços emperra o estabelecimento do regime de valor turístico e sua possibilidade de coordenar o vazamento de fios da cultura material de regiões. Localidades que não apresentam condições satisfatórias para a permanência do hóspede dificilmente possibilitarão o estabelecimento de uma rede sociotécnica de turismo no longo prazo.

Importante destacar que a produção de tecnologias não se fundamenta em uma condição determinística. A disponibilidade de meios e instrumentos somada ao conhecimento, embora seja um fator necessário, depende de um *enframing* lastreado sob um determinado eixo, que irá emoldurar as coisas que permitirão o tecer dos seus fios, seja pelo turismo, pela agricultura ou pela robótica. Tal pensamento corrobora com a tentativa de compreender que não há uma relação determinística nos aspectos ligados ao desenvolvimento do turismo, como se a hospitalidade fosse inerente aos desdobramentos desta atividade. A seleção dos arranjos que determinam o desenvolvimento de tecnologias está para além da cultura material e dos conhecimentos que as populações detêm. Quantas vezes, localidades dotadas de belas paisagens, climas agradáveis, bem como ótima gastronomia, não são emolduradas pelo turismo justamente pelo fato de que a hospitalidade de sua população não está orientada à comercialização de serviços?

Com vistas a buscar uma explicação sobre a unidade de inúmeros conjuntos que possibilitam a produção da tecnologia, Trigueiro (2009) aciona o conceito de *autopiésis* advindo do trabalho de Humberto Maturana<sup>79</sup>. Este conceito aproxima-se da noção de auto-organização, a se referir como um esquema de coesão de um processo que não demanda a análise de quem o observa externamente, mas sim por dentro e a atuar nele. A partir deste paradigma, é possível compreender que a auto-organização emerge da relação de seus elementos, a agir enquanto um desencadeamento de reconstituição permanente<sup>80</sup>. Com base nisso, um único elemento não é capaz, unilateralmente, de dominar todo o processo. É neste momento que Trigueiro aciona dentro das posições filosóficas a seguinte máxima, pois, para ele

pensar a tecnologia como uma *praxis* – um processo evolucionário – que se realiza mediante uma combinação dinâmica entre variação e seleção, dentro de um conjunto amplo de possibilidades encontradas num dado ambiente. [...] Tratar a tecnologia como uma *praxis* implica considerá-la não como um dado ou um mero instrumento; mas como algo aberto a sem-número de direções e trajetórias possíveis, dentro de limites estruturais definidos. (TRIGUEIRO, 2009, p. 52, *itálico do autor*).

Nesta passagem, Trigueiro mais uma vez reitera sua oposição a Heidegger por compreender que a tecnologia não emerge a partir de um “percurso linear”. Logo, Trigueiro

<sup>79</sup> MATURANA, Humberto. Autopiésis. In: ZELENY, M. (org.). *Autopiésis: a theory of a living organization*. New York, North-Holland, p 21-33, 1981.

<sup>80</sup> Autopoiese ou autopoiesis (do grego *auto* "próprio", *poiesis* "criação") é um termo criado nas imediações de 1970 pelos biólogos e filósofos chilenos Francisco Varela e Humberto Maturana. A finalidade dessa fundamentação se deve ao fato de os seres vivos deterem a capacidade de produzirem-se por si mesmos.

(2009, p. 52) refuta a “acepção muito rígida para sua ‘condição ontológica’ (como em Heidegger), que limita (ou praticamente impede) novos cursos e formas fenomenológicas”. A partir deste momento, Trigueiro (2009) torna análoga a semântica de práxis tecnológica e a prática tecnológica, opção esta não apenas baseada na significação dos termos em si, mas em relação à própria produção da tecnologia, a qual tende a desenvolver-se num campo aberto e influenciado por inúmeras condicionantes. Ou seja, para Trigueiro (2009) práxis tecnológica e prática tecnológica são as mesmas coisas.

Neste momento, pode-se indagar se o caminho traçado pelo autor levaria a uma explicação sistêmica sobre a tecnologia. Caso se parta do pressuposto de que “nem as demandas, nem os resultados tecnológicos, ou o estoque de conhecimentos científicos e tecnológicos são fixos” (*idem*, p. 53), pode-se inferir que a opção pelo sistemismo não é um caminho unilateral para compreender a prática tecnológica. Ao retornar ao caso do sistemismo aplicado aos estudos turísticos, relembra-se que este vê o mercado como um sistema que elege o preço (BENI, 1998) como o grande vetor capaz de orquestrar oferta e demanda. Esta visão, além de defender a impessoalidade do mercado turístico mediante os inúmeros elementos que o sustentam, restringe seu olhar sobre as diversas manifestações da atividade turística apenas aos seus aspectos meramente mercantis. Essa máxima, por exemplo, escamoteia a possibilidade de compreender amigos e parentes em visita, imersos à hospitalidade doméstica, como turistas. Assim, deixam estes atores de serem passíveis de análises, embora permita o paradoxo do “turismo de negócios” ser perfeitamente estudado.

Ao acompanhar o entendimento do turismo enquanto um dos mais desejados lazeres que a humanidade desenvolveu, torna-se necessário compreender que os paradigmas econômicos, sociais e políticos fomentam e impactam a forma como esta atividade se manifesta. Assim, este trabalho não se exime de assumir que está a se estudar um fenômeno mercantil de serviços de hospitalidade, embora deixe margens para pesquisas futuras voltadas, por exemplo, à compreensão de relações sociais tecidas em meio à hospitalidade doméstica.

Os atores sociais descritos até aqui como os sujeitos preponderantes no relacionamento orientado pela hospitalidade são os anfitriões e os hóspedes, os quais assumem esses papéis de forma temporária. Cabe lembrar que as dinâmicas associadas a esta relação, hóspede-anfitrião, podem permitir uma inversão de papéis, diferentes repetições e uma pluralidade de ordens, normatizadas pela hospitabilidade. A teoria tecnológica de Trigueiro (2009) fala em seletores. Os seletores são os atores que interferem diretamente na disputa pela moldura que será dada ao *standing reserve* ao seu alcance. São eles os possíveis tecelões dos fios que vazam de coisas, dentre estas as mercadorias e serviços criados para que os hóspedes possam guarnecerem suas necessidades e desejos de recepção, alimentação, hospedagem e entretenimento. A fim de definir o posicionamento de Trigueiro sobre os seletores, este os classifica com

atores que buscam exercer uma hegemonia, ou fazer valer os interesses sobre os ambientes tecnológicos (sendo seu objetivo) ampliar suas chances para implementar determinadas tecnologias, ou mesmo restringir (*idem*, p. 53).

Com vistas a reduzir a complexidade do ambiente ao processo de produção de novas tecnologias, os seletores podem ser caracterizados como

Instituições, consórcios de instituições, indivíduos e grupos sociais que manifestam concretamente suas necessidades, pressões e interesses, com vistas a exercer pressão na produção de novas tecnologias (TRIGUEIRO, 2009, p. 54).

Reitera-se, aqui, que estes seletores não estão necessariamente imbuídos do ímpeto de promover novas tecnologias. Frequentemente, é possível identificar que entre os seletores possa haver um conjunto de disputas sobre o estabelecimento de novas tecnologias, bem como a

defesa e manutenção de uma dada configuração tecnológica que se torna, com isso, hegemônica. De tal forma, compreende-se através da análise de Trigueiro (2009) que os resultados das ações dos seletores conformam o que este autor chama de “estrutura da prática tecnológica” (*idem*, p.55). Esse conjunto de atividades que sustenta a formatação da prática tecnológica estaria ligado a um processo de resultados que, na maioria dos casos, é determinado pelos atores que se estabelecem com maior possibilidade de interferência em um dado setor.

Trigueiro (2009), em sua tentativa de explicar a prática tecnológica, sugere que a relação tecida entre os seletores e a estrutura forma o “sistema tecnológico”. A explicação de Trigueiro sobre a ação de seletores imersos no ambiente tecnológico permite a conexão com o pensamento de Ingold a respeito da ASO. Ao refutar o conceito de objetos que não se imiscuem, isolados e completos em si mesmos, aceita-se que a ação de seletores, ao longo do tempo, permite que as coisas vazem. Dentre os possíveis emaranhados de fios, existem disputas ou dinâmicas de cooperação entre os agentes visando definir por qual tipo de tecnologia ou linha-fio (INGOLD, 2012) as coisas poderão vazar, ou seja, qual *enframing* (HEIDEGGER, 2006) que as emoldurará.

Ao acionar o conceito de sistema tecnológico, faz-se trivial compreender que esta perspectiva desenvolvida por Trigueiro (2009) não guarda qualquer relação com a TGS, sendo possível, inclusive, identificar em sua obra o cuidado em distinguir o sistema tecnológico que se abre pela perspectiva da sociologia da tecnologia daquele que é trabalhado pela abordagem evolucionista, a partir de um enfoque econômico (*idem*, p. 55).

Nesse contexto, torna-se preciso enfatizar que a estratégia de Trigueiro (2009) falha no que diz respeito à defesa do conceito de sistema tecnológico. Isso se deve ao fato de que, este conceito não se distingue claramente da ideia de “sistemas de inovação”. Está, além disso, ligado ao sistemismo enquanto paradigma científico, fato este que não é sequer citado por Trigueiro (2009). Embora o mesmo tenha revelado que “o consenso e a complementaridade (ou os conflitos) não são dados fixos essenciais da sociedade, mas constituem-se em relações dinâmicas, em processos” (*idem*, p. 55), a escolha pelo modelo de sistemas por parte de Trigueiro ainda que traga em si a perspectiva holística, não se assemelha com o que se produzira sobre o sistema turístico (BENI, 1998). Com vistas a avançar nessa dualidade sobre o sistemismo no turismo e a ideia de sistema tecnológico de Trigueiro, opta-se por debruçar-se sobre os aspectos relacionais que as ciências sociais têm desenvolvido para dar conta de analisar as interações humanas.

Nesse sentido, com vistas a pensar nas relações humanas, autores como Bourdieu e Elias passam a compor a fundamentação de perspectivas de aprofundamento do papel dos seletores na condução das operações tecnológicas da teoria de Trigueiro (2009). Autor usado como base por Trigueiro (*idem*), para Bourdieu, a forma de superar dicotomias (sujeito/objeto, estrutura/ação, indivíduo/sociedade, micro/macro) remete a uma perspectiva praxiológica no estudo das sociedades, capaz de levar em consideração, a dialética entre as formas sensíveis de apreensão da realidade (fenomenologia) e as estruturas sociais onde indivíduos estão imersos (objetivismo). Ao tratar das condições de possibilidades, Bourdieu (1983) inverte o conhecimento objetivista caracterizado como repleto de relações objetivas a estruturar práticas e suas representações, fato que propicia um afastamento do conhecimento prático do restante do mundo social.

Já em Elias (1994), o modo de superar essas dicotomias que moldam paradigmas sociológicos é através da teoria da *Gestalt*, a qual promulga que a soma de dois componentes é algo maior que a justa união daqueles, tendo este terceiro componente características próprias. Assim, Elias (1994) resgata a proposta de Aristóteles quando analisa a relação entre pedras e casa. Simplesmente, segundo essa perspectiva, seria impossível compreender a estrutura da casa ao analisar apenas uma das pedras que a sustenta. Seria problemático, ao mesmo tempo, definir a casa como um acúmulo de pedras. Para Elias,

a combinação, as relações de unidades de menor magnitude dão origem a uma unidade de potência maior, que não pode ser compreendida quando suas partes são consideradas em isolamento, independente de suas relações (ELIAS, 1994, p. 16).

Bourdieu (1983) busca superar a divisão entre o indivíduo e a sociedade ao formular o conceito de *habitus*, definido como um “sistema de disposições duráveis, estruturas estruturadas predispostas a funcionar como estruturas estruturantes” (BOURDIEU, 1983, p. 61). Se para Bourdieu (1983) a estrutura se caracteriza pelas regularidades associadas a um meio socialmente estruturado, o elo de ligação entre estrutura e ação é o *habitus*, mesmo que não seja produto de uma verdadeira intenção estratégica. Assim, mais do que pensar a estrutura como um processo predeterminado sob determinadas condições, para qual a TGS tende a levar a compreender, Bourdieu (1983), muito mais centrado na questão humana em si. Nesse sentido, a postura de Bourdieu caminha em semelhança a Ingold (2012), o qual ainda vai além a contrapor-se ao modelo hilemórfico.

Por sua vez, ao trabalhar com os conceitos de indivíduo e sociedade, Elias (1994) destaca que não compreende estes dois termos como entidades ontologicamente diferentes. Em “A sociedade dos Indivíduos” (ELIAS, 1994), fica evidente que tais categorias apresentem interdependência pelas características que seres humanos desenvolveram durante sua trajetória na Terra. Assim, Elias (1994) trabalha com uma analogia que remete à balança nós-eu (identidade em sociedade e identidade individual), cujas transformações específicas não estabelecem uma única relação entre tais. Com base nessa discussão, compreende-se, pois, a relação de disputa que emana entre os seletores, sejam eles indivíduos, sejam eles coletivos, os quais disputam e tecem linhas-fios segundo suas criatividadees ante ao *standing reserve* sob seu domínio.

Elias (1994) chega à seguinte indagação: “Que tipo de formação é essa, esta ‘sociedade’ que compomos em conjunto, que não foi pretendida ou planejada por nenhum de nós, nem tampouco por todos nós juntos?”. Dessa maneira, Elias (1994) crê que a grande quantidade de pessoas, as quais isoladamente realizam e desejam coisas, faz com que a sociedade se orquestre. Este autor foge da perspectiva que analisa as formações sócio-históricas como se fossem concebidas, planejadas e criadas por diversos indivíduos e organismos<sup>81</sup>. Ou seja, o emaranhado de linhas-fio que vazam das coisas, dentre elas as mercadorias, são meios de troca que estabelecem vínculos a estruturar a sociedade.

Para Elias, o *habitus* seria a auto-imagem e a composição social dos indivíduos. Dessa maneira, Elias foge de tendências da biologia (campo que concebeu a TGS), cuja crença se baseia na passividade do indivíduo enquanto um mero componente de uma sociedade tida como uma “entidade orgânica supra-individual” que segue os ciclos de vida (nascimento, maturidade e velhice). Quando Bourdieu enfatiza que “o *habitus* produz práticas, individuais e coletivas, produz história, portanto, em conformidade com os esquemas engendrados pela história”, ele permite que se possa partir do *habitus* como elemento integrador e integrante de categorias sociais. Com base nisso, pode-se contemplar o *habitus* como “a mediação universalizante que faz com que as práticas sem razão explícita e sem intenção significativa de um agente singular sejam, no entanto, ‘sensatas’, ‘razoáveis’ e objetivamente orquestradas” (BOURDIEU, 1983, p. 74).

Apesar de os indivíduos enquanto pessoas terem mais possibilidades de se constituir enquanto um objeto científico por serem mais tangíveis quanto à sua estrutura (biologia, por exemplo), há ações e relações que transcendem seus corpos, cujos fios vazam. Nessa profusão de relações está a constituição da sociedade, a qual acolhe os corpos quando nascem e desde

---

<sup>81</sup> Em seu exemplo, Elias (1994) discute o Estado, o qual não fora criado apenas com a finalidade de manter a ordem por indivíduos isolados sob um pensamento racional.

aquele instante inicia uma série de laços que culminam em transformá-los em adultos, indivíduos. Elias (1994) ressalta que as sociedades são “consideradas como totalidades, sempre mais ou menos incompletas”, a instaurar um *continuum* que segue sempre em direção ao futuro e que não pode ser discernido um ponto fixo. Logo, acredita-se que essa característica seja um dos fatores que reforça a atenção de Elias aos relacionamentos de indivíduos entre si e com o “todo” (a sociedade), sendo essas “redes de funções no interior das associações humanas” os contextos no qual os indivíduos formulam seus objetivos (individuais e coletivos).

Segundo Elias (1994), as redes seriam como cadeias invisíveis e intangíveis, elásticas e variáveis, mutáveis e reais, além de extremamente fortes. Um indivíduo que não esteja imerso nestas redes, não é considerado um indivíduo, pois o mesmo não teve influência do “processo civilizador” que o torna, de acordo com Elias (1994), como algo mais que um animal. Dessa maneira, esse indivíduo hipotético estaria fora das estruturas sociais. A superação da dicotomia entre estrutura e ação implica em perceber a existência do indivíduo como um ator imerso nas redes que o vinculam com os demais indivíduos. Seguindo essa linha de raciocínio, Elias chega à seguinte conclusão:

cada pessoa singular está realmente presa; está presa por viver em permanente dependência funcional de outras; ela é um elo nas cadeias que ligam outras pessoas, assim como todas as demais, direta ou indiretamente (ELIAS, 1994).

Logo, Elias toma como referência as relações e funções como forma de conectar estrutura e ação, a fim de compreender e sustentar a interdependência entre indivíduos e sociedade. Dessa maneira, estudar cada indivíduo e interpretá-lo como o “todo” é insuficiente, haja vista que o mesmo se conecta à sociedade através de um complexo funcional que tem de ser pensado em termos de relações. Se Ingold (2012) combate o modelo hilemórfico com vistas a evitar compreender as coisas como objetos, acabados e completos em si, e mesmo Heidegger (2006) propõe um processo de análise sobre a tecnologia assentado em relações constantes entre *standing reserve* e as possibilidades de *enframing*, caberia a sugestão de analisar a interação entre seletores e a estrutura da prática tecnológica como uma rede.

No caso da dicotomia ação/estrutura, Bourdieu (1983) vai além ao propor formas de análise sobre como um jogador arruma seu jogo. Em observações sobre as “probabilidades objetivas cientificamente construídas” e as “aspirações subjetivas”, Bourdieu defende que não é porque os agentes ajustam conscientemente suas aspirações a uma avaliação exata de suas chances de sucesso, que os mesmos se esquecem que “tudo se passa como se”. Segundo Bourdieu (1983), a avaliação subjetiva das chances de sucesso de uma ação determinada numa situação determinada faz intervir todo um corpo de sabedoria semiformal, ditados, lugares-comuns, preceitos éticos (“não é para nós”) e, mais profundamente, princípios inconscientes do *ethos*, disposição geral e transponível que, sendo produto de um aprendizado dominado por um tipo determinado de regularidades objetivas, determina as condutas “razoáveis” ou “absurdas” (“as loucuras”) para qualquer agente submetido a essas regularidades. Acerca deste debate, cabe lembrar que a hospitalidade é condição *sine qua non* ao desenvolvimento de ações de todas ordens na promoção de serviços de hospitalidade.

Quanto à dicotomia micro/macro, crê-se que a mesma possa ser superada através da abordagem proposta por Elias (1994) sobre a constituição do indivíduo. Não há definições que expliquem os conceitos de ator social, pessoa e indivíduo em Elias (1994), embora ele utilize esses conceitos de modos distintos. O ator social de Elias (1994) é tanto pessoa quanto indivíduo, porém este apenas ganha tal característica quando a pessoa, mais especificamente o pequeno ator social (criança), passa pelo processo civilizatório. Se através do relacionamento com outros seres humanos a impulsividade e o despreparo em lidar com o entorno (defesa) são desenvolvidos em prol da adaptação psicológica, esse processo de amadurecimento, de aculturação, de aprendizagem, que majoritariamente ocorre no seio da família (micro), é o que



torna o indivíduo capaz de realizar o exercício de entremear suas vontades e desejos na trama da sociedade (macro).

Se esse processo não ocorresse, a pessoa não se tornaria um indivíduo e, de acordo com Elias (1994), chegaria apenas à condição de “animal humano semi-selvagem”. No que diz respeito à hospitalidade, esse fenômeno humano é um dos condicionantes para estabelecimento de relações positivas com desconhecidos e conhecidos. Destarte, pode-se dizer que a hospitalidade pode ser vista como uma das etapas do processo civilizatório, caso se utilize como referência as análises de Elias (1994), pois ela é condição inerente ao estabelecimento de laços entre povos. A título de curiosidade, o caso mais conhecido de prática negativa da hospitalidade, envolvendo a hostilidade como estratégia de sobrevivência e manutenção do território dominado, é o que ocorre na Ilha Sentinela do Norte<sup>82</sup>. Neste território, os sentineleses se mantêm através de táticas hostis a quaisquer iniciativas de contato com indivíduos que sejam externos à ilha, que fica no Oceano Pacífico. De acordo com Rizzato,

Os sentinelenses são tão hostis ao contato externo que a ilha foi considerada o lugar mais difícil para se visitar no mundo. Os sentinelenses parecem ser descendentes diretos dos primeiros seres humanos que surgiram a partir da África. A quantidade de habitantes ainda não pode ser certificada, mas estima-se que ela gire em torno de 40 e 500 nativos. Não importa o caráter do visitante, ao chegar às margens da ilha, seja de propósito ou por acidente, os moradores recebem o intruso quase sempre da mesma forma: com lanças e flechas, em posição de ataque. Presentes como alimentos e roupas não têm importância para eles. Essa hostilidade chegou a ponto dos nativos terem resistência no recebimento de missões de salvamento após o tsunami em 2004 (RIZZATO, 2015).

Uma discussão mais detalhada sobre o caso dos sentineleses foge do objetivo deste trabalho. Compreende-se, em linhas gerais, que esse povo se vale de técnicas e coisas para hostilizar qualquer um que não pertença aos seus<sup>83</sup>. As coisas que os sentineleses usam para afastar o desconhecido vazam através da hostilidade, o *enframing* que estes determinam por intermédio de seu *standing reserve*. O que se busca chamar atenção, aqui, é que tanto a hospitalidade, como a hostilidade demandam cultura material para que suas relações possam se desenvolver. A hospitalidade também organiza o vazamento de fios das coisas, cuja tessitura das relações deixa em evidência a forma como as sociedades engendram universais do lazer, do trabalho, da alimentação, do divertimento, dentre outras questões sociais.

A perspectiva proposta por Bourdieu, pode ajudar, também a entender a hospitalidade como parte de um processo formal ou informal de educação. Para o autor (BOURDIEU, 1983), esse processo envolve a assimilação do *habitus* pela criança. Além da concentração das práticas, Bourdieu crê que à medida que os agentes dominam um código comum eles ajustam conscientemente suas ações em empreendimentos de ação coletiva. Nesse sentido, as ações, para atingir sucesso, precisam convergir tanto com os *habitus* dos agentes mobilizadores, quanto com as aspirações daqueles que eles se esforçam para exprimi-las.

Assim, a solução encontrada por Elias (1994) para propiciar a análise da inter-relação entre indivíduo e sociedade na perspectiva das redes de interdependência das redes<sup>84</sup>, os

---

<sup>82</sup> A Ilha Sentinela do Norte pertence à Índia, embora esteja bem próxima à costa tailandesa. As coordenadas geográficas são 11°31'40.9"N 92°14'17.6"E.

<sup>83</sup> Rincón (2016) informa que “em 1991, a antropóloga indiana Madhumala Chattopadhyay conseguiu estabelecer um breve contato após várias incursões à ilha, mas o projeto acabou sendo suspenso para proteger a tribo. Depois dessas tentativas, a população local voltou a se fechar e, desde então, nunca mais permitiu qualquer aproximação de ‘forasteiros’”.

<sup>84</sup> Para elucidar essa sua perspectiva metodológica, Elias (1994) trabalha com o caso da moeda como exemplo das forças reticulares, cujo reconhecimento enquanto fator de troca proporciona a crescente divisão de funções, ao

fenômenos reticulares, faz-se primordial a analogia à rede de tecido. Caso se equivalha à totalidade da rede do tecido, a qual não pode ser compreendida apenas pela forma assumida por um de seus fios, ou mesmo todos eles isoladamente considerados, somente pode ser compreendida em termos da maneira como se ligam reciprocamente. A rede social demanda o mesmo enfoque analítico, pois caso contrário, a rede nada é além de uma ligação de indivíduos e em seu interior, cada indivíduo permanece enquanto uma unidade em si. Assim, há consonância entre a postura de Elias (1994) e Bourdieu (1983) quanto ao fato de que o indivíduo apenas existe em sociedade e vice-versa, sendo fundamental que o aporte metodológico para análises seja lastreado por tal preceito. Aqui, destaca-se que parte dessa existência mútua se deve às relações tecidas pelo *enframing* da hospitalidade, a promover atividades de recepção, alimentação, hospedagem e entretenimento através do vazamento de fios pelas coisas dispostas sob este arranjo.

Para Bourdieu (1983), quando um jogador recusa o recusado e ama o inevitável, ele engendra aspirações e práticas objetivamente compatíveis com as condições óbvias e pré-adaptadas às suas exigências objetivas. É possível inferir que o arcabouço de conhecimentos já dominado permite a consecução de atividades já dominadas. Do contrário, torna-se fundamental a assimilação de tecnologia para superar outros desafios. Assim, o *habitus* é o conceito que tanto congrega a prática como estruturante, também a estruturar a prática, a permitir que a criatividade (INGOLD, 2012) ou o *standing reserve* (HEIDEGGER, 2006) sejam as molas propulsoras para a criação ou assimilação de novas tecnologias.

Conforme Bourdieu (1983) reitera, a prática é, ao mesmo tempo, necessária e relativamente autônoma em relação à situação considerada em seu caráter imediato e pontual, porque ela é o produto da relação dialética entre uma situação e um *habitus*. Com base nesse argumento, pode-se sustentar que a prática tecnológica envolve tanto uma relação dialética de superar algum desafio e um *habitus*, que quando pensado ao caso da hospitalidade, provoca os anfitriões a prover recepção, hospedagem, alimentação e entretenimento aos seus hóspedes, seja em forma de pagamento, seja de forma gratuita.

Em suma, a solução para as dicotomias (sujeito/objeto, estrutura/ação, indivíduo/sociedade, micro/macro) centra-se no *habitus*, um sistema de disposições duráveis e transponíveis que, integrando todas as experiências passadas, funciona a cada momento como uma matriz de percepções, de apreciações e de ações (BOURDIEU, 1983). Em consequência, tal fato explica como o desenvolver da tecnologia permite que a natureza se faça presente pela sua própria existência (CORDEIRO, 2014), sendo inclusive meio e obstáculo ao *challenging-forth* apresentado em Heidegger (2006).

Embora Elias (1994) se dedique a contextualizar o processo de construção do indivíduo e da sociedade, ao menos, este autor deixa margem de se deduzir que através de relações os indivíduos podem alcançar os objetivos que bem queiram. Por mais que ele pondere que as relações dos indivíduos para com a sociedade sejam condicionadas à forma como suas ações se moldam, Elias (1994) não credita tanta força à herança. Em compensação, Bourdieu fala de *habitus* de classe. Essa competência cultural adquirida em um grupo homogêneo, visto que as

---

desenvolvimento de máquinas que poupem o esforço humano e animal. Com suas devidas ressalvas ao processo de monetarização das trocas humanas, Elias (1994) destaca que através desse tipo de prática houve a elevação do padrão de vida de um número cada vez maior de pessoas. Como parte do processo de individuação, as trocas humanas baseadas na utilização de moeda é um dos fatores que permite o domínio do mercado (ou pelo menos como ele funciona de forma pragmática, seja enquanto consumidor, produtor ou ambos) e a satisfação de suas individualidades que somente são contempladas quando em rede com demais indivíduos que credenciam à moeda um fator de troca. Elias chega à seguinte conclusão sobre a sociedade, a qual não é externa aos indivíduos, nem se opõem mutuamente. É a associação de individualidades que torna possível a existência da sociedade, sendo a forma relacional a maneira pela qual cada um desses indivíduos interdepende em sociedade. Essa reflexão pode ser constatada na utilização dos pronomes, os quais apenas assumem sua função quando relacionado aos demais. Sem “eu”, não há “ela” ou “nós”. Sem “nós”, não há “ela” nem “eu”.

relações para Bourdieu não se dão apenas na instância “indivíduo-indivíduo” e assim inicia sua crítica ao interacionismo. Consequentemente, Bourdieu defende que

os indivíduos ‘vestem’ os *habitus* como hábitos, assim como o hábito faz o monge, isto é, faz a pessoa social, com todas as disposições que são, ao mesmo tempo, marcas da *posição social* e, portanto, da distância social entre as posições objetivas, entre as pessoas sociais conjunturalmente aproximadas (no espaço físico, que não é o espaço social) e a reafirmação dessa distância e das condutas exigidas para “guardar suas distancias” ou para manipulá-las estratégica, simbólica ou realmente, reduzi-las (coisa mais fácil para o dominante do que para o dominado), aumentá-las ou simplesmente mantê-las (evitando “deixar-se levar”, “familiarizar-se”, em poucas palavras, “guardando seu lugar” ou, ao contrário, “evitando permitir-se...”, “tomar liberdade de...”, enfim, “ficando no seu lugar”) (BOURDIEU, 1983, p. 75).

Por fim, Bourdieu (1983) e Elias (1994) deixam um legado importante para o rompimento com a dicotomia entre indivíduo/sociedade e ação/estrutura, pois ambos salientam a relação recíproca entre tais categorias de análise que se retroalimentam a todo o tempo. De fato, o conceito de *habitus* de Bourdieu (1983) favorece interpretações sobre a interpenetração das ações que indivíduos desempenham em sociedades que sustentam estruturas, as quais existem apenas por conta de tais desempenhos. Elias (1994) alega que os fenômenos sociais devem ser compreendidos com base na rede de interdependências que vincula os indivíduos à sociedade. Bourdieu reitera, por sua vez, que tais relações carregam consigo reflexos estruturais das classes de onde provêm esses indivíduos, sendo possível, inclusive deduzir que um ator social individualizado, ao lidar com outro carrega toda uma herança de sua classe, fato que não deve ser negligenciado em teorias sociais.

Assim, rompe-se com a ideia de sistema tecnológico por acreditar que, no que diz respeito à própria forma como Trigueiro (2009) deseja abordar o fenômeno, o termo sistema não se adequa aos processos relacionais. Consequentemente, a referência a uma rede tecnológica, que se estrutura com base em relações dinâmicas entre seus componentes, nos parece um caminho mais promissor na análise dos componentes sociais e materiais presentes nas tecnologias. Até mesmo a característica contingente atribuída por Trigueiro (2009, p. 55) aos sistemas, parece mais compatível com a noção de rede, pois, a depender da forma como se desenvolve um *enframing* baseado num determinado *standing reserve*, as redes se conectam de outras formas. As coisas vazam de outra forma e seus fios emolduram uma rede, entremeada de disputas e tensões.

Trigueiro (2009) chama atenção para o fato de que no campo dos conflitos, em meio a este ambiente tecnológico, diversos seletores atuam ora para manter, ora mudar tecnologias que se rivalizam ou se complementam. Há o caso do agroturismo na Serra Capixaba<sup>85</sup>, embora seja possível também citar o turismo rural pedagógico-científico (RODRIGUES, 2011, P. 110), onde as práticas de ensino, pesquisa e extensão em unidades de ensino podem ser acompanhadas por visitantes. Rodrigues (2011) cita o caso da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (ESALQ), localizada em Piracicaba, interior paulista, onde há visita associando o lazer ao conhecimento de atividades ligadas às pesquisas que se sucedem nesse espaço. Na página eletrônica da instituição, há informações sobre o procedimento de visitas em que as visitas monitoradas seriam uma forma de

Levar à sociedade o que se faz e produz em meio acadêmico e científico, como forma de retorno ao investimento feito em espaço público, são os objetivos que permeiam a realização de atividades culturais, cursos e eventos técnicos e científicos, **visitas monitoradas** e orientações ao produtor rural (SÃO PAULO, 2014) (grifo nosso).

<sup>85</sup> O município de Venda Nova do Imigrante, situado na Serra Capixaba, é tido como a Capital Nacional do Agroturismo brasileiro.

É possível compreender que, nesta unidade da Universidade de São Paulo (USP), há a congruência de fios ligados à educação e ao turismo, tendo como pano de fundo as questões agrícolas, pecuárias e extrativistas. Trigueiro (2009, p. 56-57) define os seletores como “produtores, consumidores, legisladores, formuladores de políticas públicas, executores de políticas públicas e os conectores. Em específico, Trigueiro revela que estes conectores seriam uma espécie de seletores com importância ideológica, devido ao fato de atualizarem de modo constante o ambiente tecnológico com valores, crenças e ideologias em uma sociedade (*idem*, p. 57).

Ao que se observa, o processo de produção tecnológica se caracteriza como uma estratégia de seleção. Os seletores que atuam num ambiente tecnológico tendem a eleger, pela análise de Trigueiro (2009), algumas opções tecnológicas, dentre as quais aponta-se a hospitalidade. Estes seletores em questão, não assimilaram as práticas de comercialização da hospitalidade de forma homogênea e pautada apenas nas questões ligadas à troca comercial em si. Em formato comercial, anfitriões no Vale do Café fluminense têm emoldurado coisas em busca de ofertar recepção, alimentação, hospedagem e entretenimento aos seus hóspedes tendo moeda como elo entre tais.

Mas essa relação não emergiu apenas pela simples inclinação em compor uma pauta de serviços ligadas a um preço que coubesse junto ao orçamento de visitantes, mas sim também por conta dos processos sociais ligados aos *habitus* desses seletores. Muitos deles, dotados da hospitalidade se lançaram na organização da cultura material com vistas a ofertar hospitalidade aos seus hóspedes. Dessa forma, faz-se primordial caracterizar o ambiente onde ocorre esse fenômeno, pois é nesta base sociomaterial onde as disputas entre as variadas tecnologias emolduram a cultura material, que no caso desta pesquisa se dedica a compreender como o eixo da hospitalidade comercial atua junto às fazendas históricas de Barra do Piraí e Valença.

## **CAPÍTULO 3 – NOVOS OLHARES SOBRE HOSPITALIDADE E TECNOLOGIA**

Este capítulo se dedica em discutir, sob o viés da hospitalidade, a história do recorte territorial desta pesquisa. Os aspectos centrais que formam o Vale do Café, com destaque aos ciclos econômicos, à forma de ocupação e à divisão do trabalho são aspectos que orientam a análise efetuada nas páginas que se seguem. No que tange à ocupação liderada pelo estado imperial brasileiro, a região passa de fato a ser ocupada e dominada pela égide da tecnologia da cafeicultura. O legado desse movimento tecnológico é a principal motriz de condução dos processos ligados à organização de serviços comerciais de hospitalidade.

Nesse sentido, este capítulo compreende a tarefa de analisar a hospitalidade pela lógica da teoria tecnológica de Trigueiro (2009). Ressaltar o que funda o ambiente tecnológico da hospitalidade, vai além dos aspectos ligados às firmas, instrumentos legais e instituições, sendo fundamental o contexto que mobiliza os mercados e suas disputas. Dessa maneira, analisar os processos de disputa, cooperação, coexistência e antagonismos no que tange à hospitalidade do Vale do Café é trivial à análise deste fenômeno social pela teoria tecnológica.

Neste capítulo, há também a definição de como os seletores se engajaram dentre as mais variadas alternativas das escolhas humanas em prol da hospitalidade comercial. O surgimento de uma região turística, o Vale do Café, é a marca indelével de como os seletores em meio ao estoque de conhecimento tecnológicos e científicos produzem serviços comerciais de recepção, alimentação, hospedagem e entretenimento.

Há de se dizer que, ao partir da premissa ôntica de Heidegger, Trigueiro (2009) pondera que a parte mais visível de um fenômeno constitui de práticas que refletem conhecimentos, este capítulo se dedica em analisar os prelúdios da tecnologia aplicada à elaboração dos serviços comerciais de hospitalidade no Vale do Café dando atenção à base sócio-material em que os seletores se relacionam. Por fim, faz-se necessário compreender como os indivíduos e grupos sociais legitimam a produção e o consumo da hospitalidade.

### **3.1 Aspectos históricos do Vale do Café: prelúdio da hospitalidade**

O desenvolvimento de uma teoria tecnológica, de acordo com Trigueiro (2009) demanda uma série de análises pormenorizadas dos elementos que compõem a estrutura da prática tecnológica. Neste trabalho, debruça-se sobre as relações tecidas pela hospitalidade em âmbito comercial. O conceito de ambiente tecnológico que Trigueiro (2009) desenvolveu em “Sociologia da tecnologia...” diverge do que o paradigma econômico tende a associar, sobretudo os filiados às correntes evolucionistas e os neoschumpeterianos. Segundo este autor, o ambiente tecnológico seria o campo onde todas possibilidades tecnológicas concorrem e/ou coexistem (TRIGUEIRO, 2009, p. 53).

Trigueiro (2009) aponta que o enfoque econômico sobre o conceito de ambiente tecnológico se fundamenta no “contexto externo ao de uma firma, incluindo o mercado, outras organizações e os instrumentos legais, locais ou internacionais, que afetam a demanda e a produção de inovações e novas tecnologias” (*idem*, p. 54). Por outro lado, a perspectiva que Trigueiro (2009) desenvolve é aliada às questões principais da sociologia, sobretudo no que diz respeito aos processos de consolidação de tecnologias. Dessa maneira, compreender os processos de disputa, cooperação, coexistência e antagonismos no que diz toca a hospitalidade no recorte territorial da pesquisa é um dos procedimentos do método ligado à análise deste fenômeno social pela teoria tecnológica.

O que hoje é o Vale do Café fluminense, pode ser compreendido de uma derivação territorial turística desse recorte. Antes da invasão e conquista portuguesa desse território, povos

pré-colombianos já tinham desenvolvido a apropriação antrópica do que Lamego (1963) classifica como planalto fluminense<sup>86</sup>. Quando se pensa o que hoje é o estado do Rio de Janeiro, há de se dizer que, no início da conquista por parte dos portugueses sob chancela do Tratado de Tordesilhas, ainda no século XVI, um desenvolvimento extrativista marcado pela exploração do pau-brasil, fez com que a região costeira do Rio de Janeiro fosse a principal área de disputas e hostilidades entre europeus e nativos<sup>87</sup>. A partir do século XVII, desenvolveu-se nas áreas de baixada (destacadamente nas baixadas Campista, Litorânea, Guaratiba – zona oeste carioca - e nas áreas planas de Paraty) uma agricultura sob os moldes da *plantation* da cana de açúcar.<sup>88</sup>

Lamego (1963) revela que as partes serranas do que hoje é Rio de Janeiro, tiveram sua ocupação liderada pelos fluminenses de origem lusitana apenas com a entrada do café e sua adaptação nesse ambiente topográfico, a partir do século XIX, sobretudo. Ou seja, a tradição agropecuária fluminense esteve sempre ligada ao modelo *plantation*<sup>89</sup> (desde a cana de açúcar ao café, com a pecuária extensiva). Há de se ressaltar que a própria formação do território fluminense demanda muita atenção ao fato de que, por mais que seja uma das atuais menores unidades da federação, os limites atuais do Rio de Janeiro apenas se fundamentam em 1832.

Com base na figura 13, é possível ver que o território atual do estado do Rio de Janeiro estivera dividido entre duas capitanias: São Tomé e São Vicente. Durante o início da conquista portuguesa do território em questão, de 1536 a 1615 houvera a Capitania de São Tomé sob posse de Pero de Gois<sup>90</sup>, sendo a Capitania de São Vicente (1532 – 1709) dominada por Martim Afonso de Souza inicialmente<sup>91</sup>. As disputas entre lusitanos, outros europeus e a resistência indígena faziam com que o território apresentasse maiores ímpetus no desenvolvimento de tecnologias hostis. No que diz respeito ao recorte territorial deste trabalho, esta porção de terras compreendia da Capitania da São Tomé detivera o que hoje é o Sul do Espírito Santo, o Norte do Rio de Janeiro, bem como o baixo Paraíba do Sul (ver a figura 12).

---

<sup>86</sup>Lamego (1963) credencia como planalto fluminense as regiões altas que se sobressaem das planícies costeiras do estado do Rio de Janeiro. O planalto fluminense inclui, ainda, a Serra do Mar, que finda no Estado do Rio de Janeiro.

<sup>87</sup> É conhecida até hoje a voracidade dos índios Goytacazes, o quais além de serem antropofágicos, resistiram através de hostilidades por mais de 3 séculos de ocupação portuguesa na costa do Rio de Janeiro.

<sup>88</sup> Vale citar que a presença da cultura açucareira no Estado do Rio de Janeiro trouxe algumas inovações gastronômicas, como é o caso da cachaça que durante anos ficou conhecida como parati (em alusão ao nome da cidade do Sul fluminense) e as doçarias de Campos dos Goytacazes, com destaque ao churrisco.

<sup>89</sup> A exceção se deu tanto pelos quilombos de resistência ao domínio europeu, quanto pela política de distribuição de pequenos lotes aos imigrantes suíços em Nova Friburgo, 1819, primeira colônia não ibérica na América Latina.

<sup>90</sup> De acordo com Peixoto (1944), “Pero de Góes da Silveira, parente do escritor Damião de Góes, companheiro de Pero Lopes na exploração do Rio da Prata, sob Martinho Afonso, teve S. Tomé ou Paraíba do Sul, de Macahé (sic) às divisas do Espírito Santo. Veio à sua capitania, plantou cana que trouxera de S. Vicente, montou engenhocas, mas sofreu vicissitudes com os índios, matanças de colonos, abandonando, por fim, suas terras, recolhido ao Reino”.

<sup>91</sup> O desinteresse de Martim de Afonso Sousa pela parte norte da Capitania de São Vicente, onde fica a Baía da Guanabara, foi uma das prerrogativas para as invasões francesas no século XVI.

**Figura 12.** Demarcação das capitanias hereditárias do leste brasileiro, [?]



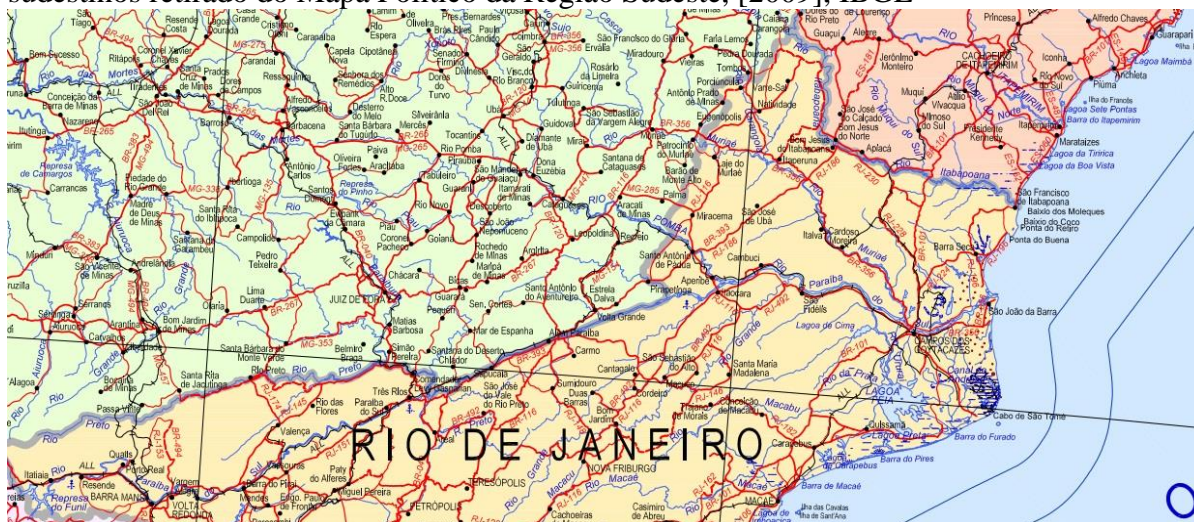
FONTE: PEIXOTO, 1944.

A partir de 1615, a capitania passa a se chamar Paraíba do Sul, sendo que, em meio a belicosidade entre os paulistas e os emboabas pelo controle da região aurífera do que hoje é Minas Gerais, houve uma reconfiguração do território. A derrota dos paulistas fez com que a Capitania de São Vicente fosse desmanchada em 1709, surgindo a Capitania do Rio de Janeiro. O controle da Paraíba do Sul ficou incerto, pois, parte estava sob o domínio da Capitania do Rio de Janeiro, enquanto outra parte, ao Espírito Santo. No ano de 1752, a capitania capixaba passa a dominar a Paraíba do Sul.

Com o avanço da cafeicultura ao planalto fluminense, parte da Capitania da Paraíba do Sul, sobretudo a região que hoje é o Vale do Café e a Serra Fluminense se integra ao domínio do Rio de Janeiro pela própria constituição do Caminho Novo, fato percorrido aqui posteriormente. Apenas em 1832, o território que então compreendia a extinta Paraíba do Sul (abaixo ao Rio Itabapoana) retorna ao domínio do Rio de Janeiro em 1832, tendo como legado as tecnologias ligadas à produção canavieira e extrativista (PEIXOTO, 1944). Com vistas a compreender como a formação do território do Sudeste brasileiro está ligada ao processo de exploração de grandes empreitadas, ora ligadas à mineração, ora ligadas à agricultura e à pecuária, a extinção da Capitania da Paraíba do Sul explica em partes as particularidades do território em questão. Hoje, o que fora a Capitania da Paraíba do Sul compreende o Vale do Paraíba fluminense, a Serra Fluminense, o Norte Fluminense, o Noroeste Fluminense, a Zona da Mata Mineira e o Sul Capixaba (ver figura 13).



**Figura 13.** Recorte do traçado da antiga Capitania da Paraíba do Sul sobre os atuais estados sudestinos retirado do Mapa Político da Região Sudeste, [2009], IBGE



Ou seja, dos 516 anos de invenção do Brasil, esse recorte territorial esteve por 332 (64% do tempo de formação do Brasil) sob administração ora do Rio de Janeiro, ora do Espírito Santo, bem como autonomamente. As similaridades culturais acabam se confundindo com a identidade atribuída aos mineiros (culinária mineira, folguedos, festas religiosas), embora sejam uma construção conjunta nesses espaços, pois, por mais que o ciclo do ouro tenha surtido um grande efeito na formação de práticas culturais, toda relação não se constitui unilateralmente. Analisa-se conjuntamente as figuras 6 e 7 onde se percebe que o traçado da antiga Capitania da Paraíba do Sul tinha como limite os fundos da Baía da Guanabara, a conter quase todo o Rio Paraíba do Sul, caminho fluvial para não apenas batizar a antiga Capitania de São Tomé, como também ser o vetor de fixação das fazendas cafeicultoras durante o século XIX.

O Rio Paraíba do Sul acabou por servir como rota para que muitos mineiros viessem ao seu vale, a constituir formas de ocupação. A Marcha do Café, segundo Pereira (2012), após o auge no recorte espacial deste trabalho durante a metade do século XIX segue tanto a São Paulo quanto ao Espírito Santo e Minas Gerais, sendo que embora o café rume a outras regiões fluminenses como as atuais Serra Fluminense, Centro Norte Fluminense, Noroeste Fluminense, não há qualquer ensaio dessa espécie vegetal adentrar às áreas canavieiras da Baixada Campista (em especial em Macaé e Campos dos Goytacazes). Ao estudar o patrimônio rural capixaba, Pereira revela que

A ocupação do Sul do Espírito Santo é peculiar e diversa, possui fortes influência das estruturas agrárias do norte fluminense por meio da tradicional fazenda cafeeira do Vale do Paraíba, da cana de açúcar de Campos dos Goytacazes, assim como a expressiva presença de mineiros oriundos das regiões auríferas da área central de Minas Gerais, com costumes da monocultura do café, mas policultores. Esses migrantes trouxeram ao Sul do Espírito Santo a estrutura do latifúndio e da exploração, da ocupação da vasta extensão territorial (PEREIRA, 2012, p. 43-44).

Ou seja, a partir dos detalhes do processo de ocupação do território do sul do Espírito Santo, o qual é posterior ao auge da cafeicultura imperial do século XIX no Vale do Paraíba, constata-se que a cultura material e os saberes da região estão intimamente ligados aos ciclos da mineração e do café. O *standing reserve* que compõe o principal vetor de conhecimentos aplicados às formas de ocupação e estabelecimento de relações baseiam-se nos latifúndios, no modelo de trabalho com força afrodescendente escravizada, hostilidade aos povos tradicionais e interferência na derrubada da Mata Atlântica, o bioma que une os estados sudestinos.



**Figura 14.** Mapa Rodoviário da Região Metropolitana do Rio de Janeiro, 2006



Embora o turismo no espaço rural seja abordado apenas recentemente na academia (no Brasil, a partir da década de 1990<sup>92</sup>), a prática de viagens de lazer no interior fluminense tem seus primórdios no século XIX (CORREA, 2008; D'ONOFRE 2010a; 2010b). A vinda da Corte portuguesa para o Rio de Janeiro, em 1808, determinou a mudança de diversas dinâmicas no cotidiano, fazendo com que a capital fluminense fosse a única no mundo a ser sede de um

102

império ultramarino europeu, fora da Europa. Tal fenômeno pode ser a explicação ao desenvolvimento de tecnologias de hospitalidade na região.

O Caminho Novo da Estrada Real<sup>93</sup>, o qual ligava as áreas de garimpo das Minas Gerais ao porto do Rio de Janeiro, serviu para que parte das terras do planalto fluminense fosse ocupada por lusitanos e seus descendentes. A população indígena dos puris e coroados foram as maiores impactadas pela invasão de suas terras e dizimação de suas gerações, sendo vítimas de estratégias de hostilidade por parte dos elementos humanos europeus e europeizados. De acordo com Talouis (2007),

A Serra da Estrela, onde se encontra Petrópolis, era praticamente desconhecida pelos colonizadores portugueses nos primeiros 200 anos de colonização, salvo por alguma expedição exploratória para tomar posse de sesmarias. Isso, por causa do enorme paredão montanhoso de mais de 1000 m (sic) de altura que tinha que ser vencido para se chegar até lá; e, também, pela presença dos bravios índios Coroados que habitavam serra acima. Ali não havia atividade econômica. Somente quando os bandeirantes paulistas descobriram ouro nas Minas Gerais é que foi aberto o Caminho Novo, em 1704, para facilitar a viagem até as vilas mineradoras. O caminho era “novo” porque havia um outro, o “velho”, desde meados dos anos 1600, muito longo e de difícil trânsito, aberto pelos próprios bandeirantes, constituído de trilhas e picadas até as minas de ouro (TALOUIS, 2007).

A ocupação efetiva do que hoje é o município de Petrópolis se deu apenas com a instauração de uma rota nova, a qual não seguia mais o caminho de Paty do Alferes, Paraíba do Sul, atuais municípios que compõem o Vale do Café, e adentrava o que hoje é o estado de Minas Gerais. Ainda no século XVIII, Petrópolis e Paraíba do Sul passam a ser rota da maior parte das riquezas usurpadas pelos portugueses. Esse fato histórico serviu para o início do desenvolvimento de técnicas de organização de serviços aos tropeiros que frequentavam a região. A forma mais rápida de ligação entre as áreas de garimpo e a Baía da Guanabara seria pela Serra da Estrela, reconhecida pela declividade de suas escarpas (ver figura 15).

---

<sup>93</sup>Talouis (2007) aponta que “o Caminho Novo foi aberto por Garcia Rodrigues Paes e levava vinte ou trinta dias de viagem, um terço do tempo feito pelo Caminho Velho. Ele iniciava num porto do rio Pilar, que deságua no fundo da baía da Guanabara, subia a Serra do Mar na altura de Xerém, passava por Marcos da Costa, Paty do Alferes e Paraíba do Sul, onde havia um Registro para a fiscalização colonial e seguia para as Minas Gerais, passando por Juiz de Fora e Barbacena”.

**Figura 15.** Vista para a Serra da Estrela a partir da estação de trem de Vila Inhomirim, Magé, [2008], [fotografia digital] / fotógrafo, Vinicius



Apenas com o ímpeto de Bernardo Proença, um dos invasores de terras mais abastados da região, o qual se apropria de um caminho já realizado pelos indígenas que habitavam a região, é que um novo trecho surge. Conhecido como a Variante de Proença, esse caminho inicia-se no Porto Estrela, atual Praia de Mauá, no município de Magé<sup>94</sup>, a atravessar a Fazenda do Córrego Seco, chegando a atual Estação de Transbordo da Imperatriz Leopoldina, região que daria origem à atual cidade de Petrópolis (TALOUIS, 2007). Segundo este autor,

Dali os tropeiros tomavam a atual rua Silva Jardim até o Quissamã. Para chegar a Corrêas, os viajantes percorriam um trecho que até hoje tem o nome de Estrada Mineira. Vinha depois Pedro do Rio, Secretário, Cebolas, até encontrar o Caminho Novo de Garcia Rodrigues Paes em Paraíba do Sul, prosseguindo, então, até a região das minas de ouro. Em Barbacena, também há hoje um bairro com o nome de Caminho Novo e uma rua Caminho Novo, sobre os antigos trechos da histórica trilha (TALOUIS, 2007).

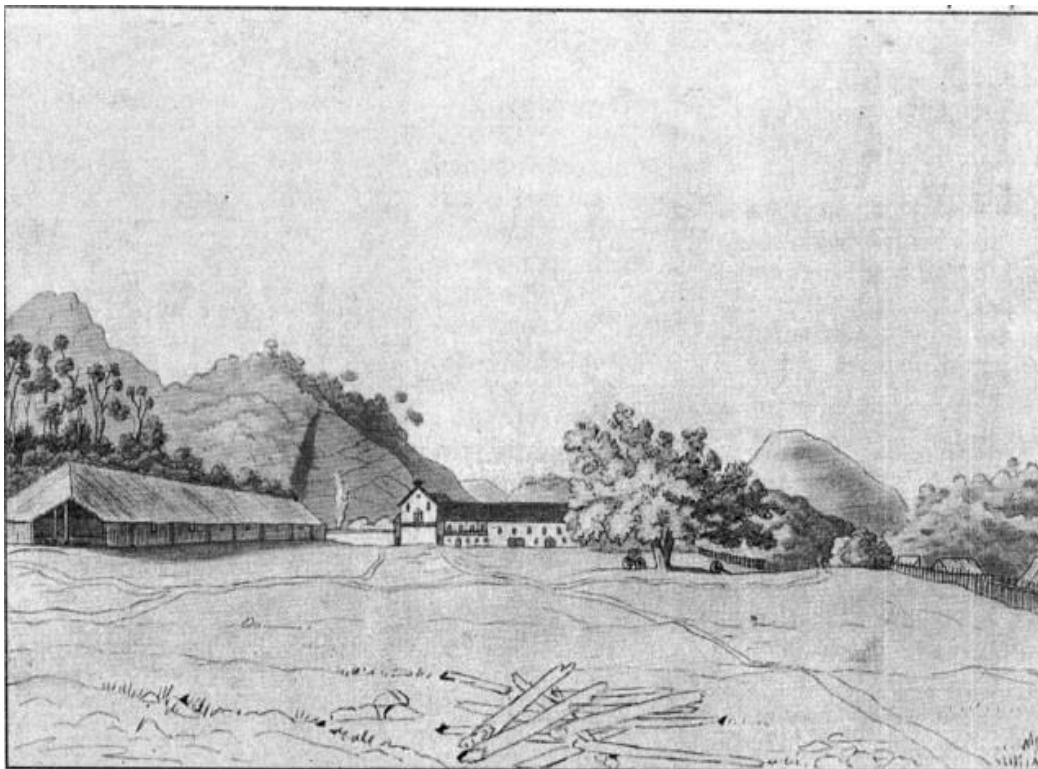
O que interessa nesse aspecto ligado à construção do Caminho Novo pela Variante de Proença é que na região onde hoje é o município de Petrópolis, estabeleceu-se a construção de uma das mais prósperas fazendas, a Fazenda do Padre Correia (ver figura 16). Esta fazenda não apenas será um espaço dedicado ao desenvolvimento de tecnologias agrícolas e pecuárias, bem como metalurgia aliada à confecção de ferraduras, mas também se tornará um local reconhecido pela sua hospitalidade. Na Figura 16, é possível ver que uma das características da Mata

<sup>94</sup> Coordenadas geográficas 22°42'32.4"S 43°09'30.9"W.



Atlântica em áreas de elevação já havia passado pelo processo antrópico europeizado, cujas características consistem no desbaste da vegetação local com vistas ao cultivo de gêneros vegetais e o pastoreio de animais de carga e de corte.

**Figura 16.** Fazenda do Padre Correia, Petrópolis [RJ], 1815 [reprodução da pintura] / pintor, Friedrich Sellow



FONTE: HAACK, 2013.

Nascido em 1759, de acordo com Talouis (2007), Antônio Tomás de Aquino Correia estudou na Universidade de Coimbra e ordenou-se padre em 1783. Ainda no século XVIII, ganhou fama por ter conseguido erigir uma fazenda de renome, muito apreciada por viajantes, sendo retratada por alguns artistas. Pelas pesquisas de Talouis,

[Padre Correia] transformou sua propriedade na mais progressiva fazenda da Variante do Caminho Novo, citada por todos os viajantes estrangeiros que por ali passaram quando o Brasil abriu seus portos ao comércio internacional. Em 1829, o viajante inglês Robert Walsh cita em seus diários que lá tomou um excelente suco de pêssego. Refere-se também a plantações de café, mostrando dessa forma a importância da fazenda. A casa grande da fazenda era enorme, com varanda na frente e muito bonita. Havia uma capela consagrada a Nossa Senhora do Amor Divino, cuja imagem está atualmente na igreja de Corrêas. Esse conjunto arquitetônico está preservado até hoje como um dos mais antigos e valiosos monumentos coloniais petropolitanos (TALOUIS, 2007).

A figura 16 retrata o modelo de ocupação que essas fazendas impuseram sob a égide da tecnologia agrícola e pecuária voltada ao abastecimento de viajantes da Variante de Proença. Sem qualquer predomínio ao turismo, Padre Corrêa desenvolveu uma espécie de simbiose entre as tecnologias da agricultura nos moldes plantation, bem como na organização de cultura material para uma série de viajantes que transitavam entre a sede política do então Brasil Colônia e as regiões mais ricas da província mineira. Hoje, por mais que a unidade produtiva tenha passado por reformas (ver figura 17), a mesma conserva parte de sua arquitetura, não

obstante tenha conferido adaptações a outras tecnologias que não somente a agricultura.

**Figura 17.** Fazenda do Padre Corrêas, Petrópolis [RJ], 2011 [fotografia digital], fotógrafo desconhecido

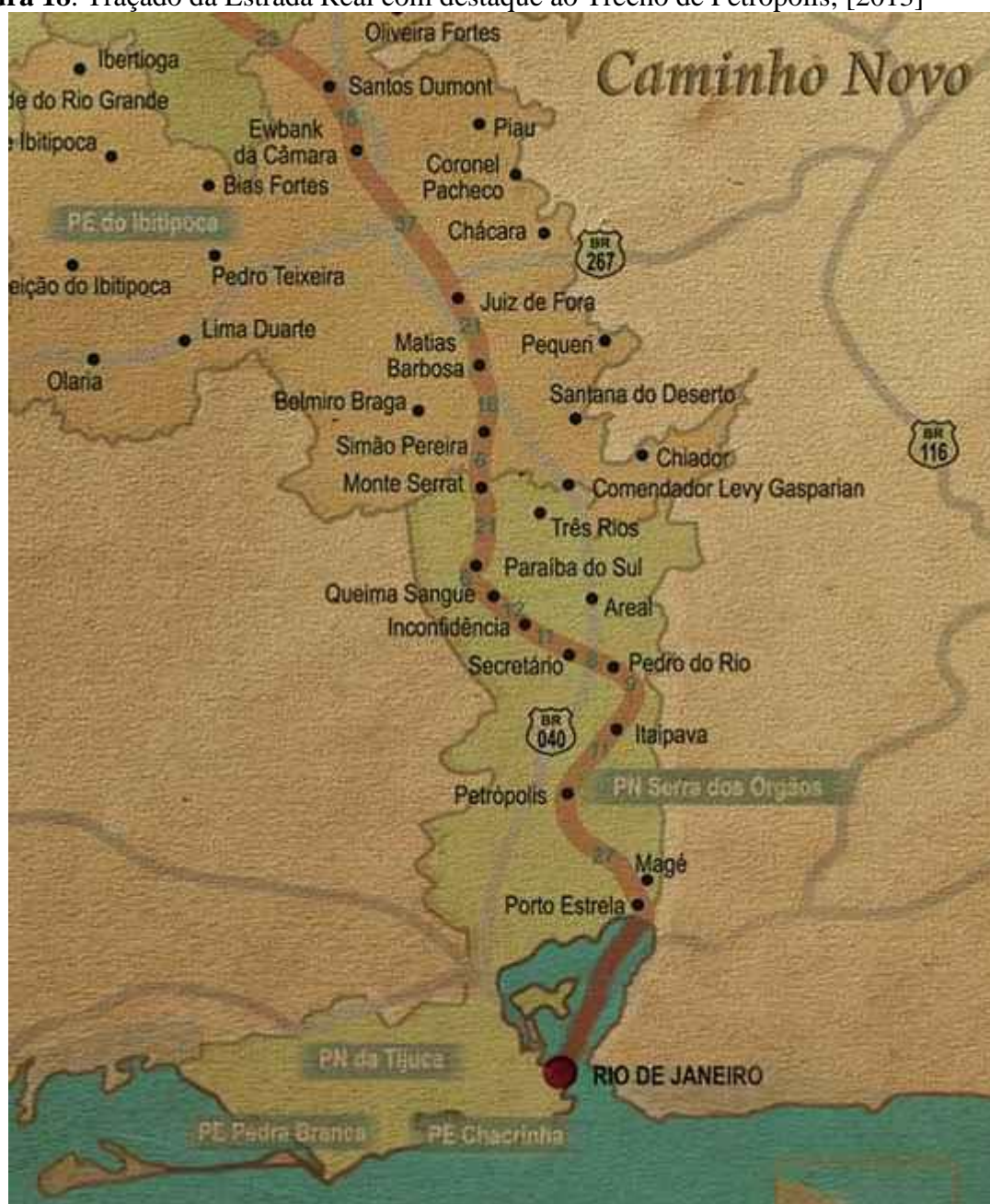


Fonte: MELLO, 2011

A derrubada de grande parte da Mata Atlântica era a condição desses invasores para que houvesse o cultivo de vegetais e o apascentamento de gado. De acordo com Talouis (2007), Padre Correia era um criador de bovino de corte que diante da possibilidade de uma propriedade em clima ameno, produzia não apenas gêneros nativos como o milho (*Zea mays*) e a jabuticaba (*Plinia cauliflora*), mas também frutas exóticas de climas temperados como marmelo (*Cydonia oblonga*), figo (*Ficus carica*), pêssego (*Prunus persica*), uvas (*Vitis sp.*), maçã (*Malus domestica*), além de cravos (*Dianthus caryophyllus*) e outras espécies de frutas europeias. Talouis (2007) chama atenção que esta fazenda tinha como principais objetivos a produção de milho e ferraduras, pois era grande a movimentação de tropeiros na região devido ao fato de seu acesso à Estrada Real (ver Figura 18).



**Figura 18.** Traçado da Estrada Real com destaque ao Trecho de Petrópolis, [2013]



FONTE: HAACK, 2013.

Ainda ao analisar a figura 16, a mesma serve como indicativo da mudança no paradigma tecnológico das relações tecidas nesse recorte espacial, a envolver a primazia ao estabelecimento de uma sociedade regida pelos interesses na exploração de mercadorias agropastoris ao comércio sob a utilização da força do trabalho escravo. A presença de afrodescendentes sob cativo foi condição para não apenas o desenvolvimento desta fazenda, mas todo o processo de constituição da transição da economia extrativista mineral, à economia cafeeira. A Fazenda do Padre Correia vai chamar a atenção de inúmeros viajantes por conta também de sua preocupação no que diz respeito ao acolhimento destes. Não é à toa que D. Pedro I enquanto rumava em direção às Minas Gerais, em março de 1822, meses antes de estar imerso ao processo de Proclamação da Independência, conheceu e se hospedou na propriedade do Padre Correia. O prazer em estar nesta fazenda fez com que D. Pedro I se torna frequentador

assíduo (TALOUIS, 2007).

Ao se ater às questões relacionadas às viagens, o hábito da família imperial de rumar para Petrópolis durante os verões, além de ser a promoção de uma prática das elites monárquicas europeias, influenciou a elite local a também fazê-lo. Com base nesse fato, pode-se conceber que os conhecimentos detidos pela família imperial, o qual compõe também seu *standing reserve*, passou a ser assimilado como um processo de aculturação. Dessa maneira, as classes mais abastadas do Rio de Janeiro adquiriram o *habitus* de viajar (veranejar) para as localidades de clima ameno não apenas em Petrópolis, mas outras localidades da serra fluminense<sup>95</sup> (CORREA, 2008; D'ONOFRE, 2010b). Consequentemente, atenta-se que o fenômeno turístico não é tão recente no interior do Rio de Janeiro.

Barretto (2003) apresenta um panorama sobre as fases da historiografia ocidental e sua relação com as viagens. Antes do turismo moderno (BARRETTO, 2003, p. 51), ainda no século XVI, na Europa houve o incremento de viagens particulares que não envolviam atividades ligadas aos Estados ou corporações. Ao que Barretto (2003) indica, essas viagens embora fossem realizadas por membros das elites, homens jovens majoritariamente, possuem como característica a formação cultural destes sob a tutoria de um professor (*idem*, p. 47). Comparado aos dias de hoje, as condições das viagens eram nada cômodas, embora a prática fosse tão corrente que, em Londres, no ano de 1734, o Clube dos Dilettantis que era voltado apenas àqueles que havia visitado a Itália (BARRETTO, 2003, p. 49).

Fato que chama atenção é o que Barretto (2003) classifica como “turismo ‘moderno’”. Na Europa do século XVIII, o público de viajantes passou a se inclinar pelo contato com o ar, as montanhas e a natureza (p. 50), muito do que se deve às influências do movimento literário romântico de acordo com a autora. Como resultado da industrialização no continente europeu, a urbanização que se inicia ao final do século XVIII e percorre todo o século XIX, permitirá que se desenvolva a predisposição aos viajantes em buscar o “prazer do descanso e da contemplação das paisagens” (*ibidem*, p. 51). Ao que Barretto indica, “esse tipo de turismo de contemplação da natureza terá cada vez mais adeptos como resultado da deterioração da qualidade de vida nos grandes centros urbanos-industriais” (*ibidem*).

As recorrentes visitas de D. Pedro I, agora imperador do Brasil, tinha motivações diversas. Além do clima que era muito mais ameno que do Rio de Janeiro, D. Pedro I tinha uma filha, Dona Paula, que possuía saúde frágil e depois de uma estada em 1823, durante o verão, sentiu-se muito bem ao hospedar-se na Fazenda de Padre Correia (TALUOIS, 2007). De acordo com este autor, D. Pedro I, também tinha preocupações ligadas à hospitalidade dispensada aos seus visitantes, sobretudo as comitivas vindas de outras nações europeias que não estavam adaptadas ao clima do Rio de Janeiro. Assim, a história de Petrópolis começa a ser traçada por conta dos aspectos ligados à hospitalidade da Fazenda de Padre Correia e as características de sua salubridade quando comparada à capital.

---

<sup>95</sup> D'Onofre (2010b) revela que entre “os destinos serranos fluminenses na época, percebe-se que havia uma certa disputa pelos veranistas. Isso é identificado num trecho de uma crônica de um jornal local, onde o escritor destacava a superioridade de Nova Friburgo frente às cidades de Petrópolis e Teresópolis”. O jornal citado por Corrêa (2008, P. 62-63), longe de manter sua imparcialidade, descreve que “É incontestável que a cidade de Nova Friburgo, não tem igual, pela excellencia (sic) do seu clima vivificador e pelas águas frescas e chistalinas (sic) que rolam de suas cascatas. Não tem aqui a humidade (sic) da triste e decadente Petrópolis, nem a ventania incessante de estreita Theresopolis (sic)! Friburgo, a formosa cidade, a mimosa bonina das cidades do Estado do Rio de Janeiro, (...) conserva ainda a sua encantadora belleza (sic) primitiva, e jamais a perderá! (...) O poder humano jamais poderá estancar as águas tão puras como a mesma pureza (sic), correndo nos regatos como precioso liquido vindo do Empyrio (sic) expressamente para aliviar as maguas (sic) e os sofrimentos (sic) (...) as mais lindas flores, cuja fragância robustece os fracos e anima os desalentados! A aragem branda, que mostra identificar-se com o sopro divino, emanando esse clima tão privilegiado que encerra a virtude de rediviver (sic) os que se acham na derradeira lucha (sic) da natureza com a morte, jamais cessará! Jamais! Só Deus o poderá fazer! (O Friburguense, de 25-02-1891).

Em 1824, Padre Correia falece aos 65 anos, deixando a fazenda para sua irmã, Dona Arcângela Joaquina da Silva. Depois de casar-se pela segunda vez, D. Pedro I e Dona Amélia, continuam a frequentar a mesma fazenda, sendo que, em consonância com Talouis (2007), as comitivas que rumavam a acompanhar a família imperial não tinham menos que 50 pessoas. Dona Amélia, imperatriz do Brasil, percebera que as visitas avantajadas ocasionavam desconforto à Dona Arcângela, a ocasionar o pedido a D. Pedro I que comprasse a fazenda com o intuito de transformá-la em palácio de verão. Diante do pedido do imperador, D<sup>a</sup>. Arcângela o recusou por motivos ligados aos seus interesses pessoais em manter o espaço sob posse da família (TALOUIS, 2007).

Talouis (2007) especula que diante do interesse de D<sup>a</sup>. Arcângela em se livrar das constantes visitas de D. Pedro I e sua comitiva, sugere que o imperador conheça a vizinha Fazenda do Córrego Seco, que pertencia ao Sargento-Mór José Vieira Afonso. De acordo com o autor, com um preço muito acima do que ela realmente valia, D. Pedro I adquire a Fazenda do Córrego Seco por vinte contos de réis em 1830. Esse fato define que a região do que viria a ser Petrópolis tem raízes ligadas a fatores motivadores de viagens ao descanso, ao lazer e à saúde, além de também ser propícia à construção de um palácio de verão que pudesse receber representações estrangeiras vindas de climas subtropicais. Na atualidade, muitas famílias abastadas possuem como rito de passagem a posse de casas, apartamentos, chácaras ou sítios principalmente em Petrópolis, mas também em Teresópolis e Nova Friburgo.

