



## **PROJETO HISTÓRIA & VITIVINICULTURA: ENSINO INOVADOR E DESENVOLVIMENTO SOCIOECONÔMICO SUSTENTÁVEL NA SERRA CATARINENSE<sup>1</sup>**

Gil Karlos Ferri<sup>2</sup>

**RESUMO:** Este artigo apresenta uma síntese sobre o projeto História & Vitivinicultura, desenvolvido entre 2015 e 2018 com estudantes da Escola de Educação Básica Padre Antônio Vieira, do município de Anita Garibaldi, SC. Baseado nas teorias e metodologias da História Ambiental, o projeto promoveu estudos e saídas a campo nas vinícolas da associação Vinho de Altitude, localizadas no Planalto Catarinense. Por meio de excursões guiadas por pesquisadores e profissionais do setor vitivinícola, os alunos puderam interagir *in situ* e construir conhecimentos sobre história, vitivinicultura e desenvolvimento socioeconômico sustentável. O projeto atingiu seus objetivos proporcionando aos estudantes uma cultura de sustentabilidade e novas perspectivas para a região onde vivem. A parceria entre a escola e as vinícolas, pioneira em seu formato no país, destacou o projeto como um *case* internacional de inovação no ensino.

**Palavras-chave:** História Ambiental; Vitivinicultura; Sustentabilidade.

**ABSTRACT:** This article presents a synthesis about the History & Vitiviniculture project, developed between 2015 and 2018 with students from the Escola de Educação Básica Padre Antônio Vieira, in the municipality of Anita Garibaldi, SC. Based on the theories and methodologies of Environmental History, the project promoted studies and field trips in the wineries of the Altitude Wine association, located in the Plateau of Santa Catarina State. Through guided tours by researchers and professionals in the wine sector, students were able to interact *in situ* and build knowledge on history, winemaking and sustainable socioeconomic development. The project has achieved its objectives by providing students with a culture of sustainability and new perspectives from the region where they live. The partnership between the school and the wineries, a pioneer in its format in the country, highlighted the project as an international case of innovation in education.

**Keywords:** Environmental History. Vitiviniculture; Sustainability.

---

<sup>1</sup> Submissão: 29 de março de 2019 – Aceitação: 10 de fevereiro de 2019.

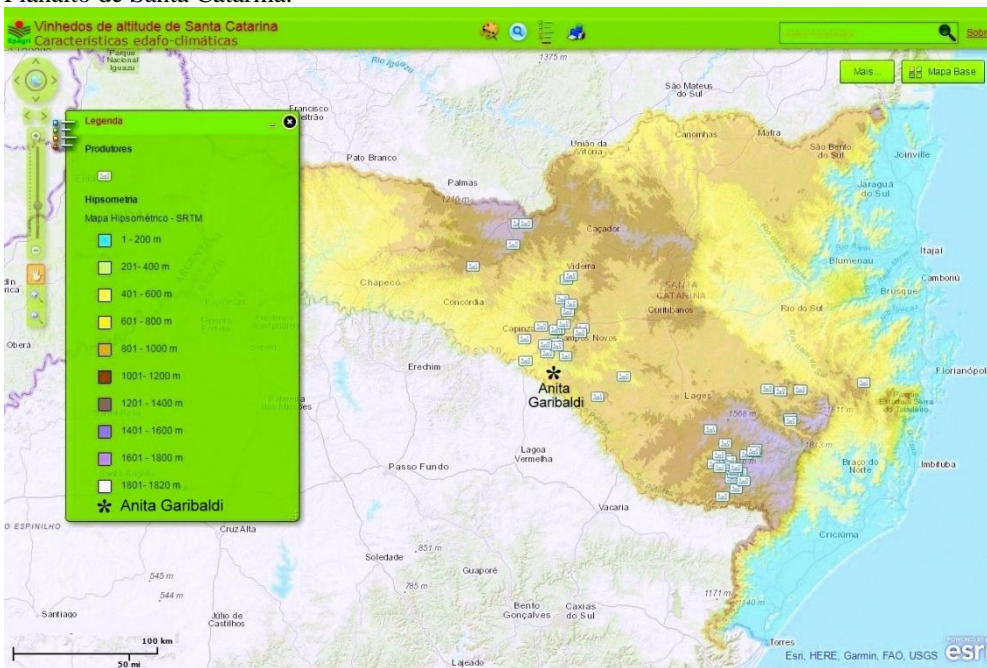
<sup>2</sup> Bacharel e licenciado em História pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e Mestre em História pela Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS). Idealizador e coordenador do projeto História & Vitivinicultura. Pesquisa e leciona História, com ênfase em estudos ítalo-brasileiros, vitivinicultura e História Ambiental Global. E-mail: [gilferri@hotmail.com](mailto:gilferri@hotmail.com)

