

# **MORANGOS DO VALE DO CAÍ-RS: um sistema agroalimentar territorializado**

## **STRAWBERRY FROM VALE DO CAÍ-RS: a located agrifood system**

**Suzimary Specht**

Doutora em Desenvolvimento Rural – UFRGS  
Professora Adjunta – Curso de Gestão Ambiental – UFSM  
suzimary.specht@ufsm.br

### **Resumo**

No Vale do Caí, RS, ao longo de cinco décadas, vem sendo sedimentada uma relação de vínculo e identidade dos atores sociais vinculados à produção de morangos e o local, configurando-se assim um Sistema Agroalimentar Localizado. Deste modo objetiva-se neste estudo analisar esta produção de morangos convencionais através das quatro dimensões da abordagem do SIAL: histórica, técnica, alimentícia e institucional. A metodologia é qualitativa, embasada em entrevistas semiestruturadas aplicadas a 28 produtores de morango convencionais, uma amostra de 16% do total, e a outros 28 atores sociais que integram a cadeia produtiva desta fruta nos municípios de Bom Princípio, Feliz e São Sebastião do Caí. A análise das dimensões propiciou a observação de quão diverso é o SIAL do Morango no Vale do Caí, sendo esta diversidade atribuída pelas diferentes conotações, das econômicas às culturais, que conformam e dão sentido a este território produtivo.

**Palavras-chave:** Vale do Caí. Morangos. Sistemas Agroalimentares Localizados. Território Produtivo. Identidade.

### **Abstract**

In Vale do Caí, RS state, up five decades, it has being sediment a link relation and identity by social actors linked to strawberry production and the place, configuring so a located agrifood system. So, this study intends to analyze this conventional strawberry production through four dimensions of SIAL approach: history, techniques, alimentary and institutional. The method is qualitative, based on partly structured interviews applied for 28 conventional strawberry producers, a sample of 16% of the total, and for more 28 social actors who integrate productive chain from this fruit in cities like Bom Princípio, Feliz and São Sebastião do Caí. The dimension analysis propitiated the reflection about how varied is the SIAL of strawberry in Vale do Caí, being this diversity attributed by the different connotation, from economic to cultural, which comply and give direction to this productive territory.

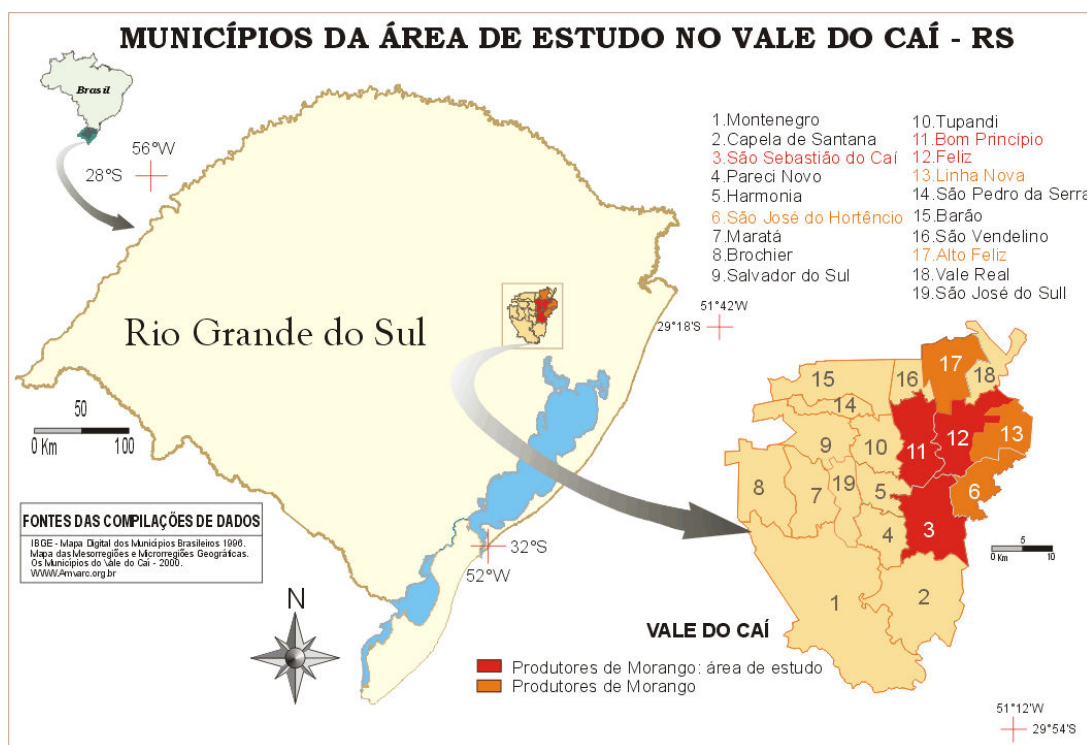
**Key-words:** Vale do Caí. Strawberry. Located Agri food System. Productive Territory. Identity.

## Introdução

O hegemônico mercado das *commodities*<sup>1</sup> agrícolas globais vem cedendo espaço às novas formas produtivas locais, como as representadas pelos produtos típicos ou tradicionais, que atendem às novas demandas dos consumidores ao agregar como diferenciais qualitativos ao alimento, cuidados ambientais, tradições, a cultura local e a paisagem rural.

Este contexto vem proporcionando um novo sentido para o alimento consumido, como é o caso da produção de morangos no Vale do Caí, no Rio Grande do Sul.

FIGURA 1 - Mapa dos Municípios Produtores de Morango no Vale do Caí – RS



Fonte: Elaboração da autora.

Ao longo de cinco décadas, foi sendo sedimentada uma relação de vínculo e identidade dos atores sociais vinculados ao morango e o local, configurando-se assim um Sistema Agroalimentar Localizado (SIAL). Este SIAL foi estudado através de uma metodologia qualitativa, embasada em entrevistas semiestruturadas aplicadas a 28 produtores de morango convencionais, uma amostra de 16% do total; e a outros 28 atores sociais que integram a cadeia produtiva desta fruta, nos municípios de Bom

Princípio, Feliz e São Sebastião do Caí, que são os três maiores produtores de morangos da região.

A importância do estudo deste Sistema Agroalimentar Localizado emerge da conjugação entre o sistema produtivo, a valorização do saber fazer local e a identidade atrelada ao morango, sendo que esta conjugação influencia nos diferentes elos da cadeia produtiva proporcionando interfaces entre o espaço rural e o urbano.

### **Sistemas Agroalimentares Localizados – SIAL**

Embora a maioria dos estudos relacionados aos sistemas agroalimentares esteja centrada nas ações ocorrentes no espaço rural, por evidenciar os produtores agrícolas e os agentes beneficiadores de produtos de origem animal e vegetal concentrados espacialmente; em termos analíticos, existe um crescente nos estudos que visam extrapolar os diferentes elos da cadeia produtiva circunscrito a este espaço. Assim, os novos estudos passaram a incluir as relações que vão da montante à jusante da cadeia produtiva, como os fornecedores de insumos, maquinários, pesquisas em universidades e institutos, canais de comercialização e de marketing, tanto nas áreas rurais, como fora destas.

Estas características para Díaz-Bautista (2001) demonstram que um SIAL é um espaço elaborado, fruto de uma construção social, impregnada de características culturais e regulada institucionalmente, ou seja, a ação dos agentes humanos e institucionais num SIAL não se restringe a um recorte espacial localizado do rural. O que se observa são relações multiespaciais com fronteiras rurais-urbanas fluidas, isto é, não limitadas a um espaço físico normativamente estabelecido, e sim, regulado pelas interações e ações sociais e comerciais.

