



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA E  
GESTÃO DO CONHECIMENTO**

**PATRIMÔNIO CULTURAL GASTRONÔMICO:  
Identificação, Sistematização e Disseminação  
dos Saberes e Fazeres Tradicionais**

**DOUTORADO**

**Silvana Graudenz Müller**

**Florianópolis  
2012**



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA E  
GESTÃO DO CONHECIMENTO

**PATRIMÔNIO CULTURAL GASTRONÔMICO:  
Identificação, Sistematização e Disseminação  
dos Saberes e Fazeres Tradicionais**

Tese apresentada a Banca Examinadora do Programa de Pós-Graduação *stricto sensu* em Engenharia e Gestão do Conhecimento da Universidade Federal de Santa Catarina, como requisito para a obtenção de título de Doutora.

Orientador: Prof. Carlos Augusto Remor, Dr.

Área de Concentração: Mídia e Conhecimento

Linha de Pesquisa: Mídia e Conhecimento na Educação

Florianópolis  
2012

Catálogo na fonte pela Biblioteca Universitária  
da  
Universidade Federal de Santa Catarina

M958p

Müller, Silvana Graudenz

Patrimônio cultural gastronômico [tese] : identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais / Silvana Graudenz Müller ; orientador, Carlos Augusto Monguilhott Remor. - Florianópolis, SC, 2012.  
288 p.: il., graf., tabs.

Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico. Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento.

Inclui referências

1. Engenharia e gestão do conhecimento. 2. Gastronomia - Cultura. I. Remor, Carlos Augusto Monguilhott. II. Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento. III

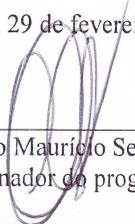
CDU 659.2

**SILVANA GRAUDENZ MÜLLER**

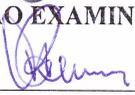
**Patrimônio Cultural Gastronômico:  
Identificação, Sistematização e Disseminação  
dos Saberes e Fazeres Tradicionais**

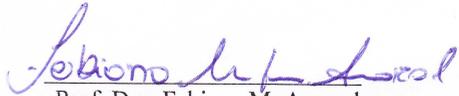
Essa tese foi julgada e aprovada em sua forma final para a obtenção do título de doutora em Engenharia e Gestão do Conhecimento no programa de pós-graduação stricto sensu em Engenharia e Gestão do Conhecimento da Universidade Federal de Santa Catarina.

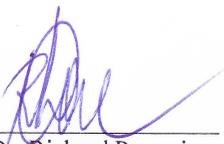
Florianópolis, 29 de fevereiro de 2012.

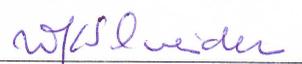
  
\_\_\_\_\_  
Paulo Maurício Selig  
Coordenador do programa

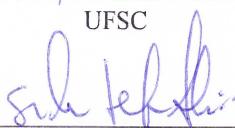
**COMISSÃO EXAMINADORA**

  
\_\_\_\_\_  
Prof. Dr. Carlos Augusto Remor - orientador  
UFSC

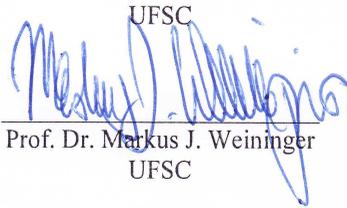
  
\_\_\_\_\_  
Prof. Dra. Fabiana M. Amaral  
IFSC

  
\_\_\_\_\_  
Prof. Dr. Richard Perassi  
UFSC

  
\_\_\_\_\_  
Prof. Dra. Maria Clara K.  
Schneider  
IFSC

  
\_\_\_\_\_  
Prof. Dr. Silvio Serafim  
UFSC

  
\_\_\_\_\_  
Prof. Dra. Teresinha Fróes  
UFBA

  
\_\_\_\_\_  
Prof. Dr. Markus J. Weininger  
UFSC



Dedico este trabalho à minha filha  
Natália, que vem construindo  
comigo uma vida cada vez melhor.



## **AGRADECIMENTOS**

**Deus**, por ter me dar saúde para concluir mais essa etapa na minha trajetória.

**Professores e mestres Carlos Augusto e Fialho**, pela confiança, compreensão e paciência.

**Professora e amiga Fabiana Amaral**, pelas leituras e correções intermináveis.

**IFSC**, pelo incentivo e reconhecimento do trabalho realizado.

**EGC** por enxergar na Gastronomia uma riqueza de conhecimentos com potencial de desenvolvimento científico.

E a todos que direta ou indiretamente contribuíram com essa tese.



MÜLLER, Silvana Graudenz. Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais, 288 f. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

## RESUMO

A pesquisa trata da preservação do conhecimento tradicional gastronômico reconhecido como patrimônio cultural a ser protegido. Esse conhecimento cultural é, sobretudo, tácito e compreende os saberes e fazeres transmitidos de pais para filhos que se encontram ameaçados frente ao fenômeno da globalização. O estudo descreve as formas de conversão do conhecimento tácito em conhecimento explícito sistematizado com vistas a sua preservação. O objetivo é propor um método para a identificação e sistematização dos saberes e fazeres tradicionais, por meio de inventários gastronômicos. A pesquisa apresenta a recente inserção dos saberes e fazeres da gastronomia como patrimônio cultural imaterial, analisando as ações dos órgãos públicos nacionais e internacionais, no que diz respeito à preservação do conhecimento tradicional oriundo das práticas gastronômicas. Trata-se de um estudo descritivo, de natureza aplicada, para a qual foi adotada uma abordagem qualitativa. O método proposto é denominado de Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC). Os materiais utilizados para dar suporte à construção do método proposto são: o Inventário Nacional de Referências Culturais, utilizado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional; a certificação de Especialidade Tradicional Garantida utilizado na União Européia e o modelo de conversão do conhecimento utilizado na Engenharia do Conhecimento. A validação do método ocorreu na comunidade tradicional de Santo Antônio de Lisboa em Florianópolis, onde todas as etapas do método do IRGC foram aplicadas. Dentre as produções indicadas pela comunidade como uma referência gastronômica cultural destaca-se uma produção tradicional conhecida como “cacuanga”. Observou-se, ao longo da pesquisa, que produções como a cacuanga estão em processo de extinção e que existe a necessidade da realização de inventários da gastronomia tradicional como alternativa para a preservação e desenvolvimento dos patrimônios culturais imateriais. A aplicação do método resultou em um inventário gastronômico de

abordagem técnico-tecnológica e histórico-cultural que servirá para a preservação e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais.

**Palavras Chave:** Patrimônio Cultural Gastronômico, Saberes e Fazeres Tradicionais, Gastronomia Tradicional.

MÜLLER, Silvana Graudenz. Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais, 288 f. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

Gastronomic Cultural Patrimony: Identification, Systematization, and Dissemination of the Traditional Knowledge and Doings.

### **ABSTRACT**

The research deals with the preservation of gastronomic traditional knowledge recognized as cultural patrimony to be protected. This cultural knowledge is, above all, tacit, and comprises knowledge and habits inherited generation after generation, which are being threatened by the globalization phenomenon. The study describes the means of converting tacit knowledge into systematized explicit knowledge, aiming at its preservation. The purpose is to propose a method for investigating and systematizing the traditional knowledge and doings, by means of gastronomic inventories. The research presents the recent insertion of the gastronomic knowledge and doings as immaterial cultural patrimony, analyzing the actions taken by national and international public organs regarding the preservation of the traditional knowledge derived from gastronomic practices. It is a descriptive study, of applied nature, for which a qualitative approach was adopted. The proposed method is named Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC). The material supporting the elaboration of the proposed method are: the Inventário Nacional de Referências Culturais, used by the Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional; the Traditional Speciality Guarantee used in the European Union; and the model of knowledge conversion used in Knowledge Engineering. Validation of the method occurred in the traditional community of Santo Antônio de Lisboa, in Florianópolis, where all the stages of the IRGC method were applied. Among the productions indicated by the community as gastronomic cultural references, prominently emerges the traditional production known as “cacuanga”. It was observed, by the course of the study, that productions such as the cacuanga are going through an extinction process and that there is the necessity of applying inventories regarding the traditional gastronomy as an alternative towards the preservation and development of immaterial cultural patrimonies. Application of the

method resulted in a gastronomic inventory of technical -technological and historic-cultural approach wich will be useful to the preservation and dissemination of the traditional knowledge and practices.

**Keywords:** Gastronomic Cultural Patrimony, Traditional Knowledge and Practices, Traditional Gastronomy.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Espiral da Criação do Conhecimento.....	40
Figura 2 - Ofício das Baianas de Acarajé, em Salvador, registrado em janeiro de 2005.....	63
Figura 3 - Figura 3 - Acarajés com Vatapá e Camarões.....	63
Figura 4 - Pannelas e tampas de Goiabeiras.....	1
Figura 5 - Queijo Minas.....	64
Figura 6 - Bolo de Rolo.....	73
Figura 7 - Bolo Souza Leão.....	74
Figura 8 - Sistemas utilizados como base para a elaboração do método proposto.....	78
Figura 9 - Sistemas adotados e suas abordagens.....	79
Figura 10 - Etapas do método proposto.....	91
Figura 11 - Tainha escalada e assada na brasa.....	122
Figura 12 - Tainha frita.....	124
Figura 13 - Peixe cozido no feijão.....	125
Figura 14 - Peixe ensopado.....	127
Figura 15 - Fritada de ostra da pedra.....	128
Figura 16 - Berbigão com abóbora.....	129
Figura 17 - Camarão com chuchu.....	130
Figura 18 - Linguíça frita com pirão branco.....	131
Figura 19 - Taiá cozido.....	132
Figura 20 - Mineirinha de taiá.....	132
Figura 21 - Pirão do caldo.....	133
Figura 22 - Farinha de mandioca.....	135
Figura 23 - Aipim cozido.....	137
Figura 24 - Batata doce cozida.....	138
Figura 25 - Galinha com mamão verde.....	139
Figura 26 - Mané Pança.....	140
Figura 27 - Concertada.....	141
Figura 28 - Bijajica.....	143
Figura 29 - Cuscuz.....	144
Figura 30 - Biju.....	145
Figura 31 - Louças tradicionais.....	146
Figura 32 - Apresentação dos pratos em folhas de bananeira.....	147
Figura 33 - Banana frita.....	148
Figura 34 - Molho de laranja "bruta".....	148
Figura 35 - Molho de laranja com pimenta.....	151
Figura 36 - Cacuanga fora da folha da bananeira.....	153

Figura 37 - Engenho do Beto.....	157
Figura 38 - Engenho do Beto: Prensa.....	158
Figura 39 - Peneirando a farinha.....	159
Figura 40 - Ingredientes industrializados.....	160
Figura 41 - Massa com amendoim.....	160
Figura 42 - Fogão a lenha.....	161
Figura 43 - Cacuanga cortada.....	162
Figura 44 - Mandioca curtida: Puba.....	163
Figura 45 - Cacuanga amarrada com embira.....	165
Figura 46 - Cacuanga sem amendoim.....	166
Figura 47 - Com quem aprendeu a fazer?.....	168
Figura 48 - Quando aprendeu?.....	169
Figura 49 - Por que aprendeu?.....	169
Figura 50 - Transmitiu a receita?.....	170
Figura 51 - Com que frequência era consumida no passado?.....	171
Figura 52 - Com que frequência é consumida atualmente?.....	171
Figura 53 - Por que era consumido?.....	172
Figura 54 - Motivo atual de consumo.....	173
Figura 55 - Aipim.....	177
Figura 56 - Existiam ferramentas para a produção original?.....	179
Figura 57 - Essas ferramentas foram alteradas?.....	180
Figura 58 - Localização de Santo Antônio de Lisboa.....	196
Figura 59 - Cacuanga cozinhando em água e amarrada com embira (fibra da casca da bananeira).....	206
Figura 60 - Cacuangas em exposição na farinhada.....	206
Figura 61 - Resumo valores nutricionais cacuanga.....	207
Figura 62 - Modelo das cinco fases do processo de Construção do Conhecimento.....	215
Figura 63 - Alunos do IFSC no evento.....	225
Figura 64 - Buffets com comidas tradicionais.....	227
Figura 65 - Buffets com comidas tradicionais.....	227
Figura 66 - Pesquisadora no canto esquerdo, explicando os pratos para a comunidade.....	228

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Quatro modos de conversão do conhecimento.....	39
Tabela 2- Comparação entre os métodos de transferência pela informação e transferência pela tradição.....	47
Tabela 3 - Iniciativas Públicas e Instrumentos.....	61
Tabela 4 - Demonstrativo da interface de relação entre o INRC e da certificação ETG e o resultado que compõe o método proposto (IRGC).....	85
Tabela 5 – Resumo das etapas, fases e procedimentos do IRGC.....	111
Tabela 6 - Ficha Técnica: cacuanga de massa sevada.....	175
Tabela 7 - Ficha Técnica: cacuanga de massa puba.....	176
Tabela 8 - Elementos essenciais que definem as características das matérias-primas.....	177
Tabela 9 - Formas de aquisição.....	178
Tabela 10 - Síntese dos principais produtos alimentares e das produções gastronômicas de Santo Antonio de Lisboa.....	182
Tabela 11 - Quantidade de ingredientes de cada produção.....	186
Tabela 12 - Proporções encontradas e variações.....	187
Tabela 13 - Descrição dos equipamentos e utensílios para a produção da cacuanga e as substituições.....	189
Tabela 14 - Caderno de Especificação da cacuanga.....	196
Tabela 15 - O modelo SECI de Nonaka e Takeuchi alinhado com o modelo de criação do conhecimento dos mesmos autores.....	214



## **LISTA DE ABREVIATURAS**

UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

ETG – Especialidade Tradicional Garantida

IPHAN – Instituto do Patrimônio Artístico Nacional

INRC – Inventário Nacional de Referências Culturais

IRGC – Inventário de Referências Gastronômicas Culturais

IG – Indicação Geográfica

DO – Denominação de Origem

IP – Indicação de Procedência

INPI - Instituto Nacional de Propriedade Industrial

FCC – Fundação Catarinense de Cultura



## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	23
1.1 DEFINIÇÃO DO TEMA.....	23
1.2 JUSTIFICATIVA DA PROPOSTA.....	27
1.3 PERGUNTA DE PESQUISA.....	29
1.4 OBJETIVOS DA PESQUISA.....	29
<b>1.4.1 Objetivo geral</b> .....	29
<b>1.4.2 Objetivos específicos</b> .....	29
1.5 ADESÃO AO PROGRAMA.....	30
1.6 INEDITISMO.....	31
1.7 ESTRUTURA DO TRABALHO.....	31
<b>2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA</b> .....	35
2.1 ENGENHARIA DO CONHECIMENTO E OS SABERES E FAZERES DA GASTRONOMIA TRADICIONAL.....	35
<b>2.1.1 Dado, Informação e Conhecimento</b> .....	36
<b>2.1.2 O Conhecimento Tácito e o Explícito na Abordagem de Nonaka e Takeuchi</b> .....	38
<b>2.1.3 Os Quatro Modos de Conversão do Conhecimento</b> .....	38
<b>2.1.4 Populações Tradicionais e Conhecimento Tradicional</b> .....	42
<b>2.1.5 Métodos para a Transferência do Conhecimento Tradicional</b> .....	46
2.2 GASTRONOMIA E CULTURA.....	47
<b>2.2.1 A Valorização da Cultura Local por meio da Gastronomia Tradicional</b> .....	49
<b>2.2.2 Gastronomia e Identidade Regional</b> .....	51
<b>2.2.3 Patrimônio Cultural Imaterial</b> .....	51
<b>2.2.4 Preservação dos saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional</b> .....	53
<b>2.2.5 Certificações de Qualidade dos Alimentos na União Européia, com Ênfase na Valorização de Produtos Alimentares como Manifestação Cultural</b> .....	56
<b>2.2.6 Certificações e Registros Nacionais de Preservação de Produtos Alimentares como Manifestação Cultural</b> .....	61
<b>3 METODOLOGIA DA PESQUISA</b> .....	77
3.1 MATERIAIS E MÉTODOS.....	78
3.2 CONCEPÇÃO DO MÉTODO PROPOSTO.....	79
3.3 CLASSIFICAÇÃO DO MÉTODO DO INVENTÁRIO DE REFERÊNCIAS GASTRONÔMICAS CULTURAIS COMO INSTRUMENTO DE PESQUISA.....	88

3.4 A CONCEPÇÃO DO TERMO “INVENTÁRIO DE REFERÊNCIAS GASTRONÔMICAS CULTURAIS” .....	89
<b>4 PRIMEIRO RESULTADO: O MÉTODO PROPOSTO</b> .....	91
4.1 DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ETAPAS E FASES DO IRGC.....	92
<b>4.1.1 Primeira Etapa: Identificação Local</b> .....	92
<b>4.1.2 Segunda etapa do IRGC: Sistematização dos Dados</b> .....	105
4.2 ETAPAS, FASES E PROCEDIMENTOS DO IRGC ASSOCIADOS AO MODELO DE CONVERSÃO DO CONHECIMENTO (SECI).....	109
<b>4.2.1 Socialização</b> .....	109
<b>4.2.2 Externalização</b> .....	110
<b>4.2.3 Combinação</b> .....	110
<b>4.2.4 Internalização</b> .....	110
<b>5 SEGUNDO RESULTADO: APLICAÇÃO DO MÉTODO PROPOSTO</b> .....	113
5.1 A SELEÇÃO DO LUGAR.....	113
5.2 ETAPA DE IDENTIFICAÇÃO LOCAL.....	114
<b>5.2.1 Primeira Fase: Levantamento Preliminar</b> .....	114
<b>5.2.2 Segunda Fase: Pesquisa de Campo</b> .....	119
5.3 ETAPA DE SISTEMATIZAÇÃO.....	181
5.3.1 Síntese e Análise Técnico-Tecnológica da Gastronomia Tradicional de Santo Antônio.....	181
<b>5.3.2 Síntese e Análise Técnico-Tecnológica da Produção da Cacuanga</b> .....	185
<b>5.3.3 Síntese e Análise da Categoria Histórico-Cultural da Gastronomia Tradicional de Santo Antônio de Lisboa</b> .....	190
<b>5.3.4 Síntese e Análise da Categoria Histórico-Cultural da Produção da Cacuanga</b> .....	193
5.4 DISCUSSÃO DOS RESULTADOS DO INVENTÁRIO DA CACUANGA.....	194
<b>5.4.1 Caderno de Especificação da Cacuanga</b> .....	195
<b>6 DISCUSSÃO DOS RESULTADOS</b> .....	211
6.1 OS MATERIAS UTILIZADOS.....	211
<b>6.1.1 Modelo SECI Associado ao Modelo de Construção do Conhecimento na Conversão do Saberes e Fazeres Gastronômicos</b> .....	211
<b>6.1.2 A Utilização do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) como Material Fundamental para a Construção da Categoria Histórico-Cultural do Método Proposto</b> .....	218

<b>6.1.3 A Utilização do Método de Certificação de Especialidade Tradicional Garantida como Material Fundamental para a Construção da Categoria Técnico-Tecnológica do Método Proposto.....</b>	<b>219</b>
6.2 O INVENTÁRIO DE REFERÊNCIAS GASTRONÔMICAS CULTURAIS COMO INSTRUMENTO DE PESQUISA.....	220
6.3 DISSEMINANDO OS SABERES E FAZERES DA GASTRONOMIA TRADICIONAL.....	224
<b>7 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>231</b>
7.1 SUGESTÃO PARA FUTUROS TRABALHOS.....	236
REFERÊNCIAS.....	239
APENDICE 1 - GLOSSÁRIO DE EXPRESSÕES E TERMOS TÉCNICOS ADOTADOS NESTA PESQUISA.....	253
APENDICE 2 – IDENTIFICAÇÃO DAS PRODUÇÕES GASTRONOMICAS TRADICIONAIS.....	254
ANEXO I – Regulamento 509.....	271
ANEXO II – Regulamento 1216.....	272
ANEXO III – Registro Pizza Napoletana.....	273
ANEXO IV – Caderno Especificações Pizza Napoletana.....	275
ANEXO V – Certidão de Registro do Acarajé.....	276
ANEXO VI - Regulamento para o uso do INRC.....	278
ANEXO VII - LE1 3436/2008: Bolo de Rolo.....	279
ANEXO VIII - LE1 3428/2008: Bolo Souza Leão.....	280
ANEXO IX - LE1 3751/2009: Cartola.....	281
ANEXO X - Doces de Pelotas – Certificados.....	282
ANEXO XI - Cessão de uso do INRC.....	286
ANEXO XII - Comitê de Ética.....	287
ANEXO XIII - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.....	288



# 1 INTRODUÇÃO

“ O ato real de descobrimento não  
consiste em encontrar novas terras,  
mas em vê-las com novos olhos”  
(Marcel Proust)

## 1.1 DEFINIÇÃO DO TEMA

A tradição, o valor simbólico dos alimentos, a história, os sabores e saberes, as técnicas de produção e os modos alimentares são responsáveis pela formação das culturas gastronômicas regionais. Esses valores intangíveis somados constituem os chamados Patrimônios Culturais de Natureza Imaterial

Os significados da alimentação para as sociedades não podem ser mais compreendidos dentro de uma epistemologia que abrange somente indicadores econômicos, nutricionais e biológicos.

O reconhecimento oficial da Gastronomia Tradicional brasileira como Patrimônio Cultural surgiu a partir da Convenção da Salvaguarda do Patrimônio Imaterial de 2003, realizada pela Organização das Nações Unidas, em Paris, na França e posteriormente, em 2006, quando o documento entrou em vigor no Brasil.

Dessa data em diante, os temas “Gastronomia” e “Patrimônio” começaram a aparecer de forma mais constante nas pesquisas acadêmicas, trazendo um diálogo interdisciplinar da Gastronomia com áreas de conhecimento afins como Antropologia, História, Artes, Geografia, Turismo e Sociologia.

Um dos primeiros estudiosos a tratar a Gastronomia como conhecimento interdisciplinar foi o francês Jean-Anthelme Brillat-Savarin, em 1826. Ele se dedicou a uma análise bastante criteriosa do mecanismo do gosto, analisou a magreza e a obesidade, a influência da dieta sobre o sono, a juventude, o envelhecimento e a morte.

Brillat-Savarin foi juiz e cozinheiro, escrevendo na introdução de seu livro *Physiologie du Goût*, vinte aforismos para que “servissem de base eterna à ciência”. No quarto aforismo, que interessa para essa pesquisa, encontramos a expressão: “diga-me o que comes que te direi quem és”. Nesse momento Brillat-Savarin apontou que o comportamento relativo à comida revela a cultura em que cada um está inserido.

Em outra análise gastronômica, porém como o mesmo foco cultural, Vasconcelos (1985) corrobora essa afirmação quando apresenta que “somos o que comemos e somos como comemos”. A maneira como se come demonstra tanto a cultura em que a pessoa está inserida quanto fala a respeito de sua personalidade.

Tempass (2011) completando essa equação vai ainda mais fundo quando faz uma relação de comida com a alma e com a religião na cultura indígena Mbyá-Guarani, falando que “comemos o que somos”. Nessa cultura, alguns alimentos estão diretamente ligados a práticas espirituais.

As três máximas apresentadas: “diga-me o que comes que te direi quem és”; “somos o que comemos e somos como comemos” e “comemos o que somos” apontam uma ligação entre a alimentação e a cultura.

A área de conhecimento interdisciplinar conhecida como “Alimentação e Cultura” já fazia parte dos currículos acadêmicos na Antropologia, na História e na Sociologia em universidades como a Federal de Santa Catarina, quando começou a aparecer nos currículos dos cursos federais de Gastronomia.

Cursos públicos de Cozinha e Gastronomia são relativamente novos no Brasil e instituições de ensino como o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, vêm oferecendo cursos gratuitos desde 2007. A primeira universidade federal a oferecer esse curso foi a Federal Rural de Pernambuco em 2004.

Por se tratar de uma área nova que abrange conhecimentos interdisciplinares, muitos dos conceitos e definições empregados nas pesquisas são importados das áreas afins e redirecionados conforme o contexto, como é o caso desta tese.

Para esta pesquisa adotaram-se significados, diretrizes e referenciais teóricos das seguintes áreas: da Engenharia do Conhecimento para apontar os caminhos para a identificação e sistematização dos conhecimentos tradicionais inerentes aos processos gastronômicos, da Antropologia para explicar questões relativas aos Patrimônios Culturais Imateriais, da Geografia para compor questões relativas à influência do território na especificidade da matéria prima utilizada nas cozinhas regionais e também da História para contextualizar e explicar os processos de transformação que ocorrem nas práticas alimentares.

Para identificação e sistematização dos conhecimentos gastronômicos tradicionais foi necessário buscar na Engenharia do Conhecimento o modelo de conversão do conhecimento de Nonaka e

Takeuchi (1997) para se conseguir expor de forma sistemática, pelo menos parte do conhecimento que se encontra implícito na “cabeça” dos cozinheiros. Buscou-se também, no instrumento de certificação de Especialidade Tradicional Garantida (ETG) e no instrumento de levantamento de sistemas culturais complexos, utilizado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), modelos para comporem as diretrizes de identificação e sistematização do conhecimento tradicional.

A pesquisa compreende a explicitação detalhada dos saberes e fazeres inerentes aos produtos e processos que compreendem as cozinhas tradicionais, para tanto, não basta apenas discutir as políticas públicas que envolvem o registro dos patrimônios culturais, é necessário discutir instrumentos que possibilitem a identificação, sistematização, disseminação e preservação do conhecimento tradicional.

Parte-se do pressuposto de que os conhecimentos necessários para a execução dos processos gastronômicos tradicionais, quando devidamente identificados e explicitados, possibilitam a reprodução do prato, em conformidade com aspectos histórico-culturais e técnico-tecnológicos que o determinam, preservando-se assim a identidade cultural ou conforme Perassi (2002) a marca regional de identificação.

Essa preocupação em representar a história e a cultura de uma localidade por meio da Gastronomia Tradicional está embasada em pesquisas realizadas por estudiosos da área de Alimentação e Cultura como Hernandez (2005); Garcia (2003); Fagliari (2005); Poulain (2006); Menashe (2008); Maciel (2001); Proença (2010), que vêm observando que os saberes e sabores das cozinhas tradicionais estão perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento oriundo do processo de elaboração das preparações tradicionais estão desaparecendo.

Declarando essa mesma preocupação, a Organização das Nações Unidas, no dia 16 de novembro de 2010, apresentou como medida de salvaguarda para a preservação das tradições alimentares, a nova lista dos Patrimônios Mundiais de natureza Imaterial, a saber: a refeição gastronômica à moda francesa; a dieta do mediterrâneo; a culinária tradicional do México e o pão de mel da Croácia.

No Brasil, por meio do IPHAN foram classificados como patrimônio cultural imaterial: O ofício da baiana do acarajé; o modo artesanal de fazer o queijo de Minas; a produção dos doces de Pelotas; a produção da farinha de mandioca. Estão em processo de reconhecimento o modo de fazer a cajuína e o ofício das tacacazeiras.

Essa classificação possibilita ações de salvaguarda para a preservação e desenvolvimento desses bens culturais.

Esse movimento de tornar alguns exemplares da Gastronomia como Patrimônio Cultural, vem despertando interesse nos cursos técnicos, graduação e pós-graduação em Gastronomia.

Reside aí uma grande responsabilidade por parte daqueles que lecionam em repassar para os alunos o que é um Patrimônio Gastronômico e ensinar na prática a forma mais fiel possível de reprodução do prato, dentro de todo o contexto que o classifica como Patrimônio Cultural.

Como grande parte da Gastronomia Tradicional brasileira ainda não foi inventariada, entende-se como sendo fundamental que as escolas de Gastronomia, que são as instituições diretamente ligadas ao assunto e responsáveis pela disseminação do conhecimento na área, comecem a fazer a sua parte no que concerne a pesquisa para auxiliar na realização dos inventários gastronômicos, com o olhar do gastrólogo.

Esse olhar especialista na construção de inventários da Gastronomia Tradicional possibilita a captação de detalhes que são fundamentais no processo produtivo, que abrangem questões pontuais como: a especificidade da matéria-prima, os métodos de cocção e conservação, as reações químicas, características organolépticas, formas de apresentação, entre outras questões de cunho interdisciplinar como o contexto cultural de criação, formas de consumo e as transformações ocorridas.

Conforme Santiago e De Luca (2008), o inventário é importante para o reconhecimento do valor cultural que ocorre por meio da identificação, podendo ser desenvolvido sem restrições, como um censo.

A partir desta perspectiva o inventário poderá servir de base para uma nova política de preservação, que, ao invés de proteger apenas os bens excepcionais normalmente produzidos pelas elites ou que façam parte de sistemas culturais complexos, buscará administrar o patrimônio amplo e pluralista construído por todos os brasileiros.

Para o IPHAN (2010) o inventário é um instrumento estratégico para a preservação do Patrimônio Imaterial porque, além de produzir conhecimento e fornecer subsídios para a implantação de possíveis políticas de salvaguarda, cria oportunidades de mobilização e articulação social, convidando as pessoas e grupos envolvidos no processo de inventário, a refletir sobre as questões do Patrimônio Cultural, sobre o que consideram fundamental para o seu modo de ser e estar no mundo.

## 1.2 JUSTIFICATIVA DA PROPOSTA

Para se registrar a Gastronomia Tradicional de um povo, faz-se necessário pesquisar os processos produtivos, a história, a região, os produtos e os hábitos alimentares, buscando compreender os significados da alimentação na cultura em que está inserida.

Como resultado do processo de crescimento global, observa-se novos ritmos alimentares, propondo utilização de técnicas e ingredientes, que não fazem parte do processo histórico e cultural de criação e manutenção dos pratos que representam uma “Gastronomia Tradicional”. Esse excesso de misturas pode provocar o desaparecimento de saberes e fazeres responsáveis pela criação do prato.

Entende-se nesta pesquisa que Gastronomia Tradicional é o conjunto de produções gastronômicas elaboradas em conformidade com valores simbólicos, tradicionais e históricos, construídos dentro de um espaço-tempo determinado e passados de geração para geração<sup>1</sup>.

Compreende-se que, no contexto regional os termos Gastronomia Tradicional e Gastronomia Típica estão diretamente relacionados, pois para ser tradicional a Gastronomia necessita ter os conhecimentos passados de geração para geração, caracterizando e tipificando o meio em que está inserida.

Nesse estudo, os termos Gastronomia Tradicional e Gastronomia Típica serão utilizados como conceitos referentes a um mesmo escopo, todavia, adotou-se a expressão Gastronomia Tradicional, pois o foco de pesquisa é a preservação e desenvolvimentos dos saberes e fazeres tradicionais inerentes às práticas gastronômicas.

Avalia-se as possibilidades de manutenção desse conhecimento tradicional, pois, considera-se a Gastronomia como Patrimônio Imaterial que deve ser preservado e desenvolvido por questões culturais.

Os novos ritmos e mudanças no cotidiano alimentar são apontados por autores como Oliveira, et al (2009); Fischler (1995); Garcia (2003); Uggioni (2006); Proença (2010); Souza (2010); Hernandez e Grácia-Arnaiz (2005). As obras dos citados autores, estabelecem correspondência com o conceito de globalização, que operou modificações sociais como o êxodo rural, a urbanização, a determinação da economia de mercado sobre a economia de subsistência, a expansão dos transportes e do sistema de comunicação.

---

<sup>1</sup> Conforme a legislação da União Européia para a certificação de produtos e processos gastronômicos tradicionais o período que comporta uma geração é de 25 anos. (Gazeta Oficial da Comunidade Européia, 2006).

Somados implicaram em alterações nas condições de produção, acesso, preparo e consumo dos alimentos.

Na perspectiva de Garcia (2003), o consumo foi afetado pela característica relacionada à redução do tempo de preparação das refeições, ao avanço tecnológico, às transformações sociais bem como à crescente oferta de produtos provenientes de várias partes do mundo. Tudo isso incentivado pela publicidade, sustentado na flexibilização dos horários, na crescente individualização e na redução dos rituais alimentares.

Participando da discussão, Fischler (1995) acrescenta que a urbanização, a modificação na estrutura familiar, o trabalho feminino assalariado e o número crescente da oferta de alimentação fora do lar, são fatos que estão contribuindo para modificações na transmissão dos saberes e das práticas culinárias.

Garcia (2003) destaca ainda que os alimentos e os serviços estão sendo desterritorializados<sup>2</sup>, apresentando-se como característica essencial da sociedade global, já que as estruturas de poder econômico, político, social e cultural são internacionais, mundiais, descentradas, não dispondo de uma localização física.

Considerando as mudanças no cotidiano alimentar, tanto na oferta quanto no consumo de alimentos, existe por parte de professores do curso de Cozinha do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC), a necessidade de se realizar inventários gastronômicos, que componham ao final, um banco de dados para o aperfeiçoamento das pesquisas acadêmicas.

---

<sup>2</sup> Desterritorialização é, nas palavras de Gilles Deleuze, uma "palavra bárbara" proposta por Felix Guattari para o entendimento de processos inicialmente psicanalíticos mas posteriormente ampliados para toda a filosofia desenvolvida pelos dois autores. Para além da concepção filosófica deleuzeana, a expressão insere-se hoje em um amplo debate no âmbito das Ciências Sociais, da Antropologia à Ciência Política e à Geografia e nesta pesquisa, na Gastronomia. Assim, muitos autores defendem a tese de que a desterritorialização é a marca da chamada sociedade pós-moderna, dominada pela mobilidade, pelos fluxos, pelo desenraizamento e pelo hibridismo cultural. Haesbaert (em "O Mito da Desterritorialização, 2004") defende que desterritorialização seja um termo utilizado não para o simples aumento da mobilidade ou para fenômenos como a hibridização cultural, mas para a precarização territorial dos grupos subalternos, aqueles que vivenciam efetivamente (ao contrário dos grupos hegemônicos) uma perda de controle físico e de referências simbólicas sobre/a partir de seus territórios. Assim, haveria um sentido genérico, de desterritorialização como destruição ou transformação de territórios (enquanto espaços ao mesmo tempo de dominação político-econômica e de apropriação simbólico-cultural), e um sentido mais estrito, vinculado à precarização territorial daqueles que perdem substancialmente os seus "controles" e/ou identidades territoriais.

Para tanto, faz-se primordial explicitar os conhecimentos inerentes aos processos gastronômicos tradicionais, identificando e registrando os produtos, os processos e os modos alimentares. Isso possibilita que os saberes e fazeres relativos aos processos da Gastronomia Tradicional, sejam preservados e desenvolvidos.

Assim, a proposta de construir um método para a realização de inventários de referências gastronômicas culturais, pretende resultar em material que possibilite o detalhamento dos conteúdos técnico-tecnológicos e histórico-culturais gastronômicos, visando à preservação e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais.

### 1.3 PERGUNTA DE PESQUISA

Adotando-se o conceito de “Gastronomia Tradicional” como referência cultural, que é construída a partir de um “Conhecimento Tradicional”, a presente pesquisa pretende explicitar e sistematizar esse conhecimento, por meio de uma proposta de realização de inventários de referências gastronômicas culturais, com vistas à sua disseminação, preservação e desenvolvimento.

#### **Para tanto tem a seguinte pergunta de pesquisa:**

Como construir um método para a realização de inventários de referências gastronômicas culturais, que resulte na identificação e sistematização do conhecimento tradicional gastronômico em sua diversidade cultural, com vistas à sua disseminação, preservação e desenvolvimento?

### 1.4 OBJETIVOS DA PESQUISA

#### **1.4.1 Objetivo geral:**

Desenvolver um método de Inventário de Referências Gastronômicas Culturais, com vistas à preservação e desenvolvimento dos saberes e fazeres tradicionais.

#### **1.4.2 Objetivos específicos:**

- a) Apresentar os fundamentos da Engenharia e Gestão do Conhecimento que tratam da conversão do conhecimento tácito para alinhá-lo no contexto dos saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional;

- b) Determinar as diferentes abordagens da Gastronomia Tradicional como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial;
- c) Identificar os métodos de inventariação, certificação e registro dos Patrimônios Culturais Imateriais, em âmbito nacional e internacional.
- d) Propor as bases de um método de Inventário de Referências Gastronômicas Culturais para identificar e sistematizar o conhecimento tradicional oriundo do saber-fazer da Gastronomia Tradicional.
- e) Validar o método proposto em uma comunidade tradicional.

## 1.5 ADESÃO AO PROGRAMA

Uma das áreas de concentração do programa de Engenharia do Conhecimento que é a Mídias e Conhecimento se preocupa com a preservação do conhecimento antes que este se perca. Na leitura de Nonaka e Takeuchi (1997) temos os seguintes tipos de conhecimento:

- Conhecimento tácito (pessoal)
- Conhecimento explícito

A Gastronomia apresenta grande parte do conhecimento ainda na forma de conhecimento tácito, sendo necessária à conversão em conhecimento explícito para possibilitar sua preservação.

As técnicas de Engenharia do Conhecimento (observação, entrevista, oficinas práticas, estudos etnográficos, modelagem, vídeo, etc.) permitem a captura (explicitação ou expressão) e conversão deste conhecimento.

Ao tratar da preservação de Patrimônios Culturais estamos falando de gestão, de mídias e de ferramentas de Engenharia do Conhecimento necessárias a representação (por meio de explicitação ou expressão), armazenagem e preservação de algo que é precioso, que tem valor, por representar um saber (sabor) cultural.

## 1.6 INEDITISMO

Durante a revisão documental e bibliográfica, verificou-se existir na literatura, uma grande quantidade de análises históricas, sociais e culturais, relacionando a Gastronomia Tradicional como Patrimônio Imaterial e a sua inserção no Turismo Cultural, porém foi observado que apresentam pouca consistência operacional das dimensões técnicas e tecnológicas relacionadas ao processo produtivo, dentro dos moldes culturais de criação e de manutenção.

Entende-se que para explicitar essas dimensões é necessário realizar uma pesquisa detalhada que contemple os saberes e fazeres de ordem técnica e tecnológica e, para isso, esta tese propõe suprir a carência elaborando um método de realização de inventários de saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional denominado de Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC).

A proposta foi construída com base nas relações entre o Inventário Nacional de Referências Culturais, (INRC) utilizado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN); a certificação de Especialidade Tradicional Garantida (ETG) emitida pela União Européia e o modelo de conversão do conhecimento, proposto por Nonaka e Takeuchi (1997).

Na fase de pesquisa documental não foram encontrados elementos bibliográficos que combinassem os três métodos simultaneamente, fato que possibilitou uma abordagem inovadora para o estudo.

Assim, esta tese propõe uma alternativa inédita para aqueles pesquisadores que visam investigar os saberes e fazeres das Gastronômias Tradicionais, compondo um banco de dados, com vistas a preservação e desenvolvimento do conhecimento tradicional.

## 1.7 ESTRUTURA DO TRABALHO

No primeiro capítulo, o tema da pesquisa é contextualizado e apresentado conforme a perspectiva analisada. Apresenta a justificativa, a pergunta de pesquisa, os objetivos, a adesão ao programa do EGC e o ineditismo da pesquisa.

O segundo capítulo abrange a fundamentação teórica, composta pelos seguintes temas: Gestão do Conhecimento e os Saberes e Fazeres da Gastronomia Tradicional, apresentando o conceito de conhecimento tradicional e sua relação com o modelo de conversão do conhecimento

de Nonaka e Takeuchi e o tema Gastronomia e Cultura abordando os conceitos da Gastronomia Tradicional, Patrimônio Cultural e trata dos certificados e registros nacionais e internacionais de preservação dos Patrimônios Culturais.

O terceiro capítulo discorre de modo detalhado sobre a metodologia de pesquisa adotada para a elaboração da tese como documento, bem como apresenta a articulação entre as variáveis de preservação cultural, identificadas nos sistemas adotados como fundamentação teórica, que irão nortear a construção do método proposto.

O quarto capítulo apresenta o primeiro resultado da pesquisa, que é o método proposto, chamado de Inventário de Referência Gastronômicas Culturais (IRGC). O capítulo apresenta o detalhamento dos procedimentos metodológicos utilizados em cada uma das duas etapas que são respectivamente: etapa de Identificação Local e etapa de Sistematização. A realização da primeira etapa abrange fases dedicadas a pesquisa documental, à pesquisa bibliográfica, à investigação específica, às oficinas de campo, à entrevista coletiva e à entrevista individualizada. A segunda etapa do IRGC abrange as fases de síntese, análise e discussão dos dados obtidos na primeira etapa.

O quinto capítulo apresenta a validação do método do IRGC por meio de um estudo de caso em Santo Antônio de Lisboa. A produção selecionada para ser inventariada chama-se cacuanga. Contemplando a primeira etapa do IRGC é traçado nesse capítulo o perfil gastronômico da localidade dentro das abordagens histórico-cultural e técnico-tecnológica. São descritos os procedimentos de entrada no campo, com a coleta dos dados por meio de entrevistas coletivas e individualizadas, bem como os procedimentos para a realização das oficinas práticas para a elaboração da cacuanga. São relatados os procedimentos para a saída do campo com a devolutiva do material pesquisado para a comunidade. Contemplando a segunda etapa do IRGC os dados são analisados por meio da comparação e da síntese em categorias. Ao final apresenta-se a discussão dos resultados do bem gastronômico inventariado (cacuanga) apontando transformações ocorridas nos saberes e fazeres do mesmo, bem como no seu significado, na sua produção e no seu consumo. Apresenta ainda, o Caderno de Especificação, construído a partir dos resultados.

O sexto capítulo apresenta a discussão. A primeira parte trata da discussão a respeito da utilização dos materiais adotados nessa pesquisa para alcançar o objetivo apresentado no capítulo um. Na segunda parte discute-se a respeito da aplicação do Inventário de Referências

Gastronômicas Culturais como instrumento de pesquisa e na terceira parte discute-se os resultados do inventário para a disseminação dos saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional por meio de planos de salvaguarda que incluem o ensino e a extensão.

Para finalizar, o sétimo capítulo apresenta as considerações finais e as recomendações para futuros trabalhos.



## 2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

### 2.1 ENGENHARIA DO CONHECIMENTO E OS SABERES E FAZERES DA GASTRONOMIA TRADICIONAL

Uma das maneiras de identificar e sistematizar os saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional, além da pesquisa documental e bibliográfica, é por meio da explicitação do conhecimento tácito, existente naqueles são os detentores desse conhecimento.

A Engenharia do Conhecimento propõe converter o conhecimento tácito em explícito para que sua utilização possa gerar valor e ser preservado e disseminado como conhecimento. A conversão do conhecimento que envolve os saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional é um trabalho árduo, pois é preciso documentar a maior quantidade possível de dados e informações sensoriais, simbólicas, históricas e sócio-culturais relacionado aos alimentos.

No contexto da sociedade contemporânea a informação tem desenvolvido papel fundamental, pois se configura como matéria-prima no processo de geração do conhecimento em sua dimensão científica, filosófica ou popular, bem como instrumento de transmissão e assimilação da cultura.

De acordo com Davenport (1998), a maior parte das informações existentes no mundo permanece armazenada na memória dos homens, o que as torna vulneráveis ao esquecimento, haja vista não estarem registradas em algum suporte material.

Uma evidência nessa direção se dá no contexto da cultura popular, na qual a tradição oral e a observação se impõem à transmissão dos saberes sobre as práticas cotidianas dos sujeitos, a exemplo da produção de cerâmica, da cestaria, da carpintaria, das orações, da produção gastronômica, das crenças no sobrenatural, das lendas, das memórias sobre o passado vivido ou ouvido, enfim, de um conjunto de outros elementos que marcam o dia a dia dos indivíduos e das populações tradicionais.

Para Marconi e Lakatos (2008), existem quatro tipos de conhecimento: o popular, o científico, o filosófico e o religioso; as diferenças entre o científico e o popular e entre o filosófico e o religioso encontram-se no seu contexto metodológico.

O conhecimento popular, geralmente típico do camponês, transmitido de geração para geração por meio da educação informal e baseado na imitação e experiência pessoal; portanto empírico e desprovido de conhecimento [...] o segundo, científico, é transmitido por intermédio de treinamento apropriado, sendo um conhecimento obtido de modo racional, conduzido por meio de procedimentos científicos. Visa explicar ‘por que’ e ‘como’ os fenômenos ocorrem. (MARCONI e LAKATOS, 2008, p. 16).

Conforme Marconi e Lakatos (2008), não se distingue o conhecimento popular do científico pela veracidade ou natureza do objeto, mas sim pelo método e instrumentos do conhecer.

Essa tese se ocupará em extrair o conhecimento empírico e tácito, presente nos saberes e fazeres da Gastronomia, de maneira sistemática e metódica, para que esse seja organizado de maneira científica e tratado como tal.

### **2.1.1 Dado, Informação e Conhecimento**

Para aprofundar-se a discussão a respeito das formas de preservação do conhecimento tradicional, inerente aos processos produtivos e próprios da Gastronomia Tradicional é necessário iniciarmos pelo estudo do termo “conhecimento” de forma mais genérica que abrange os conceitos de “dado”, “informação” e “conhecimento”.

Esses termos dado, informação e conhecimento, são muitas vezes utilizados como sinônimos, porém, sob a perspectiva de valor do conhecimento, não apresentam o mesmo significado, podendo assumir características parecidas, dependendo da situação.

Davenport e Prusak (1998) e Pacheco (2010) apresentam os seguintes conceitos de dados:

Conjunto de fatos distintos e objetivos, relativos a eventos. Normalmente, organizações armazenam dados em algum tipo de sistema, tecnológico ou não. Os dados descrevem apenas parte daquilo que aconteceu; não fornecem julgamento nem interpretação e, nem qualquer base sustentável para a tomada de ação. São matérias-primas

essenciais para a produção da informação (DAVENPORT E PRUSAK, 1998).

São sinais desprovidos de interpretação ou significado. Podem ser números, palavras, figuras, sons, textos, gráficos, datas, fotos ou qualquer sinal, desprovidos de **contexto** (PACHECO, 2010).

Dentro do conceito de informação, Davenport e Prusak (1998) e Pacheco (2010) apresentam:

É uma mensagem, portanto, possui um emissor e um receptor. A informação tem por finalidade mudar o modo como o destinatário vê e exerce algum impacto sobre seu julgamento e comportamento. Dado dotado de **significado** (DAVENPORT E PRUSAK, 1998).

Portanto, ao dado se provê significado, de forma a torná-lo compreensível. Para terem significado, dados devem conter algum tipo de estrutura ou contexto associado (PACHECO, 2010).

Diferentemente do dado, a informação tem relevância e propósito. Por fim, a respeito do termo conhecimento, os mesmos autores consideram o seguinte:

É uma mistura fluida de experiência condensada, de valores, informação contextual e *insight* experimentado, a qual proporciona uma estrutura para a avaliação e incorporação de novas experiências e informações (DAVENPORT E PRUSAK, 1998).

É o conjunto completo de informações, dados, relações que levam as pessoas à tomada de decisão, à realização de tarefas e à criação de novas informações ou conhecimento. (PACHECO, 2010).

Nonaka e Takeuchi (1997, p. 24) apresentam um conceito de conhecimento, introduzido inicialmente por Platão, que afirma que o conhecimento é a “crença verdadeira e justificada” e concordam que a informação é um fluxo de mensagens e reforçam que o conhecimento é criado por este fluxo de informação, baseado nas crenças e no

compromisso de seu detentor.

Nonaka e Takeuchi (1997) apontam uma solução para o registro do conhecimento não codificado, que é a interação entre o conhecimento tácito e o conhecimento explícito, denominado de conversão do conhecimento.

### **2.1.2 O Conhecimento Tácito e o Explícito na Abordagem de Nonaka e Takeuchi**

Para Nonaka e Takeuchi (1997), o conhecimento é classificado em dois tipos: O conhecimento tácito que se relaciona com a experiência individual, habilidades e técnicas que envolvem valores intangíveis, como crenças pessoais, sistema de valor e o conhecimento explícito que pode ser articulado na linguagem formal.

O conhecimento é criado a partir da interação entre o conhecimento tácito e o explícito. O tácito é difícil de ser verbalizado ou codificado, visto que é distribuído na totalidade da experiência do indivíduo. Os autores consideram que o conhecimento explícito é apenas a ponta de um *iceberg* e vêem todo o restante como sendo "tácito" e que está profundamente enraizado nas ações, experiências, valores e ideais de um indivíduo.

### **2.1.3 Os Quatro Modos de Conversão do Conhecimento.**

Nonaka e Takeuchi (1997), em seus estudos, desenvolveram um modelo de conversão do conhecimento ancorado no “pressuposto crítico de que o conhecimento humano é criado e expandido através da interação social entre o conhecimento tácito e o conhecimento explícito”.

O conhecimento tácito e o conhecimento explícito não são entidades totalmente separadas, e sim mutuamente complementares, interagem um com o outro e realizam trocas nas atividades criativas dos seres humanos. Esse modelo de interação é dinâmico e articula quatro modos de representação do conhecimento, conhecido também como modelo SECI (Socialização, Externalização, Combinação e Internalização).

A tabela 1 apresenta os quatro modos de conversão (modelo SECI), que constituem a essência do processo de criação do conhecimento.

Tabela 1 - Quatro modos de conversão do conhecimento

	<b>Conhecimento tácito</b>	<b>Conhecimento explícito</b>
<b>Conhecimento tácito</b>	<b>SOCIALIZAÇÃO</b>	<b>EXTERNALIZAÇÃO</b>
<b>Conhecimento explícito</b>	<b>INTERNALIZAÇÃO</b>	<b>COMBINAÇÃO</b>

Fonte: Nonaka e Takeuchi (1997, p.69)

Nonaka e Takeuchi (1997) definem como socialização um processo de compartilhamento de experiências. Os aprendizes instruem-se com seus mestres, não por meio da linguagem, mas sim por meio da observação, imitação e prática. O objetivo é projetar-se no processo de raciocínio do outro indivíduo, por meio da experiência compartilhada.

A externalização é um processo de representação do conhecimento tácito em conceitos explícitos, normalmente orientada pelo diálogo, metáfora e/ou analogia.

A combinação, por sua vez, segundo os autores, é um processo de sistematização de conceitos em um sistema de conhecimento, é a combinação de conhecimento explícito com o conhecimento explícito já presente na organização.

Finalmente, a internalização é o processo de incorporação do conhecimento explícito no conhecimento tácito. Para que o explícito se torne tácito, são necessárias a verbalização e a diagramação do conhecimento sob forma de documentos, manuais ou histórias orais. A documentação ajuda os indivíduos a internalizar suas experiências, aumentando, assim, seu conhecimento tácito.

O conteúdo do conhecimento criado por cada módulo de conversão do conhecimento é naturalmente diferente. Segundo Nonaka e Takeuchi (1997, p.80), a socialização gera o “conhecimento compartilhado”, a externalização gera o “conhecimento conceitual”, a combinação dá origem ao “conhecimento sistêmico” e a internalização produz o “conhecimento operacional”.

Esses conteúdos interagem na espiral de criação do conhecimento na qual, segundo Nonaka e Takeuchi (1997), este deve ser articulado e então internalizado para tornar-se parte da base de conhecimento de cada pessoa. A espiral começa novamente depois de ter sido

completada, porém em patamares cada vez mais elevados, ampliando-se assim, a aplicação do conhecimento, como demonstrado na figura 1.



Figura 1 - Espiral da Criação do Conhecimento.

Fonte: Modelo SECI. Adaptado de Nonaka e Takeuchi (1997).

As quatro fases de conversão do conhecimento fazem parte do método proposto para a identificação dos saberes e fazeres gastronômicos. Assim será detalhada a aplicação em cada uma das fases.

### 2.1.3.1 Socialização

Este momento faz menção a conversão do conhecimento tácito individual para o conhecimento tácito em grupo. Podem-se considerar as percepções sensoriais como um conhecimento adquirido ao longo das experiências, tornado-se assim em grande parte tácito.

O conhecimento pode ser socializado em ambientes de interação com contato de experiências, com o compartilhamento de emoções, hábitos, habilidades e modelos mentais, dentro de uma visão cultural. Nesse caso, as oficinas ou laboratórios gastronômicos possibilitam essa interação. O ato de observar e de reproduzir, conjuntamente os pratos da Gastronomia Tradicional, possibilita o início da interação entre os conhecimentos tácitos.

Experiência pura e êxtase são termos que descrevem essa fase. Para Diakoulakis et. al. (2004, in Silva, 2007), esse processo inclui o compartilhamento de experiências, idéias, imagens, modelos mentais e habilidades técnicas. Ocorre por atividade comum, observação e imitação.

### 2.1.3.2 Externalização

Conversão do conhecimento tácito em conhecimento explícito, por meio do diálogo ou pela reflexão coletiva utilizando de metáforas, analogias, narrativas, conceitos, hipóteses ou modelos. Os indivíduos compartilham seu modelo mental e analisam e refletem isoladamente.

É o momento do diálogo, da expressão dos sentidos, por meio da prática e da degustação, para a real análise da percepção. É um tipo de *brainstorming* gastronômico, onde relações sensoriais, possibilidades, combinações e analogias acontecem para promover o desencadeamento de idéias e para a imaginação conseguir alcançar a materialização do produto final.

### 2.1.3.3 Combinação

Conversão do conhecimento explícito para conhecimento explícito sistêmico, pode se dar, por exemplo, por meio de registros como inventários gastronômicos, receituários, tabelas organolépticas, manuais técnicos com fotos passo a passo e filmagens de preparo de alimentos e bebidas. A combinação é um processo de sistematização de conceitos em um sistema de conhecimento que ocorre por meio da combinação dos conhecimentos que foram explicitados na fase de externalização.

### 2.1.3.4 Internalização

Conversão do conhecimento explícito sistêmico em conhecimento tácito. A participação ativa é enfatizada, através do treinamento com chefes de cozinha e especialistas de áreas correlatas.

Consiste em exercícios continuados que treinam habilidades, entre elas as sensoriais para perceber de forma cada vez mais apurada a sinergia dos alimentos, e despertam reações cognitivas como a percepção e entendimento de novos sabores provenientes de outras culturas.

Muito daquilo que se aprende na gastronomia é por meio da observação e da imitação. Por mais que se explique com mil palavras, a experiência de colocar a “mão na massa” é fundamental para a internalização do conhecimento.

Nonaka e Takeuchi (2008) propõem ainda um modelo de cinco fases do processo de criação do conhecimento. Esse modelo integra os quatro modos de conversão do conhecimento em cinco fases de criação

do conhecimento, incorporando uma dimensão de tempo.