# Revista Gepesvida/2019

## INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, a região do Planalto Serrano de Santa Catarina vem passando por reconfigurações socioeconômicas e ambientais com a implantação de vinhedos. Diferente das regiões tradicionais, onde a produção da uva se desenvolveu em função da imigração italiana, no Planalto Catarinense a vitivinicultura está baseada em pesquisas científicas, investimento de empreendedores e apoio técnico especializado. Na década de 1990, experimentos da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI) e da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) apontaram o potencial edafoclimático do Planalto Catarinense para o plantio de vinhedos de castas europeias (*Vitis vinifera*), entre 900 e 1400 metros de altitude. A partir destes experimentos, diversas vinícolas foram instaladas na região, conquistando reconhecimento nacional e internacional por seus vinhos finos e espumantes, bem como desenvolvendo do enoturismo neste novo *terroir*<sup>3</sup>. (ROSIER, 2003, p. 137-140).

Mapa 01 - Localização do município de Anita Garibaldi e das propriedades produtoras de uvas para vinhos finos no Planalto de Santa Catarina.



Fonte: EPAGRI. Sistema de Mapas da Vitivinicultura de Altitude de Santa Catarina, 2015. Disponível em: <<http://ciram.epagri.sc.gov.br/igalt/>>. Acesso em: 25 mar. 2019. [Com adaptações do autor].

<sup>3</sup> *Terroir* é uma palavra francesa que se refere ao ambiente natural e humano no qual as uvas são cultivadas, incluindo fatores como solo, microclima e tradições culturais. Fonte: WINEPEDIA, 2018.

# Revista Gepesvida/2019

---

Desenvolvendo pesquisas na área de História Ambiental, e percebendo o despontar do setor vitivinícola no Planalto Catarinense, pude notar a complexidade das interações entre seres humanos, vinhedos e meio ambiente neste espaço. Com base neste *insight* socioambiental, idealizei e coordenei entre 2015 e 2018 o projeto História & Vitivinicultura junto aos alunos da Escola de Educação Básica Padre Antônio Vieira, do município de Anita Garibaldi, SC. O projeto consistiu na realização de estudos escolares e saídas a campo nas vinícolas da região, mobilizando estudantes, pesquisadores, empresários e profissionais do setor para promover a construção de conhecimentos sobre história ambiental, vitivinicultura e desenvolvimento socioeconômico sustentável.

## **HISTÓRIA AMBIENTAL**

Durante o século XX, a História ampliou e aprofundou seus temas de pesquisa, incorporando fontes e métodos de diversas ciências. Neste contexto surgiu a História Ambiental, como uma dilatação e hibridização do fazer historiográfico com diversas ciências naturais e sociais, visando o entendimento das interações humanas com o meio ambiente.

A sistematização da análise socioambiental é fruto de uma sensibilidade ecológica desenvolvida a partir dos anos 1960 e 1970, sobretudo nos Estados Unidos e na Europa. Foi a partir da percepção da crise ambiental e da ação destrutiva da espécie humana que o meio ambiente despontou como temática amplamente dispersa nas sociedades mundiais, demandando à História uma revisão do passado que considerasse a natureza em sua vital importância para a trajetória humana sobre o planeta. A estruturação de uma história conectada ao meio ambiente foi o resultado de um processo de renovação epistemológica da própria ciência histórica, que buscou ampliar e aprofundar suas temáticas e metodologias para compreender o passado, instrumentalizar criticamente o presente e, quiçá, vislumbrar melhores práticas para o futuro. (FERRI, 2017).

Considerando seus aspectos multidisciplinares e holísticos, o campo da História Ambiental serviu de base teórica e metodológica para o desenvolvimento das atividades do projeto História & Vitivinicultura.