Neste sentido, os Sistemas Agroalimentares Localizados permitem, segundo Lins (2006), a existência de vários níveis de diálogo ao longo da cadeia produção-comercialização-consumo, sendo que entre os distintos elos podem ocorrer relações tanto verticais, como horizontais.

As relações verticais são as tradicionais, no sentido do fluxo dos relacionamentos e de transações de mercado, sendo que estas ocorrem entre os produtores/beneficiadores e os fornecedores de insumos e equipamentos, e destes com os comerciantes/distribuidores/consumidores.

As relações horizontais, que atualmente têm envolvido diferentes atores e propósitos na cadeia, consistem nas iniciativas de associativismo e cooperativismo para o desenvolvimento de características culturais e de identidade dos atores sociais, e a valorização dos saberes locais, dos produtores ou beneficiadores.

Avançando nas concepções, Eraso e Sanchez (2008) propõem o SIAL como um complexo agrário. Nesta perspectiva o mesmo é definido como uma cadeia ou rede de relações de produção e consumo, onde ocorre a articulação de produtores e trabalhadores agrícolas com consumidores individuais, unidades domésticas e comunidades. Dentro de cada uma dessas redes há instituições estatais e privadas que compram, provêm insumos, processam, vendem, transportam, distribuem e financiam cada articulação.

Também cabe salientar, segundo Velarde *et al.* (2008), que a abordagem é dinâmica, pois o seu uso é realizado em uma grande diversidade de situações históricas, com diferentes vínculos territoriais, de atividades ou de mercados. Deste modo, para estabelecer uma metodologia de investigação, os estudiosos do SIAL articulam seus trabalhos tendo como orientação as ações dos atores que comportam e conformam os sistemas agroalimentares (MUCHNIK E VELARDE, 2005; MUCHNIK, 2006 e MUCHNIK, 2008), apresentando como guia quatro dimensões de base: a) uma dimensão histórica; b) uma dimensão técnica; c) uma dimensão alimentícia; e d) uma dimensão institucional. A análise destas dimensões propicia o entendimento sobre as interações e dinâmicas internas de um SIAL, bem como as suas diversidades, como é o caso do Sistema Agroalimentar do Morango no Vale do Caí, Rio Grande do Sul, Brasil.

### **Dimensão Histórica do Sistema Agroalimentar do Morango**

A importância da dimensão histórica para o SIAL é retratada pela trajetória da produção de morangos no Vale do Caí, através do qual se pode verificar como as primeiras experiências em torno do sistema produtivo foram se formando e passaram a dar sentido à atividade agroalimentar. O morango como um produto espacialmente e historicamente situado no Vale do Caí, tem como umas das primeiras referências o livro “As Vítimas do Bugre”, do Padre Mathias Gansweidt, ao descrever a visita de Lamberto Versteg ao companheiro de imigração Valentim Weber em 1868, no atual distrito da

Bela Vista, em Bom Princípio, quando “para sobremesa, foram servidos pratos deliciosos de morangos” (GANSWEIDT, 1948, p. 48). Estes eram morangos nativos, denominados pelos agricultores locais, de guarani.

O cultivo do morango de mesa, precursor dos cultivares atuais, foi introduzido de modo experimental como cultura produtiva no Vale do Caí no final da década de 1950. Deste início incipiente, a distinção produtiva foi alcançada somente no começo dos anos de 1970, quando o cultivo passou a ser a base produtiva de muitas propriedades familiares desta região.

Como marco inicial de uma trajetória produtiva pode-se relatar a experiência do agricultor Bruno Augusto Dullius que por iniciativa pessoal, em 1956/57, iniciou a produção de morango no Vale do Caí, mais especificamente na localidade, conhecida na época, por Sobra de Escadinhas, hoje município de Feliz. Tal fato é reconhecido por diferentes atores sociais ligados a esta cultura, sendo que esta produção foi iniciada com mudas trazidas de São Paulo.

Contudo esta primeira experiência não teve muito sucesso, pois em 1959 houve uma grande estiagem, causando a perda de toda a plantação, já que na época o morango não era irrigado e ainda não se tinha um real entendimento agrônomo das necessidades e fragilidades do cultivo.

Mesmo tendo sido frustrada a primeira iniciativa de cultivo de morangos, esta ideia não foi abandonada, sendo que em 1960, João Bruno Dullius, Luiz Bife e outros produtores, adquiriram outro tipo de muda vinda de São Paulo, a cultivar Campinas, uma variedade de morango nova, na época, que se adaptou muito bem ao solo e ao clima do Vale do Caí. A introdução deste cultivar foi muito importante para a difusão da cultura do morango na região, apesar dos cultivares Monte Alegre e Guaíba também terem sido cultivados paralelamente com a Campinas, por vários produtores, durante alguns anos na região.

Outro produtor com vínculo histórico na produção de morango foi Armando Bach, que iniciou o plantio de morango em 1962, plantando em terras de seu pai e vendendo a produção para João Bruno Dullius. Aos poucos, João Dullius aumentou sua área de cultivo, com o auxílio do filho Inésio Dullius. Em 1967, Libino Ost também iniciou o cultivo, ajudado pelos filhos Egydio e Celso Ost.

---

Aos poucos a produção de morangos foi se tornando parte das atividades do cotidiano das propriedades, destacando-se entre as práticas produtivas dos agricultores que foram tomando “gosto” pelo cultivo do morango de mesa.

Assim a produção foi sendo difundida pelo território. Dentro deste contexto houveram outros precursores como Celso Bach, que em conjunto com outros agricultores passaram a mobilizar parcerias para cultivar o morango. Da mesma forma também se destacam as iniciativas de Lauro Seidel e seus filhos, que em 1969 passaram a cultivar morango na localidade de Vale do Lobo. No ano de 1970, reconhecendo que a cultura de morango era economicamente viável, Inésio Dullius e Itacir Pastory iniciaram o cultivo em forma de parceria, com outras 30 famílias. Em 1972, Lauro Seidel iniciou o cultivo em parceria com três famílias.

Tal contexto passou a chamar a atenção também, de produtores da localidade de Bom Princípio, que na década de 1980 viria a se tornar município, e de outros produtores do município de São Sebastião do Caí. Em 1967, o principiensense Alfeu Groth conseguiu comprar 200 mudas dos produtores felizenses. Em 1969, o mesmo plantou 15.000 mudas, e em 1969, repicou-as em 100.000 mudas. Daí por diante outros agricultores também passaram a cultivar morangos, na área que hoje compreende o município de Bom Princípio.

Já os agricultores de São Sebastião do Caí, que sempre tiveram sua pauta produtiva principal baseada nos citrus, principalmente a bergamota, viram no morango mais uma opção produtiva, principalmente na então localidade de Bom Princípio e na localidade de Vigia, onde a produção permanece até os dias atuais.

Assim, de um início incipiente, a produção de morangos de mesa foi se expandindo de modo similar nos três municípios. Vários agricultores que começaram o cultivo comercial do morango de mesa, já tinham experiência com a produção do morango nativo, que era realizado para o consumo familiar. Contudo, a dinamização da produção pelo território, e a transposição do autoconsumo para uma relação mercantil, ocorreu a partir da entrada dos cultivares comerciais. Cabe também destacar o envolvimento da família com o cultivo e as tentativas de mobilização para a formação de parcerias no intuito de alavancar a produção comercial. Outra questão interessante é que a vocação do plantio foi endógena, isto é, foram os agricultores destes municípios que se mobilizaram e empreenderam para iniciar uma nova cultura agrícola e a esta

deram continuidade, sendo que o município de Feliz é um dos maiores produtores de morango de mesa do Estado, até os dias atuais.