A iniciativa de D. Pedro I em construir um palácio de verão o levou a adquirir mais fazendas ao entorno do Córrego Seco. Talouis (2007) revela que a área da fazenda foi ampliada com a aquisição de propriedades no Alto da Serra, Quitandinha e Retiro. Este autor revela que diante de problemas políticos na capital, muda o nome da fazenda para Concórdia com o objetivo de erigir um palácio homônimo sob os cuidados do engenheiro real Pedro José Pezerat e o engenheiro francês Pierre Talouis. Em 7 de abril de 1833, D. Pedro I abdica do trono do Império do Brasil e o projeto de construção de Petrópolis apenas voltará a ser retomado com a coroação de D. Pedro II.

Petrópolis passa a desempenhar grande influência no planalto fluminense durante o período imperial. Isso influencia sobremaneira a forma como a região passa a ser alvo de especulações em torno do novo vetor de riqueza ao Estado imperial brasileiro: o café. Ainda que Petrópolis não faça parte do que hoje é o Vale do Café fluminense, o fato de essa localidade ser a sede de verão do Império (há de se levar em consideração que, para o modelo europeu, os verões da cidade do Rio de Janeiro sempre foram demasiadamente quentes), congregavam boa parte da nobreza e de figuras que compuseram os quadros de gestão pública daquela época.

Assim, depois da consolidação de Petrópolis como a sede de veraneio do governo imperial, era comum que D. Pedro II visitasse algumas fazendas cafeicultores com o intuito de estabelecer relações com seus donos. Tal atividade executada por um chefe de Estado, torna o fator preponderante para o desenvolvimento de uma série de técnicas ligadas à hospitalidade. O aprimoramento de processos ligados ao receber, ao hospedar, ao alimentar e ao entreter vão fazer parte das dinâmicas dos moradores das unidades cafeicultoras do Vale do Café. Com base na constituição da tecnologia agrícola aplicada à cafeicultura, é que se abordam os aspectos fundamentais na concorrência entre uma série de tecnologias no espaço em questão, dentre elas, a hospitalidade.

### **3.2 O ambiente tecnológico da hospitalidade do Vale do Café**

A historiografia dá conta de que a região do vale do Rio Paraíba do Sul e da Serra da Mantiqueira eram habitadas por povos originários distintos dos indígenas do litoral (OLIVEIRA, 2012). Chamados de puris, de acordo com Oliveira (2012), esses primeiros



habitantes da região pertenciam ao tronco macro-jê, diferenciando-se dos tupi-guaranis presentes no litoral brasileiro. Os tupis os tratavam como tapuias (inimigos), pois não tinham a mesma língua e rivalizavam em diversos momentos pelo domínio de territórios. Como a invasão portuguesa se iniciara pelo litoral, os puris foram poupados de confrontos diretos com os portugueses nos dois primeiros séculos de ocupação do que hoje é o território fluminense.

Lamego (1963) aponta que apenas com a chegada do café houve um ímpeto de ocupar o planalto fluminense. Segundo o autor,

Na Serra, entretanto, tais desigualdades [entre as cidades/vilas] não se notam. Embora devendo-se ali esperar uma fragmentação maior dos processos culturais pela desarticulação inerente as [sic] paisagens serranas, o que iremos notar é o formidável desdobramento de uma súbita e inesperada colonização que, em poucos decênios do passado século equipara a região pelo esplendor econômico a [sic] Baixada com os seus trezentos anos lentamente progressivos (LAMEGO, 1963, p. 6).

Se o ciclo da cana-de-açúcar propiciara riqueza aos produtores de açúcar e cachaça desde o século XVII, sobretudo nas capitanias do que hoje é o Nordeste brasileiro, a cafeicultura sedimentara o poder econômico no Sudeste brasileiro. Ainda antes do ciclo econômico do café, o centro do poder econômico e político do Brasil Colônia fora trasladado ao Sudeste pelo advento do ciclo do ouro e pedras preciosas (séculos XVIII e XIX). A fim de controlar o envio das pedras preciosas e do ouro proveniente das Minas Gerais e cercanias, o império lusitano decide transferir a sede da colônia de Salvador/BA para o Rio de Janeiro, em 1763. Dessa maneira, a constituição do Rio de Janeiro como sede do poder colonial encaminhara

O ciclo da cana de açúcar foi a primeira grande riqueza agrícola e industrial do Brasil Colônia, tendo tido seu auge nos séculos XVI e XVII. Segundo Lamego (1963) este movimento foi interrompido em função das desvantagens comerciais das colônias açucareiras holandesas no Caribe e Ásia. Mesmo considerando que os engenhos nordestinos eram majoritariamente responsáveis pela produção de açúcar no Brasil, Campos dos Goytacazes teve grande importância na produção canavieira devido ao fato de que durante as invasões holandesas nas capitanias nordestinas, o açúcar da então Paraíba do Sul abasteceu o comércio com a metrópole portuguesa. Ao gosto de onde a cana melhor se adaptara, estabeleceram-se os engenhos e toda a sua dinâmica de funcionamento. As várzeas, os solos aluviões e as planícies do estado do Rio de Janeiro (Baixadas Litorânea, Campista e Fluminense) em geral experimentaram o desenvolvimento das primeiras cidades, a gozarem de uma história mais antiga que as áreas montanhosas (LAMEGO, 1963).

Após a constatação da existência de reservas auríferas e de pedras preciosas em Minas Gerais, todo produto dali extraído tinha como destino Portugal. Tal acontecimento foi capaz de deslocar do Nordeste ao Sudeste o poder econômico e político da Colônia. Assim, a inexistência de litoral em Minas Gerais fez com que caminhos interligassem suas jazidas aos portos da capitania do Rio de Janeiro. Aproveitamento de um caminho guaianá (peabiru, em tupi), a primeira rota terrestre fora construída por este povo a ligar Ouro Preto (na época, Vila Rica) a Paraty. A produção extrativista mineral deixava o porto de Paraty e seguia por mar até o Rio de Janeiro. Mas essa rota, também conhecida como Caminho Velho, apresentava problemas devido ao fato de o percurso marítimo estar vulnerável a ataques de saqueadores nas Baías de Ilha Grande e de Sepetiba. Esse fator será o prelúdio para o “planalto fluminense” (LAMEGO, 1963) integrar-se à dinâmica socioeconômica do Brasil Colônia.

O Caminho Novo surgiu em 1707 como a via mais curta entre as áreas mineradoras e o porto do Rio de Janeiro. Ambos os caminhos são conhecidos como Estrada Real e, apesar de cruzar a Serra fluminense, o Caminho Novo apenas passava por ali, não se constituindo em um fator efetivo de ocupação. A localidade em questão haveria de aguardar um fenômeno

revolucionário capaz de trazer inovações e efetuar seu soerguimento não apenas no cenário nacional, mas também em todo o mundo: o café.

Apesar dos duzentos anos de atraso quanto à sua ocupação por parte dos descendentes dos primeiros invasores, o planalto fluminense teve no café seu fator central de desenvolvimento e integração socioeconômica à dinâmica vigente no Brasil Colônia. Este novo fator agrícola foi responsável pela equiparação da Serra Fluminense ao dinamismo econômico que as demais regiões estaduais já usufruíam. A exaustão das jazidas de ouro e diamantes colocara em risco as finanças da Corte portuguesa, mesmo com as revoltas que ocorreram nas Antilhas holandesas, as quais culminam no retorno competitivo do açúcar brasileiro ao mercado internacional. A vinda de mudas de café da Guiana Francesa muda toda a estrutura socioeconômica do Brasil, alterando em poucas décadas a paisagem humana, a cultura e a inserção do planalto fluminense no cenário mundial.

Em terras fluminenses, o início do cultivo do café se deu nos arrabaldes do Rio de Janeiro, no início do século XIX, nos sítios e chácaras do subúrbio carioca. Alcançou a maioria das cidades e plantações das áreas da Baixada Fluminense, com mão de obra escrava proveniente das exauridas jazidas de ouro e pedras preciosas de Minas Gerais (VIEIRA, 2000). Todavia, o café não competia com a cana, visto que os produtores na época notaram que aquele gênero possuía um comportamento distinto desse, pois, “o café é por excelência um trepador, um inveterado escalador de serras” (LAMEGO, 1963, p. 06). Como a produção de açúcar trouxe nova lucratividade para os produtores e, sobretudo, aos cofres da metrópole portuguesa, o destino do planalto fluminense<sup>96</sup> mudou com a chegada do café, ao inaugurar um “gênero de vida inédito para a civilização rural dos senhores de engenho da Baixada” (LAMEGO, 1963, p. 06).

O relevo acidentado, assim como a altitude, eram empecilhos naturais à expansão do cultivo da cana de açúcar, praticado principalmente em baixadas relativamente próximas aos portos que comercializavam com Portugal e nações amigas. Mudanças no hábito do consumo, durante o século XIX, tiram do café a aura de produto de luxo consumido pela elite Ocidental, tornando-se uma bebida que também passou a compor a dieta dos trabalhadores das nascentes fábricas da Europa e dos Estados Unidos. Tal fato pressiona a corrida pela expansão da lavoura cafeeira no Brasil. Toda essa conjuntura internacional, somada aos fatores territoriais que privilegiam o desenvolvimento da espécie, determinou a ocupação e integração do planalto do Rio de Janeiro ao comércio exterior.

Além das características inerentes à topografia de regiões montanhosas, Lamego (1963) revela que o principal fator de complicação à ocupação desta região era a imensa massa vegetal que a encobria. De acordo com o autor, vários fatores se somaram, impelindo uma forte migração para o planalto com destaque para: (i) a elevação do preço do café nos mercados europeus; (ii) o surgimento do emergente mercado consumidor estadunidense, que não desejava comercializar com as colônias e mercados de sua antiga metrópole, a Inglaterra; (iii) a ambição dos senhores de engenhos das baixadas do Rio de Janeiro, pois, de acordo com Lamego (1963), alguns desse produtores de cana-de-açúcar se tornaram cafeeiros. A corrida pelo alcance do mercado externo levou à região a estrutura social até então vigente, onde os latifundiários gerenciavam o território, os trabalhadores escravizados davam seus braços e técnicas para

---

<sup>96</sup> Apenas com fins de ordenamento, acata-se a sugestão de Vieira (2000, p. 68 – 69) em denominar a porção oriental do Vale do Paraíba, também chamada de Zona Serrana do Vale Sul do Paraíba (Bom Jardim, Cantagalo, Carmo, Duas Barras, Nova Friburgo, São Sebastião do Alto, Santa Maria Madalena e Sumidouro) e a porção ocidental do Vale do Paraíba, também chamada de Zona Serrana do Centro (Barra Mansa, Barra do Pirai, Pirai, Paraíba do Sul, Petrópolis, Resende, Sapucaia, Valença e Vassouras), esta última como o recorte espacial de análise deste projeto.

desbastar a floresta e iniciar o cultivo do café. Nunca antes se vira tamanha destruição do patrimônio natural. Pelas palavras de Lamego:

Na Serra<sup>97</sup>, entretanto, a ofensiva do café contra a floresta foi repentina e acelerada. O machado precedera ali, ademais, o gado, impossibilitando o transporte da madeira, e, a rapidez do plantio dos grandes cafezais cada vez maior com a crescente invasão serrana a partir dos começos do século passado, resultou na derrubada em massa do matagal sem uma seleção e um corte inicial das espécies vegetais de valor pela durabilidade. As mais preciosas madeiras de lei incineravam-se em queimadas formidáveis que tudo consumiam. Jamais o mundo vira um desperdício tão completo de uma flora tão valiosa devorada em turbilhões de fumo e chamas (LAMEGO, 1963, p. 92).

Além do extermínio das espécies vegetais, povos autóctones que ainda resistiam na região foram devastados ora pelo combate, ora pelas doenças que os fluminenses levavam consigo (VIEIRA, 2000; OLIVEIRA, 2012). Durante o período imperial, o planalto fluminense apresenta a maior síntese das enérgicas atividades do Estado imperial e seus donos de terras, a elevar a então província do Rio de Janeiro como a mais lucrativa entre as demais unidades do império brasileiro. O Rio de Janeiro, assim, passa a ser a província mais rica do Brasil, sendo sucessora de Pernambuco (cana de açúcar) e Minas Gerais (metais e pedras preciosas). O fluminense, elemento humano resultado do intercruzamento e entrechoque culturais entre os indígenas, portugueses e africanos, ao chegar à Serra levava consigo os costumes que adquirira nas planícies, como o apego ao cultivo da cana e a produção da aguardente, que já eram desenvolvidos há cerca de 200 anos, embora em menor quantidade, quando comparado às regiões de origem (LAMEGO, 1963).

De acordo com Lamego, o advento da expansão cafeeira na Serra, sobretudo na porção ocidental, também insere novos hábitos aos fluminenses. Afrancesaram-se os hábitos culturais, arquitetônicos e gastronômicos, enquanto se dava continuidade ao processo de entrechoque das culturas das três principais matrizes do povo fluminense, cuja força baseada no domínio do elemento europeu será indelével diante do processo de submissão imposto aos índios e africanos mesmo diante uma série de resistências. A partir de 1819, novos elementos humanos passam a compor o mosaico étnico fluminense: chegam os imigrantes suíços, alemães, italianos, espanhóis, portugueses, finlandeses, japoneses, libaneses e sírios. Todos esses povos vêm a somar para o processo de formação das culturas da Serra do Rio de Janeiro, as quais assimilaram o espírito da identidade cultural brasileira (brasilidade<sup>98</sup>) por intermédio de uma forte intervenção do então nascente Estado Nacional.

No entanto, a voracidade pelos lucros advindos do café fez com que a fertilidade da terra se esaurisse rapidamente, a demonstrar os princípios que orientavam a tecnologia aplicada ao cultivo deste elemento. Segundo Vieira (2000), as manifestações de esgotamento da capacidade produtiva das terras do ocidente do Vale do Paraíba fluminense se iniciam em 1870, quando muitos fazendeiros começam a buscar novas terras virgens para o cultivo dos grãos, sobretudo no Leste do planalto fluminense, bem como no Noroeste Fluminense, Zona da Mata Mineira, Espírito Santo e Oeste Paulista. Para Vieira (2000), o pico máximo de produção do café no estado do Rio de Janeiro foi o ano de 1882.

---

<sup>97</sup> Lamego (1963), ora chama a Serra Fluminense de planalto fluminense, ora de zona montanhosa fluminense e, ou simplesmente Serra.

<sup>98</sup> Segundo Lamego (1963), tal senso fora somente possível com a centralização do poder imperial. Para este autor, a coesão em torno da Coroa manteve o Brasil unido contra o risco de cisão em pequenas repúblicas. O “cimento” que possibilitou tal efeito foi o café, cujos frutos guarneciam os cofres imperiais, ao mesmo tempo em que permitiram o desenvolvimento da indústria e das comunicações, além de soerguer o planalto no cenário mundial da época.

Vieira aponta, com base em outras pesquisas, que os cafeicultores da porção ocidental do Vale do Paraíba fluminense fizeram opções equivocadas quanto ao manejo da cafeicultura (VIEIRA, 2000), as quais quando revistas e aplicadas no Oeste paulista ocasionaram sucesso na produção e no efeito multiplicador econômico. Além de problemas relacionados à experiência financeira da inserção dos bancos ingleses e da ação do Banco do Brasil, o preço do café no período de 1850 a 1882 era tão alto que fez com que outras lavouras tivessem retração no Estado do Rio de Janeiro, havendo a necessidade de importar alimentos que até então eram produzidos na unidade fluminense (VIEIRA, 2000). Assim, vê-se que a tecnologia aplicada à produção cafeeira suplantou todas demais necessidades no estado do Rio de Janeiro.

A mão de obra da cafeicultura apresentava problemas, pois devido à proibição do tráfico de africanos escravizados entre Brasil e África, muitos destes trabalhadores na condição de cativos foram realocados à cafeicultura, a atividade mais rentável economicamente naquele período. Assim, a cultura do braço escravo como força de trabalho na cafeicultura do Vale do Paraíba fez com que, após a Abolição da Escravatura, os fazendeiros desta região não conseguissem acompanhar os processos de mudança e remuneração ora desta mão de obra negra e livre, ora do braço imigrante.

Ao passo que a cafeicultura se expandia para regiões limítrofes ao Vale do Paraíba ocidental fluminense, o mesmo não ocorreu com os portos marítimos responsáveis pelo escoamento da produção sudestina. Mesmo no período em que a cafeicultura da região do Vale do Paraíba fluminense decaiu, o que era produzido em outras regiões do planalto fluminense – assim como os produtos oriundos da Zona da Mata mineira, do Vale do Paraíba paulista e do Espírito Santo -, tinha como destino o porto do Rio de Janeiro. Foi somente com a modernização da estrutura portuária ocorrida em Santos/SP, já nos fins do século XIX, e com as reformas no porto de Vitória/ES, em 1920, que o porto do Rio de Janeiro deixou de ser o principal escoadouro da produção sudestina. Ainda assim, vale ressaltar que a cidade lucrava com os impostos e serviços inerentes à atividade portuária que, somado ao fato do Rio de Janeiro ser a sede política e, ainda, econômica do Brasil, proporcionou certo dinamismo na virada do século XIX ao XX. Vieira afirma que, ao apropriar-se do excedente da riqueza da cafeicultura sudestina, “a burguesia da cidade do Rio de Janeiro pode reproduzir seu capital, criando o primeiro espaço financeiro, comercial e industrial mais importante do país” (2000, p. 42).

O estudo de Vieira demonstra o que o autor denomina de “lenta agonia da cafeicultura fluminense” (2000, p. 68-74), pois ao passo que a porção ocidental do Vale do Paraíba perdia seu protagonismo na produção nacional, no que tange à produção estadual houve um aumento da produção cafeeira fluminense entre 1891 e 1930 (VIEIRA, 2000). O aumento nos preços do café no período Entre Guerras fez com que a agricultura fluminense ainda se dedicasse à produção cafeeira, embora com maior participação do Noroeste Fluminense<sup>99</sup>, última fronteira agrícola do estado (, com as áreas de), bem como do oriente do Vale do Paraíba e áreas de planície que, até então, não despontavam como responsáveis pela produção do café (Macaé, por exemplo).

Vieira revela que, da mesma maneira que se constatava o fracasso da cafeicultura fluminense nas áreas pioneiras, o governo fluminense lançara mão de estratégias de substituir a mão de obra escravizada pela de imigrantes europeus, não tendo sucesso e abandonando-as em 1898. Na segunda metade do século XX, o governo fluminense não conseguiu empreender uma ação enérgica de núcleos de imigração no ocidente do Vale, pois com pés de café velhos e terra exaurida era quase impossível manter imigrantes europeus nessa empreitada (VIEIRA, 2000). Dessa forma, Vieira aponta que a alternativa do governo foi incentivar a diversificação da produção agrícola, bem como inserir a produção pecuária na região.

---

<sup>99</sup> Destaque aos municípios de Porciúncula, Varre-Sai, Natividade, Itaperuna e Santo Antônio de Pádua.

De certo modo, Rodrigues (2010), ao analisar o que ocorreu em ocorrera no município de Resende, dá pistas para compreender como a pecuária leiteira foi assimilada como alternativa na porção ocidental do Vale do Paraíba fluminense. Rodrigues (2010) pondera que a inserção do gado nesta região não ocorreu de modo organizado, tampouco foi levado em conta o melhoramento e adaptação de raças às condições geográficas. Aliás, a autora sugere que a “cultura do leite” foi inserida na região com a vinda de famílias das antigas regiões de garimpo de Minas Gerais (RODRIGUES, 2010). Ainda de acordo com essa autora, essa tradição pecuarista mineira irá se adaptar diante de tentativas de fazendeiros que permaneciam a produzir café sob as mais desventuradas formas. Para a autora, o gado que durante a cafeicultura era um mero acessório no transporte de sacas de café e demais utensílios, passou a ser reproduzido com a finalidade de fornecer outras matrizes para a produção pecuária, principalmente de leite.

A saga da pecuária na região oeste do Vale do Café seguiu como alternativa tecnológica diante da “lenta agonia” da cafeicultura fluminense. A paisagem onde as suntuosas sedes das fazendas se complementavam com as senzalas, os engenhos e terreiros de secagem do café, bem como com os vastos cafezais, aos poucos foi sendo modificada com a expansão da pecuária e a transformação da lavoura em pastagens. Nesse período, ao que Rodrigues (2010) indica, houve uma tentativa de o Rio de Janeiro seguir os padrões de produção e consumo de leite bovino como na região de Buenos Aires (RODRIGUES, 2010), onde a produção de leite bovino e seus derivados, bem como o consumo per capita eram superiores aos da cidade do Rio de Janeiro, a época.

Conforme os preços do café começam a cair, a partir da década de 1930, a pecuária bovina passa a dominar a paisagem do oeste do Vale do Paraíba e estabelecer-se como o principal modelo tecnológico neste território. Naquele período, a necessidade de aumento das pastagens fez com que os proprietários das zonas pioneiras do café optassem pela forrageira *Brachiaria*, uma espécie de capim exógena e africana, cuja necessidade por nutrientes do solo leva à eliminação de espécies nativas da Mata Atlântica.

A região passou também por uma profunda transformação no que diz respeito à inserção da indústria. Com a instauração do Estado Novo (1937 – 1945) por Getúlio Vargas, a região ocidental do Vale do Paraíba do Sul foi impactada com a instalação da Companhia Siderúrgica Nacional (CSN), no município fluminense de Volta Redonda, no ano de 1941. Isso se deve ao fato de o Brasil, na conjuntura geopolítica do segundo quartil do século XX, unir-se aos Aliados (Estados Unidos, Grã-Bretanha e França). Assim, houve mudanças no que tangia à industrialização do país. Ao sair da condição de neutralidade diante da Segunda Guerra Mundial, o Brasil deixava tanto a condição de ameaçado tanto pelo III Reich, o qual tinha planos para sua inserção na América do Sul, quanto pelos Estados Unidos, que previam a construção de bases aéreas e navais no Nordeste brasileiro a qualquer custo. A marinha britânica impusera um forte bloqueio à Itália e Alemanha, o que dificultara o comércio com essas nações. Dessa maneira, era quase que irrevogável que o Brasil se aliasse aos Estados Unidos, os quais puderam operar bases em Natal/RN e Fernando de Noronha/PE em troca do financiamento da construção da CSN (ver Figura 19), em 1941.

**Figura 19.** Vista da Companhia Siderúrgica Nacional, em Volta Redonda/RJ, 2013



FONTE: COELHO, 2013

A figura 19 contrasta de forma impactante o modelo de tecnologia até então em vigor em um dos municípios do Vale do Café. Se agropecuária até então predominou os últimos cento e cinquenta anos anteriores à construção da CSN, este fenômeno industrial passa a impactar de forma indelével a realidade de Volta Redonda e seu entorno. A tecnologia ligada à construção da CSN e seu funcionamento foram possibilitados, também, pelo legado ferroviário da cafeicultura que se desenvolveu no Vale do Paraíba fluminense durante o período imperial. Por conta do fracasso econômico da atividade cafeeira da parte ocidental do Vale, tornaram-se impossíveis de serem mantidas a manutenção das ferrovias pelos cafeicultores, sendo encampadas pelo Estado através da conexão com a Central do Brasil. O traçado das ferrovias que entrecortavam o Sudeste brasileiro guarneceu as áreas de mineração do ferro, em Minas Gerais, as quais passaram a transportar este mineral até Volta Redonda. A partir da década de 1950, o governo federal, através da Rede Ferroviária Federal Sociedade Anônima<sup>100</sup> (RFFSA), passou a controlar as ferrovias do Brasil, particularmente na Região Sudeste.

Além disso, cabe mencionar que a CSN se encontra próxima à Rodovia Presidente Dutra (Via Dutra ou BR-116), principal via de ligação rodoviária entre as duas maiores cidades do Brasil (São Paulo e Rio de Janeiro). A partir da década de 1950, a Rodovia Presidente Dutra tornou-se o principal eixo de ligação em uma região que vivenciou um intenso adensamento industrial, sobretudo no lado paulista. Muitas das antigas fazendas cafeeiras não foram diretamente beneficiadas com a construção da Via Dutra, na medida em que se encontram fora do trajeto desta rodovia. A maioria das fazendas históricas que resistiram ao tempo permanece no eixo da BR-393 que une os municípios de Volta Redonda-RJ e Além Paraíba, em Minas Gerais.

Silveira (2007) realizou um extenso trabalho de pesquisa sobre a oferta turística das fazendas cafeeicultoras fluminenses do século XIX. A permanência de um relevante quantitativo de fazendas daquele período, pertencentes ao mesmo estilo arquitetônico, confere qualidades que as classificam como históricas, sobretudo quando se leva em consideração o fato de que a região em questão foi a mais rica do período imperial. Embora a delimitação de seu trabalho seja o município de Vassouras, Silveira aborda alguns aspectos relacionados à ocupação da

<sup>100</sup>Esta sociedade de economia mista, integrante da administração indireta do Governo Federal foi criada A RFFSA foi criada em 1957, mediante autorização da Lei nº 3.115, de 16 de março de 1957.

cultura cafeeira no Vale do Paraíba fluminense, ainda que relegue a dinâmica anterior a esse processo. Os dados detalhados (SILVEIRA, 2007; HINTZE, 2014) representam a oferta turística do município no que se refere apenas às fazendas históricas e seu impacto no fenômeno turístico local.

Segundo Silveira (2007), alguns pioneiros na construção desta sociedade cafeicultora no Vale do Paraíba têm origens nos mineiros, que se evadiram das regiões mineradoras que já apresentavam desgaste por conta da alta retirada de metais e pedras preciosas. Parte da riqueza dessas famílias que ocuparam a região fluminense foi usada não apenas para os aprovisionamentos das fazendas, mas também para enviar seus filhos à Europa a fim de lá se educarem. De acordo com Silveira, o regresso desses filhos determinou o rumo da ornamentação das sedes das fazendas, bem como as práticas de consumo que eram, basicamente voltadas para a importação de produtos de centros como Paris, Amsterdã, Gênova, Londres e Lisboa. A opulência das residências e dos objetos que compunham a indumentária, a decoração e os enxovais era de tamanho requinte que, após a decadência da cafeicultura na região, tal legado permaneceu, ora em sua totalidade, ora em algumas reminiscências, a permitir que os sucessores dessas propriedades, ainda no último quartil do século passado, abrissem-nas aos visitantes para turistificá-las.

Há de se frisar o papel do Preservale<sup>101</sup> que, desde 1994, “congrega especialistas e proprietários de fazendas que desejam encontrar uma solução economicamente sustentável para esse legado cultural fluminense” (SILVEIRA, 2007, p. 160). Vale salientar que o autor apresenta uma esquematização quanto ao perfil dos turistas que frequentam as fazendas, segundo o olhar do anfitrião. Não ficou evidente se houve pesquisas com os visitantes dessas fazendas, o que abre margem para uma nova perspectiva de estudos que se assentem no contato do visitante com o anfitrião, durante a produção e o consumo do produto turístico.

Ferraz (2011) trouxe à tona a questão da paisagem e suas mudanças. A discussão apresentada pelo autor elenca fenômenos sociais e os impactos da cafeicultura e do turismo na construção do espaço físico de Vassouras. Tal fato se assenta na drástica alteração das relações socioeconômicas do que hoje é o Centro Sul fluminense, região que foi a mais rica do período imperial e hoje é uma das mais pobres do Estado do Rio de Janeiro. Em seu trabalho, Ferraz mostra que parte do renascimento econômico da região pode ser atribuído à pluriatividade do campo, ligada ao setor de serviços e indústrias, fenômeno que altera consideravelmente a paisagem que, até a década de 1990, era predominantemente agrária (ou desagralizada) e denota a formação de eixos de urbanização no interior fluminense.

Em sua construção textual, Ferraz (2011) aponta que o início da propagação do café se deu pelas localidades de Resende e Valença, por volta de 1790. O esplendor da cafeicultura ocorreu durante o período imperial, principalmente durante a regência de Dom Pedro II, em que Vassouras chegou a ser não apenas a cidade mais rica do nascente Estado brasileiro, mas uma das mais abastadas do mundo.

A crítica ambiental contida no documentário “O Vale” (2000), de Marcos Sá Corrêa e João Moreira Salles, faz um interessante contraponto entre a opulência da região no século XIX e a decadência e empobrecimento da atualidade. O documentário enfoca a questão da destruição da biodiversidade do Vale do Café como o pivô do seu rápido processo de enriquecimento seguido de uma forte decadência, não apenas ecológica, mas econômica e social. O legado de opulência e destruição pode ser contrastado através das disparidades dos mundos materiais do século retrasado com o atual.

---

<sup>101</sup> Desde 1994, o Preservale (Instituto de Preservação e Desenvolvimento do Vale do Paraíba) é uma organização que congrega pesquisadores, fazendeiros, ambientalistas e agentes de viagem que promovem a integração entre poder público, iniciativa privada e comunidade, no sentido de promover o desenvolvimento através de iniciativas pautadas na cidadania cultural (PRESERVALE, 2011).

Soares e Vieira Filho (2008, p. 42) destacam que a riqueza histórica do Brasil está majoritariamente no espaço rural. Tal assertiva pode ser analisada sob a forma como a cultura brasileira fora construída desde sua invenção sob a colonização portuguesa, que dominou os povos originários e africanos, escravizados por um regime econômico de base ora extrativista (pau-brasil, ouro, pedras preciosas), ora agrícola e pecuário. Dos cerca de 500 anos de Brasil, há cerca de quatro séculos nossa cultura fora baseada em elementos derivados dos ciclos do pau-brasil, cana-de-açúcar, mineração, café, algodão, drogas do sertão e látex, entre outros. Os legados material e imaterial desses ciclos são apropriados de maneira diversa em cada território, sendo o turismo um fenômeno social que traz novos significados aos marcos históricos (tangíveis e intangíveis). Tanto que Ferraz (2011) defende que, através do fenômeno turístico, os conceitos sobre rural, urbano, campo e cidade ganham novas interpretações.

No caso estrito do Vale do Café fluminense, Soares e Vieira Filho (2008) apontam que uma das causas para o rápido processo de acumulação de capital e sua franca decadência deve-se ao fato de que o modelo da *plantation* não se adequava ao ambiente serrano de Mata Atlântica. Ao citar Garcia (1999), os autores apontam que bastaram somente cinco décadas para que a maior parte da biodiversidade se reduzisse consideravelmente, embora tenham frisado que as fazendas eram autossuficientes. A estrutura social que se desenvolvera nesse espaço tinha como traço principal elites brancas e católicas que dominavam a força de trabalho escrava de origem africana. A riqueza vinda dos cafezais fez com que a elite do Vale do Café concorresse com a corte, fato evidenciado pelo volume de eventos, pela fartura dos banquetes e pela quantidade de elementos da cultura material provenientes da Europa (*idem*).

Hoje, a agricultura fluminense possui características muito específicas, com um alto percentual de famílias que se dedicam à produção para o autoconsumo, à produção de café, à horticultura em bases comerciais, à pecuária leiteira e a nichos especiais, como a agricultura orgânica, a criação de pequenos animais (codornas, coelhos, rãs, abelhas), temperos e plantas medicinais. Carneiro e Teixeira (2012) sintetizaram como se dá o comportamento do setor em cada região

Apesar de sua pouca relevância econômica, a agricultura reflete a diversidade do estado, que inclui regiões com uma produção dinâmica e tecnicamente modernizada, como os hortifrutigranjeiros da região serrana; regiões que são alvo de intensa especulação imobiliária e consequente conflitos agrários, como a região da baía da Ilha Grande e a baixada fluminense; regiões que combinam ociosidade da terra e a decadência rural, como a nordeste [sic<sup>102</sup>]; e regiões com predomínio da pecuária extensiva como o Vale do Paraíba e o norte fluminense, onde a atividade açucareira praticamente faliu e está sendo substituída pela fruticultura irrigada (CARNEIRO; TEIXEIRA, 2012, p.53).

A metropolização do território fluminense, somada à pouca visibilidade que a agricultura possui na pauta política estadual, tornou a produção agrícola menos interessante que as ocupações nos serviços públicos ou mesmo em outras atividades, como as indústrias de moda íntima e de produção de lajes, tijolos, manilhas etc. Além disso, muitas famílias rurais fluminenses possuem pessoas que trabalham com turismo (CARNEIRO; TEIXEIRA, 2012). Dessa maneira, de acordo com a maior parte das políticas setoriais da agricultura, são quase nulas as iniciativas que articulam tanto via Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, quanto Ministério do Desenvolvimento Agrário, estratégias que não se assentam estritamente na produção primária. Tal aspecto vale também para os órgãos estaduais do Rio de Janeiro. Consequentemente, esta pesquisa tem por objetivo inovar ao eleger o setor terciário da economia como foco de investigação, buscando compreender como é o comportamento da

---

<sup>102</sup> Possivelmente, as autoras estão a tratar da região noroeste, haja vista que sob os auspícios da administração política fluminense, não há região nordeste no estado do Rio de Janeiro.



produção e do consumo da hospitalidade no espaço em questão. Tal iniciativa encontra-se em sintonia com o esforço de construção de novos olhares, novas relações e novas dinâmicas que se manifestam no rural, as quais já têm tido alguma abertura na academia.

Na atualidade, a região do Vale do Café vivencia uma adaptação econômica que se baseia no legado da cafeicultura imperial para o desenvolvimento de serviços comerciais de hospitalidade. O patrimônio edificado das suntuosas fazendas cafeicultoras, bem como o mobiliário, enxovais e louçarias, entre outros artefatos da cultura material, é rearranjado na oferta de recepção, alimentação, hospedagem e entretenimento de visitantes. Além das fazendas, os quilombos da região também têm concedido serviços de hospitalidade aliados à resistência e memória de sua africanidade, o que indica que o turismo tem permitido o surgimento de novas relações no que diz respeito às espacialidades, produção e consumo.

Há de se ressaltar, ainda, que é no Vale do Café que está localizada a chamada “Capital Nacional das Serestas”, o distrito de Conservatória (Figura 20), no município de Valença. Nesta figura, é possível constatar que a Rua de Lazer, antiga Rua do Meio, é um espaço voltado ao passeio e entretenimento de visitantes em busca de lazer voltado à cultura das serestas. Essas relações carecem de análises sociais no que diz respeito a como essa região se reorienta em relação ao turismo, bem como se dá a seleção da cultura material que sustenta tais serviços.

**Figura 20.** Paisagem da Rua de Lazer ou Rua do Meio do Distrito de Conservatória, em Valença/RJ, [2013], [fotografia digital]



FONTE: PORTAL AMIGO DO IDOSO, 2013.

Nesse sentido, torna-se fundamental reiterar que do conjunto de municipalidades que compõem o Vale do Café, apenas os que se encontram na categoria mais elevada de acordo com a Política de Regionalização do Turismo serão investigados. Além disso, reconhece-se que há uma série de manifestações turísticas de todas as ordens. Ao ressaltar a possibilidade de comunidades quilombolas que se abrem ao turismo, constata-se que para além das edificações da arquitetura cafeicultora do período imperial, o Vale do Café manifesta diversidades turísticas no caráter de seus atrativos, bem como em formas de gestão, onde o papel da gestão comunitária faz-se mais presente nos quilombos que em outras rotas e empreendimentos da região.

Com vistas a tornar exequível essa pesquisa, os aspectos na formação de serviços de hospedagem comercial que são analisados aqui tendem a cercar-se aos empreendimentos erigidos em construções que vivenciaram tanto a tecnologia da cafeicultura imperial, como a atual consolidação da tecnologia turística. Nesse sentido, ficam de fora do espectro de análise empreendimentos sediados em edificações construídas após o ano de 1930, data de quando Vieira (2000) identifica o último grande período da cafeicultura no estado do Rio de Janeiro.

Ou seja, ficam de fora do campo de análise iniciativas de comércio e serviços de hospedagem que não se sucedem em espaços que outrora foram erigidos para o desenvolvimento de parte das iniciativas da tecnologia da cafeicultura. Assim, há uma expressa condução dos espaços a serem pesquisados, com destaque às fazendas que produziram café de 1820 a 1930 nos municípios de Barra do Piraí e Valença. Consequentemente, deixam-se de lado demais manifestações turísticas que não ocorram neste contexto descrito acima, embora elas sejam objeto de análise em pesquisas futuras. O que se busca é compreender como ocorre a emolduração das coisas, dentre as quais foram passíveis de manipulação sob o contexto da tecnologia cafeeira do período passado, sendo hoje também acionadas para a elaboração de serviços turísticos.

Para dar conta desse processo de seleção, recorre-se aos inventários de órgãos públicos de cultura que o estado do Rio de Janeiro possui, com vistas a identificar os espaços físicos que se encaixam com o perfil delimitado anteriormente. A maior base de dados sobre as fazendas cafeicultoras encontra-se disponível no Inventário das Fazendas do Vale do Paraíba Fluminense. Tal empreitada surge do Instituto Cultural Cidade Viva<sup>103</sup> - ICCV, em parceria com o Instituto Light e com a coordenação técnica do Instituto Estadual do Patrimônio Cultural ligado à Secretaria Estadual de Cultura do Rio de Janeiro (INEPAC/SEC). De acordo com o INEPAC, na figura da então Diretora Geral, Maria Regina Pontin de Mattos, houve em 2007 o começo da iniciativa de inventariado de fazendas históricas do Vale do Paraíba Fluminense. Nas palavras de Mattos (2010), há uma espécie de indicação sobre os caminhos que o conhecimento sobre a cultura material erigida neste território deveria tomar, pois, de acordo com ela

Além do objetivo primeiro deste inventário, de ampliar o conhecimento de nossa história, resgatar identidade, instigar a curiosidade do tema entre estudantes, pesquisadores, proprietários, instituições afins e cidadãos em geral, trazendo-os para dentro dos nossos debates, a prioridade, agora, é não deixar perecer este rico patrimônio ainda sobrevivente, reencontrado e desvendado pelas equipes de campo. É nosso dever, portanto, prosseguir. Buscar caminhos que garantam a proteção e revitalização cultural desses conjuntos históricos, assim como a recuperação socioeconômica das localidades onde estão inseridos. Promover a inserção dos mesmos na “modernidade” do século XXI, sem esvaziá-los de seus significados, salvaguardando-os para as futuras gerações (MATTOS, 2010).

Assim, constata-se que por meio do INEPAC, há uma pretensão para além da perspectiva de descrição da cultura material ligada às fazendas cafeicultoras no Vale do Paraíba. A recuperação socioeconômica da região onde se encontram tais fazendas ocorrem principalmente pelo turismo. Ou seja, o Inventário das Fazendas do Vale do Paraíba Fluminense permite que seletores possam usá-lo como fundamento para manipulação com vistas à

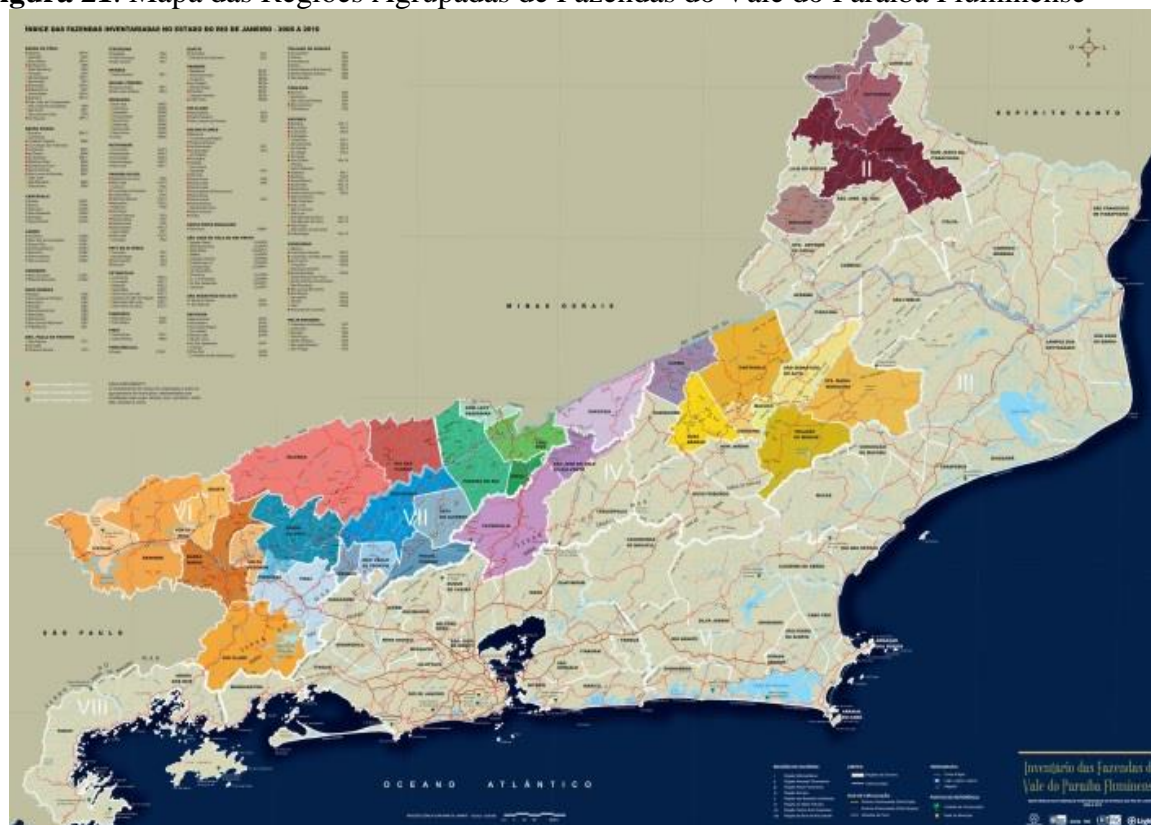
---

<sup>103</sup> Em sua página eletrônica, o Instituto Cultural Cidade Viva revela sua lista de clientes, dentre eles o BID – Banco Interamericano de Desenvolvimento, BNDES – Banco Nacional do Desenvolvimento Econômico e Social, Coca-Cola, Embratur, Fundação Odebrecht, MINC - Ministério da Cultura, Petrobrás, Prefeitura do Rio de Janeiro, dentre outros.

tecnologia do turismo. Logo, pode-se elaborar produtos e serviços aos consumidores que desejam visitar a região.

O Inventário das Fazendas do Vale do Paraíba Fluminense (ICCC; INEPAC, 2017) analisa as mesmas de acordo com áreas. Estas áreas são compostas por municípios detentores de unidades produtivas que vivenciaram a cafeicultura (ver figura 21).

**Figura 21.** Mapa das Regiões Agrupadas de Fazendas do Vale do Paraíba Fluminense



FONTE: ICCC; INEPAC, 2010.

Ressalta-se que a representação em mapa que pode ser analisada na figura 22 permite que se compreenda a sobreposição destas regiões dotadas de fazendas com as regiões político administrativas do estado do Rio de Janeiro. Logo, para além da representação cromática das regiões idealizadas pelos participantes do inventário, há a representação esmaecida das regiões político-administrativas fluminenses com suas divisas e numerais em branco. Ao ater-se aos municípios que são “ponta de lança” do Vale do Café, segundo a metodologia do MTUR ao desenvolvimento da Política de Regionalização do Turismo, Barra Mansa e Valença estão separados no inventário trabalhado aqui. Ainda assim, explicita-se que na sistematização deste inventário, as regiões com fazendas inventariadas são organizadas e representadas da seguinte forma:

- Área I (alaranjada): Resende, Itatiaia, Quatis, Barra Mansa, Porto Real, Volta Redonda e Rio Claro
- Área II (azul): Piraí, Pinheiral, Barra do Piraí, Mendes, Vassouras, Engenheiro Paulo de Frontin, Miguel Pereira e Paty do Alferes
- Área III (vermelho): Valença e Rio das Flores
- Área IV (verde): Paraíba do Sul, Comendador Levy Gasparian, Três Rios, Areal e Sapucaia

- Área V (lilás): Petrópolis, São José do Vale do Rio Preto, Sapucaia e Carmo
- Área VI (amarelo): Cordeiro, São Sebastião do Alto, Duas Barras, Cantagalo, Santa Maria Madalena e Trajano de Moraes
- Área VII (vinho): Miracema, São José de Ubá, Porciúncula, Itaperuna e Natividade

Vale ressaltar que, de acordo com a figura 21, fica nítida a conjuntura histórica analisada por autores que descrevem a expansão da cafeicultura no período Imperial, onde se constata que a maior parte do território que contém fazendas, está justamente no planalto ocidental fluminense, em região de divisa com os estados de Minas Gerais e São Paulo. Não obstante, há a iniciativa de também inventariar as unidades em áreas que ainda produzem café no Rio de Janeiro, como o Noroeste Fluminense (região II, identificada pela tonalidade vinho) e Serrana (áreas V, em lilás, e VI, amarelo).

Barra do Piraí e Valença encontram-se nas regiões II e III, respectivamente, as quais apresentam 44 fazendas inventariadas. A fim de destacá-las, seguem as listas contendo as fazendas inventariadas nos municípios supracitados:

**Quadro 7.** Fazendas inventariadas nos municípios de Barra do Piraí e Valença

<b>Município</b>	<b>Fazendas Inventariadas</b>
<b>Barra do Piraí</b>	Aliança; Aterrado; Bom Retiro; da Espuma; Feliz Remanso; Floresta; Monte Alegre; Monte Alto; Ponte Alta; Ribeirão Frio; Santa Maria; Santana; São João da Prosperidade; São Joaquim de Ipiabas; São José; São José da União, São Luiz da Boa Sorte; da Taquara
<b>Valença</b>	Bocaina; Boa União; Cachoeira; Cantagalo; Chacrinha; da Cachoeira; do Oriente; do Vargas; Florença; Pau D'Alho; Paraíso; Santa Bárbara; Santana (distrito de Sta. Isabel do Rio Preto); Santana (distrito Sede); Santa Mônica; Santa Rita; Santa Rosa; Santo Antônio do Paiol; São Fernando; São Lourenço; São Luís; São Manoel de Baixo; São Manoel de Cima; São Paulo; São Pedro do Rochedo; Vista Alegre

Do conjunto de fazendas desses dois municípios, apenas algumas delas compõem iniciativas de promoção de serviços de hospitalidade comercial. Consequentemente, a incorporação das tecnologias turísticas não necessariamente dependeu do inventariado, embora este instrumento se preste como um importante ponto de partida para o reconhecimento dos processos que levaram à construção dessas edificações, seu estado de conservação e possibilidades de assimilação de sua cultura material via turismo cultural. Concebe-se assim que o inventário seja uma medida do poder público em reconhecer a importância da cultura material de determinada localidade, bem como à iniciativa privada que pode lastrear a diligência rumo à turistificação dessas fazendas, caso seja o interesse.

Silveira (2007) já apontava para a existência de uma junção de atores interessados em construir alternativas às fazendas cafeicultoras do Vale do Paraíba. Aqui, compreendem-se estes fazendeiros, pesquisadores, ambientalistas, arquitetos, agentes de viagens, historiados, bem como interessados em promover o discurso do período da cafeicultura da região do Vale do Paraíba Fluminense como um importante grupo de seletores. Com a fundação do Preservale em 1994, concebe-se que há cerca de um quarto de século estes seletores têm se proposto em concorrer a tecnologia turística às demais que se inter cruzam no território do Vale do Paraíba Fluminense.

Na página eletrônica do Preservale (2011), há registros de que ainda nos anos 1970 houve uma espécie de questionamento sobre as vocações que a região apresentava, sobretudo quanto ao que poderia ser feito em relação às antigas fazendas de café, as quais

majoritariamente encontravam-se em processo de decomposição física de suas edificações. O ímpeto de restaurar essas fazendas, além de ter significado um aquecimento no setor da construção civil, possibilitou “resgatar a memória aristocrática do Vale, promovendo a revitalização econômica e cultural da vida e dos valores rurais, historicamente predominantes no médio (sic) Paraíba” (*idem*).

Ao retomar os preceitos estabelecidos por Trigueiro (2009) quando analisa a estrutura das práticas tecnológicas, compreende-se que o processo de reelaboração dessa “memória aristocrática do Vale” (PRESERVALE, 2011a) acaba sendo uma das partes que compõe o estoque de conhecimentos científicos e tecnológicos que propiciam a prática tecnológica turística. Assim, de acordo com Preservale (*idem*),

A partir dos anos noventa, com o sentimento de um novo sentimento (sic) de cidadania participativa, o Vale vem recriando, através da congregação de esforços e diversos segmentos envolvidos com a região, uma nova possibilidade de crescimento cultural e econômico calcada em pressupostos contemporâneos, e voltada para a valorização dos potenciais regionais.

Há de se ressaltar que a perspectiva desenvolvimentista consubstancia a maneira pela qual o patrimônio defendido pelos seletores do Preservale, pois, os mesmos reivindicam que suas ações devem ser pautadas pelo binômio preservação-desenvolvimento por intermédio do “desenvolvimento sustentado através do turismo no espaço rural”. Assim, compreendem-se que as práticas tecnológicas que vem a sustentar as atividades<sup>104</sup> podem estar lastreadas nos conceitos já tratados aqui sobre TER (TULIK, 2010). Nesse sentido, a predileção desses seletores pode privilegiar tecnologias turísticas que não se imiscuem às práticas agrícolas.

Este estudo tem por objeto de análise a formação dos serviços comerciais de hospitalidade com vistas a dar conta de formas fenomenológicas da tecnologia que tais serviços acionam. Logo, por intermédio do que Trigueiro (2009) defende como resultados desses processos, estas formas se tornam caminho para descobrir tanto a prática tecnológica concreta e os seus conhecimentos adquiridos de modo prévio e consecutivo. A própria atenção ao patrimônio edificado na região do Vale do Café, aliada a algumas das memórias sociais que concorrem no território, consubstanciam-se na formulação de produtos e serviços de hospitalidade comercial. Assim, a cultura material dessas fazendas pode ser compreendida como “instrumentos de trabalho” (TRIGUEIRO, 2009, p. 65), bem como “coisas” (APPADURAI, 2008; INGOLD, 2012) que passam a ser transacionadas sob arranjos socioeconômicos (TRIGUEIRO, 2009, p. 65), a vazar fios que as tornam vivas (INGOLD, 2012) sob a condição de mercadorias (APPADURAI, 2008).

A realidade ôntica da tecnologia turística no Vale do Café não se cerceia aos seletores do Preservale, embora se reconheça que sejam estes os mais organizados na reconfiguração da cultura material erigida durante a hegemonia da tecnologia cafeicultora na região ao turismo. Tais seletores optam por estratégias de atuação baseadas no turismo, tendo como preocupação a cultura material acionada através de suas turistificação mediada pela conservação patrimonial da cultura e meio ambiente. Aqui, fica evidente que os seletores do Preservale concebem que há uma cisão entre natureza e sociedade através da compreensão de que o patrimônio

---

<sup>104</sup> De acordo com Preservale (2011), suas iniciativas estão sempre “focalizando a revitalização de patrimônios históricos, culturais e ambientais que são a marca exclusiva dessa região, [a somar] esforços e parcerias e compartilhando o crescimento do turismo das economias locais, bem como o aumento do interesse acadêmico, cultural, histórico e ecológico sobre o Vale do Paraíba, o Ciclo do Café e a Mata Atlântica. A proposta do Preservale representa alternativa do desenvolvimento econômico sustentável que demandam hoje por uma estratégia de intervenção de múltiplas interfaces”.



arquitetônico erigido através da cafeicultura como oposto aos elementos vegetais e animais que resistiram ao mesmo processo.

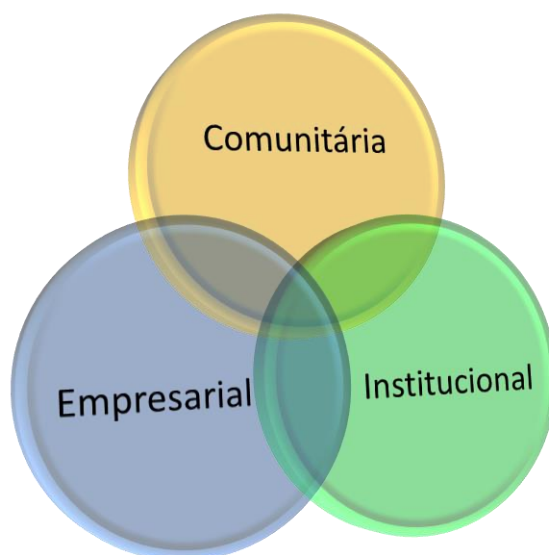
Preservale constitui-se em parcerias que congregam o que compreendem três níveis: comunitário, empresarial e institucional. O nível que compreende a comunidade congrega o que o instituto compreende como “rede de agenciamentos civis”, onde estão

moradores, proprietário de fazendas, pequenos e médios empresários regionais dos setores hoteleiro, de alimentação, comércio industriais e serviços, organizações ao governamentais de preservação e educação ambiental e cultural, artesãos, arquitetos, pesquisadores, ecologistas, historiadores (PRESERVALE, 2011a).

Já o nível empresarial é constituído por empresas de médio e grande porte, diretamente envolvidas com a região no processo de produção e/ou circulação de bens e serviços; empresas indiretamente relacionada com a região e/ou tema de programa, interessadas no retorno institucional; e empresas estatais ou privadas interessadas no desenvolvimento regional. Por último, o nível das parcerias institucionais é composto por entidades privadas e públicas de ensino, pesquisa e preservação, ligadas aos aspectos culturais, históricos e arquitetônico, e ambientais; organismos governamentais de âmbito municipal, estadual e federal, envolvidos com os temas do Preservale ou comprometidos com programas de desenvolvimento da região; e instituições privadas ou públicas, nacionais e estrangeiras, vinculando as causas da preservação e do desenvolvimento cultural, ecológico e sócio- econômico.

Com base nesse cenário desenvolvido pelo próprio Preservale, consegue-se representar a relação estabelecida pelos setores desse grupo no seguinte diagrama (ver figura 22):

**Figura 22.** Diagrama dos setores do Preservale, 2011



A interseção desses três âmbitos acaba por formar parte daquilo que compõe a rede de setores que sustenta o Preservale. Tal fenômeno acaba por possibilitar o engendramento de iniciativas ligadas à tecnologia da comercialização dos serviços de hospitalidade em fazendas da região do Vale do Café. Segundo o instituto, não apenas os municípios de Barra do Piraí e Valença, como também Barra Mansa, Paty do Alferes, Rio das Flores e Vassouras estão roteirizados em produtos de exposição aos interessados nesse segmento turístico. Como a

proposta desse trabalho assenta-se não apenas na perspectiva de compreensão da tecnologia turística alinhada à comercialização de serviços de hospitalidade no Vale do Café, mas sobretudo aos municípios que mais se destacam segundo os critérios elaborados pelo MTUR, de acordo com a Política de Regionalização do Turismo, fazendas que não sejam de Barra do Piraí e Valença passam a não ser objeto de análise desse trabalho.

Em entrevista com a ex-presidente do Preservale, descobriu-se que a organização dos roteiros obedece a lógica pautada não apenas no tempo de permanência num dado recorte do Vale do Café, mas também leva em consideração as questões de proximidade entre meios de hospedagem, equipamentos de restauração e serviços de entretenimento. Embora esses sejam elementos que guiaram a formulação dos roteiros, há de se levar em consideração que uma agenda de intensas visitas acaba por ir de encontro ao processo de usufruto do lazer e do próprio ritmo de uso do tempo propalado pelos locais. No Vale, “a vida é menos agitada”, dizem tanto os visitantes, mas principalmente os moradores e empreendedores do turismo.

Contudo, para além desses elementos apontados pela assessoria técnica do Preservale, considera-se que as diversas fazendas promovidas através dos roteiros são entrecortadas por morros e matas (ver Figura 23) que dificultam o deslocamento quando comparada a uma região de planície<sup>105</sup>. Desse modo, a tendência de deslocar-se com a através de ora por rodovias asfaltadas, ora por estradas de terra, todas íngremes e sinuosas diminui a capacidade de raio de deslocamento num dia. Logo, a necessidade de pensar diversos roteiros tendo a oferta dos meios de hospedagem como ponto de partida foi o caminho encontrado pela equipe que formulou os roteiros do Preservale.

**Figura 23.** Vista do Mirante da Serra da Beleza, Distrito de Santa Izabel do Rio Preto, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



No caso de Barra do Piraí e Valença, não somente suas sedes, mas também alguns distritos estão organizados por roteiros turísticos. Nesse sentido, o instituto apresenta os

---

<sup>105</sup> Aqui, ressalta-se que o estado do Rio de Janeiro possui três grandes planícies (Baixada Campista, Baixada Fluminense e Baixada Litorânea), bem como áreas de planalto composto por diversas serras. O Vale do Café está justamente no local de intersecção de elevações mais conhecidas como as serras da Mantiqueira e do Mar.

“Roteiros do Vale do Café”, os quais podem ser compreendidos como a organização que congrega “as melhores opções de atrativos, dentre Fazendas, Museus, Parques Naturais e Centros Históricos das cidades da região” (PRESERVALE, 2011b). Tais roteiros também apresentam opções de meios de hospedagem e meios de restauração da região, com a promessa de “uma viagem inesquecível” (*idem*). Do total de roteiros promovidos pelo Preservale, estão disponíveis os seguintes:

- Visite Conservatória
- Visite Valença
- Visite Vassouras
- Visite Miguel Pereira
- Visite Volta Redonda e Barra Mansa

A partir desse momento, restringe-se os espaços de análise àqueles contidos nos roteiros que se dedicam aos hóspedes que pernoitam nos municípios de Barra do Piraí e Valença, sendo eles os “Visite Conservatória”, “Visite Valença” e “Visite Vassouras” (ver Apêndice G). Nestes três roteiros há menção a vinte fazendas, sendo que apenas 9 delas estão em Barra do Piraí e Valença. Ou seja, a metade das fazendas citadas em 3 roteiros são objetos de análise desta pesquisa, onde as mesmas representam 20,45% do total de fazendas inventariadas pelo INEPAC em ambos os municípios (ver Quadro 7).

Dentre as nove fazendas estudadas, apenas 2 são recomendadas nos 3 roteiros selecionados, sendo elas as fazendas da Taquara e a Ponte Alta. Ambas representam cerca de



2,22% das fazendas elencadas nos 3 roteiros<sup>106</sup>, bem como quase 4,5% das inventariadas em Barra do Piraí e Valença. Há também as fazendas Boa União, Florença, Pau D’Alho, Ponte Alta, Santa Maria/Arvoredo, Santo Antônio do Paiol, São José da Prosperidade, Taquara e Vista Alegre, citadas ora em apenas 1 ou 2 dos roteiros pré-selecionados para esta pesquisa. Faz-se fundamental relatar que embora não se configure em uma fazenda histórica, os roteiros do Preservale fazem menção ao Quilombo São José da Serra<sup>107</sup>, um reduto de resistência de afrodescendentes cuja data de fundação oscila pelos 1850.

**Quadro 8.** Indicação de Fazendas Históricas de Barra do Piraí e Valença em 3 roteiros de Preservale

Fazenda	Município	Roteiro Preservale		
		Conservatória	Valença	Vassouras
Boa União	Valença			
Florença	Valença			
Pau D’Alho	Valença			
Ponte Alta	Barra do Piraí			
Santa Maria <sup>108</sup>	Barra do Piraí			
St. Antônio do Paiol	Valença			
S. J. da Prosperidade	Barra do Piraí			
Taquara	Barra do Piraí			
Vista Alegre	Valença			

Aqui, ressalta que esses seletores reunidos pelo Preservale não elaboraram um roteiro nomeado Barra do Piraí, embora o “Visite Vassouras” seja voltado também a quem se hospeda no município barrense. Como se utilizou o critério de acatar os municípios mais bem ranqueados pelo sistema de categorização elaborado pelo MTUR dentro das políticas desta pasta, o Vale do Café possui Barra do Piraí e Valença como ponta de lança na economia do turismo nesta região.

Assim, ao obedecer a tal lógica, buscou-se o processo de adaptá-la a o que o grupo de seletores do Preservale determinou como arranjo de promoção de serviços de hospitalidade comercial. Nesse sentido, cabe destacar que mesmo ao acatar a ideia de assumir os roteiros que envolvam sugestão aos hóspedes que pernoitam em Barra do Piraí e Valença, de todos 5 roteiros apenas “Visite Vassouras” apresenta sugestões para quem se hospeda em Barra do Piraí. Há de se salientar que neste roteiro especificamente, não há menção às fazendas do município de Valença, fato que comprova o cuidado em prover um guia lógico, baseado na proximidade dos meios de hospedagem e rodovias do destino em questão.

<sup>106</sup> As demais fazendas que estão apresentadas nos 3 roteiros, mas que não se encontram nos municípios de Barra do Piraí e Vassouras são: Fazenda Paraíso, Fazenda Santo Antônio e Fazenda União, em Rio das Flores; além de Fazenda do Anil, Fazenda do Secretário, Fazenda Mulungu Vermelho, Fazenda Cachoeira Grande, Fazenda Santa Eufrásia e Fazenda Cachoeira do Mato Dentro, em Vassouras. Há também menção à Fazenda Boa Esperança, a qual fica no estado de Minas Gerais.

<sup>107</sup> No caso do “Visite Conservatória”, há uma menção à atratividade do Quilombo da Fazenda São José da Serra. Chama atenção o fato de que este seja o mais antigo quilombo do estado do Rio de Janeiro. Nesse sentido, por ser tão ou mais antigo que muitas dessas fazendas da cafeicultura do século XIX, o Quilombo passa também a ser um espaço de análise de suas transformações tecnológicas, sobretudo aquelas ligadas ao turismo, embora não sejam abordadas nesta pesquisa.

<sup>108</sup> A Fazenda Santa Maria, hoje, chama-se Hotel Fazenda Arvoredo.

Para além da promoção das fazendas inventariadas, o Preservale em seus roteiros indica e classifica outros atrativos turísticos. Quando abordam os atrativos dispostos nos territórios que os roteiros se propõem a promover, há uma espécie de convenção para classificar a natureza do serviço divulgado. Os seletores do Preservale desenvolveram as seguintes classificações para os atrativos que divulgam: Turismo Cultural (C); Turismo Ecológico (ECO); Turismo Étnico (ETN); Turismo Gastronômico (G); Turismo Histórico (H); Turismo Lazer (L); Turismo Pedagógico (P); e Turismo Produção (PR). Na figura 24, é possível compreender como os atrativos são expostos e classificados. De acordo com sua natureza, não só as fazendas, como outros espaços físicos que ofertam serviços comerciais de hospitalidade têm seus telefones de contato expostos, além de sua classificação.

**Figura 24.** Excerto do Roteiro “Visite Conservatória” com atrativos classificados



**Fazendas Históricas:**

Fazenda Florença H G L - Conservatória  
Tel.: (24) 2438-0124

Fazenda Boa União H G - Santa Isabel do Rio Preto  
Tel.: (24) 2457-1470

Fazenda Pau d'Alho H P - Valença  
Tel.: (24) 2453-3033

Fazenda Santo Antônio do Palol H P - Valença  
Tel.: (24) 2458-4720/4722

Fazenda Vista Alegre H G PR - Valença  
Tel.: (24) 2453-5116

Fazenda do Paraíso H P - Rio das Flores  
Tel.: (24) 2458-0093

Fazenda Santo Antônio H - Rio das Flores  
Tel.: (24) 2488-2148/2149

Fazenda Taquara H G P PR - Barra do Piraí  
Tel.: (24) 2443-1221/2444-7900

Fazenda Cachoeira Grande H - Vassouras  
Tel.: (24) 2471-1264/2491-1983

Fazenda São João da Prosperidade H G - Barra do Piraí  
Tel.: (24) 2442-3194

**Tour em Vassouras**

Museu Casa da Hera H P - Tel.: (24) 2438-1134

Praças Barão do Campo Belo, Eufrásia Teixeira Leite  
Sebastião de Lacerda (Centro Histórico) H

Igreja Matriz de N. S. da Conceição H - Centro

Casa de Cultura Presidente Tancredo Neves H  
Tel.: (24) 2471-2767

Memorial Manoel Congo H

**Artesanato:**

Casa d'Arte C - Conservatória  
Tel.: (21) 9715-6257

Arte do Fogo C - Conservatória  
Tel.: (24) 2438-1106

Casa do Artesão C - Valença  
Tel.: (24) 2471-7769

**Informações Turísticas:**

Secretaria Municipal de Cultura e Turismo  
Rua Ernesto Cunha, 5 - Centro - Valença

**Tour em Conservatória**

Museu Sílvia Caldas, Gilberto Alves, Nelson Gonçalves  
e Guilherme de Brito H - Tel.: (24) 2438-1134

Museu Vicente Celestino H - Tel.: (24) 2438-1134

Matriz de Santo Antônio e Museu Sacro H  
Tel.: (24) 2438-1316/1993

Cine Centímetro H - Tel.: (24) 2438-1815 /  
(21) 9997-6223

Centro Histórico H  
(Ruas Dr. Luís de Almeida Pinto e Oswaldo Fonseca e  
Praças Getúlio Vargas e Catarina Quaglia Marcondes)

Túnel que "Chora" H

Ponte dos Arcos H

Serra da Beleza e Pico do Cavalo Russo E C

Seresta, Serenata e Solarata H

FONTE: PRESERVALE, 2011b.

Ao verificar o esquema elaborado pelo grupo de seletores do Preservale, verifica-se que a Fazenda Vista Alegre, por exemplo, está classificada com as siglas H, G e PR. Ou seja, esta fazenda, de acordo com o Preservale, convencionou-se sob a chancela de Turismo Histórico, Turismo Gastronômico e Turismo Produção. As definições que guiam a forma como Preservale classifica não apenas as fazendas, como os demais atrativos que compõem os roteiros sugeridos não consta em seu material de divulgação, como em seu site. A título de informação, no “Visite Conservatória” há uma listagem de atrativos que incluem museus, igrejas, edificações civis, paisagens e elementos imateriais da cultura local. Há também indicações similares para um tour em Vassouras, outro município do Vale do Café, cujos atrativos são classificados com os mesmos predicados que as fazendas.

Inferir-se dessa forma que, para os seletores do Preservale, a hospedagem é elemento central na organização de roteiros. Não apenas as fazendas, mas outros atrativos são expostos com vistas a orientar o processo de organização de passeios por parte dos hóspedes. Tal fato pode ser constatado na figura 25, onde há orientações para passeios em museus, igrejas e paisagens arquitetônicas ou relevos no distrito valenciano de Conservatória, para além de suas devidas classificação.

A partir deste momento, segue-se pela perspectiva de compreender os processos de organização de atores sociais em torno da tecnologia da hospitalidade. Por conta dessa opção metodológica, segue-se o caminho traçado por Trigueiro (2009) para explicação da prática tecnológica. Assim, tenta-se analisar os componentes estruturais básicos da prática hoteleira comercial e sua relação com a tecnologia.

### **3.3 A estrutura da prática tecnológica acionada através da hospitalidade no Vale do Café**

Trigueiro (2009) defende haver uma possibilidade real de prever a orquestração do processo de estabelecimento de uma determinada tecnologia. Assim, de acordo com este autor, em meio a séries de conflitos sociais há componentes físicos e institucionais que ao se articularem moldam a estrutura tecnológica. Nesse sentido, pode-se conceber que o processo de articulação destes componentes físicos e institucionais estabiliza uma prática que não necessariamente engessa-se eternamente num mesmo esquema tecnológico.

Assim, pode-se conceber não apenas a sucessão de práticas tecnológicas, mas coexistência delas depende de como os componentes físicos e institucionais são moldados de acordo com o interesse dos seletores. Ao aderir ao processo de turistificação de coisas via a comercialização de serviços de hospitalidade não necessariamente há o desaparecimento de outras tecnologias que orquestravam as mesmas coisas. Tal fato pode ser comprovado com o resgate do que Trigueiro cita em relação ao conceito de Heidegger sobre *standing reserve* e o *enframing*, elementos trabalhados aqui a partir da página 129. Assim, compreender o processo de estabelecimento da estrutura prática tecnológica, de acordo com Trigueiro (2009), permite captar os passos que a fundamentaram em meio a inúmeras possibilidades.

A teoria acionada por Trigueiro (2009) para consolidar a análise sobre a estrutura da prática tecnológica consiste em um aporte vindo de estudos como o de Sousa (1980)<sup>109</sup>. Segundo Trigueiro, o que mais chama atenção na relação entre componentes que fundam a estrutura da prática tecnológica seria justamente a relativa autonomia entre tais, fato este que, por exemplo, pode explicar o próprio processo de coexistência de inúmeras práticas tecnológicas. Os 4 componentes que formam a estrutura da prática tecnológica são: 1) as

---

<sup>109</sup> Trigueiro (2009) construiu seu marco sobre “Accumulation of capital and agricultural research technology; a Brazilian case study” de Sousa (1980 *apud idem*, 199). O documento de Sousa consiste em sua dissertação apresentada à Universidade Estadual de Ohio para obter o título doutor em filosofia.

alternativas de escolhas humanas; 2) o estoque de conhecimentos científicos e tecnológicos; 3) as formas fenomenológicas da tecnologia; e 4) a base sócio-material (TRIGUEIRO, 2009, p. 63 – 64).

No que diz respeito ao caso das alternativas de escolhas humanas, Trigueiro (*idem*) as considera como as possibilidades que os seres humanos desenvolvem para “lidar com as demandas e necessidades manifestas por parte da sociedade”. Em consonância com o que autor defende, tais alternativas correspondem

desde grandes interesses econômicos para a obtenção de um produto ou processo a ser empregado na atividade produtiva, até necessidades tecnológicas voltadas para a agricultura de base familiar, ou mesmo demandas nas áreas médica, dos fármacos, da despoluição dos rios, da relação ensino-aprendizagem, ou determinadas necessidades de comunidades indígenas, por exemplo (*ibidem*, p. 64).