As cinco fases são:

- a) compartilhamento do conhecimento tácito;
- b) criação dos conceitos;
- c) justificação dos conceitos;
- d) construção de um arquétipo;
- e) nivelção do conhecimento.

Pode-se entender que o processo de criação do conhecimento começa com o compartilhamento do conhecimento tácito, pois o conhecimento individual, rico e inexplorado, pode ser amplificado e disseminado.

O conhecimento depois de compartilhado pode ser convertido para explícito por meio da externalização na forma de um novo conceito. Na terceira fase, esse conceito é verificado e justificado para ver se é relevante seu contexto de utilização.

Na quarta fase os conceitos são convertidos e sistematizados em forma de um protótipo no caso de desenvolvimento de produto ou um novo sistema de registro e preservação.

Na última fase o conhecimento criado é disseminado, ou seja, o conhecimento é passado, dividido com outros membros envolvidos no processo.

Essas cinco fases de criação do conhecimento serão mais detalhadas no capítulo seis que trata das discussões dos resultados obtidos na aplicação do método proposto para a identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres da gastronomia tradicional.

Percebe-se que na construção de uma Gastronomia Tradicional, são transferidos conhecimentos tácitos em forma de habilidades práticas e que acabam por identificar uma cultura local. A esse conjunto de saberes e fazeres dá-se o nome de conhecimento tradicional. A seguir será apresentado o estudo dos métodos de transferência do conhecimento tradicional e suas implicações.

#### **2.1.4 Populações Tradicionais e Conhecimento Tradicional**

Para dar início ao estudo a respeito de conhecimento tradicional é necessário considerarmos inicialmente o conceito de populações tradicionais.

### 2.1.4.1 Populações Tradicionais

As populações tradicionais são aquelas comunidades que, conforme o conceito de cultura tradicional proposto por Diegues (2000, p. 87, 88), possuem como principais características:

“Importância das simbologias, mitos e rituais associados à caça, pesca e atividades extrativistas”;

“Conhecimento aprofundado da natureza e de seus ciclos que se reflete na elaboração de estratégias de uso e de manejo dos recursos naturais. Esse conhecimento é transferido de geração em geração por via oral”;

“Noção de território ou espaço onde o grupo social se reproduz econômica e socialmente”;

“Moradia e ocupação desse território por várias gerações, ainda que alguns membros individuais possam ter-se deslocado para os centros urbanos e voltado para a terra de seus antepassados”.

“A tecnologia utilizada é relativamente simples, de impacto limitado sobre meio ambiente. Há reduzida divisão técnica e social do trabalho, sobressaindo o artesanal, cujo produtor (e sua família) domina o processo de trabalho até o produto final”;

“Importância dada à unidade familiar, doméstica ou comunal e às relações de parentesco ou compadrio para o exercício das atividades econômicas, sociais e culturais”.

Para Santana e Oliveira (2005), populações tradicionais variam de acordo com cada região do Brasil, apresentando traços culturais que as diferenciam da população que está em seu entorno. São populações tradicionais:

- Os "povos indígenas";
- As comunidades "remanescentes de quilombos";
- Os "caboclos ribeirinhos";
- As "comunidades tradicionais urbanas";
- As "populações tradicionais marítimas", que se subdividem em "pescadores artesanais" e os "caiçaras".

Para Carvalhosa (1998) as comunidades tradicionais urbanas estão muito atreladas à noção de memória sócio-urbana, que representa a expressão máxima da riqueza cultural que o meio ambiente urbano pode oferecer formando, assim, uma paisagem intangível ao nosso "tato", porém perceptível aos demais sentidos.

Conforme Arantes (1986) são as comunidades tradicionais urbanas as responsáveis por tornar certos locais, como bairros e praças, localidades dotadas de características culturais distintas do restante da cidade, diferindo do conceito de populações tradicionais rurais, visto que estas teriam um modo de produção diferente do existente nas sociedades urbano-industriais.

As populações tradicionais urbanas teriam como principal caractere uma manifestação cultural diferenciada e perceptível no espaço urbano, com bairros marcados pela presença de uma comunidade distinta. Como exemplo há o caso de Santo Antônio de Lisboa em Florianópolis – SC – sendo a localidade selecionada para o estudo de caso desta pesquisa, que na primeira metade do século XX, tornou-se a responsável por fomentar a criação de um espaço cultural distinto e peculiar em relação ao restante das comunidades existentes na Ilha.

Cabe aqui ressaltar que a seleção de Santo Antônio de Lisboa como local para a validação do método proposto nesta pesquisa, se deu com base nos significados de população tradicional apresentados pelos autores, estudiosos do assunto, citados acima.

#### *2.1.4.2 Conhecimento Tradicional*

É o conhecimento oriundo do saber-fazer das populações tradicionais e que não possui um processo universalizado de levantamento e registro (SIENA, MENEZES, 2007).

Existem iniciativas regionalizadas para o artesanato, músicas, referências lingüísticas, usos de plantas medicinais e manejos ambientais.

Conforme Siena e Menezes (2007) o conhecimento tradicional se refere a um conhecimento empírico, desenvolvido ao longo de anos de prática locais, envolvendo o meio ambiente e a cultura local vigente dentro de um processo de espaço e tempo determinados.

O contexto atual da globalização tende cada vez mais a homogeneizar o conhecimento e o saber-fazer que o envolve, desaparecendo determinadas práticas que fazem parte de pequenas comunidades.

Como exemplo, observa-se na Gastronomia Tradicional o desaparecimento das práticas artesanais de conservação de alimentos por meio da salga, da defumação, da desidratação pelo sol ou fumaça (moquéim), da imersão em gordura. Estas práticas são próprias de determinadas culturas específicas, e estão perdendo espaço para métodos mais rápidos e práticos de conservação como o congelamento.

O método de conservação pelo frio hoje em dia é um método muito difundido pela facilidade de aquisição de congeladores, refrigeradores e pela praticidade de operação. É importante lembrar que os métodos tradicionais de conservação dos alimentos, possibilitam sabores diferenciados ao produto final, coisa que o método de congelamento não o faz.

Para Cunha e Almeida (1999), as chamadas populações tradicionais representam a continuidade do saber tradicional, resultando na sua preservação e desenvolvimento.

A gastronomia desenvolvida por essas populações está intimamente ligada à matéria-prima local e que possui características próprias do lugar, chamadas de *Terroir*<sup>3</sup>. Segundo Freitas (1997), a comida regional consiste na fusão cultural de formação, colonização ou da própria evolução, que utiliza em sua composição basicamente ingredientes locais, produzidos na região.

No que diz respeito a Gastronomia Tradicional, podemos observar o manejo associado à práticas sustentáveis do berbigão em localidades como Santo Antônio de Lisboa e Tapera em Florianópolis. No período em que a coleta do molusco é feita, com práticas artesanais com o saber-fazer tradicional existente na comunidade local, o respeito ao tempo e a forma de coleta, resultando em um alimento de sabor e textura específico. Observa-se a ligação entre o conhecimento tradicional e uma produção gastronômica responsável e de qualidade.

Ferreira e Jankowsky (2009) consideram que cada uma das etapas do sistema alimentar é carregada de significados culturais, formando a base de um conhecimento tradicional que guia desde a escolha da época de plantio, a observação da maré e da lua para a pesca, a seleção de sementes, a colheita, o trato e beneficiamento dos alimentos, a escolha da madeira para o fogo a lenha, o preparo dos alimentos, os hábitos à mesa, os tabus até o papel dos gêneros. Ressaltam que é numerosa a lista de conhecimentos dos povos, construídos ao longo de diversas gerações, atrelando a história e a

---

<sup>3</sup> Aspectos referentes ao clima, propriedades do solo, temperaturas, umidade e incidência solar, que tornam o local único, produzindo assim, alimentos únicos em suas características.

identidade aos alimentos.

Os métodos de transmissão desse conhecimento tradicional representam um papel importante na preservação do mesmo.

### **2.1.5 Métodos para a Transferência do Conhecimento Tradicional**

Sveiby (1998) afirma que o método mais comum de transferência de conhecimentos – a palestra – é também o menos eficaz. Sugere que exaustivos estudos demonstraram que depois de cinco dias as pessoas se recordam de menos de um décimo do que ouviram. Métodos mais “osmóticos”<sup>4</sup> para a transmissão de conhecimento mestre-aprendiz são mais eficazes (SVEIBY, 1998).

Neste sentido, Woortmann (1997, apud Oliveira et al, 2009) considera que:

[...] a transmissão do saber para o trabalho faz-se no próprio trabalho – pois o saber é um saber-fazer, parte da hierarquia. A transmissão do saber é mais do que transmissão de técnicas: ela envolve calores, construção de papéis, etc.

A tradição parece continuar sendo uma forma eficaz de transferência de conhecimento. O aprendizado prático é a melhor maneira de se aprender no ambiente de trabalho.

Pessoas aprendem principalmente seguindo os exemplos de outras, praticando e conversando. “A competência é transferida com mais eficácia quando o receptor participa do processo” (SVEIBY, 1998, p.52) e para ilustrar, o autor esquematiza as duas formas de transferência do conhecimento, apresentadas na tabela 2.

---

<sup>4</sup> Essa forma de transmissão de conhecimento será vista e tratada no capítulo cinco, durante a verificação do método proposto como “transferência por tradição”.

Tabela 2- Comparação entre os métodos de transferência pela informação e transferência pela tradição.

INFORMAÇÃO	TRADIÇÃO
Transfere informações articuladas	Transfere capacidades articuladas e não articuladas
Independente do indivíduo	Dependente e independente
Estática	Dinâmica
Rápida	Lenta
Codificada	Não-codificada
Fácil distribuição em massa	Difícil distribuição em massa

Fonte: SVEIBY, 1998, p. 54.

Sveiby (1998) aponta que a transferência do conhecimento passa pelo processo de interação e de criação e traz os conceitos básicos de Nonaka e Takeuchi (1997), que entendem por conhecimento tácito, o conhecimento do corpo, que é subjetivo, prático e por conhecimento explícito, o conhecimento da mente, que é objetivo, teórico.

Nas elaborações da Gastronomia Tradicional é comum a transferência e o aprendizado por meio da prática, da observação e absorção do aprendizado de forma “osmótica”.

Embora seja importante lembrar que a forma “osmótica” mesmo sendo uma forma eficaz de transferência do conhecimento, a transmissão pelo método audiovisual, como chama Sveiby, não garante a preservação deste.

Para Montanari (2008) a cozinha de transmissão pela tradição, em longo prazo, está fadada a não deixar traços em si. Este autor afirma, ainda, que com a construção de uma memória escrita – um registro da cozinha – é possível o desenvolvimento cumulativo de conhecimento.

Esse pensamento vem ao encontro de um dos objetivos desta pesquisa que é desenvolver um instrumento que consiga explicitar o conhecimento tradicional imbuído nos saberes e fazeres da gastronomia local, resultando em um inventário da Gastronomia Tradicional.

## 2.2 GASTRONOMIA E CULTURA

“O homem se alimenta de carnes, de vegetais e de imaginário.” A partir dessa frase, de autoria do sociólogo francês Claude Fischler (1995), entende-se que o ser humano não se alimenta apenas de vitaminas, proteínas e outros nutrientes.

Para Maciel (2001), é possível avaliar o valor simbólico do alimento, da mesma forma que as questões de ordem nutricional, propondo assim uma abordagem mais complexa para a área de “Gastronomia e Cultura” e que requer um outro olhar na sua investigação.

Beluzzo (2004) aponta uma tendência das sociedades para o resgate da culinária tradicional, com a valorização da cozinha regional, propiciando a revalorização das raízes culturais.

Concordando, Araújo (2005, p 15) aponta que o termo Gastronomia está relacionado à história cultural da alimentação e afirma que sua essência é a mudança, a temporalidade, a visão de passado, como processo contínuo de perspectivas sobre tendências, o constante e o eventual.

Com outro olhar, Brillat-Savarin, (1995, p. 57), traduz Gastronomia como o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta, objetivando zelar pela saúde por meio da melhor alimentação possível e segundo Gomensoro (1999, p. 195), representa a arte de bem comer e do saber escolher a melhor bebida para acompanhamento da refeição.

Conforme Franco (2001) a etimologia da palavra Gastronomia é originária de vocábulos gregos: “*gaster*” que significa ventre, estômago, “*nome*” que significa lei e “*ia*” é o sufixo que transforma a palavra em substantivo. Originalmente a palavra Gastronomia poderia ser traduzida como “estudo das leis do estômago”.

Traduzindo o termo Gastronomia como sendo uma área de conhecimento interdisciplinar, que abrange indicadores nutricionais, biológicos, econômicos, sensoriais, tecnológicos, históricos, sociais e culturais, esta pesquisa tem como prioridade apontar autores e discussões a respeito dos indicadores histórico-culturais, atrelados à uma abordagem técnica-tecnológica.

Esta visão prioriza a preservação e a valorização do conhecimento inerente às práticas gastronômicas das cozinhas regionais que identificam uma localidade.

Participando dessa discussão, os autores consultados por Uggioni (2006), Canesqui (2005) e Lody (2004) apontam que os modos alimentares se articulam com outras dimensões sociais, como a identidade. Comer é reconhecer-se, sendo um ato simbólico, a partir de sinais, de cores, de texturas, de temperaturas e, portanto, de estética. Consiste em um ato que une memória, desejo, fome, significado, sociabilidade e ritualidades próprias das experiências vividas. Assim, conforme Menache (2008) a comida também é “boa para pensar”.

Concordando com a idéia de alimento como identidade, Montanari (2008, p. 183) afirma que o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem pratica a culinária e é depositário das tradições e da identidade de um grupo.

A estrutura culinária passa a ser compreendida, com seus tabus e significados, como o conjunto de regras e normas relacionadas à alimentação, à organização do cardápio, às técnicas de preparo e aos temperos. Assim é possível identificar a culinária típica de uma região como particularidade cultural (GARCIA, 1999).

Com base em Rozin y Rozin (1981), Hernandez e Grácia-Arnaiz (2005), assinalam que cada cultura gera uma Gastronomia Tradicional, com receitas, ingredientes, aromas, técnicas de preparação, maneiras de servir e de comer. Esta gastronomia propõe classificações particulares e regras precisas, com relação à preparação e à combinação dos alimentos, incluindo aspectos próprios de colheita, produção, conservação e consumo.

Garcia (2005) em um diálogo entre Antropologia e Nutrição, aponta a ligação da alimentação com a cultura regional por meio dos costumes e comportamentos de um povo, afirmando que o modo de cozinhar está ligado ao estilo de vida de uma população.

Brillat-Savarin (1995) ressalta que a gastronomia se apresenta como aspecto identitário, pois está condicionada por valores culturais e códigos sociais, sob os quais as pessoas se desenvolvem. Com essa representatividade, a gastronomia não será apenas proporcionadora de prazeres palatais, mas também geradora de conhecimentos culturais, oportunizando ao homem status social e capacidade de convivência e relacionamento com diferentes sociedades (BRILLAT SAVARIN, 1995).

### **2.2.1 A Valorização da Cultura Local por meio da Gastronomia Tradicional**

Segundo Flandrin e Montanari (1998), a Gastronomia Tradicional atua na valorização da cultura regional, na perpetuação da memória culinária das famílias e oferece ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local.

Ao servir-se dos produtos da culinária tradicional local, o turismo gastronômico pode funcionar como uma forma de conhecer novas culturas e hábitos alimentares e pode constituir uma maneira de reapropriação de elementos culturais esquecidos, atuando na valorização cultural. (FAGLIARI, 2005).

Para Fagliari (2005) a valorização e o destaque de elementos gastronômicos regionais em atrativos turísticos também podem servir como fator de desenvolvimento local e de integração entre as comunidades.

Ao consumir um produto do turismo gastronômico, o viajante estará inevitavelmente entrando em contato com a cultura local e o modo de vida da população. Assim, a gastronomia possibilita que os turistas não apenas observem a cultura, mas também interajam e se sintam parte da comunidade, se colocando no lugar do anfitrião. Uma das formas de transmissão desta cultura gastronômica ocorre por meio dos restaurantes de comidas típicas.

Concordando, nas palavras de Uggioni (2010):

*Evolution cannot forget the origins of a culture, since when one visits a typical restaurant, one expects to find dishes that identify the origin, the evolution, the transformations and the innovations that have occurred throughout the history of gastronomy, and the will to perpetuate local culinary memory should exist.*

Para Uggioni, a evolução não pode esquecer as origens de uma cultura, uma vez que quando se visita um restaurante típico, espera-se encontrar pratos que identificam a origem, a evolução, as transformações e as inovações que ocorreram ao longo da história da gastronomia, perpetuando a memória culinária que deveria existir.

Conforme Uggioni, os restaurantes possuem grande responsabilidade na perpetuação da memória gastronômica das localidades, na qual a tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas são geradoras da formação das culturas regionais.

Pesquisando o desenvolvimento econômico regional, Botelho (2006) ressalta que a preservação ou reinvenção das gastronomias regionais tem papel social significativo. Preservando-se as técnicas existentes nas receitas, todos aqueles envolvidos no processo poderão manter seus ganhos diretos e indiretos. O autor afirma ainda que a preservação da gastronomia local pode sustentar a vida comunitária, por pressupor a inclusão social por meio de geração de emprego e renda e, conseqüentemente, o exercício da cidadania.

Beluzzo (2004) aponta a existência por parte das sociedades, de uma tendência à valorização patrimonial de sua cozinha, bem como o

resgate da culinária tradicional em várias partes do mundo, ocorrendo a revalorização das raízes culturais.

### **2.2.2 Gastronomia e Identidade Regional**

A Gastronomia Tradicional se apresenta como resultado da aplicação de conhecimentos construídos ao longo de muitas gerações, representando a associação de práticas para a constituição de certa identidade ou marca regional de identificação (PERASSI, 2002).

A Gastronomia Tradicional não se limita a receitas diferentes, pois comporta ingredientes e métodos de preparo regionais, que representam formas de sociabilidade e sistemas de significados.

Uma cultura alimentar é o resultado de um longo processo de aprendizagem que se inicia no momento do nascimento e se consolida no contexto familiar e social. Na cultura regional, as formas de alimentação, os produtos consumidos e a maneira de cozinhá-los relacionam-se com os recursos locais: as características do clima e do solo, a produção agrícola, a pecuária e também com as formas de armazenamento e comércio (HERNANDEZ, 2005).

A Gastronomia Tradicional forma o conjunto de produtos alimentares e processos produtivos característicos de uma região, elaborados em conformidade com valores simbólicos, tradicionais ou históricos que expressa a história, geografia, clima e organização social, podendo ser inserida no conjunto de bens que compõem os chamados Patrimônios Culturais Imateriais.

Segundo a UNESCO (1989), esses patrimônios podem ser definidos como a manifestação patrimonial da porção intangível da herança cultural dos povos, sendo essas, as tradições, o folclore, as línguas, as festas e outras manifestações, incluindo a gastronomia, como será visto a seguir.

### **2.2.3 Patrimônio Cultural Imaterial**

“Patrimônio Imaterial é um bem de natureza intangível, de caráter dinâmico e intimamente associado às práticas e representações culturais” (IPHAN, 2010).

A identificação do Patrimônio Imaterial vai além das construções históricas, monumentos de pedra e cal. Conforme a Fundação Catarinense de Cultura (FCC, 2010), o Patrimônio Cultural Imaterial:

- É o resultado dos saberes intangíveis e abrange as manifestações populares, religiosas e artesanais;
- Desperta os sentidos da memória coletiva, redescobre a dança, a gastronomia e a música das gerações;
- Traduz a história contada em sons, cheiros e gostos, movimento e bater de palmas;
- São as celebrações de uma comunidade;
- É constituído através do reconhecimento das lendas e crenças de um povo.
- É o saber transmitido de mestre para aprendiz. Como o modo de fazer dos quitutes, a construção das casas, o tipo e corte da madeira para a melhor embarcação;
- São receitas caseiras, o saber fazer aprendido em casa, todos os modos de sentir e fazer sentir; são as sensações e os significados.

Perassi (2002) contribui com o significado de Patrimônio Imaterial indicando um *slogan* institucional que foi veiculado no ano de 2002, dizendo que “Patrimônio não é só o que você toca, mas é tudo aquilo que toca você”. Esse anúncio de televisão foi apresentado com cenas de festas populares, e imagens de preparo e apresentação de pratos típicos.

Conforme o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e a Fundação Catarinense de Cultura (FCC), o Patrimônio Cultural Imaterial não deve ser interpretado apenas como coisa do passado, mas também como do presente, pois é vivo e relevante à população e possui significado.

As discussões sobre o entendimento e as estratégias de proteção do Patrimônio Cultural Imaterial têm movimentado historiadores, antropólogos, sociólogos e estudiosos de outras áreas, brasileiros e estrangeiros há várias décadas (GIMENES, 2006).

Conforme Sena (2008) os bens patrimoniais representam,

Uma narrativa sobre a trajetória do que é ser brasileiro, ou ainda o que se busca ser. [...] Preservar este bem significa contemplar a diversidade, permitir e assegurar que vários tipos do fazer humano se perpetuem. É uma forma de permitir que as gerações futuras tenham acesso à ancestralidade e a herança cultural da nação.

Para Poulain (2006, pág 38) em sua pesquisa a respeito da Sociologia da Alimentação afirma que a patrimonialização contemporânea da alimentação aparece a partir do momento em que a idéia de patrimônio passa do âmbito privado para o público, do econômico para o cultural, sendo também sinal de outras transformações das representações sociais. Essa passagem amplia a noção de Patrimônio Material para o Imaterial, que engloba práticas cotidianas e populares, aparecendo a gastronomia como um bem comum. O autor esclarece ainda que as culturas alimentares locais estão sendo rotuladas de Gastronomia, nomeado-as de Patrimônios Gastronômicos Regionais.

Concordando, SCHULTER (2003) aponta que a Gastronomia pode ser considerada Patrimônio Imaterial, pois divulga a arte, o conhecimento, a tradição de uma forma abstrata e está diretamente ligada à identidade de um povo. Para preservar essa identidade é necessário conhecer e compreender suas origens além de acompanhar todas as transformações que a compõem.

O termo Patrimônio é também apontado por Hernandez (2005, p. 129) como algo que foi legado pelo passado ou algo que se quer conservar. Para este autor, uma das formas de manter viva uma cultura gastronômica é transformá-la em patrimônio local ou nacional.

Poulain (2006, pág.40) afirma também que o “sabor da terra” se internacionaliza e que existe um interesse pelos Patrimônios Gastronômicos e aponta que na Comunidade Européia, o programa do inventário do Patrimônio Gastronômico foi ampliado, em 1996, para toda a Europa, num contexto de expansão do turismo internacional. Para Poulain, as tradições gastronômicas são consideradas, pela indústria turística, como patrimônio a ser valorizado e fundamental para o desenvolvimento local.

No Brasil, por sua vez, existem inventários e registros realizados para a identificação de sistemas culturais complexos, que abarcam os saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional. O objetivo é preservar esses sistemas e reconhecê-los como Patrimônio Imaterial.

#### **2.2.4 Preservação dos saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional**

Faz parte desta pesquisa a investigação a respeito das formas de preservação dos saberes e fazeres da Gastronomia tradicional, que ocorrem por meio do reconhecimento como Patrimônio Cultural Imaterial.

Para tal serão apresentadas as diretrizes determinadas pela Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e a Cultura – UNESCO –.

Dentre as manifestações de interesse em preservar o conhecimento tradicional, aponta-se a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial de 2003<sup>5</sup> que define por Patrimônio Cultural Imaterial:

As práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.

Este que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade, contribuindo para a promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

Essa convenção aprovada pela UNESCO, determina também que os “Planos de Salvaguarda” são ações que visam garantir a viabilidade do Patrimônio Cultural Imaterial, tais como a identificação, a documentação, a investigação, a preservação, a proteção, a promoção, a valorização, a transmissão e revitalização.

Para a aprovação desse documento, a UNESCO considerou entre outros aspectos:

- Que os processos de globalização e de transformação social, ao mesmo tempo em que criam condições propícias para um diálogo renovado entre as comunidades, geram também, da mesma forma que o fenômeno da intolerância, graves riscos de deterioração, desaparecimento e destruição do patrimônio cultural imaterial, devido, em particular à falta de meios para sua salvaguarda.
- As comunidades tradicionais, os povos indígenas e os indivíduos que desempenham um importante papel na

---

<sup>5</sup> A Conferência Geral da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura, em sua 32ª sessão, ocorreu em Paris do dia 29 de setembro ao dia 17 de outubro de 2003 e que entrou em vigor no Brasil em 13 de Abril de 2006 com o decreto nº 5723 (UNESDOC, 2010).

produção, salvaguarda, manutenção e recriação do Patrimônio Cultural Imaterial, contribuindo para enriquecer a diversidade cultural e a criatividade humana.

- A necessidade de conscientização, especialmente entre as novas gerações, da importância do Patrimônio Cultural Imaterial e de sua salvaguarda.
- A inestimável função que cumpre o Patrimônio Cultural Imaterial como fator de aproximação, intercâmbio e entendimento entre os seres humanos.

A convenção da Salvaguarda do Patrimônio Imaterial dá continuidade a um conjunto de instrumentos da UNESCO relativos à preservação do Patrimônio Cultural, a saber, entre outros:

- Recomendação para a Salvaguarda da Cultura Tradicional e do Folclore (1989):

A cultura tradicional e popular é o conjunto de criações que emanam de uma comunidade cultural fundada na tradição, expressas por um grupo ou por indivíduos e que reconhecidamente respondem à expectativas da comunidade enquanto expressão de sua identidade cultural e social; as normas e os valores se transmitem oralmente, por imitação ou de outras maneiras. Suas formas compreendem, entre outras, a língua, a literatura, a música, a dança, os jogos, a mitologia, os rituais, os costumes, o artesanato, a arquitetura e outras artes.

- Declaração Universal da UNESCO para a Diversidade Cultural (2001),

Reafirmando que a cultura deve ser considerada como o conjunto dos traços distintivos espirituais e materiais, intelectuais e afetivos que caracterizam uma sociedade ou um grupo social e que abrange, além das artes e das letras, os modos de vida, as maneiras de viver juntos, os sistemas de valores, as tradições e as crenças.

Respeitar e proteger os sistemas de conhecimento tradicionais, especialmente os das populações autóctones; reconhecer a contribuição dos conhecimentos tradicionais para a proteção

ambiental e a gestão dos recursos naturais e favorecer as sinergias entre a ciência moderna e os conhecimentos locais.

Outro instrumento que fortaleceu os mecanismos de preservação das culturas locais foi a Convenção sobre a Proteção e Promoção da Diversidade das Expressões Culturais, acordada na Conferência Geral da Organização das Nações Unidas para Educação, a Ciência e a Cultura, em sua 33ª reunião, celebrada em Paris, de 03 a 21 de outubro de 2005, que reconheceu que:

A diversidade das expressões culturais, incluindo as expressões culturais tradicionais, é um fator importante, que possibilita aos indivíduos e aos povos expressarem e compartilharem com outros as suas idéias e valores.

As atividades, bens e serviços culturais possuem dupla natureza, tanto econômica quanto cultural, uma vez que são portadores de identidades, valores e significados, não devendo, portanto, ser tratados como se tivessem valor meramente comercial.

A partir desta pesquisa foi vislumbrada a importância de pesquisar a respeito da preservação do Patrimônio Cultural Imaterial, haja vista a preocupação recente da UNESCO em criar mecanismos para salvaguardar essas manifestações culturais.

Assim, foi realizado para esta tese um levantamento dos instrumentos utilizados para inventariação e registro dos saberes e fazeres responsáveis pela preservação e desenvolvimento do conhecimento gastronômico, como manifestação cultural.

Foram pesquisadas dentro das políticas públicas presentes no Brasil e na União Européia, as maneiras utilizadas para viabilizar as diretrizes propostas pela UNESCO com relação à preservação do Patrimônio Gastronômico.

### **2.2.5 Certificações de Qualidade dos Alimentos na União Européia, com Ênfase na Valorização de Produtos Alimentares como Manifestação Cultural.**

As certificações de qualidade dos alimentos europeus, foram implementados pelos poderes públicos como instrumento voluntário de

identificação, valorização, preservação e diferenciação dos produtos alimentares junto ao consumidor.

Essas certificações atestam a conformidade de um produto a um laudo de especificações elaborado por profissionais e aprovado por um sistema público que garante a qualidade, o modo de produção e/ou a origem dos alimentos.

Conforme Brabet e Pallet (2005), os principais benefícios das certificações são:

- Permitir ao consumidor distinguir os alimentos quanto às garantias de sua qualidade e origem;
- Segmentar os mercados e criar valor agregado (preços de 10-30% a mais);
- Evitar a concorrência desleal;
- Proteger alguns micros setores alimentares das regiões agrícolas desfavorecidas ou em recessão;
- Valorizar a produção nacional de qualidade.

#### *2.2.5.1 Obtenção das Certificações*

As demandas para certificação resultam da iniciativa coletiva do grupo de produtores. Primeiro são analisadas em nível nacional, cada país tem seu órgão regulador, como por exemplo, na França, fica sob a responsabilidade do INAO (Instituto Nacional das Apelações de Origem) e da CNLC (Comissão Nacional dos *Labels* e das Certificações, criado em 1994), depois são transmitidas pelos Ministérios da Agricultura e do Consumo à comissão Européia para registro comunitário do produto e publicação no Jornal oficial europeu.

#### *2.2.5.2 Tipos de Certificações*

Na União Européia, a implantação do sistema de certificações oficiais trata de reconhecer e proteger o conjunto de procedimentos de valorização da qualidade e da origem dos alimentos existentes nos estados-membros e facilitar os intercâmbios comerciais através da harmonização da regulamentação (BRABET E PALLET, 2005).

Este sistema de certificação é composto por quatro selos, sendo eles:

- Agricultura biológica (AB);
- Apelação de Origem Protegida (AOP);
- Indicação Geográfica Protegida (IGP);

- Especialidade Tradicional Garantida ou (ETG).

A seguir as características de cada um dos selos:

#### Agricultura Biológica – AB

A Agricultura Biológica distingue-se de outros sistemas de exploração agrícola em diversos aspectos. É dada preferência aos recursos renováveis e à reciclagem, devolvendo ao solo os nutrientes presentes nos resíduos. Na pecuária, a regulamentação da produção de carne, que inclui as aves, dá especial atenção ao bem-estar dos animais e à utilização de alimentos naturais. A agricultura biológica respeita os mecanismos ambientais de controle de pragas e doenças. Na produção vegetal e na criação de animais, evitando o uso de pesticidas sintéticos, herbicidas e fertilizantes químicos, hormônios de crescimento, antibióticos e manipulações genéticas (BRABET E PALLET, 2005).

#### Apelação de origem protegida – AOP

Apelação de Origem Protegida é uma certificação usada para designar um produto cuja produção, transformação e elaboração ocorrem totalmente em uma mesma região delimitada, com um saber-fazer devidamente reconhecido e verificado. Ao adquirir um produto cujo nome seja uma AOP, o consumidor tem a garantia de que o produto foi obtido por meio de métodos ancestrais, que possui características organolépticas próprias, e que foi submetido a um rigoroso sistema de controle independente, instituído ao longo da sua linha de produção (BRABET E PALLET, 2005). No Brasil a certificação semelhante é chamada de “Denominação de Origem”, como veremos mais a frente.

#### Indicação Geográfica Protegida – IGP

Indicação Geográfica Protegida é uma certificação usada para designar um produto cuja relação com o meio geográfico subsiste, pelo menos, numa das fases de produção, transformação e elaboração. É muito semelhante ao anterior no que concernem as exigências organolépticas e processuais de elaboração do alimento (BRABET E PALLET, 2005). No Brasil a certificação semelhante é chamada de “Indicação de Procedência”, como veremos mais a frente.

#### Especialidade Tradicional Garantida – ETG

É um método de certificação, concedida pela comissão de Agricultura e Desenvolvimento Rural da União Européia.

O selo ETG que foi criado em 1992 pelo regulamento CEE 2082/92 é o único que visa proteger receitas e métodos ligados ao saber-fazer, a história e a cultura, sem necessariamente vincular sua produção ao local de origem. É a forma encontrada de assinalar o produto obtido através de uma receita ou de um modo de produção tradicional, que faz parte do processo histórico cultural de construção dos hábitos alimentares da região (BRABET E PALLET, 2005).

Ao adquirir um produto reconhecido como ETG, o consumidor tem a garantia que o produto foi elaborado com matérias-primas e processos tradicionais, podendo o mesmo ter sido reproduzido fora do lugar de origem, porém mantendo as características originais descritas no Caderno de Especificação, como no caso da Pizza Napoletana.

De todas as certificações de produtos alimentares existentes na União Européia essa última abarca questões relativas à preservação do conhecimento tradicional como manifestação cultural, valoriza a história dos modos alimentares locais e permite sua reprodução além das fronteiras de origem do produto, porém dentro de especificações que possibilitem a manutenção de sua identidade.

É importante salientar que não foi encontrada durante esta pesquisa nenhuma certificação no Brasil que fosse semelhante à certificação ETG.

Como a proposta dessa certificação demonstrou ter relação com um dos objetivos específicos da tese e com a construção do método de inventário, seguiremos com o estudo da mesma para o aprofundamento do tema.

### *2.2.5.3 Especialidade Tradicional Garantida: Abordagem Técnica-Tecnológica*

A Comissão Européia definiu no regulamento 509 de 20 de Março de 2006, veiculado no Jornal Oficial da União Européia que ETG significa:

- Especialidade: o elemento ou conjunto de elementos pelos quais um produto agrícola ou um gênero alimentício se distingue claramente de outros produtos ou gêneros similares pertencentes à mesma categoria;
- Tradicional: de uso comprovado no mercado comunitário por um período que mostre a transmissão entre gerações; este período deve corresponder à duração geralmente atribuída a uma geração humana, ou seja, pelo menos 25 anos;

- Especialidade Tradicional Garantida: qualquer produto agrícola ou gênero alimentício tradicional que se beneficia do reconhecimento da sua especificidade pela Comunidade Européia, por intermédio do seu registro em conformidade com os regulamentos n.º509/2006 e 1216/2007 (ver anexos I e II).

Esses regulamentos estabelecem as regras de certificação e alertam que para garantir o respeito e a constância das Especialidades Tradicionais Garantidas, é necessário que os produtores reunidos definam as características particulares, em um Caderno de Especificações.

#### *2.2.5.4 Caderno de Especificação*

O Caderno de Especificação que é utilizado para padronizar a produção das Especialidades Tradicionais Garantidas, define que o mesmo deve conter:

- A denominação redigida em uma ou mais línguas, com a indicação que o grupo pede o registro;
- A descrição do produto agrícola ou do gênero alimentício, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas e organolépticas do mesmo;
- A descrição do método de produção que deve ser seguido pelos produtores, incluindo, se for o caso, a natureza e as características das matérias-primas ou dos ingredientes utilizados, o método de elaboração do produto agrícola ou do gênero alimentício;
- Os elementos essenciais que definem a especificidade do produto e, se necessário, o referencial utilizado;
- Os elementos essenciais que atestam o caráter tradicional do produto.

Demais considerações dentro deste regulamento, fazem menção às questões de ordem jurídica relativas à solicitação, criação e manutenção do selo e não serão tratadas neste documento, sendo esta uma perspectiva de trabalhos futuros a partir desta tese.

Na Europa existem 16 produtos alimentares com esse selo, que são: seis cervejas, três produtos de panificação, três produtos de carne, três produtos lácteos e um tipo de Pizza, envolvendo países como

Bélgica, Espanha, Finlândia, Suécia, Itália e Reino Unido. Esses produtos certificados têm a garantia de serem preparadas de igual forma e com o mesmo nome dentro dos países membros da União Européia.

O processo de registro da Pizza Napoletana, realizado na União Européia, que teve como objetivo resguardar o nome, a origem e o processo, para garantir que sua reprodução nos países membros da comunidade européia, mantenha suas características originais, preservando a história e a cultura do povo Napolitano (anexo III).

No documento oficial, encontramos além do nome e endereço do grupo requerente, o chamado Caderno de Especificação, que trata de descrever todo o processo de produção tradicional, o caráter histórico, os procedimentos de controle das características específicas do produto, as formas de apresentação da iguaria e o logotipo que figura no selo (anexo IV).

Essas especificações escritas com detalhamento do tipo de produto e processo produtivo utilizado servem para padronizar a produção da pizza, como também preservar uma cultura alimentar que remonta a um período compreendido entre 1715 e 1725 como consta no registro (Jornal oficial da União Européia, 2010).

### **2.2.6 Certificações e Registros Nacionais de Preservação de Produtos Alimentares como Manifestação Cultural**

Nesse item serão identificados as certificações e registros existentes no Brasil e que contemplam formas de preservação dos saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional. Estes estão apresentados na tabela 3, assim como os instrumentos utilizados em cada processo de registro.

Tabela 3 - Iniciativas Públicas e Instrumentos.

INICIATIVA PÚBLICA	INSTRUMENTO
IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional)	Inventário Nacional de Referências Culturais
Governo do Estado	Lei estadual - Rio Grande do Sul Lei estadual - Pernambuco
INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial)	Indicação Geográfica: Indicação de procedência e Denominação de origem

Fonte: Müller, 2010.

Para uma reflexão aprofundada será descrito o estudo a respeito dos tipos de certificações e registros, com o intuito de apontar o que está sendo realizado na área da preservação cultural e valorização da Gastronomia Tradicional brasileira.

#### *2.2.6.1 As Ações do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em torno da Gastronomia Tradicional.*

Dentre as contribuições mais relevantes para esta discussão na área da gastronomia pode-se citar as ações do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, atualmente uma autarquia federal vinculado ao Ministério da Cultura, criado pela Lei n° 378, de 13 de janeiro de 1937.

A área do IPHAN que discute às questões concernentes ao Patrimônio Imaterial é o Centro Nacional do Folclore e da Cultura Popular, dirigido pelo Departamento do Patrimônio Imaterial.

A Constituição Federal do Brasil (1988) define como Patrimônio Imaterial “os modos de criar, fazer e viver, expressos em rituais, celebrações entre outros”. O mesmo documento garante a preservação do Patrimônio Imaterial brasileiro.

O IPHAN possui um universo bastante diversificado de bens culturais de natureza material e imaterial, sendo que, para identificar, mapear e preservar os Patrimônios Imateriais possui instrumentos bem específicos.

A fim de produzir conhecimento sobre os domínios da vida social, aos quais são atribuídos sentidos e valores que constituem marcos e referências de identidade para um determinado grupo social, foi criado o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC).

Esse é o instrumento legal para o reconhecimento e a valorização do Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro, no qual os bens que forem submetidos ao processo de inventário podem ser ou não registrados nos livros dos Saberes, das Celebrações, das Formas de Expressão e dos Lugares (IPHAN, 2005).

Os bens gastronômicos (produtos e processos) registrados pelo IPHAN e que estão inseridos em sistemas culturais nacionais são: o ofício das Baianas de Acarajé (anexo V) (figura 2 e 3), o ofício das Panelleiras de Goiabeiras (Espírito Santo) (figura 4) e o modo artesanal de fazer do Queijo de Minas (figura 5). Dos bens inventariados existe o modo de fazer a Farinha de Mandioca, Ofício das Tacacazeiras, A Roda de Chimarrão e o Tabuleiro da Baiana (S-IPHAN, 2011).



Figura 2 - Ofício das Baianas de Acarajé, em Salvador, registrado em Janeiro de 2005.

Fonte IPHAN, 2008. Foto de Luiz Antônio Dualibi / Salvador /Bahia / 1983



Figura 3 - Figura 3 - Acarajés com Vatapá e Camarões

Fonte: Müller, 2011



Figura 4 - Panelas e tampas de Goiabeiras.

Fonte: IPHAN, 2008.

Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre/ Alto Paranaíba - Minas Gerais, registrado em junho de 2008.



Figura 5 - Queijo Minas.

Fonte: IPHAN, 2008.

Conforme apontam os documentos do IPHAN, os conhecimentos que são explicitados durante os processos de inventário e/ou registro permitem identificar as formas mais adequadas de planos de salvaguarda. Essas formas podem ser desde a ajuda financeira, destinada a uma associação local, com vistas à sua transmissão para as gerações futuras até auxiliar na organização comunitária e no acesso às matérias-primas.

Perassi (2002) em sua pesquisa a respeito de Cultura, Intangibilidade e *Branding* aponta que o IPHAN reconhece a necessidade de pesquisa para a identificação sistemática de bens culturais específicos, mostrando que os bens culturais são dinâmicos e não estão fixos no tempo e no espaço.

Os dois instrumentos de preservação da cultura imaterial utilizados pelo IPHAN, que são o inventário e o registro, podem estar juntos ou separados. Será apontada a diferença entre ambos.

### O Inventário

Conforme Santiago e De Luca (2008), o inventário ocupa-se com o reconhecimento do valor cultural que ocorre por meio da identificação, não tendo a obrigação da proteção, podendo ser desenvolvido sem restrições.

O inventário dos bens culturais de um país, estado/município, constitui uma atitude preservacionista, reconhecido com uma das formas de proteção do patrimônio cultural pela Constituição de 1988, artigos 215 e 216.

§ 1º - O Poder Público, com a colaboração da comunidade promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventário, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação.

Com esse instrumento é possível garantir o direito que cada comunidade tem de conhecer o seu passado e a formação de sua identidade cultural (SANTIAGO; DE LUCA, 2008).

Conforme Calado (2002), o papel do inventário vai mais além de ser um levantamento patrimonial, sendo uma possibilidade de recuperar valores de identidade do coração das pessoas.

O papel do inventário na integração do patrimônio deve ser entendido a partir de uma concepção do patrimônio como um conjunto de valores, como um elemento de um processo integrado na transformação do território, a que se junta um outro fator de igual importância: a educação desde os primeiros tempos de escola que possibilita a transmissão de conhecimento e,

conseqüentemente, uma mudança de mentalidade gerada por esse valor acrescentado, ou seja, de recuperar o patrimônio do coração das pessoas, já que ele faz parte da nossa história e, conseqüentemente, da nossa identidade (CALADO, 2002, pág. 141).

Para o IPHAN (2010) o inventário é um instrumento estratégico para a preservação do Patrimônio Imaterial porque, além de produzir conhecimento e fornecer subsídios para a implantação de possíveis políticas de salvaguarda, cria oportunidades de mobilização e articulação social, convidando as pessoas e grupos envolvidos no processo de inventário, a refletir sobre as questões do Patrimônio Cultural, sobre o que consideram fundamental para o seu modo de ser e estar no mundo.

### O Registro

Refere-se ao instrumento legal de proteção do Patrimônio Imaterial instituído pelo Decreto 3.551/2000 e que se opõe ao termo “tombamento”, sendo este último empregado na proteção do Patrimônio Material (igrejas, esculturas, telas, documentos, móveis etc.).

O Registro é um instrumento de identificação, valorização e apoio que favorece as características do Patrimônio Imaterial e promove sua preservação.

O IPHAN descreve que as manifestações que são oriundas de processos culturais de construção de sociabilidades, de formas de sobrevivência, de apropriação de recursos naturais e de relacionamento com o meio ambiente, possuem uma dinâmica específica de transmissão, atualização e transformação que não pode ser submetida às mesmas formas de proteção do Patrimônio Material.

O Patrimônio Imaterial não requer proteção e conservação no mesmo sentido das noções fundadoras da prática de preservação de móveis e imóveis – mas identificação, reconhecimento, registro etnográfico, acompanhamento periódico, divulgação e apoio.

Conforme o IPHAN, o registro não deve ser visto como um instrumento de tutela e acautelamento análogo ao tombamento, mas como instrumento de reconhecimento e valorização do Patrimônio Imaterial.

O objetivo é a salvaguarda da memória desses bens culturais, pois esta é a única maneira possível de preservá-los. É necessário também que se favoreça a transmissão e a continuidade das manifestações registradas com ações de apoio como cursos, palestras e/ou oficinas.

O Decreto nº 3.551, que institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, define um programa voltado especialmente para esses bens. O decreto rege o processo de reconhecimento de bens culturais como Patrimônio Imaterial, institui o registro e, com ele, o compromisso do Estado em inventariar, documentar, produzir conhecimento e apoiar a dinâmica dessas práticas socioculturais com planos de salvaguarda. A idéia é favorecer um amplo processo de conhecimento, comunicação, expressão de aspirações e reivindicações entre diversos grupos sociais.

O registro é, antes de tudo, uma forma de reconhecimento e busca da valorização dos sistemas culturais complexos e de abrangência nacional. Registram-se saberes e celebrações, rituais e formas de expressão e os espaços onde essas práticas se desenvolvem (IPHAN, 2010).

Para que seja realizado o registro de um bem cultural de natureza imaterial, alguns requisitos precisam ser preenchidos na solicitação de abertura do processo, dentre eles a apresentação de uma manifestação formal de anuência por parte da comunidade envolvida, além do cumprimento das etapas que compõem o inventário e de análise realizada pelo corpo técnico do IPHAN.

Os bens que recebem parecer favorável para o registro são agrupados por categoria e registrados em livros:

- Livro dos Saberes: conhecimentos, técnicas, processos e modos de saber e fazer, enraizados no cotidiano das comunidades. Exemplos: tecnologias tradicionais de produção artesanal.
- Livro das Celebrações: rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social. Exemplos: procissões, festas, concentrações.
- Livro das Formas de Expressão: manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas. Exemplos: folguedos, ritmos, linguagens, literatura oral.

- Livro dos Lugares: espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas. Exemplos: mercados, feiras, santuários, praças.

### 2.2.6.2 *Gastronomia Regional de Pequena Abrangência Nacional*

O desenvolvimento de inventários e registros dos saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional no Brasil, na forma de comidas típicas que identificam uma localidade, ainda é muito tímida.

Os inventários e registros realizados pelo IPHAN são condicionados às manifestações culturais de sistemas de unidade nacional, não abrangendo aquelas que fazem parte de um contexto pequeno, porém não menos importante.

Sena (2008) refletindo a respeito da atribuição de valores nas práticas de preservação do patrimônio cultural questiona como lidar com os bens que não são consagrados pelo IPHAN. O autor coloca como problema a forma de seleção tendo como base a atribuição de determinados valores culturais, visando à proteção legal. Afirma ainda que a noção de valor nacional é fundada na idéia de nação e nas práticas voltadas para suscitar um sentimento de nacionalidade.

Para Alves (2008) esses valores atribuídos fazem referência à contribuição nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira como um todo.

A culinária e a gastronomia, das formas mais simples às mais elaboradas, são partes desses processos culturais e da nossa identidade. Comparece no almoço do Círio de Nazaré, um ritual dos mais importantes no complexo dessa celebração. Estão presentes na moqueca e na torta capixabas, pratos indissociáveis da panela de barro de Goiabeiras. Estão contidas nos quitutes do tabuleiro da baiana como também em todo o universo de saberes, fazeres e crenças do Ofício das Baianas de Acarajé. [...] o reconhecimento de bens e manifestações representativos da diversidade cultural brasileira, por meio de Registro, vai muito além da descrição e consagração de receitas de comidas típicas. [...] Existem demandas pelo reconhecimento de comidas típicas, como o empadão goiano, o alfenim, o sanduíche Baurú, o

pastel de angu, entre outras. O entendimento que vem sendo construído é que as comidas são elementos constitutivos dos sistemas culturais de celebrações, festas, expressões e práticas sociais, e assim devem ser reconhecidos. Entre tantas demandas pelo reconhecimento de bens expressivos da diversidade cultural brasileira, estas são questões em permanente discussão. (ALVES,2008).

Conforme a afirmação citada, as comidas típicas que não forem elementos constitutivos dos sistemas culturais complexos, que comportem celebrações, festas, expressões e práticas sociais e que estiverem excluídas dos contextos culturais de grande repercussão nacional, não representando uma idéia de nação, correm o risco de não serem inventariadas pelo IPHAN.

Com essa afirmação, compreende-se que, se as manifestações gastronômicas regionais de pequena abrangência, nem por isso menos importantes, não forem inventariadas por algum órgão público ou privado, ligado à área de Alimentação e Cultura, possivelmente serão perdidas e esquecidas com o tempo.

Trigo (2001, pág. 11) afirma que a consolidação das gastronomias regionais e nacionais depende justamente de informações primárias, de pesquisa básica. Para esse autor é necessário que se façam inventários nacionais e regionais sobre alimentação no Brasil e diz ainda, que esse inventário pode conter desde uma descrição pormenorizada dos alimentos em estado bruto, até métodos de cocção, passando por hábitos alimentares, receitas, temperos, molhos, e especialmente informações menos ortodoxas como as suscetibilidades etnogastronômicas pessoais e regionais.

### *2.2.6.3 Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC): Abordagem Histórico-Cultural*

O INRC é um instrumento utilizado pelo IPHAN para fazer todo o levantamento de sistemas culturais e que possui uma abordagem qualitativa histórico-cultural. A utilização fora do IPHAN só pode ocorrer por meio da cessão de uso, encaminhada formalmente à diretoria do Departamento de Patrimônio Imaterial (anexo VI). Sua reprodução é proibida e no caso desta tese foi liberada, com anuência do IPHAN, para fins acadêmicos de estudo e desenvolvimento de uma metodologia para

a preservação da Gastronomia Tradicional.

O INRC consiste em uma metodologia sistemática, extensa e exaustiva de inventário desenvolvida pela Andrade e Arantes Consultoria e Projetos Culturais no ano de 2000, para ser aplicada tanto aos bens culturais de natureza material quanto imaterial.

Esse inventário utilizado pelo IPHAN, estrutura-se sobre categorias específicas que são: celebrações, formas de expressão, ofícios e modos de fazer, edificações e lugares. Foi construído com fichas destinadas à coleta de informações que são armazenadas em bancos de dados mantidos e geridos pelo IPHAN (IPHAN, 2000).

A categoria que será estudada para a construção do modelo proposto nessa tese é aquela que faz referência aos “ofícios e modos de fazer”, pois em sua essência já trata de explicitar as questões históricas e culturais da localidade e dos atores envolvidos com as práticas locais.

O INRC é em si um instrumento voltado para o levantamento de dados de um sistema cultural. De um modo geral, o resultado da aplicação do INRC permite:

- A gestão dos bens culturais inventariados, o que implica no caso de registro o acompanhamento, a discussão e elaboração de ações de salvaguarda diante da iminência de desaparecimento no tempo e no espaço, assegurando a continuidade histórica dos mesmos.
- A patrimonialização dos bens culturais, convertendo-os em objeto de proteção federal ao declará-los Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil;

A coleta das informações é normalmente realizada por integrantes das áreas de antropologia e história<sup>6</sup>, se dá por meio de fichas específicas, constituídas por uma diversidade de campos, que permitem a descrição dos bens culturais inventariados.

As fichas são apresentadas dentro de um manual com explicação detalhada de como devem ser utilizadas. O INRC é composto por:

- a) Ficha de identificação de sítio: o objetivo dessa ficha consiste em reunir informações sobre a localização geográfica do bem inventariado; fotos; referências culturais (resumo dos bens inventariados na área); descrição do sítio; formação histórica; perfil socioeconômico; plantas, mapas e croquis; legislação

---

<sup>6</sup> Cabe ressaltar que nesta pesquisa não foi encontrado nenhum integrante da área de gastronomia que desse um parecer gastronômico e que versasse a respeito dos bens desta natureza.

(instrumento de proteção e planejamento ambiental e patrimonial); avaliação e perspectivas (problemas, possibilidades e recomendações); documentos anexados (cadastrados na bibliografia); técnicos responsáveis pela coleta das informações.

- b) Ficha de Identificação de localidade: o objetivo dessa ficha consiste em coletar informações contextuais sobre a área na qual está sendo realizado o inventariamento do bem cultural, como o nome da localidade e/ou do município; fotografias; referências culturais (quantidade e características dos bens culturais identificados na localidade); descrição das áreas (população, patrimônio ambiental, edificações importantes); formação histórica; plantas mapas e croquis; legislação.
- c) Ficha para a bibliografia: essa ficha tem como objetivo reunir a descrição da documentação bibliográfica relacionada à área e ao bem cultural inventariado. A ficha orienta que sejam obedecidas as normas da ABNT. Assim, esta ficha constitui-se de dados sobre os seguintes elementos: livros; publicações seriadas e não seriadas; pequenos impressos; textos inéditos, técnicos responsáveis, relatórios técnicos e manuscritos.
- d) Ficha de registros audiovisuais: esta ficha tem como finalidade reunir informações sobre os registros audiovisuais referentes aos bens culturais inventariados. A referida ficha é composta por fotografias e artes visuais; vídeo; gravação sonora; CD-ROM e outros registros digitais; dados sobre os técnicos responsáveis pela coleta das informações.
- e) Ficha de bens culturais inventariados: a finalidade dessa ficha é de reunir informações sobre as características dos bens culturais e classificá-los de acordo com as categorias definidas pela metodologia do INRC (celebrações, edificações, formas de expressão, lugar, ofícios e modos de fazer). Para o preenchimento dessa ficha têm-se os seguintes campos: denominação (nome como o bem é conhecido); tipo (categoria do bem); condição atual (vigente, memória ou ruína); ocorrência (época e lugar); descrição (síntese das principais características e etapas se for o caso, público envolvido); registros (título); contatos (pessoa ou instituição que poderá fornecer informações sobre o bem).
- f) Ficha de contatos: essa ficha tem como objetivo registrar informações sobre pessoas e instituições que possam informar a respeito dos bens culturais existentes no sítio inventariado.

Nesta ficha existem os seguintes campos sobre os contatos: nome (pessoa ou instituição); como é conhecido (a); data de nascimento ou fundação; endereço; telefone; fax; e-mail; ocupação (atividade principal); local de nascimento; tempo de residência na cidade/localidade; bem cultural; observação (de que forma o entrevistado participa da atividade ou teve informações sobre o bem cultural).

Esse instrumento de coleta de dados fornece uma base empírica e documental necessária à identificação dos sistemas culturais. A idéia do inventário é que ele reúna um número suficiente de informações capazes de permitir que bens culturais perdidos no passado possam ser reavivados, ou, em alguns casos, apenas para que se tenha algum registro da existência do mesmo enquanto memória.