Portanto, o enraizamento inicial da cultura agrícola com o território proporciona a primeira aproximação para o entendimento da dinâmica do sistema produtivo. Por este motivo é que foi enfatizada esta condição inicial na dimensão histórica, contudo esta dimensão não é estanque a este período, pois o sistema produtivo veio evoluindo através da incorporação de novas práticas, muitas destas influenciadas pelas questões técnicas que somente têm sentido dentro de um contexto têmporo-espacial.

### **Dimensão Técnica no Sistema Agroalimentar do Morango**

As mudanças técnico-produtivas têm como implicação direta redefinições nas práticas que influenciam no uso do espaço rural. Determinado tipo de apropriação técnica influencia no rendimento da terra e do trabalho e, em certos casos, acaba reconfigurando e balizando um sistema produtivo. A busca constante da eficiência produtiva tem instigado diferentes atores do espaço rural para a aplicação de tecnologias, adaptando-as para as condições locais, e as necessidades agrícolas e ambientais. Por vezes, as questões técnicas se confrontam com práticas tradicionais ancoradas em conhecimentos específicos. Em outros casos, aliam-se a estes e os reforçam.

A dimensão técnica visa o entendimento dos saberes e das técnicas apreendidas e utilizadas para a condução do Sistema Agroalimentar do Morango no Vale do Caí, como estas têm sido difundidas desde o momento da introdução, na década de 1950, até os dias atuais.

Como já visto na dimensão histórica, um dos primeiros desafios para a introdução da cultura agrícola do morango foi a seleção de cultivares com maior adaptabilidade às condições edafoclimáticas. O cultivar Campinas predominou até o final dos anos 80, quando passou a ser gradativamente substituído por outros cultivares. A partir do 1º Seminário sobre a Produção da Muda de Morango no Rio Grande do Sul, em 1997, o uso de mudas importadas, chilenas e argentinas, teve um aumento significativo. Dentre os cultivares atualmente utilizados se destacam: Dover, Oso Grande, Secoia e Verão. Contudo, a experiência com os cultivares importados nem sempre surtiram os efeitos produtivos desejados.

A questão das mudas reflete a multiplicidade e as diferentes estratégias utilizadas pelos produtores de morango. Observa-se também a dependência dos que não reproduzem suas próprias mudas, de canais de distribuição específicos, tanto nacionais, quanto internacionais. Porém mesmo diante das dificuldades, alguns produtores buscam desenvolver conhecimentos próprios no manejo das mudas. Contudo, é fato que a qualidade da fruta é diretamente dependente da qualidade da muda.

Além da qualidade do material vegetativo, outros critérios são utilizados pelos produtores na escolha dos cultivares, desde a disponibilidade de mão de obra familiar à questões de mercado de nicho. Cabe ressaltar que algumas variedades são mais saborosas, mas por outro lado, necessitam de um manejo mais cuidadoso. Outras variedades são mais ácidas, mas possuem um ciclo produtivo maior.

A escolha das mudas é parte iniciante de um desafio maior que se entende pelas escolhas relacionadas às práticas de manejo agrônômico do sistema agroalimentar. Diferentes escolhas são tomadas pautadas em conhecimentos via difusão formal, por técnicos especializados, ou de forma tácita através de experiências práticas realizadas pelos agricultores. Muitas destas experiências, por vezes, são resultantes de um processo de adaptação da apropriação dos conhecimentos técnicos e vão sendo aprimoradas para dar continuidade ao funcionamento do sistema agroalimentar. As adaptações são processos abertos e seguem como lógica o enfrentamento dos problemas cotidianos que perpassam os constrangimentos ambientais, as diferentes formas de uso dos recursos naturais e as mudanças na força de trabalho familiar.

Na década de 1960, o preparo do solo era todo manual. Os canteiros eram a céu aberto, adubados com esterco de gado e cobertos com serragem. Normalmente cada canteiro tinha quatro fileiras de morango. Nesta época a produção necessitava de muita mão de obra, pois era necessário manter os canteiros limpos das ervas invasoras e os mesmos eram molhados com regadores, sendo que a água utilizada era retirada do rio Caí, arroios, poços, açudes e cisternas.

Mas já nos anos de 1970, os canteiros de morango até então cobertos com serragem passaram a ser cobertos com plástico de polietileno preto que esquentava o solo no inverno mantendo a fruta limpa, reduzindo o crescimento das invasoras. Isto trouxe como consequência direta um menor uso de mão de obra. O plástico preto, no início só comportava uma safra, passando a comportar duas posteriormente.



Outro fato marcante nas técnicas produtivas na década de 1980 foi a introdução dos primeiros estufins, estufas baixas de plástico transparente (figura 2), que auxiliam para a manutenção das flores e dos morangos, nos momentos de precipitação.

FIGURA 2: Uso de estufins para proteção do cultivo do morango nas propriedades



Fonte: Autora.  
Data: 2009.

Com o uso dos estufins também foram modificadas as práticas de irrigação. Assim, além da irrigação por aspersão, prática comum na década de 1980, foi introduzido o gotejamento, para proporcionar a irrigação por dentro dos canteiros. Cabe salientar que a qualidade da água, também influencia diretamente na qualidade da fruta.

Tão importante quanto às práticas de manejo relacionadas à condução dos cultivos são as questões referentes ao manejo do solo, tendo destaque a adubação.

Inicialmente na década de 1960 e 1970 a produção de morangos era feita em canteiros adubados com esterco de gado e uso de calcário, quando necessário. Na década de 1980 passou a ser utilizada a cama de aviário, adubos químicos, cloreto de potássio, superfosfato triplo e formulações de NPK<sup>2</sup> 7.11.9 e 5.20.10. Na década de 1990 os adubos utilizados foram os mesmos, mas agregados de micro elementos (boro, cálcio, magnésio, zinco, enxofre e cobre), além do nitrato de potássio. Esta agregação de micro elementos melhorou a coloração, a textura, o tamanho e o sabor do morango. O esterco de gado e o calcário continuaram a ser usados, bem como outros adubos orgânicos. Também na década de 1990 teve início o uso de fertirrigação. A partir dos anos 2000, passaram a serem utilizados os adubos químicos NPK 4.14.08 e 5.20.20.

Porém, o uso da adubação nem sempre foi controlado e tal prática ao invés de proporcionar o aumento da produtividade, em alguns casos, trouxe prejuízos pela superfertilização do solo. O salto qualitativo na questão da adubação ocorreu a partir de 1990, quando em muitas propriedades passaram a ser realizadas análises de solo. Outro problema recorrente na região é o uso exaustivo do solo, devido à estrutura fundiária ser predominantemente de pequenas propriedades. Uma forma de evitar este tipo de problema é a prática da rotação de cultura, que permite que o solo se recomponha naturalmente. Mas devido à restrição de área esta rotação dificilmente ocorre.

Dentre os constrangimentos ambientais destaca-se a precipitação elevada na época da colheita e possíveis inundações do Rio Caí. Cabe destacar que parte dos morangos do Vale do Caí são plantados na área de várzea, uma área plana e fértil, mas também suscetível a enchentes e, por consequência, a eventuais perdas parciais ou totais de safra. Quanto à precipitação, quando esta é excessiva, a fruta torna-se frágil e apodrece muito rapidamente.