Por intermédio de opções tecnológicas, os setores e instituições iniciam um processo de orquestração comandado por pressões sociais, políticas, econômicas e culturais que determinam maior ou menor destaque à escolha de uma determinada tecnologia. As histórias que permeiam o Vale do Café mostram que diversas iniciativas ligadas às mais variadas tecnologias foram postas em práticas, sendo que algumas delas ganharam maior destaque pelos estudos científicos. Longe de querer anular a existência de diversas tecnologias, o que se sabe sobre a história desse recorte territorial é que a cafeicultura inaugura o ciclo de fixação de unidades produtivas deste gênero vegetal. Neste trabalho, o foco central se detém em compreender a hospitalidade como a tecnologia que possibilita o turismo florescer e estabelecer-se em territórios. No caso em específico ao Vale do Café, considera-se entender o porquê de optarem pela hospitalidade comercial e não outras tecnologias que permitiriam a reprodução social dessas famílias detentoras desses patrimônios edificados.

O segundo elemento que conforma a prática tecnológica consiste em compreender o estoque de conhecimentos científicos e tecnológicos (TRIGUEIRO, 2009). Ao propor um processo metodológico de estudo da tecnologia, Trigueiro sustenta que este elemento se justifica por compreender “uma matéria prima fundamental da prática tecnológica” (*idem*, p. 65). Indo mais além, o autor reflete que

A matéria prima da prática tecnológica consiste nos conhecimentos a respeito da natureza – física e social – e nos interesses e nas necessidades manifestas por novos conhecimentos, os quais serão transformados, mediante as teorias científicas existentes, em um conhecimento mais aprofundado acerca da realidade. Na estrutura da prática tecnológica, são representados pelas alternativas de escolhas humanas (que sintetizam tais interesses e necessidades) e pelo estoque de conhecimentos científicos e tecnológicos (*ibidem*).

Com base no processo de elaboração dos serviços de hospitalidade, ao analisar as fazendas históricas selecionadas, constata-se tanto pelas entrevistas, bem como pela cultura material que a concessão de pouso e a celebração de eventos era algo que ocorria com certa frequência. O que se apreende com base nesse modelo elaborado por Trigueiro é que a natureza hospitaleira permite que haja uma série de desdobramentos sobre como setores desenvolvem estratégias baseadas em suas escolhas diante ao seu estoque de conhecimentos. Uma das marcas mais proeminentes desse processo são as alcovas. Em todas as fazendas abertas à visitação, diversas alcovas foram mostradas com o ímpeto de revelar como se concedia pouso a mascates e viajantes. Essas minúcias são desenvolvidas mais adiante.

Outras componentes que constituem a prática tecnológica são as formas fenomenológicas da tecnologia, as quais se integram como

resultados da prática tecnológica, a tecnologia concreta e os conhecimentos adquiridos nessa prática, incluindo os objetos concretos (instrumentos de trabalho) e determinados arranjos sócio-econômicos (*ibidem*).

Nesse sentido, todos os elementos que a teoria de Lashley (2004) e Camargo (2003), já citadas aqui, acionam para explicar os tempos e os espaços da hospitalidade comercial são formas fenomenológicas que auxiliam na defesa da existência da prática tecnológica da hospitalidade. Na interação entre produção e consumo, anfitriões e hóspedes manifestam a o que há de sensível na realidade ôntica do fenômeno em questão.

O último pilar da prática tecnológica respalda-se na base sócio-material, que de acordo com Trigueiro, é

constituída pelas relações econômicas, sociais, políticas e ideológicas que caracterizam determinado modo de produção e, mais concretamente, uma formação social concreta – uma sociedade, num tempo e num determinado lugar (*ibidem*).

A prática tecnológica reflete os anseios que emanam base sócio-material, pois são as necessidades e os desejos de seletores que vão determinar como aciona-se o estoque de conhecimentos científicos e tecnológicos a selecionar a alternativa que contempla interesses do grupo que consegue impor seu poder perante à sociedade. Diante essas relações, Trigueiro que se baseou no modelo proposto por Sousa acrescenta dois outros componentes para se unir aos 4 já percorridos aqui: 5) a estrutura institucional; e 6) o operador tecnológico (*ibidem*, p. 67). A adição desses elementos à multidimensionalidade das formas fenomenológicas da tecnologia, que ao refletir as relações econômicas, socioculturais e políticas, impõe desafios para quem se debruça em compreender as relações de formação das tecnologias.

Ao definir o que é a estrutura institucional, Trigueiro começa a estreitar seu olhar para as atividades eminentemente ligadas às áreas da pesquisa e da indústria. De acordo com este autor, é na estrutura institucional “que se realiza, concretamente a atividade de geração de tecnologias” (*ibidem*, p.68). Ao usar exemplos, o mesmo dedica a citar que este quinto componente da prática tecnológica “corresponde a uma instituição de pesquisa, um laboratório de uma indústria, (ou mesmo) uma universidade ou estação experimental” (*ibidem*).

Embora o autor centre esforços em especificar que a estrutura institucional centra-se em relacionamentos sociais, sobretudo no que diz respeito às normas e regras que são pré-estabelecidas ou tenderão a estabelecer-se, encerra seu olhar àquilo que orbita além os laboratórios. Vale resgatar que o mesmo inicia seu processo de defesa da teoria tecnológica ao alegar que sua realidade concreta se dá por conta do seu “modo de desvelamento”. Assim, ressalta-se que a *poésis* não consta apenas nesses campos definidos por Trigueiro.

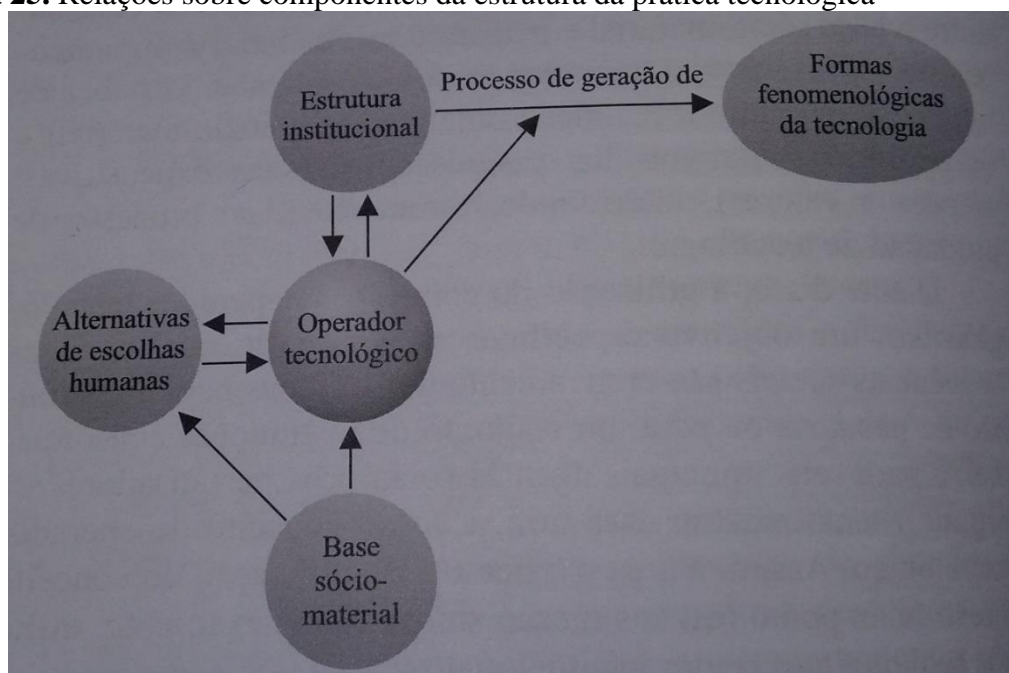
Não obstante, é preciso dizer que Trigueiro reconhece a estrutura institucional tanto por ela não ser imutável, quanto pela sua capacidade de frear acontecimentos espontâneos ao acaso. Por este ângulo, a despeito de se discordar com a elaboração desses exemplos ligados à tecnologia, concorda-se que “as funções básicas da estrutura institucional” (*ibidem*, p.69). Dessa maneira, este trabalho não abre mão de compreender os processos ligados ao estabelecimento do poder, bem como os conflitos, lideranças, tomada de decisões, além das mudanças previstas pelos seletores que conduzem as estruturas institucionais em voga.

Por fim, o conceito de operador tecnológico ajuda na compreensão de como as engrenagens da estrutura se guiam em prol do estabelecimento/manutenção de uma prática tecnológica. Trigueiro explicita que esse é

um conceito muito específico, na estrutura da prática tecnológica, [...] no sentido de captar quais demandas e necessidades deverão, efetivamente, ingressar no processo de geração de tecnologia, como opções tecnológicas selecionadas (*ibidem*, p. 71).

Há de se levar em conta que Trigueiro atribui que os operadores tecnológicos de maior destaque em seu campo são os pesquisadores, fato que não se sucede no Vale do Café com os serviços de hospitalidade comercial. A compreensão do pesquisador em campo é que diante ao fato de a hospitalidade ainda não ser compreendida como uma tecnologia, sua existência enquanto realidade ôntica do turismo se fundamenta na existência do *standing reserve* e do *enframing*. Sem hospitalidade, o “modo de desvelamento” do fenômeno turístico sequer ocorre. Com vistas a possibilitar maior compreensão sobre como se articulam alguns dos componentes da estrutura da prática tecnológica, Trigueiro desenvolveu um esquema para representá-las (ver Figura 25).

**Figura 25.** Relações sobre componentes da estrutura da prática tecnológica



FONTE: TRIGUEIRO, 2009, p. 72

Os componentes circulados na figura 26 estão relacionados por setas que promovem a ideia central de Trigueiro sobre a existência da prática tecnológica. A partir desse momento, o método de análise elaborado pelo mesmo guia a forma como se estuda a hospitalidade comercial das fazendas históricas arroladas nos roteiros do Preservale que se dedicam aos municípios de Barra do Piraí e Valença. Por conseguinte, ao contrário dos pesquisadores que são tidos como os operadores tecnológicos principais do estudo de Trigueiro, aqui atribui-se aos anfitriões comerciais esse predicado. Nesse sentido, cabe adaptar o caminho elaborado por este pesquisador sobretudo no que corresponde ao que fundamenta o operador tecnológico, sendo eles: 1) o componente das diretrizes governamentais e dos programas de financiamento e cooperação; 2) o componente das demandas manifestas nos setores da sociedade; e 3) o componente motivacional.

As diretrizes governamentais e os programas de financiamento e cooperação que beneficiam o surgimento dos serviços de hospitalidade comercial são muito diferentes daqueles que Trigueiro (2009) aponta. Embora seja apontada a Política Nacional de Turismo, a qual surge em 2008, os operadores tecnológicos pouco se beneficiaram das estratégias lançadas pelo MTUR. Além disso, no plano do município de Barra do Piraí não houve qualquer iniciativa de fomento aos fóruns municipais de turismo, sendo que o mesmo sequer existe. A equipe técnica da Secretaria Municipal de Turismo e Cultura, composta por um turismólogo concursado,

revela que os intentos para a formação desse espaço previsto pela gestão compartilhada da Regionalização do Turismo (BRASIL, 2013d) nunca foram adiante em Barra do Piraí.

Valença, segundo registro no site da prefeitura, teve algum ensaio sobre seu Fórum de Turismo de Valença. Embora, hoje esse inventário sobre as ações e planos elaborados em nível municipal estejam totalmente desconhecidos por parte do poder público valenciano. A Secretaria Municipal de Cultura e Turismo não possui o levantamento sobre essa iniciativa, tampouco manifestou interesse em indicar o andamento dessa ação ligada à Política de Regionalização de Turismo. O atual vice-prefeito, que também acumula a secretaria em questão, manifesta conhecimento sobre o calendário de eventos valenciano, bem como os destaques do campo da cultura do município.

O princípio que rege a atenção dada ao componente das diretrizes governamentais e dos programas de cooperação e financiamento descritos por Trigueiro (*ibidem*) não se assemelham ao caso levantado nessa pesquisa. Assim, há de se ressaltar que os poderes públicos municipais, estadual e federal possuem discreta participação na ação dos operadores tecnológicos do Vale do Café. São as iniciativas elaboradas por estes anfitriões comerciais que guiam o estabelecimento de cooperação entre diversos atores que interferem na forma como o turismo se manifesta.

Assim, há de se abordar o papel do SEBRAE-RJ<sup>110</sup> no fomento de iniciativas para a formalização e qualificação de serviços de hospitalidade comercial no Vale do Café. Há de se salientar que a própria razão de ser do SEBRAE se fundamenta no fomento e na formalização de micro e pequenas empresas sob a égide do empreendedorismo. Em entrevista com a Coordenação do escritório regional do Médio Paraíba, localizado em Volta Redonda, soube-se que a parceria com os anfitriões comerciais do Vale do Café se dá desde o início da década de 1990. É nesse período que surge não apenas o Preservale (SILVEIRA, 2007; PRESERVALE, 2011), como também o ConCiclo (RIO DE JANEIRO, 2017a).

O Conselho Regional de Turismo do Vale do Café – ConCiclo – tem sido uma arena em reconstrução para os atores do turismo na região como um todo. Em entrevista com o Gerente do ConCiclo, José Luiz Junior, há uma grande expectativa sobre a reativação do conselho, pois, além de ser tanto uma arena privilegiada para o planejamento da atividade turística, o mesmo torna-se um promotor dos serviços e produtos do Vale do Café. Se o Preservale se tornou um instituto muito mais ligado ao processo de turistificação das fazendas históricas sob as bases propostas pelos seus seletores (PRESERVALE, 2011), o ConCiclo vai além destes principais atrativos turísticos ao congregar “representantes do poder público, empresários, associações de turismo e agentes do trade turístico regional” (RIO DE JANEIRO, 2017a). Ainda assim, não há uma base de dados e informações sobre as ações e notícias do ConCiclo na rede mundial de computadores.

Um fato curioso foi a surpresa de muitos entrevistados, sobretudo aqueles ligados ora ao Preservale, ora ao ConCiclo, no que diz respeito ao fato desta pesquisa não ter Vassouras como um dos recortes territoriais pré-selecionados aqui. Ressalta-se para além dos elos territoriais e familiares com este município que compõe a região do Vale do Café, há uma aura central sobre a própria história de Vassouras para a cultura e o turismo deste território.

Embora Vassouras não seja o município mais antigo da região do Vale do Café<sup>111</sup>, foi essa localidade que assumiu a primazia da liderança do processo de estabelecimento da

---

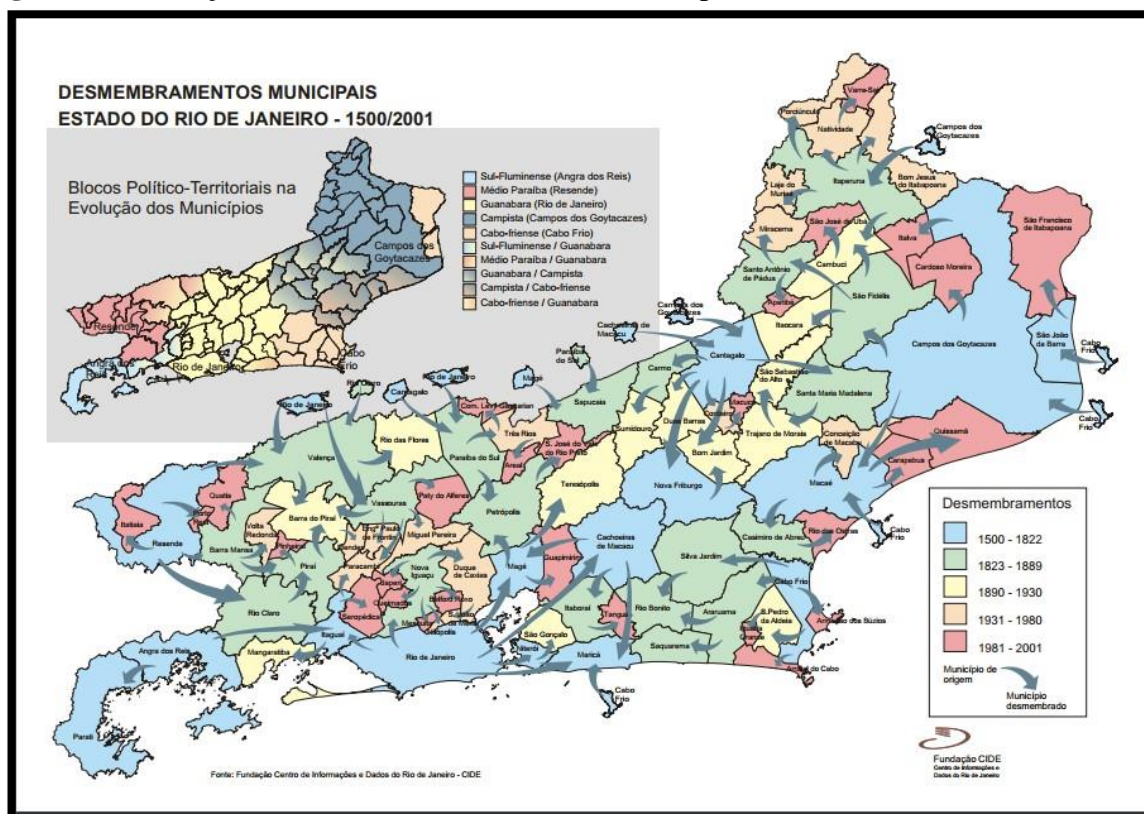
<sup>110</sup> Localizado em todas as unidades da Federação, o SEBRAE é um dos componentes do sistema S, o qual, por sua vez, pode ser caracterizado como “o conjunto de organizações das entidades corporativas voltadas para o treinamento profissional, assistência social, consultoria, pesquisa e assistência técnica, que além de terem seu nome iniciado com a letra S, têm raízes comuns e características organizacionais similares” (BRASIL, 2017).

<sup>111</sup> O município mais antigo desta região é Valença, o qual surge do desmembramento de Resende pelo Alvará de 17/10/1823. De acordo com a Fundação CIDE, Valença gerou também os municípios de Rio das Flores e Barra



tecnologia cafeicultura no período imperial. Para além disso, as marcas desse processo se firmaram além do legado material, mas sobretudo simbólico, tendo inclusive abrigado um dos ramos da família imperial brasileira<sup>112</sup>. Na Figura 26, é possível verificar que Vassouras acabou por contribuir para a formação de 4 dos doze municípios que formam o Vale do Café, sendo eles Paty do Alferes, Engenheiro Paulo de Frontin, Barra do Piraí e Miguel Pereira (RIO DE JANEIRO, 2004). Assim, a memória da região tende a remeter a centralidade de Vassouras como um elemento que aglutina todo o Vale do Café.

**Figura 26.** Evolução dos desmembramentos dos municípios fluminenses, de 1500 a 2001



FONTE: RIO DE JANEIRO, 2004

Ainda sobre o componente em debate, o SEBRAE-RJ acaba sendo o principal mecanismo de promoção de estratégias de promoção de melhorias nos serviços, a formalização de diversos empreendimentos que comercializam produtos e serviços de hospitalidade. Nesse sentido, também as fazendas históricas dos municípios de Barra do Piraí e Valença usufruem dessa parceria com o SEBRAE-RJ para promover estratégias de financiamento de atividades e iniciativas de qualificação do turismo.

Na atualidade, o que há de mais recente no que diz respeito às cooperações entre Estado e Sistema S, além dos próprios anfitriões comerciais do Vale do Café como um todo, é a versão

do Piraí (RIO DE JANEIRO, 2004), bem menos que Vassouras. Talvez essa seja uma das explicações para o fato de Valença ser o segundo maior município em extensão territorial, pois teve poucos desmembramentos dada sua comparação com demais municípios no contexto da região do Vale do Café.

<sup>112</sup> De acordo com o Wikipédia (2017), “o Ramo Dinástico de Vassouras é formado pelos membros da Família Imperial Brasileira descendentes de D. Luís Maria Filipe de Orléans e Bragança. Após renunciar aos seus direitos ao trono imperial brasileiro, D. Pedro de Alcântara de Orléans e Bragança permitiu que D. Luís Maria Filipe e seus descendentes tornassem-se os primeiros na linha sucessória. Desse modo, os títulos de Príncipe Imperial do Brasil e Príncipe do Grão-Pará passaram a figurar entre estes membros”.



regional do Tour da Experiência. A iniciativa é conjunta entre MTUR, SEBRAE, Instituto Marca Brasil<sup>113</sup> e o Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho – SHRBS, tendo como base o Projeto Economia da Experiência. De acordo com a página digital do Tour da Experiência, a primeira ação desse projeto fora elaborada em 2006, em 8 municípios gaúchos da Região Uva e Vinho<sup>114</sup>, cujas referências foram

as teorias defendidas por Rolf Jensen a partir do seu livro *The Dream Society* (A Sociedade dos Sonhos, 1999) e pelos autores Joseph Pine e James Gilmore, por meio da publicação, *The Experience Economy* (Economia da Experiência, 1999). A tendência destacada por estas teorias evidencia que o turista não quer mais ser um sujeito meramente contemplativo, mas sim o ator de sua própria experiência e, portanto, o protagonista de seus sonhos no destino que escolheu para sonhar. Norteados por estes caminhos, o projeto tem como principal objetivo auxiliar os profissionais do turismo a adaptarem suas empresas para o novo conceito (TOUR DA EXPERIÊNCIA, 2017).

Esse projeto de cooperação acaba por permitir mudanças na forma como os serviços de hospitalidade comercial são produzidos, com destaque à oferta de “experiências memoráveis a seus visitantes através da valorização da singularidade de cada destino” (*idem*). Após a experiência piloto no Rio Grande do Sul, outros 4 destinos turísticos nacionais passaram a compor o Tour da Experiência. A partir de 2008, a Costa do Descobrimento, na Bahia; Bonito, no Mato Grosso do Sul; Belém, capital do Pará; e Caminhos do Brasil Imperial, no Rio de Janeiro, passaram a compor o plantel de destinos que promovem o Tour da Experiência.

Esse destino fluminense promovido pelo Tour da Experiência foi a solução histórica, cultural e geográfica para aglutinar alguns redutos turísticos do Serra Verde Imperial, Costa Verde, Agulhas Negras e do Vale do Café, bem como da capital. Embora o município de referência do Caminhos do Brasil Imperial<sup>115</sup> seja Petrópolis, nem tudo o que se promove nesse projeto está centrado neste município. No que concerne ao recorte dessa pesquisa, há uma seção do Caminhos do Brasil Imperial voltado ao Vale do Café que congrega não apenas fazendas históricas dos municípios de Valença e Barra do Piraí<sup>116</sup>.

Após a inclusão de mais 4 recortes geográficos no Tour da Experiência, houve a promoção de uma “marca conceitual que carrega o conceito da experimentação, que começa com a busca na história, tradição, cultura, através das vivências” (*ibidem*). Dessa maneira, a utilização dessa marca nas cinco regiões do país também está presente no Vale do Café (ver Figura 27).

---

<sup>113</sup> O Instituto Marca Brasil, denominado IMB, é uma associação civil de direito privado, sem fins lucrativos, com certificação de Organização da Sociedade Civil de Interesse Público. Desde sua criação, em 2002, sua atuação está focada na elaboração, gestão e execução de pesquisas e projetos inovadores e sustentáveis para o desenvolvimento dos segmentos de turismo, cultura e social (B2BRAZIL, 2017). No momento de execução da pesquisa, não havia mais uma página eletrônica desta instituição para demonstração de suas ações e planos futuros.

<sup>114</sup> Embora apenas 8 municípios tenham sido arrolados no projeto em tela, a Região da Uva e Vinho é uma região turística gaúcha marcada pela viticultura e pela imigração italiana que conta com dezesseis municípios ao todo (RIO GRANDE DO SUL, 2017).

<sup>115</sup> Os municípios que compõem esse projeto são Rio de Janeiro (cuja região turística é a Metropolitana); Paraty (Costa Verde); Petrópolis, Teresópolis e Nova Friburgo (Serra Verde Imperial); Visconde de Mauá, distrito de Resende (Agulhas Negras); e Valença, Barra do Piraí, Vassouras, Rio das Flores e Piraí (Vale do Café).

<sup>116</sup> Ver mais em: <http://www.tourdaexperiencia.com.br/experiencias/serra-carioca>

**Figura 27.** Marca do Tour da Experiência – Caminhos do Brasil Imperial, na Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], 2017, [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Além da marca referente ao Tour da Experiência, possível de ser constatada no retângulo preto da parte superior do banner (ver Figura 28), há na parte inferior em ocre o símbolo da coroa branca e o ano de 1822. Estes últimos elementos são marcas específicas do Caminhos do Brasil Imperial, recorte turístico temporal que se dedica em desvelar aspectos históricos e culturais do período referente ao império brasileiro. A figura 28 apresenta também a coroa, mas já em amarelo, impressa em um estandarte com vistas a não somente promove a integração da Fazenda Vista Alegre ao conjunto de empreendimentos que comercializam hospitalidade sob os auspícios dos conceitos pormenorizados da cooperação entre anfitriões comerciais mais as instituições que promovem o Tour da Experiência. Na mesma figura, é possível verificar que este estandarte está ladeado por cópias de registros jornalísticos, os quais retratavam a presença do então imperador D. Pedro II junto à fazenda, embora o documento central seja o certificado de que os serviços prestados aos hóspedes são mediados pelo Tour da Experiência. Na atualidade, este é o mais expressivo elemento de cooperação em voga na região relacionado às fazendas.

**Figura 28.** Estandarte do Tour da Experiência - Caminhos do Brasil Imperial, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Não poderia deixar de ser explicitado que o escritório regional do Médio Paraíba do SEBRAE-RJ tem atuado na promoção do Polo Turístico & Gastronômico de Ipiabas, o 5º distrito de Barra do Piraí. A localização de Ipiabas, bem como os aspectos climáticos e sociais, permitiu que anfitriões comerciais se dedicassem a capitanear estratégias de posicionamento no turismo da região. Por conta da proximidade com Conservatória, Ipiabas compete com os serviços deste distrito valenciano que já se encontra consolidado no mercado turístico sudestino devido à sua história ligada às serestas e serenatas. Além disso, o Polo Turístico & Gastronômico de Ipiabas, inaugurado em 19 de agosto de 2016, atua como uma estratégia de cooperação entre diversos anfitriões comerciais para especializar o setor e elaborar uma marca conjunta para promoção de serviços de hospedagem, alimentação e entretenimento aos consumidores. É importante dizer que mesmo antes do estabelecimento do polo, Ipiabas já se configurava como um reduto de lazer para as camadas médias da população de Volta Redonda, Barra Mansa e Barra do Piraí.

Não menos importante, o IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – fora um parceiro fundamental na compilação e investigação de dados relevantes sobre a cultura da região. De fato, o IPHAN se faz mais presente em Vassouras por este município deter um conjunto histórico urbanístico e paisagístico tombado desde 1958 (IPHAN, 2017a). No Sistema Integrado de Conhecimento e Gestão do IPHAN, há menção a 6 bens no município de Valença e 6 em Barra do Piraí<sup>117</sup>, enquanto Vassouras possui 14 (IPHAN, 2017b). Ainda assim, a presença do IPHAN<sup>118</sup> junto às iniciativas de cooperação técnica é fator que determina inúmeros projetos que foram feitos, sobretudo quando houve a abertura das fazendas à visitas na década de 1990.

<sup>117</sup> No site do sistema em questão, um dos bens que aparecem sob circunscrição de Barra do Piraí, a Fazenda Santa Eufrásia, pertence a Vassouras.

<sup>118</sup> Durante o período de pesquisa em campo, descobriu-se que está em curso um processo de levantamento de dados sobre a possibilidade de a Seresta de Conservatória tornar-se patrimônio imaterial via IPHAN.

Em seguida, há o segundo componente referente às demandas tecnológicas manifestas (TRIGUEIRO, 2009, p. 74). Segundo este autor, “a especificidade deste componente do operador tecnológico reside no fato de que ele representa, privilegiadamente, a esfera da produção material, na geração da tecnologia” (*idem*). Mais uma vez, a teoria defendida por Trigueiro permite que se relacione o que ele qualifica como produção material, todo o debate efetuado por Appadurai (2008) e Ingold (2012) já efetuadas anteriormente. Caso se compreenda da mesma maneira que Trigueiro (2009, p. 74), “o componente das demandas tecnológicas manifestas é formado pelas pressões e necessidades expressas por diferentes grupos sociais, as quais constituem as opções tecnológicas selecionadas”, passa-se a entender a vida social das coisas, bem como suas fases mercantis. Aqui, a perspectiva é compreender como as coisas, a cultura material disponível atualmente nas fazendas históricas do Vale do Café, em especial as roteirizadas pelo Preservale nos municípios de Barra do Piraí e Valença, são portadas à fase mercantil pela tecnologia da hospitalidade comercial.

Outra observação de Trigueiro argumenta que

as demandas tecnológicas expressas por diferentes segmentos da sociedade, aqui apresentadas como um componente do operador tecnológico, resultam em conflitos de interesses, os quais estão representados nas alternativas de escolhas humanas (*idem*, p.75).

Ainda segundo Trigueiro (*ibidem*, p. 75-76), este componente demanda compreender 3 momentos: 1) a ação dos seletores, intimamente ligada às alternativas das escolhas humanas; 2) a disputa entre tais alternativas; e 3) o conjunto das demandas que serão, de fato, transformadas em tecnologias concretas. A dinamicidade do processo de construção de uma determinada tecnologia demanda atenção desses momentos para a formação do componente em questão. No que hoje é Vale do Café, sabe-se que a hospitalidade nem sempre permeou as relações de comércio onde a concessão de hospedagem, alimentação e entretenimento fosse o fim da almejado por quem consome. Mesmo assim, as relações de hospitalidade tecidas no passado legam a forma como hoje são conduzidos os serviços de hospitalidade comercial.

O entrechoque entre os empreiteiros da cafeicultura na região com os povos autóctones não está bem registrado na memória da localidade, salvo algumas exceções que majoritariamente se referem aos topônimos localizados nos municípios estudados. É consenso entre os anfitriões comerciais de Barra do Piraí e Valença que a historiografia oficial ainda deve muito ao passado construído pelos povos originários nesse recorte territorial. São poucos empreendedores do turismo que apresenta algum tipo de inclinação sobre o passado que antecede a cafeicultura. Salvo exceção, emana da administração do Hostel Vale do Café o interesse por recolher informações sobre a história dos povos originários da região. De acordo estes anfitriões comerciais, os povos que antecederam a ocupação por parte dos cafeicultores eram majoritariamente os araris e os puris.

Valença e Barra do Piraí carregam alguns topônimos que rememoram a presença dos povos primários na região. Do tupi, Piraí possui duas versões sendo a primeira em referência a um chicote de couro cru, também chamado de azorrague<sup>119</sup> (DICIONÁRIO ONLINE DE PORTUGUÊS, 2017). Já a segunda definição, vinda dos locais, consiste em nomear peixes pequenos, fato que parece mais plausível diante à constatação de Piraí também ser o nome de um dos rios que cruza a região, cuja barra forneceu o cenário para o desenvolvimento de Barra do Piraí<sup>120</sup>.

<sup>119</sup> O azorrague é muito associado na cultura católica a um dos instrumentos de tortura aplicados a Jesus Cristo.

<sup>120</sup> Alguns entrevistados se orgulham do fato de Barra do Piraí ter sido a primeira cidade emancipada em regime republicano, no ano de 1890.

O atual 5º distrito de Nossa Senhora da Piedade de Ipiabas, o qual pertence a Barra do Piraí, nasce em 1849. Hoje, chama-se apenas Ipiabas derivado de *ypiaua* ou *ypiau*, o que tem a pele manchada, a sardinha (BRAGANÇA JUNIOR, 1992). Ainda de acordo com Bragança Junior (idem), “o nome Ipiaba pode proceder também de *ypiaua*, a fundura, a profundidade”, embora os anfitriões comerciais traduzem Ipiabas como peixe pequeno, da mesma maneira como Piraí.

O poder público de Valença atribui que o distrito de Conservatória tem sua história ligada aos araris. No site do município valenciano, há menção de que em 1789 uma aldeia fora oficializada pelo então Vice-Rei D. Luiz de Vasconcellos, embora apenas em 1824 ocorrera a doação de uma légua quadrada para a formação da Conservatória dos Índios. Em Portugal, o que temos aqui referente a um cartório, consiste em uma conservatória (VALENÇA, 2013). Logo, esse era um local para registo da população originária cujos registros sequer existem ou são divulgados, fato que suscita descrença sobre tal especulação.

No que tange à manifestação do turismo, dentro desses municípios há destaque para alguns distritos tanto pelo agrupamento de empreendimentos voltados à comercialização de serviços diversos (desde bares, restaurantes até museus), além de meios de hospedagem. Em Barra do Piraí, o destaque é para o distrito de Ipiabas, enquanto em Valença, seu maior expoente é Conservatória. Aqui, ressalta-se que as fazendas que foram recortes para a execução da pesquisa estão em majoritariamente concentradas em 4 distritos de ambos municípios<sup>121</sup> (ver Quadro 9).

**Quadro 9.** Localização de Fazendas Históricas de Barra do Piraí e Valença em relação aos distritos

Fazenda	Município	Distritos
Boa União	Valença	Sta. Isabel do Rio Preto
Florença <sup>122</sup>	Valença	Conservatória
Pau D’Alho	Valença	Distrito Sede
St. Antônio do Paiol	Valença	Distrito Sede
Vista Alegre	Valença	Distrito Sede
Ponte Alta	Barra do Piraí	Distrito Sede
Santa Maria <sup>123</sup>	Barra do Piraí	Distrito Sede
S. J. da Prosperidade	Barra do Piraí	Ipiabas
Taquara	Barra do Piraí	Distrito Sede

Durante a abordagem inicial às fazendas, descobriu-se que 2 delas não teriam qualquer interesse em participar da pesquisa. A fazenda Pau D’Alho, de acordo com a proprietária estava em reformas, não havendo interesse em relatar o processo de abertura ao turismo, bem como a própria obra em curso. Já a fazenda Boa União apresentou um dado de interesse específico à pesquisa, pois, de acordo com a proprietária houve um assalto há 6 anos atrás. Devido ao fato

<sup>121</sup> Barra do Piraí possui atualmente 6 distritos, sendo eles: Barra do Piraí (distrito sede), Califórnia da Barra, Dorândia, Ipiabas, São José do Turvo e Vargem Alegre. Valença, por sua vez, possui: Barão de Juparanã, Conservatória, Parapeúna, Pentagna, Santa Isabel do Rio Preto e Valença (distrito sede). A título de curiosidade, de 1943 a 1947, o distrito valenciano de Conservatória pertenceu a Barra do Piraí. Fora.

<sup>122</sup> Foi tardio acesso ao anfitrião comercial responsável pelo empreendimento, sendo parcas as informações para dar conta dos processos ligados ao meio de hospedagem. O contato inicial e os prazos ligados ao compromisso junto ao programa de pós-graduação, impediram que o aprofundamento e as pesquisas se dessem de modo satisfatório. Assim, os dados coletados foram superficiais, sendo impossível dar conta da multiplicidade de serviços que este meio oferece.

<sup>123</sup> A Fazenda Santa Maria, hoje, chama-se Hotel Fazenda Arvoredo.



de a unidade em questão estar bem próxima à divisa com o estado de Minas Gerais, a fuga dos assaltantes para o lado mineiro do Rio Preto tornou nula a tentativa de a Polícia Militar do Estado do Rio de Janeiro – PMERJ – atuar na prisão dos elementos. Segundo ela, a proximidade com a divisa faz com que haja uma espécie de temor sobre a possibilidade de novos furtos e assaltos<sup>124</sup>.

Com a exclusão dessas duas fazendas, apenas fazendas dos distritos sedes de Barra do Pirai e Valença, bem como Ipiabas (Barra do Pirai) e Conservatória (Valença), foram recortes de análises. Mais especificamente sobre as dinâmicas do turismo na região, todo o legado que envolve os elementos fundamentais para o deslocamento e permanência de pessoas incide diretamente na organização do trabalho dessa região. A cafeicultura imperial teve uma importância para a economia do Brasil daquela época, embora os reflexos desse processo sejam sentidos até hoje. Para além aos topônimos, não há qualquer registro da presença de araris e puris nos distritos estudados. Os hábitos desses povos ainda são incógnitas para a ciência, embora os locais deem dicas sobre o que fora ou não assimilado deles. Sobretudo no que diz respeito ao hábito de dormir, a ser desvelado mais adiante.

O que importa dizer é que no processo de ocupação deste território, a abertura de estradas e picadas permitiu a circulação de tropeiros, mascates e figuras do Estado junto às propriedades que produziam café. A primeira rota que ligava o Vale do Café a um porto de escoamento marítimo era por Mangaratiba, na região da Costa Verde. Conforme as fazendas eram criadas, bem como suas sedes erigidas, as relações de hospitalidade começam a ganhar certo espaço na vida cotidiana das famílias que lideravam o processo de estabelecimento da cafeicultura imperial.

A principal característica desse momento é que as relações de hospitalidade eram tecidas entre as famílias que se uniam por conta de inúmeros fatores. Uma série de casamentos, batizados, aniversários e celebrações de colheitas fomentavam práticas de hospitalidade que permearam o que hoje é feito nas fazendas que se abrem ao turismo. Numa das tentativas de relatar como eram os procedimentos ligados às celebrações, algumas fazendas, como é o caso da São João da Prosperidade, apresenta a capela que ficava na parte interna da casa (ver Figura 29).

---

<sup>124</sup> O policiamento dessa região é de responsabilidade do 10º Batalhão da PMERJ, tendo como sede o município de Barra do Pirai. O mesmo é responsável por cobrir não somente os municípios de Valença e Barra do Pirai, como Paty do Alferes, Miguel Pereira, Rio das Flores, Vassouras, Engenheiro Paulo de Frontin, Mendes e Pirai. No site da corporação, as informações sobre as regiões encontram-se desorganizadas quanto à projeção do município e de distritos (RIO DE JANEIRO, 2017b).

**Figura 29.** Visitação da Capela Interna da Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas [RJ], Barra do Pirai, [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



A Figura 29 também apresenta a anfitriã comercial com uma réplica de uma pia batismal em madeira, ao lado de um oratório, muito próxima a um turíbulo. Nessa apresentação, a anfitriã relata como foi não somente o processo de recomposição desta capela, mas também os eventos que ocorreram ali. Durante a visita, a mesma relata que

[...] a primeira coisa que eu acho que é importante que vocês [hóspedes] saibam é que essa fazenda [São João da Prosperidade] não é nossa por tradição de família. Meu marido comprou essa fazenda há 45 anos atrás e há 40 moramos aqui. Mas isso dá um diferencial muito grande porque quando uma fazenda é da mesma família uma vida inteira, ela tem todo um acervo, toda uma história, que nós não temos. Mas nós procuramos reconstituir essa história através de informações do IPHAN, que nos deram um apoio muito grande no que diz respeito ao conhecimento da estrutura da casa, da sua utilização da época e da sua preservação. Através de conversas com os historiadores, pesquisa em livros, nós conseguimos remontar um pouco da história do casarão. Vocês vão ter agora a oportunidade de voltar ao passado, viajar no tempo... Aqui e toda essa região foi plantada de café e por isso é região é chamada Vale do Café. (Magide Breves Muniz, anfitriã comercial da Fazenda São João da Prosperidade, 5 de maio de 2017).

A réplica da pia confirma que a casa, além de ter sido palco de batismos, recebia o padre da região para a celebração de missas, casamentos, bem como as extremas unções. Diferentemente daqueles que eram recebidos para os eventos familiares, dentro das residências, as casas mostram espaços voltados para receber aqueles que não se confiava. Após a soleira da porta, na Figura 30, é possível ver dois bancos de pedra maciça, usados para a recepção de estranhos ou daqueles que não se confiava, sob a luz de um lampião. Na atualidade, essa área não é usada para a recepção de visitantes e anfitriões.

**Figura 30.** Entrada para a Sala Principal, Fazenda São João da Prosperidade, Distrito de Ipiabas, Barra do Pirai [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



É possível ainda compreender que a Figura 31 ainda manifesta um importante dado revelado durante uma das visitas que ocorreram na Fazenda São João da Prosperidade. De acordo com a anfitriã comercial, esta sede jamais passara por reformas, tendo uma característica mais simples no que diz respeito aos ornamentos arquitetônicos, pois era “uma casa de trabalho” (ver Figura 31). As diversas janelas embora denotem o poder econômico advindo do café, contrasta com a ausência de ornamentações na fachada, permanecendo limpa e austera na linda paisagem que circunda a Fazenda São João da Prosperidade. A ficha técnica do INEPAC afirma que

Austero, longo e simples, são [sic] os qualificativos mais apropriados para este casarão de um só pavimento, com 950m<sup>2</sup> de área construída, que possui dez quartos e cinco salões, além de outras dependências, cujas grossas paredes externas são de pedra e as internas de pau-a-pique. Entretanto, a singela arquitetura contrasta, por um lado, com a importância histórica da fazenda e, por outro, com a autenticidade e conservação do prédio, fruto de louvável e perseverante trabalho dos atuais proprietários, Luiz Geraldo Muniz e Magide. Na frente da casa existe uma construção de pedras que, provavelmente, se destinou a abrigo das tropas de mulas que levavam o café para o Rio de Janeiro (NOVAES, 2008a).



**Figura 31.** Fachada da Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Pirai [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



No contexto do século XIX, adentrar o recinto domiciliar era algo voltado para momentos muito especiais e de intimidade. Ainda assim, havia gradações sobre quem se recebia com mais ou menos confiança. Era comum que algumas das casas tivessem alcovas<sup>125</sup> (PINHAL, 2009), sendo esse cômodo mais recôndito o espaço voltado para viajantes que não eram íntimos da família, bem como comerciantes e algumas figuras de Estado como fiscais.

As alcovas (ver Figura 32) eram lugares dedicados aos visitantes que eram recebidos por motivos inúmeros, embora os casos mais relatados fossem aqueles ligados aos mascates. Esses visitantes eram recebidos pelas famílias que habitavam as fazendas com toda a suspeita sobre sua presença no ambiente interno. Logo, as alcovas por serem recintos dotados de apenas uma única entrada, sem janelas ou qualquer outra saída, guardava a segurança do lar desses primeiros cafeicultores.

---

<sup>125</sup> De acordo com o Colégio de Arquitetos, alcova é um “quarto pequeno de dormir, sem aberturas para o exterior, que faz comunicação com ante-salas. Do árabe al-qubbâ, que significa abóbada. [...] No século XIX, alcova era o quarto dos prazeres, um espaço muitas vezes sem ventilação, nem iluminação: o ambiente mais privado da casa.”. Ver mais em: <http://www.colegiodearquitetos.com.br/dicionario/2009/02/o-que-e-alcova/>

**Figura 32.** Alcova transformada em Quarto de Passar, Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Na Figura 32 se pode ter ideia de como era um desses recintos, sendo que em específico, na Fazenda São João da Prosperidade, uma de suas alcovas se transformou em quarto de passar roupas antes de tornar-se uma atração aos visitantes. Na mesma figura, é possível verificar o consumo dessa atração, onde as turistas vindas da Região Metropolitana de São Paulo se surpreendiam com a inexistência de janelas nas alcovas abertas à visitação.

As formas como se recebiam os visitantes nas sedes das fazendas se tornaram elementos de memória para os anfitriões comerciais do Vale do Café. Na Fazenda Santo Antônio do Paiol, em Valença, os anfitriões comerciais revelam que aos visitantes que iam às alcovas para restar trancafiados sob o comando dos anfitriões do passado recebiam além de um penico, um farnel de quitutes e uma moringa de água (ver Figura 33).

**Figura 33.** Apresentação dos antigos “bebedouros” e as moringas, Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



A importância de se prover condições que permitissem os hóspedes das antigas alcovas eram pensadas como estratégia de evitar a circulação dos mesmos durante a noite. Logo, conceder alimentos, água e penico permitia que estes hóspedes não enfrentassem mais privações enquanto junto à família que o acolhia. Nesse processo, era comum o temor de furtos e fuga por parte desses mascates, os quais eram majoritariamente libaneses, sírios ou italianos. Na Figura 33, também é possível ver como frei Geraldo demonstrava, os visitantes vindos de Nova Iguaçu, as moringas que eram dispensadas aos hóspedes do século XIX ao fim da ceia, no período noturno. Havia certo encanto por parte dos atuais visitantes com o antigo “bebedouro” vindo da cidade homônima de Valença, na Bahia<sup>126</sup>.

Aos tropeiros que circulavam a região, era possível contar com os locais de pouso aos cavalos e aos montadores. Essa região em especial teve uma presença muito forte de tropas que circulavam pelo Sul de Minas Gerais em busca de novos animais de tração. Ainda antes da

<sup>126</sup> Sobre os municípios homônimos, além da Valença fluminense, há a baiana Valença (Sul da Bahia), bem como Valença do Piauí (Centro Norte Piauiense).

ocupação do que hoje é o Vale do Café por parte dos pioneiros no cultivo deste gênero, de acordo com a Associação Brasileira dos Criadores do Cavalo Mangalarga Marchador – ABCCMM – a então região da Comarca do Rio das Mortes (atual região de São João Del Rey) ficou conhecida pela aptidão à criação de cavalos (ABCCMM, 2011). Foi também no Sul de Minas Gerais que se desenvolve a raça Mangalarga Marchador (em inglês, *Brazilian Saddle Horse*), sendo a mesma resultado da combinação entre equinos já estabelecidos na região com cavalos da raça Alter – trazidos da Coudelaria de Alter do Chão, em Portugal<sup>127</sup>.

Embora estes cavalos tenham sido cruzados em Minas Gerais, foi uma fazenda na região do Vale do Café que batizara a raça. De acordo com a ABCCMM (*idem*),

Há várias versões para o nome Mangalarga Marchador, mas a mais consistente está relacionada à fazenda Mangalarga, localizada em Pati [sic] do Alferes, no Rio de Janeiro. O nome da fazenda era o mesmo de uma serra que existia na região. Seu proprietário era um rico fazendeiro que, impressionado com os cavalos da família Junqueira, adquiriu alguns exemplares para os passeios elegantes realizados no Rio de Janeiro. Quando alguém se interessava pelos animais, ele indicava as fazendas do Sul de Minas. As pessoas procuravam os fazendeiros perguntando pelos cavalos da fazenda Mangalarga e esta referência se transformou em nome. Já o nome Marchador foi acrescentado pelo fato de alguns daqueles cavalos terem a função de marchar em vez de trotar.

Essa relação de produção de animais de tração nesse recorte do Sul de Minas Gerais reflete tanto as entradas dos bandeirantes, como os peabirus que resultaram no Caminho Velho, via de ligação entre as áreas de mineração e os portos do Sul do Rio de Janeiro (destaque para Angra dos Reis e Paraty). De acordo com Novaes (2008b, p. 59)

Foi com o surgimento das notícias sobre o ouro, em 1695, que os primeiros aventureiros subiram a trilha dos guaianazes com destino ao sertão. No final do século XVII, foi criado o caminho para as Minas Gerais, a que se tinha acesso pela serra do Quebra Cangalha, pelo caminho da Freguesia do Facão (atual Cunha), atingindo-se o rio Paraíba do Sul. Nesse ponto, dava-se o encontro com a rota dos bandeirantes paulistas, na altura de Guaratinguetá, e na Garganta do Embaú. Vencida a serra, o caminho seguia até Baependi, Carrancas, São João Del Rey e São José Del Rei (hoje, Tiradentes), até alcançar os arraiais de Antônio Dias e de Vila Rica (atual Ouro Preto).

Ou seja, as relações culturais entre essas regiões interioranas do Sudeste brasileiro vão novamente se reencontrar com a chegada do café. Ainda antes, muitas famílias se dedicaram à produção de animais de tração para abastecer o mercado de cargas que levava metais e pedras preciosas de Minas Gerais ao Rio de Janeiro. O lombo dos cavalos não apenas levava mercadorias, mas culturas que se retroalimentavam em uma constante viagem pelos caminhos que se desenhavam pelo interior. A troca de informações sobre formas de alimentação, de recepção, de acolhimento e entretenimento se deu também pela circulação dessas tropas.

Com o desenvolvimento da cafeicultura, a demanda por animais de tração para levar as sacas de café aos portos fluminenses fez com que se tivesse de criar mecanismos que

---

<sup>127</sup> De acordo com a ABCCMM (2011), “Os primeiros exemplares da raça Alter chegaram ao Brasil em 1808, com D. João VI, que se transferiu para a Colônia com a família real. Os cavalos dessa raça eram muito valorizados em Portugal e a família real investia em coudelarias (haras) para o aprimoramento da raça. A Coudelaria de Alter foi criada em 1748 por D. João V e viveu momentos de glória durante o século XVIII, formando animais bastante procurados por príncipes e nobres europeus para as atividades de lazer e serviço”.

possibilitassem o pouso de animais e dos tropeiros<sup>128</sup>. A relação entre os cavalos e a região permanece não apenas na memória do Vale do Café, como também no folclore fluminense. No ano de 2013, o Grêmio Recreativo Escola de Samba Beija Flor de Nilópolis<sup>129</sup>, uma das representantes da Baixada Fluminense nos desfiles das escolas de samba do Rio de Janeiro, homenageou os cavalos da raça Mangalarga Marchador. No seu samba enredo, a Beija Flor não apenas apresentou os dados sobre a história do cavalo em si, mas também sua relação com o café, sendo possível verificar no trecho abaixo:

Amigo do Rei, pela estrada lá vai o Barão!  
Sul de Minas Gerais, galopei...  
A riqueza da mineração!  
**Café me fez marchar...**  
**Ao Rio da corte a bailar (grifo nosso)!**  
Acreditar... Que fui a raça escolhida!  
Sou um puro sangue azul e branco,  
Um acalanto... a mais sublime criação!  
Sou eu o seu cavalo de batalha,  
Se a memória não me falha...  
Chegou a hora de gritar é campeão!  
Sou Manga Larga Marchador!  
Um vencedor, meu limite é o céu!  
Eu vim brilhar com a Beija-Flor...

Valente guerreiro, amigo fiel! (VELOSO, J. et al., 2012).

A importância dos cavalos para a região não se bastou apenas no traslado de sacas de café, mas também pela demarcação das estradas que passaram a ligar as fazendas entre si, bem como aos nascentes centros urbanos que vão se constituir no Vale do Café. Na Fazenda São João da Prosperidade, há em curso o processo de recomposição da construção destinada ao descanso dos tropeiros que levavam as sacas de café para pontos de distribuição. Na Figura 34, pode-se contemplar como a construção rudimentar ainda resiste à ação do tempo.

---

<sup>128</sup> Durante um dos percursos efetuados pelo pesquisador em campo, na lista de músicas que tocava no aparelho de som do automóvel usado para deslocamentos tocou o samba do G.R.E.S. Beija Flor de Nilópolis do ano de 2013.

<sup>129</sup> Fundada no Natal de 1948, o Grêmio Recreativo Escola de Samba Beija Flor de Nilópolis é uma das escolas de samba de maior destaque no carnaval do Rio de Janeiro. Atualmente, é a terceira maior campeã dos desfiles das escolas de samba do Rio de Janeiro, ficando atrás apenas da Portela e da Mangueira. Com o enredo "Amigo fiel - Do Cavalo do Amanhecer ao Mangalarga Marchador", a Beija Flor sagrou-se vice-campeã do Grupo Especial, em 2013.



**Figura 34.** Pouso dos Tropeiros, Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Durante o período de pesquisa, não houve visita ao espaço, pois o mesmo se encontra fechado para obras. Ainda assim, havia não somente sinalização sobre o que consistia em espaço, como também os anúncios sobre as obras. De acordo com a anfitriã comercial, a própria visita realizada na fazenda gera receitas para a manutenção da casa, assim como obras de melhorias em outras instalações para que possam ser abertas ao turismo.

A circulação de tropeiros pela região deixou uma marca indelével na paisagem de Ipiabas. O Casarão da Remonta, também conhecido apenas como Remonta, tem seu passado ainda em disputa pela historiografia. O que mais é difuso pela memória dos anfitriões comerciais é que a Remonta possibilitava toda uma dinâmica de pouso aos montadores, bem como a alimentação e até mesmo a mudança de cavalos e muare. O edifício foi erigido em 1874, quando a produção de café já começava a dar sinais de queda na região. Esse casarão difere de todo o conjunto arquitetônico construído no século XIX, sendo um típico edifício que representa o movimento neoclássico (ver Figura 35).

**Figura 35.** Casarão da Remonta de Ipiabas, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Importantes práticas de hospitalidade foram tecidas nesse espaço, conquanto as mesmas ainda sejam desconhecidas. Atualmente, a Remonta de Ipiabas está sob gestão da Secretaria de Turismo e Cultura de Barra do Piraí, embora o espaço tenha sido adquirido por Edézio Quintal de Oliveira, em 19 de dezembro de 2000. Apesar de não ser um dos objetos de análise desse trabalho, a Remonta de Ipiabas é um dos espaços erigidos ainda no século XIX pensado para servir viajantes. Aqui, fica evidente que a história da hospitalidade da região do Vale do Café precisa demandar atenção a esse marco arquitetônico que ainda não possui detalhes que confirmem sua finalidade<sup>130</sup>.

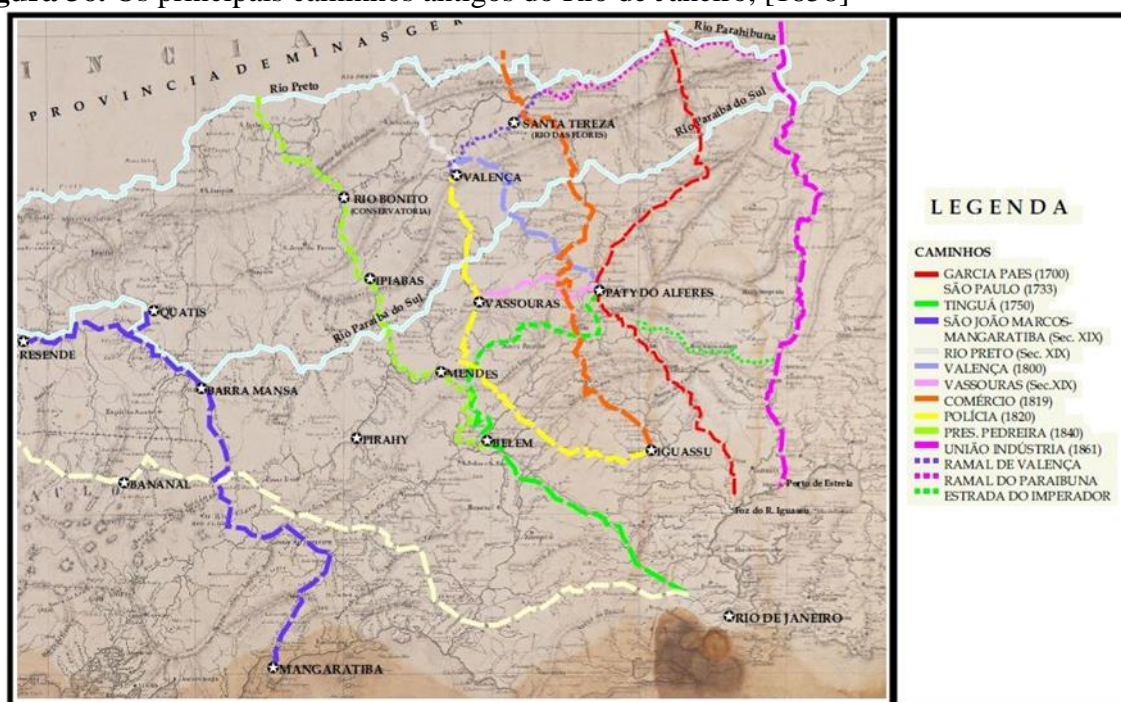
Nesse sentido, o que diferencia esses aspectos relatados aqui enquanto parte do componente das demandas tecnológicas manifestas é que as fazendas históricas naquele período não possuíam centralidade na oferta de serviços de hospitalidade. Havia, sim, a concessão de hospitalidade privada (LASHLEY, 2004), mas não era o foco dos esforços perpetrados pelas famílias que viviam nessas unidades. Assim, a tecnologia da hospitalidade fomentava-se de modo coadjuvante à cafeicultura. Além de Remonta de Ipiabas, outros elementos da cultura material da região passaram a ser pensados para viajantes.

<sup>130</sup> Em conversas com o atual proprietário, há uma série de especulações sobre a finalidade da Remonta de Ipiabas. Uma das coisas que chamam atenção é que esta edificação compõe com demais casarios uma espécie de vila, contendo uma igreja, ruínas de um hospital, bem como vestígios de outras construções que ainda não podem ser identificadas. Ipiabas, segundo o Sr. Edézio Quintal de Oliveira, pode ter sido um espaço para treinamento de milícias de fazendeiros da região para a Revolução Liberal de 1842. Esse evento tem uma projeção muito reduzida no contexto do Brasil Império, embora seja considerada uma das reações ao poder do Partido Conservador em centralizar ações na Corte.



A apropriação dos caminhos elaborados pelos puris e araris, assim como os trechos de navegação dos rios da Bacia do Paraíba do Sul, foram os primeiros caminhos que integraram as fazendas ao comércio internacional de café. Novaes (2008b) conseguiu compilar as vias de acesso que cortavam o que hoje é o Vale do Café, sendo matriz de apoio para o desenvolvimento de uma ilustração com maior detalhamento por parte de Figueiredo (2016) possível acompanhar os caminhos pela Figura 36<sup>131</sup>.

**Figura 36.** Os principais caminhos antigos do Rio de Janeiro, [1858]



Ao centro da Figura 36, sintetiza alguns dos principais caminhos efetuados principalmente para possibilitar a ocupação do território por parte dos pioneiros da cafeicultura. De acordo com Novaes (2008b), as principais ligações criadas nos séculos XVIII e XIX foram os Caminhos Velho e Novo, a Estrada do Comércio (1813-17), a Estrada da Polícia (1817) e Estrada Presidente Pedreira (1840-1850). A título de contemplar a forma como se desenvolveram os principais caminhos que guarneceram os municípios de Barra do Piraí e Valença, chama-se atenção aos trechos na Figura 36 em verde (Caminho do Tinguá, criado em 1750, bem como a Estrada Presidente Pedreira, que parece sua extensão ao Sul de Minas Gerais), amarelo (Estrada da Polícia) e sua extensão em branco (que vai em direção ao Rio Preto, um dos limites naturais entre Rio de Janeiro e Minas Gerais).

Na mesma Figura 36, há a demarcação dos distritos de Ipiabas, Conservatória e da cidade de Valença. Aqui, ressalta-se que a cidade Barra do Piraí não se encontra demarcada, embora seja possível indica-la como um ponto de interseção entre a Estrada Presidente Pedreira com o Rio Paraíba do Sul, o qual corre perpendicularmente entre os trechos em verde e amarelo na ilustração em questão. Foram essas vias que garantiram às tropas a possibilidade de transitar pelo Vale do Café, a engendrar relações de hospitalidade que regulam a forma como as sociedades daquela época transmitiram seus saberes e práticas em relação à acolhida aos viajantes.

<sup>131</sup> Novaes (2008b) realizou esse mapa com base em dados do Arquivo Histórico Nacional, bem como com a ajuda da desenhista Luciana Neiva. Figueiredo (2016) conseguiu além de destacar os caminhos, pontuar as principais localidades que abarcam, inclusive, o recorte territorial desta pesquisa.



O crescimento das lavouras da cafeicultura, somado aos lucros que as mesmas propiciaram aos donos de cafezais, demandavam formas mais sofisticadas de escoar a produção para os portos do Rio de Janeiro. Naquele período, era comum que as estradas culminassem em portos fluviais da Baixada Fluminense, com destaque na região do que hoje é Nova Iguaçu. A partir desses portos que estavam às margens de rios como o Sarapuí, Iguaçu, Pavuna e Meriti, pequenas embarcações rumavam ao porto do Rio de Janeiro. A partir deste porto, ou o café era estocado nos armazéns que ficavam às margens da Baía da Guanabara, ou, já em grandes embarcações, partiam com destino aos mercados europeus e dos EUA.

O ritmo da produção e o aumento da demanda pelo café impõe aos cafeicultores uma forte pressão para praticar outras formas de escoamento. Após o estabelecimento da cafeicultura imperial como tecnologia hegemônica no século XIX no Vale do Café, os seletores praticaram a técnica de escoamento semelhante ao que fora feito durante o ciclo econômico dos metais e pedras preciosas. Naquele período, as tropas usavam animais de tração para circular pelas vias terrestres, bem como pequenas embarcações para descer os rios em direção ao mar. O interesse dos cafeicultores em diminuir o tempo de descolamento das sacas de café ao Porto do Rio de Janeiro, bem como o desejo de investimento por parte do capital estrangeiro nesse negócio, soma-se ao movimento tecnológico em voga na Europa e nos EUA para a construção de ferrovias.

Caso se analise a data de nascimento dos caminhos de terra e os trechos de ferrovias que se estabeleceram na região, constata-se o qual impactante foram os recursos advindos pela tecnologia da produção cafeeira. A Estrada Presidente Pereira, de acordo com Novaes (2008b), começa a ser usada sobretudo na década de 1850, período muito próximo ao que se inaugurou o trecho da Estrada de Ferro D. Pedro II em Barra do Piraí. Segundo Giesbrecht (2007), “o primeiro trecho [da Estrada de Ferro D. Pedro II] foi entregue em 1858, da estação Dom Pedro II até Belém (Japeri) e daí subiu a serra das Araras, alcançando Barra do Piraí em 1864”.

Na memória dos anfitriões comerciais, Barra do Piraí permanece sendo reconhecida como um maior entroncamento de linhas férreas da América Latina. De acordo com os mapas e informações sobre os ramais que cruzam a cidade, de Barra do Piraí era possível acessar os estados de São Paulo, Minas Gerais, bem como outros municípios do Sul do Rio de Janeiro. A ampliação da malha ferroviária no Vale do Café acabou mudando as práticas de hospitalidade na região. Se as fazendas ofereciam hospitalidade aos tropeiros, por exemplo, essa prática passa a reduzir-se com o avançar das ferrovias.

O que chama atenção ao recorte territorial em questão é que ao passo que as ferrovias caminhavam, muitas vezes seguindo a trilha dos caminhos que foram abertos pelas tropas, a cafeicultura da região começava a dar sinais de esgotamento. Vieira (2000) pondera que a partir de 1870 já havia uma busca por novas fronteiras agrícolas que já ultrapassavam o estado do Rio de Janeiro, indo para outras localidades do que hoje é a Bacia Hidrográfica do Paraíba do Sul, bem como o Sul do Espírito Santo. Ainda segundo esse autor, a maior colheita de café registrada no Rio de Janeiro ocorrera no ano de 1882 (*idem*). Não se pode deixar de dizer que um dos fortes impactos para a tecnologia cafeicultura imperial no Vale foi a extinção da escravidão do Brasil. A maior parte da riqueza dos donos de cafezais também consistia na posse de trabalhadores escravizados<sup>132</sup>, majoritariamente negros, que passaram a partir de 1888 gozar de alforria sem reparação socioeconômica.

A expansão das ferrovias trouxe inovações sobre a forma de se oferecer e consumir hospitalidade. Na região, alguns poucos registros podem ser constatados através de antigas fotografias que retratam, por exemplo, o nascimento dos primeiros hotéis da região. A Figura

---

<sup>132</sup> Durante as visitas, é comum que os anfitriões comerciais comparem que o valor de um trabalhador escravizado convertido aos valores de hoje oscile pelos R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais).

37 mostra como o distrito de Conservatória já disponibilizava de um meio de hospedagem e outro de restauração no início do século XIX. A imagem compõe o acervo de fotografias do distrito, disponível no Museu da Seresta e da Serenata.

**Figura 37.** Fotografia do Antigo Hotel da Estação, do Ponto de Almoço e Bar da Estação, distrito de Conservatória, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Conquanto não houvesse qualquer cuidado museográfico no que diz respeito ao responsável pela fotografia, bem como quando a mesma foi capturada, esse edifício ainda existe bem próximo à estação ferroviária de Conservatória. A linha férrea que servia esse distrito ligava-o à Barra do Piraí e não a Valença. Isso pode explicar a relação de proximidade econômica e social de Conservatória com outra sede municipal que não a sua, pois mesmo antes da estrada de ferro chegar a este distrito valenciano, a Estrada Presidente Pedreira<sup>133</sup> já fazia a ligação até Barra, passando por Ipiabas.

A Estrada Ferro Santa Isabel do Rio Preto<sup>134</sup> foi a rota de apropriação do traçado já efetuado pela Estrada Presidente Pedreira, tendo sua construção iniciada em 1879 (GIESBRECHT, 2014). Na Figura 38, a Estrada de Ferro Santa Isabel pode ser identificada pelo número 13, em azul celeste, mesma cor da linha que representa o trajeto.

<sup>133</sup> Luís Pedreira do Couto Ferraz, também conhecido como Visconde do Bom Retiro, nasceu em 7 de maio de 1818, no Rio de Janeiro. Foi deputado geral, presidente da província do Rio de Janeiro, conselheiro de Estado e senador do Império do Brasil de 1867 a 1886. Advogado, faleceu também no Rio, em 12 de agosto de 1886.

<sup>134</sup> A E. F. Santa Isabel do Rio Preto (1883-1889) teve inúmeras mudanças, tendo sido incorporada pela V. F. Sapucaí (1889-1910), Rede Sul-Mineira (1910-1931) e, por fim, Rede Mineira de Viação (1931-1961). Ver mais em Giesbrecht, 2014.

**Figura 38.** Linhas e Ramais do Estado do Rio de Janeiro



FONTE: OLIVEIRA, 2016.

É importante constatar que a linha 13 representada na Figura 39 tem como início o entroncamento de Barra do Piraí, representado pela letra A. Já Valença, desde quando ainda era acessada pela Estrada da Polícia, não tem ligação direta via ferrovia tanto com a cidade de Barra do Piraí, quanto com o distrito de Conservatória. Sua estação ferroviária era de responsabilidade da pela Estrada de Ferro União Valenciana, tendo sido inaugurada em 1871 (GIESBRECHT, 2014). Valença estivera conectada a Vassouras pela linha férrea, como é possível verificar na Figura 38 a linha 7 em cor ocre.

A atenção dada às vias de comunicação férrea se faz necessária, pois, elas compuseram um relevante elemento para o desenvolvimento da hospitalidade dispensada a quem viajava na virada do século XIX ao XX. Neste período, as fazendas, objeto de análise desse trabalho, estavam a transitar da tecnologia cafeeicultora para a pecuária, principalmente. O turismo ainda não se configurava em importante fenômeno naquela região, sobretudo quando se compara a busca por regiões interioranas para lazer. Naquele momento, Petrópolis e Nova Friburgo já se consolidavam como redutos do lazer da aristocracia carioca (D'ONOFRE, 2010a).

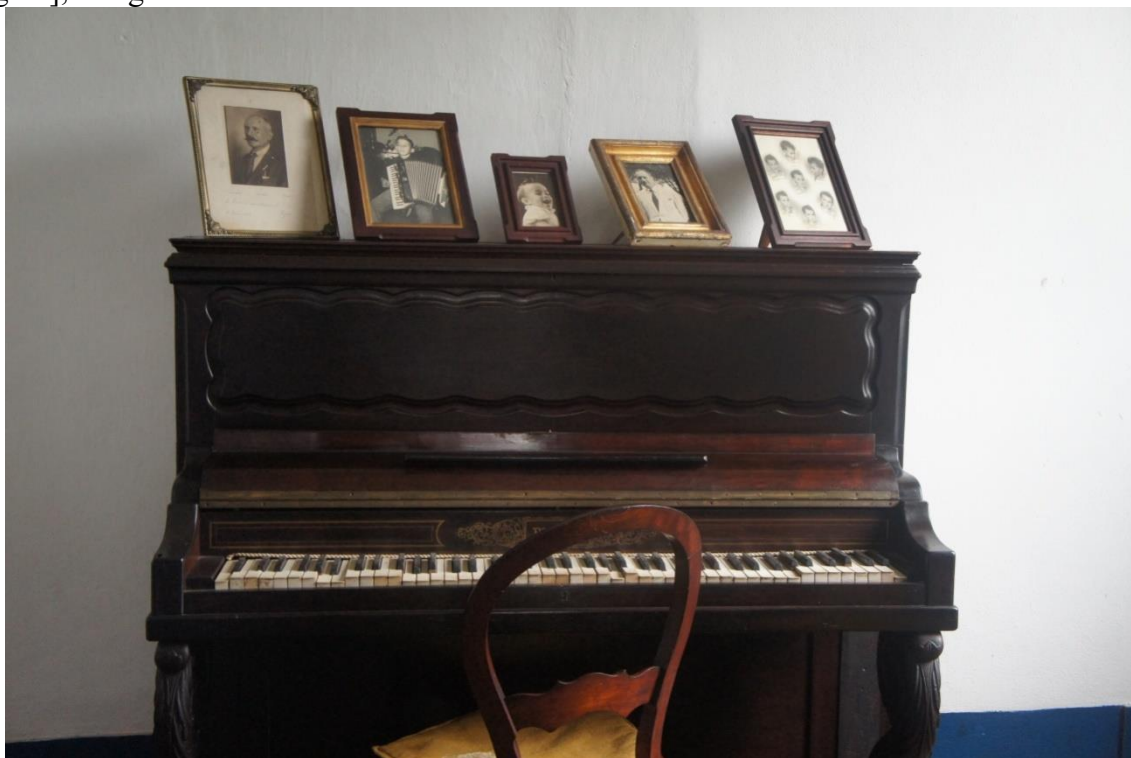
O desenvolvimento de iniciativas ligadas à oferta comercial de serviços de hospitalidade está ligado a práticas culturais de Conservatória. Hoje, o distrito é vulgarmente conhecido como a Capital Nacional das Serestas. No entanto, mais uma vez, a explicação para a consolidação das serestas e também das serenatas em Conservatória demanda retroceder aos elementos que servem à configuração do mosaico cultural fluminense. Conservatória apresenta costumes advindos da matriz lusitana como as serenatas e as serestas (OLIVEIRA, 2017), sendo marcas indeléveis que posicionaram essa região no cenário turístico e cultural do país. Esta autora explica a diferença entre serenata e serestas da seguinte forma:

A Serenata era o ato de cantar canções sentimentais à noite pelas ruas, com parada obrigatória na casa das namoradas. Em Portugal, já era conhecida em 1505 e no Brasil

o costume já parece mencionado em alguns livros de viajantes desde 1717, onde relatam que nas cidades e vilas, à noite, só se ouviam os tristes acordes das violas tocadas por portugueses. A Seresta foi um costume boêmio que herdamos, como tantos outros, dos nossos colonizadores. É muito antiga e desde a Idade Média era comum evocar alguém, especialmente a pessoa amada, através de versos. Iniciou-se nos palácios e aos poucos passou a ser uma manifestação do povo (OLIVEIRA, *idem*, p. 122).