Cabe aqui ressaltar que o Inventário Nacional de Referências Culturais não apresenta fichas nem roteiros que possibilitem a identificação da parte técnica e tecnológica mais específica do processo produtivo das elaborações da Gastronomia Tradicional. Os próprios documentos do INRC apontam à necessidade desta parte mais específica ser desenvolvido por especialistas da área.

Os estados da Bahia, do Rio Grande do Sul e de Minas Gerais registram exemplares gastronômicos que pertencem a sistemas culturais e que possuem grande repercussão nacional por meio da participação de especialista na utilização do INRC.

O governo do estado de Pernambuco preferiu sancionar uma lei estadual para proteger os exemplares de sua Gastronomia Tradicional, a saber, o Bolo de Rolo, a Cartola e o Bolo Souza Leão.

Em Santa Catarina, no ano de 2009 foi lançado o projeto Identidades, integrando as políticas públicas do Governo do Estado, que por meio da Secretária de Turismo, Cultura e Esporte, da Fundação Catarinense de Cultura, e do IPHAN, que buscou mapear edificações e costumes catarinenses. Como produtos do projeto surgiram dois livros, que descrevem a Gastronomia Tradicional do Alto Vale e da Serra Catarinense.

Foram encontradas também, iniciativas isoladas de levantamento gastronômico no Mato Grosso do Sul, quando a Petrobrás patrocinou um livro (SAMPAIO, 2001), com a proposta de divulgar a culinária Guaicuru<sup>7</sup>, tradicional da região (TYLDE 2001).

---

<sup>7</sup> Este nome faz menção aos índios Guaicurus viveram na região.

#### *2.2.6.4 Ações de Registro Por Lei Estadual dos Governos de Pernambuco e do Rio Grande do Sul*

Como participação do estado de Pernambuco na luta para a preservação de seu Patrimônio Imaterial foi efetuado o registro como Patrimônio Estadual do Bolo de Rolo (figura 6, anexo VII), do Bolo Souza Leão (figura 7, anexo VIII) e da Cartola (anexo IX) que são símbolos gastronômicos de Pernambuco. O registro ocorre por meio de lei sancionada pelo governador Eduardo Campos, no dia 24 de abril de 2008. Leis ordinárias n° 3436, 3428 de 2008 e 3751 de 2009.



Figura 6 - Bolo de Rolo.  
Fonte: Müller, 2010.



Figura 7 - Bolo Souza Leão.  
Fonte: Müller, 2011.

O governador do Rio Grande do Sul promulgou em 2003 uma lei que integra ao Patrimônio Cultural do estado, os doces artesanais de pelotas de acordo com o projeto da deputada estadual Leila Fetter, que destacou a importância do evento na história, na cultura e na economia de Pelotas (anexo X). Entre os anos de 2006 e 2008 a Universidade Federal de Pelotas em conjunto com o IPHAN realizou o inventário da produção de doces tradicionais pelotenses.

O acervo dos doces apresenta 28 receitas que fazem parte das culturas açoriana, portuguesa, francesa e brasileira, que por exprimirem uma arte essencialmente popular, geram uma produção artesanal única e com características da cidade de Pelotas. Lei n° 11919/2003. (AL-RS, 2009).

Para trazer mais subsídios focados na construção do método de inventário do saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional, proposta por esta tese, serão apresentadas a seguir as certificações nacionais utilizadas para a valorização dos produtos regionais.

#### *2.2.6.5 Certificação Nacional para Produtos com Indicação Geográfica*

O Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) é uma autarquia federal vinculada ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, responsável por registros de marcas, concessão de patentes, averbação de contratos de transferência de

tecnologia e franquia empresarial, por registros de programas de computador, desenho industrial e indicações geográficas, de acordo com a Lei da Propriedade Industrial (Lei n.º 9.279/96).

O INPI é o órgão nacional responsável por emitir os selos de qualidade de alimentos quanto a sua indicação geográfica. Em alguns casos, a indicação geográfica faz menção às questões culturais que envolvem o processo produtivo dos produtos. Devido a esse fato, será descrito, a seguir, o significado de cada um dos selos para averiguar se existe a possibilidade das produções gastronômicas obterem uma certificação sem restrição ao espaço geográfico, como ocorre com o caso da certificação ETG da União Européia.

#### *2.2.6.6 Indicação Geográfica no Brasil*

Indicação Geográfica é como se convencionou chamar as indicações de procedência ou as denominações de origem de produtos comerciais que são passíveis de proteção legal contra uso de terceiros, em termos de Propriedade Industrial<sup>8</sup>

Züge (2009) aponta a Indicação Geográfica como a identificação de um produto ou serviço como originário de um local, região ou país, quando determinada reputação, característica e/ou qualidade possam ser vinculadas essencialmente a essa sua origem particular.

Uma vez reconhecida, a indicação geográfica só poderá ser utilizada pelos membros daquela localidade que produzem ou prestam serviço de maneira homogênea.

---

<sup>8</sup> Propriedade industrial, de acordo com a definição da Convenção de Paris de 1883 (art. 1,2), é o conjunto de direitos que compreende as patentes de invenção, os modelos de utilidade, os desenhos ou modelos industriais, as marcas de fábrica ou de comércio, as marcas de serviço, o nome comercial e as indicações de proveniência ou denominações de origem, bem como a repressão da concorrência desleal.

Diverso da autoria, ou do direito Müllerl, a propriedade industrial pressupõe registro prévio no órgão competente para que se constitua. Ou seja, o Inventor só passa a ter direito de exploração industrial de sua invenção após registrar a devida patente, pois o registro de Propriedade Industrial só se contesta mediante a comprovação da existência de registro anterior. No Brasil, o órgão responsável pelo registro de propriedade industrial é o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

### Tipos de Indicação Geográfica no Brasil:

- A Indicação de Procedência (IP): é caracterizada por ser o nome geográfico conhecido pela produção, extração ou fabricação de determinado produto, ou pela prestação de dado serviço, de forma a possibilitar a agregação de valor quando indicada a sua origem, independente de outras características. Ela protege a relação entre o produto ou serviço e sua reputação, em razão de sua origem geográfica específica, condição esta que deverá ser, indispensavelmente, preexistente ao pedido de registro. Dessa forma, os produtores ou prestadores, através de sua entidade representativa, deverão provar essa reputação ao pleitear o reconhecimento junto ao INPI, juntando documentos hábeis para tanto.
- A Denominação de Origem (DO): designa um produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos. A origem geográfica deve afetar o resultado final do produto ou a prestação do serviço, de forma identificável e mensurável, o que será objeto de prova quando formulado um pedido de registro enquadrado nessa espécie ante ao INPI, através de estudos técnicos e científicos, constituindo-se em uma prova mais complexa do que a exigida para as Indicações de Procedência.

Conforme o apresentado, a certificação de Indicação Geográfica concedida aos produtos locais, exige que a elaboração destes seja feita na própria região de origem, não sendo possível a utilização do selo se a mesma for produzida em outro local.

Compreendendo as limitações desse tipo de certificação, optou-se por utilizar a certificação de qualidade chamada de Especialidade Tradicional Garantida, utilizada na União Européia, na construção da proposta do método de inventário gastronômico, desenvolvido nesta tese.

A proposta visa a identificação e sistematização dos saberes e fazeres tradicionais, dentro de um processo histórico-cultural, com vistas à reprodução fiel desse bem, fora do ambiente de denominação geográfica. A construção do modelo proposto será vista no capítulo quatro.

### 3 METODOLOGIA DA PESQUISA

Este capítulo apresenta a metodologia de pesquisa utilizada para a construção da tese enquanto documento descritivo, bem como, do desenvolvimento do método proposto para a realização do Inventário de Referências Gastronômicas Culturais.

Conforme Duarte (2002), a definição do objeto de pesquisa assim como a metodologia utilizada constitui um processo tão importante para o pesquisador quanto o texto que ele elabora ao final. Se os resultados somente são possíveis em razão dos instrumentos utilizados, relatar esses procedimentos de pesquisa, mais do que cumprir uma formalidade, oferece aos leitores interessados no tema a possibilidade de refazer o caminho e, desse modo, avaliar com mais segurança as afirmações propostas.

Do ponto de vista da forma de abordagem do problema, a pesquisa é qualitativa. De acordo com Silva e Menezes (2000, p.20), a pesquisa qualitativa considera que há uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, isto é, um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e a subjetividade do sujeito que não pode ser traduzido em números. A interpretação dos fenômenos e a atribuição de significados são básicas no processo de pesquisa qualitativa. O ambiente natural é a fonte direta para coleta de dados e o pesquisador é o instrumento chave.

Conforme Minayo (2006, p. 57), a abordagem qualitativa permite “a revisão e criação de novos conceitos e categorias durante a investigação”, se caracteriza pela empiria e pela sistematização de conhecimento até a compreensão da lógica interna do processo em estudo e é utilizada para a elaboração de novas hipóteses, construção de indicadores qualitativos, variáveis e tipologias.

Considera-se esta pesquisa como sendo de natureza aplicada. Segundo Silva e Menezes (2000, p.20) pesquisa aplicada é aquela que “objetiva gerar conhecimentos para aplicação prática dirigidos à solução de problemas específicos. Envolve verdades e interesses locais”.

Para ajustar a trajetória desta pesquisa, optou-se pelo estudo descritivo, pois este exige do pesquisador uma série de informações sobre o que se deseja pesquisar e tem a característica de ser voltado preferencialmente para a compreensão do processo, mais do que para os resultados (TRIVINOS, 1987).

Compondo o estudo descritivo, foi realizada na fundamentação teórica a pesquisa documental e bibliográfica apresentando os fundamentos da Gestão do Conhecimento que tratam do conhecimento

tradicional e também as formas de conversão do conhecimento. Foram também investigados os métodos utilizados para a preservação dos Patrimônios Culturais Imateriais, presentes nas políticas públicas nacionais e internacionais.

Após a construção da fundamentação teórica, buscou-se selecionar e combinar os métodos presentes nas políticas públicas, propondo um novo método chamado de Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC) para a realização de inventários da Gastronomia Tradicional. Esse método proposto tem como objetivo a identificação e sistematização do conhecimento tradicional existente nas elaborações gastronômicas das cozinhas tradicionais, com vistas a sua preservação e desenvolvimento.

### 3.1 MATERIAIS E MÉTODOS

Os materiais utilizados para a elaboração do método proposto foram: o sistema de inventariação de bens culturais, utilizado pelo IPHAN, que é o Inventário Nacional de Referências Culturais (ver Cessão de Uso do INRC, anexo XI); a certificação de Especialidade Tradicional Garantida (ETG) e o modelo de conversão do conhecimento (modelo SECI) utilizado por Nonaka e Takeuchi (Figura 8).

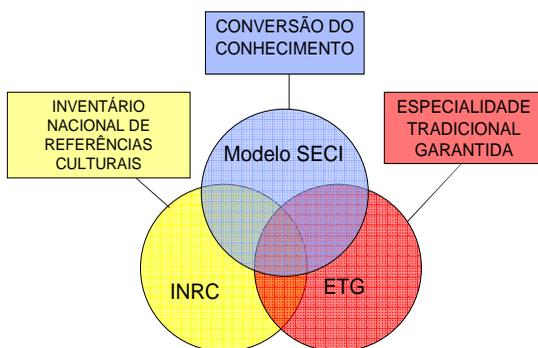


Figura 8 - Sistemas utilizados como base para a elaboração do método proposto.

Fonte: Müller 2011.

Desses materiais foram considerados: a abordagem histórico-cultural utilizada pelo INRC; a abordagem técnica e tecnológica gastronômica explicitada na certificação ETG e as bases do modelo SECI, de criação e conversão do conhecimento utilizado na Gestão do Conhecimento (figura 9).

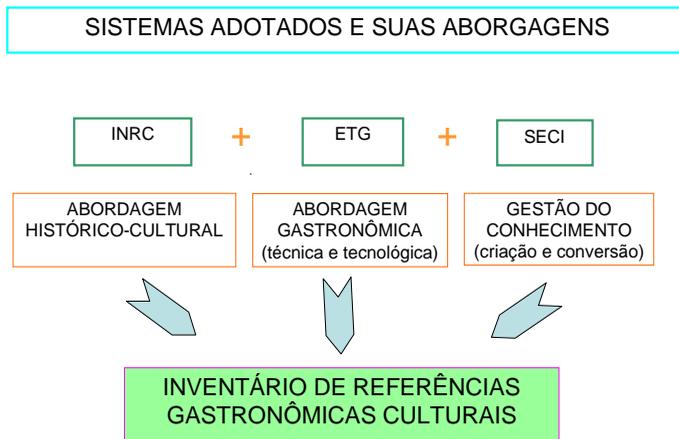


Figura 9 - Sistemas adotados e suas abordagens.  
Fonte: Müller, 2011.

Para apresentar o modelo teórico desenvolvido, foi necessário realizar uma análise comparativa entre os materiais pesquisados, com a finalidade de explicitar as questões norteadoras na construção do método proposto nesta tese.

### 3.2 CONCEPÇÃO DO MÉTODO PROPOSTO

Por meio da pesquisa bibliográfica foi possível identificar algumas variáveis teóricas relacionadas às formas de preservação dos Patrimônios Culturais, buscando estabelecer relação com a pergunta de pesquisa.

Conforme Schulüter (2003) e Koche (2002) as variáveis são os aspectos, as características ou propriedades que podem assumir um ou mais valores e que podem ser organizadas de maneira a permitir que sejam determinadas as relações causais entre elas.

A análise foi determinada pelo nível de aderências entre essas variáveis relacionadas à preservação cultural e foi construída com base na pesquisa bibliográfica que buscou responder as seguintes questões apresentadas pelo Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) e a certificação de Especialidade Tradicional Garantida (ETG):

1. Escopo
2. Objetivo geral
3. Objetivo específico
4. Vigência
5. Abrangência

O escopo do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) é a preservação dos saberes e fazeres existentes em um sistema cultural complexo. Na visão do IPHAN, os sistemas culturais complexos comportam celebrações, festas, expressões e práticas sociais, inseridas em contextos culturais de grande repercussão nacional e representando uma idéia de nação. Essas manifestações precisam estar em vigência para poderem ser inventariadas.

O objetivo do INRC é registrar o contexto histórico-cultural de formação e desenvolvimento do sistema cultural que está sendo pesquisado, para no final desse processo, constituir um Inventário ou Registro Federal/Estadual, gerando planos de salvaguarda para a preservação cultural.

Para tanto o objetivo específico da aplicação do INRC é a identificação de todo o processo histórico-cultural que envolve o sistema inventariado, com a possibilidade de registro e geração de planos de salvaguarda para a preservação cultural.

O INRC não apresenta nenhuma proposta relacionada diretamente com a Gastronomia Tradicional no que tange ao levantamento sistemático dos processos técnicos e tecnológicos, porém apresenta uma metodologia extensa em relação à captura de dados de abordagem histórico-culturais.

Por outro lado, o escopo de aplicação da certificação ETG difere frente à determinação dos valores histórico-culturais, pois prioriza certificar de um produto economicamente significativo, com potencial de comercialização, com características específicas e tradicionais.

A certificação não apresenta durante o processo de registro, um aprofundamento a respeito dos valores simbólicos e histórico-culturais da produção gastronômica, nem discorre a respeito das transformações ocorridas ao longo do tempo. Tem como objetivo principal a valorização de um produto alimentício por meio do reconhecimento de qualidade, que ocorre com a explicitação dos processos técnicos e tecnológicos visando o potencial econômico do bem certificado.

Para haver a certificação ETG é importante que o produto contenha características tradicionais e principalmente que tenha condições de ser comercializado, trazendo retorno financeiro para toda a cadeia produtiva. Essa condição se dá por meio da padronização do produto tradicional de acordo com o Caderno de Especificação que dita os critérios a serem seguidos pelos produtores.

Portanto, o escopo adotado para a construção do método proposto nesta tese é efetuar o registro das produções gastronômicas tradicionais, reconhecida pela comunidade como referência cultural, estando em vigências ou não.

Este escopo tem como diretriz o apresentado pelo Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), porém apresenta um diferencial de atuação em relação a este. O método proposto nesta pesquisa pretende ser direcionado tanto para a pesquisa das produções que fazem parte de sistemas nacionais complexos, como também, direcionado para a pesquisa das produções gastronômicas pouco conhecidas e de pequena abrangência nacional.

Para tanto, o inventário proposto tem como objetivo preservar, disseminar e desenvolver os conhecimentos existentes nas produções gastronômicas, independentemente do seu potencial econômico e independente do nível de abrangência nacional, dando mais ênfase à preservação dos saberes e fazeres tradicionais que fazem parte da identidade cultural e marca regional de identificação.

Esse procedimento possibilita que as elaborações gastronômicas tradicionais, possam ser inventariadas, mesmo sendo de pequena abrangência nacional e regional, porém não menos importantes.

Cabe aqui ressaltar que não foi encontrado, dentro das políticas públicas brasileiras, nenhum tipo de certificação que abarcasse a identificação e registro de uma produção gastronômica sem associar unicamente ao seu potencial econômico e que se preocupasse com a preservação do conhecimento tradicional. Como apresentado no capítulo dois, existem no Brasil certificações que dão conta do critério de avaliação do potencial econômico, como no caso das Indicações Geográficas.

Assim sendo, após a elaboração ser inventariada, por meio do método construído nesta pesquisa, caberia a comunidade propor formas de desenvolver seu potencial econômico. A pesquisa a respeito de uma certificação de origem cultural, como forma de apontar o potencial econômico das produções gastronômicas tradicionais será apresentada como sugestão para futuros trabalhos.

Da certificação ETG, foram adotados os procedimentos relativos à explicitação dos saberes e fazeres relativos às questões técnicas e tecnológicas e também os procedimento para a elaboração do Caderno de Especificação. Este caderno visa registrar sucintamente os processos possibilitando a preservação, a disseminação e o desenvolvimento dos saberes e fazeres.

A abrangência geográfica e os parâmetros para a reprodução dos bens inventariados e registrados também foram variáveis mensuradas. Ambos os instrumentos não fazem parte do conjunto de certificações de Indicações Geográficas, sendo assim, cabe questionar e conhecer as formas como o INRC e a certificação ETG foram construídos quanto a estes requisitos.

O INRC é utilizado para fazer a identificação dos Patrimônios Imateriais ligados diretamente a um sistema cultural. Podendo-se como exemplo, citar o registro do Ofício da Baiana de Acarajé. Os bens lá descritos são aqueles que pertencem à identidade gastronômica da região de Salvador (Bahia), conforme está escrito na Certidão de Patrimônio Imaterial do Ofício da Baiana de Acarajé.

O parâmetro de reprodução do acarajé que foi registrado como sendo parte do “Ofício das Baianas de Acarajé” deve estar de acordo com a descrição apresentada na certidão de registro realizada pelo IPHAN em 2004. Esta certidão aponta além da importância indumentária da baiana, outros elementos associados à produção e à venda, como apresentado a seguir:

Os aspectos referentes ao Ofício das Baianas de Acarajé e sua ritualização compreendem: O modo de fazer as comidas de baianas, com distinções referentes à oferta religiosa ou à venda informal em logradouros soteropolitanos; os elementos associados à venda como indumentária própria da baiana, a preparação do tabuleiro e dos locais onde se instalam; os significados atribuídos pelas baianas ao seu ofício e os sentidos atribuídos pela sociedade local e nacional a esse elemento simbólico,

constituente da identidade baiana (IPHAN, 2004).

Observa-se que esse procedimento de registrar os saberes e fazeres de produção gastronômica, incentiva reprodução do acarajé da baiana em outras regiões brasileiras e vem ao encontro de um dos objetivos do método proposto que é de disseminar o conhecimento tradicional, por meio de planos de salvaguarda para a preservação do conhecimento.

Por sua vez a certificação europeia ETG também incentiva a reprodução das produções gastronômicas por meio da vinculação de uso de produtos certificados com processos reconhecidos tradicionalmente descritos no Caderno de Especificação. Esse procedimento possibilita a reprodução dentro dos países-membros de Comunidade Européia, como exemplo, cita-se o caso da Pizza Napoletana, que obteve o selo ETG em 2010.

A partir do ano de 2010, a Pizza Napoletana pôde ser reproduzida em qualquer um dos países-membros, porém precisando seguir as normas de elaboração ditadas no Caderno de Especificações para utilizar o nome e o selo. Não serão tratadas aqui as questões jurídicas ou econômicas que envolvem o processo, por se priorizar a pesquisa a respeito das formas de preservação de saberes e fazeres tradicionais.

Com relação às questões de abrangência geográfica e aos parâmetros de produção apontados anteriormente, o método proposto nesta pesquisa considerou tanto a forma utilizada pelo IPHAN como a forma utilizada pela União Européia, pois ambos os métodos incentivam a disseminação da cultura tradicional dos povos.

Entende-se que o Brasil, sendo um país de dimensões continentais, possui uma gastronomia diversificada e bastante regionalizada, sendo comum se encontrar o preparo de pratos regionais em locais distintos de sua origem.

Não caberia na proposta de disseminação dos saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional, apresentada nesta tese, à restrição de reprodução do bem, como no caso das Indicações Geográficas, que delimitam o espaço físico e por sua vez, restringem o compartilhamento de conhecimento para além das fronteiras do registro.

Por isso a opção de construir um método de Inventário de Referências Gastronômicas Culturais, que ao final do processo, o resultado de sua aplicação possa ser repassado a todos sem distinção ou restrição geográfica, desde que seguidas as especificações técnico-tecnológicas e histórico-culturais, para poder utilizar o nome como é

conhecido em sua origem.

O tempo de existência da elaboração gastronômica no lugar de origem como critério para ser considerado uma produção tradicional e ser aplicado o inventário foi outro item questionado e ainda muito discutido.

Uma resposta mais precisa são as próprias fichas do INRC, aplicadas pelo IPHAN. O bem a ser inventariado deve estar em vigência na localidade pelo menos a partir do ano de 1990.

Para a certificação ETG, o produto deve ter pelo menos 25 anos de existência, conforme documento publicado no Jornal Oficial da União Européia (EUR-Lex).

Em relação ao tempo de existência da elaboração gastronômica na localidade, o método de IRGC proposto adotou o mesmo indicado na certificação de ETG.

Acredita-se que um período de no mínimo 25 anos, proporciona a adaptação e consolida uma tradição alimentar em uma sociedade. Importante ressaltar que este período faz menção ao uso da população responsável pela continuidade da tradição local e não está vinculado diretamente com questões de ordem comercial como no caso de restaurantes ou demais empresas dedicadas à venda de alimentação pronta.

Não é objeto de estudo desta pesquisa realizar inventários gastronômicos em comidas de restaurantes, mas sim aplicar o inventário em pessoas de comunidades tradicionais para fazer a identificação e o registro dos saberes e fazeres responsáveis pela construção da cultura gastronômica local.

Os restaurantes incluem em seus cardápios, pratos reconhecidos pela comunidade como sendo tradicionais, porém é bastante incomum um restaurante no Brasil existir há mais de 25 anos e que consiga assim influenciar a comunidade local com seus pratos até que os mesmos se tornem parte do cotidiano da população.

Quando se propõe a realização de inventários da Gastronomia Tradicional, normalmente está se falando da cultura popular, ou seja, os saberes e fazeres construídos pelos habitantes de uma comunidade, utilizando ingredientes locais e modos de preparo passados de geração a geração.

Dispondo dessa análise inicial, foram construídas as questões norteadoras para a realização do Inventário de Referências Gastronômica Culturais (IRGC), como está sendo apresentado na tabela quatro a seguir.

Tabela 4 - Demonstrativo da interface de relação entre o INRC e da certificação ETG e o resultado que compõe o método proposto (IRGC)

Interface de relação de preservação cultural entre os modelos	<b>INRC</b> Inventário Nacional de Referências Culturais do IPHAN / Brasil	<b>ETG</b> Especialidade Tradicional Garantida da União Européia	<b>IRGC</b> Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (método proposto)
<b>Escopo</b>	Preservação dos saberes e fazeres existentes em um Sistema Cultural Complexo	Certificação de um produto economicamente significativo, com potencial de comercialização, com características específicas e tradicionais.	Registro de produções gastronômicas tradicionais, reconhecida pela localidade como referência cultural, estando em vigência ou não.
<b>Objetivo geral</b>	Registro de um sistema cultural complexo, atuante, passível de ser inventariado.	Valorização de um produto alimentícios por meio de uma certificação de qualidade de base cultural	Preservação e disseminação dos saberes e fazeres existentes nas manifestações culturais gastronômicas
<b>Objetivo específico</b>	Identificação do processo histórico-cultural com a possibilidade de registro e geração de planos de salvaguarda, visando a preservação	A padronização do produto alimentício tradicional (conforme um Caderno de Especificações que ditam os critérios a serem seguidos pelos produtores/ fabricantes) Fins comerciais	Identificação e sistematização dos saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional, por meio do inventário das referências gastronômicas culturais.

continua

<b>Período de tempo existente na comunidade</b>	Desde 1990 (conforme fichas do INRC) ou 20 anos para mestres de Saberes e Fazeres <sup>9</sup>	25 anos	25 anos
<b>Abrangência geográfica para a reprodução do bem</b>	No local onde foi realizado o inventário ou de acordo com a certidão de Registro	Na área delimitada pela Comissão Europeia de Agricultura e Desenvolvimento Rural	Sem limites geográficos. Devendo estar em conformidade com o Caderno de Especificação.

Fonte: Müller, 2011.

O método proposto, chamado de Inventário de Referência Gastronômica Cultural (IRGC) aqui apresentado possui as seguintes especificações detalhadas:

Escopo:

- Registro das produções gastronômicas tradicionais, reconhecidas pela comunidade como referência cultural, estando em vigências ou não.

Objetivo geral:

- Preservar os saberes e fazeres oriundos da Gastronomia Tradicional, visando a disseminação e o desenvolvimento, sem, no entanto perder a identidade cultural e a marca regional.

Objetivo específico:

- Identificar e sistematizar os saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional praticada por uma comunidade, por meio do Inventário de Referências Gastronômicas Culturais.

<sup>9</sup> Patrimônio Imaterial no Brasil: Legislação e políticas estaduais

Período de tempo mínimo de existência na comunidade:

- 25 anos

Abrangência geográfica para a reprodução do bem inventariado:

- Sem limites geográficos, porém, devendo estar em conformidade com o Caderno de Especificação.

Aplicação do inventário (onde):

- Em comunidades que apresentem elaborações gastronômicas praticadas há pelo menos 25 anos pelos moradores da região e que determine valores simbólicos referentes à construção dos hábitos alimentares locais.

O método proposto foi concebido com base nos resultados obtidos na análise das interfaces de preservação cultural entre os materiais pesquisados. Essa análise revelou a existência de duas abordagens ao mesmo tempo distintas e complementares e que também serão adotadas pelo método proposto nesta tese.

Foi identificada a abordagem histórico-cultural utilizada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional e a abordagem técnico-tecnológica utilizada para a certificação de Especialidade Tradicional Garantida, como foi visto no capítulo dois.

A abordagem histórico-cultural trata do contexto histórico-cultural específico de criação, de consumo e de transformações da produção gastronômica inventariada e dos significados atribuídos ao bem pelos grupos sociais.

A abordagem técnico-tecnológica trata do processo produtivo, das especificações das matérias-primas utilizadas e possíveis alterações ocorridas e do modo de servir tradicional.

Esse sistema de divisão dentro das duas abordagens mencionadas anteriormente será também apresentado no capítulo cinco para a realização da segunda etapa do Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC) denominada Sistematização dos resultados.

### 3.3 CLASSIFICAÇÃO DO MÉTODO DO INVENTÁRIO DE REFERÊNCIAS GASTRONÔMICAS CULTURAIS COMO INSTRUMENTO DE PESQUISA

Como a aplicação do método do Inventário de Referência Gastronômica Cultural envolve a participação do pesquisador e a ação por parte do grupo envolvido, esta se classifica como uma pesquisa-ação de abordagem qualitativa.

Conforme Gil (2002), a pesquisa-ação apresenta um conjunto de ações que preveem:

- O reconhecimento local;
- A discussão com representantes da comunidade;
- A realização de seminários com os pesquisadores, com os sujeitos de pesquisa e com especialistas, nos quais são expostas as contribuições;
- A elaboração de planos de ação, como por exemplo, os planos de salvaguarda para a preservação e desenvolvimento do conhecimento gastronômico tradicional;
- A divulgação dos resultados para a comunidade.

Fialho et al (2007) afirmam que a pesquisa-ação é muito utilizada para propor melhorias nos processos tecnológicos por meio da sistematização dos saberes e fazeres.

Uma das características da pesquisa-ação é apontada por Gil (2002) como sendo uma modalidade de pesquisa em que são adotadas diversas técnicas para a coleta de dados. No método proposto os dados serão obtidos mediante análise bibliográfica e documental; oficinas práticas; observação participante; entrevista coletiva e entrevista individualizada e um diário de registro. Essas formas de coleta de dados serão explicadas de forma mais detalhada no próximo capítulo.

A escolha pela abordagem qualitativa para o método proposto deve-se a consideração de que essa abordagem possibilita a explicitação dos saberes e fazeres da Gastronômica Tradicional, por meio de depoimentos dos próprios sujeitos da pesquisa e possibilita a captura dos significados atribuídos pelo sujeito em sua cultura (crenças, valores, conhecimentos e práticas) em um dado contexto cultural e histórico.

Patrício (1999) coloca que, por ter como foco a compreensão da realidade por meio dos significados, a abordagem qualitativa torna possível construir, em seus caminhos e instrumentos, elementos que conduzam à descoberta de conhecimentos básicos e aplicados sobre

qualidade de vida, sobre o modo como interpretam as suas experiências e como eles próprios estruturam o mundo social em que vivem.

Levando-se em conta que a idéia deste estudo é identificar e sistematizar os conhecimentos gastronômicos construídos ao longo do processo histórico-cultural e também documentar as prováveis alterações que ocorreram nos modos alimentares com a passar dos anos, considera-se a importância de se conhecer a realidade do cotidiano dos sujeitos de pesquisa, integrados na cultura em que estão inseridos.

### 3.4 A CONCEPÇÃO DO TERMO “INVENTÁRIO DE REFERÊNCIAS GASTRONÔMICAS CULTURAIS”

Etimologicamente, a palavra “Inventário” deriva do latim e segundo o dicionário Aurélio da Língua Portuguesa (2010), significa: catálogo, registro, rol dos bens deixados por alguém que morreu; documento em que se acham inscritos e descritos esses bens; descrição pormenorizada. O dicionário Aurélio (2010) aponta também o significado das palavras Inventário Cultural: levantamento sistemático dos bens culturais visando ao conhecimento e à proteção do acervo de uma determinada cultura.

O verbo Inventariar possui o seguinte significado: fazer o inventário de; arrolar; descrever minuciosamente; identificar; registrar, relacionar, catalogar.

A expressão “Referência Gastronômica Cultural” nasceu a partir do entendimento de que as pessoas de uma comunidade, por um determinado período de tempo, produziram conhecimento pela necessidade de se alimentarem.

Essas pessoas identificaram, elaboraram e consumiram os alimentos que se tornaram parte dos modos alimentares. Esses saberes e fazeres construídos no processo de criar e melhorar as formas de se alimentar foram sendo disseminados entre as famílias, tornando-se parte da história da localidade, trazendo uma referência de memória gastronômica e da cultura local.

Cabe salientar que não se preserva o alimento em si, mas os saberes e fazeres das elaborações gastronômicas, pois a matéria-prima é perecível.

O importante é preservar o conhecimento tradicional que se encontra impregnado nas práticas produtivas. Faz-se necessário documentar o passado e o presente da manifestação gastronômica em suas diferentes versões para tornar essas informações amplamente acessíveis ao público.



#### 4 PRIMEIRO RESULTADO: O MÉTODO PROPOSTO

O Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC) é um método que tem como objetivo identificar e sistematizar os saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional. Para alcançar esse objetivo o inventário foi construído de forma a ser desenvolvido por etapas.

Estão previstas duas etapas de desenvolvimento, correspondendo a níveis sucessivos de aproximação, que são: identificação e sistematização do conhecimento tradicional existente na produção gastronômica. A figura 10 apresenta o resumo das etapas e fases que compõem o Inventário de Referências Gastronômicas Culturais.

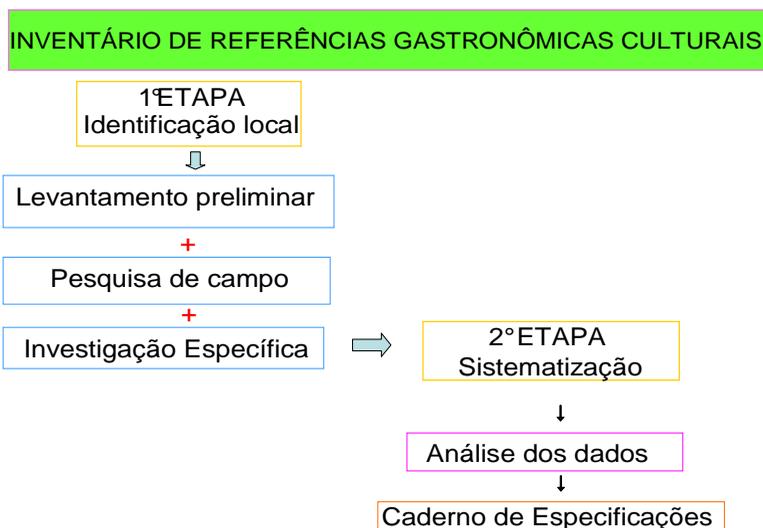


Figura 10 - Etapas do método proposto.

Fonte: Müller, 2011.

A primeira etapa da pesquisa prevê a fase de levantamento preliminar geral (histórico-cultural e técnico-tecnológico), realizado por meio de pesquisas bibliográfica e documental que tem como objetivo conhecer o tema de pesquisa.

Após essa fase está prevista a pesquisa de campo para a coleta de dados primários, por meio de entrevista de grupo, de oficinas práticas, de observação participante e de entrevista individualizada<sup>10</sup>.

Em seguida está prevista a fase de investigação específica que pretende detalhar via pesquisa documental e bibliográfica algumas questões histórico-culturais e técnico-tecnológicas, identificadas durante a pesquisa de campo e que passaram despercebidas durante a fase de levantamento preliminar.

Na segunda etapa, que é de sistematização dessas informações, está prevista a análise dos dados e a elaboração do Caderno de Especificação.

A seguir, será apresentado o detalhamento de cada etapa.

#### 4.1 DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ETAPAS E FASES DO IRGC

A descrição detalhada terá início com a apresentação da primeira etapa que é de identificação local.

##### 4.1.1 Primeira Etapa: Identificação Local

Esta primeira etapa é composta pelo levantamento preliminar, posteriormente pela pesquisa de campo e para finalizar, pela investigação específica.

Como se trata de uma pesquisa-ação, conforme foi apresentado no capítulo três, os dados da pesquisa serão obtidos na primeira etapa, por meio de uma variedade de técnicas que compreendem:

- Pesquisa bibliográfica e documental para o reconhecimento de tema e do campo;
- Entrevista coletiva;
- Realização de oficinas práticas para o registro dos produtos e processos gastronômicos;
- Observação participante, munida de filmadora, gravador, máquina fotográfica e demais equipamentos para o registro do ambiente cultural, da produção e dos depoimentos pessoais;
- Entrevista individualizada;
- Investigação bibliográfica e documental específica.

---

<sup>10</sup> Os documentos de autorização do Comitê de Ética e o Termo de Consentimento de Veiculação de Som e Imagem encontram-se nos anexos XII, anexo XIII.

Essas técnicas serão apresentadas dentro das fases em que serão realizadas.

#### *4.1.1.1 Levantamento Preliminar: Conhecendo o Tema e o Campo*

Nesta fase deve-se realizar um levantamento documental e bibliográfico, para ter um conhecimento prévio do lugar e da produção gastronômica a ser inventariada. Esse é o momento para se informar a respeito da localidade onde existe a produção gastronômica tradicional.

Esse levantamento deverá:

- Averiguar quais culturas foram responsáveis pela formação da Gastronomia Tradicional da localidade e quais as culturas que contribuíram para a construção da produção gastronômica inventariada, apontando as contribuições;
- Descrever como se deu o processo histórico-cultural de ocupação da localidade e o que cada período contribuiu para a formação e transformação da cozinha local;
- Identificar quais as produções gastronômicas que fazem parte do rol de comidas tradicionais, apontando os motivos que as tornam tradicionais. Se possível elaborar as fichas técnicas (para ser confrontado na hora da pesquisa de campo);
- Investigar quais foram e quais são os principais produtos alimentares (matérias-primas básicas oriundas da agropecuária, maricultura, horticultura, entre outras) produzidos na região (produtos regionais);
- Registrar qual o período de tempo que esses produtos alimentares (matérias-primas) foram produzidos e se parou a produção, quais foram os motivos;
- Informar como a comida era apresentada e servida (materiais utilizados e modos de servir).

Ressalta-se a importância desse levantamento preliminar, ainda que os dados obtidos sejam incompletos, pois já possibilita uma visão geral da produção gastronômica, permitindo indagar sobre o seu valor simbólico, compreender o contexto histórico e cultural em que ela ocorre e identificar o grau de estabilidade ou mudança em que se encontra essa produção gastronômica no momento do inventário.

Se o IRGC for aplicado para apenas uma produção gastronômica previamente identificada em uma localidade, não existe a necessidade de realizar a pesquisa bibliográfica e documental das demais produções

gastronômicas tradicionais que surgirem durante o processo do inventário. Porém a sugestão é que se faça o levantamento da maior quantidade possível de produções gastronômicas, pois no futuro as informações podem servir para novas pesquisas na localidade.

#### 4.1.1.2 *Pesquisa de Campo*

A pesquisa de campo faz parte da segunda fase da primeira etapa. Os dados são obtidos por meio de entrevista coletiva nas reuniões do grupo, de observação participante nas oficinas práticas e de entrevista individualizada, diretamente com sujeitos selecionados para a pesquisa, conforme será apresentado mais a frente.

Minayo (1997) ressalta a importância da pesquisa de campo, pois a relação entre o pesquisador e os sujeitos entrevistados permite captar, conhecer e posteriormente descrever o ambiente e o objeto de pesquisa. Assim como Minayo, Triviños (1995) fala da importância da ida a campo ao afirmar que “as tentativas de compreender a conduta humana, isolada do contexto no qual se manifesta gera situações artificiais que modificam a realidade conduzem a enganos, a elaborar pensamentos não adequados, sugerem interpretações distorcidas”.

A entrada no campo de pesquisa significa o início do processo de conhecer os ambientes de trabalho e identificar as produções gastronômicas. Para tanto, é preciso:

- Selecionar os sujeitos do estudo;
- Solicitar a participação desses sujeitos, apoiados nos princípios éticos da pesquisa;
- Apresentar a proposta de trabalho.

É importante salientar que os sujeitos participam voluntariamente do estudo, cientes da natureza e circunstância que envolve o inventário.

Logo no início dos trabalhos no campo de pesquisa, os procedimentos para a coleta de dados devem ser esclarecidos, apresentando-se um termo de consentimento dos sujeitos de pesquisa autorizando veicular as informações documentadas.

##### 4.1.1.2.1 A Seleção da Amostra para a Pesquisa de Campo.

Para a seleção da amostra, é preciso realizar um primeiro contato com o representante local, para averiguar a existência de um grupo ou

associação que seja composto por pessoas que tenham vivenciado o processo histórico-cultural de construção da gastronomia local.

Conforme Patrício (1995), é no primeiro contato com os entrevistados que se definem as questões éticas norteadoras da pesquisa. Nesse momento devem ser explicados os passos a serem seguidos para a realização do levantamento das elaborações gastronômicas tradicionais.

Quando o universo de investigação for geograficamente concentrado e pouco numeroso, Gil (2002) recomenda que a amostragem de sujeitos de pesquisa seja absoluta.

Quando o inventário for aplicado em produções gastronômicas inseridas em um universo numeroso e esperso, Gil (2002) recomenda que a seleção da amostra não seja feita de acordo com os procedimentos rigidamente estatísticos, pois estes poderiam neutralizar o efeito de conscientização que é pretendido em um tipo de investigação que é a pesquisa-ação.

Gil (2002) afirma que a representatividade deve ser mais qualitativa do que quantitativa, por isso recomenda o uso de técnicas não probabilísticas e sim selecionadas pelo critério da intencionalidade. Uma amostra intencional, em que os indivíduos são selecionados com base em certas características específicas tidas como relevantes pelos pesquisadores e participantes, torna-se mais adequada para a obtenção de dados de natureza qualitativa.

As características específicas apontadas para a seleção dos sujeitos de pesquisa foram as seguintes:

- Pertencer a uma associação local, sendo essa normalmente de moradores ou com propósitos religiosos, culturais, artísticos;
- Saber-fazer e ter o hábito do consumo da produção gastronômica à ser inventariada;
- Ter uma convivência na comunidade com um período acima de 25 anos (com documentos comprobatórios tipo certidão nascimento/casamento);
- Conhecer os modos alimentares locais.

Esses critérios podem ser aumentados e modificados, conforme a discussão com o grupo de participantes.

#### 4.1.1.2.2 Entrevista Coletiva

A entrevista coletiva será a primeira técnica de coleta de dados à ser utilizada na pesquisa de campo e tem como objetivo coletar dados e informações mais genéricos a respeito da gastronomia tradicional local.

É importante para o pesquisador ter em um primeiro momento, uma idéia mais abrangente a respeito da cultura em que estão inseridas as produções gastronômicas. Essa visão servirá para a realização de uma investigação específica acerca das produções gastronômicas apontadas pelos sujeitos de pesquisa o que auxiliará na análise dos dados e na elaboração do Caderno de Especificação.

A entrevista coletiva é aplicada de forma não-estruturada, com o enfoque na Gastronomia Tradicional, possibilitando aos sujeitos de pesquisa falar livremente das produções gastronômicas que consideram ser uma referência cultural para sua comunidade.

Com a realização das entrevistas coletivas pretende-se identificar:

- Produções gastronômicas tradicionais que sirvam como referências culturais;
- Os sujeitos de pesquisa que possam participar das oficinas práticas bem como da entrevista individualizada.

Após a entrevista coletiva estar concluída, inicia-se a oficina prática.

#### 4.1.1.2.3 Oficina Prática

A oficina prática será a segunda técnica utilizada para a coleta de dados na pesquisa de campo.

A coleta deve ser realizada por meio da observação-participante em uma oficina prática de preparo da produção gastronômica.

Patrício (1990), diz que a observação-participante permite a descrição do ambiente físico e social, em suas expressões verbais e não verbais. Essa observação apresenta momentos diferenciados de aproximação e intervenção na situação vivenciada. No início, observa-se mais do que se participa (interfere). Esse procedimento é fundamental para que o pesquisador tenha uma aproximação física do objeto da pesquisa.

Conforme Schlüter (2003) e Rudio (2003) a observação-participante facilita o rápido acesso a dados sobre situações habituais nas quais os membros das comunidades se encontram envolvidos,

possibilita o acesso a dados que a comunidade ou grupo considera de domínio privado e permite captar as palavras de esclarecimento que acompanham o comportamento dos observados.

Essa observação durante a oficina é necessária para que o pesquisador anote, filme e grave cada etapa de produção. Esse material deve ser guardado como elemento comprobatório da pesquisa realizada, bem como para compor o conjunto de dados e informações necessárias à construção do produto final que se pretende elaborar que é o Caderno de Especificação.

Nesse momento o pesquisador busca conhecer, compreender e explicitar os processos gastronômicos.

De forma geral pretende-se:

- Conhecer as especificidades das matérias-primas;
- Descrever os processos produtivos;
- Capturar o conhecimento tácito individual e do grupo, por meio de registro audiovisual;
- Descrever as transformações ocorridas no processo produtivo, desde sua criação até o momento atual.

Essa fase faz parte do processo de Socialização do Conhecimento, apresentada por Nonaka e Takeuchi (1997), pois nesse momento o conhecimento tácito do sujeito de pesquisa passa a fazer parte do conjunto de conhecimentos tácitos do pesquisador. O conhecimento tácito incorporado pelo pesquisador, juntamente com as informações previamente adquiridas durante a etapa preliminar de pesquisa documental e bibliográfica irá auxiliar na explicitação sistêmica desse conhecimento.

Depois de concluída a oficina prática, inicia-se a entrevista individualizada.

#### 4.1.1.2.4 Entrevista Individualizada

A entrevista individualizada será a terceira técnica utilizada para a coleta de dados na pesquisa de campo e tem como objetivo detalhar as questões histórico-culturais da produção gastronômica, bem como esclarecer algum procedimento técnico-tecnológico. A divulgação dos resultados se dará em conformidade com os procedimentos éticos estabelecidos pelo Comitê de Ética da UFSC (anexos XII e XIII).

A coleta de dados individualizada realiza-se por meio de uma entrevista semi-estruturada, que deve ocorrer com os mesmos sujeitos

de pesquisa que participaram da oficina prática. Os dados serão obtidos por meio de um instrumento próprio, o qual conterà questões abertas e fechadas.

A entrevista semi-estruturada, segundo Triviños (1995, p. 145),

Ao mesmo tempo que valoriza a presença do investigador, oferece todas as perspectivas possíveis para que o informante alcance a liberdade e a espontaneidade necessárias, enriquecendo a investigação.

A entrevista individualizada tem como objetivos específicos:

- Detalhar o valor simbólico, cultural e social do bem inventariado;
- Descrever o processo ensino-aprendizagem;
- Apontar as formas de aquisição das matérias-primas;
- Informar a especificidades das matérias-primas;
- Detalhar o processo produtivo, descrevendo os equipamentos e utensílios utilizados para a elaboração;
- Descrever as formas de apresentação e as transformações ocorridas;
- Identificar a periodicidade de consumo;

Essa fase faz parte do processo de Externalização do Conhecimento de Nonaka e Takeuchi (1997), pois nela está prevista a representação do conhecimento tácito em conhecimento explícito por meio de narrativas, diálogo, analogias, hipóteses ou exemplos.

O questionário desenvolvido para a fase da entrevista individualizada teve como modelo, o questionário de identificação dos “Ofícios de Modos de Fazer” existente no Inventário Nacional de Referência Cultural (INRC) e nas questões de abordagem técnica e tecnológica existente no roteiro para a obtenção da certificação de Especialidade Tradicional Garantida (ETG).

O INRC, como foi apresentado no capítulo dois é uma metodologia extensa de identificação de bens culturais utilizada pelo IPHAN. Fazendo parte dessa metodologia, existe um capítulo dedicado à identificação das categorias que representam os bens da cultura imaterial. São essas categorias: Celebrações; Formas de Expressão; Ofícios e Modos de Fazer; Edificações e Lugares.

Os registros realizados pelo IPHAN como o Ofício da Baiana do Acarajé e o Modo Artesanal de Fazer o Queijo de Minas, demonstram que a categoria ideal para identificar os sistemas culturais complexos que envolvem a gastronomia é a categoria de “Ofícios e Modos de Fazer”.

Para a identificação dos bens culturais dessa categoria é utilizado um questionário para se fazer o levantamento do sistema cultural que envolve o ofício.

A abordagem adotada pelo IPHAN no questionário que trata dessa categoria apresenta mais questões de cunho histórico-cultural do que técnico-tecnológico, se comparada ao modelo de certificação de Especialidade Tradicional Garantida.

Por outro lado, o roteiro para a obtenção da certificação de ETG abrange questões bem pontuais a respeito do processo produtivo propriamente dito, sendo estas o detalhamento do modo de fazer, o tipo de matéria-prima apontando as especificidades de cada uma, as formas de obtenção e o caráter de produção tradicional das matérias-primas, o detalhamento das fichas técnicas e o tipo de equipamento e utensílios utilizados.

Sendo assim, as questões do instrumento da entrevista individualizada foram formuladas a partir da pesquisa a respeito da categoria dos “Ofícios e Modos de Fazer” existente no Inventário Nacional de Referência Cultural e na abordagem técnica e tecnológica presente na certificação de Especialidade Tradicional Garantida.

As questões: um, dois, três, quatro, cinco, seis e sete foram pautadas na abordagem utilizada pelo INRC e as questões oito, nove e dez foram pautadas na abordagem utilizada pela certificação ETG. A última questão, a número onze, faz parte de ambos os modelos, por se tratar da junção do material comprobatório da pesquisa.

A seguir, serão apresentadas as questões norteadoras da entrevista semi-estruturada.

## 4.1.1.2.4.1 Instrumento para Entrevista Individualizada

<b>INVENTÁRIO DE REFERÊNCIAS GASTRONÔMICAS CULTURAIS]</b> <b>(Instrumento para entrevista individualizada)</b>
---

## 1. Identificação da produção gastronômica inventariada

Nome		Ficha nº:
Outras denominações		Data:

## 2. Localização

Localidade	
Município / UF	

## 3. Identificação do entrevistador

Entrevistador	
Cargo ou função	Ocupação que exerce no período da entrevista
Supervisor	Responsável por checar as informações

## 4. Identificação do entrevistado

Nome		CPF ou RG:
Como é conhecido (a)	<b>APELIDO, SOBRENOME</b>	Data nascimento: <span style="float: right;">Sexo: <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F</span>
Endereço		Cidade: CEP:
Ocupação		E-mail:
Telefones	<b>Com código de área</b>	
Onde nasceu		Desde quando mora na localidade:

## 5. Processo ensino-aprendizagem

5.1 Com quem aprendeu?
<input type="checkbox"/> Parente (Mãe, pai, avó, avô, irmãos, tia, prima) <input type="checkbox"/> Amigos <input type="checkbox"/> No trabalho. Com quem? _____ <input type="checkbox"/> Outra. Quem? _____ <input type="checkbox"/> Não sabe

5.2 Quando aprendeu?
<b>Que idade tinha ou data aproximada.</b>

5.3 Porque aprendeu
<b>Os motivos que levaram ao aprendizado</b>

5.4 Transmitiu este conhecimento a outros?
Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não sabe <input type="checkbox"/>
<b>Caso afirmativo, para quem:</b>

## 6. Quanto ao consumo

6.1 No passado qual era a frequência de consumo desse alimento?
Época (ano/década) = _____
Diariamente <input type="checkbox"/> Semanalmente <input type="checkbox"/> Raramente <input type="checkbox"/>
Frequência = _____

6.2 Neste período atual, este alimento está presente na sua alimentação?
Época (ano/década) = _____
Diariamente <input type="checkbox"/> Semanalmente <input type="checkbox"/> Raramente <input type="checkbox"/>
Frequência = _____

6.3 Quais eram os motivos de consumo no passado?
<input type="checkbox"/> Hábito / necessidade alimentar
<input type="checkbox"/> Festa familiar
<input type="checkbox"/> Prática ou Celebração religiosa (Ex. Natal, Páscoa, carnaval)
<input type="checkbox"/> Festa popular (Ex. aniversário da comunidade)
<input type="checkbox"/> Outra Qual? _____
Época (ano/década) = _____

6.4 Qual é o motivo dessa produção no atual período?
<input type="checkbox"/> Hábito alimentar
<input type="checkbox"/> Festa familiar
<input type="checkbox"/> Prática ou Celebração religiosa (Ex. Natal, Páscoa, carnaval)
<input type="checkbox"/> Festa popular (Ex. aniversário da comunidade)
<input type="checkbox"/> Outra Qual? Saudade de fazer e de comer
Época (ano/década) = _____

## 7. Histórias e produções associadas

7.1 Existe alguma história da origem dessa produção?		
Sim ( )	Não ( )	Não sabe ( )
<b>Caso afirmativo, relatar</b>		

7.2 Há outras produções gastronômicas associadas? Quais?		
Sim ( )	Não ( )	Não sabe ( )
<b>Denominação</b>	<b>Descrição sucinta</b>	
<small>Clique e arraste para selecionar uma nova área de captura</small>		

## 8. Processo produtivo

<b>8.1 Listagem com quantidades e forma de apresentação (Ficha técnica) Se ocorreu mudanças na ficha técnica colocar as duas.</b>	
<b>FICHA TÉCNICA EM USO</b>	
<b>PRODUÇÃO:</b>	
<b>QTD</b>	<b>INGREDIENTES</b>
<b>Quantidade e medida</b>	
<b>PREPARAÇÃO PASSO A PASSO</b>	
1º	<b>Colocar as etapas separadamente</b>
2º	<b>Colocar os procedimentos sanitários.</b>
3º	
<b>FORMAS DE APRESENTAÇÃO</b>	
<b>Se em porções grandes, pequenas, cortado, inteiro, dentro de algum outro recipiente, acompanha alguma bebida, outro alimento?</b>	

FICHA TÉCNICA MAIS ANTIGA QUE LEMBRA	
QTD	INGREDIENTES
PREPARAÇÃO PASSO A PASSO	
1°	<b>Colocar as etapas separadamente</b>
2°	<b>Colocar os procedimentos sanitários.</b>
3°	
FORMAS DE APRESENTAÇÃO	

9. Especificidade das matérias-primas da produção gastronômica. Fazer a descrição dos alimentos que compõem a elaboração, quanto:

9.1 Elementos essenciais que definem as características das matérias-primas da produção gastronômica	
<b>Descrever aqui como deve ser a matéria - prima para que a produção gastronômica fique da maneira como é conhecida no local de origem.</b>	
<b>Exemplo:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legume, leguminosa, fruta, verdura = espécie/ gênero /variedade.</li> <li>• Laticínio e derivados = tipo de leite.</li> <li>• Carne, aves, peixes ou frutos do mar e derivados = tipo e tamanho de corte.</li> <li>• Bebida = <u>tipo e graduação alcoólica;</u></li> </ul>	
Matéria-prima	Característica

9.2 As formas antigas e atuais de aquisição das matérias-primas da produção gastronômica  
**(Compra, troca, pesca, caca, plantio, outro)**

Ingrediente	Passado (ano)	Presente

**10. Quanto aos equipamentos necessários para a produção.**

<b>10.1 Havia instrumentos, ferramentas ou utensílios próprios para a produção? Quais?</b>		
Sim... ( )	Não... ( )	Não sabe ( )
<b>Denominação</b>	<b>Descrição</b>	

<b>10.2 Os instrumentos, ferramentas ou utensílios próprios para a produção foram alterados? Como?</b>		
Sim... ( )	Não... ( )	Não sabe ( )
<b>Denominação</b>	<b>Descrição</b>	

**11. Registros fotográficos e audiovisuais produzidos durante a entrevista**

Tipo de registro	Assunto	Onde encontrar

*4.1.1.3 Investigação Específica*

Essa é a última fase da etapa de identificação local. Essa fase tem como objetivo se construir um detalhamento teórico de base bibliográfica e documental dos dados e informações identificados durante a pesquisa de campo e que podem ter passados despercebidos.