A questão da umidade associada às altas temperaturas que ocorrem na primavera, quando é pico de safra na região, e mais o uso contínuo do solo, são importantes agravantes para a questão das doenças relacionadas ao cultivo do morango no Vale do Caí, e a proliferação dos ácaros. Em termos de doenças, as mais recorrentes são: antracnose<sup>3</sup> e as podridões<sup>4</sup>, e em pequena escala, a micosferela, pinta preta e xantomonas.

Para garantir a produtividade da safra sob condições edafoclimáticas adversas torna-se recorrente o uso de agroquímicos, ou seja, dos agrotóxicos. Estes agroquímicos têm duas funcionalidades: de desinfetar o solo e de tratar a doença do morangueiro ou da fruta.

Nos últimos anos, um maior rigor em relação às leis ambientais, bem como a exigência dos consumidores por alimentos mais saudáveis vem levando a mudanças nos padrões de uso dos agrotóxicos em várias culturas, incluso o morango. Assim vem sendo utilizado, além dos agrotóxicos de controle, também os agrotóxicos preventivos. Os principais agroquímicos preventivos são a inoculação do fungo benéfico *trichoderma*<sup>5</sup>, os protetores de folhagens, o cobre, os benzimidazóis<sup>6</sup> e os ditiocarbamatos<sup>7</sup> (a base de enxofre).

Já quanto ao uso de agrotóxicos de controle, estes devem ter os prazos de carência respeitados pelos produtores. Segundo dados da AGROFIT (2007), há 26 fungicidas registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para o uso na cultura do morango, sendo que os dias de carência variam entre um a 21 dias. Esta realidade suscita duas outras questões: a) a mudança dos agrotóxicos é constante devido à rapidez com que os ácaros se tornam resistentes; b) por outro lado, alguns agrotóxicos considerados eficientes pelos produtores e que não deixam resíduos nos morangos, não estão registrados no MAPA, por isso não podem ser utilizados.

Em função das doenças que atacam o morangueiro e o morango, várias problemáticas se criam. Dentre estas, o pouco uso de métodos preventivos, pois o uso dos mesmos encarece o custo produtivo, que vem crescendo bastante ao longo dos últimos anos, em relação ao preço que não vem aumentando na mesma proporção. Desta forma, geralmente os serviços técnicos de extensão são procurados para solucionar casos de infestação, quando nem sempre é possível a solução do problema.

Sobre as práticas e técnicas utilizadas na etapa da produção de morangos, estas foram sendo modernizadas no sentido de proporcionar o aumento da produção com a redução da mão de obra. Mas, se por um lado o incremento de tecnologia vem se mostrando como uma estratégia eficiente para proporcionar melhores resultados em termos de redução da força de trabalho e qualificação da capacidade técnica dos agricultores pela apropriação das técnicas, por outro, tem comprometido os recursos de base, principalmente os ambientais. Em termos de comprometimento dos recursos se observa a questão da água para irrigação, o esgotamento dos solos e a proliferação das doenças e ácaros.

Na tentativa de minimizar estes problemas, novas alternativas vem sendo buscadas. Em 2007, houve uma primeira tentativa de produção semi-hidropônica em Bom Princípio. Mas devido a algumas incompatibilidades técnicas, a experiência não foi bem sucedida. Em 2009, no município de Feliz o então técnico da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), conseguiu conjugar positivamente as questões técnicas, principalmente a quantidade de nutrientes, com a realidade edafoclimática do Vale do Caí, numa experiência de semi-hidroponia, na propriedade do produtor de morango Léo Thums. A partir de então, neste município, esta nova

tecnologia passou a ser difundida, sendo espalhada também para algumas propriedades de São Sebastião do Caí, e principalmente de Bom Princípio.

Os principais diferenciais desta técnica são: a redução de 70% no uso de agrotóxicos, diminuição da necessidade de área física/por quantidade de mudas plantadas, diminuição da necessidade de mão de obra e aumento do período produtivo, de maio para fevereiro do ano seguinte. Segundo técnicos e gestores públicos envolvidos com a produção de morangos, a produção desta fruta em sistema semi-hidropônico (Figura 3), no Vale do Caí em 2013, foi de aproximadamente 70% do total produzido.

FIGURA 3: Estufas de morangos semi-hidropônicos



Fonte: Luiz André Steffens.  
Data: 2012.

Além das questões técnicas relacionadas com a etapa da produção *in natura*, cabe destaque as questões sobre a pós-colheita do morango. Por ser uma fruta altamente perecível a sua colheita tem de ser próxima ao estágio de maturação, pois após a colheita não há mais intensificação do sabor e do aroma. O armazenamento é muito importante, porque o tempo útil do morango é muito curto. A colheita deve ser feita preferencialmente, no início da manhã, quando a temperatura é mais baixa. Quando na propriedade há câmaras de refrigeração, bem como caminhões refrigerados para o posterior transporte, a perecibilidade é diminuída. O acondicionamento e armazenamento têm que proporcionar a manutenção da boa aparência da fruta, sendo que a eficiência logística deve contribuir para tal feito.

Nas embalagens, os morangos geralmente são acondicionados em duas camadas, sendo importante que estas sejam de plástico transparente, a fim de permitir ao consumidor a visualização de todos os morangos. Mas dependendo do canal de distribuição e comercialização há outras formas de embalagens, diferentes do modelo padrão.

No caso do Vale do Caí, a maioria dos produtores não possuem câmaras frias próprias. No município de Bom Princípio há uma câmara fria, para uso coletivo, construída pela prefeitura. Quanto ao uso de tratores e implementos agrícolas, muitos produtores o fazem através do Círculo de Máquinas e a Associação dos Prestadores de Serviço e Assistência Técnica (APSAT). Alguns possuem tratores próprios, mas os implementos agrícolas básicos existem em todas as propriedades agrícolas produtoras de morango.

Assim, tão importante quanto as práticas utilizadas na produção direta, também são as práticas relacionadas ao pós-colheita, pois são extrínsecas à fruta, mas interferem diretamente na sua qualidade junto ao consumidor. Quanto à questão sobre a logística de escoamento da produção de morangos, há vários aspectos característicos, que tornam esta questão bastante peculiar.

As questões de inovação relacionadas ao produto, muitas vezes não se conjugam com a questão do armazenamento e da distribuição dos morangos produzidos. Tais dificuldades associadas aos desafios no manejo, vem impactando na competitividade do Vale do Caí, que nos últimos anos passou a ser sombreado pela concorrência de produção dos morangos de mesa da Serra Gaúcha. Na região serrana, conforme Sanhueza *et al.* (2005), são utilizados cultivares indiferentes ao fotoperíodo (neutras), o que tem possibilitado a ampliação do período da oferta de morangos, com benefícios diretos sobre a qualidade da fruta colocada no mercado, além do fato de que, com a maior incidência de frio nesta região, a duração das mudas é maior. Tal fato tem motivado alguns produtores do Vale do Caí a realizar parcerias produtivas com produtores da Serra Gaúcha.