Entre os locais, há quem diga que a diferença entre essas manifestações culturais sejam o local onde eles ocorrem, pois a seresta é em ambientes fechados, enquanto às serenatas ocorrem “ao sereno, na noite”. A autora encontrou vestígios da existência de professores de músicas já a partir da segunda metade do século XIX, em Conservatória. Segundo a mesma, “em 1860, encontrei referência da existência, na vila, de um professor de música, o senhor Venâncio da Rocha Lima Santos e de dois professores de piano: André Schimidt e Carlos Janin” (*ibidem*, p. 123). Outros professores começam a se estabelecer não apenas em Conservatória, mas também em outras vilas e cidades do Vale do Café, pois as receitas advindas com a tecnologia da cafeicultura imperial possibilitaram o afrancesamento da cultura das famílias que lideraram esse processo. Ainda hoje, é comum visitar uma das fazendas e encontrar um piano. Aliás, todas as fazendas que foram parte da análise que se desvela aqui detinham pianos (ver Figura 39), com exceção da Fazenda Santa Maria, atual Hotel Fazenda Arvoredo.

**Figura 39.** Piano centenário, Fazenda da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Durante às visitas, anfitriões comerciais reiteram em seus saraus e demais eventos que a musicalidade da região é advento do legado da cafeicultura imperial. No que tange às serestas e serenatas, os registros históricos sobre essas práticas dão conta de que, no início do século XIX, pessoas que viviam em Conservatória passam a “dedilhar um instrumento e cantar” (*ibidem*) enquanto distração. Ou seja, a população daquela época usava da música como uma forma de praticar lazer, sendo que a diferenciação de Conservatória para demais localidades no país é que a manutenção e conservação dessa prática ocasionou sua permanência enquanto



elemento identitário. Para tanto, houve adaptações como a solarata, que seria uma espécie de serenata que ocorre de dia, sob o sol.

O despontar da identificação de Conservatória com às serestas e às serenatas liga-se às figuras dos irmãos Borges. Durante uma seresta que ocorreu no Museu da Seresta e da Serenata, no dia 12 de maio de 2017, senhores e senhoras que apresentavam as mais conhecidas canções aos visitantes (ver Figura 40), contaram a história dos irmãos Borges.

**Figura 40.** Seresta no Museu da Seresta e da Serenata, distrito de Conservatória, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Joubert Borges de Freitas e José Borges de Freitas Netto chegaram em Conservatória quase no fim da década de 1930, sendo muito difuso que ambos foram estudantes do Colégio Pedro II, muito renomado até hoje. Pela fala dos anfitriões do Museu da Seresta e da Serenata, o pai dos irmãos Borges trabalhava na rede ferroviária, fato que possibilitou a vinda desses jovens para o então distrito de Conservatória. Oliveira (2017) relata que foi amizade entre Antônio Borges de Freitas Sobrinho<sup>135</sup>, mais conhecido como Seu Freitas, e Francisco Delgado de Almeida que vai determinar uma guinada na forma como as serestas e as serenatas serão tratadas em Conservatória.

Num dado momento, mesmo quando Seu Freitas se muda para Madureira, bairro da Zona Norte carioca, os irmãos Borges continuam a frequentar no período de férias escolares e do trabalho os sítios da família de Seu Francisco. Este, por sua vez, de acordo com Oliveira (2017), tinha uma grande afinidade com a música, sendo corrente a oferta de saraus e festas em seus sítios. Mesmo após Seu Francisco se desfazer de seus sítios e também mudar-se para Madureira, os irmãos Borges continuaram a frequentar Conservatória sempre que possível, ainda que destacassem o Carnaval.

O contato com uma série de músicos e pessoas que trabalhavam em meios de comunicação e artes permitiu que houvesse certa exposição de Conservatória, até quando houve a mais consolidada inovação cultural na região. Se nos momentos de lazer dos irmãos Borges, Conservatória era o destino certo desses amantes da seresta e da serenata, houve por parte de Joubert a criação de um projeto que preservava a memória musical do distrito.

<sup>135</sup> Pai de Joubert e José, os irmãos Borges.

Vale lembrar que sob os auspícios da teoria do turismo<sup>136</sup>, os irmãos Borges foram durante muito tempo turistas assíduos de Conservatória, pois não tinham residência fixa ali, sendo hospedado por amigos próximos que os acolhiam durante férias e feriados. A partir daquele momento, entre idas e vindas do Rio de Janeiro, os irmãos Borges vão fomentar o fortalecimento das serestas e das serenatas, onde inclusive suas relações tecidas com o território forneceram inspiração para criar canções como “Rua das Flores” (vide abaixo).

**RUA DAS FLORES**  
(José Borges de Freitas Netto)

Moramos na Rua das Flores,  
o bairro da felicidade,  
a rua do túnel tristonho  
caminho que vai pra saudade...

Vem à lembrança,  
o velho trenzinho apitando...  
Tristeza nos olhos molhados...  
Adeus de lenço acenando...

Quantas mulheres  
partiram de trem soluçando...  
Dizem que é de saudade  
que o túnel vive chorando...

A linha férrea contribui para que houvesse inúmeros processos ligados à forma como a cultura de Conservatória se solidificou em torno da seresta e das serenatas. Na região do Vale do Café, este distrito é o que possui a memória de sua cultura ligada à presença de visitantes mais bem preservada. Na seresta acompanhada pelo pesquisador, todos os seresteiros e seresteiras revelaram que não são nascidos em Conservatória. A exceção foi um senhor que na Figura 40 aparece próximo à janela, portando um violão marrom claro, nascido na sede do município de Valença. Assim, estes promotores da seresta de Conservatória um dia foram turistas, tornando-se residentes no município, sendo parte da memória sobre as viagens e a hospitalidade tecida ali.

A extinção das atividades da estação de Conservatória, no ano 1961, ocasionou um cenário de mudanças na forma como as pessoas passaram a chegar até ali. As estradas de ferro vão começar a sofrer com o processo de expansão do modelo rodoviarista, sobretudo a partir do governo de Juscelino Kubistchek. Nesse período, a cafeicultura já havia sido extinta no cenário agrícola da região, restando pouquíssimos produtores como é o caso da Fazenda da Taquara. Muitos fazendeiros passaram a dedicar-se à pecuária, bem como a produção de alguns gêneros alimentícios que abasteciam as fazendas e as vilas ao redor. Enquanto a pecuária, tanto de leite, mas também de corte, foram as tecnologias que sucederam a cafeicultura em sua primazia, houve o desmonte das ferrovias não apenas no Vale do Café, como também em todo o estado do Rio de Janeiro.

O período que vai de 1930 a 1980 é tido como aquele que mais afetou as fazendas que foram erigidas durante a cafeicultura do século XIX. Muitas foram a leilão, outras foram se

---

<sup>136</sup> Reitera-se aqui que o fenômeno turístico, de acordo com Barretto (2003, p.12), demanda atenção a elementos como “a viagem (elemento dinâmico) e a estada (elemento estático) [as quais] acontecem fora do lugar de residência, [e que] as pessoas desenvolvem atividades diferentes do seu cotidiano”.

deteriorando com as intempéries. Durante as passagens nas fazendas, alguns anfitriões revelaram que durante a década de 1980 houve um fenômeno ligado à aquisição de fazendas históricas por meio de leilões e compras diretas. Algumas famílias abastadas do Rio de Janeiro iniciaram esse processo, sendo acompanhada por algumas famílias também da região de Vassouras, Barra do Piraí e Volta Redonda. Algumas dessas famílias do Sul fluminense já dominavam técnicas sobre a produção de gado bovino, sendo praticado em sítios cujas sedes não eram em nada parecidas com os históricos casarões.

O caso que, de acordo com os anfitriões comerciais, deu origem a uma mudança sobre o paradigma de usufruto das sedes históricas dessas fazendas está ligada à Fazenda Veneza. Situada em Conservatória, a fazenda já havia sido sede do Barão de Guaraciaba<sup>137</sup>, também conhecido como o Barão Negro. Segundo Alegrio (2009), na década de 1970 esta fazenda foi adquirida por Horácio Gomes Leite de Carvalho Jr, mais conhecido por Horacinho. Este por sua vez, era neto do 2º Barão do Amparo, Joaquim Gomes Leite de Carvalho, sendo sua família toda composta pela nobreza que se estabeleceu pela tecnologia da cafeicultura imperial. Horacinho fora casado com Lily Monique Lemb<sup>138</sup>, sendo dono não somente de diversas fazendas, mas também de minas de metais e pedras preciosas, além do jornal Diário Carioca. Ao falecer, Horacinho deixou uma valiosa herança para Lily, que por sua vez, além de se consolidar como uma socialite carioca, passa a deter uma coleção de fazendas e influenciar a elite carioca a aproximar-se da região com vistas a adquirir fazendas por leilões ou aquisição direta.

Esse hábito de adquirir sedes de fazendas históricas muda a forma como estas passaram a ser compreendidas e usufruídas. Se desde quando as fazendas foram erigidas, no século XIX, a finalidade era que as mesmas pudessem ser não somente lugar de vida das famílias que lideraram o processo de estabelecimento da tecnologia cafeicultora, mas também ponto de comércio com tropeiros e mascates, o cenário não se altera tanto no que diz respeito ao estabelecimento da tecnologia pecuária a partir do início do século XX. Quando as fazendas passam a ser concebidas como uma espécie de segunda residência para alguns abastados, a forma de concebê-las passa a permitir que ocorra o usufruto do lazer nessas sedes.

As bases para se conceber a comercialização da hospitalidade vão se solidificar com um importante elemento: os hóspedes. A partir da década de 1950, as cidades do Rio de Janeiro e São Paulo passaram por uma intensa transformação na organização do trabalho. A industrialização dessas cidades, bem como o seu entorno, permitiu que houvesse a ampliação de postos de trabalho mais bem remunerados. Além disso, o Rio de Janeiro permanecia enquanto capital federal, sendo um reduto de funcionários públicos bem remunerados. As garantias advindas com a Consolidação das Leis Trabalhistas – CLT – permitiu que houvesse aos trabalhadores urbanos, garantias legais do usufruto ao lazer e às férias remuneradas.

Dessa maneira, as principais cidades sudestinas detinham uma demanda de consumidores que poderiam efetuar viagens para os mais variados destinos da região. Soma-se

---

<sup>137</sup> De acordo com Alegrio (2009), “o mais ilustre morador da fazenda Veneza foi o Barão de Guaraciaba, Francisco Paulo de Almeida. Único titular do império que tinha sua tez negra, título agraciado em 16 de setembro de 1887, poucos meses antes da libertação dos escravos, foi também um dos mais interessantes e curiosos homens de nossa história. Homem de grande cultura, escolheu para casar-se com uma jovem branca, de família tradicional valenciana, e se esmerou em dar aos seus onze filhos uma educação refinada. Sabe-se ainda que foi grande comerciante”.

<sup>138</sup> Lily Monique Lemb nasceu no que hoje é a Alemanha, mais especificamente em Colônia, no dia 10 de novembro de 1920. No Brasil, Lily além de ter se casado com um dos membros da nobreza da cafeicultura, ficou conhecida por depois de viúva ter se casado com Roberto Marinho, dono das Organizações Globo. A partir desse momento, ficou conhecida como Lily Marinho. Outro fato que chamou atenção em sua vida é que, antes de falecer no ano de 2011, Lily realizou leilões de suas obras de arte, joias, dentre outras peças de valor, com o ímpeto de evitar disputas entre seus herdeiros. Os leilões ocorreram em 2008.

a isso a expansão do rodoviarismo, que via na possibilidade de a classe média nascente das futuras metrópoles sudestinas gozarem da posse de automóveis para locomoção a trabalho e lazer. A vinda de montadoras de automóveis para o Brasil, bem como indústrias de um modo geral, acabou por acentuar a concentração destas no Sudeste, a propiciar à população que vive nessa região maior possibilidade de obter os postos de trabalho com maiores garantias trabalhistas. Outro fator que colabora para esse fenômeno foi o processo de asfaltamento das estradas de terra, as quais muitas vezes seguiam o curso das antigas linhas férreas. Linhas férreas essas que eram os caminhos abertos no início do século XIX.

A década de 1980 vai marcar a região por ser o momento em que as estradas passam a serem asfaltadas. Antes mesmo de o asfalto chegar em Conservatória, os irmãos Borges inovam na promoção de um projeto chamado “Em Toda Casa, Uma Canção”. Ainda na década de 1970, esses irmãos seresteiros<sup>139</sup> tiveram a ideia de promover as serenatas tendo como base a prática de tocar e cantar músicas que constavam em placas de metal inoxidável fixadas em cada esquina de Conservatória. Na mesma seresta em que o pesquisador esteve presente, os seresteiros e as seresteiras contaram que isso se tornou tão apreciado, que os moradores do distrito que não moravam nas esquinas também queriam uma placa com a música predileta em suas paredes externas. Assim, o “Em Cada Esquina, Uma Canção” tornou-se “Em Toda Casa, Uma Canção” (ver Figura 41).

**Figura 41.** Placa do Projeto “Em Toda Casa, Uma Canção”, distrito de Conservatória, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



O projeto consistia em materializar não só o nome das músicas, mas também o nome dos compositores destas músicas. De acordo com Oliveira (2017), os irmãos Borges se detiveram em investigar as canções mais tocadas e cantadas em Conservatória do período de 1938 a 1958. Com o sucesso da empreitada, teve a expansão das placas que de vinte, aumentaram para cerca de quatrocentas. Tal fato permitiu que canções que fossem do período estendido até 1980 entrassem no rol das gravadas nas placas de Conservatória. Um caso

<sup>139</sup> Os irmãos Borges também são conhecidos como Irmãos Freitas.



capturado foi na Rua Oswaldo Fonseca, cuja placa trazia a canção “Valsinha”, cuja composição e letra são de Chico Buarque e Vinícius de Moraes. Sucesso no início da década de 1970, “Valsinha”<sup>140</sup> está na lista das canções que são entoadas por quem acompanha as serestas na mesma rua.

### VALSINHA

(Chico Buarque e Vinícius de Moraes)

Um dia ele chegou tão diferente  
Do seu jeito de sempre chegar.  
Olhou-a de um jeito muito mais quente  
Do que sempre costumava olhar.  
E não maldisse a vida tanto quanto era seu jeito  
De sempre falar  
E não deixou-a só num canto  
Pra seu grande espanto  
Convidou-a pra rodar  
E então ela se fez bonita  
Como há muito tempo não queria ousar.  
Com seu vestido decotado cheirando a guardado  
De tanto esperar.  
Depois os dois deram-se os braços como há muito tempo  
Não se usava dar  
E cheios de ternura e graça  
Foram para a praça e começaram a se abraçar.  
E ali dançaram tanto dança  
Que a vizinhança toda despertou  
E foi tanta felicidade que toda cidade se iluminou  
E foram tantos beijos loucos, tantos gritos roucos  
Como não se ouviam mais  
Que o mundo compreendeu  
E o dia amanheceu em paz.

Outra característica é que as canções entoadas nas serestas e nas serenatas não podem ser estrangeiras ou mesmo versões. Assim, os seresteiros e as seresteiras acreditam que para além da salvaguarda da produção musical nacional, que obrigatoriamente devem ser canções dotadas de lirismo e amor, os compositores têm projeção garantida no projeto. Ao questionar o porquê de as placas não terem os nomes dos cantores, os mesmos disseram que as canções podem ser entoadas por quem quer que seja, inclusive por quem estava a pesquisar. No entanto, a produção da letra, a autoria da canção é algo que jamais deve ser menosprezado. Ao menos em Conservatória, a autoria de quem produz canções está preservada.

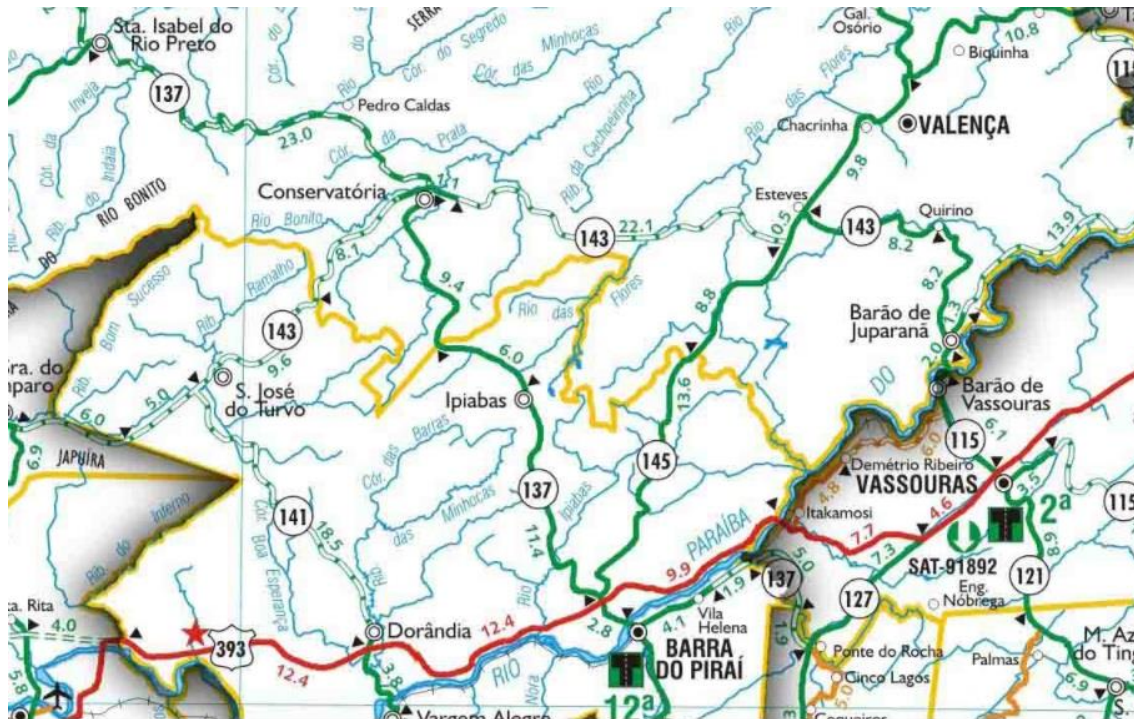
O desenvolvimento dessas iniciativas que propiciam serviços de entretenimento no distrito de Conservatória desde a década de 1970. Com o asfaltamento da estrada que liga este distrito de Conservatória ao município de Barra do Piraí, o deslocamento de visitantes passou a ser mais rápido e seguro. Como é possível verificar na Figura 42, estes locais são limítrofes e distam 29,6 quilômetros (representada pela linha verde com o número 137 circulado) pela

---

<sup>140</sup> Valsinha foi parte do disco “Construção”, lançado em 1971, enquanto Chico Buarque se dividia entre o exílio na Itália e o regresso ao Brasil. A letra foi composta em conjunto com Vinícius de Moraes.

Rodovia RJ – 137<sup>141</sup> de acordo com o Departamento de Estradas e Rodagem do estado do Rio de Janeiro<sup>142</sup> (DER –RJ).

**Figura 42.** Recorte do Mapa de Rodovias da 12ª Residência de Obras e Conservação do DER-RJ



FONTE: RIO DE JANEIRO, 2006b

Torna-se importante dizer que, Conservatória, o distrito valenciano em questão, tem sua dinâmica muito mais atrelada a Barra do Piraí que à sua sede municipal. Isso pode tanto ser explicado por conta de a distância entre estas localidades, pois ao passo que Conservatória está a 33,5 quilômetros de sua sede municipal, dista menos de 30 quilômetros de Barra do Piraí. Mas, a história da comunicação férrea dá mais pistas sobre a ligação entre Barra do Piraí a Conservatória. Conhecida como Linha da Barra, este ramal férreo ligava a região de Passa Três, atualmente pertencente ao município fluminense de Rio Claro, até Santa Rita do Jacutinga, já no estado de Minas Gerais (GIESBRECHT, 2007).

Um fato para Menezes et al. (2016) consiste justamente na relação entre Barra do Piraí e Valença, no que diz respeito a Conservatória e Ipiabas. De acordo com estes autores, ainda que a lei orgânica de Valença reconhecesse estes distritos como de sua competência, um decreto-lei estadual nº. 1.056, de 31 de dezembro de 1943, indicava que Ipiabas e Conservatória estariam sob a responsabilidade de Barra do Piraí. Isso gerou um problema, pois, ainda segundo Menezes et al (*idem*) o fato de Conservatória estar exatamente ao centro do município de Valença faria com que os distritos da banda ocidental ficassem isolados (ver Figura 43). Assim, em 1947 Valença adquire por compra apenas o distrito de Conservatória, anexando-o novamente.

<sup>141</sup> A Rodovia RJ 137 liga a sede municipal de Barra do Piraí ao distrito valenciano de Santa Isabel do Rio Preto. No trecho entre Barra do Piraí e Ipiabas, a estrada passa a ser conhecida como Rodovia das Trovas.

<sup>142</sup> De acordo com o DER-RJ, a gestão das rodovias estaduais fluminenses é de responsabilidade de Residências de Obras e Conservação (ROC). A 12ª ROC tem sede em Barra do Piraí e além deste município, encarrega-se de Valença. Ao todo, o Rio de Janeiro conta com vinte ROC.

**Figura 43.** Situação de Valença e Barra do Piraí entre 1943 e 1947



FONTE: MENEZES ET AL. (2016, p. 249)

O imbróglio surgido na década de 1940 teve fim, mas as relações culturais, sociais e econômicas entre Conservatória e Ipiabas ainda se mantêm. Aliás, em entrevista com a equipe técnica da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo de Valença, os próprios reconheceram que os distritos de Valença possuem distinções entre si, sendo muitas vezes mais ligados às sedes dos municípios limítrofes<sup>143</sup>. Ainda sobre as formas de deslocamento aos distritos, há certa confusão em afirmar quando de fato ocorrera o asfaltamento da RJ 137, pois há quem defenda que ocorrera na década de 1980, enquanto outros afirmam ter sido nos 90's. O que importa é que essa é a principal rota de ligação não só de Conservatória com Barra do Piraí, como também caminho para acessar à BR 116 (Rodovia Presidente Dutra).

A ligação entre Barra do Piraí e Valença vai ser efetivada pela RJ 145, a qual é a principal via de acesso do município valenciano. A mesma rodovia, assim como a RJ 137 cruza outra importante rodovia federal: a BR 393<sup>144</sup>, a qual liga Volta Redonda ao município de Além Paraíba/MG, margeando o Rio Paraíba do Sul (ver Figura 43). Apenas em 2012, o trecho da Rodovia RJ 143 que liga a sede valenciana a Conservatória foi asfaltado. Tal fato pode ser comprovado através de uma análise mais acurada da figura 43, pois ainda em 2006 o trecho tracejado verde entre Conservatória e Esteves demonstra que ainda naquele ano esta estrada não se encontrava com malha asfáltica.

A década de 1990 presencia a consolidação de importantes arenas que vão servir para a negociação dos interesses daqueles seletores que já visualizavam o turismo como um vetor de desenvolvimento na região. Mas, ainda assim, apesar de Conservatória já ser um reduto de lazer com certo provimento de hospedagem, alimentação e entretenimento, as fazendas históricas vão iniciar o processo de abertura ao turismo posteriormente. Há de se dizer que a tecnologia pecuária ainda permanece sendo um importante vetor de inovações e disputas no território, embora hoje haja a presença da hospitalidade comercial enquanto outro polo de demandas manifestas.

O terceiro e último componente da forma como os operadores tecnológicos executam determinada ação no campo são as motivações. De acordo com Trigueiro, esse é o componente

<sup>143</sup> De acordo com a equipe técnica, o distrito de Barão de Juparanã está mais atrelado a Vassouras. Parapeúna tem maior relação com o município mineiro de Rio Preto. Já Santa Isabel do Rio Preto possui maior afinidade com Volta Redonda, enquanto Conservatória orbita Barra do Piraí. Apenas Pentagna possui maior intimidade com a sede valenciana que, aliás, é o segundo município em extensão no estado do Rio de Janeiro, ficando atrás somente de Campos dos Goytacazes.

<sup>144</sup> Linha contínua em vermelho na Figura 43.

que compreende “o conjunto de valores, crenças e expectativas” dos operadores tecnológicos, a ponto de permitir que haja a formação de inovações tecnológicas (TRIGUEIRO, 2009, p. 76). Com vistas a sintetizar o que se entende por este último componente importante do operador tecnológico, ressalta-se a definição deste autor que compreende

o componente motivacional está relacionado, tanto com a origem sócio-econômica [sic] e a educação do pesquisador, quanto com a sua formação acadêmica e científica, abrangendo o seu processo de socialização e o acúmulo de experiências (idem, p. 77).

Aqui, mais uma vez se destaca que, ao contrário da ideia de Trigueiro (2009), os operadores tecnológicos da hospitalidade comercial do Vale do Café não são pesquisadores como os da biotecnologia, mas sim anfitriões comerciais. Nesse sentido, extraem-se as variáveis referentes a este último componente ligado ao campo das motivações, sendo elas: 1) variáveis ligadas ao “campo científico”<sup>145</sup>; 2) variáveis ligadas à origem sócio-econômica dos pesquisadores; 3) características relativas à formação do pesquisador; 4) demandas latentes de setores da sociedade, por determinadas tecnologias; 5) sistemas de premiação; e 6) sistemas de punição ou coação (idem, p.77).

Embora se entenda que não haja uma ciência em si na forma como se configura a hospitalidade comercial nas fazendas de Barra do Piraí e Valença, os operadores tecnológicos que promovem os serviços aos visitantes foram e são influenciados por uma infinidade de saberes que convergem no fenômeno analisado. Para tanto, faz-se fundamental resgatar a forma como o Preservale se constitui como um promotor do turismo nas fazendas históricas de todo o Vale do Café. Em entrevista com uma das ex-presidentes do Preservale, constatou-se que a mesma buscou junto a alguns institutos estrangeiros uma espécie de saber sobre como lidar o com o turismo no espaço rural.

Além da formação superior em Filosofia, Sonia Mattos atuou em projetos de capacitação e melhoria de artesanatos em comunidades carentes do estado do Rio de Janeiro. A ex-presidente do Preservale teve a oportunidade de acompanhar iniciativas de turismo rural em voga nos EUA, ainda na década de 1990. Com o aporte de diversos parceiros, sobretudo de proprietários e proprietárias de fazendas, a formação do Preservale acabou sendo mais do que uma arena para a compilação de dados referentes à história, à arquitetura e à memória das fazendas históricas. A necessidade de se fomentar uma alternativa econômica que pudesse movimentar a vida das fazendas fez com que o turismo fosse a saída mais óbvia naquele momento.

Ao que os anfitriões comerciais das fazendas históricas revelaram, foi a Fazenda Ponte Alta a pioneira na abertura para o turismo. De acordo com a ficha técnica do INEPAC,

Evelyn Pascoli, falecida em Janeiro de 2003, foi a grande pioneira do Turismo Cultural no Vale do Paraíba, tendo criado o Sarau Histórico, no qual a história da fazenda [Ponte Alta], como parte do contexto geral da história do Vale do Paraíba e do Brasil, é narrada teatralmente, permitindo ao turista um mergulho no passado e uma redescoberta do presente. Diretora-Executiva do Instituto PRESERVALE por quatro anos, secretária de Turismo de Barra do Piraí, empresária de sucesso e personalidade carismática, cativante e alegre, Evelyn Pascoli impulsionou tremendamente o turismo na região (NOVAES, 2008b).

Cabe dizer que a iniciativa de Evelyn Pascoli permitiu que as fazendas comesçassem de fato a serem compreendidas como possíveis de experimentarem uma série de inovações técnicas para a promoção de serviços de hospitalidade comercial. O Sarau Histórico da Ponte Alta seria

---

<sup>145</sup> De acordo com Trigueiro (2009), a noção de “campo científico” advém da teoria de Pierre Bourdieu. Embora, é importante ressaltar que Bourdieu entende campo como um espaço simbólico para lidar com representações.

o primeiro serviço pensado para a atração de visitantes interessados em consumir esse entretenimento em seus momentos de lazer. A partir desse momento, ocorrido ainda na década de 1990, as fazendas históricas vão ser permeadas pela tecnologia da hospitalidade comercial, ora concorrendo, ora em cooperação com outras tecnologias em voga.

No que diz respeito à origem socioeconômica dos anfitriões comerciais, há certa incidência de pessoas de classes mais abastadas quando comparada aos demais brasileiros de modo geral. A própria posse das fazendas históricas se configura no domínio de um bem cujo valor econômico é transcendido por conta do prestígio social que se atribui. Deter uma fazenda histórica, principalmente uma que se abre ao turismo, coloca os anfitriões numa posição central da cultura do Vale por permitir que a história ocorrida nessas propriedades seja conservada e promovida para locais e turistas.

Chama atenção que todos os anfitriões possuem ensino superior, fato que permite maior assimilação de práticas cooperativas e técnicas. Alguns desses anfitriões desenvolveram estratégias de assimilar as críticas dos seus hóspedes através de pesquisas de opinião (ver Figura 44).

**Figura 44.** Pesquisa de Opinião sobre Serviços de Entretenimento da Fazenda Ponte Alta

**AValiação DO PASSEIO**

**Passeio Total**  
☐ Ótimo ☐ Bom ☐ Regular ☐ Ruim ☐ Péssimo

**Sarau Histórico**  
☐ Ótimo ☐ Bom ☐ Regular ☐ Ruim ☐ Péssimo

**Sarau Getúlio Vargas**  
☐ Ótimo ☐ Bom ☐ Regular ☐ Ruim ☐ Péssimo

**Refeições**  
☐ Ótimo ☐ Bom ☐ Regular ☐ Ruim ☐ Péssimo

**Sugestões:**  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Reclamações:**  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Preencha os campos abaixo e receba nossa programação!**  
 Nome: \_\_\_\_\_  
 Endereço: \_\_\_\_\_  
 Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_ Cep: \_\_\_\_\_  
 Telefone: \_\_\_\_\_  
 E-mail: \_\_\_\_\_  
 Profissão: \_\_\_\_\_

**Deseja receber nossa programação por telefone, e-mail ou correio?**  
 \_\_\_\_\_

**Interesse em quais eventos?**  
☐ Sarau Histórico ☐ Baile Imperial  
☐ Gegê na Ponte Alta ☐ Baile Anos Dourados  
☐ Almoço Dançante ☐ Festa Junina  
☐ Serenata na fazenda ☐ Todos os eventos

**Viagem:**  
☐ Sozinho ☐ Grupo ☐ Família ☐ Outros

**Meio de transporte:**  
☐ Próprio ☐ Ônibus ☐ Van ☐ Via rodoviária

**1ª vez?**  
☐ Sim ☐ Não

**Viajou com grupo?**  
☐ Sim ☐ Não

**Caso sim, qual grupo?**  
 \_\_\_\_\_

**Pousada Fazenda Ponte Alta**  
 Estrada Silas Pereira da Mota, 880  
 Parque Santana - Barra do Pirai/RJ  
 Cep 27143-175  
 Telefones (24) 2443-5159/ (24) 2443-5005  
 Site: www.pontealta.com.br  
 E-mail: fazponte@pontealta.com.br

Os anfitriões que utilizam de mecanismos de pesquisa já utilizados pela ciência demonstram não apenas alguma inclinação em promover aquilo que desenvolveram durante a formação superior, mas também interesse em aprimorar aquilo já executam. Vale dizer que, devido ao fato de esses anfitriões pertencerem a classes sociais mais elevadas que a média nacional, eles podem também experimentar serviços de hospitalidade na condição de turistas. A condição de anfitrião comercial não é permanente, ou seja, esses mesmos podem se tornar turistas e assumir a condição de hóspedes. Logo, isso confere possibilidades destes assimilarem processos de organização de serviços que ocorrem fora do Vale do Café, incorporando-os de acordo com as suas percepções e também com as demandas de seus hóspedes.

As pesquisas de opinião, que se repetem em outras fazendas, acabam sendo a demonstração do elo entre a formação escolar dos anfitriões com a atenção às demandas latentes dos setores da sociedade que demandam lazer turístico. De acordo com os anfitriões, a maior



parte dos consumidores desses serviços é composta por pessoas advindas da RMRJ, ainda que haja em menor número a presença de visitantes do estado de São Paulo e de Minas Gerais. Os fornecedores de serviços apontam que o grau de escolaridade dos seus hóspedes interfere na forma como a organização do trabalho deve ocorrer, pois, há maior criticidade por parte de quem consome. Ainda assim, é importante dizer que alguns anfitriões manifestaram maior satisfação na recepção de visitantes vindos do estado de São Paulo por conta da educação que os quais manifestam ao serem acolhidos.

Vale também dizer que há categorização dos consumidores que frequentam as fazendas com vista a realizar as visitas ou mesmo para acompanhar os saraus. De acordo com os anfitriões, os visitantes podem ser divididos entre:

**Figura 45.** Final de Visitação com Turma da Educação Básica da Rede Municipal de Barra do Piraí, Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo desconhecido



- a) *Crianças e adolescentes:* grupo caracterizado por estar em fase escolar. A idade destes oscila entre os 8 aos 16 anos, sendo geralmente acompanhados por algum tutor ou professor das disciplinas de história, majoritariamente. São esses professores que organizam a visita e contatam os anfitriões, bem como negociam os preços. Nesse grupo, há uma subdivisão entre as crianças e adolescentes que são estudantes da rede pública e da rede privada. Os estudantes da rede pública tendem a acompanhar apenas a visitação, sendo maior a quantidade formada por alunos que frequentam escolas dos municípios do Vale do Café (ver Figura 45). Já os estudantes da rede privada tendem a hospedar-se na região, principalmente se vêm de outras regiões e países, sendo inclusive comum que os mesmos circulem por fazendas durante excursões que variam de 3 dias a uma semana;

- b) *Jovens*: esse grupo também frequenta as fazendas com o ímpeto educacional, embora com uma mudança no que diz respeito aos interesses. Se os estudantes menores de 16 anos vão ao Vale para “ter uma aula”, estes visitantes com idade média de 21 anos tem o interesse em realizar pesquisas variadas. São muitas vezes alunos de universidades públicas e privadas, estudantes de cursos superiores de História, Museologia, Arquitetura e Urbanismo, Letras e Turismo. Também podem ter estadia prolongada, com exceção daqueles que estudam em universidades da região. Assim, quanto mais longe for a sede da instituição superior de ensino, maior a possibilidade desse grupo pernoitar na região. São grupos liderados por professores e pesquisadores, os quais organizam a visita e contatam, bem como negociam os preços com os anfitriões;
- c) *Adultos com família*: outro grupo que aparece entre os consumidores dos serviços das fazendas históricas turísticas. Quando com crianças, o interesse desse grupo é pernoitar, se possível nas fazendas. Há também os casais e famílias com filhos adolescentes, bem como acompanhados de seus pais (ver Figura 46), os quais usufruem visitas mais curtas que aquelas comparadas aos jovens. Geralmente, entram em contato diretamente com os anfitriões para agendar suas visitas;

**Figura 46.** Família mineira em visita ao Vale do Café, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



- d) *Idosos*: os idosos compõem um grupo muito relevante de consumidores do turismo no Vale do Café. Compõem excursões dos mais variados locais do Sudeste (ver Figura 47), sendo comum hospedarem-se desde as fazendas que oferecem esse tipo de serviço, até nos demais meios de hospedagem da região. São um tipo de consumidores que demandam maiores cuidados no que diz respeito à acessibilidade. Muitos desses idosos são correntes visitantes, sendo inclusive grandes divulgadores e incentivadores de visitas acompanhadas com seus filhos e netos. Outra característica é que esses grupos



são geralmente organizados por agências de viagens e turismo que intermediam a relação, ofertando pacotes turísticos com guias credenciados e/ou hospedagem;

**Figura 47.** Grupo de Idosas em visitação na Fazenda da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



- e) *Excursões de bairro ou religiosas*: são grupos organizados sem a intermediação de agências de viagem e turismo. Ocorrem muitas vezes por conta de uma organização mais informal, sendo comum ser a culminância de uma tarefa religiosa ou uma atividade de lazer de fim de semana (ver Figura 48). Costumam ficar hospedados na região, sempre em busca de serviços de hospitalidade mais baratos. A característica dessas excursões é que a faixa etária desses visitantes é sempre muito variada, sendo comum que algumas famílias, jovens e idosos componham o grupo.

**Figura 48.** Grupo de excursão vindo de Nova Iguaçu, Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Os anfitriões conseguem identificar esses 5 grupos, sendo inclusive constatado pelo pesquisado quando em campo. Quando questionados sobre o público mais assíduo, é unânime a resposta de que idosos, assim como crianças e adolescentes compõem a maior parte do fluxo de hóspedes dessas fazendas. Isso pode tanto ser explicado por conta da proximidade do Vale do Café com as regiões metropolitanas do Rio de Janeiro, São José dos Campos/SP, São Paulo/SP e, em menor grau, Juiz de Fora/MG, redutos de escolas que diante à proximidade de um dos recortes territoriais que ainda mantêm patrimônios conservados sobre o ciclo do café, demandam visitas para aulas nessas fazendas. Não é a toa que Evelyn Pascoli, ainda nos anos 1990, concebeu produtos e serviços voltados ao Turismo Pedagógico na Fazenda Ponte Alta.

Já os idosos, estes são tanto influenciados pelo movimento cultural das serestas e das serenatas, como também pela possibilidade de estar nessas fazendas enquanto um belo cenário para visitas. No Brasil, a Lei 10.741 de 1º de Outubro de 2003, o Estatuto do Idoso, considera idosa a pessoa que ultrapassa os 60 anos de idade. Caso se utilize 60 anos como uma amostra inicial de pessoas que compõem um volumoso grupo de visitantes no Vale do Café, isso vai dar indício que ela nasceu por volta de 1957. Ou seja, esse público é o mesmo que foi influenciado pelo movimento cultural que é conservado em Conservatória. Logo, a atenção dada a esse contingente de visitantes condiz com o processo iniciado pelos irmãos Borges, bem como com o olhar dos anfitriões das fazendas estudadas.

Logo, as demandas da população que influenciam nas motivações ligadas à oferta de serviços de hospitalidade transcendem a esfera do lazer. O público que busca o Vale do Café se constitui majoritariamente por pessoas que desejam realizar atividades de lazer fora de suas casas, a demandar alimentação, entretenimento e, às vezes, hospedagem no território em questão. Além disso, o próprio legado histórico do Vale o coloca como um reduto seletivo para o ensino e a pesquisa nos mais variados níveis de educação. Assim, tanto a educação quanto o lazer foram as demandas latentes que orientaram a forma como se organiza o trabalho em prol

da oferta de produtos e serviços de hospitalidade. Hoje, a partir da forma como se organizam os consumidores, os anfitriões têm buscado inovações para contemplar as demandas daqueles.

No que se refere ao “sistema de premiação”, não há qualquer menção à existência de prêmios dados aos anfitriões seja pelo contingente de hóspedes recebidos, seja pela criação de novos produtos e serviços. O que contempla esses anfitriões de modo semelhante aos prêmios é a satisfação dos clientes. Um termômetro levantado pelos anfitriões é o TripAdvisor.

Esse site surgiu como um mecanismo virtual para viajantes, cujo conteúdo é gerado de acordo com as experiências dos consumidores. Uma espécie de fórum, o TripAdvisor permite que os visitantes avaliem as experiências de viagens quantitativo e qualitativamente (Ver Figura 50). Após criar o perfil, o consumidor pode relatar sua experiência, avaliar de 0 a 5, bem como dizer as motivações que guiaram a estada e visita, se foi o fez de modo acompanhado ou não, o tempo dispendido na experiência, além de outros dados ligados a interesses específicos sobre o local. A Figura 49 é um modelo de questionário que os visitantes da Fazenda Florença podem preencher.

**Figura 49.** Modelo de Questionário do TripAdvisor sugerido aos visitantes da Fazenda Florença.

**Suas experiências ajudam muito os outros viajantes. Obrigado!**

✓ Dê sua nota Rascunho salvo às 14:12.

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ **Clique para dar uma nota**

**Título da sua avaliação**

Faça um resumo da sua visita ou destaque os detalhes mais interessantes

**Sua avaliação** Dicas para escrever uma boa avaliação

Conte às pessoas sobre a sua experiência: descreva o lugar ou a atividade e faça recomendações para os viajantes.

(Mínimo: 100 caracteres)

**Que tipo de visita você fez?**

**Quando você visitou?**

Selecione um ▼

**Você poderia nos dizer mais a respeito? (opcional)**

**Duração recomendada da visita**

☒ <1 hora
 ☐ 1-2 horas
 ☐ 2-3 horas
 ☐ mais de 3 horas
 [Remover](#)

Você recomenda esta atração para fãs de história?

Você indicaria este local ou atividade a um amigo que adora arte e arquitetura?

Você indicaria este local ou atividade a um amigo que está em busca de paz e tranquilidade?

Você indicaria este local ou atividade a um amigo que adora vida selvagem e natureza?

Você indicaria este local ou atividade a um amigo que adora gastronomia?

Você indicaria este local ou atividade a um amigo que adora fazer compras?

**Você tem fotos para compartilhar? (opcional)**

**Adicione uma foto**

**Envie sua avaliação**

☐ Certifico que essa avaliação é baseada em minha própria experiência e é minha opinião sincera sobre esta empresa, e que não posuo nenhuma relação pessoal ou comercial com essa empresa, não tendo recebido incentivo ou pagamento algum da empresa para escrevê-la. Compreendo que o TripAdvisor possui tolerância zero em relação a avaliações falsas. Saiba mais

**Envie sua avaliação** [Veja sua avaliação](#)

FONTE: TRIPADVISOR, 2017

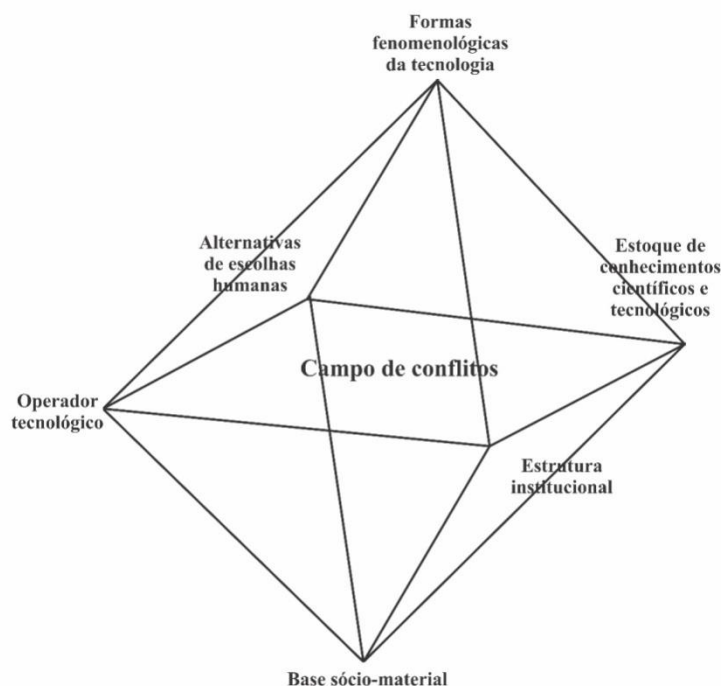


Ao descrever o processo de transformação das coisas sob a tecnologia da hospitalidade comercial em cada uma das fazendas, as avaliações que constam nesse site sobre as fazendas, dentro de uma escala que vai de 0 a 5, superam os 4 pontos, a apresentar avaliações qualitativas sempre pautadas em aspectos positivos (TRIPADVISOR, 2017). Aliás, durante a pesquisa se descobriu que o instrumento de avaliação criado sob as bases do SBClass não foi uma empreitada de sucesso. Assim como os visitantes não manifestavam interesse em responder um longo formulário, os anfitriões manifestaram desconfiança sobre os intuitos que estavam a basear o instrumento de pesquisa. Nesse sentido, o mesmo foi abandonado no meio da pesquisa.

Sobre o “sistema de punição e coação”, o mesmo também é mediado pelo comportamento do consumidor. A elaboração dos serviços e dos produtos de hospitalidade comercial dá margem para que a partir do consumo, da experiência dos hóspedes, caso ela não surpreenda ou atinja as expectativas fomentadas pelos mesmos, o não consumo ou “boca-boca” negativo são as estratégias de punir os serviços. O fato é que os passeios são muito apreciados, raríssimos os casos de algum hóspede que não se agrada de todo o processo. Detalhes específicos que desagradam os serviços são descritos na seção que cabe a cada fazenda.

Com base nos processos descritos aqui, concebe-se que há uma inter-relação entre os mais diversos componentes da estrutura da prática tecnológica da hospitalidade comercial no Vale do Café. A discussão dos arranjos estruturais proposta por Trigueiro (2009) permite inserir a prática da hospitalidade comercial enquanto um fenômeno a ser estudado. Nesse esquema, Trigueiro defende que o operador tecnológico se articula na disputa que emerge do campo de conflitos, a relacionar-se com a base sócio-material através de alternativas das escolhas humanas lastreadas sob o estoque de conhecimentos científicos e tecnológicos. Assim, desenha-se uma estrutura institucional que acaba por refletir em formas tecnológicas da tecnologia (ver Figura 50).

**Figura 50.** Estrutura da prática tecnológica



FONTE: TRIGUEIRO, 2009, p. 90

No caso específico das fazendas estudadas, os operadores tecnológicos são os anfitriões comerciais. As fazendas são o que há de mais bem conservado na região, enquanto edifícios que vivenciaram os mais variados movimentos tecnológicos do Vale do Café. Assim, compreender o processo de legitimação da prática tecnológica da hospitalidade comercial, além de ser uma forma eficaz para compreender o fenômeno turístico do recorte territorial pré-selecionado, colabora com uma possibilidade de estudar o turismo de modo distinto como tem ocorrido.

Nas páginas que se passaram, demonstrou-se como a hospitalidade comercial foi se consolidando enquanto uma tecnologia a possibilitar que o turismo surgisse nas fazendas históricas anunciadas pelo Preservale. No campo de disputas, hoje o turismo se configura enquanto uma das arenas que comanda a vida do Vale do Café. Há a retomada de uma importante instituição, o ConCiclo, com vistas a incrementar e impulsionar o setor na região. Mas, essas perspectivas ocorrem num momento em que uma série de discussões se acendem.

Durante o período da pesquisa, houve um fato que marcou a relação tecida com todos os anfitriões comerciais não só das fazendas, mas de demais equipamentos que ofertam serviços e produtos turísticos aos visitantes do Vale do Café. Com o título “Turistas podem ser escravocratas por um dia em fazenda ‘sem racismo’”, a jornalista Cecília Olliveira deixaria no final de 2016 uma reportagem cuja repercussão ultrapassou o Vale do Café. Na reportagem, Olliveira pondera uma série de questões ainda não bem resolvidas da nossa história.

Ao que tudo indica, a jornalista realizou uma crítica à condução da encenação produzida pela anfitriã da Fazenda Santa Eufrásia, localizada no município de Vassouras. Além disso, a organização do trabalho da maneira como ocorreu no passeio registrado, assim como materiais audiovisuais<sup>146</sup> que circulam pela internet, suscitaram questionamentos que hoje movimentam a cena turística da região. Ou seja, concebe-se que os preceitos tecnológicos colocados em prática na Fazenda Santa Eufrásia atingiam, de algum modo, a relação hierarquizada da estrutura étnica.

Muitos anfitriões, no início do ano de 2017, confundiam a figura do pesquisador com um possível jornalista que estivesse em busca de mais informações sobre o episódio relatado por Olliveira (2016). Assim, o pesquisador em algum momento era posto a prova para demonstrar que não buscava esse tipo de informação ou investigação. Os reflexos dessa reportagem foram importantes, pois, permitiu a discussão de um tema que não tinha sido difundido de modo amplo no contexto da organização dos serviços de hospitalidade. Com exceção da Fazenda Santo Antônio do Paiol, em Valença, todos os anfitriões comerciais que conduzem as visitas e a gestão de demais serviços são brancos.

Há a presença de trabalhadores negros majoritariamente no exercício de tarefas operacionais, como apoio à produção de serviços e produtos de hospitalidade comercial, ora trajando uniformes e equipamentos de proteção individual. Desse modo, a indumentária não cênica os tornam invisíveis e muitas vezes distantes do contexto que se desenvolvem os serviços. Há exceções como os casos das fazendas Florença e Ponte Alta, as quais trazem em seus saraus importantes figuras negras que compõem a condução dos serviços de entretenimento e da promoção da memória negra neste destino turístico. Ainda assim, é importante dizer que em nenhuma das fazendas pesquisadas houve qualquer sarau ou visita que retratasse cenas de tortura à população negra escravizada.

As discussões sobre a ação que fora movida no MPF de Volta Redonda eram parte dos noticiários regionais, bem como notas nos jornais que circulavam nas bancas de Barra do Piraí e Valença. A solução foi um Termo de Ajustamento de Conduta (TAC) que foi acatado pela

---

<sup>146</sup> O vídeo “Habitar – Casa de Fazenda – Fazenda Santa Eufrásia” está disponível em: <https://vimeo.com/80287532>

administração da Fazenda Santa Eufrásia como forma de redimir o que era praticado, dando a possibilidade de se explicitar a contribuição do povo negro para a cultura da região.

Uma das soluções é que o MPF de Volta Redonda, em parceria com organizações que representam a negritude da região, como é o caso do Quilombo São José da Serra, o Grupo de Jongos de Pinheiral, a Comissão da Verdade da Escravidão Negra, a Comissão da Igualdade Racial da Ordem dos Advogados do Brasil (OAB) de Volta Redonda e professores da Universidade Federal Fluminense, liderou o processo de construção de um selo: “Fazenda Sem Racismo”. A ideia é que essa certificação seja assimilada pelas fazendas do Vale do Café, sendo possível acompanhar o vídeo que celebra a assinatura do TAC<sup>147</sup> (MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL, 2017).

Ainda assim, algumas importantes lideranças negras da região atribuem que sem uma intensa promoção do ensino de História da África nos mais variados níveis da educação, dificilmente haverá uma conscientização sobre a importância da matriz africana para a formação cultural brasileira. Em conversas informais, recordavam ao pesquisador que para além da presença humana de africanos e seus descendentes, o próprio nome da região turística, Vale do Café, carrega em si parte da africanidade. Afinal de contas, a origem do café é africana, mais em específico da parte oriental deste continente. Para tanto, traz-se um dos jongs mais cantados nas rodas feitas pelos municípios pesquisados:

### JONGO DO IRMÃO CAFÉ

(Nei Lopes)

Auê, meu irmão café!  
Auê, meu irmão café!  
Mesmo usados, moídos, pilados,  
Vendidos, trocados, estamos de pé:  
Olha nós aí, meu irmão café!  
Meu passado é africano  
Teu passado também é.  
Nossa cor é tão escura  
Quanto o chão de massapé.  
Amargando igual mistura  
De cachaça com fernet<sup>148</sup>  
Desde o tempo que ainda havia  
Cadeirinha e landolé<sup>149</sup>  
Fomos nós que demos duro  
Pro País ficar de pé!

Os conflitos atuais do Vale não se encerram na questão racial. Há também a preocupação com a Bacia Hidrográfica do Paraíba do Sul. Durante os anos de 2014 a 2016, o baixo volume de chuvas na região Sudeste, somado a problemas das administrações das agências de distribuição e tratamento de águas nos estados em questão, gerou uma série de questionamentos sobre cenários futuros para o abastecimento de água da região. O Rio Paraíba do Sul está justamente em meio a área mais urbanizada do Brasil, sendo um curso de água de suma importância para os estados de São Paulo, Minas Gerais, mas principalmente ao Rio de Janeiro.

---

<sup>147</sup> Ver aqui: [https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=56&v=CrhnEDLQfR0](https://www.youtube.com/watch?time_continue=56&v=CrhnEDLQfR0)

<sup>148</sup> Fernet é uma bebida alcoólica amarga (*bitter*) obtida por meio da maceração no álcool de diversas ervas e raízes medicinais, entre elas o ruibarbo, e a genciana, a quina, o alóes e o agárico; é usado como digestivo e tônico.

<sup>149</sup> Espécie de carruagem de quatro rodas de menor tamanho, com apenas uma capota destinada aos passageiros.



A maior parte da água que abastece o estado do Rio de Janeiro provém do Paraíba do Sul, sendo o maior curso de água disponível no território fluminense.

Nesse sentido, o turismo da região passa por um processo de atenção sobre as relações de produção e consumo de hospitalidade comercial, embora não tenha havido preocupação por parte dos anfitriões sobre o tema. Nas fazendas históricas, esse ainda não é um problema central, sendo inclusive muito corriqueira a existência de minas d'água que abastecem essas unidades. Talvez, esse seja um dos problemas que o futuro guarda para o multifacetado campo de conflitos que se manifesta no Vale do Café.

### **3.4 A Legitimação da Prática Tecnológica da Hospitalidade Comercial**

A sociologia da tecnologia elaborada por Trigueiro (2009) ainda demanda outra seara para compreender as formas como uma tecnologia é reconhecida: a sua legitimação. Para este autor, “a legitimação significa o reconhecimento que os indivíduos e grupos sociais conferem a determinada autoridade ou dominação” (idem, p. 93). As atenções às questões de ordem cultural fazem com que se destaque a forma como os mais variados atores tendem a comportar-se diante às tecnologias. Trigueiro em sua obra se dedica a discursar sobre a legitimação da bioprospecção, tecnologia que se difere da hospitalidade comercial.

O debate já realizado sobre como a ciência ainda dedica pouca atenção ao modo como os serviços se constituem enquanto tecnologia demanda outros instrumentais para explicar a legitimação da hospitalidade comercial. Receber, alimentar, hospedar e entreter pessoas são ações basilares que sustentam a hospitalidade. Enquanto um fenômeno humano, a hospitalidade também permeia-se dos sistemas econômicos. Para tanto, Lashley (2004) e Camargo (2003) desenvolveram marcos teóricos que permitem compreender, por exemplo, como a hospitalidade comercial se desenvolve.

Assim, algumas das estratégias elaboradas por Trigueiro vão ser abandonadas nesse trabalho, pois, ao contrário da bioprospecção, a hospitalidade não suscita tantos questionamentos sobre a forma como os variados seletos devem portar-se na arena cultural. Nesse sentido, as questões éticas são outras.

Quando se pensa o contexto institucional de produção da tecnologia da hospitalidade, resgata-se o cenário desenhado pelas formas de cooperação criadas para a elaboração dos serviços. De acordo com Trigueiro,

A dimensão interorganizacional consiste em um arranjo estruturado de organizações (instituições públicas de pesquisa, universidades, órgãos de fomento, órgãos do Estado formuladores de política para os setores industrial e de ciência, tecnologia e inovação, e empresas privadas nacionais e multinacionais), as quais fornecem as condições materiais objetivas para a produção científico-tecnológica. Essas condições envolvem os recursos físicos (laboratórios, instalações, máquinas, equipamentos), materiais (enzimas e anticorpos usados nas novas biotecnologias, por exemplo), financeiros e humanos; bem como envolvem as definições de prioridades de pesquisa estabelecidas nos programas governamentais (TRIGUEIRO, 2008, p. 98).

Mais uma vez, o fenômeno estudado apresenta disparidades quanto à forma idealizada pelo autor em tela. Desse modo, compreende-se que o componente das diretrizes governamentais e dos programas de cooperação e financiamento dão conta da forma como isso se manifesta. Não custa lembrar que há uma grande centralidade no SEBRAE-RJ como o articulador dos processos de inovação na promoção de serviços e produtos baseados no programa Tour da Experiência, o qual conta com outros parceiros. Em menor grau, agem o INEPAC, o IPHAN e as associações locais voltadas ao comércio, como a Associação

Comercial, Rural, Indústria e Turismo de Conservatória (ACRITUR). O papel das secretarias municipais que pensam a pasta do turismo é muito reduzido.

As fazendas estudadas, com exceção das Fazendas Santa Maria (Hotel Fazenda Arvoredo) e Santo Antônio do Paiol, fazem parte do Tour da Experiência<sup>150</sup>. Esse projeto permitiu que para além daquilo que já havia sido tocado em parceria com o Preservale, através das visitas como serviço de hospitalidade comercial, podendo ser acrescida ou não de alguma alimentação, inovassem e incrementassem os mesmos. A base material, os “laboratórios” e as “enzimas” usadas para que houvesse esse contexto institucional são as coisas, a cultura material, erigidas durante os movimentos tecnológicos passados. Ao apresentar cada fazenda, os aspectos ligados à maneira como a cultura material dessas fazendas passou pelo processo de turistificação e especialização, ao serviço de hospitalidade são discutidos.

No que diz respeito às políticas públicas estaduais, regionais ou municipais sobre turismo, são raras ou quase inexistentes. Além disso, questões ligadas à infraestrutura de deslocamento têm sido negligenciadas. A via de acesso que liga Seropédica, sede da UFRRJ e local de trabalho do pesquisador, são duas rodovias federais possuem pedágios: as BR 465 e 116. Ambas possuem boa condição de rodagem, sinalização, bem como postos de serviços (combustíveis, alimentação, entre outros), embora com valores altos (durante toda pesquisa, cada passagem no pedágio resultava no dispêndio de R\$13,80 – treze reais e oitenta centavos).

Para acessar Barra do Piraí e Valença saindo da RMRJ, há algumas possibilidades. As formas de deslocamento estão listadas a seguir:

- a) Pela BR 116 (com pedágio) em direção Sul com subida pela Serra das Araras, utilizando a saída 236 para acessar a RJ 145, na altura de Piraí. Seguir toda extensão desta estrada até o entroncamento com a BR 393 num local conhecido como Belvedere. A partir dali, pode-se optar por continuar a RJ 145 em direção a Valença ou pegar a RJ 137, com destino a Ipiabas e Conservatória;
- b) Pelo Arco Metropolitano (BR 493), acessar a RJ 125 (Rodovia Ary Schiavo) sentido Japeri. Acessar a RJ 093 (Rodovia dos Macacos) em direção a Paracambi. Continuar pela via em direção à RJ 127 (Estrada Paracambi – Vassouras) sentido Mendes. Ao avistar a rotatória, acessar a RJ 137 até a Ponte que cruza o Rio Paraíba do Sul, no Centro de Barra do Piraí e posteriormente, seguir pela RJ 145 até o Belvedere. A partir dali, pode-se optar por continuar a RJ 145 em direção a Valença ou pegar a RJ 137, com destino a Ipiabas e Conservatória;
- c) Pelo Arco Metropolitano (BR 493), pegar a RJ 125 (Rodovia Ary Schiavo) sentido Japeri. Acessar a RJ 093 (Rodovia dos Macacos) em direção a Paracambi. Continuar pela via em direção à RJ 127 (Estrada Paracambi – Vassouras) sentido Mendes. Nesta cidade, acessar a RJ 133, em direção ao distrito de Morsing até a RJ 145. No entroncamento, acessar à direita, em direção a Barra do Piraí. Seguir toda extensão desta estrada até o entroncamento com a BR 393 num local conhecido como Belvedere. A partir dali, pode-se optar por continuar a RJ 145 em direção a Valença ou pegar a RJ 137, com destino a Ipiabas e Conservatória;

As três rotas foram as mais utilizadas pelo pesquisador, ainda que elas possuam diferenças sensíveis sobre qualidade da malha asfáltica, pedágios e tempo de deslocamento. A primeira é a que permite o deslocamento até os locais pesquisados de modo mais veloz e seguro, embora seja uma rodovia pedagiada. A segunda alternativa é a menos veloz que a primeira,

---

<sup>150</sup> Ver mais em: <http://www.portalvaledocafe.com.br/tourdaexperiencia.asp>

embora seja mais barata no que tange ao pedágio. Já a terceira é a mais lenta e a que possui pior qualidade de rodagem. Vale dizer que, as duas últimas alternativas de deslocamento possuem menos serviços de apoio ao viajante que a primeira, sobretudo quanto a postos de abastecimento.

Há outro caminho que se encontra inacessível. É o acesso a Valença por Vassouras, cruzando o distrito de Barão de Juparanã. Ocorre que a ponte que atravessa o Rio Paraíba do Sul, na RJ 115, encontra-se inacessível por ter desabado. Inclusive, num dos dias em campo, o pesquisador saiu da Valença em direção a Vassouras pela RJ 143 e apenas em Barão de Juparanã, a menos de 2 quilômetros da ponte que atravessa o rio em questão, soube que a mesma se encontrava interditada. Não havia qualquer sinalização em Valença referente a esse fato.

As rodovias estaduais, de modo geral, encontram-se abandonadas. É comum durante a circulação se deparar com buracos, matagal nas laterais das pistas, bem como sinalização escondida em meio ao capim. Tal fato exige atenção de motoristas, pois, caso se some as curvas e trechos íngremes, a possibilidade de acidentes é real. Vale dizer que esse foi um dos pontos de maior descontentamento de visitantes na região. Com isso, a ausência de intervenção do Estado em prover condições mínimas de deslocamento coloca em risco não apenas as vidas de pessoas que circulam por essas estradas, mas infere também na experiência de visitantes quando no Vale do Café.

Ainda sobre o contexto institucional, os anfitriões se sobressaltaram quando descobriam que essa pesquisa consistia em analisar os aspectos ligados à produção e consumo de serviços de hospitalidade comercial. De acordo com eles, há uma preponderância de estudos científicos de áreas ligadas à História, Arquitetura, Museologia, Agronomia e Zootecnia. Nesse sentido, a academia, tanto a pública como a privada, tem efetuado poucas parcerias sobre a forma como esses anfitriões lançam mão de técnicas para ofertar serviços de hospitalidade comercial no Vale do Café. Nem as secretarias de turismo possuem qualquer registro sobre a existência, orquestração e inovações nesse segmento. Assim, as questões ligadas à maneira como as técnicas são desempenhadas dependem mais da iniciativa dos anfitriões do que dos espaços acadêmicos.

Outro fator notável para Trigueiro (2009) é a ideologia da prática. Segundo ele, a além de toda a proximidade desse conceito com as perspectivas culturais, o mesmo se distingue da ideia de paradigmas elaborado por Thomas Khun, pois compreende as relações sociais do saber tecidas para além da comunidade de cientistas. Ou seja,

O conceito, aqui utilizado, de ideologia da prática [...] não se limita aos pesquisadores e cientistas, como é típico da abordagem desse último autor [Thomas Khun, com sua noção de paradigma], mas refere-se, também, a outros agentes sociais (técnicos, empresários e dirigentes de órgãos públicos). Com isso, a noção de ideologia da prática pretende ressaltar a importância das atitudes de todo esse conjunto de indivíduos, e não somente de cada grupo isoladamente (como os pesquisadores), numa determinada atividade científico-tecnológica (TRIGUEIRO, 2009, p. 102).

Aqui, cabe dizer que a legitimação vai também ser pautada pela inferência dos consumidores. Se o anfitrião comercial realiza o processo de emolduração das coisas segundo uma perspectiva pautada ao consumo de seus hóspedes, esses visitantes acabam por contribuir para compreender o quão legítima é a tecnologia imputada nessa relação. Assim, para além dos operadores tecnológicos da hospitalidade comercial, a figura do hóspede, daquele que visita, que consome, que escolhe usufruir seu tempo livre sob o domínio de anfitriões que ofertam comercialmente entretenimento, alimentação e hospedagem, legitima a tecnologia que rege esse processo.

Com base nesse cenário em que se descreve a prática tecnológica da hospitalidade comercial, cabe explicar a forma de condução do processo. A maneira que se optou para a

realização desse processo consiste em pormenorizar os processos ligados à condução da produção e do consumo de hospitalidade em cada uma das 6 fazendas<sup>151</sup> históricas estudadas. Para tanto, além da compilação dos relatos em diário de campo, as imagens captadas em diferentes momentos da pesquisa são elementos que conduzem explicações sobre produção e consumo de hospitalidade comercial nestas fazendas. Assim, um processo descritivo foi elegido como o caminho para dar conta da prática tecnológica hospitaleira, a permitir que os elementos que compõem a teoria tecnológica de Trigueiro (2009) possam ser reconhecidos junto ao fenômeno analisado aqui.

---

<sup>151</sup> Reforça-se que no decorrer da pesquisa, o Hotel Fazenda Florença, situado no distrito valenciano de Conservatória foi um dos redutos da pesquisa. Por contratempos ligados tanto à incompatibilidade de agendas, como ao processo de rescaldo da confusão que a presença do pesquisador se confundia com a possibilidade de ser um repórter dedicado a evidenciar as relações ponderadas por Olliveira (2016), a quantidade de dados não foi suficiente para que esta unidade fosse convidada a estar no capítulo 4.

## CAPÍTULO 4. A TECNOLOGIA DA HOSPITALIDADE COMERCIAL NAS FAZENDAS HISTÓRICAS DO VALE DO CAFÉ

As fazendas históricas do Vale do Café foram promotoras de diversos movimentos tecnológicos. Inauguradas com a cafeicultura, tiveram práticas ligadas à pecuária e, em menor grau, o cultivo de outros gêneros vegetais como o algodão, a cana, milho e feijão. Desde a década de 1990, o turismo tem se manifestado em alguma dessas fazendas de forma profissional. Ou seja, as visitas de amigos e parentes aos proprietários destas fazendas no passado, bem como a recepção de diversas outras pessoas interessadas em negócios, como os mascates e os tropeiros, deixaram legados mas não se configuraram como turismo.

Cada movimento tecnológico deixou marcas junto às fazendas. A cultura material que estes movimentos deixaram às fazendas, hoje, é apropriada de modo orientado à tecnologia da hospitalidade comercial. A isso, soma-se o fato de que o turismo da região não é inaugurado por essas fazendas. O movimento de visitantes em busca de lazer nesse território tem seus dados ainda inconclusos, embora seja possível afirmar que as serestas e serenatas de Conservatória iniciam o processo de colocação desse produto como uma opção aos consumidores a partir da década de 1980.

Ressalta-se que as fazendas também não foram as pioneiras na oferta de serviços comerciais de hospitalidade enquanto fim. Os mascates e tropeiros que viajavam pela região no século XIX, sobretudo antes da expansão da rede ferroviária, apesar de gozarem da acolhida, de pouso e alguma alimentação, faziam-no orientado pelas questões ligadas ao comércio de bens, alimentos e animais. Outros espaços acabaram sendo orientados à comercialização de serviços de hospitalidade ainda no século XIX, como é o caso da Remonta de Ipiabas. A maior parte destes estabelecimentos erigidos no passado encontra-se em vias de ostracismo (ver Figura 51) diante às inovações elaboradas pelos variados anfitriões comerciais do Vale do Café.

**Figura 51.** Hotel VillaReal, antigo Hotel da Estação, distrito de Conservatória, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Ao comparar com a Figura 37 (página 202), o atual Hotel VillaReal (ver Figura 51) ainda permanece enquanto um espaço dedicado à comercialização de hospitalidade. Mas, na

atualidade não desponta como o principal ou mesmo o mais renomado equipamento comercial de hospedagem de Conservatória. Os frutos do movimento turístico iniciado neste distrito valenciano refletem na forma como o fenômeno se manifesta tanto em Valença, como em Barra do Piraí.

A partir da década de 1990, algumas fazendas vão iniciar o processo de abertura à visitação e à hospedagem comerciais. Porém, as serestas e serenatas já impulsionavam um relevante fluxo de visitantes para o distrito de Conservatória. A Secretaria de Cultura e Turismo de Valença desconhece ao certo quantos empreendimentos voltados à comercialização de hospitalidade existem no município, mesmo que indiquem que quase toda a oferta de leitos em Valença se concentre em Conservatória.

No Guia Cultural e Turístico de Valença<sup>152</sup>, há a indicação de doze meios de hospedagem comercial, bem como 8 restaurantes e 4 equipamentos de lazer situados em Conservatória. Já o site Conservatoria.com apresenta uma lista com vinte e um meios de hospedagem, 3 restaurantes e cerca de 10 equipamentos de lazer. Sem muitas explicações de como se orquestrou o guia elaborado pela prefeitura por parte da Secretaria de Cultura e Turismo, concebe-se que o site em si possui maior inferência de anfitriões comerciais em geral. Ainda assim, há uma diferença entre o guia municipal e o guia eletrônico que não se restringe à capacidade de estes atores intervirem na promoção de seus meios de hospedagem, mas também no alcance de público, pois a página eletrônica consegue ser muito mais acessada que o guia em brochura.