Para iniciar esta fase é importante que os pesquisadores se reúnam para relatarem as informações colhidas durante a pesquisa de campo e apontem os temas que necessitam de um aprofundamento teórico por meio da investigação específica do tema.

Essa fase, tanto pode vir após a pesquisa de campo como pode ser realizada concomitantemente ao processo de coleta dos dados primários. No caso desta tese, a fase de investigação específica ocorreu concomitantemente à pesquisa de campo, logo após a primeira coleta de dados obtida na entrevista coletiva, como será apresentado, mais a diante.

Concluída a primeira etapa do IRGC, será apresentado a seguir o detalhamento da segunda etapa.

#### **4.1.2 Segunda etapa do IRGC: Sistematização dos Dados**

Essa etapa faz parte do processo de Combinação do Conhecimento de Nonaka e Takeuchi (1997), na qual ocorrerá a conversão do Conhecimento Explícito em Conhecimento Explícito Sistemático.

Estão previstos nessa etapa a análise dos dados e a elaboração do Caderno de Especificação. A análise dos dados compreende a síntese dos dados, bem como a representação gráfica e a discussão dos resultados.

Para Minayo (1994) a análise, é um movimento de olhar atentamente para os dados da pesquisa, com a finalidade de compreender os dados coletados, confirmar ou não os pressupostos da pesquisa e ampliar o conhecimento sobre o assunto pesquisado, articulando-o ao contexto cultural do qual faz parte.

##### *4.1.2.1 Análise dos Dados*

A análise dos dados será realizada por meio de:

- Síntese dos dados obtidos no levantamento preliminar, na pesquisa de campo e na investigação específica, por meio do agrupamento em categorias.
- Síntese e representação gráfica dos dados da fase da entrevista individualizada;
- Discussão dos resultados por meio de análise comparativa dos dados obtidos na etapa de identificação local.

Para a síntese, os dados obtidos deverão ser organizados e redigidos conforme o desenvolvimento de cada fase, tendo como princípio básico organizacional as “categorias”. As “categorias” abrangem elementos ou aspectos com características comuns e trabalhar

com elas significa estabelecer a classificação agrupando elementos, idéias ou expressões em torno de um conceito abrangente (MINAYO, 1997).

Todavia, é necessário dizer que essas categorias não se constituem numa regra rígida e indissolúvel, apenas num guia para realizar a pesquisa de campo.

As categorias utilizadas para a síntese do conhecimento gastronômico tradicional nessa proposta de pesquisa são duas: histórico-cultural e técnico-tecnológica.

Para compor a categoria histórico-cultural estão previstos os temas relativos à formação e transformação dos modos alimentares da comunidade, que incluem:

- A descrição das culturas formadoras da gastronomia local;
- A descrição do processo de ensino-aprendizagem que ocorreu com a produção inventariada;
- A descrição das práticas sociais de consumo.

Para compor a categoria técnico-tecnológica estão previstos os temas ligados diretamente com as características dos alimentos e seus processos produtivos.

Entende-se que essas categorias não são compreendidas separadamente e que a necessidade de separação se dá basicamente para fins de organização e sistematização dos resultados.

Sendo assim, serão apresentados os itens elencados como relevante em cada categoria:

#### 4.1.2.1.1 No levantamento Preliminar (visão geral):

1. A categoria histórico-cultural deve:
  - Conter a descrição do processo histórico-cultural de criação e de transformação dos modos alimentares da localidade;
  - Apontar quais as culturas que contribuíram para a construção da produção gastronômica inventariada e quais foram essas contribuições.
2. A categoria técnica e tecnológica deve:
  - Identificar as produções gastronômicas apontadas como tradicionais;
  - Apresentar quais foram e quais são os principais produtos alimentares (matérias-primas básicas oriundas

da agropecuária, maricultura, horticultura, entre outras) produzidos na região (produtos regionais).

#### 4.1.2.1.2 Na Pesquisa de Campo (visão específica da produção gastronômica inventariada)

##### 1. A categoria histórico-cultural deve:

- Descrever como ocorreu a transmissão do conhecimento gastronômico tradicional da produção gastronômica inventariada;
- Identificar o período de tempo que o bem inventariado pertence à localidade;
- Apresentar uma análise comparativa entre a frequência de consumo da produção gastronômica em dois momentos históricos distintos (passado e presente);
- Descrever o processo de transformações nos modos alimentares na comunidade e que resultaram em transformações no processo produtivo do bem gastronômico inventariado.
- Identificar mais algumas produções gastronômicas que fazem parte do rol de comidas tradicionais;

##### 2. A categoria técnica e tecnológica deve:

- Descrever detalhadamente os produtos utilizados na produção gastronômica inventariada, apontando suas especificidades regionais;
- Elaborar as fichas técnicas contendo o processo produtivo;
- Descrever as transformações ocorridas na forma de aquisição das matérias-primas utilizadas na produção inventariada;
- Descrever as transformações ocorridas nos equipamentos e utensílios de preparo e serviço;
- Apresentar uma análise comparativa entre as fichas técnicas identificadas para o registro da variação existente. Essa análise é importante, pois quase sempre existe uma variação nas quantidades de ingredientes entre as fichas técnicas. Essa variação encontrada deve ser considerada como representativa da cultura gastronômica local.

Normalmente encontra-se nas localidades, vários exemplares semelhantes de uma mesma produção gastronômica. É raro encontrar duas receitas iguais, sendo assim considera-se como possível a variação na quantidade dos ingredientes e a utilização de ingredientes distintos, porém não estranhos aos modos alimentares tradicionais.

Será verificada a relação histórico-cultural dos ingredientes que compõem cada produção por meio da comparação dos dados coletados na pesquisa de campo com os dados obtidos na fase do levantamento preliminar e da investigação específica.

Após a síntese e a análise dos dados está prevista a discussão dos resultados que foram obtidos por meio de análise comparativa entre os dados coletados na identificação local. Essa discussão tem como objetivo apontar qual a importância do bem inventariado para a comunidade bem como as transformações ocorridas.

#### *4.1.2.2 Elaboração do Caderno de Especificação*

Pretende-se elaborar após a análise dos dados e a discussão dos resultados um Caderno de Especificações que servirá para disseminar os saberes e fazeres inerentes ao processo produtivo, em conformidade com os valores histórico-culturais que envolvem a produção gastronômica inventariada.

Para tanto, o Caderno de Especificação deve apresentar:

- Nome da produção gastronômica;
- Dados da localidade onde é elaborada;
- Descrição do processo histórico-cultural de criação dos hábitos alimentares regionais;
- Síntese dos principais produtos alimentares e das produções gastronômicas tradicionais da região;
- Identificação dos aspectos simbólico e histórico-cultural do bem inventariado;
- Descrição das transformações ocorridas com o bem inventariado;
- Formas de aprendizado e transmissão dos saberes e fazeres do bem;
- Aspectos de consumo e produções associadas;
- Descrição do processo produtivo;
- Especificidades das matérias-primas;
- Ficha técnica, apontando as variações existentes;
- Descrição dos equipamentos e utensílios utilizados para

- produção;
- Formas de apresentação com fotos;
- Valores nutricionais e valores calóricos;
- Nome dos participantes (sujeitos da pesquisa);
- Referências bibliográficas (fontes de pesquisa)

Como se trata de uma pesquisa interdisciplinar, o cálculo dos valores nutricionais e dos valores calóricos deve ser elaborado por um profissional da área da nutrição, pois se trata de um assunto específico e que possui ferramentas próprias para esse fim.

#### 4.2 ETAPAS, FASES E PROCEDIMENTOS DO IRGC ASSOCIADOS AO MODELO SE CONVERSÃO DO CONHECIMENTO (SECI).

O Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC) é um método que foi construído associado ao modelo SECI de Nonaka e Takeuchi (1997). Esse modelo é composto por quatro fases de conversão do conhecimento que são: Socialização – Externalização – Combinação – Internalização.

Cada uma dessas fases está presente nas etapas do IRGC, como será apresentado a seguir:

##### **4.2.1 Socialização**

A fase de socialização do conhecimento está presente na primeira etapa do IRGC que trata da identificação local, mais especificamente na pesquisa de campo, durante as oficinas práticas.

As oficinas práticas possibilitam a transmissão do conhecimento tácito individual para o conhecimento tácito em grupo. Podem-se considerar as percepções sensoriais dos sujeitos de pesquisa como um conhecimento adquirido ao longo das experiências. O resultado desta fase é chamado de “Conhecimento Compartilhado”.

Esse conhecimento tácito é socializado com o pesquisador tanto no momento da observação, como também na troca de informações, no compartilhamento de emoções, no relato dos hábitos alimentares, tudo dentro das oficinas práticas.

## **4.2.2 Externalização**

A externalização do conhecimento tácito em conhecimento explícito pode ser efetivada por meio de diálogo ou pela reflexão coletiva utilizando metáforas, analogias, narrativas, conceitos, hipóteses ou modelos.

Essa fase do modelo SECI compõe principalmente o momento de investigação específica, quando o pesquisador ou os pesquisadores se reúnem, descrevem as informações absorvidas, apontam os temas que necessitam de aprofundamento teórico e retornam à pesquisa bibliográfica e documental.

Esse retorno à pesquisa teórica tem como objetivo detalhar o conhecimento apreendido nas oficinas práticas. O resultado dessa fase de externalização é chamado de “Conhecimento Conceitual”.

## **4.2.3 Combinação**

A conversão do conhecimento explícito em conhecimento explícito sistêmico é chamada de combinação do conhecimento. Essa fase compõe a segunda etapa do IRGC.

A combinação é um processo de sistematização de conceitos em um sistema de conhecimento, no qual são combinados os conhecimentos que foram explicitados pelos sujeitos de pesquisa e pelos pesquisadores durante o processo de externalização.

A construção do conhecimento sistêmico ocorre por meio da síntese dos dados nas categorias histórico-cultural e técnico-tecnológico.

Essa sistematização é composta ainda pela análise e pela discussão dos dados, culminando na elaboração de um material organizado de forma sucinta. Este material compõe o Caderno de Especificação. O resultado dessa fase é chamado de “Conhecimento Sistêmico”.

## **4.2.4 Internalização**

A última fase do modelo SECI que trata da conversão do conhecimento explícito sistêmico em conhecimento tácito é alcançada com o repasse das informações contidas no Caderno de Especificação

Consiste em reproduzir o bem gastronômico inventariado, compreendendo o contexto cultural de criação e transformações, bem como o processo produtivo despertando o entendimento de novos

sabores provenientes de outras culturas. O resultado dessa fase de internalização é chamado de “Conhecimento Operacional”.

A tabela 5 ilustra cada uma das etapas, fases e procedimentos do Inventário de Referências Gastronômicas Culturais associadas ao modelo SECI (Socialização – Externalização – Combinação – Internalização) de Nonaka e Takeuchi (1997).

Tabela 5 – Resumo das etapas, fases e procedimentos do IRGC.

ETAPA	FASE	PROCEDIMENTOS
Identificação local  Socialização e Externalização do conhecimento	Levantamento preliminar geral	Pesquisa bibliográfica; Pesquisa documental; (História e cultura gastronômica local).
	Pesquisa de campo	Entrevista coletiva Oficina prática (material iconográfico); Entrevista individualizada.
	Investigação específica	Pesquisa bibliográfica; Pesquisa documental; (Detalhamento).
Sistematização  Combinação e Internalização do conhecimento	Análise dos dados Discussão dos resultados	Síntese e análise por meio de agrupamento em categorias; Representação gráfica dos dados; Discussão dos resultados
	Caderno de Especificação	Condensação dos resultados

Fonte: Müller, 2011.



## 5 SEGUNDO RESULTADO: APLICAÇÃO DO MÉTODO PROPOSTO

Visando validar, adequar e demonstrar a aplicabilidade do Inventário de Referências Gastronômicas Culturais realizou-se um estudo de caso em uma população tradicional de Florianópolis, SC. Foi necessário selecionar uma comunidade que mantivesse os hábitos gastronômicos tradicionais e que apresentasse sujeitos de pesquisa dispostos a cooperar com a pesquisa.

Os sujeitos selecionados para participarem da validação do método proposto preencheram os seguintes critérios: ter a vivência familiar na cultura local, possuir o conhecimento da gastronomia tradicional, participar da associação local de artesãos ou da associação religiosa local conhecida como “Apostolado da Oração”. O procedimento adotado para a seleção dos sujeitos de pesquisa será detalhado mais a frente.

Após essa seleção, a aplicação do IRGC teve início com a etapa de identificação local, compreendendo o levantamento preliminar de base documental e bibliográfica. Ainda na etapa de identificação local, durante a fase de pesquisa de campo, ocorreram as reuniões com o grupo de sujeitos de pesquisa, as entrevistas coletivas, a oficina prática e as entrevistas individualizadas.

Após a etapa de identificação local, ocorreu a etapa de sistematização, com a análise dos dados e a elaboração do Caderno de Especificação.

Será apresentado a seguir os resultados obtidos durante a realização das etapas e fases que compõe o Inventário de Referências Gastronômicas Culturais para o registro dos saberes e fazeres da gastronomia tradicional na comunidade de Santo Antônio de Lisboa.

### 5.1 A SELEÇÃO DO LUGAR

Santo Antônio de Lisboa em Florianópolis – SC – foi a localidade selecionada para o estudo de caso desta pesquisa por ser uma comunidade tradicional urbana e que preenche os requisitos de população tradicional descritos por Carvalhosa (1998) e Arantes (1986), apresentados no capítulo dois.

A comunidade de Santo Antônio de Lisboa auxiliou a manter a igreja, a praça principal, as casas, as ruas, parte dos hábitos alimentares e parte do comércio com características culturais que remetem à origem açoriana. Essa comunidade tornou-se a responsável por fomentar a criação de um espaço cultural tradicional, distinto e peculiar em relação às demais comunidades existentes em Florianópolis.

## 5.2 ETAPA DE IDENTIFICAÇÃO LOCAL

Essa etapa abrange as fases de levantamento preliminar e pesquisa de campo. Os dados e informações obtidos nessas fases serão confrontados no final da pesquisa. Essa confrontação entre os dados e informações obtidos no levantamento preliminar e aqueles obtidos na pesquisa de campo, irão compor a segunda etapa que é a de sistematização.

### 5.2.1 Primeira Fase: Levantamento Preliminar

#### a) Identificação Histórica e Cultural da Gastronomia de Santo Antônio de Lisboa.

A Gastronomia Açoriana se fez presente na Ilha de Florianópolis a partir de 1748 a 1756. A partir dessa data, seis mil açorianos provenientes das ilhas de Santa Maria, São Miguel, São Jorge, Faial, Pico, Terceira, Flores, Corvo e Graciosa, pertencentes ao Arquipélago dos Açores, chegaram após três meses de travessia marítima (FARIAS, 1998).

Segundo Melo (2002 p. 79), na época do fenômeno migratório, a ilha de Santa Catarina contava com uma população fixa, que não ultrapassava algumas centenas de habitantes, formada por militares acantonados (tropas distribuídas por aldeias), pequenos comerciantes oriundos de várias partes do Brasil e de Portugal, marinheiros e espanhóis desertores e por alguns mamelucos descendentes dos índios carijós. Esses indígenas, que foram os primeiros habitantes da Ilha, tinham há muito tempo mudado para o continente, para escaparem das tentativas de aprisionamento dos vicentistas e de outras agressões.

Alguns índios já socializados aqui permaneceram, mantendo a tradição da cultura e beneficiamento da mandioca e da pesca artesanal, cujas técnicas seriam aprendidas pelos açorianos recém chegados e que lhes seria de vital importância para sua sobrevivência. Pelo menos a

metade dos seis mil açorianos que vieram para o litoral de Santa Catarina fixou-se na Ilha, quadruplicando a população total. A outra metade foi sendo deslocada para o litoral sul, criando povoados até o território do Uruguai.

Segundo Melo (2002, p. 79), apesar das primeiras tentativas de povoamento português que ocorreram nos séculos XVI e XVII, terem sido com os vicentistas, a maior parte do contingente populacional, que povoou a Ilha de Florianópolis, foi inegavelmente, de origem açoriana.

Conforme Melo (2002, p. 80), o governo português mandou para o Brasil milhares de pessoas que, embora analfabetas em sua grande maioria pela ausência de escolas no interior das ilhas do arquipélago açoriano, aqui se mostraram criativas e corajosas. Além disso, Melo (2002, p. 80) nos relata que eram de muita boa índole, gente honesta e de bons costumes, de acordo com depoimentos diversos deixados por viajantes estrangeiros.

No início nada esteve a favor deles, pois só lhes foram oferecidas escolas após a Independência e tiveram que reciclar todo o seu conhecimento para sobreviverem em meio a um clima e um solo tão diferentes daqueles que conheciam nas suas ilhas de origem no Arquipélago dos Açores. Lá o clima e o solo favoreciam o plantio de cereais, como por exemplo, o trigo que se mostrou impraticável em terras catarinenses.

Stemmer (1995) afirma que a gastronomia praticada no Arquipélago dos Açores, datada da época da migração para o Brasil era baseada em uma alimentação bem condimentada com as ervas e especiarias vindas da Índia e da Europa (curcumã, pimentas variadas, gengibre, cravo, canela, orégano, cominho, manjerona, manjericão, coentro, louro).

No arquipélago dos Açores existia uma agropecuária desenvolvida e uma gastronomia com alto grau de diversificação em técnicas, tendo o resultado uma variedade de queijos, molhos, sopas, caldos, doces elaborados, pães e vinho e a utilização de azeite de oliva (MULLER, 2003).

O ameríndio que habitava a região desconhecia essas técnicas, assim, conforme Muller (2007) houve a fusão do conhecimento de técnicas culinárias dos açorianos, com a matéria-prima brasileira, que era conhecida pelo ameríndio.

Importante acrescentar que esse tipo de fusão dos saberes e fazeres gastronômicos, oriundo de povos que migraram para o Brasil (como por exemplo, alemães, italianos, espanhóis, japoneses), com a

matéria-prima brasileira é representado em muitos outros pratos tradicionais da cozinha brasileira.

Por serem as influências luso-açoriana e indígena marcantes na construção da gastronomia típica Santo Antônio de Lisboa (Florianópolis - SC), Farias (1998) aponta que essa cozinha é de “base açoriana” e não apenas açoriana pura como muitas pessoas tendem a acreditar.

Conforme Souza (2010) existe uma diferença expressiva na cozinha “açoriana” que existe no Arquipélago dos Açores e na cozinha “açoriana” praticada pelos descendentes dos açorianos que vivem em Florianópolis.

A Gastronomia Tradicional de Florianópolis conta com um produto de base indígena e fundamental para sua existência, ainda bastante presente nos lares e restaurantes que é a farinha de mandioca. O reinado da mandioca vem acompanhando gerações e gerações nas suas mais variadas formas de preparo. De contribuição indígena, temos também o uso do amendoim e o milho.

As farinhas de trigo, de centeio e de cevada quase não participam das receitas tradicionais do litoral catarinense porque não havia na época da migração e da construção dos hábitos alimentares, esta matéria-prima disponível para o povo da Ilha em geral. Não se plantava nem se usava esses grãos.

Durante muito tempo foi usado apenas o açúcar mascavo e o melado para adoçar. Não se tinha açúcar branco. A cachaça tem participação atuante na construção da gastronomia de Santo Antônio de Lisboa e demais localidades de Florianópolis.

Como temperos básicos dos descendentes dos açorianos que se fixaram na Ilha destacam-se o urucum (colorau), salsa, cebolinha, alfavaca, coentro, orégano, hortelã, cebola, alho, pimenta-do-reino, cravo, canela e noz-moscada (muitos trazidos pelos amantes da boa mesa, durante o período das navegações).

A Gastronomia Tradicional que serve como referência histórico-cultural na Ilha de Florianópolis nasceu da fusão de várias culturas gastronômicas, a saber: a gastronomia do Arquipélago dos Açores; a praticada pelos índios Guarani (que aqui viveram e deixaram vestígios de sua cultura gastronômica); a praticada pelos portugueses vicentistas e a praticada pelos escravos africanos que vieram para a região.

## b) Os Hábitos Alimentares Locais

A respeito dos hábitos alimentares praticados pelos descendentes dos açorianos na Ilha de Florianópolis, Franklin Cascaes, em seu livro organizado por Caruso (1989, p. 34-35), relata que:

Esses colonos se levantavam cedo para iniciar o trabalho na roça. Às vezes trabalhavam um pouco mais afastados da casa. Geralmente, às quatro horas da manhã, no sítio, estavam acordados, iniciando o seu trabalho. Geralmente o café era ceado com garapa, que era fervida no lugar de água, para adoçar o café. Isso quando tiveram o café, que foi plantado um pouco mais tarde. De manhã, o hábito desse povo era comer peixe seco assado ou frito, com café e farinha. Pão quase não havia. Cada família dependia quase que de si mesma. Quase não havia comércio. Eu ainda conheci gente que trocava coisas. ...Quase todo mundo tinha sua engenhoca em casa, para moer a cana, ferver e fazer café. Em vez de água. Este café eles tomavam com farinha, biju, cuscuz, rosca de massa, tudo isso feito em casa. Faziam e era muito gostoso. ...Naquela época eles ceavam cedo. Era hábito, às quatro horas da manhã já tinha café. E iam para a roça. Às nove horas tinha outro café, café reforçado. Ao meio-dia vinham jantar, era a janta. À noite, ceia, lá pelas sete horas, sempre ao escurecer. Eles jantavam ao meio-dia e ceavam à noite.

Dentre as adaptações sofridas nos hábitos alimentares dos descendentes dos açorianos na região de Florianópolis, Stemmer (1995, p. 109-112) nos relata que ocorreu a substituição da farinha de trigo pela de mandioca, do pão pelo beiju e o cuscuz, da cevada e do centeio pela farinha de mandioca e da carne pelo peixe.

Stemmer (1995) afirma que os pratos básicos dos antigos descendentes dos açorianos eram todos à base de peixe, frutos do mar, farinha de mandioca, feijão, milho e café e cita a farinha de mandioca, o beijú, a tapioca, o polvilho, a canjica, a pamonha e o amendoim, foram contribuições indígenas.

Conforme Stemmer (1995), Farias (1998, 2000) e Müller (2003), até o final do século XX ainda se encontrava entre os descendentes açorianos o preparo e a utilização do peixe escalado (salgado e seco ao sol ou defumado).

Conforme a pesquisa desta tese realizada em 2009 e 2010 os resultados apontaram uma transformação nesse hábito alimentar, pois se verificou pouca utilização do processo de secagem e salga de peixes, realizado “em casa”. Na pesquisa, as pessoas entrevistadas declararam ser proibido pela vigilância sanitária secar o peixe no varal como se fazia antigamente.

Virgílio Várzea (1984, p. 170-171) explica que o processo de salga e secagem ao sol era aplicado igualmente à enchova e a palombeta. Afirma ainda que a palombeta se conservava por anos e anos por não ser oleosa e que substituíra perfeitamente o bacalhau. Descreve o cenário dos peixes estendidos nos varais, lembrando bandos de borboletas gigantes:

Durante o inverno, quem atravessa os caminhos que cortam em várias direções as freguesias e arraiais, não encontra uma casinha ou choupana em cujo terreiro se não ostente a secar ao sol, em varais, uma multidão de peixe escalado – tainha, enchova, palombeta – desenhando um risonho quadro de fartura no meio dessas populações em geral pobres. Preso aos pares pelo atilho de embira, o peixe assim aberto e dependurado às varas delgadas, correndo em linhas e horizontalmente sobre estacas a prumo, palpita vagamente ao vento, assemelhando-se de longe, enormes bandos de estranhas borboletas gigantescas, de uma cor térreo-amarelada, que pousassem ao acaso entre verduras à frente de cada vivenda.

Importante lembrar que as normas da ANVISA não permitem mais colocar peixes em varais para ficarem à mercê de poluição e demais “agentes agressores”. Faz-se necessária a utilização de caixas especiais, forradas com tela para o preparo do peixe. Muitas vezes essas caixas custam caro e são de difícil higienização.

Produções gastronômicas como o “peixe cozido no feijão”, a “ostra da pedra cozida no feijão”, a “galinha ensopada com mamão verde”, a “solda de ovos”, a “sopa de feijão cozido com verduras”, o

“berbigão com abóbora” o “camarão com chuchu”, a “cacuanga” e a “mineirinha de Taiá”, que eram comuns na mesa do manezinho, estão cada vez mais ausentes.

Observou-se nessa atual pesquisa (2010) uma preferência de instituir as carnes suínas e bovinas e as linguiças no tempero do feijão, deixando o peixe para elaborações como assar na brasa, no forno, fritar, grelhar ou ensopar.

Conforme Müller (2003) e Bernardo et al, (1999), os doces mais utilizados no cotidiano dos descendentes dos açorianos eram as frutas cozidas no melado, bolos de farinha de milho, “mané-pança” (bolos feitos na folha da bananeira) “coxinha de velha” (bolinhos de farinha de mandioca, fritos na banha), “cacuanga” (tipo pamonha de massa puba, enrolado na folha da bananeira), beijus doces, broas, cuscuz doce, rosca de polvilho, rosca de massa, farinha de amendoim com açúcar mascavo, batata doce cozida e servida com melado, “fimiana” ou “pirola” (pirão de café com amendoim e melado), banana frita, melancia com farinha, laranja com farinha.

Stemmer (1995) comenta que as comunidades da Ilha permaneceram relativamente isoladas até cerca de 1950, quando Florianópolis se transformou em centro de serviços, atraindo pessoas de todos os estados, principalmente Rio grande do Sul e Paraná. Stemmer relata ainda que elementos estranhos à cultura da Ilha, como o coco da Bahia e a farinha de trigo, já se encontram bastante difundidos no século XX.

Silva (1990) também faz uma contribuição a respeito dos produtos que não fazem parte da culinária tradicional apontando que o azeite de dendê e o coco são típicos do Nordeste e são elementos estranhos à nossa do ilhéu, juntamente com cogumelos, noz-moscada, queijos, pimenta-do-reino, azeitonas, maionese, fermento, iogurte, extrato de tomate, ervilhas, vinho, catchup, mostarda, creme de leite, passas.

## **5.2.2 Segunda Fase: Pesquisa de Campo**

### **a) Amostragem dos Sujeitos de Pesquisa.**

Para dar início à seleção dos sujeitos para a pesquisa de campo, a pesquisadora procurou o representante da associação de artesãos de Santo Antônio de Lisboa, renomado ativista da preservação cultural, Sr. Cláudio Andrade.

O Sr. Cláudio pertence à família Andrade, que é tradicional da região e que mantém em seu espaço de trabalho, um casarão estilo açoriano com um engenho de farinha de mandioca. Esse engenho é aberto em determinadas épocas do ano, para alunos e visitantes conhecerem o processo da farinha.

A consciência da manutenção da história e da cultura local é um assunto de extrema relevância na família Andrade. Podemos observar isso nos trabalhos já realizados em favor da valorização do artesanato e das manifestações religiosas locais.

Juntamente com a família Andrade, houve a participação de pessoas da associação religiosa local chamada de Apostolado da Oração que existe na igreja Católica Nossa Senhora das Necessidades. Essa igreja possui a maior congregação religiosa da região, está localizada na praça central de Santo Antônio e é responsável por todas as festas tradicionais locais.

Essa associação religiosa foi indicada pelo representante local, Sr. Cláudio Andrade por ser considerada uma importante referência da história da comunidade. Somaram ao total como sujeito de pesquisa, vinte e três pessoas, sendo quatro homens e dezenove mulheres.

Essas pessoas foram indicadas pela própria comunidade por serem pessoas conhecedoras da gastronomia tradicional, por possuírem familiares morando há muitas gerações em Santo Antônio, por fazerem parte do grupo de pessoas que contribuem para a realização das festas religiosas e culturais e porque possuem experiência e conhecimento para descreverem a cultura alimentar local, pontuando as transformações ocorridas ao longo dos anos.

#### *5.2.2.1 Entrevista Coletiva*

Foram realizadas ao total cinco reuniões com o intuito de apresentar a pesquisa e identificar junto com os participantes um maior número possível de produções gastronômicas consideradas importantes para representar a comida tradicional da localidade.

Essas reuniões se deram logo após a missa, dentro da igreja, quando era possível reunir o grupo.

Na primeira reunião foram apresentados o trabalho de pesquisa, as questões éticas norteadoras dos trabalhos e solicitada a colaboração de sujeitos de pesquisa para as entrevistas.

Na segunda e na terceira reunião foi solicitada a identificação das produções gastronômicas consideradas tradicionais. O levantamento geral das possibilidades gastronômicas que pudessem ser inventariadas

resultou em um conjunto de vinte produções gastronômicas que necessitariam passar por todo o processo do inventário, mas para fins de validação do método proposto nesta tese, o grupo selecionou uma produção para passar pela fase de oficina prática, entrevista individualizada, análise dos dados e elaboração do Caderno de Especificação. Essa produção se chama cacuanga e será apresentada detalhadamente mais a frente.

As demais produções gastronômicas identificadas pelos sujeitos de pesquisa passaram pela fase de investigação específica, tendo sua origem e história pesquisada em livros e documentos históricos. Essas mesmas produções gastronômicas fizeram parte de um trabalho paralelo desta tese que foi a disseminação dos saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional de Santo Antônio de Lisboa, por meio de eventos gastronômicos.

Na quarta reunião foram repassadas as fichas técnicas previamente construídas para que o grande grupo desse o aval e fizesse as devidas contribuições conforme a sua realidade.

Na última reunião o grande grupo apontou qual era a produção gastronômica mais urgente, sendo a cacuanga, para fazer parte de todo o processo de inventário e também apontaram quais os sujeitos de pesquisa que poderiam fazer parte da oficina prática e entrevista individualizada.

Foram indicadas quatro mulheres que possuíam ainda o conhecimento a respeito dos processos históricos, culturais, técnicos e tecnológicos de elaboração da cacuanga.

Todas as produções gastronômicas tradicionais identificadas por esse grupo fizeram parte de cada um dos três eventos gastronômicos realizados ao longo do período da pesquisa.

Importante ressaltar que no caso do Inventário de Referências Gastronômicas Culturais ser aplicado em uma única produção gastronômica previamente estabelecida, embora recomendado, não é necessário fazer a pesquisa bibliográfica e documental de outras produções.

No caso desta pesquisa, não existia uma produção previamente estabelecida. Foi necessário fazer um levantamento bibliográfico e documental geral para se chegar à conclusão, juntamente com o grupo de pesquisa, de que a cacuanga é uma produção gastronômica que tem seus saberes e fazeres em processo de extinção.

A seguir será apresentada a investigação específica de base bibliográfica e documental que buscou detalhar a origem e a história das vinte e cinco produções gastronômicas identificadas durante a entrevista coletiva. As fichas técnicas encontram-se no apêndice um.

### 5.2.2.2 *Investigação Específica*

Como foi explicada anteriormente essa fase pode ocorrer após toda a pesquisa de campo estar concluída, bem como ocorrer paralelamente à pesquisa de campo.

Nesta tese se optou por realizar a investigação específica logo após as entrevistas coletivas porque o volume de material apresentado foi extenso indicando a necessidade urgente de se compreender as questões histórico-culturais e as questões técnico-tecnológicas das produções identificadas para não se correr o risco de passar algum detalhe despercebido.

Descrição bibliográfica e documental das produções gastronômicas tradicionais de Santo Antônio de Lisboa.

- A tainha escalada (figura 11):



Figura 11 - Tainha escalada e assada na brasa

Fonte: Müller, 2011.

A tainha é um peixe muito utilizado pelos habitantes locais. Tem uma safra que ocorre nos meses de maio, junho e julho. Antes da invenção e proliferação dos equipamentos de refrigeração, era utilizada a técnica de escalar e secar para conservar o peixe por mais tempo.

Escalar significa basicamente cortar pelo dorso e em algumas localidades ainda é subentendido como cortar e ainda submeter ao processo de desidratação pela salga e secagem ao sol. Existem outros peixes que eram conservados por meio desse processo, como por exemplo, a abrotea e anchova. Em Santo Antônio ela é frequentemente preparada assada na brasa e acompanhada de pirão do caldo.

Virgílio Várzea (1984, p. 169-169) nos apresentado como era o processo de escalar a tainha na época da pesca que se concentrava em maio, junho e julho. Aponta que esse serviço era feito outrora pelos escravos da casa e que extinta a escravidão passou a ser desempenhado pelas famílias dos pescadores e quando se julgava numero insuficiente de pessoas para dar conta da tarefa, pedia-se auxilio aos parentes e conhecidos da comunidade que acudiam prontamente, mediante pequena remuneração:

...vejamos o modo por que se realiza o processo de estripação e da salga. Postadas as donas de casa e as moças....pegando cada qual um peixe, que é aberto pelas costas e lanhado em sentido longitudinal desde a altura da cabeça até à cauda, depois de convenientemente extraídas a guelra,, as ovas, e a banha...a qual dá um azeite espesso e escuro...Desdobrada assim a tainha em numerosos lanhos, são cobertos por uma mancheia de sal que é espalhada em toda a superfície das duas bandas cortadas. O peixe conserva a escama e recebido esse preparo se o depõe aberto como fica em grandes balaios de taquaras.

Esse processo era realizado logo na chegada do peixe fresco e no dia seguinte iniciava a secagem ao sol, como veremos nas palavras de Virgílio Várzea (1984, p. 170-171):

De manhã, muito cedo já tudo está de pé, bebido o “aparado”<sup>11</sup>, arranjavam-se os varais no

---

<sup>11</sup> Aparado era o nome dado ao café preto servido normalmente puro.

terreiro, tiravam-se grandes lascas de embira<sup>12</sup> às bananeiras, rasgam-se estas em fibras finas, faz-se um pequenino furo à faca nas tainhas escaladas e passa-se aí o atilho, unindo-as duas a duas e as estendendo depois sobre s varas para secarem ao sol. As tainhas que tem de um a seis dias de sol chamam-se *frescaís*, porque conservam ainda a umidade da salga: as que passam desse tempo e começam a ganhar uma cor amarela e uma oleosidade nos talos endurecidos denomina-se propriamente *secas*.

Caruso (1989, p. 59) reproduzindo Franklin Cascaes, lembra de como o peixe escalado era preparado:

...A gente escala e põe no sol, ele fica amarelinho, fica delicioso, porque não fica totalmente salgado como eles fazem na salga, onde eles põem sal até embranquecer, Isso tira todo o sabor, toda a vitamina.

- A tainha frita (figura 12):



Figura 12 - Tainha frita.  
Fonte: Müller, 2009.

---

<sup>12</sup> Nome dados a fibra retirada da casca da bananeira.

A tainha era um peixe que servia muito bem para ser frito. Normalmente era usada a banha de porco para a fritura. Cascaes (1978) relata vários modos de preparar a tainha conforme o costume do pescador.

Entre essas técnicas encontramos a tainha frita em postas, o caldo de peixe, a tainha cozida no feijão, a tainha escalada, a tainha assada no forno, tainha assada na brasa, tainha assada na folha da bananeira, ova de tainha frita ou cozidas no feijão e também nos dá dicas de como preparar o “loque” que é um pirão de café que pode ser tanto doce quanto salgado para comer com a tainha frita ou assada.

Importante lembrar que no ano de 1996, houve em Florianópolis o primeiro concurso de Resgate da Culinária Tradicional de Florianópolis, que ocorreu no hotel Costão do Santinho.

Nesse concurso, que contou com a presença de representantes da ABAGA - Associação Brasileira da Alta Gastronomia, - o prato que ganhou o primeiro lugar e foi reconhecido como aquele que retrata a construção histórico-cultural do litoral catarinense foi a “Tainha frita com pirão de café” elaborado pelo chef de cozinha Edevaldo Nunes. Esse concurso foi organizado por um renomado chef de cozinha francês, chamado Laurent Suaudeau e a autora dessa tese participou do evento como jurada.

- O peixe cozido no feijão (figura 13):



Figura 13 - Peixe cozido no feijão

Fonte: Müller, 2011.

Essa é uma elaboração que vem desaparecendo dos hábitos alimentares locais. Os peixes e os frutos do mar, junto com a farinha de mandioca, foram durante muito tempo os principais alimentos da comunidade.

Comer peixe cozido no feijão era uma variação do cardápio, pois era uma forma de consumir peixe, diferente daqueles assados e fritos. A carne era uma matéria-prima muito cara e de pouco acesso, principalmente nas épocas de festas.

Interessante apontar que se verificou na pesquisa que a ostra nativa também era consumida no feijão. Com a facilidade de obter carnes, mesmo para os habitantes com menos poder aquisitivo, o feijão começou a ser mais preparado com carnes e menos com peixes e frutos do mar.

Caruso (1989, p.60) em sua obra de relato de entrevistas com Franklin Cascaes fala da tainha cozinha no feijão.

Naquela época, nessa época agora de maio, quando as tainhas urravam na praia, tainha desse tamanho, de dois quilos e meio, três quilos, gordas, eles faziam feijoada. Um broto pedaço de toucinho, cebola verde e alho, e depois pegavam aquelas postas de peixe, botavam dentro do feijão para cozinhar. O peixe dentro do feijão cozinha em dez minutos e já está pronto. E depois ficavam aí controlando, e quando o peixe estava cozido, tiravam para comer com pirão de farinha. É uma comida ótima, não faz mal para o organismo. Não é como essas comidas enlatadas, são veneno.

Virgílio Várzea (1984, p. 210) nos fala a respeito das plantações de feijão na Ilha:

A cultura do Feijão (*phaseolus vulgaris*) é das mais exploradas, depois do café, da mandioca e da cana, que tem os principais lugares na vida rural da Ilha, é o preto o mais vulgarmente cultivado e em pequenas quantidades o branco.

- O peixe ensopado (figura 14):



Figura 14 - Peixe ensopado.

Fonte: Müller, 2010.

Os peixes mais comuns para ensopar eram a corvina e a anchova. De vez em quando aparecia outro peixe da “safra” ou que se tinha a “sorte” de pescar como garoupa, robalo, cação, tainha, entre outros.

Caruso (1989) relatando Franklin Cascaes nos fala da utilização do peixe na alimentação tradicional dos descendentes açorianos:

Nestas alimentações tradicionais usava-se comer pirão branco de farinha de mandioca escaldado, com peixe frito com banha de porco; peixe ensopado; peixe assado no fundo do borralho, com as escamas e vísceras sem sal; peixe assado na brasa salgado; carnes de várias espécies de peixe fresco salgado embrulhado em folhas de bananeira, assado dentro de uma telha de calha ou sobre uma lata.

- A fritada de berbigão ou de ostra da pedra (figura 15):



Figura 15 - Fritada de ostra da pedra.

Fonte: Müller, 2010.

A fritada é um prato composto por moluscos sem casca e temperos. É preparada na frigideira e pode ser feita com ostra ou com berbigão, muitas vezes a fritada é acrescida de ovos.

A ostra nativa ou ostra da pedra, como é conhecida pelo manezinho, tem como nome científico *Crassostrea Rysophora* e não pode ser confundida com a *Crassostrea Gigas* que é a ostra do Pacífico, hoje cultivada em larga escala em Santa Catarina.

A ostra do pacífico (*Crassostrea Gigas*) só começou a ser cultivada em caráter de experimento em Santo Antônio de Lisboa a partir de 1987 (POLI, LITTLEPAGE, 1998). Antes disso os habitantes locais não a conheciam e não a usavam na sua alimentação.

A ostra nativa é colhida na pedra em seu ambiente natural, enquanto a ostra do pacífico é de cultivo em fazendas marinhas. Seu sabor é mais forte do que o da ostra de cultivo.

O berbigão é um molusco endêmico da região e foi consumido em grande quantidade pelos habitantes locais. Dependendo da época da colheita, o molusco possui um sabor picante, e esse sabor é chamado de “fumo”. Há quem goste e quem não goste.

O excesso desse sabor é retirado quando se passa o molusco sem casca em água quente antes do preparo. Importante lembrar que existe também um processo de limpeza chamado de “depuração” para a extração de areia e do gosto de fumo de dentro do molusco com casca.

Esse processo consiste em deixar em água corrente por algumas horas, para que o molusco filtre a água limpa, retirando de si às impurezas.

Ferreira (1998), em seus relatos a respeito das histórias de Santo Antônio de Lisboa, conta a respeito do hábito de uma moradora local pegar ostras na pedra.

Uma pessoa bastante conhecida em Sambaqui foi a sinhá Rosalina. Ela faleceu com mais de cem anos... Gostava de tirar ostra nas pedras, ensinava remédios de ervas e sabia muitas benzeduras, entre as quais a de afogado.

- O berbigão com abóbora (figura 16):



Figura 16 - Berbigão com abóbora

Fonte: Müller, 2009.

O berbigão, também conhecido como vôngole na gastronomia italiana, era muito consumido em Santo Antônio de Lisboa com abóbora ou com chuchu.

Essas hortaliças segundo Cabral (1950) no início do século XIX, eram plantados na roça e ao redor da casa para consumo próprio. Além delas tinha também: mandioca, batata, batata doce, cebola, alho, repolho, couve, alface, chicória, nabo, rábano, pepino, mostarda, cenoura, tomate, aipo, hortelã, salsa, abóbora, além do milho, do café e do amendoim.

- O camarão com chuchu (figura 17):



Figura 17 - Camarão com chuchu  
Fonte: Müller, 2009.

Legumes como o chuchu e a abóbora eram abundantes na região e faziam parte da alimentação diária da população local. O chuchu era considerado um alimento de sabor delicado, e por alguns até “sem graça”.

Ao ser preparado com outro alimento de sabor pronunciado, como nesse caso o camarão, o chuchu acaba por adquirir esse sabor mais predominante, conquistando mais adeptos ao seu consumo.

Esse prato, conforme Simões (1999) aparecia também nas comunidades da Lagoa da Conceição, Costa da Lagoa e Sul da Ilha de Florianópolis.

- A linguiça frita com pirão (figura 18):



Figura 18 - Linguiça frita com pirão branco  
Fonte: Müller, 2010.

A carne bovina durante muito tempo foi escassa e custando um preço muito caro para ser consumida diariamente, mas a linguiça suína era mais fácil de conseguir comprando-a na “venda” ou produzindo-a em casa após a “matança do porco”. A matança era um ritual que existia para matar, limpar, cortar e preparar alimentos como a banha, torresmo, linguiças.

Caruso (1989, p. 60) reproduzindo as entrevistas de Cascaes, relata a existências de pequenos porcos “macau” sendo criados em casa, principalmente para a obtenção da banha e comenta que eles ficavam tão gordos que não se levantavam mais.

- O Taiá (Figuras 19 e 20):



Figura 19 - Taiá cozido.

Fonte: Müller, 2009.



Figura 20 - Mineirinha de taiá.

Fonte: Müller, 2009.

O taiá é uma raiz bastante encontrada na região. Era muito encontrar o tubérculo cozido no feijão ou mesmo cozido só na água (figura 19). As folhas do Taiá são conhecidas em algumas regiões do Brasil como taioba. A forma mais comum encontrada em Santo Antônio de Lisboa foi aquela preparada igual a couve mineira, chamada de “mineirinha de taiá” (figura 20).

Rigo (2008) nos dá uma contribuição de como conhecer e consumir.

Originária da América do Sul, a taioba (*Xanthosoma sagittifolium*) é muito similar na aparência ao inhame (*Colocasia esculenta*), natural do Sudeste da Ásia. Desde que a conheci, quando ainda era criança, nunca me confundi ao colher. Mas há quem tenha dificuldade em diferenciá-la da taioba brava (*Colocasia sculenta*, var. *antiquorum*), venenosa por causa do grande teor de oxalato de cálcio, que podem causar reações fortíssimas (edemas, vômitos, asfixia). As folhas de taiobas são verdes uniformemente, incluindo os talos (pecíolos) e nervuras. E são muito macias. Quando cozidas, tornam-se quase cremosas. Tem os dois lobos do coração se encontrando exatamente na junção do pecíolo. Já o encontro destes dois lobos, na taioba-brava, se dá antes da inserção do talo, que tem coloração arroxeadada. Mas, na dúvida, não coma. Pergunte a quem conhece.

- O pirão (figura 21);



Figura 21 - Pirão do caldo.

Fonte: Müller, 2011

O pirão ainda é um prato bastante consumido pelo manezinho e oferecido nos restaurantes. É elaborado com a farinha de mandioca bem fina e branca (um tipo de farinha “polvilhada”, pois possui ainda em sua composição grande parte do polvilho que não foi retirado) misturada com caldo de peixe, caldo de camarão, caldo de galinha, caldo de carne, caldo de feijão, café, leite ou com água.

Cascaes (1978) ensina algumas técnicas para um bom caldo de peixe. Para que o caldo de peixe fosse saboroso era necessário que o peixe chegasse à cozinha ainda vivo sem ter sido colocado no gelo. O peixe preferido para o caldo era a corvina nova, a miraguaia, o robalo, a pijareba; a anchova; a tainha; o burriquete; a pescada, etc. Eram muito apreciados para a gostosura destes caldos de peixe, as cabeças e os buchos da miraguaias e da pescada. (CARUSO, 1989, p.133-134)

Caruso (1989, p.60) relatando as experiências de Franklin Cascaes, fala do pirão e dos seus acompanhamentos:

Aqui a farinha era o alimento principal, se comia em toda hora. Farinha com melado, com café. Se pegava o café quente, puro ou com leite, bem quente, e depois se fazia pirão de café, que se chamava "loque", uns não adoçavam, e se comia com carne seca assada, peixe seco assado. É muito bom, muito gostoso. No almoço se fazia pirão. Geralmente usavam muito o pirão. A carne seca era barata, usavam muito a carne seca. Pirão com ostra cozida, que é uma delícia, com berbigão e pirão d'água. Eu como todo dia um pirãozinho d'água. O pirão com água fria não é muito bom porque a gente fica embuchado. E tem o pirão de feijão.

O pirão acompanhava também o chamado “conduto” que eram as carnes, peixes, frutos do mar, ovos ou outra proteína ou alimento mais substancioso que tivesse no dia.

- A farinha de mandioca (figura 22):

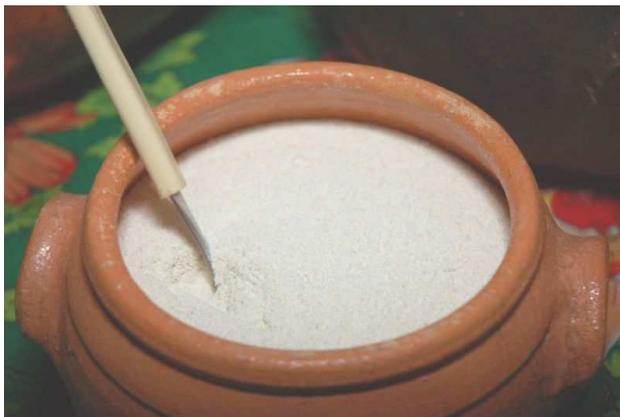


Figura 22 - Farinha de mandioca.  
Fonte: Müller, 2010.

A farinha produzida pelos indígenas era rudimentar e fabricada manualmente, diferente da produção em engenhos. Os índios tinham o costume de enterrar a farinha de mandioca na terra, a fim de conservá-la, enrolando-o antes em folhas de bananeira, segundo Pereira (1993, p. 21).

Dependendo da região do Brasil, a farinha é produzida de um jeito diferente. O processo de fabricação da farinha de mandioca, nos engenhos dos descendentes de açorianos na região de Florianópolis é, segundo Pereira (1989, p. 255), o seguinte: a mandioca é colhida, transportada para o engenho, raspada ou descascada, lavada e ralada. A massa molhada é colocada dentro do tipiti (que na região sul era redondo e não comprido como é nas demais regiões brasileiras), que é semelhante a um cesto de palha, sendo então prensada para liberar o líquido. A massa seca e crua é esfarelada e peneirada, indo para o forno do engenho, onde uma pá giratória impede que a mesma queime no fundo.

Conforme Pereira (1989, p. 255-256) a qualidade da farinha produzida será determinada pela sua cor (quanto mais branca melhor), pela sua textura (quanto mais fina e homogênea melhor) e pelo teor de umidade (quanto mais torrada, mais saborosa). Afirma ainda esse autor que o segredo está no foinar a farinha e considera que a qualidade da farinha está no tipo de raiz utilizada. Mandioca e aipim oferecem

produtos diferentes. A primeira produz farinha de sabor mais “acre” e a segunda mais doce.

A mandioca é uma raiz que possui quantidades variadas de um “veneno” chamado ácido cianídrico e dependendo da variedade ingerida, causa sérios danos à saúde quando consumida “in natura”. Conforme a variedade existe mais ou menos desse ácido.

As mandiocas mais venenosas são chamadas de mandioca brava e aquelas com menos teor de ácido são chamadas no sul e sudeste do Brasil de aipim e no nordeste, norte e centro-oeste de macaxeira, mandioca-mansa, mandioca-doce, entre outros nomes regionalizados.

Ambas servem para fazer farinha, porém com aparência, cor e sabor distintos. Existem aqueles que preferem a farinha elaborada com a mandioca-brava e aqueles que preferem com o aipim.

A variedade utilizada para comer cozida é o aipim, pois possui pouca quantidade de ácido cianídrico, que inclusive é liberado na cocção. A mandioca brava por ser muito venenosa é utilizada para fazer a farinha e para a extração do polvilho. O ácido cianídrico é liberado no líquido que sai na hora da prensagem da massa.

Em alguns lugares esse líquido “venenoso” é cozido com temperos por várias horas, liberando assim o ácido. Um prato tradicional da região norte do Brasil é o “pato no tucupi”. O tucupi é um “caldo” elaborado com uma variedade venenosa e endêmica da região da Amazônia, diferente das variedades existentes nas demais regiões, sendo que o sabor emprestado por essa planta é único e o “tucupi” não deveria ser preparado com qualquer tipo de mandioca, pois altera o sabor final.

Voltando a nossa região, o preparo da farinha de mandioca entre os descendentes de açorianos era um momento cheio de alegria, diversão, possibilidades de namoro, novas amizades, entre outras relações. Caruso (1989, p.64) relatam experiência na época da farinha:

Para agüentar até quinze horas seguidas de trabalho eles inventavam distração, cantavam durante todo o tempo em que forneavam, em que rapavam mandioca. Eles cantavam muito e até inventavam versos uns para os outros, negócio de namoro, essas coisas. Porque aí naquela roda de trabalho existiam namoros, talvez entre mulher casada com homem casado, solteiro com solteiro, de mulher casada com solteiro, essas coisas

todas. Não tem nada de novo debaixo do sol, não.

Várzea (1984, p. 192) e Caruso (1989, p.64) contam que o “capote” era tanto uma técnica de descascar a mandioca quanto também virava uma brincadeira para saber quem descascava mais rápido. A técnica consistia em uma pessoa raspar a metade da raiz da mandioca, passando para outra, com a mão limpa terminar de raspar, assim a raiz ficava limpa da areia que estava impregnada na casca. A brincadeira era qual das pessoas fazia mais rápido.

- O aipim e a batata-doce (figuras 23 e 24):



Figura 23 - Aipim cozido.  
Fonte: Müller, 2010.



Figura 24 - Batata doce cozida.

Fonte: Müller, 2010.

O aipim como é mais conhecido no sul da Brasil, normalmente era consumido na região de Santo Antônio de Lisboa, somente cozido na água (figura 23). A batata-doce poderia ser cozida na água (figura 24), no feijão ou assada na brasa. Ambos eram acrescidos de melado quando o desejo fosse por comidas doces.

Cascaes (1978), conta que a batata-doce era muito servida na época das festas juninas e era servida com melado, junto com o cará do chão, café, porca de polvilho, broas, beijus, roscas de massa, bolos de farinha de milho assados na folha da bananeira (muitas comunidades conhecem esse bolo de farinha de milho feito na folha da bananeira como “nego deitado”).

- A galinha com mamão verde (figura 25):



Figura 25 - Galinha com mamão verde

Fonte: Müller, 2009

Esse prato é citado na obra de Melo (1986, p. 159), como sendo integrante da culinária tradicional do litoral catarinense:

Os dados culturais na culinária tradicional do litoral catarinense são significativos. Além do caldo de couves e da galinha ensopada com mamão verde, os pratos típicos têm nos frutos do mar a sua matéria-prima. A caldeirada de peixes, moluscos e crustáceos, servidos em panelas de barro cozido, o peixe defumado e o peixe escalado (salgado e desidratado ao sol), acompanhado de pirão d'água, que é feito com farinha de mandioca escaldada, representam a nossa mesa tradicional.

Caruso (1989, p. 60) transcrevendo Cascaes, conta que as galinhas eram criadas em casa e se alimentavam de “caroeiras”, sendo as raspas de mandioca torradas que eram guardadas nas barricas o ano inteiro.

- O Mané-pança (figura 26):



Figura 26- Mané Pança.

Fonte: Müller, 2009.

O Mané pança é feito com a massa da farinha de mandioca, depois de prensada. Misturam-se massa crua de farinha de mandioca, ovos, erva-doce, cravo, canela, açúcar mascavo, sal e, se desejar, um pouco de farinha de amendoim. Em algumas outras localidades se observou a adição de farinha de milho a essa preparação. Colocam-se para assar na chapa do forno a lenha ou no forno da farinha, envolto em uma folha de bananeira.

- A concertada (figura 27):



Figura 27 – Concertada.

Fonte: Müller, 2009. Foto: Rigo, 2009.

A concertada é uma bebida de origem portuguesa, cuja receita varia em todo o litoral do Brasil. Em Santo Antônio de Lisboa ela é preparada da maneira que os antepassados açorianos que colonizaram a região ensinaram para seus descendentes.

A concertada é feita com aguardente, café bem forte e várias especiarias, como açúcar mascavo, cravo, gengibre, canela e outros. O tempo de cozimento também é essencial para definir o sabor.

A cultura do café teve sua produção no início de 1786 na ilha de Santa Catarina, atingindo no século XIX, produção avultada e de excelente qualidade, servindo não só ao consumo local, mas também sendo exportada para o Rio da Prata e para a Europa, segundo Várzea (1984, p. 225-226). O autor nos relata ainda o quão abundante foi produção no ano de 1898, destacando aí a qualidade do café catarinense, particularmente o da Ilha. Comenta também que em países com a França, o café catarinense ganhou o primeiro prêmio nas exposições de produtos agrícolas.