Este contexto tecnicamente mais favorável da Serra Gaúcha tem ocasionado a deslocalização de uma parcela da produção do Vale do Caí para as propriedades agrícolas adquiridas por alguns produtores de morango naquela região. Por conseguinte, a maior produção na Serra Gaúcha vem proporcionando uma maior oferta

de morango no mercado levando a uma queda do preço, desestimulando alguns produtores, o que vem ocasionando uma restrição na área destinada à produção de morango, além da diversificação da produção com a introdução de outras frutas e verduras, para a comercialização. Mas, apesar desta conjuntura, a média por propriedade no Vale do Caí, de mudas/ano plantadas ainda é de 12.000, em áreas de 0,25 a 0,5 hectares.

Como se pode observar, a dimensão técnica, que congrega diferentes particularidades sobre o modo de fazer e agir dos agricultores e as reações destes em relação às mudanças tecnológicas, vem passando por modificações ao longo do tempo. Se anteriormente as preocupações eram centradas para a produção em quantidade, atualmente, cada vez mais os produtores estão preocupados em atender as demandas dos consumidores quanto à qualidade, desde a produção até o pós-colheita.

Cabe destacar que com o passar do tempo, a produção de morangos deixou de ser somente uma prática produtiva, passando a ter um cunho identitário que referencia e distingue os produtores do Vale do Caí.

### **Dimensão Alimentícia no Sistema Agroalimentar do Morango**

A dimensão alimentícia abarca as relações econômicas, sociais e culturais entre o consumidor e o produto. Esta relação vem se transformando ao longo do tempo, pois cada vez mais os consumidores vêm exigindo que os produtores sigam, pelo menos, padrões mínimos de qualidade.

Atualmente, para a qualificação dos produtos agroalimentares, observam-se exigências relacionadas com questões objetivas como: os cuidados com a saúde sanitária, as embalagens, as rotulagens e o uso racional dos recursos ambientais designados na produção. Além destas exigências, outras mais subjetivas também passaram a ser consideradas em um produto como indicativos de qualidade como: a valorização da cultura local, o saber fazer e a paisagem rural, criando vínculos de identidade com o território produtivo local. Assim, de uma forma mais objetiva ou subjetiva, a questão da qualidade vem proporcionando modificações nos sistemas agroalimentares, acarretando novas formas de ação produtiva.

A ponte entre a produção e o consumo é contemplada pelos aspectos da distribuição, pelas transformações nos meios que ligam a produção do morango ao consumidor. Num retrospecto temporal, a logística de distribuição do morango produzido no Vale do Caí, vem apresentando mudanças. Na década de 1960, o escoamento da produção se dava principalmente para o Mercado Praia de Belas, em Porto Alegre, além de outros pontos de comercialização, na capital.

Como a produção de morango de mesa do Vale do Caí foi ganhando volume, esta passou a se destacar a nível estadual e até nacional. Na década de 1980, parte da produção era escoada para São Paulo, Espírito Santo, Paraná e Santa Catarina, e em menor quantidade para outros Estados. Atualmente estes Estados são abastecidos principalmente pela produção de morangos de Minas Gerais e São Paulo, que são os Estados que atualmente apresentam maior volume de produção, além de já haverem produção em escala comercial significativa, no Paraná, Espírito Santo e Santa Catarina. Nos anos de 1990, houve inclusive um período de exportação de morangos dos Irmãos Seidel, de Feliz, para a Europa.

Desde a criação da Ceasa de Porto Alegre, em 1974, esta vem sendo o principal ponto de escoamento dos morangos produzidos no Vale do Caí. Porém existem também outros canais importantes como a Ceasa de Caxias do Sul, redes de supermercados, fruteiras, mercearias e confeitarias da Região Metropolitana e da Serra Gaúcha; fruteiras e mercearias na região do entorno de Santa Cruz do Sul; além do abastecimento das bancas de frutas localizadas nas margens da RS-122, e do comércio de rua (nas sinaleiras) de Porto Alegre e municípios do entorno.

Esta relação de confiança que pode ser estabelecida entre o consumidor e o produto alimentício a ser consumido, tem destacada importância dentro do contexto mercadológico. Muitas vezes o consumidor busca num produto, um algo a mais, uma qualidade que é extrínseca ao produto sendo que esta só é percebida no contato face a face, que caracteriza esta relação que é construída com o tempo, como acontece normalmente na comercialização em feiras, especialmente de produtos orgânicos.

A questão das embalagens é um ponto importante para a comercialização dos morangos, pois estas além de manterem a qualidade da fruta são uma das interfaces entre o produto e o consumidor. A embalagem é um meio de manutenção da qualidade visual do produto (Figura 4).

FIGURA 4: Exemplos de tipos de embalagens utilizadas para comercialização de morangos



Fonte: Adriana Mossmann Steffens, Castor Becker Junior e Leneu Blauth.  
Data: 2011.

Outro modo de garantia de qualidade para os consumidores é o uso dos selos. No Vale do Caí o uso de selos de certificação coletiva de qualidade ainda são incipientes para o morango. Em Bom Princípio no decorrer de 2007 e 2008 houve o uso do selo do Bom Morango, Qualidade por Princípio, por parte dos produtores integrantes do projeto. Os produtores da Cooperativa de Produtores de Morango Ecológico (ECOMORANGO) utilizam o selo de qualidade da Rede Ecovida de Agroecologia.

A maioria dos produtores possui um selo próprio, não de certificação, mas de identificação, conforme orientação da normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002, do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), que afirma que “embalagens destinadas ao acondicionamento de produtos hortícolas *in natura*” devem conter a razão social (geralmente o nome do produtor), cnpj, endereço e peso.

O uso destes identificadores permite ao consumidor, pelo menos, a possibilidade de rastreamento da origem do morango, dando um certo grau de confiabilidade ao produto.

Está em processo de elaboração em Bom Princípio, através da Associação dos Produtores de Morango de Bom Princípio, um projeto que buscará a Indicação de Procedência (IP) para o morango. Se esta IP for alcançada, o uso do selo de qualidade será obrigatório.

Na produção de morangos do Vale do Caí, já há alguns anos, vários cuidados ambientais e com a saúde sanitária, vem sendo observados pelos produtores. Um dos



primeiros aspectos é o uso de agroquímicos registrados para o morangueiro e os cuidados referentes aos períodos de carência. Além disso, está havendo nas propriedades, num modo geral, um cuidado apurado com a tríplice lavagem, para posterior recolhimento, de embalagens de agroquímicos e também o recolhimento de plástico preto velho.

A busca por uma produção de morangos com mais qualidade não está apenas restrita a fruta. A construção de uma imagem positiva do sistema produtivo do morango no Vale do Caí, vem sendo meta de um número considerável de produtores e diversos atores institucionais, em cada município, especialmente Bom Princípio e Feliz.

### **Dimensão Institucional no Sistema Agroalimentar do Morango**

Na dimensão institucional a ênfase são os vínculos entre os atores sociais, políticos e institucionais e o sistema agroalimentar do morango, bem como as formas de coordenação das relações dos atores, de forma a priorizar uma construção coletiva. Mesmo visando à construção coletiva tal processo pode proporcionar ações unidirecionais, onde se elegem atores prioritários em detrimento de outros. Por isso é necessária a verificação de pontos de contato de interesses comuns que proporcionam a ligação entre as estratégias individuais e coletivas de origem pública ou privada, e como estas vem fazendo parte do vivido territorial.