Ainda assim, cabe dizer que esses meios de hospedagem possuem leitos volantes, ou seja, ao sabor do interesse dos hóspedes, podem surgir camas extras. Outro fenômeno local é o aluguel de casa para temporadas (ver Figura 52), o que amplia a capacidade de leitos do distrito mais turístico do recorte territorial estudado. A maior parte desses empreendimentos é de gestão de pessoas que vieram para Conservatória de outras localidades do Sudeste, com destaque aos cariocas e demais oriundos da RMRJ.

---

<sup>152</sup> Este guia não apresenta o Hotel VillaReal, o qual também não esteve aberto durante as pesquisas de campo.

**Figura 52.** Aluguel para o Carnaval, distrito de Conservatória, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Alguns imóveis são ocupados por moradores que compõem cerca de 4 mil habitantes (VALENÇA, 2016). Durante feriados e férias, é comum que muitos desses moradores deixem suas casas sob condição de alugá-las para visitantes (ver Figura 52) que desejam seguir alguns eventos que compõem o calendário oficial do destino (ver Figura 53). Ainda na Figura 52, é possível verificar que os contatos expostos permitem o acesso ao consumidor por uma infinidade de canais de comunicação (telefônico, *Whatsapp*), além de expor a capacidade de acomodações que estão na oferta.



**Figura 53.** Calendário de Eventos da ACRITUR, [2016]



A ACRITUR é uma das arenas criadas em Conservatória, a qual permite a participação não só dos anfitriões comerciais, mas também outras lideranças do comércio local. A Figura 53 apresenta o calendário de eventos praticados no ano de 2016. De acordo com a ACRITUR, essas datas são orquestradas por iniciativa dos empreendedores locais. O impacto dessa iniciativa ultrapassou as fronteiras de Conservatória não somente pela atração de visitantes, os quais puderam tanto estar antenados à divulgação deles pelas mídias sociais, mas também serem alcançados pelas agências de viagem e turismo que elaboraram pacotes para estas datas que constam na Figura 53. O calendário da ACRITUR também atinge demais territórios que compõem o Vale do Café.

Ipiabas tem sido um espaço muito influenciado por Conservatória. Para os visitantes, muitos sequer sabem que estes distritos pertencem a municípios diferentes. Aliás, muitos deles também desconhecem o local de pertença das fazendas no que tange ao município. O calendário da Figura 53 orquestrou também a forma como Ipiabas se preparou para os visitantes. Vale dizer que há uma dinâmica em curso que reposiciona Ipiabas no contexto turístico da região. De acordo com a Secretaria de Turismo, Cultura e Lazer de Barra do Piraí confirma que Ipiabas é a “pérola da coroa” do turismo no município.

Por estar a cerca de quinze quilômetros de Conservatória (ver Figura 42), Ipiabas passou a ter sua dinâmica turística deveras atrelada àquele distrito valenciano. Por parte dos anfitriões comerciais de Ipiabas, o turismo se manifesta neste distrito de modo a complementar os pontos débeis de Conservatória. O desenvolvimento de serviços de hospedagem, por exemplo, começou a se inserir no contexto regional com a oferta de preços mais baixos que os praticados

em Conservatória. De acordo com os anfitriões comerciais de Ipiabas, isso ocorreu tanto pela distância, quanto pela necessidade de fixar o visitante no distrito.

Outro elemento que permitiu o desenvolvimento do turismo em Ipiabas foi a atenção dada a algo já há muito tempo arraigado em Conservatória: os movimentos de fim de semana. Desde quando Conservatória oferecia as serestas e serenatas, as mesmas sempre tendiam a ocorrer em fins de semanas. Assim, a oferta de serviços de hospitalidade comercial neste distrito valenciano tendeu a acompanhar o ritmo da demanda. Por conta disso, os anfitriões comerciais de Ipiabas iniciaram um processo de expansão de serviços gastronômicos durante toda a semana. Portanto, quem estiver a caminho de Conservatória, ainda quinze quilômetros antes, já conta com a oferta de bares, restaurantes, padarias, chocolaterias, etc<sup>153</sup>. Isso se consolidou como projeto do Polo Turístico e Gastronômico de Ipiabas, em parceria com o SEBRAE-RJ, já relatado anteriormente.

A hospedagem de famílias em Ipiabas gerou uma atenção por parte dos anfitriões comerciais, no que diz respeito à promoção de entretenimento que fugisse da lógica das serestas e serenatas. Ipiabas é um reduto de lazer da população de classe média de Barra do Piraí, sendo um local propício para a existência de eventos. De acordo com alguns anfitriões comerciais deste distrito barrense, os jovens não se sentiam muito integrados nas atividades ligadas às serestas e serenatas de Conservatória. Logo, inovações surgiram para dar conta desse público que viaja com a família, mas não gosta de serestas e serenatas.

Há 3 anos ocorre a empreitada de difundir e estabilizar Ipiabas enquanto um destino que promove a cultura rock como um de seus atrativos. Para tanto, o carro chefe dessa iniciativa se configura no Ipiabas Rock In Cover, um evento que promove artistas de rock especializados em realizar apresentações pautadas em bandas já consagradas junto ao público que aprecia este estilo. Para a promoção da 3ª edição do festival, houve a produção e difusão de um mapa contendo todos os atrativos turísticos do destino Ipiabas (ver na Figura 54).

---

<sup>153</sup> Em 2016, ocorreu o 1º Circuito Gastronômico de Inverno de Ipiabas, reunindo o trade turístico do distrito na oferta de variada gastronomia. Ainda em novembro de 2016, ocorreu a 4ª edição da Rota da Cerveja, em Ipiabas, evento que promove *foodtrucks* e *beertrucks*, além de apresentação de bandas de rock.

**Figura 54.** Mapa Turístico do 3ºIpiabas Rock In Cover, [2017]



FONTE: ROCKBIZZ, 2017

O evento além de ter movimentado o distrito, proporcionou uma ocupação de 100% dos leitos em meios de hospedagem em Ipiabas. A Figura 54 ainda demonstra a preocupação dos organizadores para com o deslocamento de seu público alvo, além de promover atrativos turísticos da região de modo atraente e despojado. Fato marcante dessa figura são as diversas representações de morros e montanhas, como marca da paisagem sendo retratada na ilustração. Outro evento que também reposiciona Ipiabas é o Festival de Jazz e Blues, o qual conta com o apoio da Prefeitura de Barra do Piraí, da Associação de Moradores e Amigos de Ipiabas, dentre outros. O evento já está em sua nona edição. Ainda sobre o Ipiabas Rock In Cover, há já anúncios para sua quarta versão em 2018.

Como reflexo desse processo, inovações na forma de serviços de hospedagem têm ocorrido em Ipiabas. Ao fugir do processo de oferta das já consolidadas pousadas e hotéis fazenda, Ipiabas hoje conta com o primeiro hostel da região turística. O Hostel Vale do Café (ver figura 55) foi inaugurado em novembro de 2016, sendo um meio de hospedagem que não compõe a centralidade da análise deste trabalho. O que vale dizer é que o pesquisador utilizou esse meio de hospedagem com certa frequência, pois o mesmo se configura na oferta de hospedagem comercial de baixo custo, vindo a corroborar à exequibilidade desta pesquisa.

**Figura 55.** Hostel Vale do Café, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2016], [fotografia digital], fotógrafo desconhecido



FONTE: HOSTEL VALE DO CAFÉ, 2016

Adaptado de uma residência urbana erigida por volta de 1870, a gestão e técnica dos serviços conta com empregados fixos e volantes, sendo a família do anfitrião comercial a principal responsável por recepcionar os hóspedes que frequentam a região por interesses diversos. Outro meio de hospedagem que serviu como apoio à pesquisa foi a Hospedaria Abbud & Fernandez, sendo sua proprietária, Rosângela Fernandez, uma das figuras importantes sobre as articulações turísticas de Barra do Piraí.

Imersas em toda essa dinâmica, as fazendas históricas passaram também a serem influenciadas pelo fenômeno turístico. Hoje, é reconhecida a importância desses espaços, sendo os principais atrativos do Vale do Café. A seguir, descrevem-se e se analisam as variadas formas como a tecnologia da hospitalidade comercial se configura em cada uma das 6 fazendas pesquisadas.

#### **4.1 Fazenda Santa Maria – Hotel Fazenda Arvoredo**

Em 1991, a Fazenda Santa Maria passaria por uma radical modificação em sua razão de ser: passaria a se chamar Hotel Fazenda Arcoverde (ver Figura 56). Iniciativa dos irmãos Ana Heloísa e Augusto Pascoli, a transformação dessa unidade em hotel chama atenção por ser a primeira fazenda histórica do período da cafeicultura no estado do Rio de Janeiro a oferecer, sob a chancela de hotel, serviços de hospitalidade comercial. Ambos receberam essa fazenda em 1982, sendo que os mesmos jamais haviam atuado enquanto pecuaristas.



**Figura 56.** Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2016], [fotografia digital], fotógrafo desconhecido



FONTE: BELIER, 2016

O início do processo contou com mudanças sobre o uso da terra, da sede e dos edifícios que a circundavam. Quando os irmãos Pascoli receberam a Fazenda Santa Maria, a propriedade apenas tinha a produção de gado bovino. Ao transformá-la em hotel, uma série de inovações começou a se suceder. Para a formação das unidades habitacionais (UH), a senzala foi alterada (ver Figura 57), passando a compor as alas de hospedagem. As UH foram pensadas para a mais variada forma de usufruto no que diz respeito ao quantitativo de pessoas. Há opções para 1 pessoa (single), 2 (duplo), 3 (triplo), 4 (quádruplo) e 5 (quíntuplo). Tal organização se deve por conta da procura de famílias que planejam usufruir a estrutura de lazer, hospedando-se numa única UH.

**Figura 57.** Antiga Senzala – Nova Ala de UH's, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D'Onofre



A maior parte da cultura material usada nas UH do Arvoredo provém de lojas e fábricas do município de Barra do Piraí, sendo majoritariamente composta por coisas que não foram erigidas durante o período da cafeicultura imperial, tampouco pela tecnologia pecuária. A organização da cultura material para acomodar essas famílias demanda atenção do setor de Governança do hotel. Com vistas a prover os elementos técnicos usados para prover hospitalidade comercial, pediu-se à anfitriã comercial para conhecer uma UH que ainda não estava pronta para hospedar quem quer que fosse. Assim, chegou-se ao cenário onde a cultura material não tinha sofrido qualquer inferência para hospedar alguém, sendo possível acompanhar na Figura 58.

**Figura 58.** Cultura material de UH sem a técnica da hospitalidade comercial, Barra do Pirai [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Receosa quanto ao fato de o pesquisador pedir para visitar uma UH sem estar devidamente apta a hospedar quem quer que fosse, a anfitriã apenas se convenceu depois que houve a explicação sobre a ideia central do trabalho, o qual se dedica em provar a tecnologia da hospitalidade. Ao analisar a Figura 58, constata-se que duas camas e seus colchões, assim como o colchão da cama de madeira, estavam dispostas de maneira não-usual a quem quisesse repousar ali. Além disso, todo o material de roupa, como fronhas, lençóis, cobre-leitos, colchas e edredons estavam disponíveis, pois se encontravam na lavadeira. Apenas com as técnicas de organização da cultura material, sob os auspícios do setor de governança, a UH pode então ser habitada pelos hóspedes (ver Figuras 59 e 60).



**Figura 59.** UH tripla organizada sob as técnicas da hospitalidade comercial - 1, Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2015], [fotografia digital], fotógrafo desconhecido



FONTE: HOTEL FAZENDA ARVOREDO, 2016

**Figura 60.** UH tripla organizada sob as técnicas da hospitalidade comercial – 2, Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2015], [fotografia digital], fotógrafo desconhecido



FONTE: HOTEL FAZENDA ARVOREDO, 2015

A disposição dos leitos, bem como a roupa e suas devidas dobraduras são parte integrante das técnicas lançadas pela organização do trabalho do Hotel Fazenda Arvoredo. Nesse sentido, embora a cultura material disponibilizada nesta UH não seja proveniente de períodos onde eixos tecnológicos pregressos dominavam a cena da época, não diminui o processo de emolduração desses itens que já fazem parte do período de domínio do turismo, a dar provas da existência de técnicas para a promoção desse serviço.

A rouparia disponível, o mobiliário, bem como os aparelhos eletrônicos, não são coisas para aquisição permanente de hóspedes. Assim, estes efetuam o consumo delimitado ao período acordado da estadia. Aqui, ressalta-se que o Hotel Fazenda Arvoredo funciona sob diferentes regimes temporais, sempre aos fins de semana (sexta a domingo) na baixa temporada e todos os dias durante a alta temporada (férias escolares). Ao efetuar a reserva, o hóspede tem o direito de transitar pelas áreas do hotel que são franqueadas, bem como os equipamentos de lazer. Não é permitido levar qualquer coisa que esteja à disposição dos mesmos, sendo permitido o seu usufruto no período referente à diária.

Em meados da década de 1990, Ana Heloisa e Augusto Pascoli inova na promoção do Chá Imperial com a Baronesa. Esse era um serviço guiado para visita dos cômodos do casarão, os quais são arrumados com vistas à recepção e permanência de hóspedes. Este evento é tanto parte do pacote adquirido pelos hóspedes, haja vista que o Hotel Fazenda Arvoredo funciona com o sistema de pensão completa, mas também permite que passantes (visitantes que não estão hospedados no hotel) usufruam deste evento. Para diferenciar passantes de pernoitantes, a recepção do hotel afixa uma pulseira naqueles em detrimento destes.

O Chá Imperial é uma releitura do que ocorria nas recepções das fazendas durante o século XIX. Assim, a história da sucessão dos proprietários e dos movimentos tecnológicos que se manifestaram nesta propriedade são os veios condutores do serviço de entretenimento somado a oferta da alimentação. Faz-se fundamental dizer que, caso os hóspedes não queriam acompanhar a visita, apenas usufruir do serviço de alimentação, é totalmente possível. Já aos visitantes, aqueles que não estão hospedados no hotel, ambos serviços são parte indissociável.

Assim, a própria história da fazenda se transforma em serviço. Para além da oralidade, a cultura material contida principalmente dentro do casarão, passa a ser veios da condução da organização dos serviços. O Chá Imperial atualmente não conta mais com a condução dos idealizadores, pois, além do falecimento de Ana Heloisa em 2001, o hotel fora vendido na mesma década (falar mais sobre isso). Em 1999, enquanto o hotel ainda estava sob a administração dos irmãos Pascoli, houve a contratação de Rachel Galvão. À época, Rachel estava a cursar História na Universidade Severino Sombra, tendo sido admitida para atuar como camareira, ou seja, como mão de obra responsável pela aplicação de técnicas para organização e limpeza das UH a fim de torná-las comercializadas a hóspedes.

Conforme se aproximava de Ana Heloisa, Rachel acabava por trazer elementos que aprendia enquanto aluna do curso de História. Além de sua semelhança com a verdadeira baronesa de Santa Maria, Rachel por sempre ter acompanhado a organização deste combo de serviços de entretenimento e alimentação, sucedeu Ana Heloisa quando a mesma faleceu. A partir de 2001, Rachel passa a adaptar as indumentárias, bem como cria outras com vistas a trazer o máximo de realidade sobre o que é ofertado no Chá Imperial.

Vale dizer que Rachel também é professora da rede pública estadual e tem turmas do Ensino Médio em disciplinas de História. Para algumas elaborações, deu prosseguimento às pesquisas que já eram feitas antes mesmo de ela começar a trabalhar no meio de hospedagem. Sob sua condução, viagens para os locais de origem dos antepassados que detiveram a posse da fazenda em questão, bem como idas aos centros de pesquisa da região, como as bibliotecas e o Centro de Documentação Histórica da Universidade Severino Sombra, em Vassouras, foram realizadas com o intuito de aprofundar os elementos que constituem a oralidade durante o serviço.

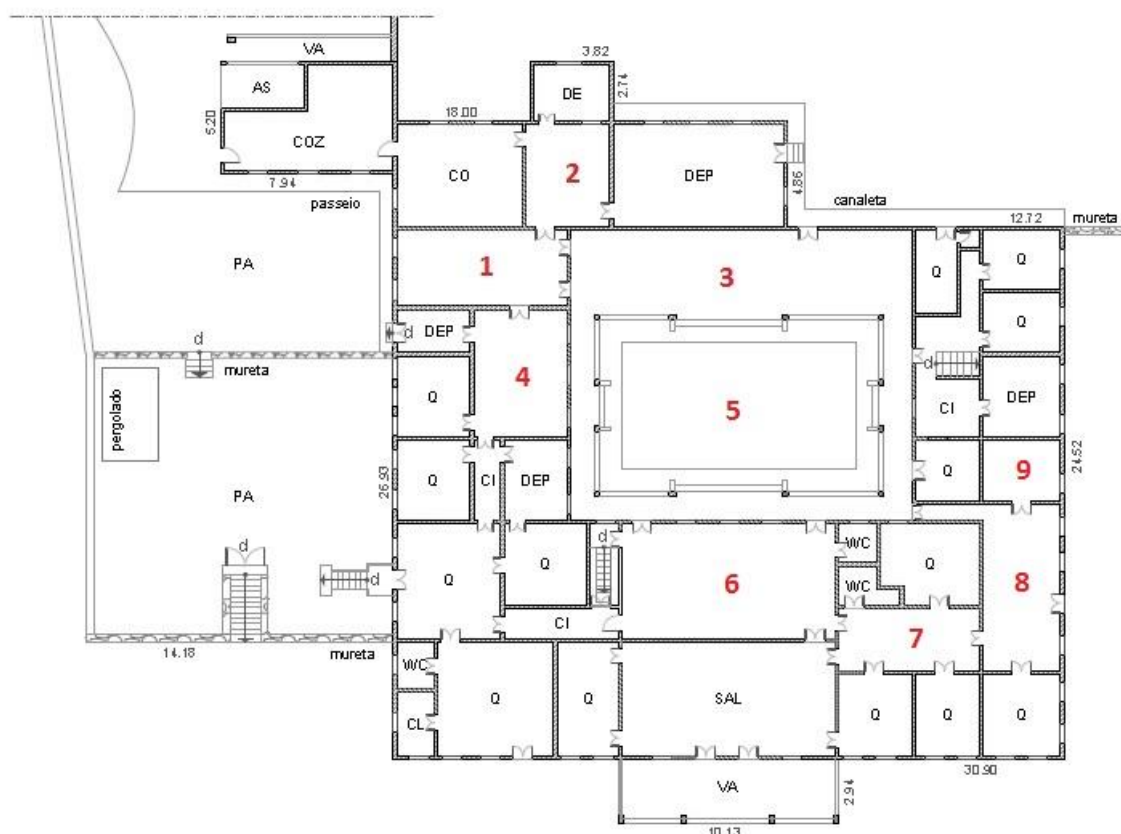
Com carteira assinada, Rachel assume o personagem (ver Figura 61), contando a história da fazenda e alguns aspectos relevantes das formas de uso da cultura material disponível. O serviço começa com a mesma apresentando-se enquanto Rita Clara Gonçalves de Oliveira Roxo, a baronesa de Santa Maria. Ali, a baronesa se desculpa pela ausência do marido, a dizer que o mesmo encontra-se na capital com assuntos de negócios a resolver.

**Figura 61.** Chá Imperial do Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



O primeiro termina quando a apresentação se dirige do local onde ocorrem as refeições, para o local onde são servidos os alimentos e bebidas que compõem o cardápio do Chá Imperial. Faz-se necessário dizer que a inserção das técnicas de hospitalidade comercial modifica os cômodos das fazendas. A Figura 62 traz a ilustração da planta baixa do 1º pavimento do Hotel Fazenda Arvoredo, onde é possível verificar numerações com vistas a permitir que se identifiquem como os cômodos são utilizados para a oferta dos serviços. Já dentro do casarão, após a equipe de recreação anunciar o início do Chá Imperial, hóspedes e visitantes saem do térreo em direção ao cômodo de número 1 (em vermelho) utilizado para refeições diversas (ver Figura 62).

**Figura 62.** Ilustração da Planta Baixa do 1º Pavimento do Hotel Fazenda Arvoredo



FONTE: FERNANDES; MESQUITA, 2008a.

De acordo com a anfitriã, o cômodo 1, assim como o 3 são áreas usadas para refeições diversas nos turnos do café da manhã, almoços, café da tarde (lanche) e jantares. Ao anunciar o início do Chá Imperial, a baronesa indica que os alimentos são dispostos no que a Figura 62 indica como cômodo 2. Aproveita ainda para revelar que o cômodo 1 era usado como espaço para as refeições mais íntimas das primeiras famílias, as quais tinham a posse da sede e de toda a fazenda. Na atualidade, o cômodo 1 foi adaptado a ser o espaço para as refeições de quem, hoje, consome a hospitalidade no Hotel Arvoredo (ver Figura 63). Nesse sentido, ainda antes de receber os hóspedes e os visitantes, a Figura 63 permite conceber como as mudanças sobre usos do cômodo se sucederam.

**Figura 63.** Atual cômodo de refeições do Hotel Fazenda Arvoredo sem as técnicas de hospitalidade comercial, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



A Figura 63 permite não apenas verificar que muito do mobiliário que era usado pelas famílias que lideravam a condução das tecnologias da cafeicultura e da pecuária, não estão mais disponíveis para a utilização dos comensais que buscam hoje o Hotel Fazenda Arvoredo. Os motivos se devem ao fato de tanto os mobiliários antigos não permitiriam maior oferta de assento nas mesas onde ocorrem as refeições, como também cercearia o hotel em ampliar o número de pernoitantes e visitantes nesse cômodo. Dessa maneira, houve a aquisição de grande número de cadeiras advindas do comércio de Barra do Piraí, como também mesas que são planejadas para atender restaurantes, bares e similares.

A Figura 64 também permite que se analise o momento que antecede a aplicação de técnicas para prover hospitalidade comercial aos hóspedes. Dentro do conjunto de hóspedes, há aqueles que por adquirirem todos os serviços oferecidos pelo hotel, usufrui todas as refeições sentado nessas cadeiras. Porém, os assentos e as mesas também podem ser voltados aos visitantes. Na ocasião da coleta de dados, o pesquisador não se hospedou junto ao Hotel Fazenda Arvoredo, ainda que tenha podido conhecer as estruturas antes de sua preparação aos hóspedes, bem como durante a oferta de alguns dos serviços. A Figura 64 revela como o cômodo 1 (ver Figura 62) fica após a aplicação das técnicas de hospitalidade.



**Figura 64.** Atual cômodo de refeições do Hotel Fazenda Arvoredo com as técnicas de hospitalidade comercial, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Com base no que a Figura 64 se deixa visualizar, é possível constatar que assim como as cadeiras não se encontram sobre as mesas, bem como estas estão cobertas por toalhas vermelhas e cobre-manchas brancos, há uma série de artefatos pensados para as atividades comensais dispostos sobre as mesmas. Porta-guardanapos repletos de sachês de sal e açúcar refinados, bem como adoçantes de aspartame, além de guardanapos de papel estavam à disposição de quem se sentava nas fileiras de mesas preparadas. Ao canto esquerdo, a baronesa verifica a quantidade de pessoas, majoritariamente composta por pernoitantes, que se servirão por conta própria durante a refeição.

A Figura 64 ainda permite que se veja o cômodo 3 (ver Figura 62), o qual era uma área avarandada do pátio interno da sede da fazenda. Na atualidade, também passou a compor a reserva de assentos e mesas disponibilizadas aos hóspedes do Hotel Fazenda Arvoredo. A mesma dinâmica de arrumação do cômodo 1 está disposta para o cômodo 3 (ver Figura 65).

**Figura 65.** Cômado externo para alimentação de hóspedes, Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Pirai [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



No dia que se realizou a análise do Chá Imperial, constatou-se que embora as mesas fossem contíguas, as pessoas que estavam nucleadas em famílias ou amigos próximos não as dividiam. Isso acabou por se manifestar em poucos grupos a ocupar um grande número de mesas contíguas sem utilizar todos os assentos. Na Figura 64, já é possível verificar que algumas pessoas agrupadas preferiam deslocar-se para mesas contínuas, a utilizar mesas e alguns assentos que estavam disponibilizados nos cômodos 1 e 3. O reflexo dessa oferta demanda atenção aos atendentes que devem deslocar-se por mais distâncias, a ampliar a perspectiva temporal dos consumidores sobre atendimento.

Caso a disposição das mesas mudasse, assim como se evitasse a anexação de diversas mesas em formato de tampo quadrado, ganhar-se-ia assentos e se organizaria melhor a qualidade do trabalho de atendentes e arrumadores. O tempo de atendimento aos hóspedes diminuiria, bem como o dispêndio de força dos trabalhadores que efetuam estes serviços, além da limpeza e arrumação.

Hoje, o cômodo 2 (ver Figura 62) tem a finalidade de ser o recinto onde se dispõem os alimentos servidos nas refeições. De acordo com a baronesa, este cômodo teve sua finalidade mudada com a abertura do hotel, pois era a dispensa das famílias que lideraram os processos de estabilização das tecnologias cafeicultura e pecuária bovina. Na Figura 61, é possível ver ao fundo uma espécie de bufê, onde estão dispostas bebidas como refrescos, xícaras, pires, pratos, talheres, toda cultura material disponível para que os hóspedes possam assumir a condição de comensal através da instrumentalização destes. A partir de sua posse temporária, os hóspedes assumem por alguns minutos a condição de comensais.

Antes mesmo de iniciarem o consumo dos alimentos e das bebidas, os hóspedes são surpreendidos com a informação de um buraco que consta na porta de acesso para quem vem do cômodo 1 ao 2, o qual tinha uma finalidade inusitada para os dias de hoje. Com vistas a realizar o controle de pestes, como roedores, antes da inauguração do hotel, era comum que se utilizassem jiboias (*Boa constrictor*) para a captura dessas pragas. Assim, os mais variados trabalhadores da casa, desde aqueles escravizados durante o período da cafeicultura, até outros que trabalharam durante o período que antecede a abertura do hotel, realizaram a tarefa de



conduzir jiboias para que as mesmas ficassem na antiga dispensa e, assim, capturar ratos que poderiam contaminar os mantimentos contidos ali. Ao dizer isso, a baronesa provoca uma espécie de frisson aos hóspedes que passam a olhar com a devida atenção ao buraco na porta, esquecendo o temor por conta da oferta dos alimentos que já estão dispostos no cômodo 2.

Ao apresentar o banquete que consiste no Chá Imperial, a baronesa conta que muitos dos alimentos servidos ali possuem histórias e significados relevantes para o período. Primeiro, o que há de mais antigo à mesa é justamente a pipoca de polvilho. Segundo a baronesa, este prato é o ancestral do pão de queijo. Com vistas a simplificar o modo de fazer, a baronesa diz que é justamente a receita do pão de queijo sem o queijo, tendo apenas o polvilho, óleo ou manteiga, sal, leite e ovos. Na Figura 66, é possível analisar que as pipocas de polvilho possuem um lugar central em meio à mesa de quitutes.

**Figura 66.** Alimentos do Chá Imperial - 1, Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Diferente dos demais alimentos, a pipoca de polvilho está servida numa baixela de prateada, enquanto os demais, servidos em pratos de cerâmica e porcelanas. Há a oferta de outros doces e salgados, com destaque às empadas e ao bolinho de chuva, os quais, de acordo com a baronesa, eram os mais consumidos naquele período. A anfitriã revela que no período imperial, era comum que as pessoas recheassem as pipocas de polvilho com manteiga, mel, requeijão e geleias. No dia do Chá Imperial, houve a oferta desses itens, apenas sendo necessário destacar que a geleia em oferta era feita de goiabas da fazenda.

Os pais, em sua maioria, mães, realizavam a coleta desses alimentos primeiramente aos seus filhos. Era comum que algum dos pais ficasse às mesas, seja dos cômodos 1 ou 3, com vistas a assegurar seu assento. Entender os pratos era condição fundamental às crianças, pois muitas delas manifestavam alguma resistência em consumir alguns dos alimentos. Ao lado esquerdo, há uma mulher de costas, a inclinar-se à frente para servir seus filhos que pediam algum tipo específico de alimento. Nesse sentido, a Figura 67 contribui para demonstrar como a divisão de gênero sobre a garantia da alimentação às crianças é um fato fácil de ser constatado. É possível constatar desde a dúvida sobre o que escolher, até mesmo como o desagrado em realizar a tarefa.

Ao retornar à Figura 61, abaixo ao braço da baronesa fica o segundo item de exploração de sua história: os bules de prata e suas bebidas. De acordo com a anfitriã, embora a Fazenda Santa Maria tenha sido erigida por conta da cafeicultura, não era elegante servir café aos convidados. A fazenda teve mudanças quanto ao seu destino arquitetônico, tendo sido o barão de Santa Maria o responsável pelo afrancesamento não só da sede, como também de alguns hábitos. O primeiro fazendeiro dessas terras foi José Luiz Gomes, mais conhecido como o barão de Mambucaba. Nascido em 1808 onde hoje é Piraí, o barão tinha parentesco com a Família Breves, uma das mais ricas e influentes de toda Província do Rio de Janeiro.

Por conta de outros interesses, em 1836, Honório Hermeto Carneiro Leão adquire a fazenda com uma sede já erigida. Longe de querer aprofundar os aspectos históricos das famílias que viveram em cada uma das fazendas, o que vale dizer aqui é que Carneiro Leão fora o Marquês do Paraná, uma das figuras mais importantes do Brasil Império, tendo sido o pivô do arrefecimento da Revolta Liberal da década de 1840, quando assumira a presidência da Província do Rio de Janeiro. Seu filho, Nicolau Neto Carneiro Leão, ao herdar a fazenda impõe mudanças. Já como barão de Santa Maria, o mesmo demole a antiga sede e a reconstrói em 1858, sob moldes luxuosos da época.

O requinte que o barão deixou como marca se consolida com as práticas da baronesa. Rita Clara Gonçalves de Oliveira Roxo também pertencia à classe de barões do café, famílias que receberam sesmarias para ocupar a região do Vale do Café e assim, desenvolver e aplicar técnicas de cultivo do café. Hoje, a anfitriã reencarna a própria baronesa de Santa Maria e em seus bules de prata, serve seus hóspedes chá mate e chocolate quente. Esta prática gera uma antinomia nas relações de serviços de oferta de bebidas na região, pois, se no passado não era comum que se servisse café aos hóspedes que frequentavam as sedes dessas fazendas, principalmente no período em que a cafeicultura era o principal eixo tecnológico do Vale. Hoje, a maior parte das fazendas que se abrem a visitas além de não produzir café, serve a bebida que vem majoritariamente de outros estados<sup>154</sup>.

Aquilo que de fato era abundante, ordinário, não era digno de ser servido aos hóspedes durante o eixo tecnológico da cafeicultura imperial. Assim sendo, buscava-se o que havia de mais distinto ao que circulava nas mesas cotidianas do Vale, sendo ofertadas bebidas mais apreciadas na Europa como os chás e os chocolates. Embora não houvesse qualquer indício de relação, na ocasião da pesquisa, o chá servido era o de mate (*Ilex paraguariensis*) torrado. Embora ofertado quente, é comum que no estado do Rio de Janeiro o mate seja consumido de modo muito distinto da forma como é executada no Sul do Brasil. No Rio, o mate torrado é servido gelado, adoçado e podendo conter notas de limão (*Citrus latifolia*) ou pêssego (*Prunus persica*). No Chá Imperial, foi servido o mate torrado quente, como a moda inglesa, onde podia os hóspedes acrescentar leite ao seu modo. Não ficou evidente a intencionalidade na oferta desse tipo de chá para com a família Leão, casa que também fora agraciada com os títulos de nobreza durante o Brasil Império e liderou o processo de estabelecimento da tecnologia industrial da erva mate e seus derivados no Paraná. Assim, abre-se alguma linha de pesquisa futura para entender se há ou não relação entre as duas famílias.

Compõe também o banquete (ver Figura 67), bolos e pães cujas receitas são resgatadas, assim como o modo de servi-los. Os bolos são de banana (*Musa sp.*), laranja (*Citrus X sinensis*), cenoura (*Daucus carota*) com calda de chocolate, aipim (*Manihot esculenta*) com coco (*Cocos nucifera*) e de leite, sendo todos eles assados em formas circulares com furos ao centro.

---

<sup>154</sup> A exceção é a Fazenda da Taquara, a qual permanece sob posse da mesma família desde sua fundação e produz café há quase 200 anos.

**Figura 67.** Alimentos do Chá Imperial - 2, Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Além disso, a Figura 67 permite constatar a oferta do quindim (no canto inferior, à direita, acima do pão de trança), um doce muito comum no Brasil que surgiu como adaptação do português brisa do Lis. A parte inferior da Figura 68 demonstra os pães, todos em formato de trança, sendo feitos de ingredientes diferentes mas seguindo receitas da época, como o de cenoura, o de uvas passas e o de alecrim (*Rosmarinus officinalis*). A mesa do banquete é de forte influência portuguesa, onde massas a base de trigo com muitos ingredientes que tanto são oriundos da Europa, como também chegaram por conta do comércio liderado pelos portugueses em suas colônias de Ásia e África, contribuíram para o surgimento dessas receitas. Não se pode deixar de dizer que as mãos que sovaram muitas dessas massas foram de mulheres africanas, bem como suas descendentes.

Nas cozinhas, elas foram também responsáveis pela adaptação de pratos, como o caso do quindim, onde as lascas de amêndoas do brisa de Liz vão ser substituídas pelo coco tostado por intermédio dessas mulheres (RADEL, 2006). Ou seja, no fator inovação, são as mulheres africanas as responsáveis por adaptar diversas receitas lusitanas tanto no Rio de Janeiro, como no Brasil. Tais conhecimentos permitiram que um dos quitutes mais propalados pela baronesa permanecesse na oferta da alimentação aos hóspedes: o bolinho da vovó. Com cerca de 200 anos de história, esse bolo é feito com massa de trigo adoçada, sendo recheada por um creme chamado baba de moça. É possível vê-lo na Figura 68, bem ao meio da imagem, na parte superior da figura, onde porções individuais são servidas polvilhadas de açúcar.

Facas, espátulas, pegadores passam despercebidos pelos hóspedes que desejam se servir desses quitutes e degustá-los o quanto antes. Há uma hierarquia da cultura material a serviço dos operadores tecnológicos, a qual aos olhos de quem a consome não são equalizadas linearmente. Ao se tornarem comensais, os hóspedes centralizam sua atenção ao alimento diante de si. Como as louças, talheres e demais utensílios não fazem parte do contexto tecnológico responsável por erigir a sede da fazenda onde os mesmos se situam, estes comensais pouco se importam com a vida social dessas coisas. Ali, o alimento passa a ser central ao ponto de as paredes, as janelas, bem como o teto e o chão serem meros coadjuvantes. “Enquanto como,

esqueço até onde estou”, disse um dos comensais que sentou à mesa perpendicular onde o pesquisador estava.

Durante a comensalidade, é corriqueiro que as pessoas que estão a consumir o cardápio do Chá Imperial analisem o que comem. As expressões de satisfação se confundem com a preocupação de pais e mães alimentarem seus filhos. Assuntos referentes ao que comeram em outras viagens surgem com muita facilidade. Costumam lembrar-se, mormente, de pratos marcantes que simbolizam um determinado lugar. Uma família lembrou-se com certa festividade uma moqueca consumida em Vila Velha/ES, onde passaram o verão passado.

Finalizada a refeição, a qual durou algo em torno a quarenta minutos, a baronesa convida a quem quiser ir à visitação. A história da sede   recontada, sendo todo o grupo guiado para os cômodos que fazem parte da visita o. Naquele momento, o número de crianças diminuiu consideravelmente, assim como de mães e pais mais jovens. O roteiro de visita o segue a numera o crescente dos cômodos contida na Figura 62. Com vistas a trazer a riqueza dos dados coletados através da observa o e da captura de áudio e imagens, dispõe-se aqui  n lises   cultura material acionada pelos anfitriões que desenvolvem os serviços de visita o aos seus hóspedes.

Durante o percurso, uma série de histórias foram contadas em rela o   Fazenda Santa Maria. Por conta dos objetivos que foram previamente traçados, o pesquisador procurou compreender o processo de emoldura o (aplica o de técnicas de hospitalidade comercial) da cultura material (*standing reserve*) durante   visita o. O cômodo 4 também   um desses recintos voltados   oferta de alimenta o aos hóspedes. Devido ao número reduzido de hóspedes, bem como este cômodo que oferta mesas e assentos ser o mais distante (ver Figura 63) de onde se dispõem os alimentos e as bebidas (cômodo 2), ele não foi ocupado durante a refei o do Chá Imperial.

O cômodo 4 era o antigo local voltado para se passar e engomar roupas em geral. Na atualidade, compõe um dos 3 cômodos voltados   oferta de assento e de mesas para refei es em geral. O que   mais visível sobre a funcionalidade daquele cômodo consiste em marcas deixadas no assoalho. As marcas de ferro (ver Figura 68) que as trabalhadoras escravizadas deixaram no assoalho tornam-se veio condutor para uma série de histórias que passam a ser contadas sobre a rotina de trabalho de pessoas que foram escravizadas, do mesmo modo que uma atitude que possivelmente foi motivo para algum castigo ou mesmo san o por parte dos donos da fazenda, hoje podem servir como mostra do que houvera dentro desses casarões.



**Figura 68.** Marcas de Ferro de Passar no Assoalho, Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Pirai [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



As marcas deixadas no assoalho são como registros de um passado que ainda precisa ser refletido e repensado. O trabalho escravo efetuado nessas fazendas ainda é um tema que demanda debates para além do espaço que detém reminiscências desse passado. A ausência desse assoalho ou mesmo a colocação das mesas sobre a marca poderia apagar uma memória que hoje serve para que os hóspedes se recordem a todo momento como essa sede foi erigida e mantida durante o período pré-abolição.

Outro fenômeno é o traslado de coisas que tinha uma função durante os períodos em que a cafeicultura e a pecuária dominavam a cena tecnológica dessas fazendas, a passar por outros diante a inserção do turismo. A Figura 69 traz um exemplo do que ocorre quando a tecnologia da hospitalidade comercial se apropria de uma coisa e a provê outra vida social que não aquela condizente num outro contexto tecnológico.

**Figura 69.** A “mesa de centro” da sala de convivência, Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Pirai [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Ao centro, é possível ver na Figura 69 uma mesa de centro. A mesma, havia passado despercebida a todos os pernoitantes, até que a explicação da anfitriã proveu outra versão para aquela coisa que entrava em sua fase mercantil. A mesa havia sido planejada como uma pia ainda no período da cafeicultura. De acordo com a baronesa, onde se encontra o arranjo com plantas ornamentais era por onde se esvaíam as águas sujas que surgiam quando as trabalhadoras escravizadas eram conduzidas às atividades de manipulação de alimentos. A pia de madeira maciça resistiu os diversos movimentos tecnológicos que a Fazenda Santa Maria vivenciou, sendo que quando a mesma se abriu ao turismo, a tecnologia da hospitalidade comercial a retirou de seu lugar por dois motivos: 1) ela não se prestava mais sob as condições sanitárias que são impostas aos empreendimentos que manipulam alimentos para ofertar comercialmente; 2) a rusticidade e a qualidade da mesma demandava por parte dos operadores tecnológicos que ela não fosse descartada, sendo material de composição junto a uma sala que conta histórias através das coisas que estão a decorá-la.

A Figura 69 mostra como os consumidores da visita apropriam-se das informações passadas pela baronesa. Naquele momento, aquela mesa de centro que um dia fora uma pia

tornou-se a mercadoria para apreciação de visitantes. As histórias que a vida social dessa, agora mesa, puderam se configurar enquanto elemento a compor um serviço através das técnicas de hospitalidade comercial.

Outras coisas também assumem vidas sociais ligadas ao turismo de modo hilariante. Uma das coisas que cativou a atenção dos visitantes foi justamente a cadeira sanitária. De modo similar à atual mesa de centro, a cadeira sanitária (ver Figura 70) tornou-se elemento que compõe a visitação, sendo destaque o seu orifício ao centro. Isso faz com que a mesma destoe de todo o conjunto de assentos ofertados na fazenda. Através dela, foi possível que a baronesa falasse sobre os hábitos de higiene da época em que a cadeira possuía a finalidade análoga a de um vaso sanitário. Nesse sentido, hoje a cadeira sanitária não é mais usada como tal, sendo peça decorativa do cômodo 6, do mesmo modo que a mesa de centro.

**Figura 70.** Cadeira sanitária, Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Aspectos ligados à construção da casa também são elementos que compõem a visitação. Há inúmeras coisas que são acionadas, sendo que cada qual a seu modo, causam mais ou menos comoção aos visitantes. Quando o grupo de pessoas se aproxima da janela (ver Figura 71) criada



para que se pudesse compreender como fora realizada a obra que permitiu a existência da sede da fazenda, foi um dos momentos de maior excitação por parte destes consumidores.

**Figura 71.** Janela para o passado, Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Segundo a baronesa, diante a empreitada do barão de Santa Maria em erigir uma sede mais luxuosa e sofisticada, os construtores optaram por uma espécie de palmeira para servir de base às paredes. Ao contrário do que se poderia imaginar, o fato de essa madeira ser menos resistente possibilitou que durante as dilatações que ocorrem com as mudanças da temperatura não irrompessem em rachaduras. Nesse momento, uma das mães pega sua filha no colo para mostrar à mesma como é “a parte de dentro da parede”.

A tecnologia da hospitalidade comercial reconfigurou cômodos e coisas na Fazenda Santa Maria, a qual chama-se hoje Hotel Fazenda Arvoredo. A paisagem desse casarão histórico está permeada na área externa por gramados usados para o esquibunda e o esquipeito<sup>155</sup>, bem como quadras de vôlei de praia, futebol, playground, lagos, piscinas, tirolesas e bares. Esse empreendimento com vinte e seis anos, atualmente está sob comando do Grupo Landim<sup>156</sup>, uma empresa voltada ao segmento de alimentos à base de carnes suína e bovina. A administração do hotel fica por conta dos irmãos Leonardo e Wagner Aiex, sendo que este último acumula a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico de Barra do Piraí.

O nome Hotel Fazenda Arvoredo fora escolhido pelos idealizadores como uma forma de deixar em evidência a ideia de contato com a natureza. Se a anfitriã comercial revela que os irmãos Pascoli também achavam o nome bonito, esse batismo marca a mudança da primazia contida nos eixos tecnológicos que dominam o que era a fazenda Santa Maria. Era? Não, pois o hotel é fazenda. A atmosfera contempla as reminiscências do que o legado da cafeicultura e da pecuária deixou. Além disso, parte das terras que pertencem ao conjunto são usadas pelo Grupo Landim para a produção de gado nelore para corte.

<sup>155</sup> A equipe de recreação dispõe no gramado, de frente ao hotel, uma lona azul que fica em uma suave colina. Dessa forma, ao molhar a lona com água e sabão, os hóspedes podem deslizar sentados ou com o dorso sobre a lona.

<sup>156</sup> Ver mais em: <http://produtoslandim.com.br/>

No que diz respeito à força de trabalho, a equipe que presta serviços de recreação e lazer ao hotel é terceirizada. Pina e Ribeiro (2012) já atentam para esse cenário, onde a terceirização dos serviços de recreação e lazer se fazem presentes em hotéis cuja demanda é sazonal ou mesmo com período marcado em seu calendário. A força de trabalho está organizada da seguinte forma: no setor de alimentos e bebidas, trabalham 5 pessoas; com a recepção, 4; há 1 vigia; 3 pessoas que atuam em serviços externos (gramados, jardins, manutenção das áreas comuns e de lazer); 4 camareiras sob comando de 1 governanta; e a gerente<sup>157</sup>.

## 4.2 Pousada Fazenda Ponte Alta

“Na antiga província Fluminense, a roda d’água já não gira para o café, a terra, tão esgotada quanto os escravos que o barão não poupava, virou pasto e alimento para o gado leiteiro” (POUSADA FAZENDA PONTE ALTA, 2015).

A tecnologia da pecuária antecedeu o turismo na Fazenda Ponte Alta. Ainda antes, a história dessa fazenda se confunde com a Santa Maria, atual Hotel Fazenda Arvoredo. Ambas distam cerca de 10 quilômetros, tendo a Ponte Alta também sido propriedade do barão de Mambucaba. De acordo com Novaes (2008c), a morte do primeiro proprietário fez com que José Gonçalves de Oliveira Roxo a adquirisse em 1855. Futuro barão da Guanabara, teve sua neta, a baronesa que recebe hóspedes no Chá Imperial, casada com o barão de Santa Maria, seu vizinho de terras. Depois de passar por tantos donos, em 1900 o conde Modesto de Leal a adquire juntamente com outras dezenove fazendas, “no momento em que se fez substituição da agricultura pela pecuária, particularmente, a pecuária leiteira no Vale do Paraíba” (*ibidem*, p. 212).

Os atuais anfitriões comerciais contam que a partir do período em que a neta de Modesto de Leal assume a fazenda, a mesma passa pela sua primeira reforma. Dona Isabel Modesto Leal, a partir de 1936, inicia o processo de construção de uma nova sede (ver Figura 72), sede esta que propiciou o estabelecimento de uma relação que marca hoje um dos serviços prestados aos hóspedes que frequentam: a amizade com o então presidente Getúlio Vargas. Antes de falar sobre o Sarau do Gegê, é importante dizer que a construção dessa edificação modernizada permitiu que hoje fosse apropriada enquanto oferta de hospedagem.

**Figura 72.** Pousada Fazenda Ponte Alta, Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí [RJ], [2015], [fotografia digital], fotógrafo desconhecido



FONTE: POUSADA FAZENDA PONTE ALTA, 2015

<sup>157</sup> Maiores informações podem ser obtidas pelo: <http://www.hotelarvoredo.com.br/>

Construída em pedra, este edifício retratado na Figura 72 substituiu a antiga casa grande da Fazenda Ponte Alta. Essa unidade que tinha como finalidade a produção de gado leiteiro, tornou-se um local muito frequentado por figuras políticas do Estado Novo. Os anfitriões comerciais confirmaram a informação contida no inventário (NOVAES, 2008c) sobre o fato de Vargas ter comemorado seus últimos aniversários na Fazenda Ponte Alta. Durante entrevista, a historiadora Michelle Assunção estava em trajes que remetiam seu papel enquanto a baronesa de Mambucaba. Como não estava a conduzir a visita para seus hóspedes, a anfitriã não estava enquanto baronesa, mas sim, enquanto Michelle, a transmitir informações para o pesquisador.

Na sala de jantar da Pousada (ver Figura 73), era possível verificar como as mudanças efetuadas por Dona Isa permanecem como uma estratégia de acionar a cultura material da época para contar sua vida. Na mesma Figura 73, constata-se a mesa de refeições com as cadeiras sempre arrumadas como se estivessem a aguardar uma refeição. Na época em que a tecnologia da pecuária era o principal eixo de condução dos processos de reprodução social daquela família, a hospitalidade era concedida como forma de manutenção de elos familiares e de amizade.

**Figura 73.** A sala de jantar da Pousada Fazenda Ponte Alta, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Àquela mesa, muitos assuntos foram debatidos, desde os relacionados à política nacional e internacional, até mesmo as intimidades que o relacionamento entre amigos gera<sup>158</sup>. De acordo com a anfitriã, Dona Isa um ano antes do suicídio de Getúlio Vargas fez um bolo de

<sup>158</sup> De acordo com a anfitriã, Dona Isa era casada ainda quando apaixonou-se pelo administrador da fazenda. Por conta de sua amizade com Getúlio Vargas, Dona Isa o influenciou a permitir que houvesse uma janela temporal para que pudesse haver divórcios no Brasil. Assim, a mesma divorciou-se de seu marido e pode casar-se com quem amava. Embora isso seja uma das histórias que permeiam as visitas, não há registro em domínio público sobre o caso.



aniversário com o formato do mapa do Brasil (ver Figura 74). A sala já não se parece em nada com os casarões erigidos no século XIX, sendo mais próximo aos procedimentos de construção contemporâneos quando comparadas às edificações neoclássicas. Segundo a anfitriã, o que serviu de inspiração à Dona Isa foram as casas mexicanas, já bem mais avarandadas (ver Figura 72).

**Figura 74.** Fotografia do Bolo de Aniversário de Getúlio Vargas, Pousada Fazenda Ponte Alta, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



O registro contido na fotografia que a Figura 74 expõe consiste em ser um dos veios para que a vida não só dessa fotografia, mas como de toda a cultura material contida naquela sala seja emoldurada pela tecnologia da hospitalidade comercial. Hóspedes na condição de pernoitantes acabam sendo os maiores consumidores dessa cultura material por estarem mais tempo ali que os visitantes. As visitas têm um período de cerca de 2 horas, a depender do interesse do público. Mas isso não começou com Dona Isa.

Ainda na década de 1960, a fazenda mais uma vez terá nova dona: Nellie Pascoli. De acordo com Novaes (2008c), Nellie era empresária do ramo da mineração e diante sua fortuna adquiriu também a fazenda Santa Maria. Seu apreço pelas artes do Brasil, em especial do período imperial, moldaram a forma como a mesma se portara diante à posse das duas fazendas. Assim, além de manter a estrutura das construções, Nellie<sup>159</sup> buscou reconfigurar as sedes com mobiliário da época. A ideia era reconstituir o máximo possível a forma de habitar do período da cafeicultura. A produção de gado sempre esteve em prática ainda no período em que Nellie comandou a Ponte Alta.

<sup>159</sup> Segundo Novaes (2008b), “em 1972 ela [Dona Nellie] recuperou o antigo moinho de pilões de café da fazenda, num projeto arquitetônico de Jorge de Souza Hüe, utilizando mobiliário e peças dos séculos XVIII e XIX. Da casa-grande original pouco se pode dizer além de sua localização. De qualquer forma é bastante clara a implantação do quadrilátero funcional nesta unidade de café. No alto mais acima, a casa grande, na entrada lateral os moinhos e engenhos, na linha inferior as senzalas que encontram todo o antigo terreiro de café aqui em dois níveis”.

Por não ter tido herdeiros diretos, a anfitriã conta que a partir de 1982 os irmãos Evelyn e Ricardo Pascoli recebem a Fazenda Ponte Alta. Em quanto ainda se adaptavam à posse dessa fazenda, os irmãos não sabiam ao certo o que fazer com a Ponte Alta. Evelyn é uma das figuras mais renomadas no meio dos anfitriões comerciais da região. Sua fama se deve ao fato de Evelyn ter sido, segundo Novaes (*idem*), “a pioneira na promoção do Turismo Cultural no Vale do Paraíba”.

Aqui, permite-se comentar que a importância das ações de Evelyn Pascoli em promover uma estratégia de aplicação de técnicas de hospitalidade comercial que culminam na oferta do Sarau Histórico, é ímpar. Mas, não foi a pioneira no âmbito do turismo cultural do Vale do Paraíba fluminense. Turismo cultural é um dos temas que mais intrigam os pesquisadores do campo do turismo, da sociologia e da antropologia. Parte disso está ligada ao fato de que turismo é cultura (PÉREZ, 2009), sendo possível tecer uma série de análises sobre as relações de identidade, produção, consumo e alteridades que emergem por este lazer.

Ainda assim, este autor entende que turismo cultural tenta marcar algum tipo de relação específica tecida entre hóspedes e anfitriões. Para Pérez,

O turismo instrumentaliza a cultura como um recurso que posteriormente converte num produto mercantil e esta mercantilização da cultura pelo turismo pode ter impactos positivos ou negativos (*idem*, p. 111).

A análise desse autor sobre a relação entre mercantilização da cultura e turismo não rompe em nada com o que se tem abordado aqui. Ademais, contribui para que se compreenda que esse processo de mercantilização se dá também pelas tecnologias da hospitalidade comercial. O autor ainda ressalta que é indevida a crença unilateral de que o turismo cultural está lastreado como um processo educacional apenas, pois o mesmo acaba se convertendo numa “etiqueta” (*ibidem*, p. 112) utilizada por seletores do setor. Assim, ainda que de forma mais desinteressada com o turismo em si, o primeiro movimento de turismo cultural do Vale do Paraíba, entendendo-se o planalto ocidental do estado do Rio de Janeiro, foram as serestas e as serenatas de Conservatória na década de 1980. Ou seja, esse movimento das fazendas atentaram-se ao turismo, a pensar uma pauta de serviços comerciais aos hóspedes, passa a ser mais presente de fato na década de 1990.

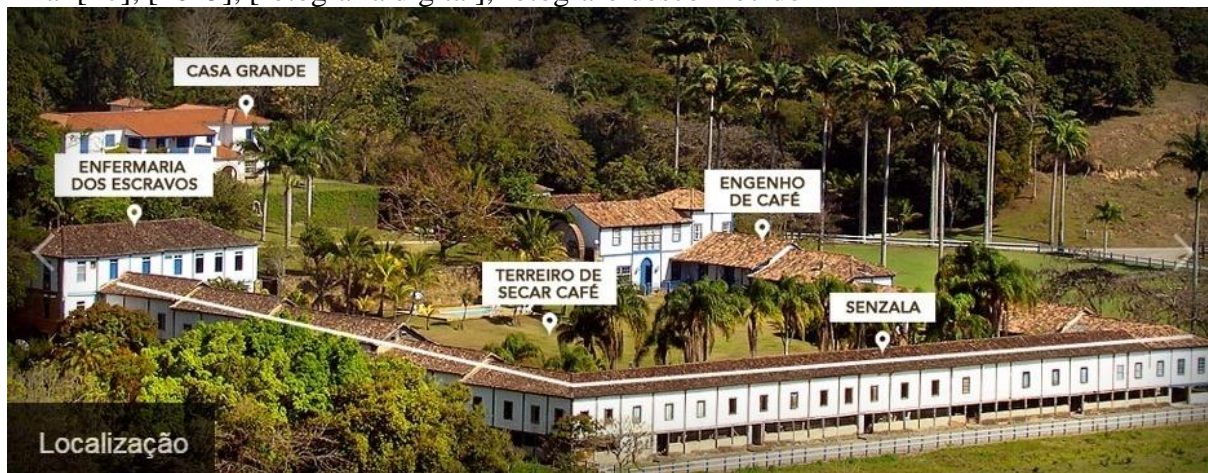
Evelyn Pascoli deixa como legado o Sarau Histórico da Fazenda Ponte Alta, inaugurado em 1999 (VIEIRA, 2012). Como consequência, Evelyn marca a inserção de um produto comercial cuja centralidade era não apenas a cultura material erigida durante os variados movimentos tecnológicos que essas fazendas vivenciaram, mas também pela inserção de estratégias de comercialização por mediadas por pesquisas, encenações e avaliações junto ao público. A base para iniciativa vem da sua ligação com o Preservale<sup>160</sup>, pois Evelyn foi a diretora executiva da instituição fundada em 1994. Além disso, Evelyn também teve a oportunidade de ter sido secretária de turismo do município de Barra do Piraí.

Assim, esse arcabouço institucional acabou por permitir que a operadora tecnológica em questão acionasse uma série de redes que possibilitavam a existência desses serviços de hospitalidade comercial. A vantagem da Fazenda Ponte Alta consiste que, embora seu casarão não seja o original de sua fundação no início do século XIX, esta é uma das únicas propriedades que conseguiram manter todo seu quadrilátero funcional conservado (ver Figura 75).

---

<sup>160</sup> No final dessa pesquisa, o site do Preservale passou a ficar inacessível, embora o registro ainda esteja nas redes de busca da internet.

**Figura 75.** Vista externa do quadrilátero funcional da Pousada Fazenda Ponte Alta Barra do Pirai [RJ], [2015], [fotografia digital], fotógrafo desconhecido



FONTE: POUSADA PONTE ALTA, 2015.

Assim, para além do sarau, a Fazenda Ponte Alta acabava por ser um local privilegiado na região por contar com sua estrutura de engenho ainda em bom estado de conservação, mas também por estar em um local de fácil acesso. A RJ 145 está a cerca de 3 quilômetros de distância da unidade, sendo a principal rota de ligação entre Barra do Pirai com a Rodovia Presidente Dutra (BR 116). Logo, o fácil acesso e o estado de conservação do quadrilátero funcional permitiram que se criasse uma outra inovação: o turismo pedagógico. A anfitriã comercial revelou que inicialmente, turma de cursos superiores de História da PUC-RJ (Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro), da UGB (Centro Universitário Geraldo Di Biase), bem como escolas de ensino básico da rede privada nacional e internacional passaram a buscar a fazenda como um espaço para pesquisas e aulas in loco.

Ao constatar essa movimentação, os operadores tecnológicos da época realizaram um processo de elaboração de visitas guiadas com a presença de profissionais da área de história. Hoje, as visitas e os serviços voltados ao público que busca realizar uma viagem ao tempo são segmentadas de acordo com o nível educacional, faixa etária e interesses em serviços. No site do meio de hospedagem, há informações sobre a “aula de campo” que consiste em

receber escolas em programas variados, onde o aluno estuda no campo o século XIX, a economia cafeeira, a escravidão e aprende no lugar onde ela aconteceu. Os alunos são recebidos por personagens de época, que os conduzem pelas instalações históricas da fazenda apresentando seu patrimônio arquitetônico, cultural e histórico. É através dessa apresentação, que se desenvolve toda a aula, com o objetivo de situar o patrimônio visitado na História do Brasil<sup>161</sup>, abordando o seguinte conteúdo programático (POUSADA FAZENDA PONTE ALTA, 2015).

A cultura material legada pela cafeicultura permitiu que na lógica técnica de produção de café, mantivesse-se o quadrilátero funcional como reminiscência de coisas que a tecnologia

<sup>161</sup> O conteúdo programático da visita aborda os seguintes tópicos: “1) Antecedentes Históricos - Mata Atlântica; Índios; Primeiros habitantes; Transferência de sede do reino português para a colônia Brasil. 2) Modo de Produção Escravagista; Tráfego negreiro; Debret; Leis; Escravo mão de obra e patrimônio. 3) Café o Novo Negócio; 4) A Ocupação da Terra; O Desmatamento. 5) A Construção da Fazenda Prédios e funções. 6) Os Proprietários; Primeiros Barões; pioneirismo; Os descendentes. 7) Os Barões e o Império Finanças; Política; As leis abolicionistas. 8) Os Escravos Rotina; Castigos; Quilombos. 9) A Decadência esgotamento das terras; Lei Áurea; Hipotecas; República. 10) Século XX A compra das hipotecas; A pecuária leiteira; Getúlio Vargas e o véu sobre o passado; Novos donos, restauração e valorização histórica; Turismo cultura e preservação” (POUSADA FAZENDA PONTE ALTA, 2015).

cafeicultora demandava. Assim, a Figura 75 demonstra para além a “casa grande”, o engenho de café, a senzala, a enfermaria dos trabalhadores escravizados, bem como o terreiro de secagem do café. A base sociomaterial de domínio destes operadores não se restringia ao patrimônio edificado, mas também às histórias que permearam a vida da Fazenda Ponte Alta até os dias de hoje. Assim dentro dos recursos tecnológicos à disposição, os operadores optam por elaborar serviços de hospitalidade comercial para educação e lazer. A fazenda conta com cópias de desenhos e gravuras de Jean Baptiste Debret, assim como maquetes do quadrilátero funcional, bem como do engenho de café, com vistas a demonstrar como era a circulação de pessoas e o funcionamento das práticas. A primeira iniciativa, o Sarau Histórico que tem duração média de quarenta minutos, baseia-se na

história da fazenda, como parte do contexto geral da história do Vale do Paraíba e do Brasil, é narrada teatralmente, permitindo ao turista um mergulho no passado e uma redescoberta do presente (NOVAES, 2008c, p 212).

O Sarau Histórico da Ponte Alta é o carro chefe do Tour da Experiência, sendo definido pela administração como uma

encenação de época onde é representado o cotidiano de uma família do século XIX com palestra sobre o Ciclo do Café desde a fundação da Fazenda Ponte Alta. A apresentação é finalizada com as danças do Império, Polca, Minueto e a Valsa. O Sarau Histórico acontece na capela localizada em nossa senzala (POUSADA FAZENDA PONTE ALTA, 2015).

Nesse sentido, o *standing reserve* que dispõe os operadores tecnológicos passa a ser, de modo semelhante à escolha pela tecnologia da hospitalidade comercial, permite sua emolduração por via comercialização de serviços. A Ponte Alta se distingue das demais fazendas estudadas por ter mantido também suas senzalas. A forma como os operadores tecnológicos lidaram com esse *standing reserve* foi transformá-lo em Museu do Escravo (ver Figura 76).



**Figura 76.** Museu do Escravo, Pousada Fazenda Ponte Alta, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Segundo a anfitriã comercial, as coisas que compuseram a vida cotidiana dos trabalhadores escravizados da fazenda passaram por um processo de inventariado com vistas a compor o acervo do dito museu. Na Figura 76, é possível ver painéis de diversos tamanhos que eram levados ao cafezal para ora fazer, ora servir alimentos a quem estivesse a praticar técnicas de manejo da cafeicultura. No contexto da tecnologia da cafeicultura, as painéis tinham uma finalidade voltada a instrumentalizar cozinheiras na realização de comidas que viriam a alimentar quem estivesse a trabalhar no cafezal. Hoje, esse *standing reserve* permite que através das técnicas de hospitalidade comercial, tais painéis sejam também emolduradas a outras finalidades que não aquela para que foram elaboradas.

A mesma Figura 76 permite que se veja uma série de iconografias religiosas de matriz africana. Nessa parte do museu, os anfitriões costumam abordar os aspectos da forma como os trabalhadores escravizados da cafeicultura, a ressaltar que essas iconografias não são de época e sequer poderiam estas pessoas possuí-las. A fé católica fora a predominante durante todo o período imperial, sobretudo na vida cotidiana das fazendas. Assim, por conta da iconografia que não é do período imperial, os anfitriões relatam quais foram as estratégias lançadas para que os trabalhadores escravizados daquela época continuassem a professar suas fés sem que os donos das fazendas soubessem. Assim, elementos da religião católica foram sendo apropriados e sincretizados com aqueles vindos da África.

A importância de se remeter os aspectos ligados ao trabalho efetuado por africanos e seus descendentes nas fazendas é uma das finalidades que o Museu do Escravo possui. O nome em si apresenta problemas por estabilizar a condição da relação que fora imposta a esses trabalhadores que vieram das mais variadas formas: desde aqueles negociados com realezas africanas que escravizavam seus rivais, até aqueles que foram capturados por europeus e seus comandados na região da costa ocidental africana. Estabelecer essa relação estável da condição do escravo não parece ser a solução mais acertada, sendo possível elaborar uma mudança para

escravizado, haja vista que essa condição não se opta, se impõe. Não houve escolha para quem veio enquanto cativo, diferentemente dos colonos ou imigrantes, os quais optaram por vir à América.

As marcas da contribuição desse contingente populacional escravizado são expostas como forma de mostrar como essa relação de trabalho erigiu o patrimônio edificado que está até hoje de pé no Vale do Café. Na Figura 77, pode-se constatar que algo banal para o período em que a tecnologia da cafeicultura imperial, como as marcas de dedos de trabalhadores escravizados no adobe das partes internas das paredes que sustentaram não só as senzalas, mas todo o quadrilátero funcional da fazenda, passam a tecer outras relações pela tecnologia da hospitalidade comercial.

**Figura 77.** As marcas de dedos e a nota de compra de um trabalhador escravizado, Pousada Fazenda Ponte Alta, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D'Onofre



A cultura material que fora erigida pelas mãos dos trabalhadores escravizados descendentes e africanos restou como *standing reserve* que não é de domínio de seus descendentes. Assim, ao indagar como se tecem as relações para com a população de descendentes desses trabalhadores, descobriu-se que o meio de hospedagem se abre para que os grupos de jongo e folclore negro possam se apresentar. Além disso, Dona Delza acabou por se tornar uma das figuras centrais na promoção do Sarau Histórico. Após trabalhar como copeira na pousada, Dona Delza conta a história de sua família, cuja avó veio como escravizada da Bahia para o Rio de Janeiro. Num dado momento, o Sarau Histórico dá centralidade (ver Figura 78)

**Figura 78.** Sarau Histórico com Dona Delza, Pousada Fazenda Ponte Alta, Barra do Piraí [RJ], [2015], [fotografia digital], fotógrafo Mesquita



FONTE: TRIPADVISOR, 2016

A indumentária compõe com o cenário toda a atmosfera elaborada pelas técnicas de hospitalidade comercial. Esses serviços de entretenimento se tornam possíveis por conta dos operadores tecnológicos compreenderem a existência de um público de consumidores que entendem a importância dessa relação comercial. Tanto em momento de lazer, quanto em momento de apreensão cultural e educacional, os operadores tecnológicos deste meio de hospedagem realizam toda prática tecnológica com vistas a atingir hóspedes que detêm bases para realizar o consumo desses serviços.

É fundamental relatar que a cultura material da pousada guarda algo que chama atenção de seus hóspedes: o engenho de café. Na área externa, a imponência da roda d'água que fora restaurada sob comando de Dona Nellie, hoje além de ser marca da Pousada Fazenda Ponte Alta, serve como elemento de identificação desse passado proto-industrial da cafeicultura na região (ver Figura 79). A Figura 79 permite que se compreenda a imponência dessa roda d'água no conjunto das edificações da Ponte Alta, sendo, com base nas informações dos anfitriões comerciais, um dos pontos mais buscados para a realização de fotografias por parte de hóspedes.



**Figura 79.** Roda d'água, Pousada Fazenda Ponte Alta, Barra do Pirai [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D'Onofre



A pousada que funciona desde 1994 fora pensada como um espaço ideal para pedagogia. Segundo Roberto Freitas, um dos gerentes da pousada, há registros que dão conta de mais três mil e quinhentos saraus ocorridos na Ponte Alta. Após o falecimento de Evelyn, a fazenda é adquirida também pelo Grupo Landim. As terras da fazenda passam também a continuar a compor parte do manejo de gado bovino que o grupo executa, sendo a parte do quadrilátero estrutural voltado ao turismo. Como inovação nos serviços, os operadores tecnológicos atuais criaram o Sarau do Gegê. Há de se destacar que os anfitriões comerciais da Ponte Alta, com destaque a Roberto, possuem formação em teatro, a prover habilidades técnicas que influenciam o modo como os serviços passam a ser executados. De acordo com estes anfitriões comerciais,

O Sarau do Gegê é inspirado na década de 50. É também um sarau comemorativo, pois os últimos 5 aniversários de Getúlio Vargas foram comemorados na Fazenda Ponte Alta. Relembramos a época dos "Cantores do Rádio". A apresentação acontece como um programa de rádio sendo transmitido ao vivo, e o público poderá relembrar lindas canções, como também grandes nomes da nossa música, entre eles: Emilinha Borba, Angela Maria, Carmen Miranda, Orlando Silva, Nelson Gonçalves, Francisco Alves e tantos outros (POUSADA FAZENDA PONTE ALTA, 2015).

Esses saraus são uma espécie de ponte entre passado e presente, onde a cultura material das épocas que são base para o desenvolvimento de entretenimento comercial. Nesse sentido, indumentária, ferramentas, utensílios domésticos, aparelhos de som, etc. são usados para prover uma janela temporal aos hóspedes. A pousada trabalha tanto através de reservas diretas com seus consumidores finais, como também por meio de intermediadores (agências de viagens e turismo, escolas, universidades).

Os serviços de alimentação são abertos a quem decide realizar as visitas, bem como aos hóspedes (ver Figura 80). No almoço que o pesquisador esteve presente, pode-se constatar um

cardápio pautado na oferta de arroz branco, feijão preto, feijoada (com miúdos e embutidos de suíno e bovinos), couve manteiga refogada ao alho, berinjela refogada, salada de alface, salada de maionese, galinha ao molho pardo, lombo suíno assado, purê de abóboras e batatas fritas. Como sobremesa havia pudim de leite, doces de compota (banana e mamão), além de frutas como uvas, maçãs e bananas.

A disposição dos alimentos remete à culinária que era praticada no passado, embora haja a existência de pratos que não eram consumidos durante o período da cafeicultura imperial, com destaque ao arroz, à batata frita (em tiras), salada de maionese, salada de alface e a berinjela. No salão, havia 4 pessoas a trabalhar com pedidos de bebidas (as quais são pagas a parte), bem como na reposição de alimentos (ver Figura 80). A brigada de cozinha, de acordo com os anfitriões, conta com 3 funcionários. A ideia é a manutenção de pratos que remetam a culinária regional do sudeste brasileiro, muitas vezes sendo chamada de culinária mineira, fato que será abordado mais adiante.

**Figura 80.** Salão do restaurante da Pousada Fazenda Ponte Alta, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Durante a pesquisa, o grupo de consumidores que veio de Niterói/RJ pode acompanhar não só o sarau, como também realizar a refeição. Havia a presença de um guia de turismo que intermediava as demandas de seus consumidores, posto que havia uma relação de proximidade para com os anfitriões. Além disso, havia os pernoitantes que estavam a realizar sua refeição de almoço. Eram famílias que vieram para aproveitar a festa junina que estava sendo realizada durante todo o fim de semana. Durante todos os fins de semana dos meses de junho e julho, houve a promoção das festas julinas e juninas que são legados da presença católica na região.

A projeção para os próximos anos é que a equipe de operadores tecnológicos permaneça incrementando seus serviços, bem como sendo um espaço privilegiado para pesquisas e também

eventos sociais (casamentos, por exemplo<sup>162</sup>). Durante alguns meses, a pousada prestou-se como set de filmagens para filmes nacionais produzidos em parceria com o Polo Audiovisual de Barra do Piraí. Ainda assim, a Fazenda Ponte Alta tem também como atividades a pecuária e a criação de cavalos da raça Mangalarga Marchador. Por fim, ressalta-se que da mesma forma como o Hotel Fazenda Arvoredo, Ponte Alta terceiriza os serviços de venda de souvenir a comerciantes da região de Barra do Piraí, os quais comercializam desde artefatos vindos de outros lugares do país, até queijos, doces e embutidos produzidos no município.