Autores como Pereira et al, (1991), Várzea (1984), Caruso (1989) ressaltam a qualidade e o apreço da comunidade da Ilha pelo famoso café sombreado.

Pereira et al (1991, p.75) contam que muito provavelmente o café sombreado nasceu da necessidade de esconder o café na sombra das bananeiras e laranjeiras para não serem encontrados pela fiscalização, que era feita pelo mar. Na época já existia um comércio clandestino de café e de farinha de mandioca.

Como se tratava de um comércio clandestino, não foi permitido a continuidade da produção, assim destinado a desaparecer. Pereira et al (1991, p.75) apontam também que o café do Ribeirão da Ilha era considerado o melhor da Ilha.

Com outra sugestão a respeito da origem do café sombreado, Caruso (1989, p. 61) relatando os dizeres de Franklin Cascaes, explica que o café queimava com as geadas que davam durante o inverno e que ao serem plantados embaixo de árvores, ficavam sombreados e protegidos do frio intenso.

Conforme Pereira et al (1991, p. 77) o pó de café era produzido da seguinte forma: os grãos do café sombreado eram colhidos, secos ao sol em eiras, descascados em pilões manuais, torrados nos fornos dos engenhos de farinha, nos tachos de açúcar ou nas chapas dos fogões caseiros e moídos por pilões manuais.

No que se refere ao seu preparo caseiro, Pereira et al (1991, p. 77) nos ensina uma técnica manezinha de preparar o café “cabeludo” (muito pouco conhecido pelos atuais moradores da região): ferve-se a água com o pó dentro, depois deixa-se decantar por um instante e serve-se a gosto e como diz esse autor, fica de forma “integral”, pois, na sua concepção, utilizando o coador se removia do café determinadas características da cafeína.

Como a concertada é preparada com café e cachaça, cabe apresentar que Várzea (1984 p. 206-207) relata que as aguardentes mais famosas da Ilha eram aquelas produzidas no Ribeirão da Ilha e na Lagoa da Conceição e Pereira et al (1991, p. 80) concordando com essa afirmação, lembra ainda que a cachaça do “Seu Chico” era uma das mais procuradas.

- A bijajica (figura 28)



Figura 28 – Bijajica.  
Fonte: Müller, 2011.

A bijajica é uma espécie de bolo cozido no vapor. É também uma elaboração gastronômica encontrada também com os descendentes de açorianos que moram no Sul de estado de Santa Catarina, como Garopaba, Paulo Lopes e Palhoça.

Esse prato participou dos eventos de divulgação da Gastronomia Tradicional, porém foi constatado que no ano da pesquisa (2010) era conhecida por poucos descendentes de açorianos da região de Santo Antônio e muito mais conhecida por descendente de açorianos mais do sul do estado.

Importante lembrar que existe uma elaboração com o mesmo nome na região de Lages, Santa Rosa de Lima e algumas outras cidades da serra catarinense, sendo uma produção diferente. Assemelha-se a uma rosquinha frita feita a base de polvilho.

Várzea (1984, p. 209) relata que as plantações de amendoim da região do Rio Vermelho eram numerosas, sendo que essas geravam uma produção substancial, e que existiam também nas regiões da Lagoa da Conceição e do Pântano do Sul, mas que o Rio Vermelho era o “empório” de amendoim da Ilha.

- O cuscuz (figura 29):



Figura 29 – Cuscuz.

Fonte: Müller, 2011.

O Cuscuz é feito com a massa da mandioca, farinha de milho, sal, açúcar e especiaria. Primeiro é cozido em banho-maria e depois cortado em fatias tipo meia lua para secar no forno da farinha de mandioca.

Conforme Virgílio Várzea (1984, p. 211):

O milho (*zea mays*) cultiva-se em todos os pontos do município de Florianópolis (desterro) nas suas três espécies conhecidas – o pipoca (miudinho), o roxo, o amarelo grande ou vermelho grande... Os milharais da Ilha dão apenas para o consumo dos sítios, não fornecendo nem ao comércio da capital, onde o milho entra vindo de Laguna e de Araranguá... outrora existiam profusamente em várias povoações da ilha.

Várzea (1984, p. 211), aponta uma estatística levantada no ano de 1797, indicando que na Ilha de Florianópolis existiam 67 atafonas (espécie de moinho) de moer trigo e milho, o que representava um número considerado alto.

- O biju (beiju) (figura 30):



Figura 30 – Biju.  
Fonte: Müller, 2011.

O biju (beiju, como também é conhecido) fez parte da alimentação do povo da região durante muito tempo, principalmente porque ele era consumido quase que diariamente do café da manhã até a janta.

Virgílio Várzea (1984) lembra o preparo dos beijus durante a farinhada:

No primeiro dia de forneação, à noite, uma nova feição de trabalho feminino aparece no engenho, a da fatura dos beijus. Estes se fabricam depois de saís a última fornada, que é retirada, com as que a precedem, para os cochos onde se deposita a farinha já pronta. A massa para os beijus é escolhida dentre a melhor, a mais fina e peneirada cuidadosamente sobre uma vasta gamela bem limpa, que se acomoda junto ao forno onde as moças se agrupam. Aí, cada qual vai tirando a massa aos bocados e preparando-as nas mãos, de sorte que, ao caírem nas chapas esses bocados, tomem a forma de pequenos discos: são os “beijus redondos” chamados. Há também os “de folha”, que são maiores, mais espessos e de um feitio alongado, denominando-se assim por ser a massa de cada um, colocada

entre dois pedaços de folha de bananeira e desse modo lançada ao forno a torrar. Estes, como aqueles, substituem nesse sítio o pão de trigo e tem o sabor apreciável, tomados de canha com café, o “aparado”, como chamam os matutos.

- As louças (figuras 31 e 32):



Figura 31 - Louças tradicionais..  
Fonte: Müller, 2011.



Figura 32 - Apresentação dos pratos em folhas de bananeira.  
Fonte: Müller, 2011.

Caruso (1989, p.133), nos descreve os utensílios utilizados na cozinha, conforme Frankiln Cascaes:

As vasilhas usadas na cozinha consistiam em panelas de barro para cozinhar a comida; chaleiras de barro ou de ferro para ferver a água pro café; pratos de barro ou de folha de flandres para servir a comida; canecas de barro e de folhas de flandres para servir o café; o açúcar grosso era colocado num açucareiro de barro.

As colheres eram de ferro.

A louça era lavada em alguidares de barro ou gamelas de madeira.

O guarda-louça quando havia era uma caixa com tampa.

Ao contrário servia um girão de madeira encostado na parede.

Geralmente servia-se a comida em cima de uma esteira de piri, junco, que em muitos casos era a cama da Família.

- As frutas (figuras 33 e 34):



Figura 33 - Banana frita.

Fonte: Müller, 2010.



Figura 34 - Molho de laranja "bruta".

Fonte: Müller, 2010.

Cabral (1950, p. 575) e Pereira et al (1991, p. 78-80) fazem uma relação de frutas comuns no final do século XIX e início do século XX. Dentre as árvores frutíferas plantadas ou nativas para consumo local, são citadas as laranjeiras (com destaque para a laranja açúcar e a bruta), os pés de melancia, de melão, as bananeiras, os morangueiros, os limoeiros, os pessegueiros, os marmeleiros, as figueiras, as pereiras, as ameixeiras, as videiras, os cajueiros, as goiabeiras, as jabuticabeiras, os abacateiros, os pés de fruta-do-conde, nona, de abacaxi, araçazeiros silvestres e romãzeiras.

- Os temperos e as pimentas (figura 35):



Figura 35 - Molho de laranja com pimenta.

Fonte: Müller, 2011.

Na Ilha de Santa Catarina, iremos encontrar temperos verdes e especiarias nativas, colhidas no mato, e alguns temperos verdes e especiarias, trazidos por alguns descendentes dos açorianos amantes da boa mesa.

Para Simões (1999, p. 10), entre os temperos e as especiarias nativas, vamos encontrar a pimenta cumari, o urucum (que em tupi quer dizer vermelho) e a aroeira, também chamada de pimenta rosa.

Dos temperos verdes e especiarias, os que mais se adaptaram na região foram: salsa, cebolinha verde, alfavaca miúda, média e grande, manjerição-alfavaca, coentro, orégano, hortelã, manjerona, erva doce, menta, louro, cebola, alho, tomate miúdo, limão galego, laranja azeda,

pimenta vermelha miúda (tipo malagueta), vinagre, sal, colorau, banha de porco, gordura de tainha.

Dentre as especiarias, vindas especialmente do Oriente, cinco se destacam na cozinha da Ilha, a pimenta do reino, a noz moscada, o cravo, a canela, cominho.

Para Simões (1999) a principal preocupação deve ser de evitar o uso excessivo de especiarias como pimenta do reino, cravo, canela, pois acabariam roubando o sabor original do prato, com a força de seus perfumes. Destaca também a importância de se conhecer as bases em que foram construídas as tradições gastronômicas de cada povo para se conseguir reproduzir os pratos com qualidade.

Stemmer (1995, p. 77) nos relata como era utilizado o urucum, sendo esse um dos principais corantes naturais para a cozinha e para a pintura do corpo:

O colorau era feito da seguinte forma: pegava-se o urucum seco e retiravam-se as baguinhas vermelhas da casca. Batiam-se as baguinhas no pilão e peneiravam-se. Se o urucum estivesse verde, então se misturavam as baguinhas com banha e farinha de mandioca, antes de socá-las no pilão e coá-las. O urucum era usado pelos índios Carijós para pintar o corpo.

Alguns temperos são citados na obra de Melo (1986, p. 159):

Evidentemente, toda a tradição culinária açoriana foi adaptada ao meio, aos produtos da nova terra. Mas condimentos como o cominho e o colorau, cebolinha verde e a salsa, a manjerona e o manjeriço, a alfavaca e o coentro e o louro estão presentes, mantendo a constante luso-açoriana no paladar do litorâneo catarinense.

Virgílio Várzea (1984, p. 70) traz algumas dicas a respeito dos temperos consumidos nos caldos de peixe e do ritual de consumo em família:

Sentados todos aos seus lugares, a *menagére* entra a servir - primeiro ao marido que está a seu lado, em seguida aos filhos e outros pela gradação das idades. Um molho de laranja-azeda

ou limão, com uma porção de pimentas esmagadas, enche ao centro um prato fundo, junto à cesta da farinha forrada de pano por dentro e junto à travessa colossal onde as postas alastram fartamente em montículo. Com o seu prato de caldo em frente às pernas cruzadas comodamente à beira do estrado, cada um abarrota-o de farinha, deixando, porém um lugar aberto, por onde, antes de mexer o pirão, bebe algumas colheradas... Finda a ceia com uma tigela de café, após a qual todos se vão deitar.

Por último, mas não menos importante ficou a cacuanga que é o objeto das entrevistas individualizadas.

- A Cacuanga (figura 36):



Figura 36 - Cacuanga fora da folha da bananeira.  
Fonte: Müller, 2011.

A receita selecionada pela comunidade para representar uma referência gastronômica local foi a cacuanga, por ser uma elaboração gastronômica muito antiga, datando na memória dos sujeitos de pesquisa como sendo do século XIX e considerada por eles uma produção gastronômica que está em vias de extinção.

O material teórico encontrado nessa fase de investigação específica representou uma porcentagem muito pequena do que realmente significa essa produção. Tanto os livros quanto os documentos pesquisados relatam de forma muito superficial as origens e o processo produtivo.

Os dados encontrados fazem menção a cacuanga produzida com a massa puba (massa de mandioca fermentada podendo ser de mandioca mansa ou de mandioca brava). Esse tipo de massa derivada da mandioca representa uma origem indígena.

Conforme Pereira (1991, 1993), Fernandez (2000), Farias (1998 e 2000), Várzea (1984), Soares (2002), Caruso (1989), a mandioca no período da colonização representava o principal alimento das culturas indígenas e o colonizador açoriano desconhecia essa raiz, pois não existia no Arquipélago dos Açores.

O descendente de açoriano aprendeu a fazer a massa puba com o aipim e começou a adicionar os temperos disponíveis na região. Não foi encontrada nenhuma informação em livros ou documentos que esclarecesse o significado etimológico do nome “cacuanga”.

Para Pereira (1993, p. 48) as palavras Puba, Puba e Cacuanga representam a mesma massa da mandioca fermentada:

**Puba, Puba ou Cacuanga:** A raiz da mandioca é curtida em água por alguns dias. Quando estiver em forma de massa, está no ponto de ser trabalhada e para se fazer diversas coisas, aliás tudo o que se faz com a massa crua. No caso da puba, a massa pode ser temperada, o que não é feito dentro da receita indígena, transformada em forma de pão e cozida no forno ou em “banho-maria”. Pode ser preparada pura ou com mistura de farinha de milho. Na culinária indígena era apresentada apenas na forma de pão que poderia ser armazenado por longo período, quando enterrado, passando a ser chamado de pão da terra.

Conforme o autor a puba, puba ou cacuanga teve uma importância significativa na alimentação dos povos indígenas, sendo considerada pelos colonizadores como o “Pão da Terra”.

Cascaes citado por Pereira (1993) descreve que os índios faziam a puba, que era uma farinha obtida pelo curtimento da raiz e que os catarinenses aprenderam e que também desenvolveram outras formas de fazer a farinha de mandioca.

A cacuanga como ela é conhecida atualmente pelos descendentes de açorianos que vivem em Santo Antônio de Lisboa é uma produção gastronômica de influência luso-indígena.

Na produção da cacuanga encontramos o “casamento” do conhecimento gastronômico de uso de ervas e especiarias utilizadas pelos portugueses com o conhecimento dos processos produtivos da massa puba e outras massas derivadas da mandioca utilizada pelos dos índios que habitavam a região. O português contribuiu com as especiarias (cravo, canela, erva-doce), o açúcar e o sal, e as técnicas indígenas entraram no preparo da massa puba.

Como o material teórico pesquisado durante a etapa de identificação local foi bastante escasso, ficou claro a necessidade de se ir a campo para coletar mais material, inclusive durante a pesquisa de campo se descobriu que existe atualmente mais produção de cacuanga feita com a massa ralada (sevada) do que com a massa puba (fermentada) porque a massa sevada (ralada e prensada) é obtida diretamente dos engenhos de farinha de mandioca.

Mais dados e informações a respeito da cacuanga foram coletados nas oficinas práticas e na entrevista individualizada como será apresentado a seguir.

### *5.2.2.3 Oficinas Práticas*

Na última reunião com o grande grupo foram apontados os sujeitos de pesquisa detentores dos saberes e fazeres da cacuanga que estariam dispostos a colaborar para a realização da oficina prática. Foram identificadas quatro pessoas remanescentes na comunidade com esses saberes e fazeres.

Os quatro sujeitos de pesquisa se dividiram em dois grupos, um para demonstrar o preparo com a mandioca sevada em um dia de farinhada e o outro grupo para demonstrar o preparo com a mandioca curtida na água.

Os dois grupos programaram o dia e local para a demonstração e foi então realizada a parte de filmagem e gravação do passo a passo da elaboração.

a) A oficina de preparo da cacuanga com a massa sevada (ralada e prensada):

Na oficina prática para a elaboração das cacuangas de massa sevada (ralada e prensada) participaram dois dos sujeitos de pesquisa. Estavam reunidas aproximadamente vinte pessoas da comunidade comemorando e vivenciando um momento chamado de “Farinhada”, em que os familiares e amigos se encontram para a produção de farinha fina e também para a elaboração e degustação de outros alimentos a base de feijão e milho.

Foi um momento muito importante para a percepção da cultura local e da forma com que as pessoas se relacionam com esse tipo de alimento. Foi observada a existência de sentimentos de saudade, de prazer em fazer, de prazer em comer e falar das lembranças de quando os engenhos existiam em grande quantidade e eram muito frequentados na Ilha de Florianópolis, quando as famílias se reuniam para participar da farinhada.

Cascaes citado por Pereira (1993) relata que chegou a existir no ano de 1796, um total de 884 engenhos de farinha de mandioca no litoral catarinense. Uma grande quantidade de famílias que habitavam as regiões de lavoura possuía um engenho de farinha de mandioca.

Importante relatar que a oficina prática se deu em um engenho de farinha de mandioca de estilo tradicional (figuras 37 e 38) com equipamentos para uma produção artesanal.



Figura 37 - Engenho do Beto.

Fonte: Müller, 2010.

Os engenhos de farinha de mandioca até meados do século XX eram muito comuns na região de Florianópolis. A própria farinha representava um alimento fundamental para ser consumido com peixes, frutos do mar, carnes, aves, no preparo de caldos, pirões ou com café.

Para o preparo da farinha era necessário ralar a raiz de mandioca em um equipamento de madeira com uma lixa grossa. Esse equipamento é chamado de sevador, por isso o nome de massa sevada.

Conforme Pereira (1993) o sevador é um equipamento que possui uma roda recoberta por lâmina metálica em forma de ralador. A sevadeira é impulsionada por uma polia com correia feita de tecido e nos tempos mais remotos feita de couro. Todo o equipamento funciona por meio de engrenagens, muitas vezes com tração animal.

Após a massa sevada é necessário prensar para retirar o excesso de líquido. O nome do equipamento que extrai o líquido chama-se prensa como mostra a figura 38. A prensa possui fusos que parecem com parafusos gigantes de madeira que são pressionados contra um recipiente onde foi colocada a massa sevada.

Até meados do século XX existia ainda um tipo de cesto chamado de tipiti, feito de taquaras verdes trançadas, que era usado para espremer a massa. Esse cesto não é mais utilizado porque fica muito difícil retirar a massa sevada de dentro dele. Muitos produtores de

farinha vêm optando pelo uso de sacos de ráfia dentro de recipientes de madeira conhecidos como “barril” como mostra a foto 38.

Pereira (1993 p. 114) em sua pesquisa a respeito dos engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina descreve minuciosamente o trabalho do “prensador” ao colocar a massa de mandioca dentro do barril, envolta em sacos, iniciando assim o processo de prensagem.



Figura 38 - Engenho do Beto: Prensa.  
Fonte: Müller, 2010.

No norte do Brasil o tipiti não é um cesto e sim um recipiente comprido e flexível utilizado também para extrair o líquido da mandioca.

A oficina iniciou com a raspagem da raiz da mandioca. Existia uma brincadeira que era realizada na época da farinhada que chamavam de “jogar capote”. Quem conseguia descascar mais raízes sem sujar. Para isso uma pessoa pegava uma raiz e descascava até a metade e outra pessoa segurava na metade limpa e sem casca e descascava e resto. Quem ficasse com o monte grande na sua frente para descascar perdia o jogo.

Após a raiz ser descascada foi sevada e depois prensada. Após esses procedimentos a massa foi peneirada em uma peneira tipo peneira de arroz (figura 39). Foi depois separada uma parte da massa para o preparo da cacuanga, dos bijus e do bolo na folha da bananeira. A maior quantidade de massa sevada, prensada e peneirada foi utilizada para fazer a farinha de mandioca.



Figura 39 - Peneirando a farinha.

Fonte: Müller, 2010.

Foram elaboradas em torno de cinquenta cacuangas, além de muitos quilos de farinha de mandioca alva, fina e saborosa.

Para o preparo desse tipo de cacuanga feita de massa sevada, foram utilizados ingredientes industrializados na elaboração, como por exemplo, o açúcar branco ao invés do mascavo, a farinha de milho já pronta, o leite em embalagem asséptica e o amendoim já processado ao invés daquele plantado na região (figura 40).



Figura 40 - Ingredientes industrializados.  
Fonte: Müller, 2010.

A massa ficou com uma coloração levemente marrom por causa do amendoim e ficou com uma textura unida e úmida, própria para enrolar tipo bolinho e colocar dentro da folha da bananeira para cozinhar (figura 41). Foram amarradas de duas em duas para facilitar a retirada de dentro da água.



Figura 41 - Massa com amendoim.  
Fonte: Müller, 2010.

As cacuangas foram cozidas em água no fogão a lenha por uma hora, depois escorridas e servidas ainda mornas (figura 42).



Figura 42 - Fogão a lenha.

Fonte: Müller, 2010.

Seu sabor delicado ressaltou bastante o amendoim, pois o mesmo tem bastante oleosidade, o que rouba o delicado gosto adocicado da mandioca sevada (lembrando que nessa preparação não foi utilizada a massa puba, que por ser fermentada tem um gosto ácido bem mais forte). A cacuanga apresentou uma coloração final marrom clara e uma textura bem firme (figura 43)



Figura 43 - Cacuanga cortada.

Fonte: Müller, 2010.

b) Oficina de preparo da cacuanga com a massa puba (massa fermentada)

A segunda oficina foi realizada com um processo produtivo mais antigo do que o processo com a massa sevada. Foi preparada com a massa puba. Esse momento contou com a participação dos outros dois sujeitos de pesquisa.

A oficina iniciou com a limpeza das raízes de mandioca. Essa limpeza foi para retirar a terra e não foram retiradas as cascas. Após estarem bem limpas, as raízes foram colocadas em um recipiente tipo balde grande e cobertas com água limpa. As raízes ficaram de molho na água por dez dias, sendo que a água foi trocada diariamente.

Esse processo de fermentação da raiz da mandioca era realizado em igarapés ou pequenos riachos com água limpa, mas como o descendente de açoriano da região de Santo Antônio não tem mais um acesso rápido e fácil a igarapés com água potável, a opção foi colocar em recipientes e realizar a troca constante da água.

Esse processo de fermentação foi passado para os descendentes açorianos, de um saber-fazer encontrado nas elaborações da cozinha indígena.

Para compreender a cacuanga em sua origem indígena, é preciso explicar o processo de fazer a massa puba, que é a mandioca curtida na água (figura 44).



Figura 44 - Mandioca curtida: Puba.

Fonte: Müller, 2011.

A raiz da mandioca com casca curtida em água e depois descascada, chamada puba gera uma massa macia que serve para muitos outros produtos, como farinhas grossas para farofas e farinha finas para fazer pirão.

O índio produzia a puba, com o aipim e com a mandioca brava. Cada uma tinha uma finalidade, a massa puba feita de aipim era utilizada para fazer a cacuanga ou pão da terra além da farinha, isso porque era considerada mais doce, já a massa puba feita com a mandioca brava usada somente para fazer a farinha.

Caruso (1989, p. 58) transcrevendo Cascaes, relata que:

O índio na Ilha de Santa Catarina já sabia usar a mandioca e que eles faziam uma massa curtida chamada de “puba”. A mandioca era colocada dentro de um poço e ficava curtindo durante oito dias... Depois eles colocavam a massa no sol e depois de seca era torrada. Ficava uma massa meio grossa. Na minha época, aquele tipo de farinha chamava “carolo”

Conforme Pereira (1993, p. 33) a massa puba era preparada nas suas origens, pela mulher da seguinte forma:

A mandioca era a lavoura mais usada no litoral de Santa Catarina. Os índios faziam dela a puba, que era uma farinha obtida pelo curtimento da raiz. Desde então, por outras maneiras os catarinenses fabricam a gostosa farinha que tinha preferência na arte culinária.

A massa puba foi um alimento utilizado por uma grande quantidade de tribos indígenas espalhadas pelo Brasil. Rigo (2011) em sua pesquisa a respeito da farinha de mandioca, apresenta como a massa puba ainda é produzida na Ilha de Marajó no estado do Pará:

O processo de deixá-la de molho para amolecer (pubar, apodrecer) já começa a reduzir o teor da substância tóxica, faz a mandioca fermentar, aumentando os teores de vitamina do complexo B, melhora o sabor e facilita a trituração. Há muitas formas de se pubar a mandioca. Há produtores que deixam em cestos nos igarapés. Há outros que colocam em baldes de plástico e, como vi em alguns lugares no Recôncavo baiano, deixam até em caixas de amianto, nada recomendável. Há quem troque a água a cada adição, o mais higiênico. E há aqueles que mantêm uma água muito mal cheirosa quase nunca trocada. Há os que raspam a mandioca antes de pubar e há outros que colocam a mandioca com casca para só descascar quando a casca amolece e sai mais facilmente.

Durante as oficinas práticas foram observados alguns relatos a respeito do sabor da cacuanga. Conforme, a opinião dos participantes, alguns preferiam preparar e comer a cacuanga com a massa puba e já outros preferiam-na com a massa da mandioca sevada (ralada e prensada), pois o sabor da feita com a massa sevada não é tão ácido porque a massa não é fermentada.

A massa sevada tem a vantagem de ser mais rápida de se preparar, pois já esta pronta para ser usada quando se está no processo da farinhada, não sendo necessário aguardar uma semana para a mandioca ficar de molho para fermentar.

Farias (1998, p. 363) relata como a cacuanga (chamada também de cacuenga) era preparada pela Sra. Maria Conceição Silva:

A cacuenga é feita a partir da mandioca puba ou curtida que se decompõe quando fica de molho na água. Escorre-se a água, coloca-se a farinha de mandioca no sol para secar, misturam-se os temperos (erva-doce, cravo, canela), açúcar mascavo, sal e enrolam-se as mesmas numa folha de bananeira. Colocam-se no forno.

Depois de enrolada na folha é amarrada com barbante retirado da casca da bananeira, chamado de embira (figura 45).



Figura 45 - Cacuanga amarrada com embira.  
Fonte: Müller, 2011.

A cacuanga preparada com a massa puba não levou amendoim como foi colocado na cacuanga da oficina anterior e sua cor ficou mais amarelada (figura 46).

Tanto a cor quanto o sabor ficaram diferentes e ambas são consideradas pela comunidade como sendo cacuangas.



Figura 46 - Cacuanga sem amendoim.  
Fonte: Müller, 2011.

Em nenhuma das duas oficinas os sujeitos utilizaram ingredientes estranhos à cultura local e que não pertencessem aos processos produtivos da gastronomia tradicional.

O sabor final percebido pela pesquisadora durante a degustação da cacuanga produzida com a massa de mandioca sevada, e depois com a massa puba, foi bem diferente, pois a massa puba é fermentada e tem gosto mais ácido do que aquela preparada com a massa sevada, que é fresca.

Após a realização das duas oficinas práticas, foi o momento de aplicar a entrevista semi-estruturada para o detalhamento de questões histórico-culturais e técnico-tecnológicas importantes para a preservação dos saberes e fazeres da cacuanga.

#### 5.2.2.4 *Entrevista Individualizada*

As entrevistas individualizadas ocorreram com os quatro sujeitos de pesquisa que foram os responsáveis pela produção da cacuanga nas oficinas práticas. Cada entrevista durou em média quarenta minutos.

A entrevista foi norteadas por questões abertas e fechadas relacionadas ao bem inventariado, nesse caso a produção da cacuanga. As questões que compõem o instrumento para a entrevista semi-estruturada foram divididas em:

- Identificação da produção gastronômica (cacuanga);
- Localização da comunidade detentora dos saberes e fazeres;
- Identificação do entrevistador;
- Identificação do entrevistado;
- Descrição do processo ensino-aprendizagem da elaboração da cacuanga;
- Aspectos relacionados ao consumo;
- Histórias e produções associadas;
- Descrição do processo produtivo;
- Descrição das especificidades das matérias-primas;
- Formas de aquisição antigas e atuais das matérias-primas;
- Descrição dos equipamentos e utensílios usados na produção.

Os dados e informações coletadas serão apresentados a seguir, no formato de gráficos para ilustrar os resultados.

#### 5.2.2.4.1 Processo Ensino-Aprendizagem

O primeiro item de questões da entrevista individualizada tratou a respeito do processo de ensino-aprendizagem.

A primeira questão da entrevista individualizada abordou mais especificamente com quem o sujeito de pesquisa aprendeu a fazer a cacuanga.

A transferência dos saberes e fazeres da cacuanga ocorreu com todos os sujeitos de pesquisa de mãe para filha. Verificou-se que essa forma de transferência do conhecimento pelo método da tradição, como visto no capítulo dois, foi a mais comum (figura 47).



Figura 47 - Com quem aprendeu a fazer?

Fonte: Müller, 2011.

Foi apontado também que não só os saberes e fazeres da cacuanga, mas também de outras produções gastronômicas, como o biju, o cuscuz, a rosca de massa, a coruja, a broa, o mané-pança e a rosca de polvilho, foram transferidos da mesma forma.

Esse aprendizado estava muitas vezes vinculado à necessidade de auxiliar a mãe nas tarefas domésticas o que se estendia muitas vezes ao trabalho nos engenhos.

Os engenhos de farinha foram com o tempo desaparecendo em Florianópolis e todo o conjunto de práticas ligadas à produção da farinhada, também foi desaparecendo.

A segunda questão tratou a respeito da idade que o sujeito de pesquisa tinha quando aprendeu a fazer a cacuanga (figura 48).

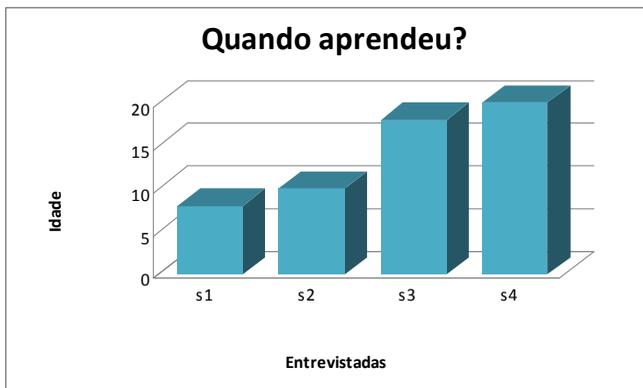


Figura 48 - Quando aprendeu?

Fonte: Müller, 2011.

A pesquisa relacionada à idade em que aprendeu a fazer a cacuanga demonstrou que as duas pessoas que aprenderam na infância foram as que apresentaram ter um maior apreço em aprender os saberes e fazeres da arte culinária e as que aprenderam mais tarde demonstraram ser mais por necessidade em auxiliar a mãe do que por prazer.

A terceira questão tratou a respeito do porque aprendeu a fazer a cacuanga (figura 49).

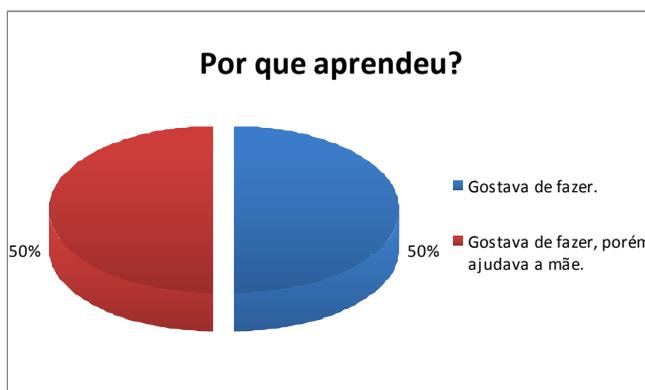


Figura 49 - Por que aprendeu?

Fonte: Müller, 2011.

As pessoas que demonstraram mais interesse pela arte culinária, aprenderam pelo prazer de fazer e também foram as mesmas que aprenderam na infância. As pessoas que demonstraram menos interesse aprenderam mais tarde, movidas pela necessidade de auxiliar a mãe nos trabalhos domésticos.

A quarta questão tratou da disseminação desse conhecimento, se a receita foi ensinada a outras pessoas (figura 50).

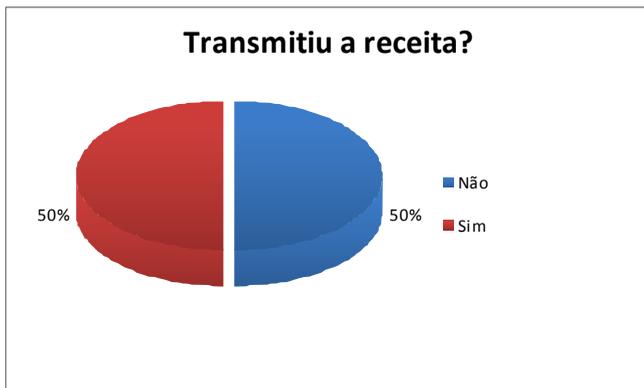


Figura 50 - Transmitiu a receita?

Fonte: Müller, 2011.

A pesquisa apontou que metade dos entrevistados transmitiu receita e a outra metade não transmitiu, sendo um dado significativo pois todos os entrevistados haviam aprendido dentro de casa com os familiares e já não estavam mais disseminando o conhecimento da mesma forma.

#### 5.2.2.4.2 Consumo da Cacuanga

O segundo item de questões da entrevista individualizada tratou a respeito do consumo da cacuanga.

A primeira questão desse item abordou a frequência que a cacuanga era consumida (figura 51)



Figura 51 - Com que frequência era consumida no passado?  
Fonte: Müller, 2011.

A cacuanga fazia parte da alimentação do dia a dia. As famílias e ou parentes possuíam engenhos de farinhas o que contribuía para o preparo da massa da mandioca sevada.

Os produtos derivados da mandioca como cacuanga, beiju, cuscuz, bolo da folha da bananeira, farinha, farofas, pirão rosca, broa entre outros, faziam parte da alimentação diária.

Tinha-se o hábito de tomar o café da manhã ou o almoço, a janta e a ceia com algum desses produtos.

A segunda questão desse item abordou a frequência que a cacuanga é consumida atualmente (figura 52). Sendo o período referência o início do século XXI.



Figura 52 - Com que frequência é consumida atualmente?  
Fonte: Müller, 2011

A diminuição no consumo da cacuanga está relacionada não só aos motivos descritos até agora, como a baixa produção de massa de mandioca sevada, que vem ocorrendo por conta do desaparecimento dos engenhos de farinha e a falta de praticidade em se deixar a mandioca de molho por uma semana para fermentação da massa, mas também porque os sabores mudaram.

O que consumia antigamente com bem menos açúcar e sal, hoje em dia está bem mais temperado. Os sabores estão bem mais marcantes por causa de facilidade de aquisição de mais açúcar, mais sal e demais condimentos.

A cacuanga é uma produção que foi criada em uma época em que os temperos, ervas e especiarias eram artigos caros, principalmente nas comunidades mais afastadas dos grandes centros urbanos.

A cacuanga possui um sabor quase neutro, que adquire mais perfume e gosto quando acrescida de ingredientes locais como o açúcar mascavo, sal, erva-doce, cravo, canela e o amendoim.

Uma das propostas desta pesquisa é identificar o processo produtivo com saberes e fazeres construídos dentro da cultura e com produtos regionais, para que exista a possibilidade de se propor releituras dos pratos, sem alterar as principais marcas de identificação.

A proposta para as escolas de Gastronomia é conseguir fazer com que as elaborações tradicionais como a cacuanga permanecem em constante adaptação cultural, fazendo parte das novas gerações, sem perder o foco histórico e cultural de criação.

A terceira questão desse item abordou o motivo porque a cacuanga era consumida (figura 53).

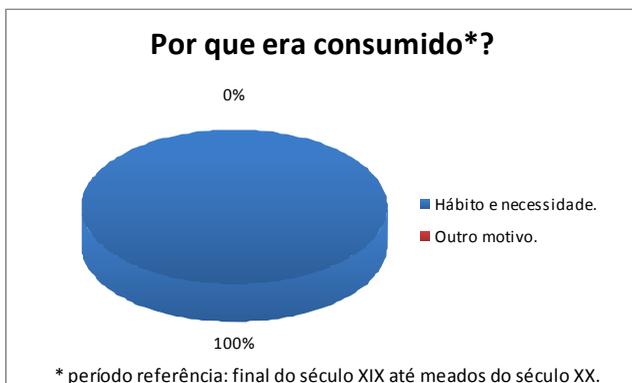


Figura 53 - Por que era consumido?

Fonte: Müller, 2011.

Conforme o resultado obtido no levantamento preliminar e na investigação específica, a mandioca já era muito consumida pelo ameríndio como um alimento básico para seu sustento. Era consumida de várias formas como, por exemplo, cozida, assada, bolos de massa fermentada (massa puba) e bijus.

O resultado dessa pergunta na entrevista individualizada apontou que os descendentes dos açorianos mantiveram esse hábito de consumir a cacuanga também como um alimento básico no seu sustento, principalmente na época das farinhadas.

Identificou-se que esse padrão alimentar se manteve presente por muitos séculos porque a mandioca existia com fartura e com ela se preparavam vários alimentos.

Importante ressaltar que até meados do século XX, as comunidades tradicionais da Ilha eram relativamente isoladas e não tinham acesso fácil a alternativas alimentares que servissem tão bem para o preparo de diversas iguarias como a mandioca.

A quarta questão desse item abordou os motivos que levam atualmente ao consumo da cacuanga (figura 54).



Figura 54 - Motivo atual de consumo.  
Fonte: Müller, 2011.

Mesmo sendo raro o consumo, quando ele existe é porque a cacuanga foi preparada para uma reunião familiar ou de amigos (encontros sociais). Essa reunião ocorre normalmente em uma farinhada em algum engenho ainda ativo, para “lembrar os tempos antigos”.

Como não são encontradas em mercados ou confeitarias, as pessoas precisam preparar as cacuangas em casa ou no engenho e distribuir para os amigos.

#### 5.2.2.4.3 Histórias e Produções Associações à Cacuanga

O terceiro item de questões tem uma abordagem histórico-cultural a respeito das histórias e produções gastronômicas associadas à produção da cacuanga.

A primeira questão desse item abordou a existência de histórias a respeito da origem da cacuanga.

Cinquenta por cento dos entrevistados relataram saber de seus pais que a origem da cacuanga tinha uma influência indígena. Vinte e cinco por cento disse não saber e os outros vinte e cinco por cento dos entrevistados relataram hábitos alimentares antigos ao invés de histórias.

Os entrevistados relataram que a cacuanga era consumida no café da manhã que antigamente era chamado de almoço. Explicaram também que o almoço era chamado de janta e a janta era chamada de ceia e descreveram que a tarde havia o chamado café da tarde com alimentos de produção local exemplo: aipim cozido com ou sem melado, batata doce cozida ou assada acompanhada ou não de melado, café com leite e farinha junto para engrossar, peixe escalado que sobrou do almoço ou da janta, bijus, cuscuz, cacuangas, bolo da folha da bananeira, nego deitado, fatias de melancia com farinha de mandioca, laranja cortada ao meio e enchida com farinha de mandioca, outras frutas como banana, goiaba e o que fosse da estação.

A segunda questão desse item abordou a respeito da existência de outras produções gastronômicas associadas. Essa questão contribui para se ter uma compreensão mais ampliada das produções gastronômicas que eram produzidas em conjunto com a cacuanga na época da farinha ou que faziam parte dos hábitos locais.

Setenta e cinco por cento dos sujeitos relataram a existência de produções associadas a produção da cacuanga durante e depois da farinha que eram: farinha de mandioca, biju, cuscuz, rosca de massa, rosca de polvilho, biscoito de polvilho, rosquilhão, nego deitado, mané-pança, e broa de polvilho azedo. Vinte e cinco por cento não lembravam se existia alguma produção associada.

#### 5.2.2.4.4 Processo Produtivo da Cacuanga

O quarto item de questões da entrevista individualizada tratou a respeito do processo produtivo da cacuanga.

O processo produtivo será apresentado de forma sistematizada, no modelo de fichas técnicas que apresentam os ingredientes utilizados e o modo de preparo das cacuangas.

Na ficha técnica 1 (tabela 6) foi utilizada a massa de mandioca sevada e produtos refinados como, por exemplo, o açúcar branco. Na ficha técnica 2 (tabela 7) foi utilizada a massa puba e ingredientes menos refinados como o caso do açúcar mascavo.

Essas diferenças entre os ingredientes retratam como a gastronomia vem se transformando ao longo do tempo.

Tabela 6 - Ficha Técnica: cacuanga de massa sevada.

PRODUÇÃO: CACUANGA DE MASSA SEVADA	
QTD	INGREDIENTES
2 quilos	Mandioca já limpa e sevada (ralada, prensada e peneirada)
1 quilo	Farinha de milho
2 col sopa	Manteiga
500 g	Açúcar
100 ml	Leite
2 un = 50 gr	Ovos
3 g	Cravo
5 g	Canela em pó
10 g	Erva-doce
5 g	Sal
PREPARAÇÃO PASSO A PASSO	
1º	Descascar, limpar e ralar a mandioca em ralo igual a do sevedor do engenho.
2º	Juntar primeiro os ingredientes secos e depois os úmidos
3º	Fazer pequenas bolinhas e colocar dentro da folha da bananeira. A folha nova de bananeira deve ser passada rapidamente no fogo para higienização.
4º	Amarrar de duas em duas
5º	Colocar para cozinhar em água fervente por 1 hora
6º	Deixar escorrer por uns 15 minutos, suspensas.
7º	Servir com café preto.
FORMAS DE APRESENTAÇÃO	
Em pequenos saquinhos feitos de folha de bananeira e ligados por um fio de embira e amarrados de dois em dois conforme fotos e filmagem.	

Fonte: Müller, 2011.

Tabela 7 - Ficha Técnica: cacuanga de massa puba

PRODUÇÃO: CACUANGA DE MASSA PUBA	
QTD	INGREDIENTES
2 quilos	Massa puba (mandioca fermentada, descascada, amassada e prensada)
1 quilo	Farinha de milho
2 col sopa	Banha de porco
500 g	Açúcar mascavo
100 ml	leite
2 un = 50 g	Ovos
5 g	Cravo
5 g	Canela em pó
10 g	Erva-doce
5 g	Sal
PREPARAÇÃO PASSO A PASSO	
1º	Antigamente o aipim com casca era colocado em pequenos riachos para amolecer. O tempo era de uma a duas semanas, conforme o calor e a quantidade de aipim. Tirava-se a casca e usava-se a massa já amolecida pelo tempo e pela água. De 5 quilos sobravam 2 quilos.
2º	Juntar primeiro a massa da mandioca com a farinha de milho e depois os demais ingredientes.
3º	Fazer pequenas bolinhas e colocar dentro da folha da bananeira. A folha nova de bananeira deve ser passada rapidamente no fogo para higienização.
4º	Amarrar de duas em duas
5º	Colocar para cozinhar em água fervente por 1 hora
6º	Deixar escorrer por uns 15 minutos, suspensas.
7º	Servir com café preto.
FORMAS DE APRESENTAÇÃO	
	Em pequenos saquinhos feitos de folha de bananeira e ligados por um fio de embira e amarrados de dois em dois, conforme fotos e filmagem.

Fonte: Müller, 2011

#### 5.2.2.4.5 Especificidades das Matérias-Primas

O quinto item de questões da entrevista individualizada tratou a respeito da especificidade da matéria-prima utilizada na produção da cacuanga.

A primeira questão desse item abordou os elementos essenciais que definem as características de cada uma das matérias-primas (tabela 8).

Tabela 8 - Elementos essenciais que definem as características das matérias-primas

Matéria-prima	Característica
Mandioca /aipim	<p>Raiz da família das <i>Euphorbiaceae</i>, gênero <i>Manihot</i> e espécie <i>Manihot esculenta</i>. Indicada a variedade conhecida como aipim por apresentar teores de ácido cianídrico abaixo de 50 mg/kg de raiz fresca. (MATTOS et al, 2006).</p>  <p>Figura 55 – Aipim. Fonte wikipédia, 2011.</p>
Ovos	De galinha caipira
Gordura	Banha de porco ou manteiga caseira
Leite	De gado bovino, integral.
Açúcar	Do tipo mascavo, que não foi refinado.
Farinha de milho	Milho do tipo <i>Zea Mays</i> , amarelo e a farinha fina tipo fubá mimoso.
Amendoim (opcional)	Cru, com casaca e moído na hora (pilão ou liquidificador)
Erva-doce	Em sementes e moída na hora
Cravo	Em flores ou dentes e moído na hora
Canela	Em rama e moída na hora
Folha e fio da bananeira	Deve ser utilizado o broto novo, chamado de “broti” para ser usado como invólucro protetor da massa na hora de cozinhar na água. Para amarrar era usada a “embira” que é a fibra da bananeira retirada da casca da bananeira.

Fonte: Müller, 2011.

A segunda questão desse item a respeito da especificidade das matérias-primas abordou as formas de aquisição dos ingredientes tanto no passado quanto no presente (tabela 9).

Tabela 9 - Formas de aquisição.

Ingredientes	Passado		Presente	
	Percentual	Aquisição	Percentual	Aquisição
Mandioca	100%	Plantada	100%	Comprada
Farinha de milho	100%	Plantada ou trocada	100%	Comprada
Açúcar mascavo	100%	Trocada	100%	Comprado
Especiarias	75%	Compradas	100%	Compradas
	25%	Trocadas		
Erva-doce	100%	Plantada	100%	Comprada
Ovos	100%	Criação ou troca	75%	Comprados
			25%	Criação
Sal	100%	Comprado	100%	Comprado
Leite	100%	Criação ou troca	75%	Comprado
			25%	Criação
Banha	100%	Criação ou troca	100%	Comprada
Manteiga	100%	Criação ou troca	100%	Comprada
Amendoim	100%	Plantado	100%	Comprado

Fonte: Müller, 2011.

A questão da aquisição da matéria prima foi primordial para se compreender as transformações ocorridas na cacuanga. Como foi apresentada pelos sujeitos de pesquisa, a matéria prima era quase que totalmente plantada, trocada ou procedia de criações locais. No período dessa pesquisa, a grande maioria dos sujeitos comprava quase que 100% da matéria-prima que não é igual àquela que existia na comunidade.

Foi abordada na fundamentação teórica, uma questão muito importante na Gastronomia que é o “Terroir” do alimento. Observa-se que um alimento como uma fruta, pode mudar suas características de sabor, cor, aroma e textura dependendo do local em que ela é cultivada.

Podemos citar a manga que no norte e nordeste do país possui determinadas variedades com sabores e cores próprios e a mesma fruta quando plantada em clima frio, já apresenta outras características.

No caso da cacuanga o tipo de mandioca, a qualidade do açúcar produzido na região e o tipo de gordura utilizada para o preparo eram diferentes daqueles usados a partir da década de 80.

#### 5.2.2.4.6 Ferramentas Utilizadas para a Produção da Cacuanga.

O sexto item de questões da entrevista individualizada tratou a respeito dos equipamentos e utensílios utilizados na produção da cacuanga.

A primeira questão desse item abordou a respeito da existência de ferramentas próprias para a produção original, ou pelo menos a mais antiga que o sujeito de pesquisa pudesse lembrar (figura 56).



Figura 56 - Existiam ferramentas para a produção original?  
Fonte: Müller, 2011.

A pesquisa a respeito dos equipamentos utilizados para a produção gastronômica se faz relevante porque conforme o método utilizado para cocção ou mesmo para o pré-preparo que envolvam cortes, modificam o resultado final dependendo da tecnologia utilizada.

A cacuanga até a década de 70 era normalmente produzida nos engenhos de farinha, durante o período da farinhada, onde se encontrava a massa da mandioca finamente ralada e prensada. A possibilidade de ter-se a matéria-prima em grande quantidade era um incentivo para a produção, pois ela vinha ao encontro de outras produções no caso a própria farinha de mandioca que era um alimento primordial na subsistência das comunidades locais.

A segunda questão desse item abordou a respeito das alterações ocorridas nas ferramentas que eram utilizadas para produção da cacuanga (figura 57).



Figura 57 - Essas ferramentas foram alteradas?  
Fonte: Müller, 2011.

Com o desaparecimento dos engenhos e a consequente falta de matéria-prima, nesse caso a massa da mandioca ralada e prensada, fez com que diminuísse o volume de produção de cacuangas pela comunidade.

Conforme 25% dos sujeitos da pesquisa, os instrumentos não foram alterados, pois conhecem um engenho de farinha que ainda está em atividade.

Em contraponto para os demais sujeitos de pesquisa houve a alteração nos equipamentos pois na visão de 75% dos sujeitos de pesquisa os engenhos de farinha da mandioca estão desaparecendo e para fazer a massa da mandioca cevada é necessário ralar na mão com ralador simples, sendo esse método mais demorada e mais trabalhoso.

Importante ressaltar que a massa de mandioca ralada e prensada (fresca) não é vendida como a farinha de mandioca. Não é encontrada facilmente, a não ser que a pessoa interessada em trabalhar com essa matéria-prima, faça a produção.

Finalizada a etapa de identificação local que compreendeu as fases de levantamento preliminar, entrevistas coletivas, investigação específica, oficinas práticas e as entrevistas individualizadas, será apresentada a próxima etapa que compõe o Inventário de Referências Gastronômicas Culturais, que é a etapa de sistematização dos dados e informações coletados.

### 5.3 ETAPA DE SISTEMATIZAÇÃO

A etapa de sistematização compreende a síntese e análise dos dados e informações obtidos no levantamento preliminar, nas entrevistas coletivas, nas oficinas práticas, na investigação específica e na entrevista individualizada.

Após a síntese e a análise dos dados está prevista a discussão dos resultados do inventário da cacuanga e a elaboração do Caderno de Especificação.

A primeira síntese abarca as questões de abordagem técnico-tecnológica tanto da gastronomia tradicional da comunidade de Santo Antônio de Lisboa quanto da produção da cacuanga, conforme apresentados nas tabelas 10 e 11 a seguir.

#### **5.3.1 Síntese e Análise Técnico-Tecnológica da Gastronomia Tradicional de Santo Antônio**

A tabela a seguir apresenta as principais matérias-primas e as principais produções gastronômicas tradicionais da localidade pesquisada.

Tabela 10 - Síntese dos principais produtos alimentares e das produções gastronômicas de Santo Antonio de Lisboa.

PRINCIPAIS PRODUTOS ALIMENTARES	PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS TRADICIONAIS
Mandioca /aipim	Aipim cozido, frito ou ensopado; farinha fina; beiju doce e salgado; broa; rosca de massa ou de polvilho; pirão (jacuba - pirão de água fria -, pirão do caldo, pirão branco, pirão de feijão); farofas (banana, ovo).
Milho	O uso do milho cozido ou em farinha (bolos, pães).
Café	Apurado (servido puro, sem acompanhamento, mesmo que café corrido); café cabeludo (tipo café tropeiro, que não é coado); concertada de café (mistura com café, cachaça e especiarias. Tipo quantão); pirão de café (doce ou salgado).
Hortaliças (legumes, verduras, pimentas)	Cozidos e assados: Abóbora; milho; cará; taiá; batata-doce, aipim. Refogados: Folhas de taiá, chuchu, abóbora. Sopa de legumes: aipim, batata, batata doce, cebola, alho, repolho, couve cenoura, tomate, aipo, salsa, abóbora, milho, taiá, cará. Saladas com: alface, chicória, nabo, rábano, pepino, mostarda, tomate miúdo, hortelã, cebola de cabeça. Pimenta nativa: cumari (verde/vermelha; obs.: não confundir com a cumari-do-Pará) picada e servida com a comida ou dentro de molhos feito a base de laranja bruta ou limão nativo. Obs.: aroeira (pimenta-rosa). Não foi encontrado indícios de sua utilização pelo manezinho.
Amendoim	Farinha de amendoim; paçoca; na fimiana ou pirola (café com farinha de mandioca e de amendoim); na cacuanga; na bijajica; no cuscuz; nos bolos feitos na folha da bananeira; cozido com casca.
Feijão preto (mais comum)	Ostra cozida no feijão; peixe cozido no feijão; feijão com legumes (cenoura, batata doce); pirão de feijão; bolinho de feijão; caldo de feijão.
Frutas	Banana: frita, assada, cozida e dentro de bolinhos fritos ou assados; Suco de laranja açúcar, jabuticaba, pitanga ou limão nativo; Molho para peixe: de laranja bruta ou limão nativo; Com farinha: Melancia e laranja; Frutas cozidas no melado: pêssego, pêra, marmelo, caju, ameixas, goiabas, araçá, banana.

PRINCIPAIS PRODUTOS ALIMENTARES	PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS TRADICIONAIS
Os ovos	Fritos; cozidos; mexidos; na solda de ovo (tipo açorda); farofas; fritadas; em doces como bolos na folha da bananeira.
<p>Os peixes (mais comuns):            Abrotea, Agulha, Agulhões, Arenques, Atuns, Badejo, Bagre, Cações. Caranha, Carapau, Carapeba, Carapicu, Castanha, Cavalas, Cherne, Chicharro, Corcoroca, Corvina, Dourado, Enchova, Enchoveta, Galo, Garoupa, Gordinho, Guaivira, Linguado, Manjuvas, Marimbá, Mero, Miraguaia, Namorado, Olhete, Olho-de-boi, Palombeta, Pampo, Papa-terra, Parati, Pargo, Paru, Peixe-rei, Pescada, Pijirica, Prejeba, Robalo, Roncador, Sardinhas, Sargo, Solteira, Spadartes, Tainha, Trilha (salmonete), Vermelho, Xarelete, Xareu,</p> <p>(SOARES, 2002, p.122)</p>	<p><u>Técnicas de cocção</u>            Assado na brasa e no forno a lenha envolto ou não em folhas de bananeira; ensopado; caldo de peixe, fritura em banha de porco,  <u>Técnicas de cortes</u>            Cortes mais comuns: escalado (aberto pelas costas), desfiado quando seco, postas ou cubos grandes para fritar ou ensopar.            Obs. Não foi encontrado até meados do séc. XX o uso do “filé” como corte tradicional na cozinha praticada pelo manezinho. Apareceu com a chegada de restaurantes especializados em outras gastronomias.  <u>Técnicas de conservação</u>            Salgado e seco: Abrotea, cação anjo, tainha, anchova. Defumação: Tainha (processo também conhecido como cambira)  <u>Produções</u>            Escalado e assado na brasa: tainha, anchova, abrotea; Assados; tainha, anchova, abrotea, linguado, robalo, pampo, miraguaia, badejo, caranha, dourado. Ensopados: Corvina, garoupa, peixes de carne firme; Desfiado e ensopado (tipo estopa): cação            Cozido no feijão: anchova e tainha.            Fritos na banha de porco: tainha, linguado, peixes miúdos (sardinha, gordinho) e peixes diversos cortados em postas.            Caldo: cabeça de garoupa,            Obs. Não foi encontrado o uso de azeite de dendê e de leite de coco nas preparações tradicionais com peixes e frutos do mar.</p>

PRINCIPAIS PRODUTOS ALIMENTARES	PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS TRADICIONAIS
Os frutos de mar (mais comuns): Camarão, berbigão, siri, tatuíra, ostras da pedra (nativa), mexilhão (marisco)	Siri: Casquinha, sopa, cozido Marisco: lambe-lambe (cozido com arroz); cozido, refogado Berbigão: refogado com abóbora; pastel, fritada, Ostra nativa: fritada; cozida no feijão, cozida Camarão: frito, cozido, ensopado; caldo de camarão; camarão com chuchu; Tatuíra: frita ou sopa.
As carnes bovinas	Cortes tradicionais: cubos grandes, médios e pequenos, costela, desfiada, moída (na faca). Produções: Carne ensopada; assada de panela; caldo de carne, sopas, cozidos com pedaços grandes e legumes, charque. Não foi encontrado o hábito de fazer e comer churrasco de carne bovina ou suína entre os descendentes dos açorianos, na gastronomia tradicional de Santo Antônio de Lisboa.
As carnes suínas	Linguiça frita ou assada; morcilha assada na brasa ou frita; banha para fazer refogados, frituras, bolos; carne assada ou frita; torresmo.
As aves	Galinha frita, assada, ensopada; caldo de galinha; galinha ensopada com mamão verde (para amaciar). Peru, pato e marreco também eram usados normalmente ensopados ou assados no forno a lenha (STEMMER, 1995; SIMÕES, 1999).
Doces = Açúcar mascavo e ou melado	Cuscuz, biju, cacuanga, rosca de massa, bijajica, melado com café e farinha de mandioca, café com farinha e amendoim, pirão de café, rosca de polvilho, mané-pança, bolo da folha da bananeira, bolinho de aipim, bolinho de batata-doce, coxinha de velha, banana frita, frutas cozidas no melado, rapaduras (com diferentes misturas), pé-de-moleque, “puxa-puxa”.