A construção de ações que buscam aglutinar o interesse de diferentes atores em torno da cultura do morango, para a formação de uma identidade coletiva, vem acontecendo nos municípios produtores de morango do Vale do Caí. Tal esforço vem sendo empreendido por atores sociais, políticos e institucionais locais como: as Prefeituras Municipais, especialmente as Secretarias de Agricultura, as EMATERs, os Sindicatos dos Trabalhadores Rurais, as Associações de Produtores, Cooperativa; e os parceiros das áreas técnicas como as Universidades, a Vigilância Sanitária, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR), e a Secretaria Estadual de Meio Ambiente (SEMA), que vem desenvolvendo iniciativas para legitimar a importância econômica, social, ambiental e política do sistema agroalimentar do morango.

As ações articuladas que visam valorizar o sistema agroalimentar do morango são de diversas ordens. Dentre estas se destacam: a) eventos que têm como meta a valorização da imagem do produto como: a Festa Nacional do Moranguinho que ocorre em Bom Princípio desde 1985 e a Festa das Amoras, Morangos e Chantilly, que ocorre no município de Feliz desde 1991; b) programas coletivos de incentivo e melhoria da qualidade; c) criação e formação da Associação dos Produtores de Morango de Bom Princípio (BOM MORANGO), em 1997, da Associação de Produtores de Hortifrutigranjeiros de Feliz, em 1998; e da cooperativa ECOMORANGO, em 2000; e d) a mobilização de instituições públicas através de políticas de incentivo à produção. Cabe ressaltar que estas iniciativas vem sendo respaldadas em diferentes graus, por instituições técnicas e políticas.

A criação das festas alusivas ao morango tem um significado muito importante para as dinâmicas territoriais dos municípios produtores do Vale do Caí.

A Festa Nacional do Moranguinho que ocorre desde 1986, foi concebida a partir de uma reunião de lideranças de Bom Princípio. Estes, de forma visionária propuseram e criaram uma festa nacional, no intuito de divulgar a produção de morango do município, então recém-formado, em escalas para além da local/regional. Em termos econômicos, no ano de ocorrência da festa, a venda de morangos *in natura* no município de Bom Princípio, e também Feliz e São Sebastião do Caí, tem um crescimento significativo. Segundo dados da Secretaria de Agricultura de Bom Princípio, na 15ª edição da festa, em 2013, foram vendidos 15.000 kg de morango.

A festividade também vem contribuindo de forma significativa para a geração de uma identidade dos munícipes vinculada ao morango e esta tem sido bem aceita pela comunidade. No cotidiano é comum encontramos a utilização da imagem e o nome do morango no comércio, artesanato e eventos festivos, entre outros. O ponto máximo da exaltação da imagem é o Morangão, obra de construção civil em forma de morango, com mais de sete metros de altura, construído em 2001/2002, na entrada do Parque Municipal.

No município de Feliz, que além de ser um dos maiores produtores de morangos de mesa, também é o maior produtor de amoras do Rio Grande do Sul, ocorre desde 14 de novembro de 1991, a FENAMOR, Festa das Amoras, Morangos e Chantilly – Uma Festa Colonial. O surgimento desta festa é bem peculiar. No *stand* da Prefeitura

Municipal, na Exposição Internacional de Animais, Máquinas, Implementos e Produtos Agropecuários (EXPOINTER), em Esteio, durante alguns anos, foram distribuídas aos visitantes, taças de morango com chantilly, e quando teve início à produção de amoras, foram agregadas também taças de amoras com chantilly. O grande sucesso destas guloseimas deu origem à festa da FENAMOR. A 18ª edição da festa será em novembro de 2014.

Estas duas festas alusivas ao morango congregam o trabalho de vários atores como as Prefeituras Municipais, Secretarias da Agricultura, Turismo e Educação, EMATERs, Sindicatos dos Trabalhadores Rurais, Indústrias, Comércio, Clubes de Mães, Cooperativa, Associações de Produtores e comunidade em geral, que tem estas festas como eventos muito importantes em seus municípios. O movimento de mobilização criado em torno da festividade tem gerado sinergias positivas que não se restringem somente ao econômico, tendo reflexos no rural e no urbano. Um exemplo são as atividades gastronômicas praticadas pelas mulheres (Produtoras de Morango, do rural e Clubes de Mães, do urbano), nas festas (Figura 5).

FIGURA 5: Produtos e pratos gastronômicos elaborados com morangos para a Mostra Gastronômica da 14ª Festa do Moranguinho, em Bom Princípio.



Fonte: Adriana Mossmann Steffens, Castor Becker Junior e Leneu Blauth.  
Data: 2011.

Nas festividades alusivas ao morango vem sendo visada a construção e a promoção de uma identidade territorial coletiva, articulada pelos atores sociais, econômicos e político-institucionais em cada um dos municípios em que estas ocorrem. A construção coletiva também tem sido utilizada para orquestrar programas de qualidade e valorização de diferentes produtos territoriais de forma conjunta, com

diferentes graus de sucesso. Contudo este processo de construção e reconhecimento da importância do sistema produtivo depende da materialização de ações que promovam a continuidade do produto aludido, no caso o morango. Neste sentido é importante observar como estão sendo empreendidas ações públicas e privadas para estruturar e manter a continuidade do Sistema Agroalimentar do Morango, e como os atores participam deste processo.

Em termos de programas visando às ações coletivas destaca-se o projeto “Programa de Redução de Resíduos e Posicionamento de Moranguinho”, que teve como logomarca o slogan “Bom Morango, Qualidade por Princípio”, criado em 22 de junho de 2007, em Bom Princípio.

Este foi o primeiro projeto, formatado para a qualificação do morango, produzido nas propriedades rurais do município, instituído pela Lei Municipal nº 1.428/2007. Integravam este programa (artigo 7º): a) a Secretaria Municipal de Agricultura; b) a EMATER, através de seu escritório local; c) a EMBRAPA Uva e Vinho e a EMBRAPA Clima Temperado; d) o SEBRAE através de seu escritório de São Leopoldo; e) o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Bom Princípio; e f) os produtores e comerciantes de moranguinho de Bom Princípio, que preenchiam os seguintes requisitos: participação em 70% dos cursos e treinamentos; obtenção da aprovação e licenciamento de produção e comercialização de morango, do Setor de Vigilância Sanitária Municipal e do certificado de exames laboratoriais de amostras de morango; e declaração, sob as penas da lei, do cumprimento das normas de boas práticas agrícolas e do Programa. Este programa teve início com a inscrição de 36 produtores de morango do município. Também tiveram participação o SENAR e a Cooperativa Piá. E em 2007, durante a edição da 12ª edição da Festa Nacional do Moranguinho foi lançado o selo de qualidade “Bom Morango, Qualidade por Princípio”. Mas em 2008, o programa sucumbiu.

Quanto às formas associativas e cooperativas, oriundas da mobilização dos produtores de morangos, tem-se a Associação de Hortifrutigranjeiros de Feliz e o Círculo de Máquinas, de Feliz; a Associação dos Produtores de Morango de Bom Princípio (BOM MORANGO), a ECOMORANGO e a APSAT.

A Associação de Hortifrutigranjeiros de Feliz foi criada em 9 de outubro de 1998. Esta surgiu quando o então extensionista da EMATER de Bom Princípio foi

transferido para Feliz, e neste município começou a fomentar a formação de uma associação. A oficialização da mesma ocorreu num jantar patrocinado pela Prefeitura Municipal de Feliz, momento este em que foram feitos os estatutos da associação. Inicialmente houve a adesão de 128 associados, compostos majoritariamente por produtores de hortifrutigranjeiros. Em 1999 os associados passaram a contribuir com uma anuidade. A diretoria é eleita a cada dois anos, podendo haver reeleição. Dentre todas as olerícolas e frutas produzidas, o morango se destaca, pois mais de 95% de seus associados produzem morangos.