### 4.3 Fazenda da Taquara

A única das fazendas pesquisadas que ainda apresenta a família que a erigiu enquanto detentora, é justamente a única que ainda produz café desde o século XIX. De acordo com Novaes (2008d, p. 254),

A sede da Fazenda Taquara foi construída, provavelmente, na década de 1830, em forma de quadrilátero, com jardim interno, sob a influência da arquitetura colonial das Minas Gerais, oriunda do século XVIII. Seu proprietário, o Comendador João Pereira da Silva, tinha chegado de Portugal no início do século XIX, em companhia de Joaquim José Pereira de Faro – futuro barão do Rio Bonito. Estabeleceram-se eles na região de Barra do Piraí, na mesma época que o café começou a ser plantado no Vale do Paraíba.

Assim, a família do comendador continua sendo a mesma que possui a Fazenda da Taquara. O fato interessante que chama atenção do historiador que levantou os dados referentes a esta fazenda, é que essa propriedade se chamava Nova Prosperidade, tendo seu nome alterado por conta dos trabalhadores escravizados que a batizaram como Taquara diante à grande quantidade desse elemento vegetal (*Bambusa taquara*). O fato de a propriedade ser da mesma família, cria uma atmosfera diferenciada quanto aos processos de organização dos serviços comerciais de hospitalidade.

Ainda quando Ana Maria da Silveira e João Carlos Tadeu Botelho Pereira Streva, quinto descendente direto do pioneiro da Taquara, administravam a fazenda, os esforços tecnológicos estavam centrados na agropecuária. Além de café, durante a administração desse casal, a unidade chegou a ser uma das maiores granjas de suínos e aves do Sul Fluminense. Até que em 1996, um fato inusitado vai mudar a vida da Fazenda da Taquara: uma ligação do Rio de Janeiro, efetuada por uma senhora chamada Stella, alertava que um grupo de cinquenta e sete franceses gostaria de visitar a fazenda. À época, o acordo era que cada visitante pagaria uma quantia de US\$ 70,00 (setenta dólares norte-americanos) e que outras fazendas já estavam praticando esse tipo de negócio, ainda que não tivessem pés de café. Assim, durante algumas horas, a família iria lucrar em algumas horas US\$ 3.990,00 (três mil e novecentos e noventa dólares norte-americanos).

A partir daquele momento, a Fazenda da Taquara iniciava sua inserção na comercialização de serviços de hospitalidade. Ana Maria foi a pessoa que liderou esse processo, ou seja, mais uma mulher se responsabilizará a orquestrar o processo de comercialização desses serviços. Como o casarão da Fazenda da Taquara era a casa onde de fato vivia a família, ela não era usada como outra função senão a abertura às visitas guiadas por Ana Maria.

Ana Maria acabou por ser a precursora desta fazenda junto ao Preservale. A partir de 1999, Taquara passou a fazer parte do instituto e também do roteiro das fazendas históricas do Vale do Café. Hoje, a fazenda está sob o comando do filho mais novo do casal, Marcelo.

---

<sup>162</sup> Ver mais em: <http://www.portalvaledocafe.com.br/noticia86.asp>



Juntamente com Cleide, sua companheira, ambos vivem no centro de Barra do Piraí e trabalham na fazenda. A propriedade continua a produzir café, cachaça, dentre outros gêneros alimentícios que são voltados para o abastecimento local.

Marcelo revela que o trabalho referente à organização de serviços de hospitalidade comercial é a continuidade do que sua mãe iniciou com maior ímpeto no fim de 1999. Já na década de 2000, o anfitrião comercial iniciou o processo de formação superior em turismo pela UGB. A ideia de realizar o curso se deu por iniciativa de aprimorar o que já havia se sucedendo junto à fazenda. Assim, o anfitrião comercial revela que após começar seus estudos em turismo, sua mãe e ele contrataram uma museóloga<sup>163</sup> com o intuito de inventariar os elementos que compõem o casarão. Eles entendiam que as coisas que estavam dispostas no casarão que foi habitado por 6 gerações de sua família poderiam render veios para se promover as visitas guiadas.

Nesse sentido, a recomposição da memória da família através das coisas que eram parte do mundo construído por eles, foi base para aprimorar o serviço de visitação. Enquanto o pesquisador acompanhou uma das visitas sob condução de Marcelo, foi evidente que as coisas que compõem a memória de sua família foram emolduradas para compor os serviços de hospitalidade comercial. Ao mostrar as fotos de família (ver Figura 81), o anfitrião comercial executa um processo de exposição de eventos como casamentos ocorridos entre seus antepassados e familiares.

**Figura 81.** Apresentação de fotografias de família, Fazenda da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



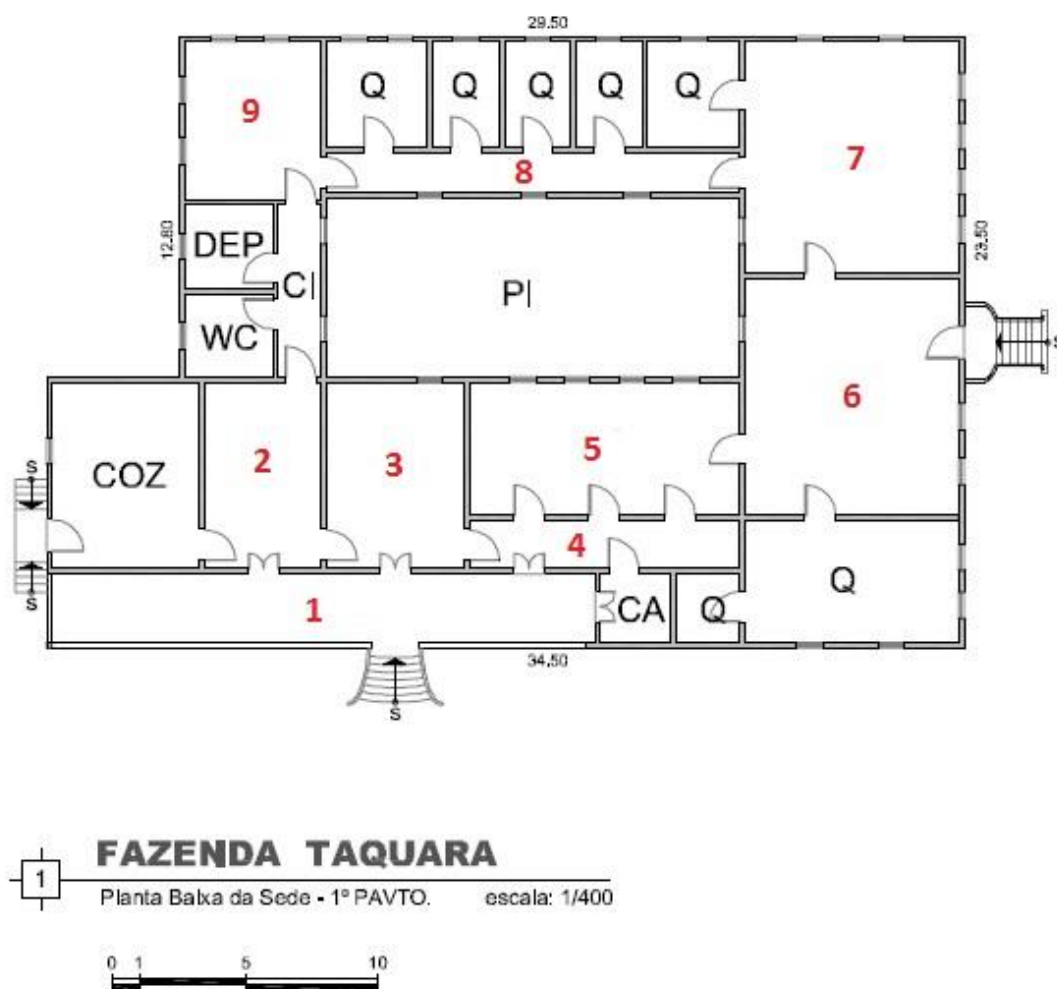
A Figura 81 ainda permite ver o interesse por parte do público de consumidores em entender como se dá a árvore genealógica da família através das fotografias. Ali, a impressão

<sup>163</sup> Nancy Corrêa Plonczynski, museóloga com franca atuação na região de Juiz de Fora/MG, foi a responsável pelo projeto junto à Fazenda da Taquara.

dos hóspedes é buscar semelhanças entre o anfitrião e quem está retratado, como também expressar questões ligadas à beleza das pessoas, à indumentária das épocas captadas pelas fotografias. Estabelece-se assim uma relação de aproximação afetiva dos hóspedes com o anfitrião comercial por conta da abertura intencional criada por este operador tecnológico.

Há um percurso lógico que guia a forma como a visitação se sucede. De acordo com o anfitrião comercial, esse percurso foi uma estratégia iniciada por sua mãe quando começou a orquestração desse serviço ainda no fim da década de 1990. Na Figura 82, é possível compreender o esquema lógico que se opera durante a apresentação dos cômodos do casarão da Fazenda da Taquara.

**Figura 82.** Planta baixa do casarão da Fazenda da Taquara



FONTE: FERNANDES; MESQUITA, 2008b.

A forma de acolhida dos hóspedes não obedece à lógica formal do período em que a sede foi erigida. Naquele período, as visitas eram recebidas pela sala principal, a qual na Figura 82 está representada pelo cômodo de número 6. Hoje, sob a prática da tecnologia da hospitalidade comercial, os hóspedes são recebidos na varanda, representada pelo número 1. Na Figura 83, pode-se ver como o anfitrião recebe seus hóspedes ainda na varanda do casarão. O dia de chuva impunha desafios no que diz respeito à mobilidade e, ao se levar em consideração o perfil etário do grupo, constata-se que é condizente ao contingente de idosos, parcela da população que costuma apresentar problemas de mobilidade.

**Figura 83.** Recepção de visitantes na Varanda, Fazenda da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Na presente visita<sup>164</sup>, muitos hóspedes confundiram o pesquisador com um dos trabalhadores da fazenda. Ainda que não fosse apresentado pelo anfitrião como um de seus empregados, o pesquisador se passava também como um visitante avulso. Nesse sentido, pode captar impressões sobre o grupo que visitava. Majoritariamente composto por idosas e moradoras da zona sul carioca, o grupo veio para usufruir lazer turístico na região durante um fim de semana. Por conta de um acidente que ocorrera no dia da visita, ainda na BR 116, com outros veículos que não o que levava o grupo, os hóspedes chegaram com 1 hora de atraso. Como estava bem próximo do horário do almoço, muitas idosas passaram o tempo da visita a queixar-se de fome.

Ademais, esse grupo em si possuía um comportamento que destoava da maior parte dos grupos acompanhados pelo pesquisador: elas não faziam fotografias. Acompanhavam toda a fala do anfitrião, a tecer fios com base nas coisas que serviam de veios para a promoção do serviço de hospitalidade comercial, sem registrar fotografias. A expectativa pelo almoço era muito maior que a excitação pela visita em si.

A partir da Figura 82, apresenta-se a ordem sequencial da visita pelos cômodos do casarão: 1) varanda; 2) sala de demonstração de procedimentos da produção de café; 3) sala das louçarias; 4) corredor da capela; 5) sala de jantar; 6) sala de estar; 7) sala de negócios; 8) corredor aos quartos; 9) quarto principal. Em cada um desses cômodos, o anfitrião aciona coisas que permitem se deixadas emoldurar sob o contexto dos serviços de entretenimento aos hóspedes que visitam a Fazenda da Taquara.

Na Figura 47 (página 222), o anfitrião apresenta não somente a metodologia da visita, como também aponta aspectos ligados à cultura material que é legado da cafeicultura imperial.

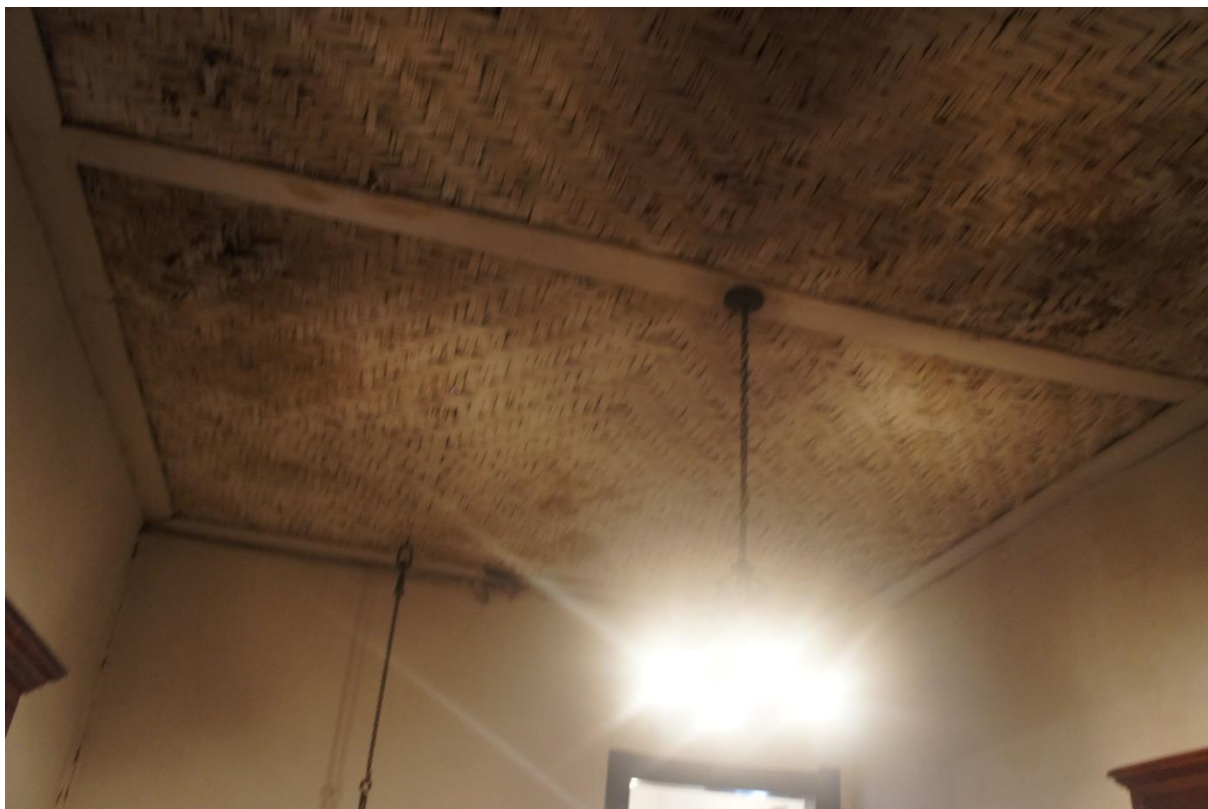
<sup>164</sup> No Tour da Experiência, a Fazenda da Taquara participa com a visita que se intitula “Café – O Ouro Verde – Visita Histórica pela Produção do Café no Século XIX”.



As balanças onde o café era pesado, assim como o torrefador vindo de Nápoles, além dos estados físicos do grão de café desde sua derriça até sua torrefação, fazem parte de uma emolduração conduzida pelo ímpeto do operador tecnológico proporcionar hospitalidade àquele grupo de visitantes.

Na mesma mesa onde se encontra os materiais que representavam as etapas da produção do café, havia um viramundo, um objeto de tortura que serve para mostrar como a riqueza gerada pela cafeicultura foi resultado de um processo de escravização de inúmeros trabalhadores africanos e seus descendentes. Houve também a explicação sobre o processo de elaboração de manteiga, através da exposição de um batedor com base de vidro vindo da já extinta Tchecoslováquia (ver Figura 47). Além disso, propositalmente, o primeiro cômodo fechado da casa onde os hóspedes são recebidos, há a manutenção do forro do teto original (ver Figura 84).

**Figura 84.** Forro de palha do teto da sala de demonstração de procedimentos da produção de café, Fazenda da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



A manutenção desse forro (ver Figura 84) é uma das estratégias para que os hóspedes na qualidade de visitantes possam compreender como fora o processo de enriquecimento da família. À medida que os hóspedes se encaminham aos cômodos, é possível compreender como a família do anfitrião comercial passou pelos processos de assimilação de cultura material que indicasse sua ascensão financeira. De acordo com o anfitrião, há muita procura por parte de escolas e universidades, as quais indicam interesse em especial por ser uma das poucas fazendas que além de estar em bom estado de conservação, pertence à mesma família que liderou a fixação nessa sesmaria.

Vinda das Ilhas dos Açores, a família do anfitrião auferiu receitas ao ponto de poder iniciar o processo de aquisição de outras fazendas pela região. A riqueza também acabou se

refletindo na cultura material acionada para o cotidiano da família. Na Figura 85, é possível ver o anfitrião mostrando a prataria da família, rodeado de móveis e vidrarias da época.

**Figura 85.** Entre pratarias, cristais e móveis, Fazenda da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Muitas dessas louças, bem como cristais, pratarias não são usadas ou mesmo servidas aos hóspedes que buscam o restaurante que os anfitriões abriram em novembro de 2014. Através dessas coisas emolduradas sob o contexto da hospitalidade comercial, o anfitrião pode por exemplo contar como houve o ímpeto da produção de móveis na região. Segundo ele, seus antepassados retratados em diversos quadros espalhados pelo cômodo 5, por ter contato com marceneiros portugueses, conseguiram trazê-los para que eles pudessem realizar aqui a tarefa de produzir móveis de acordo com o estilo da época.

As madeiras que eram retiradas das florestas que precederam os cafezais, propiciaram a base física para que esses profissionais no século XIX elaborassem diversos materiais em madeira. Há de se dizer que alguns móveis também vinham da Europa. As histórias ligadas aos jantares e festividades que ocorriam com base naquelas coisas que hoje são meios para a promoção de serviços de entretenimento fazem com que seus hóspedes (ver Figura 86), ainda que preocupados com a refeição, manifestassem algum interesse sobre o que estava diante aos seus olhos e ouvidos.

**Figura 86.** O consumo das memórias acionadas pela cultura material, Fazenda da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre

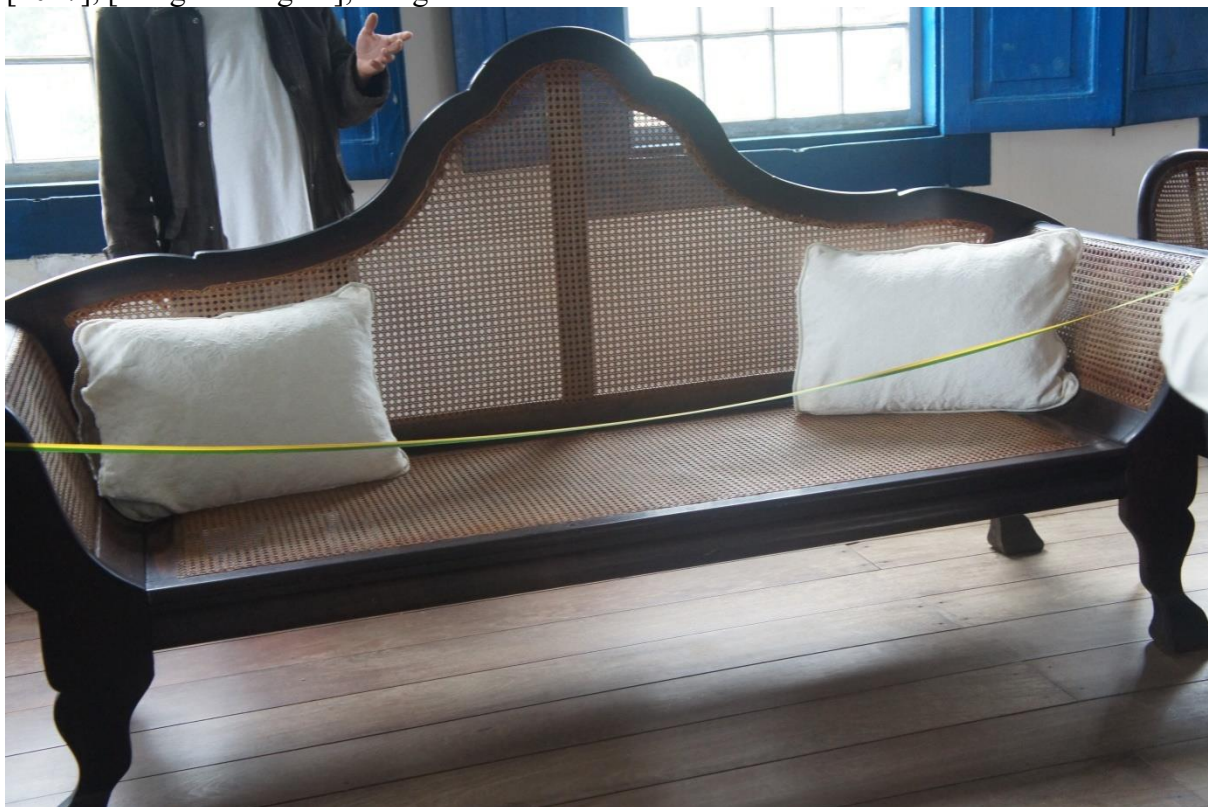


A Figura 86 permite também que se compreenda relações de produção e consumo de serviços de hospitalidade comercial. Os hóspedes saíram do Rio de Janeiro com destino a Barra do Piraí para consumir uma visita guiada por alguém que, em meio ao seu *standing* reserve, emoldurou a cultura material sob técnicas de entretenimento. No momento em que a fotografia foi elaborada, havia ao mesmo tempo, produção e consumo. Sem a presença dos hóspedes enquanto visitantes, possivelmente, a cultura material que se encontra ali apenas poderia ser apreciada por eles enquanto lazer se estivesse num equipamento cultural (um museu, por exemplo) num outro território. Ou mais, a cultura material desvelada ali poderia estar em vias de deterioração, ou até mesmo desintegrada da história de vida da família anfitriã.

Ainda que aberta ao consumo por parte de hóspedes, os anfitriões criam estratégias para evitar que parte dessa cultura material seja deteriorada durante a presença daqueles. Assim como em alguns museus, cômodos e coisas podem ser cerceados através de correntes ou fitas (ver Figura 87).



**Figura 87.** Sofá cerceado ao uso convencional, Fazenda da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Na Figura 87, o anfitrião enfatiza que uma das peças criadas pelos marceneiros que vieram da Europa, encontra-se com o fitilho verde e amarelo para evitar que os hóspedes se sentem. Dessa maneira, além de evitar que a coisa que se encontra no cômodo enquanto mercadoria se deteriore, amplia-se a ideia de que essa sala não é apenas uma sala, mas sim, um cenário onde ocorre esse tipo de entretenimento. A capacidade de receber até 100 pessoas por dia nos fins de semana, aumentaria a probabilidade de ter um uso exacerbado desses móveis, a reduzir a vida útil dessas coisas que se prestam como elementos para tecer redes.

Além do mobiliário, peças da indumentária que faziam parte da maneira como as pessoas se vestiam, passam a compor o serviço de hospitalidade comercial. Alguns hóspedes se reconhecem através das roupas que são mostradas (ver Figura 88), seja pela semelhança com o que fora também usado pelas suas antepassadas (mães e avós).

**Figura 88.** Porta seios do início do XX, Fazenda da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Essa foi a única fazenda que abriu o guarda roupa para mostrar a indumentária centenária. Nos meios de hospedagem anteriormente descritos, os anfitriões e as anfitriãs costumam trajar-se de modo a remeter o período que desejam encenar. Na Taquara, o anfitrião não tem essa prática, mas permite que sejam vistos os trajes da época de seus avós (ver Figura 88).

Além do entretenimento comercial, a Fazenda da Taquara oferece serviços de alimentação. O restaurante ainda não completou 3 anos, mas já se configura num importante ponto de encontro para celebrações em Barra do Piraí. Numa das inserções do pesquisador, houve um fato interessante, pois, um amigo próximo do anfitrião foi comemorar seu aniversário com um almoço neste restaurante. Ao se despedir, por conta dos laços de amizade, o anfitrião não fez cobrança dos serviços prestados. Assim, segue em confluência eixos sociais doméstico e comercial, haja vista que no mesmo momento havia outros comensais vindos para usufruir de refeições e bebidas pagas. Isso se deve pelo apelo em conhecer-se a culinária da região em meio a um cenário que conserva a aura do passado imperial. Na Figura 89, mais do que constatar um anúncio, verifica-se que há um elemento que destoa de toda a promoção da culinária interiorana do Sudeste brasileiro.

**Figura 89.** Anúncio na estrada: Comida de Fazenda – Restaurante da Taquara, Barra do Pirai [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Pelas estradas do interior fluminense, é comum que meios de restauração se remetam à culinária praticada e ofertada ao público seja promovida como culinária ou comida mineira. De fato, reconhece-se que há uma importância fundamental na forma como os saberes e sabores vindos de Minas Gerais influenciaram a forma como o Sudeste brasileiro se alimenta. Ainda assim, é simplista definir que toda a alimentação interiorana sudestina seja definida como tal. Isso se deve por alguns aspectos, como a própria diversidade de formas alimentares que são praticadas em Minas Gerais. A vastidão e as diferentes formas de ocupação que se apresentam no território mineiro não permitem que se defina existir um modo de se alimentar. O Norte mineiro, por exemplo, tem mais similaridades culturais com o Nordeste do Brasil, enquanto o Triângulo Mineiro possui uma relação de intimidade muito forte com o São Paulo e Goiás.

A recorte territorial dessa pesquisa é limítrofe à Zona da Mata mineira, região polarizada na hierarquia urbana por Juiz de Fora, que por sua vez surge a partir do desmembramento de Barbacena em 1850. A ocupação dessa região mineira foi se consolidando com a expansão da cafeicultura, que por sua vez migrava do planalto ocidental fluminense. A prosperidade da cafeicultura na Zona da Mata mineira, somada à industrialização da região de Juiz de Fora, consolidou essa localidade como um polo de influência que resultou também da migração de fluminenses para essa região.

O anfitrião comercial, por sua vez, revela a forte influência mineira e portuguesa na região. Conforme já revelado aqui anteriormente, após a exaustão da extração de pedras e metais preciosos no século XVIII, um importante fluxo de mineiros veio para a região do Vale do Paraíba a encontrar com fluminenses e estrangeiros. Com a derrocada da cafeicultura na região de Barra do Pirai e Valença, muitas famílias migraram para as novas fronteiras agrícolas que se abriam no lado mineiro do Paraíba do Sul, bem como no planalto oriental fluminense. Saberes e sabores se profundiam através de muitas mãos, a marcar para sempre a forma como as áreas interioranas do Vale do Paraíba se alimenta. Não se pode dizer que essa culinária é mineira,

Embora o anúncio do Restaurante da Taquara compreenda que o que se oferece ao seu público não é culinária mineira, a Figura 89 transmite informações que dão conta de um vácuo: a cultura sudestina. A região Sudeste teve durante muito tempo localidade que centravam olhares sobre a forma como a cultura se disseminava e se manifestava, com destaque às cidades



globais como São Paulo e Rio de Janeiro. Embora esse seja ainda o panorama atual, onde a projeção cultural dessas cidades e suas regiões metropolitanas se destaquem no contexto regional, há toda uma história de relações culturais tecidas dentro do próprio Sudeste que é desconhecido. Nesse sentido, aquilo que não transmite as perspectivas urbanas de Rio de Janeiro e São Paulo, ao menos no território fluminense, é atribuído como mineiro. Essa temática, sobretudo para os pesquisadores fluminenses, precisa ser resgatada como uma forma de mostrar a diversidade do mosaico cultural do sudeste brasileiro, o qual torna coadjuvante o que o interior do estado do Rio de Janeiro manifesta.

Os pratos servidos são uma mostra da diversidade que contribui para a formação da culinária da região. Desde os pratos que são classificados como mineiros, até adaptações que podem indicar as origens da família do anfitrião. O último sobrenome, Streva, veio de um ascendente italiano. Na Figura 91, há a apresentação de um dos pratos mais marcantes da culinária sudestina. À base de milho, uns chamam de angu, outros de polenta. Nos restaurantes da região, é comum perceber que o angu servido não se parece com o que é praticado majoritariamente na culinária mineira.

**Figura 90.** Pratos do Restaurante da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



No momento em que se captou essa imagem, o pesquisador que também experimentou o prato, constatou que a textura mais consistente contrastava com o angu. A firmeza do preparado de farinha de milho se aproximava mais à polenta, embora a ausência de sal o aproximasse mais do angu. Ou seja, estava diante a um híbrido, embora chamado de angu. Na Figura 90, a comensal ainda não havia se servido de angu, mas já estava a pegar jiló ao molho agricode de tomate, uma das inovações realizadas pela equipe da cozinha, composta por 3 trabalhadores.

No salão, atuava no atendimento aos pedidos de bebidas o anfitrião comercial e sua companheira (ver Figura 91). Naquele momento, os hóspedes poderiam pedir, na condição de

comensais, bebidas diversas. O pacote adquirido por estes hóspedes, via agência, permitia consumir a visita e os alimentos com exceção das bebidas. De acordo com os anfitriões comerciais, as bebidas seriam uma espécie de produto vindo de indústrias, sendo intermediadas por postos de distribuição (como mercados e supermercados da região).

**Figura 91.** Anfitrião atende no salão do Restaurante da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



A dificuldade em obter as bebidas impõe que elas sejam cobradas a parte. Ao contrário do que ocorre com meios de restauração em áreas urbanas, no Restaurante da Taquara as empresas que ofertam bebidas das mais variadas ordens não fazem a entrega. Assim, como é um produto mais caro e que os hóspedes podem consumir em larga escala, a cobrança a parte seria uma solução para lidar com a oferta aos comensais. Esse serviço acabou sendo disponibilizado sem a necessidade de uma formação técnica, pois os anfitriões utilizam da experiência enquanto consumidores em outros momentos para lançar mão de práticas aos seus hóspedes. Ou seja, constata-se a inversão de papéis na relação de hospitalidade também atua na formação desses anfitriões. Aprende-se sendo hóspede.

A oferta comercial de alimentação segue um cardápio que é muito similar aos demais meios de hospitalidade comercial da região. Nos dias em que o pesquisador esteve a analisar os serviços, pode-se constatar a presença da oferta de um cardápio composto por arroz branco, linguicinha defumada frita, aipim frito na banha de suíno, torresmo, ovos fritos, galinha ao molho pardo, lombo suíno assado, farofa de bacon, feijão preto (ver Figura 92).



**Figura 92.** Oferta de culinária do Restaurante da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Havia também a oferta de salada de alface, tomate, pepino e cenoura, suflê de legumes e peixe cozido. De acordo com os anfitriões comerciais, a maior parte desses alimentos não são produzidos na fazenda, sendo adquiridos junto aos postos de venda do município de Barra do Piraí. A exceção são algumas olerícolas, bem como frutas e café, sendo esses últimos utilizados para oferta enquanto sobremesas, além de doces para vendas na loja da fazenda. Na mesa das sobremesas, doces de compota feitos com banana, mamão e abóbora, além de queijo branco, são ofertados com xícaras do café, que é produzido na fazenda. Essa mesa é a que comporta a maior parte da cultura material alimentar elaborada na própria fazenda, desde o gênero alimentício, até sua transformação culinária, sendo dispostos em potes de vidro, louças e cerâmicas.

Ao final, os hóspedes deixam a condição de comensais e rumam em direção à saída do restaurante, onde fica uma loja para venda de produtos ligados à história da fazenda. Embora os anfitriões, de modo geral, não compreendam que as coisas que são veiculadas tanto nos serviços de visitação, quanto no serviço de hospedagem, sejam mercadorias, a situação se inverte quando se trata das coisas mercantilizadas em lojas. A Fazenda da Taquara não fornece hospedagem comercial e, diferentemente dos meios de hospedagem já descritos anteriormente, não o pretende. Além disso, a loja é de propriedade da fazenda, sendo cuidada especificamente por Cleidi, companheira de Marcelo.

A anfitriã comercial vem do mercado audiovisual. Sua expertise ajudou que os serviços comerciais de hospitalidade oferecidos ali tivessem um maior aporte na promoção dos serviços, com destaque a novos canais de comunicação. A atuação da anfitriã se dá em funções ligadas aos serviços no salão do restaurante, mas sobretudo na loja. Com base no fato de a fazenda produzir frutas, café e cachaça, uma série de mercadorias por destinação foram elaboradas (ver Figura 93).



**Figura 93.** Café em mercadorias por destinação da Fazenda da Taquara, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Além do café torrado e moído que pode ser adquirido em pacotes de duzentos e cinquenta gramas, os anfitriões conduziram um processo de elaboração de produtos alimentícios à base de café como suspiros, biscoitos, bombons e licores (ver Figura 93). Além disso, eles buscaram junto ao comércio local outros produtos voltados para cozinha e decoração que remetessem ao café e à fazenda, além de camisas e bonés. Há também a comercialização dos doces que são ofertados como sobremesa, fato que surgiu depois de os comensais solicitarem um pouco para levar para casa. Nessa linha, conservas de berinjela, tomate, dentre outros doces, passam a ser comercializados na loja.

Embora os anfitriões não almejam oferecer serviços de hospedagem comercial, há a projeção de incrementar o serviço de visitação junto ao cafezal, bem como no alambique. Como a fazenda está a participar do projeto do SEBRAE em parceria com a UFLA – Universidade Federal de Lavras – para cultivar cafés, a ideia é que, com o tempo, a produção de mais variedades de café venha a compor a oferta junto aos hóspedes. Além disso, eles pretendem comercializar os cafés em cafeterias do Rio de Janeiro, com vistas a não apenas vender o produto, mas expor a Fazenda como um espaço aberto à visitação. Por fim, outro projeto é que a fazenda aperfeiçoe suas instalações para executar eventos sociais.

#### 4.4 Fazenda São João da Prosperidade

Como dito anteriormente, a Fazenda São João da Prosperidade está com uma família que não a mesma que a erigiu. Dona Magide, a anfitriã comercial, liderou o processo de orquestração dos serviços de visitação em sua propriedade. A maior parte da cultura material que compõe o universo de coisas que mediam os serviços de hospitalidade comercial não é

proveniente da própria vida cotidiana das famílias que lideraram os movimentos tecnológicos da cafeicultura imperial.

Assim, o esforço da família que vive há mais de quarenta anos foi coadunar a busca por coisas que remetessem o passado da cafeicultura impe com a história da sua família. Na década de 1990, Dona Magide também fora influenciada a iniciar sua abertura ao turismo. Nesse sentido, deu-se início ao preparo das técnicas para o serviço de hospitalidade. Conforme já apresentado no ponto 3.6, a fazenda teve sua dinâmica alterada não apenas pela própria técnica da hospitalidade comercial, mas também por conta dos usos da família.

Com vistas a entender o ordenamento dos usos dos cômodos, a Figura 95 apresenta como os cômodos atualmente são ordenados segundo o serviço de visitação.

**Figura 94.** Planta baixa da Fazenda São João da Prosperidade



FONTE: FERNANDES; MESQUITA, 2008c.

A ordem numérica crescente serve para compreender o deslocamento das visitas por dentro do casarão. Como dito anteriormente, os hóspedes são recebidos na varanda da casa. A anfitriã conduz o processo de organização da varanda, assim como os demais cômodos com o aporte do trabalho de pessoas que atuam na manutenção do jardim, da casarão e de sua própria residência. Hoje, a anfitriã não vive mais no casarão, tendo transformado conjuntamente com seus filhos a tulha em sua nova residência.

A Figura 94 permite compreender que a visitação começa por: 1) varanda; 2) capela; 3) quarto de fotografias; 4) quarto 1 ; 5) quarto 2; 6) sala de procedimentos de café; 7) sala de estar; 8) sala do tear; 9) cozinha; 10) loja. A Figura 95 mostra momentos que antecedem o início

do consumo por parte de hóspedes da visita guiada pela anfitriã comercial. Nesta imagem, é possível verificar um cavalete com a planta baixa da fazenda, além da reprodução da fachada. É com base nessas coisas que a anfitriã, já provedora de assentos para seus hóspedes, sob um teto, inicia o processo de apresentação do que será visitado dentro do casarão.

**Figura 95.** Preparativos para visita guiada, Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Pirai [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



A iniciativa de prover essa estrutura tem na mudança da própria edificação sua possibilidade, pois, de acordo com a anfitriã, alguns cômodos foram modificados. No passado, por exemplo, a varanda não existia, tendo sido uma modificação efetuada pelos atuais donos. Mas, para além disso, a cultura material acionada para a elaboração dessa apresentação inicial orna com o modelo do que seria uma exposição no fim do século XIX. A pequena mesa forrada com uma toalha branca e um cobre manchas rendado, além de protege-la, sustenta uma bandeja e uma pequena jarra prateadas, com um copo de vidro para que a anfitriã possa se hidratar. A mesma se serve, embora o clima no dia da visita estivesse ameno, por volta dos quatorze graus Celsius.

Com a chegada dos hóspedes, a anfitriã inicia a visita com as boas vindas (ver Figura 96).



**Figura 96.** Boas-vindas aos hóspedes, Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



O grupo de visitantes era majoritariamente de adultos, vindos da Região Metropolitana de São Paulo. Tinham acabado de almoçar num dos restaurantes que compõem o Polo Turístico e Gastronômico de Ipiabas. A vinda do grupo foi mediada por uma agência de viagens e turismo do estado de São Paulo, cujo guia também administra a mesma. Todo o processo de visita também segue o modelo de inventariado das coisas, as quais passam a permitir que histórias ligadas aos movimentos tecnológicos passados.

Como o casarão foi comprado com pouquíssimos mobiliários, pouco resquício há sobre a história da vida privada do Capitão Mata Gente. Antônio Gonçalves de Moraes nasceu em Piraí, no início do século XIX. Além de ser o filho mais velho de seu pai, o barão de Piraí, ganhou a alcunha de Capitão Mata Gente por um incidente que ocorrera em uma de suas fazendas. De acordo com o que o pesquisador ouviu pela região, ao que tudo indica, houve um levante de seus trabalhadores escravizados, os quais mataram o feitor da Fazenda do Salto Pequeno. Como Antônio Gonçalves de Moraes sabia que estes seriam condenados à forca, devido ao alto valor que se empenhava na compra de um trabalhador escravizado, o mesmo decidiu com a ajuda dos assassinos esconder o corpo.

Embora houvesse sucesso na empreitada, Antônio acabou por ser acusado mas livrou-se da pena, restando-lhe apenas uma fama ligada ao apelido que atravessou séculos. Muitos anfitriões comerciais da região de Ipiabas especulam sobre a vida do Capitão Mata Gente. Na historiografia do município de Barra do Piraí, consta que ele teve grande importância no fomento a negócios e estruturas básicas para as vilas, como a doação para construção de hospitais, etc. Há quem especule que o mesmo participara da Revolução Liberal de 1842, sendo essa uma das explicações para a inexistência de registros sobre a vida do mesmo.

Assim, o fato de não ter sob sua posse cultura material do Capitão Mata Gente, a anfitriã remonta com base nas especificações do IPHAN e de outros entes, como o Preservale, a disposição dos cômodos e das coisas que compõem a forma como se oferta as visitas. Assim,

a história de vida das famílias que também não foram as responsáveis pelo processo de construção e manutenção durante o período da cafeicultura imperial, torna-se um dos veios para a condução dos serviços. Na Figura 97, é possível constatar a anfitriã contando a história de vida de sua família para os seus hóspedes. Por meio de uma parede repleta de fotografias, fatos marcantes da vida dessa família anfitriã se misturam em meio à construção do século XIX.

**Figuras 97.** Fotografias de família da anfitriã, Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Pirai [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Aliás, a relação com as fotografias é importante nesse tipo de produção e consumo. A apresentação de fotografias, as quais são mostradas como uma espécie de registro, permite que as histórias tecidas por detrás da imagem. Majoritariamente, são fotos de família, de eventos como casamentos, registros em momentos de lazer, entre outros. Nas visitas, a cultura material disposta para apresentação aos visitantes não é possível de ser adquirida. Ainda que alguns manifestem interesse em adquirir os móveis, utensílios, são raríssimas as vendas.

Embora não estejam à venda, essas coisas compõem o mundo que se desvela aos olhos de quem consome a visita. Portanto, a iniciativa de captar e materializar a relação de consumo de um serviço acaba sendo através da elaboração de fotografias. Se não estão à venda, as coisas podem ser fotografadas como uma perspectiva de registro da experiência vivida. Na Figura 98, é possível ver como os consumidores manipulam seus aparelhos de telefone celular (smartphone) com vistas a captar imagens de coisas que chamam sua atenção.

**Figura 98.** Uma forma de consumo das coisas, Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Pirai [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



A mesma Figura 98 mostra o exato momento em que a visitante capta uma fotografia com seu celular. Naquele memento, além dela, outras duas mulheres estavam a admirar a cama. É possível verificar no centro da imagem, um dos móveis com espelho, onde as duas também consumiam a visita, com destaque à cama. Aliás, a cama é tida como uma das coisas que mais são acionadas para relatar as formas de viver no período imperial.

De acordo com a anfitriã, as pessoas tinham o costume de realizar refeições noturnas muito fartas, o que impunha alguns riscos para dormir. Logo, a forma como eles dormiam consistia em não deitar-se em plena horizontal, a acionar muitos travesseiros com vistas a permitir que eles recostassem o dorso até a digestão estar mais adiantada. Desse modo, evitava-se o refluxo e os engasgamentos por conta da alimentação noturna em abundância.

Particularidades da vida da anfitriã acabam vindo à tona, sobretudo se a figura que acolhe em sua propriedade possui algum costume ligado às coleções. Dona Magide possui uma coleção de enfeites em formato de galinhas, as quais são apresentadas no fim da visita pelo casarão (ver Figura 99).



**Figura 99.** Coleção de Artesanato de Galinhas, Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



A Figura 100 permite que seja vista a satisfação da anfitriã diante ao interesse dos seus hóspedes sobre as suas “galinhas”. Naquele momento, histórias sobre a relação que essas galinhas teceram com seus demais hóspedes mediam as conversas, sobretudo porque é servido um pequeno lanche ao fim da visita. Segundo a anfitriã, a relação de amizade estabelecida com alguns bons hóspedes se materializa, por exemplo, no recebimento de presentes como um artesanato que remete o Galo de Barcelos. Símbolo de Portugal, o “galo de seu galinheiro” veio por conta de um visitante lusitano que achou inusitado não haver galos em meio às galinhas. Assim, quando em Portugal, o visitante que fora seu hóspede enviou a Dona Magide um Galo de Barcelos.

As broas de milho, juntamente com o café e o chá feitos anteriormente, são elaboradas para que os hóspedes provem dos sabores que permearam a história da região. É comum que a cultura do milho em variados pratos esteja presente na alimentação do interior fluminense, principalmente na forma das broas servidas à tarde. A Figura 100 mostra o momento que ainda antecedia a chegada dos hóspedes, onde a ajudante de dona Magide e ela haviam elaborado esses pratos para dar aos seus visitantes.

**Figura 100.** As broas que aguardam os hóspedes, Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Pirai [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Ainda que a Figura 100 dê margem a se pensar em uma materialidade que pode ser apreendida pela deglutição dos elementos, consumir uma broa de milho com café numa fazenda histórica possui uma relação que transcende a banalidade. Nesse sentido, além de consumi-los do modo para o qual foram pensados, os alimentos passam a ser fotografados como mostra do que eles permitem se conceber. Na Figura 101, uma das visitantes que queria não apenas registrar, mas encaminhar aos seus amigos e familiares que não puderam vir, um pouco da experiência de estar em visita a uma fazenda histórica do Vale do Café.



**Figura 101.** Fotografia de alimentos, Fazenda São João da Prosperidade, distrito de Ipiabas, Barra do Piraí [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



A anfitriã revela que a oferta de serviços comerciais de alimentação já ocorreu no passado, mas houve problemas ligados à gestão de estoque e de pessoas que atuavam em funções de atendimento e elaboração de pratos. Durante 3 anos, o restaurante funcionou sob o sistema de reservas, mas houve desgaste por conta da anfitriã. Assim, em 2009, o mesmo deixou de funcionar, restando apenas as visitas. A fazenda funciona ainda para produção de eucaliptos e seus subprodutos, bem como para a produção de derivados de carne suína.

Ao final da visita, a anfitriã explica que os serviços voltados ao turismo são a estratégia de manutenção do casarão, sendo as demais atividades tocadas pelos seus filhos. Há ainda degustação de cachaça, licores e linguças produzidas pela família. A ideia é que em algum momento, o sucesso da empreitada ligada aos serviços de hospitalidade comercial sensibilize seus filhos a ponto de eles manterem a sucessão. O último cômodo, 10, é onde se situa a loja com produtos da fazenda, bem como da região e de outros lugares do país, sendo administrado pela nora da anfitriã, cuja família também atua no trade turístico de Ipiabas.

A Fazenda São João da Prosperidade também faz parte da iniciativa do Tour da Experiência com o serviço “Visita Guiada à Casa Sede e Tributo aos Negros Vindos da África”. Diante à problemática levantada pela reportagem de Oliveira (2016), as questões ligadas ao legado africano nas fazendas ficaram em suspensão. O temor por algum tipo de iniciativa equivocada fez com que essas manifestações ligadas às matrizes culturais africanas ficaram relegadas até o pronunciamento do MPF da região. Nesse sentido, a fazenda ainda aguardava os encaminhamentos advindos dos acertos demandados pelas representações dos movimentos negros para exercer o serviço. Por fim, é importante dizer que a fazenda conta com um mecanismo próprio para que os visitantes possam avaliar o que vivenciaram enquanto hóspedes.

#### 4.5 Fazenda Santo Antônio do Paiol

Fazenda que se destoa pela natureza atual que possui, Santo Antônio do Paiol é uma das poucas unidades que não se encontra agrupada no Tour da Experiência. Esta fazenda hoje encontra-se às margens da RJ 145, bem próximo ao que hoje é o bairro de Esteves. A família que liderou sua construção foi a de Francisco Martins Pimentel, o qual adquiriu as terras em 1821. De acordo com Novaes e Pozzobon (2008a, p. 174),

Exatamente na metade do século XIX, a fazenda serviu de dote a Manoel Antônio Esteves, que a recebeu como recompensa pelo seu casamento com a filha de Pimentel, Maria Francisca. O novo proprietário construiu rapidamente a nova sede, que foi feita com todos os requisitos exigidos de uma fazenda de café do período. É peculiar o local da implantação, no alto de uma colina, cercada de palmeiras imperiais. A construção da casa foi acompanhada pela prosperidade do cafezal, que atingiu sua melhor fase neste período.

A Figura 102 permite compreender um pouco como se deu a construção e a fachada lateral da fazenda. Juntamente com a Vista Alegre, esta é uma das fazendas estudadas fica sobre uma elevação considerável quando comparada à linha das estradas.

**Figura 102.** Primeira vista da Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Assim como as demais unidades, a Fazenda Santo Antônio do Paiol também surgiu por conta da cafeicultura, tendo Esteves papel central na expansão dos cafezais na região. Segundo o inventário da fazenda,



Esteves trabalhou com afinco, ampliou os cafezais, adquiriu novas fazendas. Nelas, chegou a ter mais de 600 escravos. Eliminando intermediários, ele mesmo negociava sua produção de café, operando no Rio de Janeiro e em Santos, com a firma exportadora Esteves & Filhos. Faleceu em sua casa do Rio de Janeiro em 1879, no auge de seu prestígio e fortuna. Sucedeu-lhe o filho mais velho, Francisco Martins Esteves, pessoa de cultura e hábitos refinados, porém, sem gosto ou inclinação para os negócios (*idem*).

Entre adesões e vendas, as terras dos Esteves acabaram sendo administradas por Marcos Zacarias Manoel Esteves, neto do pioneiro. Durante a visita, o anfitrião apresenta a história de Marcos e Francisca Olympia Alves de Queiroz Esteves (ver Figura 103) como um dos marcos da perspectiva de abertura da fazenda ao turismo.

**Figura 103.** Apresentação da história de Marcos e Francisca, Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



A visitação não começa desse ponto, mas vale chamar atenção para a centralidade da figura de Dona Francisca. Segundo o anfitrião, Marcos a conheceu enquanto morou no Rio de Janeiro, sendo ela uma atendente de um restaurante vinda do Maranhão. A contragosto da família Esteves, ambos se casaram e, a partir desse momento, rejeitados do convívio com a rede de amigos e de negociantes. Como Marcos veio a falecer antes, Francisca se viu em meio à falência da atividade cafeeira, bem como com um farto legado material da família Esteves. Assim, segundo o anfitrião, houve por parte dela a iniciativa de inventariar e manter tudo que fosse ligado à memória da cafeicultura e da história da família.

Por não terem tido filhos, a herança de Dona Francisca foi legada pela Congregação da Pequena Obra da Divina Providência São Luis Orione em 1969. A instituição religiosa de origem italiana foi a alternativa encontrada por Francisca para a salvaguarda da memória que ela se lançou em preservar. Nesse sentido, a doação foi condicionada ao fato de que a ordem jamais poderia vender qualquer peça que há dentro da fazenda, bem como a própria.

Mas antes de isso ocorrer, Dona Francisca já abria sua fazenda para visitação como forma de auferir receitas e lidar com a escassez de recursos financeiros, causada pelo insucesso da cafeicultura e da pecuária administrada por ela. Assim, a forma como ela utilizou a cultura material ainda nos anos 1960 permite afirmar que os visitantes que circulavam pela rede ferroviária da Estrada de Ferro União Valenciana frequentaram enquanto lazer o espaço para apreciar os elementos salvaguardados pela mesma. A informação dada pelos atuais anfitriões comerciais revela que havia um fluxo, sobretudo de fieis da fé católica para as visitas na fazenda. Nesse sentido, ainda que de forma discreta, a Fazenda Santo Antônio do Paiol dá mostras de que fora a pioneira na concessão de serviços de hospitalidade comercial no Vale do Café.

Assim, o legado cultural da cafeicultura imperial já começava a ser apreciado enquanto lazer em pleno início da segunda metade do século XX. A doação da fazenda para a Congregação da Pequena Obra da Divina Providência São Luis Orione permite que se inicie também um processo de uso que destoa naquele momento de todos os usos que a tecnologia da pecuária permitia se manifestar no território, pois a fazenda passou também a hospedar outras figuras religiosas que vinham não só do Brasil, mas também da Europa, buscar formação religiosa e meditação. Portanto, Santo Antônio do Paiol pode ainda apresentar mais dados referentes ao comportamento humano em relação à hospitalidade, colocando-a no rol de marcos do turismo no Brasil.

A visão de Dona Francisca já dava mostras de que essa cultura material em algum momento teria uma serventia que se expandiria ao seu domínio próprio, cujas relações tecidas pelas visitas davam mostras do início do movimento tecnológico ligado à hospitalidade comercial. Na década de 1990, ainda no rescaldo do processo de aquisição de fazendas históricas enquanto um elemento de distinção social por parte da elite fluminense, a ordem arrendou a fazenda para um casal do Rio de Janeiro, Maria Alice e Rogério Vianna, que realizou uma obra considerável na sede (NOVAES; POZZOBON, 2008a). Ainda de acordo com o inventário, a iniciativa desse casal possibilitou que alguns documentos fossem encontrados junto ao porão da sede, a auxiliar a construção dos serviços de hospitalidade comercial.

Apenas com a virada do século XX, é que a ordem católica que tem a posse da fazenda passa a adentrar com mais afinco o universo turístico do Vale do Café. Até então, a expertise ligada ao hábito de hospedar religiosos e romeiros que vinha ao monastério estava apenas restrita ao segmento ligado à fé. A própria natureza da ordem religiosa contém elementos ligados à hospitalidade. A inspiração para a criação dessa Divina Providência partira de Dom Orione, em outubro de 1898. No ano seguinte, na cidade de Stazzano, Piemonte, é fundada a ordem de natureza eremita. De acordo com as informações contidas na página eletrônica da fazenda, embora a ideia de eremitério permita-se conceber isolamento entre os pares, os quais se dedicam a solidão em locais ermos para realização de suas orações, a ordem criada por Dom Orione se distingue pelos

Eremitas da Divina Providência [...], sempre viveram e vivem em pequenas comunidades ou cenóbios, ao lado de antigos santuários, mosteiros ou lugares isolados, num estilo de vida simples e familiar, fraternalmente abertos ao acolhimento e à atenção aos fiéis, dedicando a sua jornada aos humildes serviços da casa e ao trabalho do campo (FAZENDA SANTO ANTONIO DO PAIOL, 2017).

Nesse sentido, embora seja uma oferta comercial, os serviços de hospedagem<sup>165</sup> criados a partir de 2003 pela ordem se caracterizam como

---

<sup>165</sup> A fazenda presta o serviço espiritual, acolhendo grupos desejos em transcorrer dias de retiros espirituais, disponibilizamos 24 quartos todos eles com banheiros próprios e 2 camas de solteiro. Para tal serviço pede-se



O eremitério acolhe em sua hospedaria pessoas desejosas [sic] de aprofundar a própria fé, no silêncio, no recolhimento, reflexão e oração. Os eremitas exercem um apostolado no interno do eremitério, ajudando pessoas que necessitam de um conselho ou de ajuda espiritual (*idem*).

Antes mesmo de elaborarem o processo de oferta de serviços comerciais de hospedagem com cunho espiritual, a ordem eremita já realizava a oferta de visitas com vistas a angariar receitas com este serviço. Logo, a conservação da memória da cultura material já elaborada por Dona Francisca, assim como a reforma realizada pelo casal Vianna na década de 1990 são bases para que as técnicas se desenvolvam. Há de se dizer que, mesmo por ser uma ordem religiosa e estar isenta de arcar com as taxas de coligação ao Preservale, a Fazenda Santo Antônio do Paiol deixou de participar do instituto em 2011. As alegações se devem ao excesso de reuniões sem resultados, ainda que seja fundamental que no próprio site da fazenda está exposta uma rotina muito regrada de atividades que os eremitas devem realizar. Logo, pode-se inferir que as dinâmicas da instituição que congrega esforços para a preservação e turistificação das fazendas estivessem em conflito com a rotina do mosteiro.

**Figura 104.** Coisas do cotidiano do século XIX e início do XX, Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



A visitação começa pelo porão do casarão, onde os hóspedes geralmente costumam questionar se era a senzala da fazenda. Como as demais fazendas, Santo Antônio do Paiol não possui sua senzala erigida e aberta ao público. Dessa maneira, o anfitrião comercial na figura do frei Jerônimo explica que o porão além de não ser senzala, era uma das áreas funcionais do casarão. Na atualidade, uma série de coisas que remetem a vida do período da cafeicultura imperial A Figura 104 permite que se constate o legado conservado por Dona Francisca ainda na década de 1960.

---

também adiantamento de 50% e o valor pode ser depositado na mesma conta bancária citada acima (FAZENDA SANTO ANTONIO DO PAIOL).

Faltam indícios sobre os fatores motivacionais, bem como o desenvolvimento das técnicas de exposição que a mesma utilizara para expor o legado da família Esteves. Em pequenos pedaços de papel, escritos em máquinas de escrever, é possível constatar o trabalho que Dona Francisca iniciara ainda em pleno período em que a pecuária era hegemônica na região (1900-1980). De copo para lavar olhos, marcador e cortador de vidro, conjunto de cigarreira, fosforeira e cinzeiro de couro, dentre outras miudezas que faziam parte do cotidiano da família de seu esposo, Dona Francisca fora a pioneira na salvaguarda das coisas que foram parte de um mundo que hoje só existe por conta das histórias contadas por essas coisas.

O universo se descortina aos olhos de hóspedes que prestam atenção e manifestam as mais variadas dúvidas sobre as coisas que são acionadas durante a visita. Sob uma série de vigas de madeiras encaixadas, as quais sustentam a estrutura do edifício, um armário de madeira maciça, com portas translúcidas por conta dos vidros, é possível ver como eram as farmácias que as fazendas possuíam no período da cafeicultura imperial (ver Figura 105).

**Figura 105.** A farmácia do período da cafeicultura imperial, Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Através da explicação, o anfitrião aciona as coisas expostas nas prateleiras para dizer que devido ao preço que se empenhava na compra de um trabalhador escravizado, as fazendas costumavam a possuir farmácias para prestar socorros aos cativos. Ali, avisava-se que as moléstias poderiam ser causadas por iniciativas de castigos, da lida nos trabalhos junto aos cafezais, bem como a propensão aos acasos advindos por doenças inúmeras. A vida de um trabalhador escravizado durava em média algo em torno a 35 anos, sendo comum que muitos viessem a falecer ainda mais cedo se não houvessem essas farmácias, como a retratada na Figura 105.

A Fazenda Santo Antônio do Paiol ainda que não possua sua senzala em boas condições, restando-lhe apenas reminiscências (NOVAES; POZZOBON, 2008a), guardou parte de seus



instrumentos usados na tortura de trabalhadores escravizados. Um dos instrumentos que retratam a forma como se lidava com a força de trabalho no período da cafeicultura imperial, é o pelourinho (ver a Figura 106).

**Figura 106.** O pelourinho exposto, Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Esse grupo de hóspedes vindos de Nova Iguaçu possuía como característica para além do fato de ser um daqueles perfis ligados às excursões organizadas por igrejas, mas também pela presença de um contingente expressivo de negros. As memórias do cárcere e do cativeiro acionavam uma espécie de remorso quando o anfitrião, também negro, prestava o serviço de exposição dos instrumentos de tortura. Ainda assim, havia uma série de iniciativas de fotografar esses instrumentos, embora o discurso por detrás desse serviço não apresentasse qualquer elemento sobre a questão da reparação à população negra.

O passeio pela casa permite que as dinâmicas da vida da família Esteves sejam recontadas através das louças, das mesas, quadros, peças de artes. O acervo mantido por Dona Francisca hoje é base para a permanência da organização de serviços de visitação. O fim da visita o se dá com a ida à loja mantida pela ordem. Elementos produzidos ali e vindos de outras localidades da região compõem a oferta de mercadorias por destina o.

**Figura 107.** Lojinha da Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Ao andar pelos campos, a “peregrinação” pode ser levada através de produtos que remetam o processo de construção da identidade da fazenda. O grupo que esteve sendo acompanhado no dia da visita não era católico, a refletir na não aquisição de mercadorias destinadas à identidade e prática dessa religião. Ainda assim, o plantel de coisas como mel, pomadas naturais e alguns livros permitiam que os hóspedes que não professavam a fé católica pudessem adquirir cultura material pensada a eles. Ainda assim, a maior parte das mercadorias por destinação se manifestava em escapulários, discos compactos de músicas religiosas (CD), velas, medalhinhas, bem como outros itens que compõem o rito católico apostólico romano.

O fim da visita também é o momento em que os hóspedes efetuam a segunda parcela do pagamento. A fazenda funciona com as reservas mediante ao depósito de cinquenta por cento do valor dos serviços. Isso não impede que pessoas que estão a passar pela região e entrem na fazenda possa realizar o passeio, embora a consecução da atividade planejada com o anúncio antecedente permite uma melhor condução por parte dos anfitriões. No dia em que o pesquisador esteve presente, além da visita, os hóspedes adquiriram o pacote com almoço incluído. No salão do almoço, a simplicidade é algo marcante na forma como se prepara a recepção para alimentar comercialmente comensais. Ainda que algumas regras fossem explícitas (ver Figura 108).

**Figura 108.** Regras não obrigatórias do salão do restaurante da Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



O estabelecimento dessas regras não é obrigatório, embora constem na paisagem com os banners fixados entre uma réplica de Cristo crucificado. Ou seja, a representação máxima da fé católica é ladeada por regras que podem não ser cumpridas por parte dos comensais. Ainda assim, a cozinha é comandada por 2 funcionárias, as quais também são responsáveis pela limpeza e higienização do recinto. O cardápio conta com a releitura de pratos elaborados nas cozinhas interioranas do Rio de Janeiro. A Figura 109 mostra como são as técnicas de serviço empreendidas para agradar aos comensais, assim como os pratos elaborados.

**Figura 109.** Alimentos servidos no almoço da Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre





O cardápio oferecido condiz com o que é geralmente servido nas demais fazendas pesquisadas. A típica combinação de feijão preto com arroz se junta à carne suína assada, coxas e sobrecoxas de galinha assadas, couve manteiga refogada com alho. Há também a oferta de macarrão ao molho de tomate, bem como, numa outra bancada, a oferta de angu (em ponto de polenta) com cobertura de carne bovina moída e cozida em molho de tomate (algo bem próximo ao ragu), além de salada (alface, tomate e cebola) e queijo parmesão (ver Figura 110).

**Figura 110.** Outros alimentos servidos no almoço da Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



A Figura 110 prova a marca que a imigração italiana deixou na região. Após a Abolição, houve um fluxo de imigrantes italianos para a região de Valença<sup>166</sup>, sendo um elemento de mudanças na gastronomia do município, sobretudo com a difusão das massas à base de trigo. Ainda segundo os anfitriões, boa parte desses imigrantes italianos não se adaptou a Valença, tendo migrado para outras regiões do estado do Rio de Janeiro, bem como a Minas Gerais. Esta figura ainda permite ver a oferta de condimentos e acompanhamentos como pimentas em conserva, molhos de pimenta, molho inglês, vinagre de vinho tinto, sal e farinha de mandioca.

A própria variedade das culturas que veio contribuir ao processo de formação da região está presente na forma como os anfitriões pensam a oferta gastronômica. Está incluso no preço acertado a oferta de bebidas (refrigerantes da Coca Cola, bem como suco de laranjas e água), além de sobremesas à base de doces de compota feitos com frutas da fazenda. Segundo os anfitriões, antigamente se serviam doces como pudins e pavês, mas os hóspedes na qualidade de comensais alertavam que seria interessante ter os “doces de fazenda”, ou seja, as compotas com frutas cultivadas na região, servidas com queijo branco e café.

<sup>166</sup> De acordo com a Secretaria de Cultura e Turismo de Valença, a presença dos italianos foi responsável pela dinamização da economia, bem como a industrialização ligada aos têxteis. Um dos distritos de Valença chama-se Pentagna, referência à imigração que houve na região, sendo o mais atrelado à dinâmica do município que possui diversos distritos com relações mais profundas aos limítrofes.



O salão do restaurante (ver Figura 111) não conta com serviços de atendente, sendo os próprios comensais responsáveis pelo serviço de escolher seus alimentos e bebidas, bem como devolver copos, talheres e pratos à copa. Elementos da fé católica estão presentes em todos os espaços em que as refeições são feitas.

**Figura 111.** Comensais no salão do restaurante da Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



A relação para com os hóspedes na qualidade de comensais sempre foi mediada pela questão religiosa, segundo os anfitriões. De acordo com eles, os mesmos jamais tiveram problemas com seus hóspedes, sendo possível interpretar que a atmosfera de participação do processo de produção e consumo do serviço em meio ao ambiente religioso caracterizam a forma como as pessoas tendem a se portar. Assim, ainda que os comensais não pratiquem ou professem a fé católica, a ambiência de um monastério que se põe como principal diferencial da Fazenda Santo Antônio do Paiol dá a tônica de austeridade e pacifismo. Os projetos futuros giram em torno ao aprimoramento do que já é servido pela fazenda, a qual produz também plantas ornamentais, mel, além de ter terras arrendadas para criação de gado bovino.

#### 4.6 Fazenda Vista Alegre

Uma das fazendas valencianas que compõe os roteiros do Preservale, a Fazenda Vista Alegre oferece serviços comerciais de visitação, recepções e hospedagens. A figura central da história de consolidação da fazenda é do Joaquim Gomes Pimentel. Mas, antes de abordar a vida de Joaquim, vale a pena compreender a história de seu pai, o Visconde de Pimentel. De acordo com Novaes e Lucas (2008),

A Fazenda Vista Alegre teve origem em terras de sesmaria concedida a Inácio Paz Sardinha em 1809. Impossibilitado de explorá-la, Sardinha a transferiu, neste mesmo ano, para Francisco Martins. Francisco Martins, um desbravador de fato, deu início à exploração das terras, que passaram a ser conhecidas com Fazenda Santa Tereza. Os limites da sesmaria foram julgados em 1817, com uma área que correspondia à meia légua em quadra, ou seja, 225 alqueires geométricos.

Vindo dos Açores, casou-se com Ana Maria, filha de seu vizinho em Valença, chamado Hipólito Pimentel. Tanto durante a visitação, como o documento do inventário dão conta da questão curiosa que é o fato de Francisco ter assumido o sobrenome da família de sua esposa. Segundo os autores, o casamento com Ana Maria rendeu ao açoriano uma importante quantidade de terras. Mas, um golpe do destino o deixou viúvo muito cedo, tendo se casado posteriormente com Clara Maria Dutra.

Este último casamento lhe rendeu quatro filhos e as terras foram, segundo Novaes e Lucas (2008), divididas em 4 fazendas: São Manoel, Santana, Santo Antônio do Paiol e Vista Alegre. A Joaquim, coube a porção norte das terras onde entre os anos de 1858 a 1860 erigiu a unidade de produção de café (*idem*), que acabou por se imprimir

sua marca na história da fazenda, através de notáveis atuações no campo das artes, da cultura e da tecnologia. Em 24 de outubro de 1863 alcançou a posição de Alferes da Guarda Nacional da Legião de Valença e, em 28 de fevereiro de 1864, o título de Visconde Pimentel, por D. Luís “El Rey” de Portugal (*ibidem*).

Esse fato chama atenção, pois, já em 1864 o Brasil encontrava-se independente de Portugal. Ainda assim, o título de nobreza que fora concedido a Joaquim viera de D. Luís, o Popular. Ou seja, sua fama circulava para além da Corte, chegando a ser lembrado em plena Lisboa pós-Independência do Brasil. Ao que tudo indica, o visconde de Pimentel também ficou reconhecido pela sua inclinação aos eventos culturais. De acordo com Novaes e Lucas, ele era

Célebre em sua época pelo convívio com as artes, o Visconde de Pimentel frequentemente [sic] promovia saraus na fazenda, para os quais trazia memoráveis apresentações de artistas e músicos famosos, como a do pianista Gotshalk, feita em 21 de agosto de 1869. O Visconde criou também sua própria banda de música, constituída por 27 escravos libertos [sic]. A Banda de Música da Vista Alegre costumava apresentar-se em todas as ocasiões festivas de Valença. Aprendia-se na fazenda, além de música, as artes teatrais e a religião. A “Escola de Ingênuos” como ficou conhecida, foi a primeira do país a alfabetizar filhos de escravos [sic] nascidos da Lei do Ventre Livre.

As iniciativas do visconde despertaram o interesse de figuras do Estado da época. Em 1876, o genro de D. Pedro II, Conde D’Eu, chegou a participar de saraus na Fazenda Vista Alegre. Embora o sucesso nas questões ligadas à hospitalidade, Pimentel não teve êxito nos negócios. Durante as visitas, o anfitrião comercial, Délio Mattos, indicou que num dado momento quando D. Pedro II esteve em Valença, ao visitar Vista Alegre, teve Pimentel que solicitar sacas de café emprestadas da Fazenda Santo Antônio do Paiol para demonstrar que produzia os grãos.

Os fracassos fizeram com que a fazenda fosse hipotecada com a ajuda da irmã do Visconde, a qual vivia à época na Fazenda Santo Antônio do Paiol. Após passar para o plantel de fazendas sob posse do Banco do Brasil, a Vista Alegre fora arrematada pelos irmãos e sócios Álvaro e Horácio Mendes de Oliveira Castro, em 1901, assim como outras fazendas da região. Mas, por iniciativa de Álvaro, o mesmo realizou um convite à família Nielsen vir da Dinamarca à Fazenda Vista Alegre. O ímpeto gerou uma mudança qualitativa na produção de laticínios,

pois, durante os 30 anos estes dinamarqueses (ver Figura 112) se lançaram na difusão de novas técnicas de produção de queijos.

**Figura 112.** Família Nielsen no interior da Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia], fotógrafo desconhecido



FONTE: NILSSEN, 1930 apud Novaes; Lucas; 2008

Já na década de 1940, os Nielsen decidem migrar para o Sul de Minas Gerais, levando consigo as técnicas de produção de queijos mas deixando marcas importantes na história da Fazenda Vista Alegre. A presença desses dinamarqueses marca a gastronomia nacional, sobretudo a região do Sul de Minas Gerais por serem os principais difusores de muitas receitas e técnicas em plena bacia leiteira. A família viveu na região de Valença no momento em que a tecnologia da pecuária imperava no Vale do Café.

A pecuária deixou como legado a marca de Valença até hoje se destacar na produção do leite bovino, sendo a campeã fluminense com 26.122.000 (vinte e seis milhões e cento e vinte e dois mil) litros por ano, tendo o quinto maior rebanho do estado com cerca de 63.500 bovinos<sup>167</sup> (IBGE, 2007). No país, Valença figura na 85ª (octogésima quinta) posição no ranking dos municípios produtores de leite bovino que reúne mais de cinco mil municípios.

Após anos, a fazenda fora adquirida pela família Mattos Santos, estando hoje sob administração de Vera e Délio. Os serviços de hospitalidade comercial são ofertados pelo casal juntamente com a filha. O legado social que a família desenvolveu enquanto moravam no Rio de Janeiro, a receber amigos e familiares para confraternizações diversas, acabou por propiciar a hospitalidade da família. A partir do fim da década de 1990, quando a fazenda ainda era de posse do pai de Délio Mattos Santos, sua irmã, Sonia Mattos Lucas exercia grande papel na articulação com o Preservale. Como o passar dos anos, a fazenda acabou sendo palco não só de recepções (casamentos, eventos sociais), mas também de mais visitas guiadas com serviços extras.