Fonte: Müller, 2011.

Verifica-se que as matérias-primas utilizadas pela comunidade de Santo Antônio de Lisboa, para a elaboração da cozinha tradicional, são alimentos que em um determinado período foram produzidos na região e que passaram a fazer parte das receitas locais.

Esses alimentos produzidos na região são afetados pelo clima e pelo tipo de solo, assim se tornando um alimento com características diferenciadas do mesmo alimento quando produzido em outra região.

Essas características definem sabores que determinam as características de uma gastronomia tradicional.

As produções gastronômicas tradicionais pesquisadas em Santo Antônio de Lisboa apresentam técnicas de pré-preparo e preparo relacionado a uma fusão de técnicas ameríndias, portuguesas e vincentistas, que foram se desenvolvendo ao longo do período de construção dos hábitos alimentares locais e das receitas tradicionais.

A fusão de técnicas é percebida, por exemplo, na elaboração da cacuanga, a saber, o índio iniciou o preparo dessa receita com massa puba e posteriormente o português acrescentou temperos e especiarias à massa da mandioca.

### **5.3.2 Síntese e Análise Técnico-Tecnológica da Produção da Cacuanga**

Como as receitas coletadas da produção da cacuanga apresentaram algumas diferenças significativas em relação à quantidade e tipo de matéria-prima, observou-se a importância de se verificar essas diferenças para poder compor, ao final, um Caderno de Especificação da cacuanga que apresente essas possibilidades para aqueles que desejarem reproduzir a receita.

#### *5.3.2.1 Análise da proporção de ingredientes*

Uma análise a respeito das proporções de ingredientes utilizados na elaboração da cacuanga se mostrou importante para haver o registro das possibilidades de receitas que podem ser consideradas como uma referência gastronômica da localidade.

Esse diagnóstico terá aplicação, quando se iniciarem novas pesquisas a respeito do desenvolvimento desse conhecimento utilizando-se novas tecnologias. O estudo das variações servirá como norteador das possibilidades de releituras.

Assim como apresentado na certificação ETG da Pizza Napoletana (capítulo dois), acredita-se ser importante a identificação da variação existente na utilização dos ingredientes, bem como as variações no modo de preparo e no tipo de apresentação que corresponde aos requisitos necessários para ser uma produção tradicional.

Nessa pesquisa foi realizado um procedimento semelhante ao encontrado na certificação ETG, para se conseguir traçar um perfil de variação de ingredientes utilizados pelos sujeitos de pesquisa, para a elaboração da cacuanga.

Na tabela 11 será apresentada a quantidade de ingredientes utilizados pelos sujeitos de pesquisa, sendo importante destacar que a massa de mandioca é o elemento principal da produção e aparece sempre com a mesma quantidade.

Tabela 11 - Quantidade de ingredientes de cada produção.

INGREDIENTE	Sujeito 1	Sujeito 2	Sujeito 3	Sujeito 4
Mandioca processada	2.000 g	2.000 g	2.000 g	2.000 g
Farinha de milho	300 g	1.000 g	1.000 g	500 g
Manteiga	0 g	30 g	30 g	30 g
Açúcar	0,300 g	500 g	300 g	450 g
leite	0 ml	100 ml	100 ml	500 ml
Ovos	100 ml	100 ml	100 ml	100 ml
Cravo	2 g	3 g	3 g	5 g
Canela em pó	4 g	5 g	5 g	12 g
Erva-doce	8 g	10 g	10 g	15 r
Sal	4 g	5 g	5 g	10 g
Farinha de amendoim	0 g	0 g	0 g	250 g

Fonte: Müller, 2011

Apresentadas as quantidades, foi utilizado o método a seguir para a verificação das variações dos ingredientes:

1. Isolou-se o ingrediente principal (variável independente) da elaboração (que no caso da cacuanga é a massa da mandioca). Normalmente esse ingrediente é aquele que existe em maior quantidade ou que empresta o sabor principal;
2. Foi solicitado para os sujeitos de pesquisa, responsáveis pela produção nas oficinas práticas que todas as experiências gastronômicas fossem realizadas com a mesma quantidade de ingrediente principal (massa de mandioca);
3. Foi combinado com os sujeitos de pesquisa de utilizarem dois quilos de massa de mandioca (já processada, sem ter que tirar o fator de correção) como base para os testes. O peso de dois quilos foi sugerido pelos sujeitos de pesquisa por ser uma quantidade fácil de manusear;
4. Os demais ingredientes (variáveis dependentes) que completam a produção foram adicionados conforme o conhecimento de cada um dos sujeitos de pesquisa;
5. Após as receitas estarem prontas, os pesos dos ingredientes foram ajustados em uma relação de 100 gramas de massa de

mandioca. Os demais ingredientes seguiram o mesmo tratamento proporcional;

6. Foram verificadas as proporções de quantidade de ingredientes de cada um dos sujeitos em relação à quantidade de massa de mandioca.
7. Após essa verificação, foi levantada a variação existente entre a quantidade de cada um dos ingredientes utilizado por cada um dos sujeitos.

Tabela 12 - Proporções encontradas e variações.

INGREDIENTES	Sujeito 1	Sujeito 2	Sujeito 3	Sujeito 4	Proporções encontradas	Variação tolerável
Mandioca já limpa e ralada	100g	100g	100g	100g	100g	0 %
Farinha de milho	15g	50g	50g	25g	15g – 50g	35 %
Gordura	0g	1,50g	1,50g	1,50g	0g - 1,50g	1,5 %
Açúcar	15g	25g	15g	22,5g	15g – 25g	10 %
leite	0ml	5ml	5ml	25ml	0ml – 25ml	25 %
Ovos	5ml	5ml	5ml	5ml	5ml	0 %
Cravo	0,10g	0,15g	0,15g	0,25g	0,10g - 0,25g	0,15 %
Canela em pó	0,20g	0,25g	0,25g	0,60g	0,20g - 0,60g	0,40 %
Erva-doce	0,40g	0,50g	0,50g	0,75g	0,40g - 0,75g	0,35 %
Sal	0,20g	0,25g	0,25g	0,50g	0,20g - 0,50g	0,30 %
Farinha de amendoim	0g	0g	0g	12,5g	0g- 12,5g	12,5 %

Fonte: Müller, 2011.

Na farinha de milho, por exemplo, a proporção encontrada nas receitas de cada um dos sujeitos varia de 15g a 50g em relação ao peso total da farinha de mandioca que são 100g. Essa relação resulta em uma variação de 35% de utilização de farinha de milho em uma receita de cacuanga. Essa variação deve obedecer ao padrão de usar no mínimo 15g até um máximo de 50g.

O estudo das quantidades dos ingredientes em uma produção gastronômica é importante para não haver a descaracterização do prato que é entendido na sua comunidade como uma referência cultural.

Naquela produção onde foi adicionada uma quantidade maior de farinha de milho e de farinha de amendoim, a quantidade de cacuangas produzidas foi maior se comparado à produção que usou menos farinha de milho e não usou a farinha de amendoim. Essa variação foi verificada em torno de 20% a 30% a mais de cacuangas.

O uso da farinha de amendoim foi apontado pelos sujeitos de pesquisa como opcional, pois o amendoim é um alimento que faz parte da alimentação dos descendentes ficando o seu uso a critério de cada um. Não é considerado um ingrediente estranho à cultura local e faz parte também de outras preparações tradicionais como a paçoca.

Outro dado importante para ser registrado é a respeito dos equipamentos e utensílios utilizados para o preparo da cacuanga. O produto final adquire características particulares, conforme o equipamento ou utensílio que está sendo usado para a produção gastronômica.

A tabela a seguir apresenta os principais equipamentos e utensílios utilizados para a produção da cacuanga e as substituições que ocorreram (tabela 13).

Tabela 13 - Descrição dos equipamentos e utensílios para a produção da cacuanga e as substituições.

Equipamento e utensílio usados no passado	Função (conforme a ordem de utilização no processo produtivo)	Substituição	Função
Sevador do engenho de farinha	Sevar a raiz da mandioca	Ralador de legumes manual ou centrífuga	Ralar a raiz
Tipiti	Cesto utilizado para colocar a massa da mandioca que foi sevada para ser prensada	Pano de algodão	Espremer a massa ralada
Prensa do engenho de farinha	Prensar a massa da mandioca	Não houve substituição. A prensa não é mais utilizada.	Massa prensada na mão
Esfarelador do engenho de farinha	Esfarelar a massa que foi prensada para poder peneirar	Não houve substituição. O esfarelador não é mais utilizado.	Massa esfarelada na mão
Peneira de madeira e metal	Utilizada para peneirar a massa da mandioca sevada e prensada	Peneira de inox ou de plástico	Peneirar
Alguidar de barro ou gamela de madeira	Recipiente aberto tipo bacia usado para misturar a massa da mandioca com os demais ingredientes da cacuanga	Bacia de plástico	Recipiente para misturar
Folha da bananeira	Usada para envolver a massa da mandioca que foi sevada, prensada, esfarelada e peneirada. Usada para cozinhar em formato de trouxinhas	Continua sendo a folha da bananeira	Envolver a massa para fazer as trouxinhas
Embira	Usada para amarrar as trouxinhas feitas de folha da bananeira	Fio de algodão	Amarrar
Panela de barro	Recipiente usado para colocar água para cozinhar as cacuangas	Panelas de alumínio, ferro ou inox	Recipiente para cozinhar
Fogão a lenha	Usado para cozinhar as cacuangas	Fogão a gás	Cozinhar

Fonte: Müller, 2011.

A segunda síntese trata dos dados e informações de abordagem histórico-cultural obtidos no levantamento preliminar geral, na pesquisa de campo e na investigação específica.

### **5.3.3 Síntese e Análise da Categoria Histórico-Cultural da Gastronomia Tradicional de Santo Antônio de Lisboa.**

a) Identificação da localidade e descrição do processo histórico-cultural de criação e transformação dos modos alimentares de Santo Antônio de Lisboa.

A Ilha de Florianópolis, na época do fenômeno migratório, 1748, já contava com uma população fixa, que não ultrapassava algumas centenas de habitantes, formada por militares acantonados, pequenos comerciantes oriundos de várias partes do Brasil e de Portugal, marinheiros e espanhóis desertores e alguns mamelucos descendentes dos índios carijós. Esses indígenas que foram os primeiros habitantes da Ilha tinham há muito tempo mudado para o continente, para escaparem das tentativas de aprisionamento dos vicentistas e de outras agressões (MELO, 2002).

A Freguesia de Santo Antônio de Lisboa nasceu com o nome de Nossa Senhora das Necessidades de Praia Comprida e hoje incorpora, além de Santo Antônio, Cacupé, Sambaqui e Barra de Sambaqui.

Santo Antônio de Lisboa é um bairro que está localizado a noroeste da Ilha de Florianópolis. Ocupado inicialmente pelos índios Guaranis, a partir da virada do século XVII para o XVIII foi recebendo imigrantes açorianos.

Alguns índios Guaranis que haviam sido socializados na época da migração, permaneceram na região, mantendo a tradição da cultura e beneficiamento da mandioca e da pesca artesanal, cujas técnicas seriam aprendidas pelos açorianos recém chegados e que lhes seria de vital importância para sua sobrevivência (MELO, 2002).

A gastronomia tradicional que nasceu na região foi uma fusão de produtos e técnicas indígenas com produtos e técnicas açorianas e vicentistas.

Stemmer (1995) afirma que a gastronomia praticada no Arquipélago dos Açores, datada da época da migração para o Brasil era baseada em uma alimentação bem condimentada com as ervas e especiarias vindas da Índia e da Europa (curcumã, pimentas variadas, gengibre, cravo, canela, orégano, cominho, manjerona, manjericão, coentro, louro).

No arquipélago dos Açores existia uma agropecuária desenvolvida, uma gastronomia com alto grau de diversificação em técnicas gastronômicas, sendo o resultado: uma variedade de queijos, molhos, sopas, caldos, doces elaborados, pães, vinho e a utilização de azeite de oliva, curcumã, pimentas variadas, gengibre, cravo, canela, orégano, cheiros verdes (MULLER, 2003).

Quando os açorianos chegaram à Ilha de Santa Catarina, trouxeram consigo um arsenal de conhecimentos gastronômicos distintos dos conhecimentos indígenas.

O ameríndio que habitava a região desconhecia técnicas de preparo de alimentos a base de farinha de trigo, queijos, produtos de confeitaria, embutidos, entre outros, assim, conforme Muller (2007) houve a fusão do conhecimento de técnicas culinárias dos açorianos, com a matéria-prima brasileira, que era conhecida pelo ameríndio.

Importante acrescentar que esse tipo de fusão dos saberes e fazeres gastronômicos, oriundo de povos que migraram para o Brasil (como por exemplo, alemães, italianos, espanhóis, japoneses), com a matéria-prima brasileira é representado em muitos outros pratos tradicionais da cozinha brasileira.

Por serem as influências luso-açoriana e indígena marcantes na construção da gastronomia típica Santo Antônio de Lisboa (Florianópolis - SC), Farias (1998) afirma que a cozinha tradicional da região é de “base açoriana” e não puramente açoriana como muitas pessoas poderiam acreditar, por conta de propagandas que se concentra no etnocentrismo gastronômico europeu.

Souza (2010) afirma que existe uma diferença expressiva na cozinha “açoriana” que existe no arquipélago dos Açores e na cozinha muitas vezes chamada de “açoriana” praticada pelos descendentes dos açorianos que vivem em Florianópolis. Na realidade as duas cozinhas são muito diferentes.

A gastronomia tradicional de Florianópolis conta com um produto de base indígena e fundamental para sua existência, que é ainda bastante presente nos lares e restaurantes que é a farinha de mandioca. Esse reinado da mandioca vem acompanhado gerações e gerações nas suas mais variadas formas, aromas e sabores. De origem indígena, existe também o amendoim e o milho.

As farinhas de trigo, de centeio e de cevada quase não participam das receitas tradicionais do litoral catarinense porque não havia na época da migração esta matéria-prima disponível para o povo da Ilha em geral. Não se plantava nem de usava esses grãos.

Durante muito tempo foi usado apenas o açúcar mascavo e o melado para adoçar. Não existia açúcar branco. A cachaça tem participação atuante na construção da gastronomia de Santo Antônio de Lisboa e demais localidades de Florianópolis.

Como temperos básicos dos descendentes dos açorianos que se fixaram na Ilha de Florianópolis destacam-se o urucum (colorau), cominho, salsa, cebolinha, alfavaca, coentro, orégano, hortelã, cebola, alho, pimenta do reino, cravo, canela e noz-moscada (muitos trazidos pelos amantes da boa mesa, durante o período das navegações).

O descendente de açoriano ao chegar à região durante o período da colonização, substituiu a farinha de trigo pela de mandioca; o pão pelo beiju e cuscuz; a cevada e o centeio pela farinha de mandioca e a carne pelo peixe. Portanto os pratos básicos eram todos à base de peixe, frutos do mar, farinha de mandioca, feijão, milho e café (STEMMER, 1995).

Da herança indígena se tem farinha de mandioca, o beijú, a tapioca, o polvilho (goma), a canjica, a pamonha, a pipoca e o amendoim.

Da herança africana foi diagnosticada a existência de trabalho nos engenhos de farinha de mandioca, nos engenhos de cachaça e na lavoura do café.

Dos descendentes de açorianos e dos portugueses vicentistas se tem o conhecimento para a construção dos engenhos de farinha.

Até o final do século XX ainda se encontrava entre os descendentes açorianos o preparo e a utilização do peixe escalado (MULLER, 2003).

A gastronomia tradicional que serve como referência histórico-cultural na Ilha de Florianópolis nasceu da fusão de várias culturas alimentares, sendo elas: o tipo de alimentação existente no arquipélago dos Açores; a alimentação praticada pelos índios Guarani (que aqui viveram e deixaram vestígios de sua cultura); a alimentação praticada pelos portugueses vicentistas e a alimentação praticada pelos escravos africanos que vieram para a região.

b) Aspectos histórico-culturais que apontam os motivos da redução na utilização de matérias-primas regionais:

- Farinha de mandioca dos engenhos (artesanal) - A grande maioria dos engenhos foram desativados. Conforme o relato dos sujeitos de pesquisa, os motivos foram tanto por causa da especulação imobiliária de Florianópolis que reduziu muito a

área de plantio; as regras de higiene sanitária exigidas pela ANVISA; a facilidade de aquisição de farinha industrializada nos mercados e os novos interesses profissionais das novas gerações.

- Café sombreado - Conforme Pereira et al (1991, p.75) como se tratava de um comércio clandestino no século XIX, não foi permitida a continuidade da produção, assim destinado a desaparecer.
- Hortifrutigranjeiros - Eram de produção artesanal e foram sendo em grande parte substituídos por similares, comprados em mercados, já oriundos da produção em maior escala.

### **5.3.4 Síntese e Análise da Categoria Histórico-Cultural da Produção da Cacuanga**

#### a) Principais culturas formadoras.

As principais culturas gastronômicas que contribuíram para a criação e desenvolvimento do processo produtivo da cacuanga foram a ameríndia, a portuguesa e a videntista.

A cacuanga é um alimento de origem luso-brasileira, ou melhor, nessa produção encontramos o “casamento” do conhecimento gastronômico referente ao uso de especiarias (cravo, canela, erva-doce), e condimentos (sal e açúcar) dos portugueses e videntistas com o conhecimento do uso da mandioca do ameríndio.

A cacuanga de massa puba, representa a influência ameríndia que o descendente de açoriano aprendeu a fazer ao chegar à região de Florianópolis em 1748. Nessa época, conforme Pereira (1991, 1993), Fernandez (2000), Farias (1998 e 2000), Várzea (1984), Soares (2002), Caruso (1989), a mandioca representava o principal alimento das culturas indígenas e o colonizador açoriano desconhecia essa raiz, pois não existia no Arquipélago dos Açores.

#### b) Aprendizado e transmissão.

O aprendizado da elaboração da cacuanga até meados do século XX ocorreu de mãe para filha ou alguma parente como tia ou avó que transmitiram para as mulheres mais jovens. A partir dessa data se observou que progressivamente começou a diminuir a transmissão. Os motivos apontados para essa diminuição apontam o desaparecimento de

engenho de farinha de mandioca, facilidade de alimentação fora do lar, falta de tempo para o preparo dos alimentos, vida profissional fora do lar em contraponto com as funções domésticas.

c) Consumo.

A cacuanga era consumida até meados do século XX como um alimento do dia a dia e que era produzido com certa frequência, principalmente quando havia uma “farinhada”. Era muitas vezes consumida no café da tarde com outros alimentos de produção local como, por exemplo: aipim cozido com ou sem melado, batata doce cozida ou assada acompanhada ou não de melado, café com leite e farinha junto para engrossar, peixe escalado que sobrou do almoço ou da janta, bijus, cuscuz, bolo da folha da bananeira, nego deitado, fatias de melancia com farinha de mandioca, laranja cortada ao meio e enchida com farinha de mandioca, outras frutas como banana, goiaba e o que fosse da estação.

d) Produções associadas.

As produções que são associadas à cacuanga são aquelas que também eram produzidas durante a “Farinhada” que são: farinha de mandioca, biju, cuscuz, rosca de massa, rosca de polvilho (coruja), biscoito de polvilho, rosquilhão, mané-pança e broa de polvilho azedo.

#### 5.4 DISCUSSÃO DOS RESULTADOS DO INVENTÁRIO DA CACUANGA

A cacuanga foi uma produção selecionada pela própria comunidade por representar uma referência histórica e cultural da localidade e que tem seus saberes e fazeres em vias de desaparecer.

A assiduidade da transmissão desse conhecimento foi uma questão importante observada por essa pesquisa. A diminuição na disseminação dos saberes e fazeres e foram apontadas questões como o desaparecimento dos engenhos de farinha e do encontro social que representavam as “farinhadas”; a falta da massa já sevada e prensada proveniente das “farinhadas”, a falta de tempo para se dedicar a elaborações gastronômicas consideradas demoradas e trabalhosas; a facilidade na aquisição de outros alimentos prontos (industrializados) e as facilidades de alimentação fora do lar.

Cabe ressaltar aqui, que situações semelhantes foram diagnosticadas em produções gastronômicas como; o peixe cozido no feijão; a mineirinha de taiá; o berbigão com abóbora; a concertada; o bolo da folha da bananeira e o café cabeludo, que estão aos poucos desaparecendo na comunidade.

A cacuanga, ao longo do período de transformações dos modos alimentares da região de Santo Antônio de Lisboa teve seu sabor modificado por conta da adição de açúcar, sal e especiarias à massa da mandioca. Autores como Pereira (1993) e Caruso (1989), apontam que a cacuanga que era produzida pelos índios, não recebia temperos à massa.

A adição de açúcar, sal e especiarias retratam um período histórico do comércio nas navegações bem como uma forma de “melhorar” o sabor dos alimentos (aos olhos do europeu).

#### **5.4.1 Caderno de Especificação da Cacuanga**

Após a síntese e análise dos dados por meio de agrupamento em categorias, a representação gráfica dos dados e as considerações dos resultados, será então apresentado o Caderno de Especificação da Cacuanga (tabela 14).

Esse material foi criado com a intenção de comportar em si um conhecimento sucinto a respeito da elaboração e que possibilite aqueles que não fazem parte do meio cultural de criação do mesmo a entenderem o valor histórico-cultural e as especificações detalhadas de matéria prima e produção.

Tabela 14 - Caderno de Especificação da cacuanga.

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÃO  
INVENTÁRIO DE REFERÊNCIAS GASTRONÔMICAS CULTURAIS  
PRODUÇÃO INVENTARIADA = CACUANGA**

**LOCALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO  
SANTO ANTÔNIO DE LISBOA – FLORIANÓPOLIS (SC)**

Santo Antônio de Lisboa é um bairro que está localizado a noroeste da Ilha de Florianópolis (figura 58), no estado de Santa Catarina e hoje incorpora, além de Santo Antônio, Cacupé, Sambaqui e Barra de Sambaqui.

No início de sua ocupação, em 1750 a localidade passou à categoria de freguesia e possuía o nome de Nossa Senhora das Necessidades, porem desde o século XIX já era conhecida como Santo Antônio, por causa de Santo Antonio que ocupava o altar principal da Igreja.

Conforme Ferreira (2006), em 1856 passou a ser chamada oficialmente de Santo Antônio.



Figura 58 - Localização de Santo Antônio de Lisboa.

Fonte: Ferreira, 2006.

A Ilha de Florianópolis, na época do fenômeno migratório, 1748, já contava com uma população fixa, que não ultrapassava algumas centenas de habitantes, formada por militares acantonados, pequenos comerciantes oriundos de várias partes do Brasil e de Portugal, marinheiros e espanhóis desertores e alguns mamelucos descendentes dos índios carijós.

Esses indígenas que foram os primeiros habitantes da Ilha tinham há muito tempo mudado para o continente, para escaparem das tentativas de aprisionamento dos vicentistas e de outras agressões (MELO, 2002).

Alguns índios Guaranis que haviam sido socializados na época da migração, permaneceram na região, mantendo a tradição da cultura e beneficiamento da mandioca e da pesca artesanal, cujas técnicas seriam aprendidas pelos açorianos recém-chegados e que lhes seria de vital importância para sua sobrevivência (MELO, 2002).

#### DESCRIÇÃO DO PROCESSO HISTÓRICO-CULTURAL DE CRIAÇÃO DOS HABITOS ALIMENTARES REGIONAIS

A gastronomia tradicional que nasceu na região de Santo Antonio de Lisboa foi uma fusão de produtos e técnicas indígenas com produtos e técnicas açorianas e vicentistas.

Stemmer (1995) afirma que a gastronomia praticada no Arquipélago dos Açores, datada da época da migração para o Brasil era baseada em uma alimentação bem condimentada com as ervas e especiarias oriundas da Índia e da Europa (curcumã, pimentas variadas, gengibre, cravo, canela, orégano, cominho, manjerona, manjerição, coentro, louro).

No arquipélago dos Açores existia uma agropecuária desenvolvida, uma gastronomia com alto grau de diversificação em técnicas gastronômicas, sendo o resultado: uma variedade de queijos, molhos, sopas, caldos, doces elaborados, pães, vinho e a utilização de azeite de oliva, curcumã, pimentas variadas, gengibre, cravo, canela, orégano, cheiros verdes (MULLER, 2003).

Quando os açorianos chegaram à Ilha de Santa Catarina, trouxeram consigo um arsenal de conhecimentos gastronômicos distintos dos conhecimentos indígenas.

O ameríndio que habitava a região desconhecia técnicas de preparo de alimentos a base de farinha de trigo, queijos, produtos de confeitaria, embutidos, entre outros, assim, conforme Muller (2007) houve a fusão do conhecimento de técnicas culinárias dos açorianos, com a matéria-prima brasileira, que era conhecida pelo ameríndio.

Importante acrescentar que esse tipo de fusão dos saberes e fazeres gastronômicos, oriundo de povos que migraram para o Brasil (como por exemplo, alemães, italianos, espanhóis, japoneses), com a matéria-prima brasileira é representado em muitos outros pratos tradicionais da cozinha brasileira.

Por serem as influências luso-açoriana e indígena marcantes na construção da gastronomia típica Santo Antônio de Lisboa (Florianópolis - SC), Farias (1998) afirma que a cozinha tradicional da região é de “base açoriana” e não puramente açoriana como muitas pessoas poderiam acreditar, por conta de propagandas que se concentra no etnocentrismo gastronômico europeu.

Souza (2010) afirma que existe uma diferença expressiva na cozinha “açoriana” que existe no arquipélago dos Açores e na cozinha muitas vezes chamada de “açoriana” praticada pelos descendentes dos açorianos que vivem em Florianópolis. Na realidade as duas cozinhas são muito diferentes.

A gastronomia tradicional de Florianópolis conta com um produto de base indígena e fundamental para sua existência, que é ainda bastante presente nos lares e restaurantes que é a farinha de mandioca. Esse reinado da mandioca vem acompanhado gerações e gerações nas suas mais variadas formas, aromas e sabores. De origem indígena, existe também o amendoim e o milho.

A gastronomia tradicional que serve como referência histórico-cultural na Ilha de Florianópolis nasceu da fusão de várias culturas alimentares, sendo elas: o tipo de alimentação existente no arquipélago dos Açores; a alimentação praticada pelos índios Guarani (que aqui viveram e deixaram vestígios de sua cultura); a alimentação praticada pelos portugueses vicentistas e a alimentação praticada pelos escravos africanos que vieram para a região.

Caruso (1989) transcrevendo Frankin Cascaes relata que os colonos, descendentes dos açorianos se levantavam geralmente às quatro horas da manhã para iniciar o trabalho na roça. O café era ceado com garapa, que era fervida no lugar de água, para adoçar o café, sendo que grande parte das famílias possuía uma engenhoca em casa, para moer a cana, extrair o caldo, ferver e fazer café. Às nove horas da manhã, o hábito era comer peixe seco assado ou frito, com café e farinha. Esse café era acompanhado de farinha, biju, cuscuz, rosca de massa, tudo isso feito em casa. Pão não era consumido, pois quase não havia comércio para comprar pão e o trigo não era plantado. Cada família dependia quase que de si mesma. Ao meio-dia tinha a janta, como era chamado o almoço e à noite, às sete horas,

comia-se a ceia. Os colonos jantavam ao meio-dia e ceavam à noite.

As farinhas de trigo, de centeio e de cevada quase não participam das receitas tradicionais do litoral catarinense porque não havia na época da migração esta matéria prima disponível para o povo da Ilha em geral. Não se plantava nem se usava esses grãos.

Durante muito tempo foi usado apenas o açúcar mascavo e o melado para adoçar. Não existia açúcar branco. Conforme Müller (2003) e Bernardo et al, (1999), os doces mais utilizados no cotidiano dos descendentes dos açorianos eram as frutas cozidas no melado, bolos de farinha de milho, “mané-pança” (bolos feitos na folha da bananeira) “coxinha de velha” (bolinhos de farinha de mandioca, fritos na banha), “cacuanga” (tipo pamonha de massa puba ou massa sevada, enrolado na folha da bananeira), beijus doces, broas, cuscuz doce, rosca de polvilho, rosca de massa, farinha de amendoim com açúcar mascavo, batata-doce cozida e servida com melado, “fimiana” ou “pirola” (pirão de café com amendoim e melado), banana frita, melancia com farinha, laranja com farinha.

A cachaça teve participação atuante na construção da gastronomia de Santo Antônio de Lisboa e demais localidades de Florianópolis. Era usada para fazer a consertada.

Como temperos básicos dos descendentes dos açorianos que se fixaram na Ilha de Florianópolis destacam-se o urucum (colorau), cominho, salsa, cebolinha, alfavaca, coentro, orégano, hortelã, cebola, alho, pimenta do reino, cravo, canela e noz-moscada, trazidos durante o período das navegações (STEMMER, 1995).

O descendente de açoriano ao chegar à região durante o período da colonização, substituiu a farinha de trigo pela de mandioca; o pão pelo beiju e cuscuz; a cevada e o centeio pela farinha de mandioca; a carne pelo peixe. Os pratos básicos eram todos à base de peixe, frutos do mar, farinha de mandioca, feijão, milho e café (STEMMER, 1995).

Da herança indígena se tem farinha de mandioca, o beijú, a tapioca, o polvilho (goma), a canjica, a pamonha, a pipoca e o amendoim.

Os descendentes de açorianos e dos portugueses vicentistas foram os principais responsáveis pela criação e construção dos engenhos de farinha de mandioca (PEREIRA, 1993, p.82).

Da herança africana foi identificada a existência de trabalho escravo nos engenhos de farinha de mandioca, nos engenho de cachaça e na lavoura do café.

## SÍNTESE DOS PRINCIPAIS PRODUTOS ALIMENTARES E DAS PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS TRADICIONAIS DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA

Neste item deverá constar a síntese dos principais produtos alimentares e das produções gastronômicas tradicionais de Santo Antônio de Lisboa conforme a tabela 10 apresentada na página 182.

### IDENTIFICAÇÃO DO BEM INVENTARIADO NOME: CACUANGA.

A cacuanga é uma produção de origem luso-brasileira e sua produção pode ocorrer de duas formas. A primeira é com a utilização da massa de mandioca fermentada chamada de massa puba e a segunda é com a utilização da massa da mandioca sevada (ralada). Em ambos os processos a massa da mandioca é temperada, enrolada na folha da bananeira e depois assada ou cozida em água.

As principais culturas gastronômicas que contribuíram para a criação e desenvolvimento do processo produtivo da cacuanga foram a ameríndia e a açoriana.

A cultura ameríndia contribuiu com as técnicas de preparo da massa puba e da massa ralada, bem como as demais preparações que utilizam a massa da mandioca.

A cultura portuguesa contribuiu com as especiarias (cravo, canela, erva-doce), o açúcar e o sal e a adição de ovos.

Em 1748 quando houve a diáspora açoriana para o Brasil, conforme Pereira (1991, 1993), Fernandez (2000), Farias (1998 e 2000), Várzea (1984), Soares (2002), Caruso (1989), a mandioca representava o principal alimento das culturas indígenas e o colonizador açoriano que desconhecia essa raiz, aprendeu a usa-la na sua alimentação.

Uma das duas formas de preparo é a partir da massa puba. A massa puba é a massa crua da mandioca, obtida por meio da fermentação das raízes com a casca, em água corrente. Essa fermentação pode durar por aproximadamente dez dias. Esse processo representa uma contribuição da cultura indígena e que o descendente de açoriano recebeu como influência alimentar ao chegar à região de Florianópolis em 1748.

Cascaes citado por Pereira (1993) descreve que os índios faziam a puba, que era uma farinha obtida pelo curtimento da raiz e que os catarinenses aprenderam e que também desenvolveram outras formas de fazer a farinha de mandioca.

Caruso (1989, p. 58) transcrevendo Cascaes, relata que:

O índio na Ilha de Santa Catarina já sabia usar a mandioca e que eles faziam uma massa curtida chamada de “puba”. A mandioca era colocada dentro de um poço e ficava curtindo durante oito dias... Depois eles colocavam a massa no sol e depois de seca era torrada. Ficava uma massa meio grossa. Na minha época, aquele tipo de farinha chamava “carolo”.

Conforme Pereira (1993, p. 33) a massa puba era preparada nas suas origens, da seguinte forma:

A mandioca era a lavoura mais usada no litoral de Santa Catarina. Os índios faziam dela a puba, que era uma farinha obtida pelo curtimento da raiz. Desde então, por outras maneiras os catarinenses fabricam a gostosa farinha que tinha preferência na arte culinária.

A massa puba foi um alimento utilizado por uma grande quantidade de tribos indígenas espalhadas pelo Brasil. Rigo (2011) descreve o processo como sendo:

O processo de deixá-la de molho para amolecer (pubar, apodrecer) já começa a reduzir o teor da substância tóxica, faz a mandioca fermentar, aumentando os teores de vitamina do complexo B, melhora o sabor e facilita a trituração. Há muitas formas de se pubar a mandioca. Há produtores que deixam em cestos nos igarapés. Há outros que colocam em baldes de plástico e, como vi em alguns lugares no Recôncavo baiano, deixam até em caixas de amianto, nada recomendável. Há quem troque a água a cada adição, o mais higiênico. E há aqueles que mantêm uma água muito mal cheirosa quase nunca trocada. Há os que raspam a mandioca antes de pubar e há outros que colocam a mandioca com casca para só descascar quando a casca amolece e sai mais facilmente.

Farias (1998, p. 363) relata como a cacuanga (chamada também de cacuenga) era preparada pela Sra. Maria Conceição Silva em Santa Catarina:

A cacuenga é feita a partir da mandioca puba ou curtida que se decompõe quando fica de molho na água. Escorre-se a água, coloca-se a farinha de mandioca no sol para secar, misturam-se os temperos (erva-doce, cravo, canela), açúcar mascavo, sal e enrolam-se as mesmas numa folha de bananeira. Colocam-se no forno.

Depois de enrolada na folha é amarrada com barbante retirado da casca da bananeira, chamado de embira (fibra seca retirada do caule da bananeira) Para Pereira (1993, p. 48) as palavras Puba, Puba e Cacuanga representam a mesma massa da mandioca fermentada:

**Puba, Puba ou Cacuanga:** A raiz da mandioca é curtida em água por alguns dias. Quando estiver em forma de massa, está no ponto de ser trabalhada e para se fazer diversas coisas, aliás tudo o que se faz com a massa crua. No caso da puba, a massa pode ser temperada, o que não é feito dentro da receita indígena, transformada em forma de pão e cozida no forno ou em “banho-maria”. Pode ser preparada pura ou com mistura de farinha de milho. Na culinária indígena era apresentada apenas na forma de pão que poderia ser armazenado por longo período, quando enterrado, passando a ser chamado de pão da terra.

Conforme o autor a puba, puba ou cacuanga teve uma importância significativa na alimentação dos povos indígenas, sendo considerada pelos colonizadores como o “Pão da Terra”.

Outra forma de preparo da cacuanga é a partir da massa sevada. A massa sevada é obtida por meio de um equipamento que faz parte dos engenhos de farinha de mandioca.

Cascaes citado por Pereira (1993) relata que chegou a existir no ano de 1796, um total de 884 engenhos de farinha de mandioca no litoral catarinense. Uma grande quantidade de famílias que habitavam as regiões de lavoura possuía um engenho de farinha de mandioca.

Os engenhos de farinha de mandioca até meados do século XX eram comuns na região de Florianópolis. A própria farinha representava um

alimento fundamental para ser consumido com peixes, frutos do mar, carnes, aves, no preparo de caldos, pirões, com café muitas outras possibilidades.

Para o preparo da farinha era necessário ralar a raiz de mandioca por um equipamento de madeira com uma lixa grossa. Esse equipamento é chamado de sevador, por isso o nome de massa sevada.

Conforme Pereira (1993) o sevador é um equipamento que possui uma roda recoberta por lâmina metálica em forma de ralador. A sevadeira é impulsionada por uma polia com correia feita de tecido e nos tempos mais remotos feita de couro. Todo o equipamento funciona por meio de engrenagens, muitas vezes com tração animal.

Após a raiz de mandioca estar sevada é necessário prensar para retirar o excesso de líquido. O nome do equipamento que extrai o líquido chama-se prensa. A prensa possui fusos que parecem com parafusos gigantes de madeira que são pressionados contra um recipiente chamado de tipiti no qual foi colocada a massa sevada.

Após a massa ser prensada ela é então peneirada para a produção tanto de farinha de mandioca quanto para a produção de cacuangas e de outros produtos.

Para o preparo da cacuanga é acrescentada uma quantidade de farinha de milho e amendoim cru e triturado, bem como sal, açúcar, ovos, cravo, canela e erva-doce. A massa é bem mexida, feita em formato de bolinhos e enrolada na folha da bananeira. São amarradas de duas a duas com uma tira de embira.

As cacuangas são cozidas em água no fogão a lenha por uma hora, depois escorridas e servidas mornas.

#### A DESCRIÇÃO DAS TRANSFORMAÇÕES OCORRIDAS COM A CACUANGA.

A cacuanga, ao longo do período de transformações dos modos alimentares da região de Santo Antônio de Lisboa teve ser sabor modificado por conta da adição de açúcar, sal e especiarias à massa da mandioca. Autores como Pereira (1993) e Caruso (1989), apontam que a cacuanga que era produzida pelos índios, não recebia temperos à massa.

A adição de açúcar, sal e especiarias retratam um período histórico do comércio nas navegações bem como uma forma de “melhorar” o sabor dos alimentos (aos olhos do europeu).

O método de cocção, formato e apresentação permanecem os mesmos dos antigos colonizadores da região.

### APRENDIZADO E TRANSMISSÃO DA CACUANGA.

Durante quase dois séculos a forma de transmissão dos saberes e fazeres desde a aquisição da matéria-prima até o processo produtivo se deu dentro dos lares, como uma tradição familiar, normalmente sendo esse de mãe para filha. As mulheres eram as responsáveis pelos trabalhos dentro dos engenhos de farinha de mandioca.

O aprendizado da elaboração da cacuanga até meados do século XX ocorreu de mãe para filha ou alguma parente como tia ou avó que transmitiram para as mulheres mais jovens. A partir dessa data se observou que progressivamente começou a diminuir a transmissão dos saberes e fazeres da cacuanga.

Os motivos apontados para essa diminuição foram conforme o depoimento dos sujeitos de pesquisa, o desaparecimento de engenho de farinha de mandioca, facilidade de alimentação fora do lar, falta de tempo para o preparo dos alimentos, vida profissional fora do lar em contraponto com as funções domésticas.

### CONSUMO DA CACUANGA.

A cacuanga era consumida até meados do século XX como um alimento do dia a dia e que era produzido com certa frequência, principalmente quando havia uma “farinhada”.

Era consumida pela manhã ou à tarde, da mesma forma que outros alimentos de produção local como, por exemplo: aipim cozido com ou sem melado, batata-doce cozida ou assada acompanhada ou não de melado, café com leite e farinha junto para engrossar, peixe escalado que sobrou do almoço ou da janta, bijus, cuscuz, bolo da folha da bananeira, nego-deitado, fatias de melancia com farinha de mandioca, laranja cortada ao meio e enchida com farinha de mandioca, outras frutas como banana, goiaba e o que fosse da estação.

### PRODUÇÕES ASSOCIADAS À CACUANGA.

As produções que são associadas à cacuanga são aquelas que também eram produzidas durante a “Farinhada” que são: farinha de mandioca, biju, cuscuz, rosca de massa, rosca de polvilho (coruja), biscoito de polvilho, rosquilhão, mané-pança e broa de polvilho azedo.

**PROCESSO PRODUTIVO DA CACUANGA.**

Neste item deverá constar as fichas técnicas da cacuanga conforme as tabelas 6 e 7 apresentada nas páginas 175 e 176.

**AS ESPECIFICIDADES DAS MATÉRIAS-PRIMAS**

Neste item deverá constar as especificidades das matérias primas conforme a tabela 8 apresentada na página 177.

**PROPORÇÕES E VARIAÇÕES ENCONTRADAS NAS  
QUANTIDADES DOS INGREDIENTES NAS RECEITAS DE  
CACUANGA**

Neste item deverá constar o quadro de proporções e variações nas quantidades dos ingredientes, conforme a tabela 12 apresentada na página 187.

**DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS  
PARA A PRODUÇÃO DA CACUANGA.**

Neste item deverá constar o quadro descritivo dos equipamentos e utensílios, conforme a tabela 13 apresentada na página 189.

## FORMAS DE APRESENTAÇÃO COM FOTO



Figura 59 - Cacuanga cozinhando em água e amarrada com embira (fibra da casca da bananeira)

Fonte: Müller, 2011



Figura 60 - Cacuangas em exposição na farinhada.

Fonte: Müller, 2011

## VALORES NUTRICIONAIS DA CACUANGA

Calculado		Calculado		Calculado	
Vit. A (RE)	551,02	Vit. C (mg)	9,06	Zn (mg)	13,45
Vit. D (mcg)	6,00	Vit. E (mg)	22,98	Cu (mg)	3,06
Vit. B1 (mg)	5,39	Fol. (mcg)	161,50	I (mcg)	151,50
Vit. B2 (mg)	3,99	Ca (mg)	2.354,04	Se (mcg)	61,86
Vit. B5 (mg)	4,51	P (mg)	4.772,17	Mn (mg)	4,31
Vit. B6 (mg)	1,88	Mg (mg)	866,40	K (mg)	4.153,69
Vit. B12 (mcg)	2,16	Fe (mg)	63,64	Na (mg)	120.303,99

VET Total		Gorduras e Fibras	
Ptn (g)	199,27	Colest	473,20
Ch (g)	1.659,02	G. Sat	18,25
Lip (g)	69,08	G. Poli	10,36
Kcal	8.054,88	G. Mono	13,87
		Fibras	69,77

Figura 61 - resumo valores nutricionais cacuanga.

Fonte: Costa, 2011.

Conforme Costa (2011) a quantidade de calorias por porção é de 161, 10.

REFERÊNCIAS (Item importante e que deve fazer parte do Caderno de Especificação)

BERNARDO, A; OLIVEIRA, M; PHILIPPI, R. L. **Sabor de memória** (vídeo). Trabalho de conclusão de curso de jornalismo da UFSC, 1999.

CARUSO, R. C. **Franklin Cascaes: vida e arte, e a colonização açoriana**. Florianópolis: 2º edição revisada. Ed. da UFSC, 1989.

COSTA, L. **Cálculo de valores nutricionais e valores calóricos de receitas tradicionais**. Material técnico de pesquisa do IFSC.

Florianópolis, 2011

FARIAS, V. F. **Dos Açores ao Brasil meridional: Uma viagem no tempo**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1998.

\_\_\_\_\_. **Dos Açores ao Brasil meridional: Uma viagem no tempo**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000.

FERNANDES, C. **Viagens gastronômicas através do Brasil**. São Paulo: Editora Senac, 2000.

MATTOS, P.L.P. FARIAS A.R.N.; FERREIRA, J.R.; **Mandioca: O produtor pergunta, a Embrapa responde**. Brasília – Distrito Federal: Embrapa Informações tecnológicas, 2006.

MELO, O. F. **Ilha de Santa Catarina: espaço, tempo e gente.** Florianópolis: Instituto Histórico e Geográfico de Santa Catarina, 2002. v. 1, p. 77-80.

MULLER, S. G. **Avaliação de não-conformidades no preparo e no receituário de pratos da gastronomia de base açoriana servidos em restaurantes de comidas típicas de Florianópolis.** Dissertação de mestrado. UFSC, 2003.

\_\_\_\_\_. **Os gostos que vieram dos Açores encontraram aqui novos temperos.** Revista Raiz - Cultura do Brasil – número oito, p.88-91. São Paulo. Editora Cultura em ação. 2007

PEREIRA, N. V. **Os engenhos de farinha de mandioca da ilha de Santa Catarina:** etnografia catarinense. Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1993.

PEREIRA, N. V.; PEREIRA, F. V.; SILVA NETO, W. J. **Ribeirão da ilha - vida e retratos: um distrito em destaque.** Florianópolis, Fundação Franklin Cascaes, 1991.

RIGO, N. **Farinha de mandioca marajoara.** Disponível em: <http://come-se.blogspot.com/2011/10/farinha-de-mandioca-marajoara-quinta.html>. Acesso em outubro, 2011.

SIMÕES, A. **O pirão nosso de cada dia.** Florianópolis: Lunardelli. 1999.

SOARES, D. **Folclore Catarinense.** Florianópolis: Editora da UFSC, 2002.

SOUZA, R.M.M.G. **Alimentação e culinária açoriana dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa – Florianópolis (Ilha de Santa Catarina).** Dissertação em Antropologia e Cultura. Portugal: Universidade de Lisboa. 2010.

STEMMER, Miriam. **A Evolução da gastronomia Açoriana em Santa Catarina.** Trabalho de conclusão de curso técnico de administração hoteleira - CESETH. Florianópolis: 1995.

VÁRZEA, V. **Santa Catarina: A Ilha.** Florianópolis: IOESC, 1984.

**PARTICIPANTES DO INVENTÁRIO (moradores locais)**

Amilton Pereira Machado

Cláudio Andrade

Darci Rosa Damasceno

Débora Cristina Martins

Diná Cabral da Luz

Fabiana Pereira Machado

Irene Luci Gaia

Ivandina Gonçalves

Karen Meira da Silva

Laurita de Lima Dutra  
Lenita Antunes Carneiro  
Leonete Maria Sartorato  
Manoel Fidelio de Freitas  
Maria Aparecida dos Anjos  
Maria de Loudes Branco Sarda  
Maria Flora Machado  
Marilice da Rosa Martins  
Olívia Amaral Vitorino  
Rosa dos Santos  
Sandro Machado  
Sueli Lisboa da Cunha  
Valdívia Andrade Marques  
Vanilda Machado Ferrari



## 6 DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Será realizada no primeiro momento a discussão a respeito da utilização dos materiais adotados nessa pesquisa para alcançar o objetivo apresentado no capítulo um. Posteriormente será apresentada a discussão da aplicação do Inventário de Referências Gastronômicas Culturais como instrumento de pesquisa e por último a discussão dos resultados da aplicação do inventário para a disseminação dos saberes e fazeres da gastronomia tradicional por meio de planos de salva-guarda que incluem o ensino e a extensão.

### 6.1 OS MATERIAS UTILIZADOS

Conforme apresentado no capítulo três, os materiais utilizados para a construção do método proposto foram: o modelo de conversão do conhecimento (modelo SECI) criado por Nonaka e Takeuchi (1997) e utilizado na Engenharia e Gestão do Conhecimento; o sistema de inventariação de bens culturais, conhecido como Inventário Nacional de Referências Culturais, utilizado pelo IPHAN e a certificação de Especialidade Tradicional Garantida utilizada pela União Européia.

#### **6.1.1 Modelo SECI Associado ao Modelo de Construção do Conhecimento na Conversão do Saberes e Fazeres Gastronômicos**

A Conversão do conhecimento tácito em explícito e este por sua vez, sistematizado, concretiza um processo importante para geração de um conhecimento consistente, que pode dessa forma, ser preservado e transmitido.

Grande parte dos dados, informações e conhecimentos pertinentes aos processos produtivos existentes na alimentação tradicional, encontram-se muitas vezes fragmentados e desvinculados da história, da cultura e de especificações detalhadas do tipo de matéria-prima.

Observou-se ao longo da pesquisa que para se elaborar uma produção tradicional, o cozinheiro deve possuir um conjunto de reações cognitivas, sensoriais e simbólicas, constituindo a base de um conhecimento tácito, que configura o valor cultural do alimento.

Neste ponto o modelo de Nonaka e Takeuchi (1997) possibilita o aprofundamento nos saberes e fazeres tácitos, resultando em um

processo de conversão e criação de novos conhecimentos.

Esse modelo é composto por quatro fases de representação do conhecimento que são: Socialização – Externalização – Combinação – Internalização (SECI).

Cada uma dessas fases está presente nas etapas do IRGC, como será apresentado a seguir:

#### *6.1.1.1 Socialização*

A fase de socialização do conhecimento ocorreu durante as oficinas práticas, onde foi possível verificar a transmissão do conhecimento tácito individual para o conhecimento tácito do pesquisador.

Esse conhecimento tácito foi socializado com o pesquisador tanto no momento da observação durante o preparo da receita como também por meio da troca de informações, de experiências, do relato dos hábitos alimentares, dentro de uma visão cultural. O resultado obtido foi um conhecimento compartilhado.

#### *6.1.1.2 Externalização*

Essa fase de externalização do conhecimento fez parte tanto da fase da oficina prática quanto da fase de investigação específica, quando o pesquisador identificou temas complementares ao estudo do bem inventariado, que necessitavam de aprofundamento teórico e retornou à pesquisa bibliográfica e documental.

Esse retorno à pesquisa teórica teve o objetivo de detalhar o conhecimento apreendido nas oficinas práticas. O resultado da fase de externalização foi a construção de um conhecimento conceitual, dando origem aos conceitos que embasaram o início do inventário da cacuanga.

#### *6.1.1.3 Combinação*

Essa fase de combinação do conhecimento fez parte da segunda etapa do IRGC chamada de fase de Sistematização. A combinação ocorreu com a síntese e a análise dos dados e informações.

A construção do conhecimento sistematizado ocorreu por meio da síntese em categorias histórico-cultural e técnico-tecnológico. Após a síntese dos dados, da análise e da discussão dos resultados foi elaborado o Caderno de Especificação. O resultado obtido foi um conhecimento

sistêmico.

#### *6.1.1.4 Internalização*

A última fase que trata da conversão do conhecimento explícito sistêmico em conhecimento tácito é alcançada com o repasse das informações contidas no Caderno de Especificação.

Consiste em apropriar-se do conhecimento para conseguir reproduzir o bem gastronômico inventariado, compreendendo o contexto cultural de criação e transformações, bem como o processo produtivo despertando o entendimento de novos sabores provenientes de outras culturas. O resultado obtido foi um conhecimento operacional.

No caso dessa pesquisa, o processo de internalização do conhecimento se deu com os alunos do curso técnico de cozinha do IFSC, durante os testes das elaborações gastronômicas identificadas em Santo Antônio de Lisboa.

#### *6.1.1.5 O Modelo de Construção do Conhecimento para os Saberes e Fazeres da Gastronomia Tradicional.*

Entende-se que um conhecimento não deve ser engessado nem tampouco ser inventado toda vez que se precisar dele. Para isso a discussão a respeito das formas apresentadas por Nonaka e Takeuchi (1997) para a construção do conhecimento se faz pertinente.

O modelo de Nonaka e Takeuchi (2008) pode ser compreendido também como um modelo de Construção do Conhecimento, o qual é constituído de cinco fases conforme tabela 15.

Tabela 15 - O modelo SECI de Nonaka e Takeuchi alinhado com o modelo de criação do conhecimento dos mesmos autores.

<i>Modelo SECI (Nonaka e Takeuchi, 1997)</i>	<i>Modelo de construção do conhecimento de Nonaka e Takeuchi (2008)</i>
Socialização (tácito/tácito)	Compartilhamento do conhecimento tácito
Externalização (tácito/explicito)	Criação dos conceitos
Combinação (explicito/explicito)	Justificação dos conceitos Construção de protótipos
Internalização (explicito/ tácito)	Nivelamento do conhecimento

Fonte: baseado em NONAKA E TAKEUCHI (1997, 2008)/

As cinco fases foram adaptadas, aplicadas e observadas ao longo da pesquisa, sendo apresentadas a seguir e detalhadas mais a frente:

1. Compartilhar o conhecimento tácito: Durante as oficinas práticas de Gastronomia Tradicional, o sujeito de pesquisa compartilha suas crenças sobre a situação em discussão. Momento no qual o conhecimento tácito do sujeito de pesquisa, passa a fazer parte do conhecimento tácito do pesquisador.
2. Criar conceitos: As pessoas envolvidas nas oficinas práticas buscam externalizar o conhecimento, tornando explícito o conhecimento tácito.
3. Justificação dos conceitos: A justificativa se faz por meio da validação dos conceitos, que se concretiza pelo confronto dos dados primários com os dados secundários.
4. Construção de um conhecimento sistêmico: Tornar tangível o que até então era intangível. Conhecimento conceitual. Sistematização dentro de abordagens distintas e complementares.
5. Disseminação do conhecimento: Nesta fase, o novo conhecimento é transmitido, chegando na etapa de internalização do conhecimento.

Analisa-se a seguir os quatro modos de conversão do conhecimento (modelo SECI) introduzidos no modelo integrado de cinco fases do processo de Construção do Conhecimento (figura 62), usando os construtos básicos descritos e incorporando a dimensão de tempo na teoria de Nonaka e Takeuchi (2008).