Dentre as iniciativas coletivas com continuidade, o Círculo de Máquinas e Ajuda Mútua de Feliz, que tem como proposta aproveitar o maquinário agrícola quando este está ocioso, permitindo o acesso dos demais associados a estes maquinários, vem operando desde outubro de 1997. Este Círculo tem convênio com a Prefeitura Municipal, que repassa ao Círculo o equivalente a 40% do valor da hora/máquina, sendo os demais 60% pagos pelo agricultor.

A Associação dos Produtores de Morango de Bom Princípio foi constituída formalmente em 1997. Mas sua atuação como tal foi pouco significativa. Em 2007, os atores institucionais locais começaram a estimular os produtores associados para uma atuação efetiva desta associação, e deste processo surgiu o “Programa de Redução de Resíduos e Posicionamento de Moranguinho” e uma tentativa experimental de introdução da semi-hidroponia. No início de 2008, o Programa foi praticamente abandonado e a tentativa de produção semi-hidropônica, por questões técnicas, também não foi de certo. E assim, a associação novamente entrou em latência. Mas a partir do final de 2009, a Associação novamente foi reativada, a partir de uma possibilidade concreta de adoção da semi-hidroponia no município, estimulada por uma experiência bem-sucedida do uso desta técnica no município de Feliz. E desde então a atuação da mesma vem sendo crescente. Atualmente é composta por 42 produtores de morango. Os mesmos estão estruturando um projeto que visa uma Indicação Geográfica para o morango produzido pelos associados.

Também neste município foi criada em maio de 1990 a APSAT. Esta associação surgiu, pois na época poucos agricultores tinham condição de ter um trator. Por isso um grupo de agricultores, com apoio da EMATER e a administração municipal criaram a associação, com o intuito de possibilitar o acesso deste grupo à mecanização.

Em 2000 foi criada a ECOMORANGO, uma cooperativa de produtores orgânicos, composta por cooperativados de Bom Princípio e Feliz. A produção inicial era somente o cultivo do morango, motivo do nome da cooperativa. Mas com o incentivo da EMATER local e da Cooperativa dos Citricultores Ecológicos do Vale do Caí (ECOCITRUS), e a construção do quiosque para a venda dos produtos orgânicos, feito pela Prefeitura Municipal de Bom Princípio, a produção passou a ser diversificada, com aproximadamente 60 variedades hortifrutícolas.

A implementação de políticas públicas voltadas para as demandas da produção de morangos no Vale do Caí é uma reivindicação constante dos agricultores, principalmente no que tange a apoio técnico e subsídios para a produção.

Em relação à efetivação de programas de políticas públicas, os produtores de morango dos três municípios se valem de alguns incentivos gerais como o acesso ao crédito através do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), e algumas leis de incentivo à agricultura, especialmente a produção de morango, propostas por parte dos governos municipais de Bom Princípio e Feliz.

Em Bom Princípio as políticas públicas de incentivo à agricultura, mas com direcionamento mais específico para a produção de morango, que se destacam são: a construção da câmara fria em 1997, e o subsídio no custo das mudas de morangueiro, desde 2010. A câmara fria foi construída com recursos financeiros, via prefeitura municipal, para uso coletivo. Inicialmente seu uso ficou aquém do esperado, pois não havia uma instituição que assumisse o gerenciamento do seu uso. Desde 2010, foi feita uma divisão interna, sendo que a partir de então uma parte passou a ser utilizada e gerenciada pela ECOMORANGO para os produtos agrícolas orgânicos, e a outra pela BOM MORANGO para os morangos convencionais.

A Lei Municipal nº 1.730/2010, de “Incentivos ao Desenvolvimento Rural” de Bom Princípio, tem um item específico que visa incentivar a produção. Consta nesta que “poderá haver ressarcimento de 25% sobre o valor pago pelo produtor pelas mudas de morango, mediante apresentação da respectiva nota fiscal e vistoria no local, seguindo a pauta fixada pela Secretaria Municipal da Agricultura anualmente”. Esta fixou para o exercício de 2013, como parâmetro de preço, o valor de R\$ 0,35/muda. Analisando esta lei, este incentivo pode ser interpretado como uma forma de subsídio produtivo. Em abril de 2014, esta foi substituída pela Lei Municipal nº 2.113/2014, que

instituiu o “Programa Municipal de Incentivo à Agricultura”. Dentre várias ações para os diferentes segmentos da produção primária, foi estabelecido um subsídio de R\$ 70.000,00, para as mudas de morangos plantadas na safra 2014, proporcionando aos produtores um ressarcimento aproximado de 35% do valor pago por estas mudas.

Já no município de Feliz, em junho de 2006, foi criado o “Programa Municipal de Apoio ao Produtor Rural” (Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural – FMD Rural), com o objetivo de incrementar a receita no Município de Feliz e proporcionar aos produtores rurais a possibilidade de receberem do município produtos ou serviços, proporcionais ao acréscimo no retorno de ICMS gerado, pelo incremento no valor adicionado fiscal e na produtividade agrícola apurada em cada exercício.

Em 2011, foi destinada pela Prefeitura Municipal de Feliz, via Secretaria da Agricultura, através do Decreto nº 2762/2011, uma verba de R\$ 150.000,00, para auxiliar em 50% dos custos de construção de estufas para produção semi-hidropônica de hortifruticultura. Estas estufas tem tamanho padrão de 200 m<sup>2</sup>. Das 85 estufas construídas com este incentivo, 45 foram para a produção de morangos. Cada uma destas tem a capacidade para o cultivo de 3.200 mudas de morangueiros. A contrapartida dos agricultores que recebem este incentivo é a necessidade de um incremento de 6 a 10% na emissão de notas fiscais da produção (valor adicionado fiscal).

Em 1999, com o início do Programa de Expansão da Educação Profissional e Técnica no Brasil - PROEPE, a Prefeitura Municipal de Feliz enviou ao MEC uma carta consulta, pleiteando a criação de uma Escola Técnica. A partir de então, um grupo de lideranças do Vale do Caí formado: pela Associação dos Municípios do Vale Rio Caí (AMVARC), Câmaras de Dirigentes Lojistas (CDLs), Indústrias, EMATERs e Sindicatos de Trabalhadores Rurais, entre outros, criaram a nível regional, a “Fundação de Educação Profissional do Vale do Rio Caí”, para ser a mantenedora da Escola Técnica Comunitária, localizada em Feliz, cujo processo teve início em 2001. Este processo levou à formação do Campus de Feliz do Instituto Federal Rio Grande do Sul (IFRS). Este campus está funcionando desde 2008, com os cursos técnicos em Meio Ambiente e em Informática, e o curso Superior de Tecnologia em Processos Gerenciais. Todos estes cursos corroboram para um salto qualitativo nas atividades agropecuárias da região, estimulando a permanência de jovens na atividade agrícola, incluso a do morango.

Em todas as iniciativas de ação coletiva, em prol da atividade produtiva de morangos, como o Círculo de Máquinas, a Associação dos Hortifrutigranjeiros de Feliz, a Associação dos Produtores de Morango de Bom Princípio, a APSAT, a ECOMORANGO, e a Fundação de Educação Profissional do Vale do Rio Caí, que levou a formação do IFRS, o papel das EMATERs destes municípios é de fundamental importância.