A região do Planalto Catarinense - também conhecida como Serra - possui o menor IDH do Estado de Santa Catarina, porém, paradoxalmente, reúne empreendimentos vitivinícolas de alto investimento. Em 2015, notando o potencial do setor vitivinícola para a realização de estudos e saídas a campo, iniciamos a parceria com os empresários da associação Vinho de Altitude Produtores e

# Revista Gepesvida/2019

---

Associados<sup>4</sup> para executar o projeto. Em uma região que há pouco tempo tinha apenas na pecuária e no extrativismo vegetal suas maiores fontes de renda, o projeto se justificou por ter apresentado e problematizado o setor vitivinícola de uma maneira dinâmica e inclusiva.

O objetivo do projeto foi apresentar aos alunos as vinícolas do Planalto Serrano de Santa Catarina, através de saídas a campo nas quais articulamos juntos com os empresários e profissionais do setor conhecimentos sobre história ambiental, produção de vinhos e espumantes, desenvolvimento socioeconômico e sustentabilidade. Por meio das saídas a campo, os estudantes puderam mobilizar seus conhecimentos prévios sobre história regional e articulá-los com novos saberes construídos durante a visita guiada nas vinícolas. A iniciativa também se mostrou relevante por ter contribuído para ampliar os conhecimentos, a experiências de vida e as potencialidades de melhoria socioeconômica dos estudantes.

## **METODOLOGIA E DESENVOLVIMENTO**

As saídas a campo representam uma metodologia de ensino dinâmica, através da qual os alunos podem compreender *in situ* diversos temas das disciplinas escolares. Muitos autores e pesquisadores da área da educação contribuíram na busca por alternativas criativas para o processo de mediação dos conteúdos, dentre os quais destacamos: Jaume Carbonnel, com sua obra *A aventura de inovar: a mudança na escola* (CARBONNEL, 2002); Ana Francisca Moura, com sua tese de doutorado intitulada *Tempo da escola, tempo da vida* (MOURA, 2005); e Jorge Santos Martins, com seu livro *Situações práticas de ensino e aprendizagem significativa* (MARTINS, 2009).

Cada turma de Ensino Fundamental ou Médio envolvida com o projeto passou por três etapas: 1) aulas preparatórias na escola; 2) saída a campo em alguma vinícola da região; 3) e produção do relatório e *feedback* do professor. As turmas que participaram do projeto passaram por um mês de trabalho, sendo este mês dividido em: duas aulas/semanas de estudos na sala; uma aula/semana para a saída a campo, previamente agendada e com documentos de autorizações dos responsáveis devidamente assinados; e uma aula/semana para a elaboração dos relatórios e *feedback* personalizado do professor para cada aluno.

Durante as aulas preparatórias na escola, diversos materiais sobre estudos regionais e enologia foram compartilhados com os estudantes, tais como livretos ilustrados, revistas temáticas sobre

---

<sup>4</sup> Visando o fortalecimento de suas vinícolas e produtos no mercado, em 2005 os empresários do setor vitivinícola fundaram a Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude (ACAVITS), atualmente denominada Vinho de Altitude Produtores e Associados. Fonte: LOSSO, 2010, p. 121.

# Revista Gepesvida/2019

---

enoturismo, *folders* e artigos científicos adaptados para a faixa etária de cada turma. Para a realização da saída a campo, os recursos materiais que foram mobilizados, além do transporte em micro-ônibus até as vinícolas (pago pelos pais dos alunos), foram: papel, lápis/caneta e prancheta para as anotações necessárias para elaboração do relatório. O projeto contou com a parceria dos empresários e enólogos da associação Vinho de Altitude Produtores e Associados, que, em cada vinícola visitada, recepcionavam as turmas e ajudavam nas explicações técnicas sobre a produção de vinhos e espumantes, dando mais credibilidade e precisão às informações transmitidas aos alunos.

As saídas a campo nas vinícolas duravam em média três horas, e eram realizadas no turno vespertino. Durante a visita guiada, contextualizamos a produção do vinho através das diferentes sociedades e períodos, bem como trouxemos à tona a história da região onde os empreendimentos estavam inseridos e seus impactos socioeconômicos. Por meio de explicações, observações, perguntas e respostas, os alunos também aprenderam conceitos de economia agrícola e turismo, setores tradicionais e com alto potencial no estado de Santa Catarina. No primeiro momento de cada saída a campo, cerca de 1h30min, realizava-se a visita guiada por todos os setores das vinícolas, com explicações e interações. Após esse momento de construção dos conhecimentos, os alunos eram encaminhados para um lanche com suco de uva integral, com cardápio e apresentações culturais organizados de acordo com a disponibilidade de cada empreendimento. O momento do lanche servia como confraternização, e era seguido de 1h livre para que pudessem explorar os vinhedos e a vinícola de modo livre, fazendo fotos e aproveitando os espaços e a paisagem. No decorrer do projeto, passamos a denominar essa metodologia interativa de *aprendizado de experiência*.