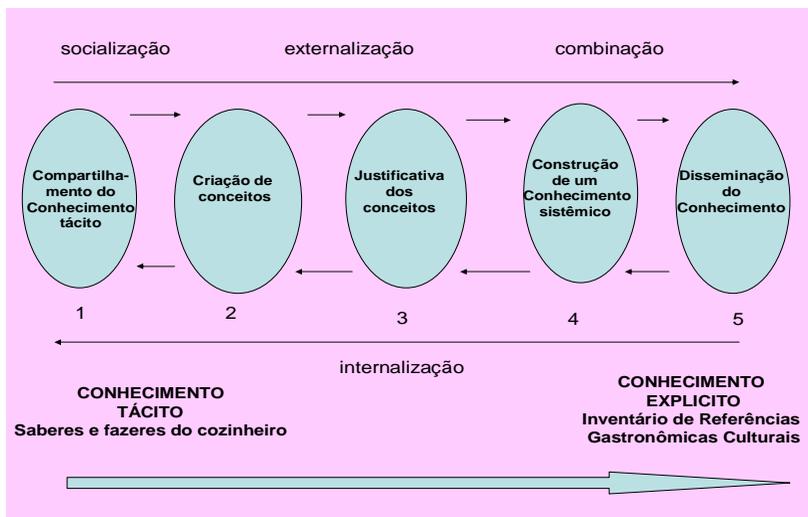


Figura 62 - Modelo das cinco fases do processo de Construção do Conhecimento.

Adaptado de Nonaka e Takeuchi (2008).

Será descrito a seguir o desenvolvimento de cada uma das cinco fases na aplicação do Inventário de Referências Gastronômicas Culturais.

### **Fase 1:** Compartilhamento do conhecimento tácito:

O compartilhamento do conhecimento tácito ocorreu em um local que tem um significado importante para os sujeitos de pesquisa. Esse local proporcionou uma compreensão melhor dos sentimentos que fazem parte da história e da cultura das pessoas da comunidade. O local foi um engenho de farinha de mandioca, construído para proporcionar um ambiente tradicional que remete aos tempos em que os engenhos faziam parte de cotidiano da comunidade.

Dos conhecimentos compartilhados nessa troca de experiências pode-se destacar:

- A compreensão dos pontos críticos do processo produtivo no passo a passo da elaboração da cacuanga;
- O entendimento tanto das técnicas utilizadas, quanto dos equipamentos e utensílios;
- A percepção das diferenças nas especificidades das matérias-primas;
- A percepção do ponto de equilíbrio na combinação dos gostos (doce, salgado, ácido);
- A percepção do valor simbólico da cacuanga para as pessoas da comunidade tradicional.

### **Fase 2:** Criação de conceitos:

Nessa fase os modelos mentais individuais e habilidades são externalizados e convertidos em termos e conceitos comuns, por meio do diálogo (NONAKA E KONNO 1998).

A externalização dos saberes e fazeres esteve presente também nas oficinas práticas, no mesmo momento em que o pesquisador observava as técnicas gastronômicas, perguntando e interagindo com o sujeito de pesquisa para compor o conjunto de conhecimentos acerca da cacuanga.

Esse processo de externalização provocou o compartilhamento de modelos mentais verbalizados e formalizados em conceitos explícitos por meio do diálogo e da reflexão coletiva.

### **Fase 3:** Justificativa dos conceitos:

A justificativa ocorreu por meio da validação dos conceitos e se concretizou pela comparação e análise dos dados primários obtidos durante: as oficinas práticas, a entrevista coletiva e a entrevista individualizada, em relação aos dados secundários coletados durante a pesquisa bibliográfica, documental e a investigação específica.

A validação dos dados e informações ocorreu em um confronto de duas vias, ou seja, tanto os dados primários quanto os dados secundários tiveram influência um sobre o outro.

Por exemplo, se fosse encontrada uma receita de cacuanga com leite de coco, essa seria descartada como uma receita primária (que data do século XIX), pois a literatura aponta que nesse período o leite de

coco não era utilizado pelas comunidades isoladas e tradicionais da Ilha como Santo Antônio de Lisboa.

O leite de coco foi até meados do século XX uma mercadoria estranha à cultura local, porque não existia a produção de leite de coco na região, pois o coqueiro não pertence ao “terroir” da região, se tornando assim uma mercadoria de alto custo para os moradores locais.

O contrário também foi considerado, por exemplo, se a literatura não aponta a existência de alimentos à base de massa de mandioca, não quer dizer que eles não existam, pois conforme os dados primários existem muitos alimentos a base de massa de mandioca.

#### **Fase 4:** Construção de um conhecimento sistêmico:

Para se compreender o conhecimento de forma sistêmica (que engloba o entendimento de todas as fases dos saberes e fazeres) foi preciso fazer a sistematização dos dados e informações coletados e analisados.

A fase a sistematização dos dados e informações ocorreu dentro de categorias com abordagens distintas. O conhecimento sistematizado permitiu uma compreensão de todo o processo produtivo e também dos aspectos históricos e culturais que fizeram e fazem parte do bem inventariado. A construção do conhecimento sistêmico dos saberes e fazeres da cacuanga pode ser observado no Caderno de Especificação.

#### **Fase 5:** Disseminação do conhecimento:

O conhecimento identificado e sistematizado ficou mais apropriado à disseminação e ao desenvolvimento. Uma das formas de disseminação ocorre por meio do Caderno de Especificação. Esse caderno apresenta de forma sucinta o conjunto de informações necessárias para a disseminação tanto da cultura formadora dos hábitos alimentares locais quanto aos processos produtivos.

Comparando os dois modelos de Nonaka e Takeuchi na explicitação dos saberes e fazeres tradicionais, que são respectivamente o modelo de Conversão do Conhecimento (SECI) e o modelo de Construção do Conhecimento verifica-se que houve uma melhoria no processo de interpretação do conhecimento tácito em conhecimento explícito sistêmico, pois ambos os modelos apresentam uma fórmula clara e bem distribuída para a compreensão das formas de conversão do conhecimento que se encontra na “cabeça do cozinheiro”.

### **6.1.2 A Utilização do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) como Material Fundamental para a Construção da Categoria Histórico-Cultural do Método Proposto**

Como foi apresentado no capítulo dois, o INRC é um instrumento utilizado pelo IPHAN para fazer todo o inventário de um sistema cultural, dentro de uma abordagem histórico-cultural.

O INRC foi projetado para ser utilizado respeitando as diferentes categorias que são: celebrações, formas de expressão, ofícios e modos de fazer, edificações e lugares. Foi construído com fichas destinadas à coleta de informações que são armazenadas em bancos de dados mantidos e geridos pelo IPHAN.

A categoria que serviu como fundamentação teórica para a construção do modelo proposto nesta tese que é o Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC) foi a categoria dos “Ofícios e Modos de Fazer”.

A seleção dessa categoria se deu no fato de que a mesma já foi validada e utilizada pelo IPHAN para a realização do inventário do “Ofício da Baiana do Acarajé”, como foi visto no capítulo dois.

O inventário do “Ofício da Baiana do Acarajé”, apesar de receber o nome “Ofício”, e o mesmo remeter a um significado relativo a assuntos eminentemente de área técnica, não possui contribuições relevantes no que tange aos processos produtivos e sim grandes contribuições históricas, culturais e simbólicas relativas à baiana do acarajé.

O inventário do “Ofício da Baiana do Acarajé”, abarca também questões relativas ao tipo de vestimenta e adornos tradicionais, à construção religiosa da Umbanda e do Candomblé em Salvador, à relação do acarajé como comida dos orixás, à relação do ofício com as festas locais e aos significados religiosos das principais matérias-primas que compõem o acarajé.

Além da categoria dos “Ofícios e Modos de Fazer” a metodologia usada pelo IPHAN contribuiu também para apontar a importância de se registrar os saberes e fazeres tradicionais bem como a importância da implementação de planos de salvaguarda para a preservação cultural.

Um ponto divergente a ser considerado é que o Inventário Nacional de Referências Culturais não apresenta explicitamente questões com abordagem técnico-tecnológica, recaindo nesse ponto a necessidade de se recorrer a um outro instrumento, conhecido e validado e que contemple questões relativas ao assunto. Este instrumento foi a certificação de Especialidade Tradicional Garantida utilizada pela União

Européia que será apresentada a seguir.

### **6.1.3 A Utilização do Método de Certificação de Especialidade Tradicional Garantida como Material Fundamental para a Construção da Categoria Técnico-Tecnológica do Método Proposto.**

A certificação ETG é a única que faz parte dos acordos na União Européia que visa proteger receitas e métodos ligados ao saber-fazer tradicional, sem necessariamente vincular sua produção ao local de origem. Foi a forma encontrada na União Européia para garantir que o produto alimentar, tenha sido elaborado por meio de uma receita ou de um modo de produção tradicional.

Porém a certificação ETG não apresenta explicitamente um modelo de coleta de dados que possibilite o levantamento dos significados simbólicos do bem inventariado para a comunidade que o tem como referência.

Dentre as contribuições da certificação de Especialidade Tradicional Garantida para a construção teórica do método proposto, pode-se destacar a importância de se descrever em um inventário:

- As principais características físicas, químicas e organolépticas da produção gastronômica;
- O processo produtivo, incluindo as características das matérias-primas ou dos ingredientes utilizados;
- Os elementos essenciais que definem a especificidade do produto e das matérias-primas e, se necessário, o referencial utilizado;
- Os equipamentos e utensílios usados na produção;
- As formas de apresentar e de servir a produção gastronômica.

Além dessas contribuições, a certificação de ETG colaborou para a construção das diretrizes do Caderno de Especificação. Como foi apresentado no capítulo quatro, o objetivo do Caderno de Especificação é ser um material sistematizado e suscito porém que contenha as informações necessárias para a reprodução do bem.

O Caderno de Especificação da cacuanga apresentado na pesquisa foi criado com uma proposta semelhante ao Caderno de Especificação existente na União Européia, porém com o diferencial de possuir a descrição mais detalhada do contexto cultural, histórico e simbólico de criação e transformação do bem inventariado.

Sendo assim o caderno buscou apresentar a:

- Descrição da produção gastronômica;
- Descrição histórico-cultural da localidade onde é elaborada;
- Aspectos históricos, culturais e simbólicos de criação e transformação;
- Processo produtivo, apontando as variações existentes;
- Tabela nutricional;
- Especificidades das matérias-primas utilizadas e as transformações ocorridas nas formas de aquisição;
- Equipamentos, utensílios e formas de apresentação.

O método do IRGC construído com base nos três materiais acima descritos, apresentou resultados significantes quanto à explicitação dos saberes e fazeres tácitos, inerente aos processos produtivos da cacuanga, compondo um sistema de conhecimento com possibilidades de ser compreendido dentro de uma abordagem técnico-tecnológica e também histórico-cultural.

Após esta discussão a respeito dos materiais utilizados para a construção do método proposto, será apresentada a discussão a respeito da aplicação deste método como instrumento de pesquisa.

## 6.2 O INVENTÁRIO DE REFERÊNCIAS GASTRONÔMICAS CULTURAIS COMO INSTRUMENTO DE PESQUISA

A aplicação do Inventário de Referências Gastronômicas Culturais possibilitou a explicitação e sistematização do saberes e fazeres da cacuanga, apontando a existência tanto de problemas quanto de soluções para a preservação dos bens gastronômicos tradicionais.

Em relação aos problemas encontrados, dentro do quesito preservação cultural, foi identificado por parte dos sujeitos de pesquisa o fato de estar ocorrendo a perda dos saberes e fazeres tradicionais frente a um processo de modernização.

Os sujeitos que colaboraram com essa pesquisa são pessoas que respondem aos critérios exigidos para a participação, fazendo parte da comunidade tradicional Santo Antônio de Lisboa e que possuem forte apreço por suas tradições alimentares. Essas pessoas apontaram que as facilidades que o mundo moderno apresenta, principalmente a respeito de uma alimentação mais rápida e mais barata estão contribuindo para

que as novas gerações não tenham mais a necessidade de aprender a cozinhar como antigamente.

Frente a essa situação os representantes da comunidade que fazem parte das associações culturais locais e da paróquia local, reconheceram como uma solução para o problema de desvalorização e perda das tradições gastronômicas locais, a identificação e registro dos saberes e fazeres. Esse material é uma possibilidade que as novas gerações têm para conhecerem as tradições gastronômicas de sua localidade.

O resultado da aplicação também apontou informações significativas a respeito das modificações que já ocorreram com o prato e da importância da cacuanga na história e na cultura gastronômica local.

Outra questão importante a ser apresentada é que o método de inventário proposto nesta tese foi construído pensando no passo a passo de sua aplicação na comunidade. Esse passo a passo ocorreu em níveis sucessivos de aproximação, que foram: a identificação na primeira etapa, que ficou dividida em fase de levantamento preliminar, na investigação específica e na pesquisa de campo. Na segunda etapa ocorreu a sistematização dos dados, com a análise dos mesmos e o Caderno de Especificação.

Os resultados obtidos na primeira etapa de identificação com o levantamento preliminar proporcionaram uma compreensão abrangente do contexto gastronômico da região.

a) No levantamento preliminar se conseguiu:

- Apontar quais culturas que contribuíram para a formação da Gastronomia Tradicional de Santo Antônio de Lisboa;
- Descrever como se deu o processo histórico-cultural de criação dos modos alimentares;
- Apresentar quais foram as culturas que contribuíram para a criação do prato inventariado;
- Descrever os principais produtos alimentares tradicionais que eram produzidos na região pesquisada (matérias-primas básicas oriundas da agropecuária, maricultura, horticultura, entre outras);
- Apontar os motivos porque alguns produtos alimentares pararam de ser produzidos, como no caso das farinhas dos engenhos e do café sombreado;
- Averiguar qual o período de tempo que a produção

- gastronômica inventariada existe ou existiu na comunidade;
- Apresentar os equipamentos e utensílios utilizados no processo produtivo da cacuanga;
  - Averiguar como a comida era apresentada e servida (materiais utilizados e modos de servir).
- b) Na investigação específica se conseguiu:
- O detalhamento dos produtos, processos e saberes e fazeres das produções gastronômicas tradicionais identificadas nas entrevistas coletivas.

Essa compreensão foi importante para se ter mais clareza, objetividade e segurança sobre a produção gastronômica ao tratar com os sujeitos de pesquisa na hora das oficinas práticas ou mesmo na hora das entrevistas individualizadas.

O fato de se conhecer as contribuições indígenas, açorianas e africanas no contexto histórico-cultural de Santo Antônio de Lisboa, facilitou a interpretação dos dados referentes aos processos produtivos da cacuanga, bem como a compreensão do seu valor simbólico.

- c) Na pesquisa de campo que compreendeu as entrevistas coletivas, as oficinas práticas e a entrevista individualizada, se conseguiu:
- Identificar as produções gastronômicas que fazem parte do conjunto de comidas tradicionais de Santo Antônio de Lisboa e descrever os motivos que as tornam tradicionais;
  - Identificar os principais produtos alimentares tradicionais que são produzidos na região pesquisada;
  - Apontar e período de tempo que a cacuanga é produzida na comunidade;
  - Descrever o valor simbólico da produção da cacuanga;
  - Identificar e descrever o processo produtivo da cacuanga;
  - Identificar e descrever as especificidades das matérias-primas utilizadas no processo produtivo da cacuanga.

Na pesquisa de campo durante as entrevistas coletivas percebeu-se que os sujeitos de pesquisa possuíam a mesma vivência em relação aos hábitos alimentares e aos processos gastronômicos apontados no levantamento preliminar, porém apresentaram novos dados relevantes que haviam passados despercebidos durante o levantamento preliminar,

por se tratar de um conhecimento tácito e construído a partir da experiência de cada um.

Os novos dados identificados eram relacionados à existência e à importância cultural de muitas produções gastronômicas tradicionais, assim a solução foi buscar novamente na literatura as explicações histórico-culturais e técnico-tecnológicas existentes, que pudessem auxiliar na construção mais pontual desse conhecimento. Essa fase de retorno à pesquisa documental e bibliográfica foi chamada de investigação específica.

Após as fases de levantamento preliminar, de entrevistas coletivas e da investigação específica, se passou para a fase seguinte, que compreendia as oficinas práticas. Nas oficinas foi possível registrar com fotos, vídeos e gravações o passo a passo do processo produtivo da cacuanga. Considera-se o material iconográfico de grande importância para auxiliar na disseminação do conhecimento.

A identificação do processo produtivo dentro das oficinas práticas se mostrou fundamental para aprender detalhadamente como reproduzir o prato que carrega em si os atributos históricos e culturais.

Para manter viva a identidade gastronômica de uma localidade, observou-se a importância de saber-reproduzir com detalhe. Observa-se na Gastronomia que o detalhe faz a diferença, tanto no uso dos produtos regionais, quanto nos processos produtivos e na apresentação final.

Esse “saber-reproduzir” é importante tanto para a gastronomia praticada nos restaurantes que servem “comidas típicas” quanto para as novas gerações que desejam saborear e oferecer aos seus amigos e conhecidos, uma gastronomia que pertença a suas famílias de origem.

O “saber-reproduzir” evita, em grande parte, que os processos produtivos tradicionais, venham a ser bruscamente modificados<sup>13</sup>, possibilitando assim a continuidade da identidade gastronômica local e a preservação dos hábitos alimentares tradicionais.

Após a fase de oficina prática, iniciou-se a entrevista individualizada. Nesse momento foram explicitados de forma mais pontual, o valor simbólico da produção gastronômica e aprofundado o conhecimento a respeito dos procedimentos técnicos e tecnológicos identificados durante a oficina prática.

---

<sup>13</sup> É importante ressaltar que esta pesquisa não tem uma visão passadista. Observa-se que toda cultura é um processo em transformação permanente, não é engessada. Estudar a Gastronomia Tradicional não tem como objetivo petrificá-la, mas compreender o seu desenvolvimento para que a localidade possa continuar se apropriando do que reconhece como identidade, desenvolvendo e passando para as novas gerações.

A entrevista individualizada apresentou resultados significativos, pois quando analisados juntamente com o material coletado no levantamento preliminar, nas entrevistas coletivas, na investigação específica e nas oficinas práticas, possibilitou a construção de um conhecimento sistematizado, dando origem a segunda etapa da aplicação do inventário.

Na segunda etapa da aplicação do inventário, chamada de Etapa de Sistematização ocorreu a análise de dados e a elaboração do Caderno de Especificação. Essa etapa foi construída com base nos dados obtidos na Etapa de Identificação Local.

Os dados foram analisados e sintetizados dentro das categorias: histórico-cultural e técnico-tecnológica. A análise serviu para se conseguir identificar as modificações ocorridas na receita no que se refere ao valor simbólico atribuído do bem inventariado, como ocorreram as transformações no processo produtivo, as novas formas de aquisição das matérias-primas e a periodicidade de consumo.

Após a síntese e análise dos dados foi apresentado o Caderno de Especificação da cacuanga com a intenção de ser um material de fácil e rápida disseminação dos saberes e fazeres tradicionais.

A discussão a respeito das possibilidades de disseminação será apresentada a seguir.

### 6.3 DISSEMINANDO OS SABERES E FAZERES DA GASTRONOMIA TRADICIONAL

Ao longo da pesquisa em Santo Antônio de Lisboa se identificou que os saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional não estão mais sendo transmitidos dentro das comunidades da mesma forma como o eram até meados do século XX, e que cabe às instituições de ensino e pesquisa em Gastronomia identificarem e sistematizarem esse conhecimento para transmitir para aqueles que querem dar sequência a uma tradição gastronômica.

Uma das maneiras encontradas para a disseminação dos saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional ocorreu por meio de projetos de extensão do IFSC para a realização de eventos gastronômicos na localidade de Santo Antônio de Lisboa, durante os anos de 2009, 2010 e 2011.

Houve a participação de alunos do curso técnico de cozinha e do curso de serviços de restaurante do IFSC, pesquisadores e moradores locais.

Os eventos representaram uma possibilidade de contribuir para o processo de salvaguarda desse conhecimento tradicional, pois as elaborações gastronômicas que foram produzidas e apresentadas a todos os participantes do evento foram aquelas consideradas pela comunidade como sendo as referências gastronômicas da região e com forte potencial para serem inventariadas.

Cabe ressaltar que os eventos gastronômicos, ocorreram somente a partir das produções gastronômicas que foram identificadas e pesquisadas durante a aplicação do Inventário de Referência Gastronômicas Culturais. Esse cuidado foi importante para se disseminar os saberes e fazeres tradicionais, pesquisados com profundidade e um rigor metodológico.

Participaram em cada um dos três eventos, em torno de cinquenta alunos dos cursos de técnico de cozinha (figura 63) e de serviço de restaurante do IFSC e foram atendidos em média duzentos e cinquenta convidados, entre eles, moradores locais, visitantes e turistas.



Figura 63 - Alunos do IFSC no evento.

Fonte: Rigo, 2009.

Observou-se durante o preparo da comida, um aprimoramento no modo de tratamento das matérias-primas, como por exemplo:

- O branqueamento das folhas de taiá para a retirada do excesso de ácido oxálico, (prejudicial à saúde);
- O corte dos legumes aromáticos em conformidade com as técnicas de corte utilizadas visando à beleza e harmonia da apresentação final;
- O controle do tempo de cocção dos peixes e frutos do mar com o objetivo de se conseguir uma carne com consistência firme e uma textura macia e suculenta;
- A clarificação do caldo de peixe para se conseguir um produto final claro e transparente;
- O controle do tempo de cocção da cachaça com as especiarias, para a produção da concertada, bem como o cuidado para não ferver o café.

Cabe ressaltar que esses procedimentos não alteraram o sabor tradicional dos pratos.

Foram realizadas também melhorias quanto à apresentação dos produtos para um grande público, já que o evento contou com dois *buffets* para a exposição dos pratos (figuras 64 e 65). Um *buffet* foi utilizado a colocar os pratos salgados e o outro para os pratos doces e bebidas tradicionais, como a concertada.



Figura 64 - Buffets com comidas tradicionais.  
Fonte: Müller, 2010.



Figura 65 - Buffets com comidas tradicionais.

Fonte: Müller, 2010.

Para os alunos, o evento demonstrou ter sido um aprendizado e para a comunidade, além do aprendizado, uma valorização com viabilidade de transformações de seus saberes e fazeres em atrativos turísticos.

Conforme Calado (2002) é importante o ensino a respeito dos Patrimônios Culturais dentro das escolas, pois este possibilita por meio da transmissão de conhecimento uma mudança de mentalidade gerada por esse valor acrescentado, ou seja, de recuperar o patrimônio do coração das pessoas, já que ele faz parte da história e, conseqüentemente, da identidade.

A pesquisadora desta tese explicou em cada um dos eventos, por meio de palestra, os processos produtivos, as origens histórico-culturais e as características de cada um dos pratos apresentados, para que aqueles que desconhecem as origens da cozinha tradicional de Santo Antônio de Lisboa tivessem acesso a esse conhecimento (figura 66).



Figura 66 - Pesquisadora no canto esquerdo, explicando os pratos para a comunidade.

Fonte: Müller, 2010.

Para Arantes (2004) entre os principais desafios que se colocam para as comunidades que desejam salvaguardar e valorizar seus patrimônios culturais imateriais destaca-se a participação ativa nos inventários, formação de acervos e a realização de registros onde se conservem para gerações presentes e futuras os conhecimentos acumulados.

O papel do inventário na integração do patrimônio deve ser entendido a partir de uma concepção do patrimônio como um conjunto de valores, como um elemento de um processo integrado na transformação do território. Os conhecimentos que são explicitados durante os processos de inventário permitem identificar as formas mais adequadas de planos de salvaguarda.

A conscientização do valor da Gastronomia como um Patrimônio Cultural para os alunos do IFSC esteve presente durante os três anos em que ocorreu a pesquisa e os eventos. Essa conscientização foi trabalhada nas unidades curriculares de Cozinha Brasileira e de Arte e Cultura dentro dos laboratórios de produção e de habilidades básicas, visando levar para os alunos o mundo dos costumes e dos sabores e saberes.

A disseminação dos saberes e fazeres para a comunidade de Santo Antônio aconteceu durante as oficinas práticas que ocorreram em cada um dos eventos, dentro da cozinha paroquial da Igreja da Nossa Senhora das Necessidades em Santo Antônio.

De maneira geral o método proposto para a realização do Inventário de Referências Gastronômicas Culturais, exposto nesta pesquisa, buscou elaborar um material que pudesse explicar as origens histórico-culturais, os conhecimentos implícitos nos processos produtivos, as especificações técnicas e as transformações ocorridas no bem inventariado, no caso a cacuanga.

Esse material foi disseminado em sala de aula e na comunidade com a intenção de salvaguardar a identidade e a memória gastronômica local para as futuras gerações.



## 7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

No Brasil existem poucos registros e inventários realizados pelo IPHAN com o objetivo de preservar Gastronomia Tradicional brasileira em conformidade com suas práticas e conhecimento tradicional.

Cabe ressaltar que o IPHAN é uma instituição Federal, vinculada ao Ministério da Cultura, que tem a responsabilidade de liderar ações de preservação dos Patrimônios Culturais brasileiros.

Conforme as informações disponibilizadas pelo IPHAN, em abril de 2011, existe no Brasil seis iniciativas correlacionadas à gastronomia, que se ocupam com a preservação cultural do sistema que define como Patrimônio e que estão protegidos de alteração, sendo elas:

Bens inventariados e registrados:

- Ofício das Baianas de Acarajé
- Modo artesanal de fazer Queijo de Minas.

Bens inventariados e em processos de registro:

- Modo de Fazer Tradicional da Cajuína do Piauí.
- Ofício de Tacacazeira na Região Norte
- Região doceira de Pelotas - RS

Inventários realizados:

- Farinha de Mandioca

A totalidade das manifestações gastronômicas brasileiras de pequena e média abrangência social que não estão nem inventariadas, nem registradas, encontram-se à mercê de todo o tipo de influências e descaracterizações de sua identidade, construída ao longo de um processo histórico-cultural.

Em contrapartida, nas últimas décadas, a preservação do Patrimônio Cultural Mundial tem sido valorizada em virtude da necessidade de reafirmação das identidades coletivas face às tendências de homogeneização e ao fenômeno da globalização, objetivando um equilíbrio sustentado entre as manifestações tradicionais e o progresso econômico e social.

O reconhecimento por parte da comunidade internacional da existência de uma herança cultural universal, típica de cada localidade, que urge salvaguardar, tornou-se patente em diversos instrumentos da ordem internacional.

O Patrimônio Cultural, *lato sensu*, compreende não só as manifestações culturais criadas pelo homem, mas também os elementos que fundem a identidade de um grupo e os que o diferenciam dos demais. Esse Patrimônio Cultural Imaterial, de construção social, é passado de geração e geração sob a forma de tradição, cultos, ritos, onde incluem usos e costumes, expressões idiomáticas, técnicas e conhecimentos próprios das comunidades.

Tanto a Recomendação para a Salvaguarda da Cultura Tradicional e do Folclore (1989) quanto a Declaração Universal da UNESCO para a Diversidade Cultural (2001) e a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Intangível (2003), visam sensibilizar instâncias locais, nacionais e internacionais para a importância do Patrimônio Cultural Imaterial.

Cabe a cada uma dessas instâncias a adoção de políticas públicas, programas e medidas que promovam o respeito e a salvaguarda do Patrimônio Cultural, por meio de instrumentos que contemplem a identificação e inventariação dos Bens Culturais Imateriais e a promoção de estudos científicos, tecnológicos, técnicos e artísticos.

Ressalta-se a importância de se usar metodologias suportadas cientificamente e que dêem conta de abarcar as especificidades das manifestações culturais e adequadas às áreas de especialização própria de uma cultura intangível.

Para tal, observa-se a valiosa contribuição de um especialista gastronômico (Gastrólogo<sup>14</sup>), nas discussões sobre o entendimento e estratégias de proteção do Patrimônio Cultural Imaterial relacionados a preservação dos saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional.

Essa contribuição consiste em um olhar técnico e tecnológico para esclarecer questões inerentes aos processos produtivos associados às questões históricas e culturais de construção dos hábitos alimentares.

Entende-se que os saberes e fazeres oriundos dos processos gastronômicos tradicionais pertence a uma área do conhecimento que requer instrumentos e olhares específicos para a identificação e registro.

Existe uma diferença no olhar daquele que é o especialista da área de gastronomia e daquele que não é. Essa diferença se faz presente desde a coleta dos dados até a análise e sistematização dos resultados, trazendo contribuições relevantes para o processo de preservação e desenvolvimento da Gastronomia Tradicional.

---

<sup>14</sup> Para ser Gastrólogo é necessário ter certificado de conclusão do ensino médio, ter sido aprovado em curso oficial de formação em gastronomia e registro profissional de Gastronomia no órgão competente (SENADO 2010).

Um sistema culinário típico, pesquisado com o olhar da Gastronomia, seja representado por um gastrólogo ou mesmo um antropólogo, nutricionista ou historiador que se dedicaram à compreensão minuciosa dos produtos e processos gastronômicos, apresentará uma material muito mais rico de detalhes importantes, para que o prato possa ser reproduzido mantendo suas características originais.

Políticas públicas de preservação cultural, atuando de forma isolada, investida em estruturas como IPHAN, INPI e leis estaduais, sem a contribuição de pesquisa proveniente das instituições de ensino, pesquisa e extensão, na área de gastronomia, possivelmente não darão conta de abarcar grande parte da diversidade de saberes e sabores que estão desaparecendo, mas ainda persistem nas populações tradicionais.

Para que se possa garantir a preservação e desenvolvimento da cultura popular, é necessário começar agora a conhecer nosso Patrimônio Gastronômico. Somente reconhecendo, inventariando e catalogando alcançaremos esse objetivo.

Como implicações estratégicas derivadas desses resultados, podemos apontar a possibilidade de contribuições vindas das instituições públicas de ensino, envolvidas nos processos de pesquisa e extensão na área de Gastronomia Brasileira.

Essa contribuição pretende aperfeiçoar os métodos de identificação e sistematização dos conhecimentos desta área, considerando os aspectos histórico-culturais e técnico-tecnológicos, implementado formas de salvaguardar, que resultem na disseminação, valorização e preservação dos patrimônios Gastronômicos locais para as novas gerações.

Salvaguardar um bem cultural de natureza imaterial é apoiar sua continuidade de modo sustentável. É atuar no sentido da melhoria das condições sociais e materiais de transmissão e reprodução que possibilitam sua existência.

O conhecimento gerado durante os processos de inventário é o que permite identificar de modo bastante preciso as formas mais adequadas de salvaguarda. Essas formas podem ir desde projetos de cursos de extensão, bem como cursos de formação inicial e continuada nas instituições públicas de ensino, que possuem cursos de cozinha e de gastronomia.

Os saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional precisam urgentemente de ações de pesquisa, valorização e disseminação, que possibilitem sua preservação, não só com intuito da manutenção e desenvolvimento da identidade local, mas também para fomentar as

diferenças locais e contribuir para o desenvolvimento regional.

Com o objetivo de contribuir com a preservação e desenvolvimento dos saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional brasileira essa pesquisa teve como objetivo associar as formas de registro e certificação dos Patrimônios Culturais, existentes nas políticas públicas do Brasil e da União Européia, buscando desenvolver um método para a realização de inventários gastronômicos culturais.

Para tanto foram apresentados os fundamentos da Engenharia e Gestão do Conhecimento que tratam da conversão do conhecimento buscando-se alinhá-los ao contexto da gastronomia tradicional.

O modelo de Nonaka e Takeuchi (1997) para a conversão do conhecimento apresentou resultados satisfatórios quanto a captura do conhecimento tácito e a conversão do mesmo em conhecimento explícito sistêmico. O modelo apresenta de forma clara e objetiva os processos de socialização, externalização, combinação e internalização do conhecimento, bem como apresentam também o modelo das cinco fases da conversão do conhecimento, onde abordam de forma detalhada da captura até a internalização do novo conhecimento.

Porém cabe apontar que a Engenharia e Gestão do Conhecimento é uma área de conhecimento que abrange muitos outros autores que trabalham com tipos de conhecimentos e formas de representação, sendo assim, cada novo olhar com outras abordagens, será bem vindo para compor e aperfeiçoar os estudos na área de Gastronomia.

Buscando fundamentar a importância da preservação dos saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional brasileira foi necessário apresentar a visão do IPHAN relativa aos Patrimônios Culturais Imateriais. Este estudo foi de grande importância para se conhecer as estratégias utilizadas no registro dos bens culturais, bem como conhecer a abrangência de resultados dos planos de salvaguarda.

Como fundamentação teórica para a construção da abordagem histórico-cultural no método proposto, selecionou-se o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC). O INRC é uma metodologia já validada, reconhecida e utilizada pelo IPHAN para o levantamento de sistemas culturais complexos e que vem realizando importantes trabalhos principalmente de caráter histórico e antropológico.

Para se conseguir fundamentar questões de abordagem técnico e tecnológico, que tivessem um olhar de preservação cultural, sem necessariamente vincular a uma denominação de origem ou a uma indicação de procedência, se optou pela utilização da certificação de Especialidade Tradicional Garantida, utilizada na União Européia. É um instrumento que visa à preservação cultural, valoriza a sistematização do

processo produtivo e não vincula a reprodução do prato ao local de origem e sim aos produtos e processos.

Após a combinação dos três matérias apresentados, a saber, o modelo de conversão do conhecimento, o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) e a certificação ETG foi possível propor as bases de um método de inventário para identificar e sistematizar o conhecimento tradicional oriundo do saber-fazer da Gastronomia Tradicional, chamado de Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC).

O método proposto apresentou questões como a identificação e a sistematização dos saberes e fazeres gastronômico que representam a localidade no seu processo histórico-cultural de construção e desenvolvimento. Uggioni (2010) comenta que a gastronomia, é dinâmica, sofrendo alterações ao longo dos anos, assim como os hábitos alimentares e os valores sociais e culturais.

Recomenda-se para as localidades que pretendem expandir o potencial turístico e investir na gastronomia local como atrativos turísticos, considerem os benefícios de terem sua Gastronomia Tradicional inventariada e registrada. Esses benefícios comportam ações, por parte da comunidade, que vão desde a utilização dos ingredientes locais, acarretando um maior desenvolvimento econômico regional, a manutenção e disseminação do conhecimento, até a valorização da auto-estima da comunidade local.

Com posse desse material, os cozinheiros podem aperfeiçoar as receitas, buscando o foco da marca regional de identificação, cuidando para manter uma utilização de ingredientes locais e uma apresentação de acordo com a cultura proposta para o prato.

Esses cuidados são importantes para que os visitantes possam usufruir de uma gastronomia contemporânea que retrate a história e a cultura da região.

Com relação ao plano pessoal, pude observar e sentir o carinho que a comunidade pesquisada nutre em relação à preservação de suas tradições. Um sentimento de valorização da identidade gastronômica que me contagiou desde os primeiros contatos.

Este sentimento me fez amadurecer o amor pelo tema tratado e a vontade de seguir em frente, buscando tanto pesquisar e reconhecer cada vez mais o legado gastronômico de nossos antepassados quanto disseminar este conhecimento para os alunos dos cursos de Gastronomia e Cozinha.

## 7.1 SUGESTÃO PARA FUTUROS TRABALHOS

As informações geradas com o processo de inventário do bem gastronômico podem servir como documentação inicial para a realização de Certificações de Origem Cultural, para os pratos da Gastronomia Tradicional. Desta forma sugere-se a criação e a implantação de um Certificado de Origem Gastronômica Cultural.

Esta certificação servirá para valorizar a produção gastronômica local, bem como ser utilizada como material didático nos processos de ensino e de extensão das instituições de ensino em Gastronomia.

Como foi apontado a Gastronomia Tradicional brasileira possui poucos registros e certificações, que dão conta de preservar os saberes e fazeres das produções gastronômicas em conformidade com suas práticas e conhecimento tradicional.

É importante ressaltar, que não é só no Brasil que estão aparecendo movimentos de preservação das culturas gastronômicas, nas últimas décadas, a preservação do Patrimônio Cultural Imaterial tem sido valorizada pela UNESCO (Organização das Nações Unidas) em virtude da necessidade de reafirmação das identidades coletivas face às tendências de homogeneização e ao fenômeno da globalização, objetivando um equilíbrio sustentado entre as manifestações tradicionais e o progresso econômico e social.

O reconhecimento por parte da comunidade internacional da existência de uma herança cultural universal, típica de cada localidade, que urge salvaguardar tornou-se patente em diversos instrumentos da ordem internacional.

A segunda sugestão é a criação de um museu virtual da Gastronomia Brasileira.

Museu virtual é um espaço virtual de mediação do bem inventariado com seus usuários através da internet. É um espaço paralelo e complementar, que privilegia a comunicação como forma de envolver e dar a conhecer determinado patrimônio.

Nesse sentido, os museus virtuais são aqueles que trabalham o Patrimônio por meio de ações museológicas, mas que não necessariamente têm suas portas abertas ao público em seu espaço físico.

A terceira sugestão é a realização de pesquisas para transformar os pratos regionais da Cozinha Brasileira e que estão sendo inventariados, em opções mais leves e mais saudável, sem no entanto perder a identidade regional da produção gastronômica.

A quarta sugestão é a inclusão de olhares interdisciplinares no aperfeiçoamento do método de inventário proposto, como por exemplo da Agronomia, Ciência dos Alimentos e da Química dos Alimentos, para comporem conhecimentos mais aprofundados quanto à especificidade das matérias-primas utilizadas nas produções gastronômicas regionais como também na inovação tecnológica dos procesos artesanais.

A partir da aplicação do inventário é possível desenvolver materiais didáticos para cursos com ligações diretas com aspectos históricos, culturais e gastronômicos e projetos em parceria com IPHAN, Ministério da Cultura, Fundações de Cultura, Governos Estaduais e prefeituras para a disseminação da Gastronomia Tradicional por meio de feiras, eventos, livros, filmes, documentários, entre outros.

Com o resultado da aplicação do inventário será viável registrar os Patrimônios Culturais Gastronômicos através de lei Estadual com o objetivo de preservar a Gastronomia Tradicional como manifestação cultural. O registro Estadual pode contemplar planos de salva-guarda que abarquem desde os processos de disseminação dos saberes e fazeres da gastronomia, como valorização dos produtos e processos locais.



## REFERÊNCIAS

- ALVES, A.C.L. **Processos e produtos alimentares reconhecidos como patrimônio cultural: A experiência do IPHAN.** Simpósio de segurança alimentar. Bento Gonçalves, 2008.
- ARANTES, A.A. **O que é cultura popular.** 16ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1986.
- \_\_\_\_\_. **O Patrimônio Imaterial e a sustentabilidade de sua salvaguarda.** Resgate - Revista Interdisciplinar de Cultura, 2004, Número 13, p.11-18. Acesso em Setembro de 2011. Disponível em: <http://www.cmu.unicamp.br/seer/index.php/resgate/article/view/175>
- ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. A.; GINANI, V. C.; MAYER, H.; ZANDONADI, R.P. **Da alimentação à gastronomia.** Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.
- ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE PERNAMBUCO. Disponível em: <<http://www.alepe.pe.gov.br>>. Acesso: julho de 2009.
- ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. Disponível em: <[http://www.al.rs.gov.br/dep/site/fotos\\_site/geral/leila/publicacoes/02.pdf](http://www.al.rs.gov.br/dep/site/fotos_site/geral/leila/publicacoes/02.pdf)>. Acesso em: julho de 2009.
- AURÉLIO. Dicionário da Língua Portuguesa. Dicionário eletrônico. Editora Positivo, 2010.
- BARRETO. R.L.P. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios.** São Paulo. Editora SENAC, 2001.
- BARROS, J.A. **história comparada: Um novo modo de ver e fazer a história.** Revista de História Comparada. Universidade Federal do Rio de Janeiro. 2007. Disponível em: <<http://www.hcomparada.ifcs.ufrj.br>>. Acesso em: janeiro de 2011.
- BELUZZO, R. **A valorização da cozinha regional.** 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.

BERNARDO, A; OLIVEIRA, M; PHILIPPI, R. L. **Sabor de memória** (vídeo). Trabalho de conclusão de curso de jornalismo da UFSC, 1999.

BEUREN, I.M. **Como elaborar trabalhos monográficos em contabilidade**. São Paulo: Editora Atlas, 2003.

BOTELHO, R.A. **culinária regional: o nordeste e a alimentação saudável**. 2006. 192f. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) – Faculdade de Ciências da Saúde, Brasília, DF, 2006.

BRABET, C; PALLET, D. **Os selos oficiais de qualidade dos alimentos na França e na Europa**. In: LAGES, Vinícius; LAGARES, Lea; BRAGA, Christiano Lima (org). Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: Indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília: Sebrae, 2005.

BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A fisiologia do gosto**. Primeira edição de 1826, França. Edição brasileira. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CABRAL, O. R. **Os açorianos: contribuição ao estudo do povoamento e da evolução econômica e social de Santa Catarina**. In: CONGRESSO DE HISTÓRIA CATARINENSE, 1, 1948, Florianópolis. Anais....Florianópolis, Imprensa Oficial, 1950. v. 2.

CALADO, L. F. **Política de inventário do patrimônio edificado**. Patrimônio edificado: novas tecnologias, inventários. Lisboa: Angra do Heroísmo, 2002. 272p.

CANESQUI, A.M. **Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação**. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CARUSO, R. C. **Franklin Cascaes: vida e arte, e a colonização açoriana**. Florianópolis: 2ª edição revisada. Ed. da UFSC, 1989.

CARVALHOSA, M. **Fundamentos constitucionais da preservação no Brasil**. Revista do ICOMOS – Brasil: aspectos urbanos, históricos e legais para a preservação no Brasil. 1998

CASCAES, F. J. **A pesca da tainha na ilha de Santa Catarina.** Florianópolis: Ed. da UFSC, 1978. 9 p.

CASCAES, F. J. **Festas juninas.** Florianópolis: Ed. da UFSC, 1978.

CHOO, C.W. **A organização do conhecimento:** como as organizações usam a informação para criar significado, construir conhecimento e tomar decisões. São Paulo: Senac São Paulo, 2003.

COMISSÃO DA UNIÃO EUROPÉIA. Disponível em:  
<http://ec.europa.eu>. Acesso em: julho de 2009.

CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. Disponível em <<http://www.planalto.gov.br>>. Acesso em: outubro, 2008.

COSTA, L. **Cálculo de valores nutricionais e valores calóricos de receitas tradicionais.** Material técnico de pesquisa do IFSC. Florianópolis, 2011

CUNHA, M.C., ALMEIDA, M. **Populações tradicionais e conservação.** Programa Nacional da Diversidade Biológica. Seminário de Consulta. Macapá – 21 a 25 de Setembro de 1999.

DAVENPORT, T.H.; PRUSAK, L. **Conhecimento empresarial: como as organizações gerenciam o seu capital intelectual.** Rio de Janeiro: Campus, 1998.

DAVENPORT, Thomas H. **Ecologia da informação: por que só a tecnologia não basta para o sucesso na era da informação.** São Paulo: Futura, 1998.

DIEGUES, A.C. (org.) **Etnoconservação: Novos rumos para a proteção da natureza nos trópicos.** São Paulo, 2000.

DIEGUES, Antônio Carlos. **O mito moderno da natureza intocada.** 3ª ed. São Paulo: Hucitec/ NUPAUB-USP, 2000. p. 87.

DUTRA, R.C.A. **Nação, região, cidadania: a construção das cozinhas regionais no Projeto Nacional Brasileiro.** Campos: Revista de Antropologia Social. Curitiba, v. 5, n.1, p. 93-110, 2004.

ÉPOCA. **Primeiro Plano. Diagrama. Bem mais que um cafezinho.** Editora Globo, edição 618, 22 março 2010.

ETG. **Especialidade tradicional garantida.** Endereço: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:034:0007:0016:PT:PDF>. Acesso: janeiro, 2010.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e Alimentação: Análises introdutórias.** Ed. Roca, São Paulo, 2005.

FARIAS, V. F. **Dos Açores ao Brasil meridional: Uma viagem no tempo.** Florianópolis: Ed. da UFSC, 1998.

\_\_\_\_\_. **Dos Açores ao Brasil meridional: Uma viagem no tempo.** Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000.

FERNANDES, C. **Viagens gastronômicas através do Brasil.** São Paulo: Editora Senac, 2000.

FERREIRA M.V.; JANKOWSKY M. **Cozinha caçara: Encontro de histórias e ambientes.** São Paulo: Editora Terceiro Nome, 2009.

FERREIRA, S. L. **Histórias quase todas verdadeiras.** Florianópolis: Ed. das Águas, 1998. 176p.

\_\_\_\_\_. **“Nós não somos de origem”** Tese de doutorado. Florianópolis: UFSC, 2006.

FIALHO, F.A.P. **Gestão do conhecimento e aprendizagem.** Florianópolis: Visual Books, 2006.

FIALHO, F.A.P.; SOUZA, A.C.; OTANI, N. TCC: Métodos e Técnicas. Florianópolis: Visual Books, 2007.

FIRESTONE, Joseph M.; McELROY, Mark . **Key issues in new knowledge management.** Burlington: Butterworth-Heinemann, 2003.

FISCHLER, Claude. **El (h) omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo.** Barcelona: Anagrama, 1995.

FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. **A história da alimentação**. Paris. Ed. Fayard, 1996.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet**. São Paulo; Editora SENAC, 2001.

FRANCO, H. M.; GUZZATI, T. C. **A farta mesa: típica e tradicional do povo da encosta de Serra Geral**. Florianópolis. Acolhida na Colônia, 2001.

GARCIA, R.W.D. **A comida, a dieta o gosto: mudanças na cultura alimentar urbana**. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1999.

GARCIA, R.W.D. **Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana**. Revista de Nutrição, Campinas, v.16, n°4, 2003.

GARCIA, R.W.D.; CANESQUI, A. M.; **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

GAZETA OFICIAL DA UNIÃO EUROPÉIA Disponível em:<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2008:040:0017:0025:IT:PDF>. Acesso em julho de 2009

GAZETA OFICIAL: Disponível em: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:PT:PDF>. Acesso em janeiro 2011.

GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.

GIMENES, M.H.S.G. **Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil**. Disponível em: <http://www.uces.br/ucs>. Acesso em setembro, 2008.

GINANI, V. **Índice de aceitação de preparações regionais com teor lipídico reduzido**. Dissertação de mestrado. Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2005.

GUERRERO, L., GUARDIA, M.D., XICOLA, J., VERBEKE, W., VANHONACKER, F., ZAKOWSKA-BIEMANS, S., SAJDAKOWSKA, M., SULMONT-ROSSÉ, C., ISSANCHOU, S., CONTEL, M., SCAVELDI, L., GRANLI, B.S., & HERSLETH, M. (2008a). *Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study.* Disponível em [http://www.truefood.eu/files/library/files/abstract\\_appetite-d-08-00144r2.pdf](http://www.truefood.eu/files/library/files/abstract_appetite-d-08-00144r2.pdf). Acesso em janeiro de 2011.

HARRINGTON, H.J. **Aperfeiçoando processo empresariais.** São Paulo. Editora McGraw-Hill Ltda, 1993.

HERNANDEZ, J.C. **Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares.** In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

HERNANDEZ, J.C.; GRÁCIA-ARNAIZ, M. **Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas.** Barcelona: Ariel, 2005.

HUGHES, J. **A filosofia da pesquisa social e a ortodoxia positivista.** Rio de Janeiro: Zahar 1983, p.11-41.

IBAMA. Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis. Disponível em: <http://www.ibama.gov.br/resex/cnpt.htm>. Acesso março 2010.

IKEDA, J.P. **Culture, food and nutrition in increasingly culturally diverse societies.** A sociology of food and nutrition: the social appetite. @ed. Oxford University Press: National Library of Australia, 2004.

INPI. Instituto nacional de propriedade industrial. Disponível em [http://www.inpi.gov.br/menu-esquerdo/indicacao/index\\_html](http://www.inpi.gov.br/menu-esquerdo/indicacao/index_html). Acesso em Julho de 2009.

IPHAN. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em julho 2008.

IPHAN. **Patrimônio imaterial**. programa nacional do patrimônio imaterial. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br/bens/Imaterial.htm>> acesso em março /2009.

KÖCHE, L. C. **Fundamentos de metodologia científica**: teoria da pesquisa e iniciação à pesquisa. Petrópolis: Editora Vozes, Ltda. 2002.

LANCELLOTTI, S. **Cozinha clássica**. São Paulo. Art. Editora, 1991.

LEOPARDI, M. T. **Metodologia da pesquisa na saúde**. 2. edição Florianópolis: UFSC/Pós-Graduação em Enfermagem, 2002.

LIMA, C. M. G. de; DUPAS, G; OLIVEIRA, I; KAKEHASHI, S. Pesquisa Etnográfica: Iniciando sua compreensão. **Ver. Latino-am.enfermagem**. Ribeirão Preto, v.4, n.1. p.21-31, janeiro, 1996.

LODY, R. **Comer é pertencer**. In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília, DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.

LONDRES, C. Referências culturais: Base para novas políticas de patrimônio. In: **Inventário nacional de referências culturais**: manual de aplicação. Brasília, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000.

MACIEL, M.E. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin**. Revista Horizontes Antropológicos. Porto Alegre. Volume 7, 2001

MARQUES, A.B. **Gestão do conhecimento**: definições e conceitos iniciais. Cefet-RJ. Disponível em: <<http://proalexandre.googlepages.com/>>. Acesso em: em agosto de 2008.

MATTOS, P.L.P. FARIAS A.R.N.; FERREIRA, J.R.; **Mandioca: O produtor pergunta, a Embrapa responde**. Brasília – Distrito Federal: Embrapa Informações tecnológicas, 2006.

McELROY, Mark W. **The New Knowledge Management**: complexity, learning and Sustainable Innovation. Burlington: Butterworth-Heinemann, 2003.

MELO, O. F. **Ilha de Santa Catarina: espaço, tempo e gente.** Florianópolis: Instituto Histórico e Geográfico de Santa Catarina, 2002. v. 1, p. 77-80.

MELO, O. F. **Influência cultural dos Açores em Santa Catarina - Brasil.** In: SEGUNDO CONGRESSO DE COMUNIDADES AÇORIANAS. Angra do Heroísmo, 1986. p. 151-164.

MENACHE R. **Somos o que comemos?** Revista Mundo Jovem, 2008. Disponível em [www.mundojovem.com.br](http://www.mundojovem.com.br). Acesso em Janeiro 2011.

MILLÁN, A. **Malo para comer, bueno para pensar.** Crisis en la cadena socioalimentaria. In: GRÁCIA-ARNAIZ, M. Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España. Barcelona: Ariel, 2002.

MINAYO, M. C. S. (Org.). **Pesquisa Social: Teoria, Técnicas e Criatividade.** Petrópolis. Editora Vozes, 2002.

\_\_\_\_\_. **O Desafio do Conhecimento:** pesquisa qualitativa em saúde. 9 ed. revista e aprimorada. São Paulo: Hucitec, 2006.

MODESTO, M.L. **Cozinha tradicional Portuguesa.** 12. ed. Lisboa: Verbo, 1993

MONTANARI, M. **Comida como Cultura.** São Paulo. Editora SENAC, 2008.

MULLER, S. G. **Avaliação de não-conformidades no preparo e no receituário de pratos da gastronomia de base açoriana servidos em restaurantes de comidas típicas de Florianópolis.** Dissertação de mestrado. UFSC, 2003.

\_\_\_\_\_. **Os gostos que vieram dos Açores encontraram aqui novos temperos.** Revista Raiz - Cultura do Brasil – número oito, p.88-91. São Paulo. Editora Cultura em ação. 2007

NONAKA, I.; KONNO, N. **The concept of “Ba”.** Berkeley, California Management. 1998.

NONAKA, I; TAKEUCHI, H. **Criação do conhecimento na empresa**. Trd. Ana beatriz Rodrigues e Priscila Martins Celeste. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 1997.

\_\_\_\_\_. **Gestão do Conhecimento**. Porto Alegre: Bookman, 2008.

OLIVEIRA N.R.F.; DALBIANDO, V.P.; VELA, H.A.G. **Saberes e fazeres de agricultores familiares; (Re) Significações do comer e da comida**. Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e sociologia Rural. Porto Alegre de 26 a 30 de Julho de 2009. Disponível em <http://www.sober.org.br/palestra/1>. Acesso Dezembro de 2010.

PACHECO, R. C. S. **Métodos e técnicas de Engenharia do Conhecimento**. Florianópolis, UFSC/EGC, abril de 2008. Notas de Aula.

PEIRANO, M. G. S. **A favor da Etnografia**. Séria Antropologia, n.130. Brasília, 1992. Disponível em: <http://vsites.unb.br/ics/dan/Serie130empdf.pdf>. Acesso em julho de 2009.

PERASSI, R. **Cultura, Intangibilidade e Branding**. Universidade Federal do Mato Grosso do Sul. Apresentação de Trabalho, 2002.

PEREIRA, N. V. **A origem e a tecnologia dos engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina**. In: SEMANA DE ESTUDOS AÇORIANOS, 2., 1987, Florianópolis. Anais... Florianópolis: Ed. da UFSC, 1989. p. 250-266.

PEREIRA, N. V. **Os engenhos de farinha de mandioca da ilha de Santa Catarina: etnografia catarinense**. Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1993.

PEREIRA, N. V.; PEREIRA, F. V. SILVA NETO, W. J. **Ribeirão da ilha - vida e retratos: um distrito em destaque**. Florianópolis, Fundação Franklin Cascaes, 1991.

PINHEIRO, M.C.O. **Educação popular no Brasil: possibilidades de uma história comparada.** Revista de História comparada. Universidade Federal do Rio de Janeiro. 2008. Disponível em: <http://www.hcomparada.ifcs.ufrj.br/revistahc/revistahc.htm> Acesso em janeiro 2011.

POLI, C. R. e LITTLEPAGE, J. **Desenvolvimento do cultivo de moluscos no estado de Santa Catarina.** In: AQUICULTURA BRASIL '98, 1 Recife, 1998. Anais... Recife. p. 163-182.

POPPER, Karl Raimund. **Conhecimento objetivo:** uma abordagem evolucionária. São Paulo: Belo Horizonte, 1975.

POULAIN, J.P. **Sociologia da Alimentação.** Florianópolis. Editora da UFSC, 2006.

PROENÇA, R. P. C. **Alimentação e Globalização:** Algumas reflexões. Ciência e Cultura, V.62, N°4. São Paulo, out. 2010.

RAOULT-WACK, A-L. **Dis-moi ce que tu manges.** Paris: Art de vivre, 2001 Review, vol. 40, n.3, p. 40-54, spring, 1998.