Todo este contexto demonstra que o Sistema Agroalimentar do Morango do Vale do Caí apresenta uma dinâmica territorial própria, ancorada em uma legitimidade histórica construída através do empenho de diferentes saberes e conhecimentos. Tais ações promovem o morango não apenas como um produto agroalimentar simples, mas também como um bem simbólico capaz de mobilizar a organização de diferentes atores que se identificam com o produto pelos vínculos que este foi estabelecendo com o território.

### **Conclusão**

A descrição e análise das dimensões propiciou a observação de quão diverso é o SIAL do Morango no Vale do Caí; sendo esta diversidade atribuída pelas diferentes conotações, das econômicas às culturais, que conformam e dão sentido a este território produtivo.

O morango tornou-se um patrimônio produtivo do Vale do Caí, pela comunidade local, e por parte dos consumidores que confirmam esta territorialidade pela sua participação nas festividades relacionadas ao morango. Por isso, é relevante que esta imagem do morango como um produto típico do Vale do Caí, perante o consumidor, seja mantida e fortificada, principalmente pelo viés da qualidade. Mas esta questão da qualidade do morango deveria ser uma preocupação conjunta dos gestores de todos os municípios produtores de morango do Vale do Caí.

Outra questão importante a ser salientada, é que seria interessante a adoção de algumas políticas públicas de estímulo a novos canais de comercialização, pois uma relação de comercialização mais direta entre o produtor e o consumidor poderia sedimentar a imagem e o vínculo identitário do consumidor em relação ao morango do Vale do Caí.



---

## Notas

<sup>1</sup> Podem ser definidas como mercadorias; matérias-primas que são produzidos em larga escala e comercializados em nível mundial.

<sup>2</sup> NPK: é a sigla que designa a relação dos três nutrientes principais para as plantas (nitrogênio, fósforo e potássio), também chamados de macro nutrientes, na composição de um fertilizante.

<sup>3</sup> Sintoma fitopatológico resultante da infecção das plantas por vários agentes etiológicos, entre os quais várias espécies de fungos, pertencentes aos gêneros *Colletotrichum* e *Gloeosporium*, vírus e bactérias, incluindo micoplasmas. Caracteriza-se pelo aparecimento de pontos encovados de várias cores nas folhas, necrose nas nervuras, caules, frutos ou flores, muitas vezes resultando em murchidão e morte dos tecidos.

<sup>4</sup> Sintoma fitopatológico causado por um complexo de fungos de solo, pertencentes aos gêneros *Rhizoctonia spp*, *Fusarium sp*, *Sclerotium rolfsii* e *Phytophthora ssp*. Estes fungos causam podridão das raízes e dos caules dos morangueiros, levando à deficiência de nutrientes, murchidão e morte.

<sup>5</sup> Espécies do gênero *Trichoderma* que possuem propriedades antagônicas baseadas na ativação de um arsenal de mecanismos variados, o que possibilita atividade contra um largo espectro de fitopatógenos, e a capacidade de controlar um grande número de doenças de plantas.

<sup>6</sup> Fungicida orgânico de ação sistêmica nas plantas.

<sup>7</sup> Compostos orgânicos saturados derivados do ácido ditiocarbâmico.

## Referências

AGROFIT. Sistema de Agrotóxicos Sanitários. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília: 2007. <[http://www.agrofit.agricultura.gov.br/agrofit/principal\\_agrofit](http://www.agrofit.agricultura.gov.br/agrofit/principal_agrofit)>. Acesso em 20 de julho de 2008.

DÍAZ-BAUTISTA, A. Efectos de la Globalización en la Competitividad y en los Sistemas Productivos Locales de México. **Observatorio de la Economía Latinoamericana**, México, 2001. Disponível em: <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/mx/index.htm>. Acesso em novembro de 2007.

ERASO, María Marcela; SANCHEZ, Magdalena Rosa. Dinamica Territorial, Redes e Innovación Asociados a Sistemas Agroalimentarios Locales en el Sudeste Bonaerense: una aproximación metodológica. In: CONGRESO INTERNACIONAL DE LA RED SIAL: alimentación, agricultura familiar y territorio, IV. 2008, Mar del Plata-Argentina. **Anais...** Mar del Plata: CIRAD, 2008. CD-ROM.

GANSWEIDT, Matias José. **Luiz Buger und Die Opfer Seiner Rache**. Tradução. DAMIÃO Eugênio. 2ª ed. Porto Alegre: Livraria Selbach, 1948.

INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA – INMETRO, Normativa n. 9, de 12 de novembro de 2002. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br/legislação/>. Acessado em 23 de março de 2013.

---

LINS, Hoyêdo. N. Sistemas Agroalimentares Localizados: possível chave de leitura sobre a maricultura em Santa Catarina. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Brasília, v. 44, n. 2, p. 313-330, 2006.

MUCHNIK, Jose. Alimentos y Territorios e un Mundo Fragmentado. In: CONGRESO INTERNACIONAL DE LA RED SIAL: alimentación, agricultura familiar y territorio, IV. 2008, Mar del Plata-Argentina. **Anais...** Mar del Plata: CIRAD, 2008. CD-ROM.

\_\_\_\_\_. Sistemas Agroalimentarios Localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones. In: CONGRESO INTERNACIONAL DE LA RED SIAL: alimentación y territorios, III. 2006, Baeza – España. **Anais...** Baeza: CIRAD, 2006. CD-ROM.

MUCHNIK J., VELARDE I. **Sistemas Agroalimentarios Localizados**. In: SEMINARIO SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALIZADOS: procesos de innovación de los recursos locales, I. 2003, La Plata – Argentina. **Anais...** La Plata: UNLP, 2005. CD-ROM.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM PRINCÍPIO. Lei n. 1.428, de 22 de junho de 2007. Disponível em: <http://www.bomprincípio.rs.gov.br/>. Acessado em: 18 de janeiro de 2009.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM PRINCÍPIO. Lei n. 1.730, de 7 de dezembro de 2010. Disponível em: <http://www.bomprincípio.rs.gov.br/>. Acessado em: 31 de abril de 2012.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM PRINCÍPIO. Lei n. 2.113, de 4 de abril de 2014. Disponível em: <http://www.bomprincípio.rs.gov.br/>. Acessado em: 5 de agosto de 2014.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FELIZ. Decreto n. 2.762, de 8 de dezembro de 2011. Disponível em: <http://www.feliz.rs.gov.br/>. Acessado em: 31 de abril de 2012.

SANHUEZA, Rosa M. V., HOFFMANN, Alexandre, ANTUNES Luís E. C. FREIRE, Japiassú M. **Sistema de Produção de Morango para Mesa na Região da Serra Gaúcha e Encosta Superior do Nordeste**. 1ª ed. Bento Gonçalves (RS): Embrapa Uva e Vinho, 2005.

VELARDE, Irene; VOGET, Claudio; AVILOA, Germán; LOVISO, Claudia; OROSCO, Eugenia; SEPÚLVEDA, Claudia; ARTAZA, Silvina. Influencia de La Calidad em el Consumo de Productos Patrimoniales: El caso del sistema agroalimentario del vino le la costa de Berisso. In: IV CONGRESO INTERNACIONAL DE LA RED SIAL: alimentación, agricultura familiar y territorio. 2008, Mar del Plata-Argentina. **Anais...** Mar del Plata, 2008. CD-ROM.

Recebido em 27/11/2013.

Aceito para publicação em 06/07/2014.