Entre os anos de 2015 e 2018, período em que o projeto foi desenvolvido, 16 vinícolas e instituições ligadas à pesquisa e ensino em enologia foram visitadas. Todas as turmas de Ensino Fundamental nas quais lecionei História foram contempladas, mobilizando mais de 330 estudantes. Em cada excursão, alguns professores e profissionais de diversas áreas foram convidados para acompanhar e interagir com as turmas, compartilhando suas experiências e conhecimentos com os estudantes. As vinícolas e instituições visitadas, algumas mais de uma vez, foram: Vinícola Abreu Garcia (Campo Belo do Sul, SC), Vinícola Villa Francioni (São Joaquim, SC), Estação Experimental da EPAGRI (São Joaquim, SC), Divino Valley (Anita Garibaldi, SC), Vinícola Villaggio Bassetti (São Joaquim, SC), Vinícola Villaggio Grando (Água Doce, SC), Vinícola Thera (Bom Retiro, SC), Curso de Viticultura e Enologia - IFSC (Urupema, SC) e Vinícola Leone di Venezia (São Joaquim, SC). Em anexo, na tabela 01, encontra-se a lista completa das saídas a campo realizadas pelo projeto,

# Revista Gepesvida/2019

---

com informações de data, local, turmas envolvidas, número de alunos e nomes dos profissionais e convidados especiais de cada excursão.

Após cada visita guiada, os alunos produziam um relatório no qual apresentavam suas observações e aprendizados. Os diagnósticos de aprendizagem dos alunos foram realizados através da avaliação destes relatórios escritos, nos quais os estudantes podiam narrar as experiências e apresentar os novos conceitos apreendidos durante a saída a campo. A avaliação dos relatórios era realizada de modo personalizado, sem atribuição de nota e com comentários individuais do professor para cada aluno. Por meio destes *feedbacks*, buscamos identificar e valorizar os novos conhecimentos adquiridos pelos estudantes, e apontar os aspectos que poderiam ter sido mais bem desenvolvidos no texto.

Dentro da proposta temática de articular História Ambiental com vitivinicultura, procuramos priorizar recortes socioambientais nas atividades que envolvem o setor vitivinícola, como plantio de videiras, produção de vinho, enoturismo, economia e desenvolvimento sustentável. As oportunidades que esses recortes puderam oferecer foram fundamentais para o desenvolvimento dos conteúdos da disciplina de História, pois, através das saídas a campo nas vinícolas, pudemos explicar e demonstrar na prática como os conceitos se aplicam na realidade regional. Dentre as metas de aprendizagem que atingimos com o projeto, destacam-se a articulação e desenvolvimento de novos saberes sobre a história ambiental regional, desenvolvimento socioeconômico e sustentabilidade.

## **AVALIANDO O PROJETO**

Muitas foram as potencialidades desenvolvidas com os estudantes que participaram do projeto, dentre as quais podemos destacar o aprimoramento dos conteúdos históricos, a valorização da região onde vivem, *insights* de empreendedorismo e a conscientização ambiental.

O entusiasmo dos alunos em participar das excursões compensou todo trabalho e investimento na organização do projeto. A preparação minuciosa do roteiro demandou tempo e dinamicidade no estabelecimento de parcerias como, por exemplo, o convite para que cantores animassem o momento da confraternização, tornando a experiência inesquecível. Um dos momentos mais significativos de cada saída a campo era o encantamento dos estudantes ao descobrir como funciona o processo de fermentação das uvas para se produzir o vinho, e a noção de que todas as matérias que eles estudam na escola - como ciências e matemática - são mobilizadas pelos enólogos para execução dessa atividade. A aprendizagem tornou-se visível nos comentários dos alunos faziam durante todo o ano

# Revista Gepesvida/2019

---

letivo. Na disciplina de História, os alunos puderam lembrar e trazer para o debate em sala os aprendizados construídos durante as excursões, demonstrando a consistência de um saber que não foi imposto, mas sim mediado e produzido coletivamente, através de diálogo e observações *in situ*. Deste modo, podemos observar que a estratégia de um ensino dinâmico e fora do ambiente escolar surtiu resultados imediatos, positivos e perenes.