Após adquirir a fazenda para si, Délio e sua família passam a viver na fazenda com mais frequência. Nesse sentido, aspectos ligados à forma como os serviços se desenvolvem

<sup>167</sup> O município fluminense que concentra a maior quantidade de cabeça de gado bovino é Campos dos Goytacazes, no Norte do estado.



demandam uma acurada pesquisa sobre a cultura material sob sua posse. Além disso, atribui-se à Dona Vera a capacidade de organizar os espaços e as coisas que devem ter destaque no durante as visitas. Seu gosto pelas celebrações acabou por influenciar a maior predisposição da família em manter o casarão aberto às visitas.

Renata Mattos, a filha do casal, acabou por se encarregar de utilizar seus conhecimentos técnicos na área de marketing para criar mecanismos voltados à qualidade dos serviços. O aprimoramento das visitas acabou sendo possibilitado através da segmentação de públicos, pois, de acordo com a mesma, há uma distinção de interesses entre o público que quer visitar as fazendas. Isso fica evidente, sobretudo, quando os seus pais confirmam que há pessoas que estão mais interessadas nos aspectos históricos, quando outras estão mais voltadas a apenas estar em meio ao cenário mantido pela família.

Assim, os próprios anfitriões se organizam de acordo com os interesses que os públicos manifestam. Dona Vera acabou por se especializar nas visitas voltadas ao público que não deseja um intenso aprofundamento sobre as questões históricas, enquanto Délio ficou responsável por pormenorizar as relações históricas que ligam os elementos da fazenda aos demais fatos ocorridos fora da Vista Alegre. No dia em que o pesquisador esteve presente, a condução que seria feita por Dona Vera foi substituída repentinamente por Délio (ver Figura 113).

**Figura 113.** Introdução da visita, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Ao canto esquerdo, com calça jeans e camisa bege, o anfitrião explica aos hóspedes como a visita se sucede, bem como os aspectos arquitetônicos da fachada da Vista Alegre. Os visitantes vinham dos mais variados locais do Sudeste brasileiro, com destaque ao quarteto de amigos vindos do Rio de Janeiro, uma família de Rio das Flores/RJ com parentes de Vitória/ES, além de uma outra família vinda de Juiz de Fora/MG. Nesse caso em específico, os grupos não



foram mediados por agências de viagens e turismo, tendo os mesmos se encarregado de contatar os anfitriões para realizar a visitação.

Dona Vera havia ainda antes do começo da visitação que esse momento inicial, quando realizado por ela, é feito no gramado, à sombra de uma frondosa árvore que permite uma melhor contemplação da fachada da fazenda, inclusive. No dia, enquanto um grupo ainda não havia chegado, ela mesma havia reunido as pessoas sob as sombras da árvore (ver a Figura 114). Como seu esposo decidiu guiar o grupo, houve mudanças na forma de introduzir o serviço.

**Figura 114.** Local idealizado para receber os hóspedes, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



A fotografia em questão fora realizada pelo pesquisado quando na varanda do edifício visitado. Para além do processo de acolhida, o bucolismo de ser recebido num cenário como esse possibilita para além da contemplação da fachada, a vista que a própria localização dos bancos sob a sombra da frondosa árvore oferece aos seus hóspedes. Assim, além de apreciar a própria vantagem de a sede da Fazenda Vista Alegre estar sob uma elevação, a fachada pode ser contemplada com maior facilidade (ver Figura 115).

**Figura 115.** Fachada da Fazenda Vista Alegre, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo desconhecido

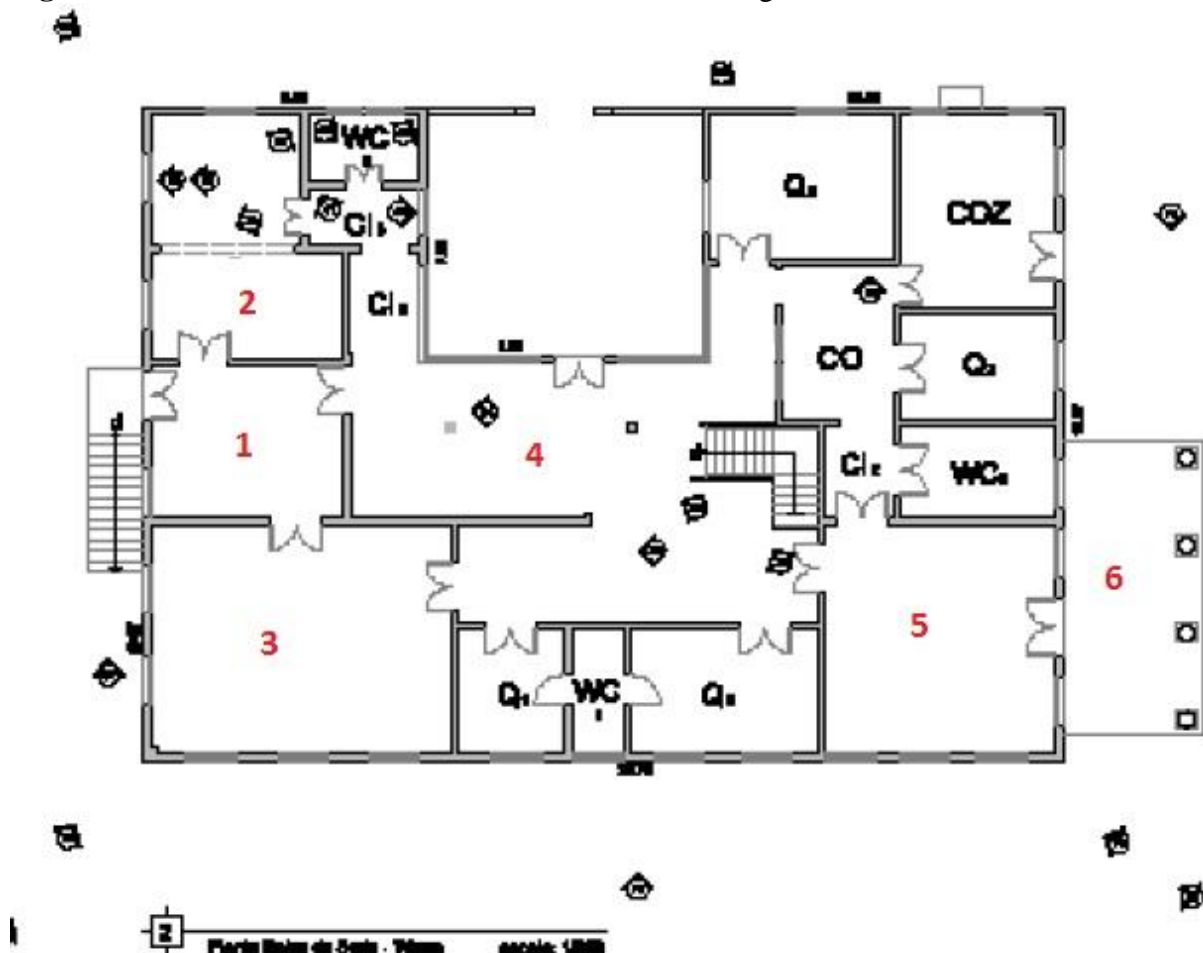


FONTE: FAZENDA VISTA ALEGRE, 2017a



Para além do início da visitação que destooou, a visitação segue o mesmo roteiro dentro da casa por ambos os anfitriões. A Figura 116 apresenta a dinâmica dos deslocamentos guiados pela Fazenda Vista Alegre.

**Figura 116.** Planta baixa do casarão da Fazenda Vista Alegre



FONTE: OLIVEIRA, 2008

Com vistas a identificar os cômodos, a ordem numérica crescente se dá da seguinte forma: 1) sala de recepção; 2) escritório; 3) sala de piano; 4) sala de jantar; 5) sala de estar; 6) varanda. A visita começa pela antiga área comercial da sede da fazenda. A casa que passou a ser moradia fixa de parte da família, ao manifestar dinâmicas distintas do que fora no passado, hoje, altera as funcionalidades dos cômodos. Logo, esse cenário influencia a forma como os serviços de hospitalidade são realizados.

Durante a visitação, diversas coisas são meios para a apresentação dos movimentos tecnológicos que se manifestaram na fazenda. Inclusive, os anfitriões têm o cuidado de explicar as mudanças nos usos dos cômodos. O primeiro recinto fechado da fazenda visitado era o antigo escritório, voltado à recepção dos comerciantes de café e mascates que circulavam na região. Ali, consta um dos elementos que foram apresentados ao grupo de hóspedes sem aprofundar de fato o que era (ver Figura 117).

**Figura 117.** Defumador dinamarquês de queijos, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Ao canto do cômodo 1 fica essa reminiscência da presença dinamarquesa na região. Ainda que os hóspedes não saibam inicialmente do que se trata, ao passo que a visita ocorre, os anfitriões permitem que se descubra sobre o legado da pecuária que Vista Alegre também detém. O porão do casarão guarda uma série de fotografias elaboradas pela família Nielsen, a prestar-se como registro da presença e das atividades ligadas à pecuária leiteira.

**Figura 118.** Fotografias da família Nielsen, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



As fotografias que a família Nielsen realizou no período em que viveram na Vista Alegre acabam se tornando, hoje, mais do que registros. Elas são parte dos serviços comerciais de visitação da fazenda. O interesse por parte do público que, majoritariamente desconhece a vinda de dinamarqueses para a região, acaba por se exacerbar quando descobrem que diversos laticínios do Sul de Minas Gerais foram influenciados pelas técnicas que essa família legou à região.

Além de os anfitriões relatarem esse processo, os mesmos aproveitam o ensejo para informar que estão com projeto de reativar o laticínio da fazenda. Ademais, reiteram que a propriedade também permanece sendo uma das unidades produtivas valencianas que realizam manejo de gado bovino. Faz-se importante dizer que nem todas as coisas se remetem ao processo de construção da vida social da família Nielsen, pois os anfitriões negociam uma série de memórias através de coisas próprias e também o resgate de memórias do visconde de Pimentel.

A hipoteca da fazenda quando a irmã do visconde a entrega ao Banco do Brasil como estratégia de aplacar parte das dívidas da família, fez com que parte da cultura material erigida pelo mesmo fosse ora levada à fazenda Santo Antônio do Paiol, ora negociada pelas famílias que passaram pela Vista Alegre. Prova disso é o quadro que retrata o visconde, o qual se encontrava acervo inventariado por Dona Francisca, na Fazenda Santo Antônio do Paiol (ver Figura 119).

**Figura 119.** Retrato em pintura do visconde de Pimentel, Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



Um acerto que estava a se suceder entre a administração da Fazenda Santo Antônio do Paiol em conjunto com os anfitriões da Vista Alegre, era de que o quadro retratado na Figura 119 fosse devolvido por um tempo à fazenda que foi propriedade do visconde. Assim, parte da memória que a cultura material acionada por este objeto de arte poderá auxiliar na condução dos serviços de hospitalidade comercial tocados pela administração da Fazenda Vista Alegre referentes à vida do visconde de Pimentel.

Dentre as coisas que são chamadas para compor o universo turístico que se descortina através dos serviços de hospitalidade comercial, há elementos voltados também ao mundo das famílias anfitriãs. As histórias que elas constroem no cotidiano das fazendas também acabam por permitir veios nos serviços de hospitalidade. A família do anfitrião é da região de Vassouras, tendo tido contato com a produção pecuária desde cedo. O auxílio na lida do gado fez com que o anfitrião desenvolvesse gosto por cavalos, a ocasionar seu envolvimento com a equitação. No momento da concessão do serviço, o anfitrião já no cômodo 4 apresentava diante uma cristaleira, a história de seu casamento (ver Figura 120).



**Figura 120.** A história de um casamento e o Barão, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



O casamento do anfitrião ocorreu na fazenda no início da década de 1980, tendo sido fato coberto pela coluna social do jornal O Globo. Os recortes do jornal estão à disposição dos hóspedes na cristaleira, a mesma que sustenta os registros da visita de Conde D’Eu e de D. Pedro II juntamente com o estandarte do Tour da Experiência<sup>168</sup> (veja Figura 28). Naquele momento, o anfitrião é mudado pela sua esposa para que ela possa contar uma história sobre um fato inusitado. Segundo ela, ao rever a filmagem do casamento, ao invés de elogiar sua esposa, o anfitrião fez um elogio ao Barão, seu cavalo de estimação. O tom jocoso dado ao relato além de ser um dos elementos de intimidade divididos com os hóspedes, permitiu maior aproximação com estes. Há de se dizer que o mesmo fato acabou por substituir o anfitrião por sua esposa, a qual passou a conduzir a apresentação da casa.

No cômodo 5, a anfitriã apresenta além de obras de artes, artefatos que chamam atenção por conta não só de sua origem, mas também por conta de sua finalidade. Na Figura 121, a anfitriã apresenta um *beef tea*, aparelho que compusera a dinâmica da vida de antigas moradoras da casa.

<sup>168</sup> No Tour da Experiência, a Fazenda Vista Alegre desenvolveu o “Brunch do Visconde – História, Gastronomia e Música”. Assim, além da visita, os hóspedes podem contar com serviços de alimentação mais reforçados.



**Figura 121.** Apresentação do *beeftea* e outras pratarias, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



O *beef tea* consiste num aparelho de prata vindo da Rússia para preparar um “chá de carne”, ou uma espécie de sopa, feito com carne crua para as mulheres. De acordo com a anfitriã, por conta das mulheres que eram parentes dos donos da fazenda não terem a possibilidade de uma rotina similar a dos homens, elas acabava por sair pouco de casa. Assim, desenvolviam constantes anemias, sendo o extrato do *beef tea* usado pelas mulheres da época a forma para lidar com essa moléstia. A expressão de curiosidade e espanto por parte dos hóspedes sinalizou que o objetivo de expor essa coisa é uma acertada estratégia de prender a atenção dos hóspedes.

Na situação analisada pelo pesquisador, o momento era o mesmo da Semana do Café, Cachaça e Chorinho. Esse é um evento que ocorre desde 2003 na região, como uma estratégia de promoção do Vale do Café através de serviços de entretenimento regados à cachaça e chorinho. Embora não houvesse incluído a apresentação do chorinho, a anfitriã acabou por ofertar café, cachaça, água e limonada aos seus hóspedes. A figura 122 mostra a organização disposta aos hóspedes para que os mesmos pudessem se servir das bebidas preparadas com o auxílio de 2 funcionárias, as quais também operaram no atendimento e retirada de copos, xícaras e pires usados.

**Figura 122.** Café, cachaça, limonada e água aos hóspedes, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



A organização de xícaras, taças, jarras, bem como a garrafa térmica contendo café são elementos fundamentais para a oferta da alimentação pensada aos consumidores. Muitas dessas coisas foram adquiridas, sobretudo, no Rio de Janeiro. Chama atenção o açucareiro de prata, o qual também foi elemento para que a anfitriã rememorasse o passado austero da região. Ainda antes do encerramento da visita, houve por parte da anfitriã o pedido para a realização de uma fotografia do grupo (ver Figura 123).



**Figura 123.** Um brinde com cachaça no Vale do Café, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo Dan Gabriel D’Onofre



A visita ainda contou com a passagem pelo porão da casa, a qual se deva por encerrado, pois a porta de saída acaba justamente pelas imediações de onde começara a visita. O casal de anfitriões escolheu viver em Valença após viver muitos anos entre idas e voltas ao Rio de Janeiro. Na atualidade, a fazenda também funciona como haras para a criação de cavalos.

Dentre as diversas atividades que ocorrem ali, no que tange aos serviços comerciais de hospitalidade, os anfitriões também propiciam hospedagem comercial sob um conceito pautado no que eles identificam como turismo de habitação. Desde 2012, os anfitriões modificaram 6 quartos, sendo 3 suítes, do casarão para hospedar comercialmente.

**Figura 124.** Quarto de casal para hospedagem comercial, Fazenda Vista Alegre, Valença [RJ], [2017], [fotografia digital], fotógrafo desconhecido



FONTE: FAZENDA VISTA ALEGRE, 2017b

O site da fazenda apresenta, inclusive, as impressões que os consumidores tiveram após hospedar-se junto à família, sendo possível verificar abaixo alguns relatos:

Querida Vera, Depois da nossa temporada brasileira estamos de volta na nossa casinha no sul da França. Pensamos em todos os momentos gostosos que vivemos e sem dúvida nossa visita às fazendas do café faz parte desses momentos. Nossa estadia na Vista Alegre é lembrada e contada com muito carinho... Parabéns pelo animo com o qual está fazendo viver a fazenda e o carinho com o qual estão deixando seus hóspedes bem a vontade fazendo pensar que por alguns momentos a fazenda é um pouco deles também! Espero que você e o Delio estejam bem e que o próximo encontro gastronômico que estão preparando seja um sucesso. Um grande abraço para você e para Delio. – Marie Dan e Jean Baptiste

Ainda hoje estava me lembrando dos dias que passamos na fazenda, na ótima convivência com o grupo pra lá de simpático com o qual compartilhamos os dias que incluíram o Reveillon. Vera com a sua recepção carinhosa dizendo ‘a casa é sua’, mas principalmente, fazendo a gente se sentir em casa, sem qualquer formalidade ou ‘frescura’. Muito do bom! Aliás, a marca registrada de Vera e Delio é a gentileza, seguida em igual importância pelo carinho, cuidado, delicadeza e espontaneidade com que tratam seus hóspedes. Ao lado da importância histórica da fazenda, são vocês que brilham! – Maria Amália Beraldinelli

Sr. Delio e Sra Vera, somos muito gratos pela estadia maravilhosa, repleta de amizade, carinho e muitas, muitas curiosidades históricas e conhecimento. Levamos conosco a certeza de grandes amizades conquistadas e lembranças de um feriado maravilhoso na fazenda Vista Alegre- Max Dabul (FAZENDA VISTA ALEGRE, 2017b).

Um importante detalhe é que, assim como a Fazenda Santo Antônio do Paiol, Vista Alegre não teve alteração no seu nome fantasia embora também comercialize hospedagem. Já a Fazenda Santa Maria e a Fazenda Ponte Alta transformaram-se em Hotel Fazenda Arvoredo e Pousada Fazenda Ponte Alta, respectivamente. A presença dos anfitriões comerciais vivendo junto às unidades, bem como a ideia de não se desenvolver uma perspectiva de gestão de meio de hospedagem sob as bases consolidadas no mercado permitem que estas fazendas valencianas não deixem seus nomes originais. Nos meios de hospedagem de Barra do Piraí citados aqui, os proprietários não vivem nas unidades.

Nesse sentido, cabe explicar que a ideia que orienta a forma como a hospitalidade é planejada para a hospedagem de hóspedes navega sobre pilares do turismo de habitação. De acordo com site da fazenda, essa modalidade é um desdobramento do turismo rural (TR) a diferenciar-se dos hotéis fazenda e pousadas, pois “os hóspedes ficam juntamente com os proprietários, na sede, para vivenciar toda a dinâmica da fazenda” (*idem*). Ao hospedar-se na casa, os hóspedes passam o dia com os anfitriões e dividem a rotina com os mesmos. Logo, a assimilação do que é transpassado nas visitas, passa a ocorrer com os hóspedes pernoitantes durante a estada.

A satisfação com a forma como a hospitalidade comercial tem se moldado aos interesses dos anfitriões, tem permitido o planejamento a outras atividades. De acordo com os mesmos, onde era a antiga Escola para Ingênuos, local voltado para instrução de trabalhadores alforriados ou libertos no período de hegemonia da tecnologia cafeeira está a passar por reformas para ampliar a oferta de hospedagem comercial. Além disso, a fazenda também se dedica em ofertar possibilidade de recepções, como eventos sociais (casamentos, aniversários, etc.), bem como permanecer enquanto espaço privilegiado para locações audiovisuais<sup>169</sup>.

---

<sup>169</sup> A Fazenda Vista Alegre já foi cenário de muitas produções televisivas, como as novelas “Pacto de Sangue” (1989), “Salomé” (1991), “A Viagem” (1994) e Clipe Especial da Xuxa - 10 Anos de TV Globo (edição da música “Lua de Cristal”) (FAZENDA VISTA ALEGRE, 2017c).



## CONCLUSÕES GERAIS

A hospitalidade comercial é um dos pilares ao desenvolvimento do turismo. Sem hospitalidade, essa variável positiva do relacionamento humano, o turismo simplesmente não existe. Nesse sentido, compreender como se desenvolve produção e consumo da hospitalidade comercial em fazendas erigidas naquele período permite que se desvele um mundo que confirma a perspectiva que desestabiliza o lugar do agrícola como sinônimo de rural.

O caminho buscado para a realização desta pesquisa teve como opção metodológica a compreensão da hospitalidade enquanto tecnologia. Ao analisar a produção dos serviços nas fazendas dos municípios de Barra do Piraí e Valença, o objeto de estudo acabou por se restringir a um dos eixos sociais da hospitalidade: o comercial (LASHLEY, 2004; CAMARGO, 2003). A maneira para se estudar a hospitalidade comercial fugiu do que se convencionou junto aos estudos turísticos, haja vista que esta pesquisa ao defender que se recepcionar, hospedar, alimentar e entreter demandam técnicas. Ou seja, a hospitalidade acaba por prestar-se enquanto tecnologia do turismo.

Se Trigueiro (2009) defende que a tecnologia é um caminho de revelação, é o consumo dos serviços de hospitalidade que possibilita também a análise do fenômeno turístico. Nesse sentido, este trabalho optou por relacionar a questão da hospitalidade com a cultura material e a tecnologia enquanto possibilidade de debate sobre o turismo e sua prática científica. A realidade concreta da maneira como os serviços de hospitalidade comercial são organizados e consumidos dá indícios sobre como as fazendas históricas do Vale do Café têm desenvolvido tecnologias de hospitalidade comercial.

Após vivenciarem o protagonismo de movimentos tecnológicos pautados no manejo da cafeicultura e da pecuária, hoje, algumas fazendas históricas dos municípios de Barra do Piraí e Valença ofertam serviços comerciais de hospitalidade. Eles têm emoldurado seu *standing reserve* sob a chancela da hospitalidade comercial, com serviços diversos voltados à recepção, à hospedagem, à alimentação e ao entretenimento. Ou seja, aquilo que os anfitriões comerciais dispõem ao seu redor, legado de movimentos tecnológicos predecessores, bem como cultura material atual, são movidas pelo conhecimento que eles detêm através das práticas de hospitalidade que assimilaram.

As análises científicas não trataram a hospitalidade enquanto tecnologia. Nesse sentido, ao acionar a sociologia da tecnologia desenvolvida por Trigueiro (2009), o desafio dessa tese consistiu em analisar a hospitalidade sob as bases da teoria tecnológica, a qual se sustenta em analisar a relação de seletores e da prática tecnológica. Os serviços de hospitalidade comercial executados nas fazendas históricas estudadas são reflexos das ações de atores que inferem diretamente na disputa pela moldura que será dada ao *standing reserve* ao seu alcance sob a égide das relações sociais pautadas na hospitabilidade. Além dos próprios anfitriões, outros seletores como Preservale, o ConCiclo, o ICCC, o SEBRAE-RJ, o IPHAN, as universidades fluminenses, bem como o poder público atuam com maior ou menor engajamento na maneira como permitem a prática tecnológica da hospitalidade comercial.

Ainda assim, é fundamental que essas ações ligadas aos arranjos promovidos para a oferta comercial de recepção, alimentação, hospedagem e entretenimento criam a estrutura da prática tecnológica da hospitalidade comercial. A descrição e análise dos elementos que compõem tal estrutura orbita em torno um campo de conflitos, onde uma série de outros seletores que disputam o *standing reserve* sob outros *enframings* que não aquele ligado ao turismo. Constatou-se que a liderança do processo de elaboração das técnicas para concessão de serviços de hospitalidade parte de uma gama estrita dentre os seletores, sendo os anfitriões comerciais os operadores tecnológicos dessa produção.

A base sócio-material, legada pelos movimentos tecnológicos da cafeicultura e da pecuária, permitiu que estes operadores tecnológicos acionassem dentro de seus estoques de conhecimentos tecnológicos as práticas ligadas à hospitalidade. A presença dos hóspedes, figura que recebe a hospitalidade em seus variados eixos culturais (CAMARGO, 2003), possibilita que os anfitriões detentores das fazendas históricas enxerguem o turismo como uma das alternativas humanas para trazer nova vida às coisas que os circundam. Há de se ressaltar que vale expandir as pesquisas sobre os diferentes postos entre os anfitriões comerciais, pois nem todos aqueles que oferecem hospitalidade detêm o mesmo poder sobre as coisas, bem como a condução dos caminhos acionados para a elaboração dos serviços.

Assim, por mais que os operadores tecnológicos sejam os anfitriões, a condição de existência destes depende da presença ou intenção de receber hospitalidade por parte dos hóspedes. É inerente que para os serviços de hospitalidade existir, ambos os papéis devem ser praticados por atores sociais que assumem condição temporária ora como hóspedes, ora como anfitriões. Ainda assim, vale dizer que a multiplicidade de serviços permite que os hóspedes, por exemplo, possam assumir papéis mais específicos. As fazendas não apresentam serviços idênticos, embora o conjunto das fazendas pesquisadas ofereça serviços de visitação, entretenimento, restauração e hospedagem. A opção dos hóspedes de engajar-se no consumo de um ou mais serviços os torna visitantes, recepcionados, comensais e pernoitantes, respectivamente. Decerto, vale ressaltar que são os anfitriões comerciais os tecelões dos fios que vazam de coisas, dentre estas as mercadorias e serviços criados para hóspedes guarnecerem suas necessidades e desejos de recepção, alimentação, hospedagem e entretenimento.

A cultura material explicada através das coisas por Ingold (2012) permite que se compreenda como elas vazam fios por meio do turismo. Os mundos turísticos são criados através dos serviços de hospitalidade, sendo as coisas, vivas, os veios para a tessitura de relações entre hóspedes e anfitriões. O estoque de conhecimentos humanos dialoga com a criatividade acionada por Ingold (2012) para lidar com a forma como as coisas ganham vida. No turismo, a comercialização de serviços de hospitalidade demanda coisas, as quais se tornam malhas de linhas que crescem e se movem de acordo com os interesses de hóspedes e anfitriões.

Ou seja, ao romper com a ideia de objeto e apoiar-se no conceito de coisa, esse estudo de cultura material permite que se compreenda o processo de mobilização tecnológica voltada à hospitalidade por intermédio do acionamento de coisas. A ideia vem também a corroborar com a própria noção de se desenvolver mecanismos para driblar obstáculos impostos pela natureza, como é o caso da ideia de *challenging-forth* elaborada por Heidegger (2006). A mesma natureza que oferece as coisas para que os operadores tecnológicos desenvolvam os serviços de hospitalidade comercial, também impõe limites que até mesmo favorece o desenvolvimento destes. Longe de suas casas, os hóspedes apresentam uma série de demandas as quais são satisfeitas pelos operadores tecnológicos da hospitalidade.

Em momentos de lazer, as fazendas históricas do Vale do Café têm suas coisas manipuladas pelos anfitriões comerciais com vistas a recepcionar, hospedar, alimentar e entreter hóspedes. Ao emoldurar as coisas sob a chancela dos serviços de hospitalidade, elas ganham vida mediada pelo contato entre hóspedes e anfitriões. Como consequência, uma estrutura institucional se retroalimenta pelas perspectivas do turismo, as quais ao menos nos dois municípios estudados apresenta uma prevalência muito maior de instituições formadas por entes da iniciativa privada. Ainda estão incipientes as iniciativas do poder público em todas as suas esferas, fato comprovado com a total desarticulação no momento em que a pesquisa se sucedia no que tange à Política de Regionalização do Turismo, embora haja a retomada de instâncias como o conselho regional (ConCiclo) ao passo que há uma certa desarticulação do engajamento dos anfitriões comerciais junto ao Preservale.

Na conjugação de coisas nos serviços de hospitalidade comercial, os anfitriões resgatam elementos que compuseram vidas em movimentos tecnológicos passados. A cafeicultura

imperial e a pecuária deixaram coisas que são passíveis de se tornarem componentes de serviços de hospitalidade. Dessa maneira, cabe dizer que os anfitriões comerciais apresentam *habitus* que revelam a hospitalidade desenvolvida ainda no eixo social doméstica. A maior parte dos anfitriões não realizou curso técnico ou superior para o desenvolvimento dos serviços, tendo aprimorado-os por conta de sua experiência não somente enquanto hóspede, mas também por terem sido anfitriões domésticos previamente.

Ainda é necessário dizer que não há sucessão entre os eixos sociais da hospitalidade. Os anfitriões comerciais das fazendas do Vale do Café recebem tanto de modo doméstico, como comercialmente. Ou seja, a hospitalidade comercial não anula outras manifestações em demais eixos. Há inclusive sites das fazendas que dão margem à expansão de pesquisas sobre a hospitalidade virtual oferecida aos hóspedes sem que os mesmos tenham sequer chegado ao Vale do Café.

A construção de mundos (DOUGLAS & ISHERWOOD, 2006) se dá por iniciativa dos esforços humanos. As coisas constroem o mundo e elas são necessárias junto aos serviços de hospitalidade comercial. Nessa tessitura, a linha-fio (INGOLD, 2012) criada para atender aos hóspedes hierarquiza coisas de acordo com sua excepcionalidade diante ao contexto histórico e cultural do Vale do Café. Os elementos que rememoram a nobreza cafeeira, as ferramentas de manejo da cafeicultura e da pecuária, da imigração europeia, bem como os instrumentos de tortura usados em castigos aos trabalhadores escravizados tornam-se extraordinários quando envolvidos na trama tecida pelos anfitriões comerciais.

Aqui, cabe ressaltar o aspecto de como as coisas são interpretadas como mercadorias. A depender do serviço, as coisas entram e saem da fase mercantil (APPADURAI, 2008) com maior ou menor facilidade. No que diz respeito aos serviços de visitação, os anfitriões dispõem de coisas que se tornam mercadorias no conjunto do serviço. Abrir os cômodos das fazendas sem absolutamente uma coisa a ser vista é condição impensada e não constatada junto aos espaços analisados. Destarte, durante as visitas, as quais giram em torno de uma média de 1 hora de duração, as coisas acionadas pelos anfitriões comerciais se tornam mercadorias por metamorfose. A maior parte das coisas mostradas, sobretudo, mobiliário, utilidades domésticas, obras de artes, embora tenha sido em algum momento adquirida enquanto mercadorias, deixou a fase mercantil durante a égide dos movimentos tecnológicos da pecuária e da cafeicultura. Com o turismo, essas coisas passam a tornar-se mercadorias por metamorfose durante algumas poucas horas.

Fato semelhante ocorre com os serviços de entretenimento e hospedagem. Durante os saraus e os pernoites, as coisas entram em fase mercantil durante o período em que se sucede o serviço. Os hóspedes apenas assistem o evento ou utilizam das camas, lençóis, cobertores, dentre outras coisas dispostas nas UH, não recebendo absolutamente nenhum elemento da cultura material que está disposta aos seus 5 sentidos. Já os serviços de restauração são repletos de mercadorias por destinação. Alimentos e bebidas são planejados para troca entre anfitriões comerciais e seus comensais.

Assim, cabe relativizar que a maneira mais difusa entre os consumidores para materializar o que consomem nos serviços de hospitalidade, principalmente aqueles em que não há possibilidade de posse das mercadorias, são os registros fotográficos. As fotografias marcam o período em que os hóspedes consumiram mercadorias por um tempo determinado e sem o direito à sua posse após o contato com o anfitrião comercial. Outra forma são as lojas, as quais são majoritariamente terceirizadas nos meios de hospedagem, as quais contêm os famosos *souvenirs* que podem ser levados enquanto mercadorias por destinação.

As fazendas não possuem o costume de vender qualquer elemento de seus acervos, principalmente aqueles com forte apelo aos regimes tecnológicos da cafeicultura e da pecuária. Vale dizer que há margem para o desenvolvimento de estratégias para compreender minuciosamente em pesquisas futuras a forma como os anfitriões categorizam essas coisas, bem

como os hóspedes as percebem. Além disso, pode-se inclusive lançar como desafio futuro o mapeamento da cultura material que compõe os serviços de hospitalidade junto às fazendas, com vistas a entender como se dá a cadeia produtiva do setor na região.

Um fato que chamou atenção foi a forma como as visitas se sucederam no que diz respeito à sequência de cômodos. Embora as fazendas pesquisadas não se assemelhem quanto à disposição de cômodos, além de sua quantidade, a circulação pelos casarões obedece ao sentido anti-horário. Ainda que não se tenha exposto a planta baixa da Fazenda Santo Antônio do Paiol, tanto ela como Vista Alegre, Taquara, São João da Prosperidade e Santa Maria (Hotel Fazenda Arvoredo) apresentaram a dinâmica de deslocamento pelos cômodos em sentido anti-horário. Além disso, captou-se que uma das formas que os anfitriões têm para lidar com a circulação dos seus visitantes e evitar a dispersão, é fechar as portas de um cômodo que já foi visitado. Dessa maneira, os mesmos se sentem impelidos em acompanhar quem guia a visita, a reduzir riscos de danos e possíveis furtos às coisas que os casarões contêm.

Um elemento que chama atenção é o fato de que as fazendas onde os anfitriões comerciais centralizam esforços para os serviços de hospedagem, mudam seus nomes fantasia. A Fazenda Santa Maria, em 1991, tornou-se Hotel Fazenda Arvoredo. Mudanças também ocorreram para a Pousada Fazenda Ponte Alta e o Hotel Fazenda Florença. As fazendas que ainda guardam coisas muito íntimas, sobretudo os cômodos em que os anfitriões habitam como seus quartos e banheiros íntimos, permanecem inacessíveis. As cozinhas também não foram objeto de visita, tampouco manifestas como franqueadas.

No que diz respeito aos elementos pregressos ao estabelecimento dos pioneiros da cafeicultura na região, são poucos os dados referentes às relações de hospitalidade (e até mesmo sua variável negativa) para como os povos originários. Inexistem dados fidedignos sobre as práticas de recepção, alimentação, entretenimento e hospedagem dispensada pelos araris e puris entre si e aos cafeicultores. Há também poucos registros de como os hábitos desses povos permaneceram ou contribuíram para a identidade regional do Vale do Café. Assim, demanda-se também a possibilidade de compreender se houve apenas relações de hostilidade ou se houve hospitalidade também.

Chama atenção o fato de as senzalas terem majoritariamente sido deterioradas, salvo exceção das Pousada Fazenda Ponte Alta e Hotel Fazenda Arvoredo. Nesses meios de hospedagem, as senzalas foram ou transformadas em espaços privilegiados de memória (como o Museu do Escravo), ou em UH. Chama atenção também que a memória africana e de seus descendentes é muito residual. Em algumas fazendas há pessoas que descendem de antigos trabalhadores cativos ou tiveram seus antepassados a trabalhar em outras unidades da região.

No momento em que os trabalhos de campo se sucederam, o pesquisador foi impactado pela repercussão da reportagem de Olliveira (2016). Esse fato colocou em estágio de atenção qualquer iniciativa que se remetesse às africanidades, sobretudo junto às fazendas. Nesse sentido, atenta-se à possibilidade de desenvolvimento de pesquisas sobre como se incide a questão da hospitalidade e as questões étnicas que envolvem não somente as africanidades como também a contribuição ameríndia. Para tanto, basta constatar que uma das maiores festividades da região é a Festa de Preto Velho que ocorre no Quilombo São José da Serra, no distrito valenciano de Santa Isabel do Rio Preto.

Ao se falar sobre o mosaico cultural fluminense, cabe destacar que os elementos que compõem a cultura do interior do Rio de Janeiro ainda se encontram numa condição coadjuvante nos estudos sobre turismo. A escassez de materiais que abordem os aspectos culturais, como a gastronomia por exemplo, dá conta de que há um amplo campo em aberto para pesquisas. Durante diversas inserções junto às experiências gastronômicas na região, não se atendo apenas às fazendas estudadas, marcou a incidência de geleias e doces feitos com goiaba.

Diante ao fato de o pesquisador não ter nascido na capital do estado do Rio, bem como ter toda sua família oriunda das regiões Serrana e Norte fluminense, lembrou de um adjetivo que é dado a quem não nasce na cidade do Rio de Janeiro: os “papa goiaba”. Ao tentar achar materiais sobre o tema junto às plataformas e repositórios científicos, não houve sequer um artigo encontrado. Ou seja, estuda-se pouco sobre a cultura do interior fluminense, sendo escassos elementos que se debrucem sobre as ruralidades do estado do Rio de Janeiro. Aliás, no momento em que o estado do Rio de Janeiro passa pela maior crise de sua história, compreender e pesquisar a cultura fluminense é condição inerente para que soluções venham a surgir.

Ainda sobre essa seara, os indícios e marcas de como o Vale do Café é formado, deram conta de que a região é um espaço de confluências culturais do Sudeste brasileiro. O próprio uso do termo sudestino não é reconhecido enquanto um elemento para se pesquisar sobre o tema. Aliás, sudestino é um termo não reconhecido pelo corretor ortográfico de todos os sistemas operacionais para produção de textos. Desse modo, reconhece-se pouco sobre a forma de como a cultura do Sudeste brasileiro se constitui, a permitir que pesquisas possam desdobrar as relações tecidas pelos diversos grupos humanos que desenharam principalmente as áreas interiores sudestinas.

A tecnologia da hospitalidade comercial se desvela enquanto esforço humano que possibilita a construção de mundos, os quais se tornam aptos a serem habitados, quer permanente, quer provisoriamente. Ao estudar como se deram as estratégias para utilização de coisas para ofertar recepção, alimentação, hospedagem e entretenimento, ficou patente o protagonismo feminino. Diversas mulheres lideraram e ainda lideram o processo de desenvolvimento de serviços de hospitalidade. Se os movimentos tecnológicos da cafeicultura e da pecuária foram protagonizados pelo gênero masculino, o turismo nas fazendas históricas do Vale do Café teve como pioneiras mulheres. Algumas ainda pouco conhecidas, como o caso de Dona Francisca Olympia Alves de Queiroz Esteves que já na década de 1960 liderou o processo de abertura da Fazenda Santo Antônio do Paiol para visitas pagas.

Além da história social do turismo possuir um forte protagonismo feminino (SIQUEIRA, 2005), os serviços comerciais de hospitalidade comercial no Vale do Café devem às mulheres seu início e sua manutenção. A Fazenda Santo Antônio do Paiol, ainda no início da década de 1960, já ofertava lazer para visitantes que desejavam conhecer a cultura material erigida pela cafeicultura imperial. O amor que Dona Francisca devotou ao seu esposo, Marcos Esteves, renegado pela família dele, transformou-se numa iniciativa que marca a história do turismo no estado do Rio de Janeiro.

O caso em si demanda e possibilita maiores pesquisas para fazer com que se saiba se esta fazenda fora a primeira a abrir-se ao turismo no Brasil. Outras mulheres marcaram e ainda levam a atividade como uma iniciativa que já faz mais de cinquenta anos e, ainda assim, é pouco estudada. Aliás, compreender a hospitalidade como uma variável positiva das relações humanas, que também engendra produção e consumo de serviços (não apenas na seara comercial) permite que a área possa comungar com demais projetos de pesquisa junto aos editais voltados à inovação e à tecnologia.

Aqui, não se pretende reduzir a hospitalidade a sua faceta tecnológica, embora esta possibilidade teórica permita que se compreenda os fazeres ligados à elaboração do serviço de hospitalidade comercial. A teoria tecnológica aplicada à hospitalidade, sendo que neste caso analisou-se os aspectos referentes à comercialização de serviços nas fazendas históricas do Vale do Café, permite que se compreenda os processos referentes à consolidação da estrutura da prática tecnológica voltadas ao turismo.

O *standing reserve* que se desenvolvera pelo eixo tecnológico da cafeicultura imperial e da pecuária pós-Abolição passam pelo *enframing* orientado à produção de serviços comerciais de hospitalidade. Nesse sentido, o fenômeno turístico deste recorte territorial reflete o resgate



de cultura material agrícola, deslocada tanto da época em que se sucedeu a cafeicultura imperial, como a pecuária pós-Abolição, para ser recomposta em outra vida social emoldurada por operadores tecnológicos hospitaleiros. Ou seja, a consolidação desses serviços de hospitalidade comercial no Vale do Café fluminense, os quais são convencionalmente tidos como pertencentes ao segmento não-agrícola, tornam-se veículos de promoção da memória agrícola da cafeicultura e da pecuária bovina. Ainda assim, o legado africano bem como as reminiscências dos métodos de manutenção dos trabalhadores escravizados está esmaecido diante uma predileção pelos anfitriões em destacar cultura material legada pelos europeus e seus descendentes na região. Tal fato permite novas inserções em outros recortes territoriais onde haja o turismo para se evidenciar os aspectos agrícolas e não-agrícolas sob os contextos de ruralidades.

Por último, chega-se ao fim desse trabalho com a contribuição da existência de atores, sobretudo atrizes, que lideram o processo de aplicação das técnicas de hospitalidade comercial: os anfitriões e as anfitriãs comerciais. Essas figuras estão presentes e articuladas em instituições desde a década de 1990, no Vale do Café. São pessoas que profissionalizaram os ofícios ligados à concessão comercial de recepção, hospedagem, entretenimento e alimentação. Reconhece-se que essa atividade não é recente, bem como é um legado de outros movimentos tecnológicos que apenas começou a ter projeção quando a figura do consumidor, o hóspede, ganhou destaque enquanto elemento que marca o setor turístico. Assim, essas fazendas que hoje se mantêm com os serviços de hospitalidade comercial guardam uma das identidades ainda coadjuvantes no rural brasileiro: os anfitriões comerciais.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABCCMM. *A raça Mangalarga Marchador*. Belo Horizonte, 2011. Disponível em: <http://www.abccmm.org.br/araca.aspx> Acesos em 24 jul. 2017.
- AB'SABER, A. *Os domínios de Natureza no Brasil*. São Paulo, Ateliê Editorial, 2005.
- ABRAMOVAY, R. Funções e medidas da ruralidade no desenvolvimento contemporâneo. In: \_\_\_\_\_. *O futuro das regiões rurais*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. p. 19-58.
- ALEGRIO, L. V. O Barão de Guaraciaba e a Fazenda Veneza. *Revista do Café*, Rio de Janeiro, ano 88, n. 829, 2009. Disponível em: <http://www.cccrj.com.br/revista/829/13.htm> Acesso 26 jul. 2017.
- APPADURAI, A. (org.). *A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural*. Niterói, EdUFF, 2008.
- ARGAN, G. C. *História da arte como história da cidade*. Tradução de Pier Luigi Cabra. São Paulo: Martins Fontes, 1993.
- BACAL, S. *Lazer e o universo dos possíveis*. São Paulo: Aleph, 2003.
- BARBOSA, L.; CAMPBELL, C. O estudo do consumo nas ciências sociais contemporâneas. In: BARBOSA, L.; CAMPBELL, C. *Cultura, consumo e identidade*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006, pp. 21-44.
- BARRETTO, M. *Manual de iniciação ao estudo do turismo*. Campinas: Papirus, 2003.
- BENI, M. *Análise estrutural do turismo*. São Paulo: SENAC São Paulo, 1998.
- BOURDIEU, P. Esboço de uma teoria da prática. IN: ORTIZ, Renato (org.) *Pierre Bourdieu: Sociologia*. São Paulo: Ática, 1983. p. 46-81.
- BRAGANÇA JUNIOR, A. A. A morfologia sufixal indígena na formação de topônimos do Estado do Rio de Janeiro. *Filologia*, Rio de Janeiro, 1992. Disponível em: [http://www.filologia.org.br/pub\\_outras/sliit01/sliit01\\_29-48.html](http://www.filologia.org.br/pub_outras/sliit01/sliit01_29-48.html) Acesso em 22 jul. 2017.
- BRASIL. Constituição (1988). *Constituição da República Federativa do Brasil*: promulgada em 5 de outubro de 1988. Organização do texto: Juarez de Oliveira. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 1990. 168 p. (Série Legislação Brasileira).
- \_\_\_\_\_. Ministério do Turismo. *Diretrizes para o desenvolvimento do turismo rural no Brasil*. Brasília: 2004.
- \_\_\_\_\_. Ministério do Planejamento e Organização. *Orçamento federal – Lei Orçamentária Anual - Anexo II - Despesa dos Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social, por órgão orçamentário* [2007]. Brasília: Secretaria de Orçamento Federal, 2007. Disponível em: [http://www.orcamentofederal.gov.br/orcamentos-anuais/orcamento-2007/lei-1/anexos/LOA\\_2007\\_Anexo\\_II.pdf](http://www.orcamentofederal.gov.br/orcamentos-anuais/orcamento-2007/lei-1/anexos/LOA_2007_Anexo_II.pdf) Acesso em 19 mar. 2017.
- \_\_\_\_\_. *Política Nacional de Turismo - Lei nº 11.771, de 17 de setembro de 2008*. Brasília: Presidência da República, 2008a. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/11771.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/11771.htm) Acesso em: 11 mar. 2017.
- Ministério do Turismo. *Estudo de Competitividade dos 65 Destinos Indutores do Desenvolvimento Turístico Regional - Relatório Brasil* / Luiz Gustavo Medeiros Barbosa (Org.). — 2ª ed. revisada — Brasília: Ministério do Turismo, 2008b. Disponível em: [http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o\\_ministerio/publicacoes/downloads\\_publicacoes/MIOLO\\_65xdestinosx\\_revisao4set.pdf](http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/MIOLO_65xdestinosx_revisao4set.pdf) Acesso em: 25 out. 2015.
- \_\_\_\_\_. Ministério do Planejamento e Organização. *Orçamento federal – Lei Orçamentária Anual - Anexo II - Despesa dos Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social, por órgão orçamentário* [2008]. Brasília: Secretaria de Orçamento Federal, 2008c. Disponível em: [http://www.orcamentofederal.gov.br/orcamentos-anuais/orcamento-2008/loa-2008/anexos/LOA\\_Anexo\\_II.pdf](http://www.orcamentofederal.gov.br/orcamentos-anuais/orcamento-2008/loa-2008/anexos/LOA_Anexo_II.pdf) Acesso em 19 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério do Planejamento e Organização. *Orçamento federal – Lei Orçamentária Anual - Anexo II - Despesa dos Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social, por órgão orçamentário* [2009]. Brasília: Secretaria de Orçamento Federal, 2009. Disponível em: [http://www.orcamentofederal.gov.br/orcamentos-anuais/orcamento-2009/lei-1/anexos/LOA\\_2009\\_Anexo\\_II.pdf](http://www.orcamentofederal.gov.br/orcamentos-anuais/orcamento-2009/lei-1/anexos/LOA_2009_Anexo_II.pdf) Acesso em 19 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério do Planejamento e Organização. *Orçamento federal – Lei Orçamentária Anual – Anexo II – Despesa dos Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social, por órgão orçamentário* [2010]. Brasília: Secretaria de Orçamento Federal, 2010a. Disponível em: [http://www.orcamentofederal.gov.br/orcamentos-anuais/orcamento-2010/lei\\_loa/anexos/Anexo\\_II\\_Lei\\_121214\\_de\\_260110.pdf](http://www.orcamentofederal.gov.br/orcamentos-anuais/orcamento-2010/lei_loa/anexos/Anexo_II_Lei_121214_de_260110.pdf) Acesso em 19 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério do Turismo. *Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem*– Cartilha de Orientação Básica. Brasília, 2010b. Disponível em: <http://www.classificacao.turismo.gov.br/MTUR-classificacao/mtur-site/downloadCartilha.action?tipo=5> Acesso em 13 abr. 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério do Turismo. *Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem*- Usuário Meio de Hospedagem. Brasília, 2011. Disponível em: [http://www.classificacao.turismo.gov.br/MTUR-classificacao/MTUR-site/downloads/manual\\_usuario\\_meio\\_de\\_hospedagem.pdf](http://www.classificacao.turismo.gov.br/MTUR-classificacao/MTUR-site/downloads/manual_usuario_meio_de_hospedagem.pdf)

\_\_\_\_\_. Ministério do Planejamento e Orçamento e Gestão. *Orçamento federal – Lei Orçamentária Anual - Anexo II - Despesa dos Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social, por órgão orçamentário* [2011]. Brasília: Secretaria de Orçamento Federal, 2011b. Disponível em: [http://www.orcamentofederal.gov.br/clientes/portalsof/portalsof/orcamentos-anuais/orcamento-2011/loa-2011/anexos/Anexo\\_II.pdf](http://www.orcamentofederal.gov.br/clientes/portalsof/portalsof/orcamentos-anuais/orcamento-2011/loa-2011/anexos/Anexo_II.pdf) Acesso em 19 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério do Turismo. *Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem*– Matrizes de classificação de meios de hospedagem/Hotéis Históricos. Brasília, 2011c. Disponível em: <http://www.classificacao.turismo.gov.br/MTUR-classificacao/mtur-site/downloadRegulamento.action?tipo=5> Acesso em 13 abr. 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério do Turismo. *Caracterização e dimensionamento do turismo doméstico no Brasil – 2010-2011*. São Paulo: FIPE, 2012a. Disponível em: <[http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/demanda\\_turistica/do\\_mestica/downloads\\_domestica/Demanda\\_domestica\\_-\\_2012\\_-\\_Relatorio\\_Executivo\\_nov.pdf](http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/demanda_turistica/do_mestica/downloads_domestica/Demanda_domestica_-_2012_-_Relatorio_Executivo_nov.pdf)>. Acesso em: 23 jun. 2014.

\_\_\_\_\_. Ministério do Planejamento e Orçamento e Gestão. *Orçamento federal – Lei Orçamentária Anual - Anexo II - Despesa dos Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social, por órgão orçamentário* [2012]. Brasília: Secretaria de Orçamento Federal, 2012b. Disponível em: [http://www.orcamentofederal.gov.br/orcamentos-anuais/orcamento-2012-1/lei-1/L12595\\_12\\_Anexo\\_II.pdf](http://www.orcamentofederal.gov.br/orcamentos-anuais/orcamento-2012-1/lei-1/L12595_12_Anexo_II.pdf) Acesso em 19 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério do Turismo. *Índice de competitividade do turismo nacional: destinos indutores do desenvolvimento turístico regional - Relatório Brasil 2013*. Brasília: Ministério do Turismo, 2013a. Disponível em: <[http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros\\_estudos/downloads\\_outrosegstudios/RelBrasil\\_final\\_web2013.pdf](http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/downloads_outrosegstudios/RelBrasil_final_web2013.pdf)>. Acesso em: 23 jun. 2014.

\_\_\_\_\_. Ministério do Turismo. *Mapa do turismo brasileiro 2013*. Brasília: Ministério do Turismo, 2013b. Disponível em: <[http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o\\_ministerio/publicacoes/downloads\\_publicacoes/mapa\\_da\\_regionalizacao\\_novo\\_2013.pdf](http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/mapa_da_regionalizacao_novo_2013.pdf)>. Acesso em: 23 jun. 2014.

\_\_\_\_\_. Ministério do Turismo. *Plano Nacional de Turismo – o turismo fazendo mais pelo Brasil*. Brasília: Ministério do Turismo, 2013c. Disponível em: [http://www.turismo.gov.br/images/pdf/plano\\_nacional\\_2013.pdf](http://www.turismo.gov.br/images/pdf/plano_nacional_2013.pdf) Acesso em 11 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério do Turismo. *Portaria MTUR nº 313, de 3 de dezembro de 2013*. Brasília: Ministério do Turismo, 2013d. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/legislacao/?p=37> Acesso em 13 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério do Planejamento e Organização. *Orçamento federal – Lei Orçamentária Anual – Anexo II – Despesa dos Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social, por órgão orçamentário* [2013]. Brasília: Secretaria de Orçamento Federal, 2013e. Disponível em: [http://www.orcamentofederal.gov.br/clientes/portalsof/portalsof/orcamentos-anuais/orcamento-2013-1/loa/Anexo\\_II.pdf](http://www.orcamentofederal.gov.br/clientes/portalsof/portalsof/orcamentos-anuais/orcamento-2013-1/loa/Anexo_II.pdf) Acesso em 19 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério do Planejamento e Organização. *Orçamento federal – Lei Orçamentária Anual - Anexo II - Despesa dos Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social, por órgão orçamentário* [2014]. Brasília: Secretaria de Orçamento Federal, 2014. Disponível em: <http://www.orcamentofederal.gov.br/clientes/portalsof/portalsof/orcamentos-anuais/orcamento-2014/loa/Anexo%20II%20-%20LOA%202014.pdf> Acesso em 19 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério do Turismo. *Mapa do turismo brasileiro*. Brasília: Ministério do Turismo, 2015a. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/publicacoes/item/83-mapa-do-turismo-brasileiro-2013.html> Acesso em 17 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério do Turismo. *Categorização dos Municípios das Regiões Turísticas do Mapa do Turismo Brasileiro*. Brasília, 2015b.

\_\_\_\_\_. Ministério do Planejamento e Organização. *Orçamento federal – Lei Orçamentária Anual - Anexo II - Despesa dos Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social, por órgão orçamentário* [2015]. Brasília: Secretaria de Orçamento Federal, 2015c. Disponível em: <http://www.orcamentofederal.gov.br/clientes/portalsof/portalsof/orcamentos-anuais/orcamento-2015-2/arquivos-loa/anexo-ii-despesaorcamentofiscaleseguridadesocialpororgaoorcamentario.pdf> Acesso em 19 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. *Plataforma Sucupira - Dados Quantitativos de Programas Recomendados e Reconhecidos*. Brasília: Ministério da Educação, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, 2016a. Disponível em: <https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/programa/quantitativos/quantitativoAreaAvaliacao.jsf;jsessionId=OOyOiAwwqRj4VXC6r5s93PWe.sucupira-218> Acesso em 23 nov. 2016.

\_\_\_\_\_. Ministério do Turismo. *Mapa do turismo brasileiro – Perguntas e respostas*. Brasília, 2016b. Disponível em: [http://mapa.turismo.gov.br/mapa/downloads/pdf/categorizacao/Perguntas\\_e\\_respostas\\_Mapa\\_do\\_Turismo\\_Brasileiro\\_2016\\_01.07.2016.pdf](http://mapa.turismo.gov.br/mapa/downloads/pdf/categorizacao/Perguntas_e_respostas_Mapa_do_Turismo_Brasileiro_2016_01.07.2016.pdf) Acesso 15 mar. 2017

\_\_\_\_\_. Ministério do Planejamento e Organização. *Orçamento federal – Lei Orçamentária Anual - Anexo II - Despesa dos Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social, por órgão orçamentário* [2016]. Brasília: Secretaria de Orçamento Federal, 2016c. Disponível em: <http://www.orcamentofederal.gov.br/clientes/portalsof/portalsof/orcamentos-anuais/orcamento-2016/loa/anexo-ii-despesaorcamentofiscaleseguridadesocialpororgaoorcamentario.pdf> Acesso em 19 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério do Planejamento e Organização. *Orçamento federal – Projeto de Lei Orçamentária Anual - Anexo II - Despesa dos Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social, por órgão orçamentário* [2016]. Brasília: Secretaria de Orçamento Federal, 2016d. Disponível em: [http://www.orcamentofederal.gov.br/clientes/portalsof/portalsof/orcamentos-anuais/orcamento-2017/ploa/ploa-2017-anexo-ii/at\\_download/file](http://www.orcamentofederal.gov.br/clientes/portalsof/portalsof/orcamentos-anuais/orcamento-2017/ploa/ploa-2017-anexo-ii/at_download/file) Acesso em 19 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. Senado Federal. *Glossário Legislativo – Sistema S*. Brasília, 2017. Disponível em: <http://www12.senado.leg.br/noticias/glossario-legislativo/sistema-s> Acesso em 19 jul. 2017.

BURNS, P. M. *Turismo e antropologia: uma introdução*. São Paulo: Chronos, 2002.

B2BRAZIL. *Instituto Marca Brasil* – Informações da Empresa. São Paulo, 2017. Disponível em: <https://b2brazil.com.br/hotsite/institutomarcab> Acesso em 20 jul. 2017.

CALS, J.; CAPELLÀ, J.; VAQUÉ, E. *El turismo en el desarrollo rural en España*. Madrid: Ministerio de Agricultura, 2005.

CAMARGO, L. O. L. Os domínios da hospitalidade. In: DENCKER, A. F. M; BUENO, M. S. (org.). *Hospitalidade: cenários e oportunidades*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

CAMARGO, L. O. L. O estudo da hospitalidade. In: MONTANDON, A. (Org.). *O livro da hospitalidade: a acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: Senac, 2011. p. 13-30.

CAMPBELL, C. *A ética romântica e o espírito do consumidor moderno*. Rio de Janeiro: Rocco, 2001.

CANTON, A. M. Os eventos no contexto da hospitalidade – um produto diferencial. In: DIAS, C. M. M. (Org.). *Hospitalidade: reflexões e perspectivas*. Barueri: Manole, 2002. p. 83 - 96.

CARNEIRO, M. J. T. Ruralidade: novas identidades em construção. In: *Estudos de sociedade e agricultura*, Rio de Janeiro, n. 11, 1998. Disponível em: <<http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/brasil/cpda/estudos/onze/zeze11.htm>>. Acesso em: 19 jun. 2010.

\_\_\_\_\_. Do “rural” como categoria de pensamento e como categoria analítica. In: \_\_\_\_\_ (Org.). *Ruralidades contemporâneas: modos de viver e pensar o rural na sociedade brasileira*. Rio de Janeiro: Mauad X; FAPERJ, 2012. p. 23-50.

CARNEIRO, M. J. T.; MALUF, R. S. (Orgs.). *Para além da produção: multifuncionalidade e agricultura familiar*. Rio de Janeiro: Mauad, 2003.

CARNEIRO, M. J. T.; TEIXEIRA, V. L. Para além das ruralidades: o rural não agrícola no estado do Rio de Janeiro. In: CARNEIRO, M. J. T. (Org.). *Ruralidades contemporâneas: modos de viver e pensar o rural na sociedade brasileira*. Rio de Janeiro: Mauad X; FAPERJ, 2012. p. 51-66.

CELIDÔNIO, M.; LIMA, F. Centralidades: uma qualificação socioeconômica. In: SEMINÁRIO QUALICIDADES, 1, 2016, Rio de Janeiro. *Apresentação...* Rio de Janeiro: IETS; SEBRAE, 2016. Disponível em: [https://issuu.com/vozerio/docs/apresenta\\_o\\_29\\_06](https://issuu.com/vozerio/docs/apresenta_o_29_06) Acesso em 10 mar. 2017.

CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO D. JOÃO VI. História – Europa do século XIX. Disponível em: <http://www.djoaovi.com.br/index.php?cmd=section:historia>. Acessado em 20 de junho de 2010.

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DOS MUNICÍPIOS. *História* – Campos dos Goytacazes-RJ. Brasília, 2017. Disponível em: <http://portal.cnm.org.br/v4/v11/municipio/historia.asp?iIdMun=100133016> Acesso em 12 jan. 2017.

CORDEIRO, R. C. Heidegger e a técnica moderna como perigo e como salvação. *Aufklärung*, João Pessoa/PB, v. 1, n. 1, p. 157-174, abr., 2014. Disponível em: <http://www.rcaap.pt/detail.jsp?id=oai:repositorio.ul.pt:10451/11215> Acesso em 17 dez. 2016.

CORRÊA, M. J. B. *O Cotidiano de Nova Friburgo no final do século XIX: práticas e representações sociais*. Rio de Janeiro/RJ: Educam, 2008

CORRÊA, B.; ET AL. O Criador e a criatura - GRES Mocidade Independente de Padre Miguel. In: *LIGA DAS ESCOLAS DE SAMBA DO GRUPO ESPECIAL DO RIO DE JANEIRO - LIESA*. Sambas de Enredo do Grupo Especial do Rio de Janeiro. Manaus: BMG; RCA; LIESA, 1995. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=3qHFpLT-XQ> Acesso em 25 dez. 2016.



CPDA. *Dissertações e teses defendidas*. Rio de Janeiro, 2016. Disponível em: <<http://r1.ufrjr.br/cpda/dissertacoes-e-teses/>>. Acesso em 22 nov. 2016.

DA MATTA, R. *O que faz do Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

D'ONOFRE, D. G. A ferrovia que constitui um destino turístico no século XIX: a estrada de ferro Leopoldina e Nova Friburgo. In: SEMINÁRIO NACIONAL DE PRESERVAÇÃO E REVITALIZAÇÃO FERROVIÁRIA, 11., 2010, Rio de Janeiro. Anais. Rio de Janeiro: Centro Universitário Metodista Bennett, 2010a.

\_\_\_\_\_. Uma análise da situação do turismo rural nos distritos de Lumiar e São Pedro da Serra em Nova Friburgo (RJ). Monografia de conclusão de curso de bacharelado em Turismo. UNIRIO, Escola de Turismologia. Rio de Janeiro, 2010b.

\_\_\_\_\_. *Hospitalidade de famílias rurais na Serra Fluminense: olhares de anfitriões*. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) Faculdade de Ciências Econômicas: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2013.

DENKCER, A. F. M. *Métodos e técnicas de pesquisa em turismo*. São Paulo, SP: Futura, 2000.

DIAS, R. Política de turismo. In: \_\_\_\_\_. *Planejamento do Turismo*. São Paulo: Atlas, 2003. p. 120 – 151.

DIADORIM IDEIAS. *Mapa de Cultura*. Rio de Janeiro: [201?]. Disponível em: <http://mapadecultura.rj.gov.br/> Acesso em 09 jun. 2014.

DICIONÁRIO ONLINE DE PORTUGUÊS. *Pirai*. Matosinhos, Portugal: 7GRAUS, 2017. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/pirai/> Acesso em 22 jul. 2017.

DOUGLAS, M.; ISHERWOOD, B. *O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo*. Rio de Janeiro, EdUFRJ, 2006.

DUMAZEDIER, J. *Lazer e cultura popular*. São Paulo: Perspectiva, 1973.

\_\_\_\_\_. *Sociologia empírica do lazer*. São Paulo: Editora Perspectiva, 2008.

ELIAS, N. A sociedade dos indivíduos (1939). IN: \_\_\_\_\_. *A sociedade dos indivíduos*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. p. 12-60.

EUROGITES. *Presentación*. Bruxelas: 2013. Disponível em: [http://www.eurogites.org/documents/index.php?share=3&path=%2FEuroGites%20short%202013\\_ES.doc](http://www.eurogites.org/documents/index.php?share=3&path=%2FEuroGites%20short%202013_ES.doc) Acesso em 29 out. 2016.

FAZENDA SANTO ANTONIO DO PAIOL. *O eremitério*. Valença/RJ, 2017. Disponível em <http://fazendasantoantoniopaiol.com.br/o-eremiterio/> Acesso em 09 ago. 2017.

FAZENDA VISTA ALEGRE. *Visitação guiada*. Valença, 2017a. Disponível em: <https://fazendavistaalegre.wordpress.com/turismo-cultural/> Acesso em 10 ago. 2017.

\_\_\_\_\_. *Hospedaria: guesthouse*. Valença, 2017b. Disponível em: <https://fazendavistaalegre.wordpress.com/hospedagem-guest-house/> Acesso em 10 ago. 2017.

\_\_\_\_\_. *Curiosidades*. Valença, 2017c. Disponível em: <https://fazendavistaalegre.wordpress.com/parceiros/> Acesso em 10 ago. 2017.

FERNANDES, N. L. B.; MESQUITA, C. B. (Coord.). Ficha técnica do inventário da Fazenda Santa Maria – Hotel Fazenda Arvoredo. In: \_\_\_\_\_. *Inventário das Fazendas do Vale do Paraíba Fluminense*. Rio de Janeiro: INEPAC, ICC, Instituto Light, 2008a. Disponível em: [http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/06/26\\_pontealta.pdf](http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/06/26_pontealta.pdf) Acesso 25 jul. 2017

\_\_\_\_\_. Ficha técnica do inventário da Fazenda da Taquara. In: FERNANDES, Noêmia Lucia Barradas; MESQUITA, C. B. (Coord.). *Inventário das Fazendas do Vale do Paraíba Fluminense*. Rio de Janeiro: INEPAC, ICC, Instituto Light, 2008b. Disponível em: [http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/06/30\\_taquara.pdf](http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/06/30_taquara.pdf) Acesso 25 jul. 2017.

\_\_\_\_\_. Ficha técnica do inventário da Fazenda Santo Antônio do Paiol. In: FERNANDES, Noêmia Lucia Barradas; MESQUITA, C. B. (Coord.). *Inventário das Fazendas do Vale do*

*Paraíba Fluminense*. Rio de Janeiro: INEPAC, ICCC, Instituto Light, 2008d. Disponível em: [http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/05/16\\_faz-santo-antonio-do-paiol.pdf](http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/05/16_faz-santo-antonio-do-paiol.pdf) Acesso 25 jul. 2017.

FERRAZ, R.A. *Paisagem e patrimônio: a atividade turística no município de Vassouras (RJ)*. Dissertação (Mestrado em Geografia) Centro de Ciências Sociais, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro; Rio de Janeiro, 2011.

FIGUEIREDO, M. Os principais caminhos antigos do Rio de Janeiro. In: \_\_\_\_\_. *Os caminhos da Serra do Rio de Janeiro*. Paty do Alferes/RJ, 2016. Disponível em: <https://plus.google.com/103480501696149703713> Acesso em 25 jul. 2017.

FREYRE, G. *Casa-Grande & Senzala*. São Paulo: Global, 2006.

FROEHLICH, J. M. Identidades e tradições reinventadas: o rural como tema e cenário. In: CARNEIRO, M. J. T. (Coord.). *Ruralidades contemporâneas: modos de viver e pensar o rural na sociedade brasileira*. Rio de Janeiro: Mauad X / FAPERJ, 2012. p. 201 – 226.

FUNARTE. *Manual para catalogação de documentos fotográficos*. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional, 1996

GIESBRECHT, R. M. *EFCB – Linha do Centro*. In: \_\_\_\_\_. *Estações Ferroviárias do Brasil*. Santana do Paranaíba/SP, 2007. Disponível em: [http://www.estacoesferroviarias.com.br/efcb\\_rj\\_linha\\_centro/efcb\\_linhadocentro\\_rj.htm](http://www.estacoesferroviarias.com.br/efcb_rj_linha_centro/efcb_linhadocentro_rj.htm) Acesso 25 jul. 2017

\_\_\_\_\_. *Linha da Barra – Conservatória*. In: \_\_\_\_\_. *Estações Ferroviárias do Brasil*. Santana do Paranaíba/SP, 2014. Disponível em: [http://www.estacoesferroviarias.com.br/rmv\\_linha\\_barra/conservatoria.htm](http://www.estacoesferroviarias.com.br/rmv_linha_barra/conservatoria.htm) Acesso 25 jul. 2017

GRAZIANO DA SILVA, J. O novo rural brasileiro. In: *Anais do XXXIV Congresso Brasileiro de Economia e Sociologia Rural*. Aracaju: Sober, 1996, v. 2, p. 71-90.

GRANOVETTER, M. The old and new economic sociology: a history and an agenda. In: FRIEDLAND, R. & ROBERTSON, A (Orgs.). *Beyond the Market Place: rethinking economy and society*. Hawthorne, NY: Aldine de Gruyter, 1990.

GRINOVER, L. Hospitalidade: um tema a ser reestudado e pesquisado. In: DIAS, C. M. M. (Org.). *Hospitalidade: reflexões e perspectivas*. Barueri: Manole, 2002. p. 25-38.

GIDDENS, A. *A constituição da sociedade*. São Paulo: Martins Fontes, 2009.

HAACK, F. *A Fazenda do Padre Correia e a compra da Fazenda do Córrego Seco – A história de Petrópolis*. Petrópolis, 2013. Disponível em: [http://ahistoriadepetropolis.blogspot.com.br/2013/04/a-fazenda-do-padre-correia-e-comprada\\_16.html](http://ahistoriadepetropolis.blogspot.com.br/2013/04/a-fazenda-do-padre-correia-e-comprada_16.html) Acesso em 24 out. 2016.

\_\_\_\_\_. *O Caminho Novo – A história de Petrópolis*. Petrópolis, 2013. Disponível em: <http://ahistoriadepetropolis.blogspot.com.br/2013/03/o-caminho-novo.html> Acesso em 24 out. 2016.

HARVEY, D. *A condição da pós-modernidade*. São Paulo: Loyola: 1992.

HINTZE, C. *Inventário das fazendas do Vale do Paraíba fluminense*. Rio de Janeiro: Instituto Cultural Cidade Viva e Instituto Estadual do Patrimônio Cultural, 2014. Disponível em: <http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/> Acesso em 09 jun. 2014.

HOLANDA, S. B. *Raízes do Brasil*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1988.

IBGE. *Censo Agropecuário 2006*. Rio de Janeiro, 2007. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/v4/brasil/rj/rio-de-janeiro/pesquisa/24/27745?indicador=27950&localidade1=330610&tipo=ranking&localidade2=330030> Acesso em 09 ago. 2017.

\_\_\_\_\_. *Regiões de influência das cidades – 2007*. Rio de Janeiro, 2008. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/geociencias/geografia/regic.shtm> . Acesso em: 26 jun. 2012.

\_\_\_\_\_. *Pesquisa de serviços de hospedagem* – 2011. Rio de Janeiro, 2012. Disponível em: <[http://www.dadosdefatos.turismo.gov.br/images/pdf/outros\\_estudos/IBGE\\_-\\_Pesquisa\\_de\\_Servicos\\_de\\_hospedagem\\_2011\\_-\\_Relatorio\\_Completo.pdf](http://www.dadosdefatos.turismo.gov.br/images/pdf/outros_estudos/IBGE_-_Pesquisa_de_Servicos_de_hospedagem_2011_-_Relatorio_Completo.pdf)> Acesso em 29 out. 2016.

\_\_\_\_\_. *Cidades@ - Histórico de Seropédica*. Rio de Janeiro, 2014. Disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?lang=&codmun=330555&search=||info%EFicos:-hist%F3rico> Acesso em 11 out. 2015.