Ao longo dos quatro anos em que foi desenvolvido, o projeto foi ampliando parcerias e ganhando destaque na imprensa e meios de comunicações nacionais e internacionais, sobretudo em jornais impressos e televisionados. Em 2018, o projeto participou do Prêmio Educador Nota 10 e foi indicado ao Prêmio Anísio Teixeira de Educação Básica. Também foi reconhecido, pelo Governo do Estado de Santa Catarina, como principal *case* de inovação no ensino da rede estadual de educação. Entretanto, o maior legado que a iniciativa nos deixou foi a constatação de que a escola pode e deve estar inserida na realidade que a cerca. Assim como as universidades, as escolas possuem potencial para produzir, sistematizar e socializar conhecimentos de acordo com a faixa etária de seus alunos, fomentando parcerias com empresas, instituições e a comunidade em geral. A soma crescente de parcerias e o envolvimento de profissionais de diversas áreas do conhecimento tornou o projeto pioneiro em seu formato, servindo de inspiração e modelo de inovação para o ensino básico em todo o país.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto História & Vitivinicultura cumpriu sua missão de proporcionar aos jovens conhecimentos, experiências e novos olhares para a região onde vivem. A parceria que articulamos entre a escola e instituições de pesquisa e empresários da associação Vinho de Altitude tornou-se pioneira em seu formato no país, destacando o projeto como um *case* internacional de inovação no ensino e extensão.

Acreditamos que a História seja, por excelência, uma disciplina dinâmica e envolvente; logo, seu ensino escolar precisa estar em sintonia com o que há de mais atrativo e significativo, do ponto de vista pedagógico e cidadão. A realização de saídas a campo é fundamental para ampliar os horizontes do saber através de um *aprendizado de experiência*. O conhecimento extraclasse faz toda a diferença no contexto educacional, contribuindo na formação humana e impulsionando os estudantes a uma postura mais crítica e emancipatória. A estratégia educacional de utilizar saídas a campo para construir conhecimentos sobre História Ambiental e vitivinicultura, apesar de

# Revista Gepesvida/2019

---

desafiadora, contribuiu para o desenvolvimento de uma cultura de sustentabilidade em toda a região do Planalto Catarinense.

Cada microrregião do país, com suas peculiaridades e potencialidades, representa um *locus* privilegiado para que os professores possam desenvolver projetos que possam ir além do ambiente escolar, conectando os alunos a diversos espaços e contextos de inserção social. O professor ou professora que encontrar na prática de saídas a campo uma boa inspiração para seu trabalho, poderá esperar de seus alunos mais do que aprendizados: vai perceber que o conhecimento pode ser construído através de uma experiência coletiva, dinâmica e inesquecível.

## REFERÊNCIAS

CARBONEL, Jaume. **A aventura de inovar: a mudança na escola**. Porto Alegre: Artemed, 2002.

FERRI, Gil Karlos. **História Ambiental: uma historiografia comprometida com a vida**. Café História. Rio de Janeiro, 05 abr. 2017. Disponível em: <<http://www.cafehistoria.com.br/historia-ambiental-historiografia-comprometida-com-a-vida>>. Acesso em: 25 mar. 2019.

LOSSO, Flavia Baratieri. **A produção de vinhos finos de altitude na região vitivinícola de São Joaquim / SC: uma alternativa para o turismo?** Dissertação de Mestrado em Turismo e Hotelaria. Itajaí, SC: Universidade do Vale do Itajaí, 2010.

MARTINS, Jorge Santos. **Situações práticas de ensino e aprendizagem significativa**. Campinas: Editores Associados, 2009.

MOURA, Ana Francisca. **Tempo da escola, tempo da vida**. Universidade do Minho, 2005.

ROSIER, Jean Pierre. Novas regiões: vinhos de altitude no sul do Brasil. In: **Anais do X Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia**. Bento Gonçalves: EMBRAPA Uva e Vinho, 2003. p. 137-140.

WINEPEDIA. **O que é terroir?** Curiosidades, 04 jul. 2018. Disponível em: <<https://winepedia.com.br/curiosidades/o-que-e-terroir/>>. Acesso em: 25 mar. 2019.