\_\_\_\_\_. *Estados@ - Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro, 2016a. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/estadosat/perfil.php?sigla=rj> Acesso em 10 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. *Logística de Energia 2015 – Redes e Fluxos*. Rio de Janeiro: IBGE, 2016b. Disponível em: <http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv97260.pdf> Acesso em 12 mar 2017.

ICCC; INEPAC. *O Inventário das Fazendas do Vale do Paraíba Fluminense*. Rio de Janeiro, 2017. Disponível em: <http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/> Acesso 07 abr. 2017.

IGNARRA, L. R. *Fundamentos do turismo*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

INGOLD, T. Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 18, n. 37, 2012, p. 25 – 44.

IPHAN. *Vassouras*. Brasília, 2017a. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/297> Acesso em 24 jul. 2017.

\_\_\_\_\_. *Sistema Integrado de Conhecimento e Gestão*. Brasília, 2017. Disponível em: <http://sicg.iphan.gov.br/sicg/pesquisarBem> Acesso em 24 jul. 2017.

JONGUEIRO, J. *Vou Para Serra*. Veiculado em: 12 ago. 2014. Dur: 2m08s. Disponível em: < <https://www.youtube.com/watch?v=0pDJfeWZMNU>>. Acesso em 10 abr. 2015.

KANITZ, S. Turistificando o Brasil. *Veja*, São Paulo, 2000. Disponível em: [http://veja.abril.com.br/190100/ponto\\_de\\_vista.html](http://veja.abril.com.br/190100/ponto_de_vista.html) Acesso em 18 fev. 2015.

KAYSER, B. *La renaissance rurale: sociologie des campagnes du monde occidental*. Paris: Armand Colin, 1990.

KON, A. Atividades de serviços como indutoras do desenvolvimento. *Revista Sociedade Brasileira de Economia Política*, São Paulo, n. 34, p. 57-87, fev., 2013.

KOPYTOFF, I. A biografia cultural das coisas: a mercantilização como processo. In: APPADURAI, A. (org.). *A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural*. Niterói: Ed. UFF, 2008, p. 89 –124.

KUHN, T. S. *The structure of scientific revolution*. Chicago: Chicago University Press, 1970.

KRIPPENDORF, J. *Sociologia do turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens*. São Paulo: Aleph, 2000.

LAGE, B. H. G.; MILONE, P. C. *Turismo: teoria e prática*. São Paulo/SP: Atlas, 2001.

LAMEGO, A. R. *O homem e a serra*. Rio de Janeiro: Divisão Cultural, 1963.

LANE, B. Turismo rural de segunda geração: prioridades & questões de pesquisa. In: CRISTÓVÃO, A. et al. (org.). *Turismo rural em tempos de novas ruralidades*. Porto Alegre/RS: Editora da UFRGS, 2014.

LASHLEY, C. Para um entendimento teórico. In: LASHLEY, C; MORRISON, A. *Em busca da hospitalidade: perspectiva para um mundo globalizado*. Barueri: Manole, 2004. p. 1-24.

LASHLEY, C.; SPOLON, A. P. *Administração de pequenos negócios em hospitalidade*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

LATOUR, B. *Ciência em ação: como seguir cientistas e engenheiros sociedade afora*. São Paulo: Editora UNESP, 2011.

LOHMANN, G.; PANOSSO NETTO, A. Lazer. In: \_\_\_\_\_. *Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas*. São Paulo: Editora Aleph, 2008. p. 73 – 78.

LOPES, N. *Jongo do irmão café*. Rio de Janeiro, s/d. Disponível em: <<http://www.vagalume.com.br/nei-lobes/jongo-do-irmao-cafe.html>> Acesso em: 04 out. 2012.

MARSDEN, T. Beyond agriculture: regulating the new rural spaces. *Journal of Rural Studies*, Oxford, v. 11, n. 3, 1995.

MARTÍNEZ ALIER, J. *O ecologismo dos pobres: conflitos ambientais e linguagens de valoração*. São Paulo: Editora Contexto, 2009.

MASLOW, A. H. *Motivation and personality*. 2. ed. New York, Harper & Row, 1970.369p.

MATHIEU, N; JOLLIVET, M. De la question de la nature à la question de l'environnement. In: \_\_\_\_\_ (org). *Du Rural à l 'Environnement: laquestion de lanatureaujourd'hui*. Paris, L'Harmattan, 1989.

MATTOS, M. R. P. *Abertura – Inventário das Fazendas do Vale do Paraíba Fluminense Fase III 2010*. Rio de Janeiro, 2010. Disponível em: <http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2011/01/abertura2010.pdf> Acesso em 07 abr. 2017.

MAUSS, M. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MATTOS, R. A. População neo-rural e agricultura orgânica: mudanças no meio rural da região peri-metropolitana do Rio de Janeiro. In: RANDOLPH, R.; SOUTHERN, B. *Expansão metropolitana e transformação das interfaces entre cidade, campo e região na América Latina*. São Paulo: Max Limonad, 2011.

MENASCHE, R. Gauchismo: tradição inventada. *Estudos Sociedade e Agricultura*, Rio de Janeiro, n. 1, 1993. Disponível em: <<http://r1.ufrj.br/esa/V2/ojs/index.php/esa/article/view/15/17>> Acesso em 20 mar. 2015.

MENEZES, P. M. L.; ET AL. A evolução político-administrativa do Estado do Rio de Janeiro. *Acervo*, Rio de Janeiro, v. 29, n. 1, jan./jun, 2016, p. 236-253.

MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL. *Caso Lava Jato*. Brasília, 2017. Disponível em: <http://lavajato.mpf.mp.br/entenda-o-caso> Acesso em: 12 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. Procuradoria da República no Rio de Janeiro. *Celebração da cultura afrobrasileira marca assinatura de TAC na fazenda em Vassouras (RJ)*. Brasília, 2017. Disponível em: <http://www.mpf.mp.br/rj/sala-de-imprensa/noticias-rj/celebracao-da-cultura-afrobrasileira-marca-assinatura-de-tac-sobre-turismo-de-fazenda-em-vassouras> Acesso em 27 jul. 2017.

MOESCH, M. *O fazer-saber turístico: possibilidades e limites de superação*. In: GASTAL, S. (Org.). *Turismo: 9 propostas para um saber-fazer*. Porto Alegre: Edelbra, 1998.

NOVAES, A.; POZZOBON, F. Ficha técnica do inventário da Fazenda Santo Antônio do Paiol. In: OLIVEIRA, T. N. K. (Coord.). *Inventário das Fazendas do Vale do Paraíba Fluminense*. Rio de Janeiro: INEPAC, ICC, Instituto Light, 2008a. Disponível em: [http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/05/16\\_faz-santo-antonio-do-paiol.pdf](http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/05/16_faz-santo-antonio-do-paiol.pdf)Acesso 25 jul. 2017.

NOVAES, A.; POZZOBON, F. Ficha técnica do inventário da Fazenda Florença. In: FIGUEIRA, B. R.; SILVA, A. A. M. (Coord.). *Inventário das Fazendas do Vale do Paraíba Fluminense*. Rio de Janeiro: INEPAC, ICC, Instituto Light, 2008b. Disponível em: [http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/05/16\\_faz-santo-antonio-do-paiol.pdf](http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/05/16_faz-santo-antonio-do-paiol.pdf) Acesso 25 jul. 2017.

NOVAES, A.; LUCAS, S.M. Ficha técnica do inventário da Fazenda Vista Alegre. In: OLIVEIRA, T. N. K. (Coord.). *Inventário das Fazendas do Vale do Paraíba Fluminense*. Rio de Janeiro: INEPAC, ICC, Instituto Light, 2008. Disponível em: [http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/05/10\\_faz-vista-alegre.pdf](http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/05/10_faz-vista-alegre.pdf)Acesso 25 jul. 2017.

NOVAES, A. Ficha técnica do inventário da Fazenda São João da Prosperidade. In: FERNANDES, Noêmia Lucia Barradas; MESQUITA, C. B. (Coord.). *Inventário das Fazendas do Vale do Paraíba Fluminense*. Rio de Janeiro: INEPAC, ICC, Instituto Light, 2008a. Disponível em: [http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/06/24\\_saojoaodaprospriedade.pdf](http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/06/24_saojoaodaprospriedade.pdf) Acesso em 24 jul. 2017.

\_\_\_\_\_. *Os caminhos antigos no território fluminense*. Rio de Janeiro: ICC, 2008b. Disponível em: <http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/06/oscaminhosantigos.pdf> Acesso em 24 jul. 2017.

\_\_\_\_\_. Ficha técnica do inventário da Fazenda Ponte Alta. In: FERNANDES, N. L. B.; MESQUITA, C. B. (Coord.). *Inventário das Fazendas do Vale do Paraíba Fluminense*. Rio de Janeiro: INEPAC, ICC, Instituto Light, 2008c. Disponível em: [http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/06/26\\_pontealta.pdf](http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/06/26_pontealta.pdf) Acesso 25 jul. 2017.

\_\_\_\_\_. Ficha técnica do inventário da Fazenda da Taquara. In: FERNANDES, N. L. B.; MESQUITA, C. B. (Coord.). *Inventário das Fazendas do Vale do Paraíba Fluminense*. Rio de Janeiro: INEPAC, ICC, Instituto Light, 2008d. Disponível em: [http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/06/30\\_taquara.pdf](http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/06/30_taquara.pdf) Acesso 25 jul. 2017.

OLIVEIRA, T. N. K. (Coord.). *Inventário das Fazendas do Vale do Paraíba Fluminense*. Rio de Janeiro: INEPAC, ICC, Instituto Light, 2008. Disponível em: [http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/05/10\\_faz-vista-alegre.pdf](http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/sistema/wp-content/uploads/2008/05/10_faz-vista-alegre.pdf) Acesso 25 jul. 2017.

OLIVEIRA, M. T. C. *Bonito para quem? Um estudo sobre um destino turístico no Mato Grosso do Sul: situação atual e perspectivas*, Bonito, MS, Brasil. 2010. Dissertação (Mestrado em Geografia Física) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010. Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8135/tde-03112010-143452/>>. Acesso em: 12 jan. 2015.

OLIVEIRA, E. S. C. O Paradigma da Extinção: Desaparecimento dos Índios Puris em Campo Alegre no Sul do Vale do Paraíba. In: Encontro Regional de História da ANPUH-Rio, 15, 2012, São Gonçalo/RJ. *Anais...* Rio de Janeiro: ANPUH-RJ, 2012. Disponível em: [http://www.encontro2012.rj.anpuh.org/resources/anais/15/1338164121\\_ARQUIVO\\_OParadigmaExtincao.pdf](http://www.encontro2012.rj.anpuh.org/resources/anais/15/1338164121_ARQUIVO_OParadigmaExtincao.pdf) Acesso em 23 de jul. 2015.

OLIVEIRA, P. R. N.. *As estradas de ferro do estado do Rio - Linhas e ramais do estado do Rio*. Rio de Janeiro, 2016. Disponível em: [http://agenciaspostais.com.br/?page\\_id=6895](http://agenciaspostais.com.br/?page_id=6895) Acesso em 25 jul. 2017.

OLIVEIRA, R. H. *Conservatória: fragmentos de sua história*. São Paulo: Olhares, 2017.

OLLIVEIRA, C. Turistas podem ser escravocratas por um dia em fazenda ‘sem racismo’. *The Intercept Brazil*, 2016. Disponível em: <https://theintercept.com/2016/12/06/turistas-podem-ser-escravocratas-por-um-dia-em-fazenda-sem-racismo/> Acesso em 27 jul. 2017.

OMT (Organización Mundial del Turismo). *Concepts, definitions and classification for tourism statistics*. Madrid: 1995. Disponível em: <https://pub.unwto.org/WebRoot/Store/Shops/Infoshop/Products/1033/1033-1.pdf> Acesso em 25 out. 2015.

\_\_\_\_\_. *Código de Ética Mundial para o Turismo*. Tradução Luiz Patrucco (Coord.) et al. Porto Alegre: FUNDATEC / Câmara de Turismo do Rio Grande do Sul, 2000. Disponível em: [http://ethics.unwto.org/sites/all/files/docpdf/brazil\\_0.pdf](http://ethics.unwto.org/sites/all/files/docpdf/brazil_0.pdf) Acesso 04 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. *Acerca de La OMT – História*. Madri, 2017. Disponível em: <http://www2.unwto.org/es/content/historia> Acesso em 04 mar.

PANOSSO NETTO, Alexandre. *Filosofia no turismo*. São Paulo: Editora Aleph, 2005.



\_\_\_\_\_. *O que é turismo?* São Paulo/SP: Editora Brasiliense, 2013.

PANROTAS. *Confira ranking das 100 cidades mais visitadas*. São Paulo, 2014. Disponível em: <http://www.panrotas.com.br/noticia-turismo/destinos/confira-ranking-das-100-cidades-mais-visitadas-96631.html> Acesso em 24 jun. 2014.

PEIXOTO, A. *História do Brasil*. Rio de Janeiro: Cia. Editora Nacional, 1944.

PEREIRA, A. A. B. *Patrimônio rural no Espírito Santo: estudos para a sua preservação*. Tese (Doutorado de Arquitetura e Urbanismo), Instituto de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Carlos, 2012.

PÉREZ, X. P. *Turismo cultural: uma visão antropológica*. Tenerife, Espanha: ACA y PASOS, RTPC, 2009.

PINA, L. W.; RIBEIRO, O. C. F. *Lazer e recreação na hotelaria*. São Paulo: SENAC, 2012.

PINHAL, P. S. *O que é alcova?* Mogi das Cruzes/SP: Colégio de Arquitetos, 2009. Disponível em: <http://www.colegiodearquitetos.com.br/dicionario/2009/02/o-que-e-alcova/> Acesso em 24 jul. 2017.

PLOEG, J. D. *Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

PLOG, S. Why destination areas rise and fall in popularity. In: KELLY, E. (ed). *Domestic and international tourism*. Wellsbury, MA: Institute of Certified Travel Agents, 1977.

PORTILHO, F. *Sustentabilidade ambiental, consumo e cidadania*. 2ª Edição. São Paulo: Cortez, 2010.

POUSADA FAZENDA PONTE ALTA. *Uma fazenda histórica original do ciclo do café*. Barra do Piraí/RJ, 2015. Disponível em: <http://www.pontealta.com.br/pontealta.php> Acesso em 02 ago. 2017.

PRESERVALE. *Conheça a Preserve*. Rio de Janeiro, 2011a. Disponível em: <http://www.preservale.com.br/conheca-a-preservale> Acesso em 14 jul. 2015.

\_\_\_\_\_. *Roteiros do Vale do Café*. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: <http://www.preservale.com.br/conheca-a-preservale/roteiros-turisticos> Acesso em 15 abr. 2017.

RADEL, G. A *Cozinha Africana no Brasil*. Salvador/BA: Press Color, 2006.

RANDOLPH, R. Utopia burguesa ou revolução urbana? Transformações da organização territorial e novas formas urbanas em áreas peri-metropolitanas do Rio de Janeiro. In: *XI Encontro Nacional da Associação de Pesquisa e Pós-Graduação em Planejamento Urbano e Regional*. Salvador, 2005.

RICHARDSON, R. J. *Pesquisa social: métodos e técnicas*. São Paulo: Atlas, 2009.

RIO DE JANEIRO. Secretaria de Estado de Turismo. *Projetos*. Rio de Janeiro, 2006. Disponível em: <http://www.turisrio.rj.gov.br/projetos.asp>. Acesso em: 28 out. 2011.

\_\_\_\_\_. Tribunal de Contas do Estado. *Processo nº 113.423-3/14*. Rio de Janeiro, 2016. Disponível em: <http://www.tce.rj.gov.br/arquivos/Votos/JGG/160802/11342314.pdf> Acesso em 12 mar. 2017.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Turismo, Esporte e Lazer do Rio Grande do Sul. *Mapa da Região Turística Uva e Vinho*. Porto Alegre, 2017. Disponível em: <http://www.setel.rs.gov.br/conteudo/3515/mapa-da-regiao-turistica-uva-e-vinho> Acesso em 20 jul. 2017.

RODRIGUES, A. B. Turismo rural no Brasil: ensaio de uma tipologia. In: \_\_\_\_\_ (Org.). *Turismo rural: práticas e perspectivas*. São Paulo: Contexto, 2001. p. 101-116.

\_\_\_\_\_. Secretaria de Estado de Turismo. *Notícias - Vale do Café reativa ConCiclo para promover região*. Rio de Janeiro, 2017a. Disponível em: <http://www.rj.gov.br/web/setur/exibeconteudo?article-id=3077156> Acesso em 19 jul. 2017.

\_\_\_\_\_. PMERJ. *Batalhão da Sua Área*. Rio de Janeiro, 2017b. Disponível em: <https://pmerj.rj.gov.br/batalhao-da-sua-area/> Acesso em 22 jul. 2017.

RODRIGUES, M. F. Pecuária Leiteira no pós-abolição: As transformações econômicas em Resende – RJ (1888-1940). In: Encontro de Pós-graduação em História Econômica e III Conferência Internacional de História de Econômica, 5, 2010, Brasília. *Anais...* Brasília: ABPHE, 2010. Disponível em: <http://164.41.2.93/sandbox/ocs/index.php/vencontrohistoriaeconomica/Vencontro/paper/view/54/19> Acesso em 24 jul. 2015.

RINCÓN, M. L. Lugares surpreendentes - Conheça a tribo isolada em ilha que rejeita contato com mundo exterior. *MegaCurioso*. Curitiba: NZN, 2016. Disponível em: <http://www.megacurioso.com.br/lugares-surpreendentes/98946-conheca-tribo-que-vive-em-ilha-isolada-e-rejeita-contato-com-mundo-exterior.htm> Acesso em 04 jan. 2017.

RIZZATO, B. Sociedade - Ilha Sentinela do Norte: Conheça o lugar mais difícil de visitar no mundo. *Jornal da Ciência*. São Paulo: R7, 2016. Disponível em: <http://www.jornalciencia.com/ilha-sentinela-do-norte-conheca-o-lugar-mais-dificil-de-visitar-no-mundo/> Acesso em 04 jan. 2017.

ROSALLES, M. V. *Cultura material e consumo*: uma introdução. Lisboa: Celta, 2009.

SANTOS, M. *Por uma outra globalização*: do pensamento único à consciência universal. Rio de Janeiro: Record, 2000.

SARRACENO, E. Alternative readings of spatial differentiation: the rural versus the local economy approach in Italy. *European Review of Agricultural Economic*, Oxford, n. 21, 1994.

SÃO PAULO. *Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz"* – Visitas monitorada. Piracicaba/SP: Universidade de São Paulo, 2014. Disponível em: <http://www4.esalq.usp.br/svcex/> Acesso em 07 jan. 2017.

SCHNEIDER, S. A pluriatividade como estratégia de reprodução social da agricultura familiar no Sul do Brasil. *Estudos Sociedade e Agricultura*, Rio de Janeiro, v. 16, p. 164-184, 2001.

\_\_\_\_\_. *A pluriatividade na agricultura familiar*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

SELWYN, T. Uma antropologia da hospitalidade. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. *Em busca da hospitalidade*. Barueri: Manole, 2004. p. 25-52.

SEN, A. *Desenvolvimento como liberdade*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

SILVA, T. L. A. *Agronegócio e redes territoriais urbano-rurais: plantio comercial de eucalipto por produtores neorrurais em Valença-RJ*. Dissertação (Mestrado de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade), Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro; Seropédica, 2014.

SILVEIRA, A. S. *Turismo nas fazendas imperiais do Vale do Paraíba Fluminense*. Tese (Doutorado em Ciências da Comunicação) Escola de Comunicação e Artes, Universidade de São Paulo; São Paulo, 2007.

SIQUEIRA, D. *História social do turismo*. Brasília: Garamond, 2005.

STEINER, P. *A sociologia econômica*. São Paulo: Atlas, 2006.

TALOUIS, A. E. *História de Petrópolis*. Petrópolis: Universidade Católica de Petrópolis, 2007. Disponível em: <<http://www.petrópolis.rj.gov.br/fct/index.php/petrópolis/historia>>. Acesso em 23 out. 2016.

TELFER, E. A filosofia da “hospitabilidade”. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. *Em busca da hospitalidade*. Barueri: Manole, 2004. p. 53-78.

TRIGUEIRO, M. G. S. *Sociologia da tecnologia*: bioprospecção e legitimação. São Paulo/SP: Centauro Editora, 2009.

TOUR DA EXPERIÊNCIA. *O que é?* Brasília, 2017. Disponível em: <http://www.tourdaexperiencia.com.br/institucional> Acesso em 20 jul. 2017.

TUCKER, H. The host-guest relationship and this implications in rural tourism. In: HALL, Derek et al. *New directions in rural tourism*. Aldershot: Ashgate, 2003.

TULIK, O. *Turismo Rural*. São Paulo: Editora Aleph, 2003. (Coleção ABC do Turismo).

\_\_\_\_\_. Turismo e desenvolvimento no espaço rural: abordagens conceituais e tipologias. In: SANTOS, E. O.; SOUZA, M. (Org.). *Teoria e prática do turismo no espaço rural*. Barueri: Manole, 2010. p. 2-22.

URRY, J. *O olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas*. São Paulo: Studio Nobel; SESC, 2001.

VALENÇA (Prefeitura Municipal). *Conservatória*. Valença, 2013. Disponível em: <http://www.valenca.rj.gov.br/?p=69> Acesso em 14 jul. 2017.

\_\_\_\_\_. Assessoria de Comunicação da Prefeitura Municipal de Valença. *Guia Cultural e Turístico de Valença*. Valença/RJ, 2016.

VALLESI, P.; DATI, B. La forza della vita. In: VALLESI, P. *La forza della vita*. Milão, Itália: Sugar, 1992.

VEAL, A. J. *Metodologia de pesquisa em lazer e turismo*. São Paulo, 2011.

VELOSO, J. ET AL. *Amigo fiel - Do Cavalo do Amanhecer ao Mangalarga Marchador*. Nilópolis/RJ: Grêmio Recreativo Escola de Samba Beija Flor de Nilópolis, 2012. Disponível em: <http://www.beija-flor.com.br/carnavais/2013-2/samba-enredo/> Acesso em 24 jul. 2017.

VIEIRA, I. F. S. *Sustentabilidade nas práticas de consumo da “nova classe média carioca”*. Dissertação (Mestrado de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade), Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro; Seropédica, 2014.

VIEIRA, R. A Fazenda Ponte Alta: história, memórias e o café no vale fluminense. *Blog do Curso de História da UNISUAM*. Rio de Janeiro, 2012. Disponível em: <https://historiaunisum.wordpress.com/2012/12/30/1549/> Acesso em 03 ago. 2017.

VIEIRA, W. *Apogeu e decadência da cafeicultura fluminense (1860 – 1930)*. Dissertação (Mestrado em História Econômica) Instituto de Economia: Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2000.

VOLTAIRE. *Tratado sobre a tolerância – Por ocasião da morte de Jean Calas (1763)*. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Martins Fontes, 2000. Disponível em: [http://sta.pro.br/livros/32%20-%20VOLTAIRE Tratado Sobre a Tolerancia 2000.pdf](http://sta.pro.br/livros/32%20-%20VOLTAIRE%20Tratado%20Sobre%20a%20Tolerancia%202000.pdf) Acesso em 28 jul. 2017.

WANDERLEY, M. N. B. A emergência de uma nova ruralidade nas sociedades modernas avançadas – o “rural” como espaço singular e ator coletivo. IN: \_\_\_\_\_. *O mundo rural como um espaço de vida- reflexões sobre a propriedade da terra, agricultura familiar e ruralidade*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

WIKIPÉDIA. *Ramo de Vassouras*. 2017. Disponível em: [https://pt.wikipedia.org/wiki/Ramo\\_de\\_Vassouras](https://pt.wikipedia.org/wiki/Ramo_de_Vassouras) Acesso em 19 jul. 2017.

WILKINSON, J. *Pressupostos do mercado competitivo: curso de sociologia econômica*. Rio de Janeiro: Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. 15 ago. 2013. Notas de aula.

WILKINSON, J; MALUF, R. *A secretaria de Estado da Agricultura e a produção alimentar no Estado do Rio de Janeiro: desempenho recente e perspectivas*. Rio de Janeiro: SEAAP/UFRRJ-CPDA, 1997.

WILLIAMS, A. O consumo da hospitalidade: o que aprender com o pós-modernismo? In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. *Em busca da hospitalidade*. Barueri: Manole, 2004. p. 53-78.

## REFERÊNCIAS IMAGÉTICAS

- BELIER, A. C. M. I. J. B. *A fazenda Santa Maria - Hotel Fazenda Arvoredo*. Rio de Janeiro, 2016. Disponível em: <http://brevescafe.net/santamaria.htm> Acesso 28 jul. 2017.
- BRASIL. Ministério da Educação. *Áreas sob avaliação*. Brasília/DF: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, 2016. Disponível em: <http://www.capes.gov.br/avaliacao/sobre-as-areas-de-avaliacao> Acesso em 15 dez. 2016
- COELHO, J. M. *02-11-13-vista\_parcial-volta\_redonda-csn-finados-vr-jm\_coelho\_(22)*. 2013. 1 fotografia. In: Metalúrgico que sofreu acidente na CSN passa por cirurgia. Diário do Vale, Volta Redonda, 2014. Disponível em: <http://www.diariodovale.com.br/noticias/0,89787,Metalurgico-que-sofreu-acidente-na-CSN-passa-por-cirurgia.html#ixzz3gpXZE700>
- HOSTEL VALE DO CAFÉ. Barra do Piraí/RJ, 2016. Disponível em: <http://www.hostelvaldocafe.com.br/> Acesso em 14 jul. 2017.
- HOTEL FAZENDA ARVOREDO. *Triplo*. Barra do Piraí/RJ, 2015. Disponível em: <http://www.hotelarvoredo.com.br/acomodacoes/carnaval-2017/triplo/> Acesso em 28 jul. 2017.
- IAACOMUNICAÇÃO. *Hotel Fazenda Florença*. Disponível em: [http://www.iaacomunicacao.com.br/release\\_inteiro.php?pId=MTA0&pIdRel=MjYz](http://www.iaacomunicacao.com.br/release_inteiro.php?pId=MTA0&pIdRel=MjYz) . Acesso em 12 abr. 2014.
- IBGE. *Mapa político da região Sudeste*. Rio de Janeiro, 2009. Disponível em: [ftp://geoftp.ibge.gov.br/cartas\\_e\\_mapas/mapas\\_regionais/politico/sudeste\\_politico1800k\\_2009.pdf](ftp://geoftp.ibge.gov.br/cartas_e_mapas/mapas_regionais/politico/sudeste_politico1800k_2009.pdf) Acesso em 11 jan. 2017.
- KASSOW, I. *Associação Afro Jongo Caxambu*. Disponível em: [http://mapadecultura.rj.gov.br/vassouras/associacao-afro-jongo-caxambu-renascer/#prettyPhoto\[pp\\_gal\]/0/](http://mapadecultura.rj.gov.br/vassouras/associacao-afro-jongo-caxambu-renascer/#prettyPhoto[pp_gal]/0/) Acesso em: 12 abr. 2014.
- MELLO, R. *Artigos - Um pouco da nossa história* (3). Petrópolis/RJ: Blog do Ramon Mello, 2011. Disponível em: [http://blogdoramonnello.blogspot.com.br/2011\\_03\\_01\\_archive.html](http://blogdoramonnello.blogspot.com.br/2011_03_01_archive.html) Acesso em 08 jan. 2017.
- MESQUITTA. Fazenda Ponte Alta. In: *TRIPADVISOR*. 2016. Disponível em: [https://www.tripadvisor.com.br/LocationPhotoDirectLink-g1754455-d4375916-i186814836-Slave\\_Museum-Barra\\_do\\_Pirai\\_State\\_of\\_Rio\\_de\\_Janeiro.html](https://www.tripadvisor.com.br/LocationPhotoDirectLink-g1754455-d4375916-i186814836-Slave_Museum-Barra_do_Pirai_State_of_Rio_de_Janeiro.html)
- O VALE. Produção de Marcos Sá Corrêa e João Moreira Salles. Rio de Janeiro: Globosat Produtora LTDA, 2000. Vídeo digital (56 minutos). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=icMk28qXfDY> Acesso em 12 abr. 2014.
- PEIXOTO, A. *História do Brasil*. Rio de Janeiro: Cia. Editora Nacional, 1944.
- PORTAL AMIGO DO IDOSO. *Conservatória: capital mundial da Seresta*. Disponível em: <http://portalamigodoidoso.com.br/conservatoria-capital-mundial-da-seresta/> Acesso em 23 jul. 2015.
- RIO DE JANEIRO. *Desmembramentos municipais do estado do Rio de Janeiro – 1500/2001*. Rio de Janeiro: Fundação CIDE, 2004. Disponível em: [http://www.ceperj.rj.gov.br/ceep/info\\_territorios/div\\_poli/Desmembramentos\\_Municipais.pdf](http://www.ceperj.rj.gov.br/ceep/info_territorios/div_poli/Desmembramentos_Municipais.pdf) Acesso em 19 jul. 2017.
- \_\_\_\_\_. *Mapa Rodoviário da Região Metropolitana do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: DER-RJ, 2006. Disponível em: [http://www.der.rj.gov.br/mapas\\_n/mapasdow/regiao-metropolitana-A0.jpg](http://www.der.rj.gov.br/mapas_n/mapasdow/regiao-metropolitana-A0.jpg) Acesso em 07 jan. 2017.
- \_\_\_\_\_. *Mapa Rodoviário da 12ª ROC – Sede Barra do Piraí*. Rio de Janeiro: DER-RJ, 2006b. Disponível em: [http://www.der.rj.gov.br/mapas\\_n/rocs/roc12.jpg](http://www.der.rj.gov.br/mapas_n/rocs/roc12.jpg) Acesso em 15 jul. 2017.

\_\_\_\_\_. Secretaria Estadual de Turismo - *Vale do Café*. Disponível em: <<http://riomais20setur.wordpress.com/2012/05/24/regiao-vale-do-cafe/>>. Acesso em 08 abr. 2014.

\_\_\_\_\_. *Mapa do Estado do Rio de Janeiro* - Regiões de Governo e Municípios – 2014. Rio de Janeiro: CEPERJ, 2014. Disponível em: [http://www.ceperj.rj.gov.br/ceep/info\\_territorios/Reg%20Gov\\_2013.pdf](http://www.ceperj.rj.gov.br/ceep/info_territorios/Reg%20Gov_2013.pdf) Acesso em 11 mar. 2017.

\_\_\_\_\_. Secretaria de Estado de Turismo. *Regiões turísticas* – Cidades Maravilhosas. Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: <http://www.cidadesmaravilhosas.rj.gov.br/> Acesso 13 mar. 2017.

ROCKBIZZ. *Ipiabas Rock In Cover: Confira Detalhes Do Evento*. Volta Redonda, 2017. Disponível em: <http://www.rockbizz.com.br/ipiabas-rock-cover-confira-detalhes-evento/> Acesso em 28 jul. 2017.

TRIPADVISOR. *Fazenda Florença*. 2017. Disponível em: [https://www.tripadvisor.com.br/UserReviewEdit-g1516401-d4377701-Florenca\\_Farm-Valenca\\_State\\_of\\_Rio\\_de\\_Janeiro.html](https://www.tripadvisor.com.br/UserReviewEdit-g1516401-d4377701-Florenca_Farm-Valenca_State_of_Rio_de_Janeiro.html) Acesso 27 jul. 2017.

TUTTOLOMONDO, S. *Fazenda Taquara*. Disponível em: <http://www.overmundo.com.br/guia/vale-do-cafe-excursos-de-1-dia-para-as-fazendas-historicas-do-ciclo-do-cafe> . Acesso em 08 abr. 2014.

VINICIUS. *Raiz da Serra*. Magé, 2008. Fotografia Digital feita em Sony Cyber-shot DSC-H50. Disponível em: <http://www.skyscrapercity.com/showthread.php?t=756146> Acesso em 11 jan. 2017.



## APÊNDICE A - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

**Projeto de pesquisa:** Hospitalidade como tecnologia no Vale do Café fluminense do século XXI: produção e consumo

**Equipe de pesquisa:** Dan Gabriel D’Onofre Andrade Silva Cordeiro<sup>170</sup> (Pesquisador)  
Prof. Dr<sup>a</sup>. Fátima Portilho (Orientadora) e Prof. Dr<sup>a</sup>. Claudia Job Schmitt (Co-orientadora)

**Instituição de origem:** Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Sr(a). Participante,

Com esse projeto de pesquisa, pretende-se conhecer a hospitalidade no Vale do Café. Assim, conto com sua participação para responder algumas perguntas que serão gravadas em áudio e/ou vídeo com seu consentimento. A sua participação é livre e se mudar de ideia pode desistir a qualquer momento, mesmo sem ter respondido todas ou algumas perguntas. O teor das informações que constarão na comunicação deverá ter sua validação. Além disso, todas as observações obtidas serão utilizadas somente para fins científicos e de acordo com os objetivos desse projeto.

A pesquisa tem procedência acadêmica e destina-se a elaboração de trabalho de conclusão de curso de doutorado, junto ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro sob a orientação da Professora Doutora Fátima Portilho e co-orientação da Professora Doutora Claudia Job Schmitt. Entre os benefícios do estudo, visualiza-se que os resultados possam se constituir em subsídios para se conhecer a cultura do estado do Rio de Janeiro.

Colocamo-nos disponíveis para os esclarecimentos que forem necessários, por isso no final dessa folha há os contatos. Garantimos aos participantes o acesso aos resultados do estudo. Reforçamos que as informações obtidas por meio das entrevistas não terão nenhum tipo de implicação legal ou trabalhista que possa lhe trazer prejuízos.

---

Dan Gabriel D’Onofre  
Pesquisador e entrevistador

De acordo, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

---

Participante

Observação: esse termo deve ser assinado em duas vias, de igual teor, sendo que um ficará em posse do pesquisador e outra em posse do(a) participante.

---

<sup>170</sup> Prof. M.Sc. Dan Gabriel D’Onofre (Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria/UFRRJ) e doutorando pelo CPDA/UFRRJ. Contato: [donofretur@gmail.com](mailto:donofretur@gmail.com) / 021 982212053.

## **APÊNDICE B - Roteiro de Entrevista aos anfitriões que organizam os produtos e serviços de hospitalidade**

**Projeto de pesquisa: Hospitalidade como tecnologia no Vale do Café fluminense do século XXI: produção e consumo**

**Equipe de pesquisa:** Dan Gabriel D’Onofre Andrade Silva Cordeiro<sup>171</sup> (Pesquisador)  
Prof. Dr<sup>a</sup>. Fátima Portilho (Orientadora) e Prof. Dr<sup>a</sup>. Claudia Job Schmitt (Co-orientadora)

**Instituição de origem:** Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

### *a) CARACTERIZAÇÃO SOCIAL D@ ANFITRIÃ(O)*

**1) Fale um pouco sobre você.**

(Obter informações sobre a história de vida das pessoas, origens e relações com o território)

**2) Como surgiu a iniciativa de trabalhar com serviços de hospitalidade** (recepção, alimentação, hospedagem, entretenimento)?

(Captar, caso não fique explícito junto ao primeiro tópico, como a opção pelo trabalho no setor de comércio em hospitalidade)

**3) Quais são os serviços que você oferece ao público?**

(Compreender como os produtores definem serviços e bens, sobretudo com o ímpeto de captar o conceito nativo atribuído ao que a teoria compreende como cultura material/coisa)

**4) Esse projeto era um sonho?**

(Nesse ponto, espera-se compreender a hospitabilidade, como as características da hospitalidade se articulam em prol da organização dos serviços comerciais do setor. Para além disso, vale considerar que se pretende conceber até que ponto as iniciativas atuais foram planejadas anteriormente)

**5) Antes de lidar com o comércio desse serviço, em sua casa, era frequente receber pessoas para alimentá-las, hospedá-las, recebe-las e entretê-las? Qual era a periodicidade?**

(Ainda de acordo com a hospitabilidade, pretende-se compreender se as relações no ambiente doméstico influenciaram o comercial)

**6) Houve algum tipo de formação profissional em instituto de ensino? Algum amigo próximo ou mesmo um parente trouxe algum tipo de influência nesse sentido?**

(Compreender de qual forma a formação profissional emanou de institutos de educação)

**7) Há algum tipo de iniciativa coletiva dos prestadores de serviços?**

(Compreender como os anfitriões comerciais se articulam em torno de arenas que organizam a gestão compartilhada do Programa de Regionalização de Turismo, além de iniciativas locais)

**8) Qual a relação com a secretaria municipal de turismo? E com a estadual? Como ocorre a promoção de iniciativas de organização pelo Vale do Café?**

(Compreender processos ligados à fiscalização, apoio, promoção, etc)

**9) Dentro de 5 anos, como você se vê?**

(entender se é esporádica ou não o intuito de produzir serviços de hospitalidade)

---

<sup>171</sup> Prof. M.Sc. Dan Gabriel D’Onofre (Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria/UFRRJ) e doutorando pelo CPDA/UFRRJ. Contato: [donofretur@gmail.com](mailto:donofretur@gmail.com) / 021 982212053.

- 10) **Estes serviços tendem a permanecer como são ou há planos para mudanças destes, sendo possível a inserção de novos? Há alguma influência por parte dos clientes?**  
(Reforçar o processo de captura de informações sobre os planos a longo prazo, bem como entender como as iniciativas se articulam com os interesses dos clientes)

b) A ORGANIZAÇÃO DAS COISAS

- 11) **Quais são os elementos que não podem faltar na organização dos seus serviços?**  
(descrição por parte dos organizadores sobre o que está na pauta de serviços oferecidos, tendo como foco as coisas e seu *emolduração*)
- 12) **Você saberia informar qual é a procedência desses elementos? Existem aqueles que são da região?**  
(analisar a procedência das coisas que formam os serviços em estudo)
- 13) **De acordo com sua perspectiva, quais são os elementos que tornam seu serviço especial?**  
(entender como os anfitriões escalonam as coisas, relacionando-as de acordo com a procedência e com a forma como os hóspedes as assimilam)
- 14) **Quais desses elementos foram pensados explicitamente para a comercialização aos seus hóspedes (mercadorias por destinação)?**  
(analisar quais são as coisas que os produtores destinam diretamente à comercialização)
- 15) **Quais desses elementos que não eram pensados como mercadorias, passaram a ser mercadorias pela relação mantida com seus hóspedes (mercadorias por metamorfose)?**  
(coisas destinadas a outros usos que se colocam no estado de mercadoria)
- 16) **Quais desses elementos você considera que embora fossem especiais demais, a ponto de não serem mercadorias, são negociados aos seus hóspedes (mercadoria por desvio)?**  
(descobrir quais objetos que são postos no estado de mercadoria embora estivessem, em sua origem, especificamente protegidos de tal uso)
- 17) **Quais desses elementos já foram mercadorias e hoje não são mais (ex mercadorias)?**  
(descobrir quais são as coisas retiradas, quer temporária ou permanentemente, do estado de mercadoria e postas num outro estado)
- 18) **Você saberia caracterizar o que há de singular que seu empreendimento possui e outro não?**  
(captar quais são as coisas mercantilizadas que são únicas no empreendimento)
- 19) **Você saberia caracterizar o que há de regular em seu empreendimento assim como os demais do Vale do Café?**  
(captar quais as mercadorias características do Vale do Café)
- 20) **De que mercados provêm as coisas que são oferecidas em durante o serviço?**  
(descobrir as redes que fornecem aquilo que não necessariamente é produzido *localmente*)
- c) A ORGANIZAÇÃO DOS SERVIÇOS E SUAS TÉCNICAS

- 21) **Como se dá o processo de organização dos serviços, no que diz respeito, rotinas de trabalho e funções?**  
(compreender quais são os quadros de atividades e profissionais atuando em linhas de frente ou de backstage na produção)

- 22) Quantos empregados ou trabalhadores estão aqui? São majoritariamente familiares? Se não trabalham com você, efetuam outra atividade?**  
(compreender as relações de proximidade com a comunidade e a ação da família na organização dos serviços, bem como a questão da pluriatividade)
- 23) Como são as relações de empregabilidade mantida com os mesmos?**  
(verificar se são empregos esporádicos, temporários, fixos, registrados, entre outros... talvez caiba mais aos empregados que aos empregadores)
- 24) Nas operações ligadas aos serviços oferecidos, quais são as orientações para o tempo em que o ou a cliente permanece junto ao seu estabelecimento/em contato com seu serviço? Há algum tipo de cronometragem?**  
(compreender as relações de lida com o tempo. Aqui, entramos na perspectiva teórica de Lashley e Spolon sobre as questões de orientação de serviços).
- 25) Quais são os procedimentos de contato com o cliente? Há algum tipo de orientação? Existem alguns problemas corriqueiros nesse sentido?**  
(Compreender como treinamento, trato ou mesmo a inexistência dessa preparação)
- 26) Existe alguma espécie de condução do processo de seleção das coisas a serem servidas, dentre as quais não são produzidas aqui (ex. latas de refrigerantes, sabonetes, papel higiênico, laticínios, dentre outros)? Quando vocês ofertam um produto advindo de outro local, ele passa a ser entendido como um produto próprio ou não?**  
(analisar a inseparabilidade entre o que é tangível e intangível na promoção dos serviços)
- 27) Até que ponto, aquilo que se oferece ao hóspede/cliente consegue ser alterado? Há muitos casos de solicitação de personalização de serviços até então previstos?**  
(Entender a antinomia previsibilidade-personalização de serviços).
- 28) Como se opera a forma de pagamento dos serviços? Vai para além do dinheiro, cartão, cheque? Já houve algum tipo de troca de serviços? Ou mesmo troca de hospedagens?**  
(Analisar as formas de trocas na hospitalidade comercial, onde o pagamento por parte de hóspedes pode ou não ser mediado pela troca monetária)
- 29) No que diz respeito à pesquisa, já houve alguma iniciativa de cientistas ou recenseadores visitarem e entrevistarem seu empreendimento?**

## APÊNDICE C – Formulário aos Visitantes do Vale do Café

**Projeto de pesquisa:** Hospitalidade como tecnologia no Vale do Café fluminense do século XXI: produção e consumo

**Equipe de pesquisa:** Dan Gabriel D’Onofre Andrade Silva Cordeiro<sup>172</sup> (Pesquisador)  
Prof. Dr<sup>a</sup>. Fátima Portilho (Orientadora) e Prof. Dr<sup>a</sup>. Claudia Job Schmitt (Co-orientadora)

**Instituição de origem:** Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Sr(a). Participante,

Com esse projeto de pesquisa, pretende-se conhecer a hospitalidade no Vale do Café. Assim, conto com sua participação para responder algumas perguntas. A sua participação é livre e se mudar de ideia pode desistir a qualquer momento, mesmo sem ter respondido todas ou algumas perguntas. Reitera-se que todas as observações obtidas serão utilizadas somente para fins científicos e de acordo com os objetivos desse projeto.

A pesquisa tem procedência acadêmica e destina-se a elaboração de trabalho de conclusão de curso de doutorado, junto ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro sob a orientação da Professora Doutora Fátima Portilho e coorientação da Professora Doutora Claudia Job Schmitt. Entre os benefícios do estudo, visualiza-se que os resultados possam se constituir em subsídios para se conhecer a cultura do estado do Rio de Janeiro.

Colocamo-nos disponíveis para os esclarecimentos que forem necessários, por isso no final dessa folha há os contatos. Garantimos aos participantes o acesso aos resultados do estudo. Reforçamos que as informações obtidas por meio das entrevistas não terão nenhum tipo de implicação legal ou trabalhista que possa lhe trazer prejuízos.

---

Dan Gabriel D’Onofre  
Pesquisador e entrevistador

---

<sup>172</sup> Prof. M.Sc. Dan Gabriel D’Onofre (Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria/UFRRJ) e doutorando pelo CPDA/UFRRJ. Contato: [donofretur@gmail.com](mailto:donofretur@gmail.com) / 021 982212053.



### Questões a serem respondidas

**1) Local de residência**

- ☐ Rio de Janeiro/RJ                      ☐ Interior do RJ                      ☐ Outro estado/país  
☐ Reg. Metropolitana/RJ                      ☐ São Paulo  
☐ Região Sul Fluminense                      ☐ Minas Gerais

**2) Gênero:** ☐ Feminino ☐ Masculino ☐ Outro \_\_\_\_\_

**3) Estado civil**

- ☐ Solteira    ☐ Divorciada  
☐ Casada    ☐ União Estável  
☐ Separada    ☐ Outra \_\_\_\_\_

**4) Faixa Etária**

- ☐ 15 – 20    ☐ 45 – 65  
☐ 21 – 30    ☐ acima de 65

**5) Escolaridade**

- ☐ Fundamental (1º ao 9º ano)                      ☐ Superior  
☐ Médio (2º grau)                                      ☐ Pós-Graduação

**6) Renda Individual Mensal**

- ☐ Nenhuma    ☐ R\$5.623,00 a R\$9.370,00  
☐ até R\$937,00    ☐ R\$9.371,00 a R\$14.055,00  
☐ de R\$938,00 a R\$2.811,00                      ☐ R\$14.056,00 a R\$18.740,00  
☐ R\$2.812,00 a R\$5.622,00                      ☐ acima de R\$18.741,00

**7) Local de Trabalho**

- ☐ Empresa privada                                      ☐ Emprego Público  
☐ Profissional liberal                                      ☐ Empresário  
☐ Estudante    ☐ Aposentado  
☐ Do Lar    ☐ Outro \_\_\_\_\_

**8) Motivo da Viagem**

- ☐ Lazer    ☐ Trabalho  
☐ Visita de Amigos/Parentes                      ☐ Outros \_\_\_\_\_

**9) Como organizou sua viagem?**

- ☐ Conta própria    ☐ Internet  
☐ Agência de Viagem Física                      ☐ Outro \_\_\_\_\_

**10) Meio de transporte que utilizou para chegar ao Vale do Café**

- ☐ Ônibus fretado    ☐ Outro \_\_\_\_\_  
☐ Automóvel próprio                                      ☐ Combinação de mais de um  
☐ Ônibus de linha

**11) Qual o tempo de sua estada no Vale do Café**

- ☐ Menos de um dia    ☐ uma semana  
☐ de 1 a 3 dias    ☐ Outros \_\_\_\_\_

**12) Periodicidade da visita ao Vale do Café**

- ☐ Primeira vez    ☐ Anualmente  
☐ Mensalmente    ☐ Outra \_\_\_\_\_

**13) Onde está hospedado?**

☐ Casa de amigos/parentes

☐ Hotel \_\_\_\_\_

☐ Pousada \_\_\_\_\_

☐ Albergue \_\_\_\_\_

☐ Não pernoitei

☐ Outros \_\_\_\_\_

**14) Quem lhe acompanha na viagem?**

☐ Família

☐ Apenas Cônjuge

☐ Apenas filhos

☐ Apenas Amigos

☐ Mais de uns \_\_\_\_\_

☐ Outros \_\_\_\_\_

**15) Como se desloca no Vale do Café?**

☐ Carro próprio

☐ Carro alugado

☐ Ônibus fretado

☐ Táxi

☐ A pé

☐ Outros \_\_\_\_\_

**16) Pretende retornar?** ☐ Sim ☐ Não ☐ Outros \_\_\_\_\_

Motivo: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**17) Recomenda o Vale do Café a conhecidos?** ☐ Sim ☐ Não / ☐ Outros

Motivo: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**18) Se pudesse elencar 5 itens que mais chamam sua atenção e que seriam a marca do Vale do Café, quais seriam?**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**19) Você se importaria em responder um questionário sobre a importância de itens que compõem os serviços comerciais de hospitalidade no Vale do Café?**

☐ Sim ☐ Não

Motivo: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**APÊNDICE D - Formulário de Questões sobre Cultura Material na Hospitalidade do Vale do Café**

**Projeto de pesquisa: Hospitalidade como tecnologia no Vale do Café fluminense do século XXI: produção e consumo**

**Equipe de pesquisa:** Dan Gabriel D’Onofre<sup>173</sup> (Pesquisador)

Prof. Dr<sup>a</sup>. Fátima Portilho (Orientadora) e Prof. Dr<sup>a</sup> Claudia Job Schmitt (Co-orientadora)

**Instituição de origem:** Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Sr(a). Participante,

Abaixo, há uma série de listas que compreendem itens que compõem o universo de hospitalidade. Com base neles, leia cada linha do quadro como se fosse uma frase sempre com mesmo enunciado, escolhendo ao fim apenas uma única resposta. Por exemplo, “Em minha experiência no Vale do Café, penso que JARDIM seja” ou mesmo “Em minha experiência no Vale do Café, penso que LOCAL PARA GUARDA DE BAGAGENS seja” escolhendo apenas uma das opções que são “Extremamente Irrelevante; Irrelevante; Indiferente; Relevante; Extremamente Relevante”.

Caso a experiência com o item não tenha se concretizado ou mesmo ocorrido, como também seja possível não ter uma opinião formada, solicita-se que marque “Não sei Opinar / Não vivenciei essa experiência”. Assim, para cada linha, pede-se que escolha uma das seis opções. Há também a possibilidade de deixá-las em branco.

Perguntas	Respostas					
Em minha experiência no Vale do Café, penso que ...seja(m)	Extremamente Irrelevante	Irrelevante	Indiferente	Relevante	Extremamente Relevante	Não sei Opinar / Não vivenciei essa experiência
Aspecto externo compatível com a historicidade						
Sinalização exterior clara e em bom estado de conservação						
Área de estacionamento						
Jardim						

<sup>173</sup> Prof. M.Sc. Dan Gabriel D’Onofre (Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria/UFRRJ) e doutorando pelo CPDA/UFRRJ. Contato: [donofretur@gmail.com](mailto:donofretur@gmail.com) / 021 982212053.

Perguntas	Respostas					
Em minha experiência no Vale do Café, penso que ...seja(m)	Extremamente Irrelevante	Irrelevante	Indiferente	Relevante	Extremamente Relevante	Não sei Opinar / Não vivenciou essa experiência
Entrada de serviço independente						
Estado de conservação e manutenção das instalações e da construção em boas condições						
Estado de conservação e manutenção dos equipamentos e do mobiliário em boas condições						
Decoração e ambientação compatível com a categoria						
Sistema de sinalização interno que permita fácil acesso e circulação por todo o estabelecimento						
Sistema de sinalização interno que permita fácil acesso e circulação por todo o estabelecimento em português e mais um idioma						
Empregados uniformizados e identificados						
Área ou local específico para o serviço de recepção						
Local para guarda de bagagens						

Perguntas	Respostas					
Em minha experiência no Vale do Café, penso que ...seja(m)	Extremamente Irrelevante	Irrelevante	Indiferente	Relevante	Extremamente Relevante	Não sei Opinar / Não vivenciarei essa experiência
Carrinhos para transporte de bagagens						
Adaptador de tomada à disposição sob pedido						
Adaptador de tomada para padrões estrangeiros à disposição sob pedido						
Equipamento telefônico nas áreas sociais para uso do hóspede						
Climatização (refrigeração / ventilação - natural ou forçada - / calefação) adequada nas áreas sociais fechadas						
Banheiros sociais com ventilação natural ou forçada						
Banheiros sociais, masculino e feminino, separados entre si, com ventilação natural ou forçada						
Sala de estar						
Espaço para leitura						
Jornais diários e revistas disponíveis nas partes comuns						



Perguntas	Respostas					
Em minha experiência no Vale do Café, penso que ...seja(m)	Extremamente Irrelevante	Irrelevante	Indiferente	Relevante	Extremamente Relevante	Não sei Opinar / Não vivenciarei essa experiência
Jornais diários e revistas em idiomas estrangeiros disponíveis nas partes comuns						
Sala para escritório virtual / <i>business center</i> , com equipamentos (com no mínimo computador, impressora e fax)						
Salão de jogos						
Sinalização água quente/fria nos lavatórios e chuveiros						
Piscina						
Centros de Tratamentos de Estética e de Revitalização da Saúde ou do Bem Estar Geral						
Sala de ginástica / musculação com equipamentos						
Gerador de Emergência com partida manual ou automática, com cobertura dos apartamentos e áreas sociais, para manutenção de todos os serviços essenciais						
Medidas de segurança						

Perguntas	Respostas					
Em minha experiência no Vale do Café, penso que ...seja(m)	Extremamente Irrelevante	Irrelevante	Indiferente	Relevante	Extremamente Relevante	Não sei Opinar / Não vivenciou essa experiência
Portas duplas de comunicação entre quartos conjugáveis (se existirem) ou sistema que só possibilite sua abertura, quando por iniciativa dos ocupantes de ambas quartos						
Tranca interna nos quartos						
Armário, <i>closet</i> ou local específico para a guarda de roupas nos quartos						
Porta mala ou local apropriado para abrir a mala nos quartos						
Saco para lavanderia						
Mesa de cabeceira para cada leito ou entre dois leitos nos quartos						
Lâmpada de leitura junto às cabeceiras nos quartos						
"Cardápio" de travesseiros						
Travesseiro e cobertor suplementar disponível nos quartos						
Travesseiro e cobertor suplementar a pedido						

Perguntas	Respostas					
Em minha experiência no Vale do Café, penso que ...seja(m)	Extremamente Irrelevante	Irrelevante	Indiferente	Relevante	Extremamente Relevante	Não sei Opinar / Não vivenciarei essa experiência
Colchões com dimensões superiores ao padrão nacional ( a) para camas de solteiro, largura de 88 cm por comprimento de 188 cm; b) para camas de casal largura de 138 cm e comprimento de 188 cm. )						
Roupa de cama e banho e colchoaria em bom estado de conservação						
Cesta de lixo nos quartos						
Espelho de corpo inteiro nos quartos						
Água potável disponível nos quartos						
Mini refrigeradores nos quartos						
Copos nos quartos						
Poltrona ou sofá nos quartos						
Climatização (refrigeração / calefação / ventilação forçada) adequada nos quartos						
Controle da temperatura de climatização pelo hóspede nos quartos						
Dispositivo para regulagem da intensidade da luz elétrica nos quartos						

Perguntas	Respostas					
Em minha experiência no Vale do Café, penso que ...seja(m)	Extremamente Irrelevante	Irrelevante	Indiferente	Relevante	Extremamente Relevante	Não sei Opinar / Não vivenciarei essa experiência
Vedação na porta do quarto (corta-luz)						
Ranjanças nos telefones nos quartos						
Sinalização água quente/fria nos lavatórios e chuveiros						
Água quente no chuveiro						
Chuveiro de TV por cabo						
Água quente no lavatório						
Canal de TV a cabo						
Bidê ou ducha manual nos quartos						
Sinalização para tomada de DDI ou Bixi-Bahá de quarto por hóspede						
Roupão nos quartos						
Quintal nos quartos						
Mesa de trabalho, no quarto						
Tapete ou piso (toalha) nos quartos						
Secador de cabelo nos quartos						
Espelho com lente de aumento nos quartos						
Pessoais de suporte ou apoio para produtos de banho no box						
Acesso à internet disponível nos quartos						
Extensão telefônica nos quartos						
Caixa de lápis ou lapiseiras e bloco de notas nos quartos						
Amenidades nos quartos						
Cortina ou persiana no quarto						
Quarto em português						

Perguntas	Respostas					
Em minha experiência no Vale do Café, penso que ...seja(m)	Extremamente Irrelevante	Irrelevante	Indiferente	Relevante	Extremamente Relevante	Não sei Opinar / Não vivenciarei essa experiência
Manual de serviços oferecidos no quarto em português e mais um idioma						
Espaço para Café da Manhã						
Restaurante						
Restaurante com cozinha internacional						
Cardápio do restaurante em português e mais um idioma						
Cardápio do restaurante em português e mais dois idiomas						
Cardápio com cozinha regional ou típica						
Facilidades para bebês (cadeiras altas no restaurante, facilidades para aquecimento de mamadeiras e comidas, etc)						

**APÊNDICE E- Dissertações de Mestrado que trazem o termo “turismo” em seu resumo**

<b>Título</b>	<b>Autor</b>	<b>Orientador</b>	<b>Ano</b>
Redefinindo territórios: Preservação e Transformação no Aventureiro – Ilha Grande	Helena Catão Henriques Ferreira	Maria José Teixeira Carneiro	2004
Atores e interesses que articulam as transformações sócio-espaciais de uma localidade caiçara: O caso do processo do Cajuíba no litoral sul fluminense	Henrique Campos Moreira Rosa	Nelson Giordano Delgado	2005
O Plano Municipal de Desenvolvimento Rural do Município de Porciúncula (RJ) e as contribuições do enfoque da multifuncionalidade da agricultura	Fagner Moura da Costa	Renato S. Maluf	2005
Do passado ao presente dos habitantes tradicionais do Povoado do Passarinho: um estudo para gestão da Resex Marinha do Delta do Parnaíba	Flávia Ferreira de Mattos	John Cunha Comerford	2006
Mar de conflitos: as diferentes formas de ação política coletiva dos pescadores “artesanais”.	Priscila Barreto Sampaio	John Cunha Comerford	2006
Análise do segmento de trutas: abordagens de cadeia produtiva e turismo rural	Gisele Ferreira Amaral	John Wilkinson	2007
Agricultura, Memória, Paisagem e Turismo: As Perspectivas de Construção de Novas Ruralidades no Assentamento Rural Fazenda Engenho Novo	Cristiane Valladares de Azevedo	Susana Cesco	2015
Resistência criativa de setores subalternos: integração e marginalização em interações socioambientais e políticas na Comunidade de Milho Verde, MG.	Bethânia Gabrielle dos Santos	Roberto José Moreira	2016



**APÊNDICE F- Teses de Doutorado que trazem o termo “turismo” em seu resumo**

<b>Título</b>	<b>Autor</b>	<b>Orientador</b>	<b>Ano</b>
Juventude Rural: Para além das fronteiras entre campo e cidade	Jorge Luiz de Góes Pereira	Maria José Carneiro	2004
O Parque Natural Regional do Pantanal e a questão do desenvolvimento	Gilma Conceição Gonzalez	Ana Célia Castro	2006
Desenvolvimento local, turismo e lazer no Agreste Central de Pernambuco	Margarita de Cássia Viana Rodrigues	Nelson Giordano Delgado	2007
Reaprendendo a conviver com os macacos na Serra do Brigadeiro	Maria do Carmo Couto Teixeira	Héctor Alberto Alimonda	2009
A dinâmica da “participação” na construção de territórios sociais e do patrimônio ambiental na Ilha Grande – RJ	Helena Catão Henriques Ferreira	Maria José Teixeira Carneiro	2010
A construção do desenvolvimento local no município de Ilhéus-BA: uma análise das alternativas de desenvolvimento geradas após a crise da monocultura do cacau	Angye Cássia Nóia	Raimundo Nonato dos Santos	2011
Mudança institucional e reconversão produtiva no sul da Bahia	Elson Cedro Mira	Sérgio Pereira Leite	2013
Do cacau ao chocolate: trajetória e perspectivas das micro e pequenas agroindústrias cacau/chocolate	Maria Josefina Vervloet Fontes	John Wilkinson	2013
Povos dos recifes: reconfigurações na apropriação social de ecossistemas marinhos e litorâneos e duas comunidades do Caribe	Ana Izabel Márquez Pérez	Maria José Teixeira Carneiro	2014
Poder e Território no Baixo Sul da Bahia. Os discursos e arranjos políticos de desenvolvimento	José Renato Sant'Anna Porto	Claudia Job Schmitt	2016

## APÊNDICE G – Roteiros Turísticos do Preservale estudados nesta pesquisa



# ROTEIROS DE CONSERVATÓRIA

*Para quem está hospedado em Conservatória*



- 1 Visita à Fazenda Santo Antônio do Paiol, visita à Sede e almoço no bistrô da Fazenda Vista Alegre, Tour pelo Centro de Conservatória e Serenata, hotel;
- 2 Visita à Fazenda da Taquara, seguida de almoço, visita à Fazenda Florença, Tour pelo Centro de Conservatória e Serenata, hotel;
- 3 Fazenda Cachoeira Grande, almoço seguido de Tour pelo Centro de Vassouras, retorno e Tour pelo Centro de Conservatória e Serenata, hotel;
- 4 Fazenda São João da Prosperidade, Sarau e almoço na Fazenda Ponte Alta, Tour pelo Centro de Conservatória e Serenata, hotel;
- 5 Visita ao Distrito de Amparo; almoço na Fazenda Boa União, visita ao Quilombo de São José da Serra e Tour pelo Centro de Conservatória e hotel.

Obs.: Fazendas Históricas e Comunidade Quilombola da Fazenda São José da Serra, somente com agendamento prévio.

#### Fazendas Históricas:

Fazenda Florença H G L - Conservatória  
Tel.: (24) 2438-0124

Fazenda Boa União H G - Santa Isabel do Rio Preto  
Tel.: (24) 2457-1470

Fazenda Pau d'Alho H P - Valença  
Tel.: (24) 2453-3033

Fazenda Santo António do Paiol H P - Valença  
Tel.: (24) 2458-4720/4722

Fazenda Vista Alegre H G PR - Valença  
Tel.: (24) 2453-5116

Fazenda do Paraíso H P - Rio das Flores  
Tel.: (24) 2458-0093

Fazenda Santo António H - Rio das Flores  
Tel.: (24) 2488-2148/2149

Fazenda Taquara H G P PR - Barra do Pirai  
Tel.: (24) 2443-1221/2444-7900

Fazenda Cachoeira Grande H - Vassouras  
Tel.: (24) 2471-1264/2491-1983

Fazenda São João da Prosperidade H G - Barra do Pirai  
Tel.: (24) 2442-3194

#### Tour em Conservatória

Museu Silvío Caldas, Gilberto Alves, Nelson Gonçalves  
e Guilherme de Brito H - Tel.: (24) 2438-1134

Museu Vicente Celestino H - Tel.: (24) 2438-1134

Matriz de Santo António e Museu Sacro H  
Tel.: (24) 2438-1316/1993

Cine Centímetro H - Tel.: (24) 2438-1815 /  
(21)9997-6223

Centro Histórico H  
(Ruas Dr. Luís de Almeida Pinto e Oswaldo Fonseca e  
Praças Getúlio Vargas e Catarina Quaglia Marcondes)

Túnel que "Chora" H

Ponte dos Arcos H

Serra da Beleza e Pico do Cavalo Russo E C

Seresta, Serenata e Solarata H

#### Tour em Vassouras

Museu Casa da Hera H P - Tel.: (24) 2438-1134

Praças Barão do Campo Belo, Eufrásia Teixeira Leite e  
Sebastião de Lacerda (Centro Histórico) H

Igreja Matriz de N. S. da Conceição H - Centro

Casa de Cultura Presidente Tancredo Neves H  
Tel.: (24) 2471-2767

Memorial Manoel Congo H

#### Artesanato:

Casa d'Arte C - Conservatória  
Tel.: (21) 9715-6257

Arte do Fogo C - Conservatória  
Tel.: (24) 2438-1106

Casa do Artesão C - Valença  
Tel.: (24) 2471-7769

#### Informações Turísticas:

Secretaria Municipal de Cultura e Turismo  
Rua Ernesto Cunha, 5 - Centro - Valença



## ROTEIROS DE VALENÇA



*Para quem está hospedado em Valença ou Rio das Flores*

- 1 Visita à Fazenda Santo Antônio do Paiol, visita à Sede e almoço no bistrô da Fazenda Vista Alegre, hotel; seresta em Conservatória, hotel.
- 2 Artesanato Florart, visita à Fazenda do Paraíso, almoço e Tour pelo Centro de Rio das Flores, visita à Fazenda Santo Antônio.
- 3 Tour pelo Centro de Valença, almoço e visita à Fazenda da Taquara e sarau e jantar na Fazenda Ponte Alta em Barra do Pirai.
- 4 Fazenda do Pau D'Alho, Tour pelo Centro de Valença, almoço e visita à Fazenda União (somente de segunda a quinta-feira), hotel.

Obs.: Fazendas Históricas somente com agendamento prévio.



## ROTEIROS DE VASSOURAS



*Para quem está hospedado em Vassouras ou Barra do Pirai*

- 1 Visita à Fazenda do Secretário, almoço na Fazenda Mulungu Vermelho, hotel.
- 2 Visita à Fazenda Cachoeira Grande, almoço em Vassouras, Fazenda Santa Eufrásia, Sarau e jantar na Fazenda Ponte Alta.
- 3 Tour pelo Centro de Vassouras, almoço na Fazenda Cachoeira do Mato Dentro.
- 4 Visita à Ipiabas, almoço na Fazenda Taquara, visita, almoço e jantar no Empório Sacra Família.

Obs.: Fazendas Históricas somente com agendamento prévio.

## APÊNDICE H – Questionário ao SEBRAE-RJ

**Projeto de pesquisa:** Hospitalidade como tecnologia no Vale do Café fluminense do século XXI: produção e consumo

**Equipe de pesquisa:** Dan Gabriel D’Onofre Andrade Silva Cordeiro<sup>174</sup> (Pesquisador)

Prof. Dr<sup>a</sup>. Fátima Portilho (Orientadora) e Prof. Dr<sup>a</sup> Claudia Job Schmitt (Coorientadora)

**Instituição de origem:** Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Sr(a). Participante,

Solicito que preencha com suas respostas as questões que seguem abaixo. Para tanto, peço que faça alterando a cor da fonte e/ou do realce do texto (ex: Rio de Janeiro, podendo ser uma das três opções). Nesse sentido, as perguntas estão voltadas para a relação do SEBRAE com os empresários do setor da hospitalidade comercial, com destaque aos municípios de Barra do Piraí e Valença.

- 1) Descreva sua relação com o SEBRAE, contando um pouco de sua história com a instituição.
- 2) Comente sobre o interesse do SEBRAE sobre o setor turístico da Região do Vale do Café, se possível, datando o início do contato com as Fazendas Históricas e demais empreendedores.
- 3) Cite as iniciativas que o SEBRAE realizou junto às Fazendas Históricas de Barra do Piraí e Valença, com destaque aos parceiros (poder público, iniciativa privada, ONG’s, associações, universidades, etc.) que contribuem/contribuíram com as mesmas.
- 4) Há alguma iniciativa sobre turismo em curso nos municípios em questão?
- 5) Como se dá o processo de acompanhamento desses projetos? Como é o quadro técnico do SEBRAE, sobretudo no que diz respeito à formação profissional?
- 6) Quais os principais pontos negativos encontrados pelo SEBRAE em realizar esses projetos? E os positivos?
- 7) Houve algum projeto iniciado e que não pode ser finalizado?
- 8) Qual a percepção do SEBRAE sobre a participação do público alvo desses projetos? Há alta adesão e motivação em colaborar com as etapas planejadas?
- 9) Seria possível obter cópias dos projetos elaborados, principalmente aqueles voltados às Fazendas Históricas?
- 10) Existe algum ponto que este questionário não aborda e que merece ser destacado? Sinta-se à vontade para desenvolvê-lo.

**Agradeço pela disponibilidade!**

---

<sup>174</sup> Prof. M.Sc. Dan Gabriel D’Onofre (Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria/UFRRJ) e doutorando pelo CPDA/UFRRJ. Contato: [donofretur@gmail.com](mailto:donofretur@gmail.com) / 021 982212053.

## APÊNDICE I – Questionário aos historiadores e guias de turismo da região

**Projeto de pesquisa:** Hospitalidade como tecnologia no Vale do Café fluminense do século XXI: produção e consumo

**Equipe de pesquisa:** Dan Gabriel D’Onofre Andrade Silva Cordeiro<sup>175</sup> (Pesquisador)  
Prof. Dr<sup>a</sup>. Fátima Portilho (Orientadora) e Prof. Dr<sup>a</sup> Claudia Job Schmitt (Co-orientadora)

**Instituição de origem:** Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Sr(a). Participante,

Solicito que preencha com suas respostas as questões que seguem abaixo. Para tanto, peço que faça alterando a cor da fonte e/ou do realce do texto (ex: Rio de Janeiro, podendo ser uma das três opções). Nesse sentido, as perguntas estão voltadas aos aspectos turísticos do Vale do Café, com destaque aos municípios de Barra do Pirai e Valença.

- 1) Descreva sua história e relação com o turismo.
- 2) Durante o período de sua especialização ao turismo e à história, houve a necessidade de sair da região para obter a qualificação necessária? Quais foram as instituições que possibilitaram seu acesso à formação?
- 3) Se pudesse ponderar aspectos da historicidade do fluxo de visitantes à região, quais seriam os momentos em que eles começam a frequentar Valença e Barra do Pirai? Poderia caracterizar as viagens através das motivações dos viajantes e os interesses que eles buscavam.
- 4) Entre os atores sociais que empreendem e trabalham com a atividade, há algum espaço de interação? Associação? Sindicato? Fórum?
- 5) A atual conjuntura turística possui algum(ns) atrativo(s) como o(s) mais significativo(s) na região? Poderia citar qual(is) e quando ele(s) se abre(m) ao turismo?
- 6) Na atualidade, os visitantes que viajam pela região vêm de quais lugares majoritariamente? Há alguma predileção quanto aos meios de hospedagem? Meio de transportes que utilizam para chegar à região, bem como circular na mesma?
- 7) Há alguma pesquisa que dê conta da história social do turismo na região? Qual(is) é(são)? E sobre a história da região como um todo? Saberá indicar?
- 8) Qual sua percepção sobre o turismo? Há uma expectativa positiva ou negativa?
- 9) Onde você se vê daqui a 5 anos?
- 10) Existe algum ponto que este questionário não aborda e que merece ser destacado? Sinta-se à vontade para desenvolvê-lo.

**Agradeço pela disponibilidade!**

---

<sup>175</sup> Prof. M.Sc. Dan Gabriel D’Onofre (Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria/UFRRJ) e doutorando pelo CPDA/UFRRJ. Contato: [donofretur@gmail.com](mailto:donofretur@gmail.com) / 021 982212053.