RIETH F.M.S, KOSBY M.F., SILVA T.L. **Imagem e reconhecimento: a tradição doceira pelotense como Patrimônio Imaterial.** GT 1: Practicas Alimentarias e Intervenciones Antropológicas: la antropologia de la alimentación en el Mercosur. Disponible em [www.ram2009.unsam.edu.ar](http://www.ram2009.unsam.edu.ar). Acesso em Janeiro 2011  
 RIGO, N. **Comida Típica de Florianópolis.** Disponível em: <http://come-se.blogspot.com/2009/06/comida-tipica-de-florianopolis.html>. Acesso em agosto, 2009.

\_\_\_\_\_. **Taiobas mansas e taiobas bravas.** Disponível em: <http://come-se.blogspot.com/2008/01/taiobas-mansas-taiobas-bravas.html>. Acesso em janeiro, 2011.

\_\_\_\_\_. **Farinha de mandioca marajoara.** Disponível em: <http://come-se.blogspot.com/2011/10/farinha-de-mandioca-marajoara-quinta.html>. Acesso em outubro, 2011.

RODRIGUES, W. C. **Metodologia Científica.** FARTEC/IST, Paracambi. Notas de aula, 2007.

RUDIO, F. V. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. Petrópolis. Editora Vozes Ltda., 2003.

SAMPAIO, I. **Cheiros e Sabores de Mato Grosso do Sul**. Campo Grande. Editora Saber, 2001.

SANTANA, L.R.; OLIVEIRA, T.P. **O patrimônio cultural imaterial das populações tradicionais e sua tutela pelo Direito Ambiental**. Disponível em: <http://jus.uol.com.br>. Publicado em 07/2005. Acesso em janeiro 2010.

SANTIAGO, A.G.; DE LUCA, V.G. **Inventário e Mapeamento do Patrimônio Cultural. Estudo de Caso: Região de Imigração italiana no Sul de Santa Catarina na Década de 80**. Congresso Brasileiro de Cadastro Técnico Multifinalitário. UFSC Florianópolis · 19 a 23 de Outubro 2008

SCHLÜTER, R. G. **Metodologia da pesquisa em Turismo e Hotelaria**. São Paulo. Editora: Editora Aleph, 2003.

\_\_\_\_\_. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SENA, T.C. **Atribuição de valor nas práticas de preservação do Patrimônio**. IV ENECULT. Encontros Multidisciplinares em Cultura. UFBA, maio 2008.

SENADO. Agência Senado. Disponível em: <http://www.senado.gov.br>. Acesso em Janeiro 2011.

SIENA, O.; MENEZES, D.S. **Gestão do Conhecimento em reservas extrativistas**. Disponível em [http://www.unifae.br/publicacoes/pdf/IIseminario/pdf\\_praticas/praticas](http://www.unifae.br/publicacoes/pdf/IIseminario/pdf_praticas/praticas). Acesso em Março, 2010

SILVA, E. L.; MENEZES, E. M. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**. Florianópolis: Laboratório de Ensino a Distância da UFSC, 2000.

SILVA, R.B. **Cozinha Pesqueira catarinense**. 3. ed. Florianópolis: ACARPESC, 1990.

SILVA, S. C. **Um modelo de Gestão para o alinhamento da Gestão do Conhecimento ao Balanced Scorecard**. Tese de doutorado. Programa em Pós-graduação em Engenharia de Produção. UFSC, 2007.

SIMÕES, A. **O pirão nosso de cada dia**. Florianópolis: Lunardelli. 1999.

S-INRC. Disponível em: Interface pública  
<http://www3.iphan.gov.br:8080>. Acesso em janeiro 2011

SOARES, D. **Folclore Catarinense**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2002.

SOUZA, A.C., FIALHO, F.A, OTANO, N. TCC: **Métodos e Técnicas**. Florianópolis. Editora Visual Books, 2007.

SOUZA, R.M.M.G. **Alimentação e culinária açoriana dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa – Florianópolis (Ilha de Santa Catarina)**. Dissertação em Antropologia e Cultura. Portugal: Universidade de Lisboa. 2010.

STEMMER, Miriam. A Evolução da gastronomia Açoriana em Santa Catarina. Trabalho de conclusão de curso técnico de administração hoteleira - CESETH. Florianópolis: 1995.

STG - **Specialita Tradizionali Garantite**. Disponível em  
<http://www.regione.veneto.it>. Acesso em setembro de 2009

SVEIBY, K.E. **A Nova Riqueza das Organizações: Gerenciando e Avaliando Patrimônios de Conhecimento**. Rio de Janeiro: Campus, 1997.

TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul, editora EDUCS, 2000.

TEMPASS, M. **“Não comer para poder Rezar”**: O uso da erva-mate como inibidor de apetite entre os Mbyá-Guarani. IX Reunião de antropologia do Mercosul. GT 04: Alimentação, Cultura e Sociedade: encontros, diferenças e desigualdades no Mercosul. Disponível em:  
[http://www.sistemasmart.com.br/ram/arquivos/6\\_6\\_2011\\_15\\_12\\_32.pdf](http://www.sistemasmart.com.br/ram/arquivos/6_6_2011_15_12_32.pdf)  
Acesso em março, 2011.

THEML, N; BUSTAMANTE, R. M. C. **História Comparada: Olhares Plurais**. Revista de História Comparada volume 1, número 1, jun./2007. Disponível em: <http://www.hcomparada.ifcs.ufjf.br>. Acesso em janeiro 2011.

TRIGO, L.G.G. **Apresentação do livro: Passaporte para o sabor: Tecnologias para a elaboração de cardápios**. São Paulo. Editora SENAC, 2001

TRIVINOS, N.A.S. **Introdução à Pesquisa em Ciências Sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas S.A., 1987.

TYLDE, V. **Cheiros e Sabores de Mato Grosso do Sul**. Campo Grande. Editora Saber, 2001.

UGGIONI, P.L. **Valorização do Patrimônio Gastronômico Regional Açoriano: Gestão de qualidade em Restaurantes típicos em Florianópolis - SC-**. Dissertação de mestrado. UFSC, 2006

UGGIONI, P.L.; PROENCA, R.P.C. ZENI, L.A.Z.R. **Assessment of gastronomic heritage quality in traditional restaurants**. Rev. Nutr. [online]. 2010, vol.23, n.1, pp. 7-16. ISSN 1415-5273

UNESCO. **Recomendação sobre a vanguarda da Cultura Tradicional e Popular**. 1989. Disponível em: <<http://www.unesco.org.br/areas/cultura/imaterial/mostra>> acesso em março 2008

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS. Disponível em <http://www.ufpel.tche.br> Acesso em junho de 2009

VANHONACKER F., W.VERBEKE, L.GUERRERO, A.CLARET, M.CONTEL, M.L.SCALVEDI, S.ZAKOWSKA-BIEMANS, K.GUTKOWSKA, C.SULMONT-ROSSÉ, J.RAUDE, B.SIGNE GRANLI, M.HERSLETH **I prodotti alimentari tradizionali dal punto di vista del consumatore: un'indagine in sei paesi europei**. Disponível em <http://agrireregioneuropa.univpm.it>. Acesso em janeiro 2011.

VARVAKIS, G. J., GIUGLIANI, E.; **Gestão do conhecimento através do mapeamento de processos em empresas intensivas em conhecimento.** Acesso em outubro de 2008.  
<http://www.abepro.org.br/biblioteca>.

VARVAKIS, G. J.; DIAS, M. P.; ÑAURI, M. et al. **Gerenciamento de Processos.** Apostila da disciplina Gerenciamento de Processos - Programa de pós-graduação em engenharia de produção. Florianópolis: UFSC, 2001.

VÁRZEA, V. **Santa Catarina: A Ilha.** Florianópolis: IOESC, 1984.

VASCONCELOS, J.R. **Os intoxicados (somos o que comemos).** Editora Associação Macrobiótica de Porto Alegre, 1985.

VIANNA, L. **Patrimônio Imaterial: legislação e inventários culturais.** Disponível em: <http://www.cnfcp.gov.br> Acesso: outubro, 2008.

ZÜGE, R. **Indicação geográfica.** Disponível em:  
<<http://www.qualidadeanimal.com.br>. Acesso em setembro de 2009.

## APENDICE 1 - GLOSSÁRIO DE EXPRESSÕES E TERMOS TÉCNICOS ADOTADOS NESTA PESQUISA

**Globalização:** Hernandez e Grácia-Arnaiz (2005, p.405), apontam que a globalização caracteriza-se pelo processo de mudanças sociais, econômicas e tecnológicas que estão tornando as fronteiras, de todo tipo e nível, cada vez mais permeáveis. Segundo Poulain (2006, p. 107), a globalização dos mercados, no que se refere à alimentação, tende a homogeneizar os gostos, ficando em prejuízo a identificação cultural.

**Manézinho:** Forma coloquial de se chamar o nativo da Ilha de Florianópolis.

**Patrimônio Imaterial:** É a porção intangível da herança cultural dos povos, com base na idéia de que as tradições, o folclore, os saberes, as línguas, as festas e outras manifestações culturais, por meio de sua transmissão oral ou gestual, produzem mais que os objetos materiais e participam da história de um povo, como fonte de identidade (UNESCO, 1989).

**Produção gastronômica:** Nessa pesquisa é a expressão que se refere aos chamados “pratos prontos”, como aqueles que utilizaram para sua elaboração um conjunto de técnicas e produtos.

**Terroir:** Seu significado abrange toda a gama de aspectos climáticos, geográficos, culturais e pedológicos, que tornam o local único, produzindo assim, alimentos típicos em suas características. Esta palavra inicialmente era somente utilizada para a viticultura, porém seu uso foi ampliado para outros alimentos.

**Valorização:** É o termo usado para atribuir importância e reconhecer as qualidades, o mérito de pessoas, ações, produtos e outros.

### **Abreviações das unidades de medida utilizadas nessa pesquisa:**

uni	unidade	Correspondência (ml/g)
csp	colher de sopa	15 ml
chá	colher de chá	5 ml
csb	colher de sobremesa	10 ml
ccf	colher de café	3 ml
xíc	xicara de chá	200 ml

Ovo médio = 50 gramas (TEICHMANN, 2000)

## APENDICE 2 – IDENTIFICAÇÃO DAS PRODUÇÕES GASTRONOMICAS TRADICIONAIS

### **GASTRONOMIA TRADICIONAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA**

Ficha técnica 1: Tainha escalada e assada na brasa

Ficha técnica 2: Fritada de berbigão ou de ostra nativa

Ficha técnica 3: Galinha com mamão verde

Ficha técnica 4: Berbigão com abóbora

Ficha técnica 5: Camarão com chuchu

Ficha técnica 6: Peixe cozido no feijão

Ficha técnica 7: Peixe ensopado

Ficha técnica 8: Lingüiça frita com pirão branco

Ficha técnica 9: Peixe frito

Ficha técnica 10: Feijão com taiá e batata doce

Ficha técnica 11: Mineira de taiá

Ficha técnica 12: Caldo de peixe

Ficha técnica 13: Pirão de caldo

Ficha técnica 14: Pirão branco

Ficha técnica 15: Consertada

Ficha técnica 16: Mané pança

Ficha técnica 17: Cacuanga

Ficha técnica 18: Biju

Ficha técnica 19: Cuscuz

Ficha técnica 20: Bijajica

**FICHA TÉCNICA 1: Tainha escalada e assada na brasa**

Porções: 4

<b>QTD</b>	<b>INGREDIENTES</b>
1 um	Tainha
1 colher de sopa	Sal
1 uni	Limão nativo

**PREPARAÇÃO PASSO A PASSO**

1°	Tirar as escamas e abrir o peixe pelas costas
2°	Limpar as vísceras e tirar as gueltras
3°	Temperar com sal e limão
4°	Assar em uma grelha, sobre brasa, com a parte da pele virada para baixo primeiro
5°	Obs. Assar o peixe alguns minutos antes de servir a refeição, pois a cocção é rápida

**FICHA TÉCNICA 2: Fritada de berbigão ou de ostra nativa.**

Porções: 5

<b>QTD</b>	<b>INGREDIENTES</b>
1 kg	Berbigão sem casca ou ostra nativa ( <i>crassostrea rhizophora</i> ) sem casca
10 g	Alho picado
100 g	Cebola em cubos pequenos
5 g	Salsinha picada
5 g	Cebolinha picada
4 uni	Ovos (opcional)
20 ml	Óleo vegetal
Pitada	Sal

## PREPARAÇÃO PASSO A PASSO

1º	Higienizar os ingredientes de acordo com as técnicas de higiene e manipulação de alimentos;
2º	Cortar o alho e a cebola em cubos pequenos, em uma panela, frigar com o óleo vegetal;
3º	Adicionar o berbigão e a ostra, saltear e acrescentar a salsinha e a cebolinha bem picadas;
4º	Temperar com sal;
5º	Acrescentar os ovos a mistura, mexer até os ovos estarem cozidos e servir;

### FICHA TÉCNICA 3: Galinha com mamão verde

Porções: 6

QTD	INGREDIENTES
1 kg	Galinha caipira cortada em 8 partes (na junta) ou em 16 partes (a passarinho)
1 kg	Mamão verde já descascado e cortado em cubos médios
20 g	Alho picado
200 g	Cebola em cubos pequenos
200 g	Tomate em cubos pequenos
10 g	Cebolinha picada
10 g	Salsinha picada
5 g	Açúcar
20 g	Colorau
20 ml	Óleo vegetal
½ uni	Limão nativo
Pitada	Sal

## PREPARAÇÃO PASSO A PASSO

1°	Higienizar os ingredientes de acordo com as técnicas de higiene e manipulação de alimentos;
2°	Temperar a galinha com sal e limão nativo, reservar;
3°	Cortar o mamão verde em cubos médios e manter imerso em água;
4°	Cortar o alho e a cebola em cubos pequenos e o tomate picado sem pele e sem semente, reservar;
5°	Em uma panela, aquecer o óleo, adicionar os pedaços de galinha e selar. Acrescentar o colorau e o açúcar, deixar dourar;
6°	Adicionar a cebola e o alho na panela, quando suar, acrescentar o tomate. Temperar com sal;
7°	Acrescentar os pedaços de mamão verde e cobrir com água. Cozinhar até ficar macio;
8°	Finalizar com a salsinha e a cebolinha bem picadas;

### FICHA TÉCNICA 4: Berbigão com Abóbora

Porções: 5

QTD	INGREDIENTES
1 kg	Berbigão
1 kg	Abóbora
20 g	Alho
200 g	Cebola
200 g	Tomate
10 g	Cebolinha
10 g	Salsinha
20 g	Colorau
20 ml	Óleo vegetal ou banha
Pitada	Sal
1 uni	Pimentinha nativa picada e sem semente

## PREPARAÇÃO PASSO A PASSO

1º	Higienizar os ingredientes de acordo com as técnicas de higiene e manipulação de alimentos;
2º	Cortar a abóbora em cubos, reservar;
3º	Cortar o alho e a cebola em cubos pequenos e o tomate picado sem pele e sem semente, reservar;
4º	Em uma panela, refogar a abóbora com um pouco de cebola, alho, tomate e colorau. Reservar;
5º	Em outra panela, refogar o berbigão também com cebola, alho e tomate. Acrescentar a abóbora, temperar com o sal e a pimentinha nativa;
6º	Finalizar com a salsinha e a cebolinha bem picadas;

### FICHA TÉCNICA 5: Camarão com Chuchu

Porções: 5

<b>QTD</b>	<b>INGREDIENTES</b>
1 kg	Camarão
1 kg	Chuchu
20 g	Alho
200 g	Cebola
200 g	Tomate
10 g	Cebolinha
10 g	Salsinha
1 uni	Pimentinha nativa picada e sem semente
20 g	Colorau
20 ml	Óleo vegetal
Pitada	Sal

## PREPARAÇÃO PASSO A PASSO

1º	Higienizar os ingredientes de acordo com as técnicas de higiene e manipulação de alimentos;
2º	Cortar o chuchu em cubos, reservar;
3º	Cortar o alho e a cebola em cubos pequenos e o tomate picado sem pele e sem semente, reservar;
4º	Em uma panela, aquecer o óleo, frigar o alho e a cebola, acrescentar o tomate, a pimentinha e o colorau. Cozinhar até incorporar;
5º	Adicionar o chuchu e quando este estiver cozido, acrescentar o camarão. Acertar o sal;
6º	Finalizar com a salsinha e a cebolinha bem picadas;

### FICHA TÉCNICA 6: Peixe cozido no Feijão

Porções: 10

QTD	INGREDIENTES
1 kg	Feijão preto
2 kg	Postas de peixe da estação (tainha, anchova, corvina)
200 g	Bacon ou toucinho fresco
200 g	Cebola cortada em cubos pequenos
50 g	Dentes de alho amassado
½ maço	Salsinha
1 maço	Cebolinha
300 g	Farinha de mandioca

## PREPARAÇÃO PASSO A PASSO

1°	Deixar o feijão de molho na véspera, depois escorrer o caldo e cozinhar com água e louro até amolecer os grãos. Enquanto isso já tempere o peixe com sal e alfavaca e deixe no tempero descansando por 2 horas.
2°	A parte, fritar o bacon, cebola e o alho e colocar no feijão. Temperar o feijão.
3°	Depois que o feijão estiver pronto, colocar as postas de peixe dentro de feijão com cuidado e cozinhar por 10 minutos.
4°	Retirar as postas e colocar em outra travessa e servir o caldo com farinha de mandioca.

## FICHA TÉCNICA 7: Peixe ensopado

Porções: 4

QTD	INGREDIENTES
1 kg	Peixe em postas (normalmente era a corvina)
10 g	Alho
300 g	Cebola
300 g	Tomate
20 g	Salsinha
20 g	Cebolinha
5 g	Alfavaca
1 uni	Limão nativo
1 uni	Pimentinha
20 g	Colorau
20 ml	Óleo vegetal ou Banha de porco
A gosto	Sal
200 ml	Água

## PREPARAÇÃO PASSO A PASSO

1º	Higienizar os ingredientes de acordo com as técnicas de higiene e manipulação de alimentos;
2º	Escamar o peixe, limpar e cortar em postas;
3º	Fazer pequenos lanhos nas postas e temperar com sal e limão nativo;
4º	Selar o peixe na banha de porco e reservar;
5º	Cortar o alho, a cebola e a pimenta em cubos pequenos e o tomate picado sem pele e sem semente, reservar;
6º	Em uma panela, aquecer o óleo, frigar a cebola e o alho, acrescentar a pimenta, o tomate, a alfavaca e o colorau. Cozinhar até incorporar e fazer um molho espesso
7º	Adicionar o peixe, completar com água. Deixar cozinhar até que o molho esteja encorpado e o peixe cozido;
8º	Acertar o sal e finalizar com a salsinha e a cebolinha bem picadas;

### FICHA TÉCNICA 8: Lingüiça frita com pirão branco

Porções: 1

QTD	INGREDIENTES
1 unidade de 200 g	Lingüiça tipo colonial
	Óleo vegetal ou banha

## PREPARAÇÃO PASSO A PASSO

1º	Cortar a lingüiça em rodela de 0,5 cm;
2º	Aquecer o óleo e fritar as rodela de lingüiça;
3º	Servir em seguida com o pirão branco ou pirão d'água

**FICHA TÉCNICA 9: Peixe frito (anchova)**

Porções: 4

<b>QTD</b>	<b>INGREDIENTES</b>
1 kg	Peixe cortado em postas
1 uni	Limão nativo
A gosto	Sal
50 ml	Óleo vegetal ou banha

**PREPARAÇÃO PASSO A PASSO**

1º	Escamar o peixe, limpar e cortar em postas;
2º	Fazer pequenos lanhos nas postas e temperar com sal e laranja nativa;
3º	Aquecer o óleo e fritar as postas de peixe;
4º	Servir em seguida;

**FICHA TÉCNICA 10: Feijão com taiá e batata doce**

Porções: 10

<b>QTD</b>	<b>INGREDIENTES</b>
1 kg	Feijão preto
20 g	Alho
200 g	Cebola
200 g	Lingüiça ou bacon ou toucinho picados
1 kg	Taiá com casca
1 kg	Batata doce com casca
4 uni	Folhas de louro
20 ml	Óleo vegetal ou banha
	Sal

## PREPARAÇÃO PASSO A PASSO

1°	Higienizar os ingredientes de acordo com as técnicas de higiene e manipulação de alimentos;
2°	Deixar o feijão de molho por 8 horas;
3°	Cortar o alho e a cebola em cubos pequenos, reservar;
4°	Cortar a lingüiça em rodela ou picar o bacon ou toucinho, reservar;
5°	Descascar a batata doce e o Taiá e cortar em pedaços grandes, reservar;
6°	Dispensar a água que o feijão ficou de molho. Em uma panela grande, adicionar o feijão com água o suficiente para cobrir, as folhas de louro. Cozinhar por 30 minutos;
7°	Em outra panela, aquecer o óleo e frigar a lingüiça, bacon ou toucinho, a cebola e o alho. Depois de pronto colocar no feijão;
8°	Ainda em fervura, acrescentar a batata doce e o taiá. Cozinhar tudo junto até o feijão e as batatas estarem macios e o caldo grosso.
9°	Acertar o sal;

### FICHA TÉCNICA 11: Mineira de Taia (*Taioba*)

Porções: 2

QTD	INGREDIENTES
2 folhas	Taia
5 g	Alho
pitada	Sal
20 ml	Óleo vegetal ou banha

## PREPARAÇÃO PASSO A PASSO

1º	Higienizar as folhas de taia de acordo com as técnicas de higiene e manipulação de alimentos;
2º	Cortar o alho em cubos pequenos, reservar;
3º	Tirar os talos das folhas e aferventar por um minuto. Ver a observação.
4º	Cortar as folhas em mineirinha;
5º	Em uma frigideira, aquecer o óleo e adicionar o alho e então as folhas de taiá cortadas. Temperar com sal;
OBS	O procedimento de aferventar as folhas não é comum na comunidade, era preparada a mineirinha com a folha crua, porém é importante apontar que é uma folha que possui muito oxalato de cálcio e é aconselhável dar uma leve fervida para minimizar o problema.

## FICHA TÉCNICA 12: Caldo de Peixe

Porções: 10

QTD	INGREDIENTES
1 kg	Cabeças de peixe cortadas em pedaços (cabeça de garoupa ou anchova ou corvina)
10 g	Alho picado
200 g	Cebola picada
100 g	Tomate picado
20 g	Cebolinha picada
20 g	Salsinha picada
40 g	Colorau
20 g	Alfavaca rasgada
20 g	Sal
2 litros	Água

## PREPARAÇÃO PASSO A PASSO

1º	Higienizar os ingredientes de acordo com as técnicas de higiene e manipulação de alimentos;
2º	Cortar o alho, a cebola e a pimenta em cubos pequenos e o tomate picado sem pele e sem semente, reservar;
3º	Em uma panela, aquecer o óleo, frigar a cebola e o alho, acrescentar o tomate, a alfavaca e o colorau. Cozinhar até incorporar;
4º	Adicionar as cabeças de peixe, completar com água fria. Deixar cozinhar em fogo baixo cuidando para não levantar fervura, por mais ou menos 1 hora, até que o caldo esteja encorpado;
5º	Coar muito bem e acertar o sal e finalizar com a salsinha e a cebolinha bem picadas;
6º	Pode ser adicionada a carne que saiu da cabeça do peixe.

### FICHA TÉCNICA 13: Pirão de caldo ou pirão escaldado

Porções: 5

QTD	INGREDIENTES
1 litro	Caldo de peixe (ficha técnica 12)
100 g	Farinha de mandioca

## PREPARAÇÃO PASSO A PASSO

1º	Ferver o caldo de peixe;
2º	Adicionar a farinha aos poucos ao caldo, mexendo sempre para não formar gumos;
3º	Servir em seguida;

**FICHA TÉCNICA 14: Pirão Branco ou pirão d'água.**

Porções: 5

QTD	INGREDIENTES
1 litro	Água
100 g	Farinha de mandioca bem fina
	Sal

**PREPARAÇÃO PASSO A PASSO**

1°	Ferver a água com o sal;
2°	Em um recipiente com a farinha, acrescentar a água fervendo aos poucos, misturando sempre para não formar grumos;
3°	Corrigir o sal e servir em seguida com a lingüiça frita ou outro conduto (como era chamada a carne ou proteína na refeição).

**FICHA TÉCNICA 15: Concertada**

Porções: 20

QTD	INGREDIENTES
1 litro	Café forte passado
500 ml	Cachaça
100 g	Açúcar mascavo
20 g	Gengibre
4 uni	Cravo
2 uni	Canela em pau

## PREPARAÇÃO PASSO A PASSO

1º	Ferver a cachaça com o açúcar, gengibre, cravo e a canela por 10 minutos para sair o excesso de álcool.
2º	Juntar o café passado
3º	Ferver mais um pouco somente para misturar os sabores. Desligar servir quente
4º	Se desejar pode colocar erva doce e mais açúcar.

## FICHA TÉCNICA 16: Mané pança

Porções: 10

QTD	INGREDIENTES
1 kg	Massa de mandioca prensada (ralada bem fina)
2 uni	Ovos
500 g	Açúcar grosso (mascavo)
200 g	Amendoim torrado e moído no pilão (opcional)
5g	Sal
8 uni	Cravo socado no pilão
½ colher café	Canela em pó
1	Folha de bananeira higienizada

## PREPARAÇÃO PASSO A PASSO

1º	Em um recipiente misturar os ovos e as especiarias.
2º	Juntar o açúcar e as farinhas. Misturar bem.
3º	Colocar dentro da folha da bananeira, em cima da chapa do fogão a lenha. A espessura não deve ultrapassar dois centímetros para cozinhar por dentro.
4º	Assar de um lado e depois virar a assar do outro.
5º	Servir morno.

**FICHA TÉCNICA 17: Cacuanga**

Porções: 50

<b>QTD</b>	<b>INGREDIENTES</b>
2 kg	Massa de mandioca prensada
0,5 kg	Fubá médio ou fino
250 g	Farinha de amendoim (torrado e moído no pilão)
450 g	Açúcar (tradicionalmente era o grosso – mascavo)
12 g	Canela em pó
5 g	Cravo
2 uni	Ovos caipiras
600 ml	Leite integral
3 g	Sal
5 uni	Folhas de bananeira novas e higienizadas na água quente = Para embrulhar
3 metros	Fio de algodão para amarrar ou de Imbira

**PREPARAÇÃO PASSO A PASSO**

1º	Misturar todos os ingredientes;
2º	Cortar um pedaço da folha de bananeira e arrumar uma bolinha de recheio;
3º	Fechar a folha e amarrar;
4º	Cozinhar em água fervendo no fogão a lenha por 45 minutos.

**FICHA TÉCNICA 18: Biju doce**

Porções: 20

<b>QTD</b>	<b>INGREDIENTES</b>
1 Kg	Massa de mandioca prensada (tirada do tipiti)
100 g	Açúcar
10g	sal
3 g	Canela em pó (opcional)
3 g	Erva-doce
3 g	Cravo moído

## PREPARAÇÃO PASSO A PASSO

1º	Misturar todos os ingredientes;
2º	Fazer pequenos montinhos em torno de 50 g cada, no forno da farinha;
3º	Arrumar espalhando delicadamente para formarem um pequeno disco de 10 cm de diâmetro;
4º	Deixar assando de um lado por uns 10 minutos e virar para assar do outro;
OBS	Cuidar para o forno não estar muito quente e pode fazer ele salgado, retirando o açúcar, cravo, erva-doce e canela.

## FICHA TÉCNICA 19: Cuscuz

Porções: 40

QTD	INGREDIENTES
1 kg	Farinha de mandioca prensada
500 g	Farinha de milho fina
100 g	Açúcar
10 g	Sal
5 g	Erva-doce
100 g	Farinha de amendoim (cru com casca passada no liquidificador) opcional

## PREPARAÇÃO PASSO A PASSO

1º	Misturar todos os ingredientes;
2º	Colocar em uma panela furos, tipo cuscuzeira de barro. Forrar o fundo com folha de bananeira.
3º	Colocar a cuscuzeira em cima de outra panela com água fervendo para o cuscuz cozinhar no vapor;
4º	Tampa e cozinhar por uma hora ou até tomar consistência.
5º	Depois de esfriar, tirar da panela e cortar em fatias tipo meia lua.
6º	Assar essas fatias no forno da farinha de mandioca.

**FICHA TÉCNICA 20: Bijajica**

Porções: 1

<b>QTD</b>	<b>INGREDIENTES</b>
600 g	Massa de mandioca prensada
200 g	Açúcar mascavo (conhecido como açúcar grosso)
300 g	Farinha de amendoim (cru com casca passada no liquidificador)
10 g	Sal
	Canela em pó
	Cravo moído
	Erva-doce

**PREPARAÇÃO PASSO A PASSO**

1°	Misturar a massa da mandioca com o açúcar mascavo e peneirar;
2°	Juntar o amendoim, sal e as especiarias.
3°	Colocar em uma panela pequena tipo cuscuzeira, com um pedaço de folha de bananeira no fundo;
4°	Cozinhar em banho-maria por 20 minutos;
5°	Servir inteiro para cortar na mesa.

# ANEXO I – Regulamento 509

31.3.2006

PT

Jornal Oficial da União Europeia

L 93/1

## I

(Actos cuja publicação é uma condição da sua aplicabilidade)

## REGULAMENTO (CE) N.º 509/2006 DO CONSELHO

de 20 de Março de 2006

relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia, nomeadamente o artigo 37.<sup>o</sup>,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu <sup>(1)</sup>,

Considerando o seguinte:

- (1) A produção, o fabrico e a distribuição de produtos agrícolas e de géneros alimentícios ocupam um lugar importante na economia da Comunidade.
- (2) É conveniente favorecer a diversificação da produção agrícola. A promoção de produtos tradicionais com características específicas pode tornar-se um trunfo importante para o mundo rural, nomeadamente nas zonas desfavorecidas ou periféricas, mediante, por um lado, a melhoria do rendimento dos agricultores e, por outro, a fixação da população rural nestas zonas.
- (3) Para o bom funcionamento do mercado interno no sector dos géneros alimentícios, é conveniente colocar à disposição dos operadores económicos instrumentos que, permitindo-lhes valorizar os seus produtos, garantam a protecção dos consumidores contra práticas abusivas e a lealdade das transacções comerciais.
- (4) O Regulamento (CEE) n.º 2082/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo aos certificados de especificidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios <sup>(2)</sup>, definiu os certificados de especificidade, tendo a menção «especialidade tradicional garantida» sido determinada e introduzida pelo Regulamento (CEE) n.º 1848/93 da Comissão <sup>(3)</sup>, que estabeleceu as normas de execução do Regulamento (CEE) n.º 2082/92. Os certificados de especificidade, mais frequentemente designados por «especialidades tradicionais garantidas», permitem satisfazer a procura pelos consumidores de produtos tradi-

cionais com características específicas. Perante a diversidade dos produtos colocados no mercado e a quantidade de informações sobre eles fornecidas, o consumidor deverá, a fim de poder efectuar melhor a sua escolha, dispor de informações claras e sucintas que o esclareçam com rigor sobre tais características.

- (5) Numa perspectiva de clarificação, é conveniente abandonar a referência à expressão «certificado de especificidade» e utilizar apenas a expressão «especialidade tradicional garantida», mais facilmente compreensível, e, a fim de tornar mais explícito o objecto do presente regulamento para os produtores e os consumidores, precisar a definição da especificidade e introduzir uma definição do termo «tradicional».
- (6) Certos produtores desejam valorizar produtos agrícolas tradicionais ou géneros alimentícios tradicionais cujas características próprias os distinguem claramente de outros produtos ou géneros alimentícios similares. É conveniente, a fim de assegurar a protecção do consumidor, que a especialidade tradicional garantida seja controlada. Tal regime voluntário, que permite aos operadores divulgar a qualidade de um produto agrícola ou género alimentício ao nível comunitário, deverá oferecer todas as garantias, de modo a justificar as referências à qualidade que lhes possam ser feitas no comércio.
- (7) Os produtos agrícolas e os géneros alimentícios encontram-se sujeitos, no que se refere à sua rotulagem, às regras gerais estabelecidas na Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios <sup>(4)</sup>. Atendendo à sua especificidade, é, no entanto, conveniente adoptar disposições especiais complementares para as especialidades tradicionais garantidas. A fim de tornar a identificação das especialidades tradicionais garantidas produzidas no território comunitário mais fácil e mais rápida, é conveniente tornar obrigatória a utilização da menção de «especialidade tradicional garantida» ou do símbolo comunitário associado na sua rotulagem, prevenindo contudo um prazo razoável para que os operadores possam adaptar-se a esta obrigação.

<sup>(1)</sup> Parecer ainda não publicado no Jornal Oficial.

<sup>(2)</sup> JO L 208 de 24.7.1992, p. 9. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 806/2003 (JO L 122 de 16.5.2003, p. 1).

<sup>(3)</sup> JO L 168 de 10.7.1993, p. 35. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 2167/2004 (JO L 371 de 18.12.2004, p. 8).

<sup>(4)</sup> JO L 109 de 6.5.2000, p. 29. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2003/89/CE (JO L 308 de 25.11.2003, p. 15).

## ANEXO II – Regulamento 1216

19.10.2007

PT

Jornal Oficial da União Europeia

L 275/3

## REGULAMENTO (CE) N.º 1216/2007 DA COMISSÃO

de 18 de Outubro de 2007

que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

das e a repetição de obrigações de carácter geral. Deve ser-lhe fixada uma extensão máxima.

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

(6) Deve ser definido o símbolo comunitário referido no n.º 2 do artigo 12.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006. O segundo parágrafo do artigo 22.º deste último regulamento prevê que o símbolo seja obrigatório para os produtos comunitários a partir de 1 de Maio de 2009, sem prejuízo para os produtos já colocados no mercado antes desta data. No entanto, dado que, antes dessa data, o símbolo pode ser utilizado pelos operadores numa base voluntária, é adequado definir as regras relativas à sua utilização com efeitos a partir de 1 de Julho de 2008.

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios<sup>(1)</sup>, nomeadamente o n.º 1 do artigo 19.º,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (CE) n.º 509/2006 revogou o Regulamento (CEE) n.º 2082/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo aos certificados de especificidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios<sup>(2)</sup>. Para uma maior clareza, o Regulamento (CEE) n.º 1848/93 da Comissão<sup>(3)</sup>, que estabelece as normas de execução do Regulamento (CEE) n.º 2082/92, deve ser revogado e substituído por um novo regulamento.

(7) O Regulamento (CE) n.º 509/2006 prevê que os produtores queencionem, pela primeira vez, produzir uma especialidade tradicional garantida devem comunicá-lo antecipadamente às autoridades ou organismos designados que verificam a observância dos cadernos de especificações. Para assegurar a transparência e o funcionamento adequado dos controlos, as autoridades ou organismos designados devem comunicar ao Estado-Membro ou, no caso de países terceiros, à Comissão, os nomes e os endereços dos produtores relativamente aos quais verificam a observância dos cadernos de especificações.

(2) O Regulamento (CE) n.º 509/2006 prevê que, para poder ser considerado especialidade tradicional garantida, o produto agrícola ou o género alimentício deve obedecer a um caderno de especificações. Devem ser previstas as regras de execução relativas aos elementos a constar do caderno de especificações, em especial no que respeita às denominações a registar, à descrição do produto e do método de produção e ao controlo da especificidade.

(8) Para assegurar a execução coerente do Regulamento (CE) n.º 509/2006, devem ser definidos procedimentos e estabelecidos modelos relativos aos cadernos de especificações, oposições e alterações.

(3) Devem ser estabelecidas regras específicas para o registo das denominações cuja grafia não seja em caracteres latinos e para o registo em mais de uma língua.

(9) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente das Especialidades Tradicionais Garantidas,

(4) Em conformidade com o n.º 3 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006, pode prever-se no caderno de especificações que, para além da denominação registada, o rótulo contenha uma expressão específica a traduzir em línguas diferentes daquela em que a denominação é registada. Embora não tenha de conter traduções dessa expressão, o caderno de especificações deve conter o texto original a traduzir.

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

## Caderno de especificações

1. O caderno de especificações referido no artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006 deve incluir as informações previstas no ponto 3 do anexo I do presente regulamento.

2. O tipo de produto agrícola ou género alimentício deve ser indicado em conformidade com a classificação constante do anexo II do presente regulamento.

3. O caderno de especificações deve ser conciso e não exceder 10 páginas, excepto em casos justificados.

(1) JO L 93 de 31.3.2006, p. 1.

(2) JO L 208 de 24.7.1992, p. 9. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 806/2003 (JO L 122 de 16.5.2003, p. 1).

(3) JO L 168 de 10.7.1993, p. 35. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 2167/2004 (JO L 371 de 18.12.2004, p. 8).

## ANEXO III – Registro Pizza Napoletana

5.2.2010

PT

Jornal Oficial da União Europeia

L 34/7

### REGULAMENTO (UE) N.º 97/2010 DA COMISSÃO

de 4 de Fevereiro de 2010

relativo à inscrição de uma denominação no registo das especialidades tradicionais garantidas [Pizza Napoletana (ETG)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (1), e, nomeadamente, o seu artigo 9.º, n.º 3, terceiro parágrafo,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 8.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 509/2006 e nos termos do artigo 19.º, n.º 3, do referido regulamento, foi publicado no Jornal Oficial da União Europeia (2) o pedido de registo da denominação «Pizza Napoletana», apresentado pela Itália.
- (2) Em conformidade com o artigo 9.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 509/2006, a Alemanha e a Polónia manifestaram a sua oposição ao registo. Tais oposições foram consideradas admissíveis com base no artigo 9.º, n.º 3, primeiro parágrafo, alínea a), do referido regulamento.
- (3) A declaração de oposição da Alemanha incluiu em especial no recto de que as farinhas de trigo alemãs ficassem em desvantagem, visto que o caderno de especificações autoriza um só tipo de farinha de trigo, disponível num único Estado-Membro, designadamente a Itália.
- (4) Por seu lado, a declaração de oposição da Polónia incidia em especial no facto de a denominação não ser específica por si mesma e de o pedido de registo tal como publicado não conter explicações adequadas.
- (5) Por ofícios de 17 de Setembro de 2008, a Comissão convidou os Estados-Membros em causa a procurar um acordo entre si em conformidade com os respectivos procedimentos internos.
- (6) A Itália e a Alemanha chegaram, num prazo de seis meses, a um acordo, notificado à Comissão em 24 de Fevereiro de 2009 e por ela aprovado. Segundo esse acordo, as restrições ligadas à utilização de certas farinhas de trigo foram suprimidas.
- (7) Dado, no entanto, que a Itália e a Polónia não chegaram a acordo no prazo previsto, a Comissão deve adoptar uma decisão em conformidade com o procedimento previsto no artigo 18.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006.
- (8) Nesse contexto, e na sequência da oposição da Polónia, as explicações que demonstram que a denominação cujo registo é pedido é específica por si mesma foram aditadas ao caderno de especificações.
- (9) Atendendo a esses elementos, a denominação «Pizza Napoletana» deve, pois, ser inscrita no «Registo das especialidades tradicionais garantidas». A protecção referida no artigo 13.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006 não foi solicitada.
- (10) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente das Especialidades Tradicionais Garantidas.

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

É registada a denominação constante do anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O caderno de especificações consolidado consta do anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no Jornal Oficial da União Europeia.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 4 de Fevereiro de 2010.

Pela Comissão

O Presidente

José Manuel BARROSO

(1) JO L 93 de 31.3.2006, p. 1.

(2) JO C 40 de 14.2.2008, p. 17.

## ANEXO II

## PEDIDO DE REGISTO DE UMA ETG

Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

## -PIZZA NAPOLETANA-

N.º CE: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

## 1. NOME E ENDEREÇO DO AGRUPAMENTO

Nome: Associazione Verace Pizza Napoletana

Endereço: Via S. Maria La Nova 49, Napoli

Telefone: 081 4201 205

Fax: 081 4201 205

E-mail: info@pizzanapoletana.org

Nome: Associazione Pizzaioli Napoletani

Endereço: Corso S. Giovanni a Teduccio 55, Napoli

Telefone: 081 5590 781

Fax: 081 5590 781

E-mail: info@pizzaiolinapoletani.it;  
direttivo@pizzaiolinapoletani.it

## 2. ESTADO-MEMBRO OU PAÍS TERCEIRO

Itália

## 3. CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

## 3.1. Denominação a registar

-Pizza Napoletana-

O registo é pedido unicamente em língua italiana.

A menção «Prodotto secondo la Tradizione napoletana» (Produzida segundo a tradição napolitana) e a sigla STG (ETG) no logótipo ou no rótulo da «Pizza Napoletana» ETG são traduzidas na língua do país em que a produção ocorre.

## 3.2. A denominação

É específica por si mesma.

Exprime a especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

A denominação «Pizza Napoletana» é tradicionalmente utilizada para designar esse produto, como o atestam as diferentes fontes indicadas no ponto 3.8.

## 3.3. Reserva da denominação ao abrigo do artigo 13.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006

Registo com reserva da denominação

Registo sem reserva da denominação

## ANEXO IV – Caderno Especificações Pizza Napoletana

### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA “PIZZA NAPOLETANA”

#### Art. 1

##### *Nome del prodotto*

L'attestazione di specificità “Pizza Napoletana” STG, secondo la tradizione napoletana, è riservata al prodotto da forno proveniente da aziende dedicate alla produzione, definite Pizzerie, e destinato al consumatore finale, con le caratteristiche individuate nel presente disciplinare.

La “Pizza Napoletana” è una preparazione alimentare costituita da un supporto di pasta lievitata, condita e cotta in forno a legna.

Il prodotto si caratterizza per l'impiego di materie prime selezionate direttamente dal produttore e per le tecniche di lavorazione.

La registrazione è richiesta senza la riserva del nome ed ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 3 del Reg. (CE) n. 509/06.

#### Art. 2

##### *Ingredienti*

Le materie prime di base caratterizzanti la “Pizza Napoletana” sono farina di grano tenero tipo “00” con l'eventuale aggiunta di farina tipo “0”, lievito di birra, acqua naturale potabile, pomodori pelati e/o pomodorini freschi, sale marino o sale da cucina, olio d'oliva extravergine.

Altri ingredienti che possono essere utilizzati nella preparazione della Pizza Napoletana sono: l'aglio e l'origano; la mozzarella di bufala campana DOP, il basilico fresco; la mozzarella STG.

#### Art. 3

##### *Metodo specifico di produzione e di lavorazione*

La preparazione della “Pizza Napoletana” comprende esclusivamente le seguenti fasi da realizzarsi con le materie prime elencate nell'art. 2 in ciclo continuo nello stesso esercizio.

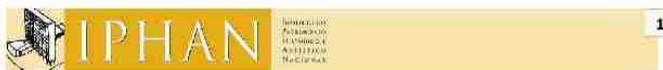
##### **1) Preparazione dell'impasto:**

si mescolano farina, acqua, sale e lievito. Si versa un litro di acqua nell'impastatrice, si scioglie una quantità di sale marino compresa tra i 50 e i 55 g, si aggiunge il 10% della farina rispetto alla quantità complessiva prevista, successivamente si stemperano 3 g di lievito di birra, si avvia l'impastatrice e si aggiungono gradualmente 1800 g di farina W 220-380 fino al raggiungimento della consistenza desiderata, definita punto di pasta. Tale operazione deve durare 10 minuti.

L'impasto deve essere lavorato nell'impastatrice preferibilmente a forcella per 20 minuti a bassa velocità fino a che non si ottiene un'unica massa compatta. Per ottenere un'ottimale consistenza dell'impasto, è molto importante la quantità d'acqua che una farina è in grado di assorbire. L'impasto deve presentarsi al tatto non appiccicoso, morbido ed elastico.

Le caratteristiche merceologiche della farina utilizzata per la “Pizza Napoletana” permettono alla stessa di assorbire dal 50 al 55% del suo peso in acqua e di raggiungere un ottimo “punto di pasta”, che viene individuato grazie all'abilità del pizzaiolo. Nella vasca dell'impastatrice l'operazione di lavorazione degli ingredienti deve avvenire senza surriscaldamento.

## ANEXO V – Certidão de Registro do Acarajé



**Serviço Público Federal  
Ministério da Cultura  
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN**

## CERTIDÃO

**CERTIFICO** que do Livro de Registro dos Saberes, volume primeiro, do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, instituído pelo Decreto número três mil quinhentos e cinquenta e um, de quatro de agosto de dois mil, consta à folha seis o seguinte: “Registro número três; Bem cultural: Ofício das Baianas de Acarajé; Descrição: É a prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, feitas com azeite de dendê e ligadas ao culto dos orixás, amplamente disseminadas na cidade de Salvador, Bahia. Dentre as comidas de baiana destaca-se o acarajé, bolinho de feijão fradinho preparado de maneira artesanal, na qual o feijão é moído em um pilão de pedra (pedra de acarajé), temperado e posteriormente frito no azeite de dendê fervente. Sua receita tem origens no Golfo do Benim, na África Ocidental, tendo sido trazida para o Brasil com a vinda de escravos dessa região. No início, todas as pessoas que produziam e comercializavam o acarajé eram iniciadas no candomblé, numa prática restrita a mulheres, em geral filhas-de-santo dedicadas ao culto de Xangô e Ojá (Iansã). Para cumprir suas “obrigações” com os orixás, durante o período colonial, as negras libertas ou negras de ganho preparavam os quitutes e saiam às ruas de noite para vendê-los, dando origem a esse costume. A atividade de produção e comércio é predominantemente feminina, e encontra-se nos espaços públicos de Salvador, principalmente praças, ruas, feiras da cidade e orla marítima, como também nas festas de largo e outras celebrações que marcam a cultura da cidade. A indumentária das baianas, característica dos ritos do candomblé, constitui também um forte elemento de identificação desse ofício, sendo composta por turbantes, panos e colares de conta que simbolizam a intenção religiosa das baianas. Os bolinhos de feijão fradinho, destituídos do recheio utilizado para o comércio, são, inclusive atualmente, oferecidos nos cultos às divindades do candomblé, especialmente a Xangô e Ojá (Iansã). A produção do acarajé e das outras comidas no universo religioso do candomblé é uma das razões pela qual a receita do acarajé se mantém sem muitas alterações, visto que há uma série de cuidados com a preparação do alimento que é ofertado aos orixás e que, mesmo como produto comercializado para o público em geral mantém o seu elo de comunicação simbólica com as divindades. Para sua comercialização são utilizados vatapá, caruru e camarão seco como recheio e o tabuleiro no qual é vendido também é composto



IPHAN

INSTITUTO  
PATRIMÔNIO  
HISTÓRICO E  
ARTÍSTICO  
NACIONAL

2

por outros quitutes tais como abará, passarinha (baço bovino frito), mingaus, lelê, bolinho de estudante, cocadas, pé de moleque e outros. Os aspectos referentes ao Ofício das Baianas de Acarajé e sua ritualização compreendem: o modo de fazer as comidas de baianas, com distinções referentes à oferta religiosa ou à venda informal em logradouros soteropolitanos; os elementos associados à venda como a indumentária própria da baiana, a preparação do tabuleiro e dos locais onde se instalam; os significados atribuídos pelas baianas ao seu ofício e os sentidos atribuídos pela sociedade local e nacional a esse elemento simbólico constituinte da identidade baiana. A feitura das comidas de baiana constitui uma prática cultural de longa continuidade histórica, reiterada no cotidiano dos ritos do candomblé e constituinte de forte fator de identidade na cidade de Salvador. Esta descrição corresponde à síntese do conteúdo do processo administrativo nº 01450.008675/2004-01 e Anexos, no qual se encontra reunido o mais completo conhecimento sobre este bem cultural, contido em documentos textuais, bibliográficos e audiovisuais. O presente Registro está de acordo com a decisão proferida na quadragésima quinta reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, realizada em primeiro de dezembro de dois mil e quatro. Data do Registro:.....” E por ser verdade, eu, Márcia Genésia Sant’Anna, diretora do Departamento de Patrimônio Imaterial do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, lavrei a presente certidão que vai por mim datada e assinada. Brasília, Distrito Federal, vinte e um de dezembro de dois mil e quatro.

## ANEXO VI - Regulamento para o uso do INRC



6

ISSN 1677-7042

Diário Oficial da União - Seção 1

Nº 41, terça-feira, 3 de março de 2009

Art. 3º A contrapartida, quando financeira, deverá ser depositada na conta bancária específica do convênio ou contrato de repasse, em conformidade com os prazos estabelecidos no cronograma de desembolso.

Parágrafo Único - As receitas oriundas dos rendimentos da aplicação no mercado financeiro não poderão ser computadas como contrapartida devida pelo conveniente ou contratado.

Art. 4º - Os critérios de seleção e hierarquização das propostas encaminhadas para apoio por parte da Fundação Cultural Palmares baseiam-se nos seguintes requisitos do projeto:

- I - Contribui para o acesso a bens e expressões culturais;
  - II - Dinamiza, preserva ou resgata espaços ou manifestações culturais locais;
  - III - Atende população em município(s) com IDH(M) igual ou abaixo de 0,6;
  - IV - É executado por entidade com reconhecida capacidade técnica e administrativa;
  - V - Apresenta plano de trabalho claro e factível;
  - VI - Adequa os custos às atividades propostas;
  - VII - Prevê a participação dos beneficiários na gestão do projeto;
  - VIII - Prevê sustentabilidade socioeconômica;
  - IX - Prevê sustentabilidade ambiental;
  - X - Prevê sustentabilidade econômica.
- Art. 5º A aceitação de propostas no Portal dos Convênios - SICONV, no âmbito da Fundação Cultural Palmares, ficará aberta de 02 de março a 30 de outubro de 2009.

Art. 6º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ELIANE BORGES DA SILVA

### INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL

#### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 2 DE MARÇO DE 2009

Dispõe sobre as condições de autorização de uso do Inventário Nacional de Referências Culturais - INRC.

IV - cópia dos atos constitutivos ou lei instituidora, se pessoa jurídica.

§ 1º Caberá às unidades descentralizadas do Iphan a verificação da documentação encaminhada e emissão de parecer preliminar sobre a proposta, a ser remetido à Gerência de Identificação do DPI/Iphan, no prazo de 30 (trinta) dias a contar do recebimento da documentação.

§ 2º Quando o projeto for encaminhado diretamente ao DPI/Iphan, a Gerência de Identificação remeterá à unidade descentralizada do Iphan a documentação recebida para a adoção das providências previstas no § 1º deste artigo.

Art. 4º A Gerência de Identificação analisará o projeto e notificará o interessado do resultado dessa análise no prazo de 60 (sessenta) dias.

§ 1º A Gerência de Identificação, ao verificar a necessidade de complementação do projeto, notificará o interessado para que no prazo de 30 (trinta) dias a contar do recebimento da notificação, realize as adequações necessárias ao seu projeto, conforme a metodologia do INRC e as diretrizes do DPI.

§ 2º A Gerência de Identificação analisará a complementação do projeto feita pelo interessado, observando o disposto no caput deste artigo.

§ 3º O não atendimento pelo interessado da(s) exigência(s) formulada(s) pela Gerência de Identificação no prazo estabelecido no § 1º deste artigo importará no arquivamento do requerimento.

Art. 5º Defendido pela Gerência de Identificação o licenciamento para o uso da metodologia do INRC, o interessado deverá firmar o Termo de Responsabilidade, constante do Anexo desta Instrução Normativa, o qual contém dentre as suas obrigações, as seguintes:

I - colher todas as autorizações que permitam ao Iphan o uso de imagens, sons e falas registrados durante o processo de inventário;

II - ceder gratuitamente ao Iphan todos os direitos autorais patrimoniais, incluídos os direitos de uso, disposição e reprodução, sob qualquer forma, para promoção, divulgação e comercialização sem fins lucrativos dos produtos e subprodutos resultantes do trabalho de inventário, resguardado os direitos morais do autor, neles compreendido a identificação de autoria.

Art. 6º A autorização do uso do INRC confere ao Iphan a responsabilidade quanto ao treinamento da equipe contratada pelo interessado e ao acompanhamento técnico de cada etapa de inven-

## ANEXO

#### TERMO DE RESPONSABILIDADE PARA USO DO INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS - INRC

Instituição solicitante/Pesquisador: \_\_\_\_\_  
 CNPJ/CPF: \_\_\_\_\_  
 Representante legal: \_\_\_\_\_  
 Documento de identidade: \_\_\_\_\_  
 Órgão expedidor: \_\_\_\_\_  
 Endereço: \_\_\_\_\_  
 Telefone: \_\_\_\_\_

A Instituição/Pesquisador acima representada (o) declara para os devidos fins e sob as penas da lei que assume inteira responsabilidade em adotar a metodologia do Inventário Nacional de Referências Culturais - INRC, elaborado pela Andrade & Arantes Ltda., de propriedade do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - Iphan, exclusivamente para e sua aplicação no projeto

comprometendo-se a observar as disposições abaixo:

1. Respeitar os direitos do Iphan sobre a referida metodologia;
2. Aplicar todos os procedimentos estabelecidos na metodologia do Inventário Nacional de Referências Culturais - INRC;
3. Apresentar projeto de execução com todas as especificações para aprovação do Iphan;
4. Controlar os levantamentos de campo e manter a guarda dos dados;
5. Contratar, arremeter e credenciar todos os profissionais, estagiários e auxiliares, envolvidos na execução dos trabalhos, responsabilizando-se pelo pagamento dos direitos trabalhistas e previdenciários das pessoas contratadas;
6. Prover os meios necessários para a execução do projeto do INRC;
7. Consultar o Iphan em caso de dúvidas ou obstáculos, ou, ainda, quando houver necessidade de ajustes na aplicação da me-

## ANEXO VII - LEI 3436/2008: Bolo de Rolo



### Assembléia Legislativa de Pernambuco Legislação Estadual - LEGISPE

---

LEI Nº 13.436, DE 24 DE ABRIL DE 2008.

Considera o Bolo de Rolo Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE PERNAMBUCO:

Faço saber que a Assembléia Legislativa decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º O Bolo de Rolo passa a ser considerado Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário.

**PALÁCIO DO CAMPO DAS PRINCESAS**, em 24 de abril de 2008.

**EDUARDO HENRIQUE ACCIOLY CAMPOS**

Governador do Estado

LUIZ RICARDO LEITE DE CASTRO LEITÃO

FRANCISCO TADEU BARBOSA DE ALENCAR

O Projeto que originou esta Lei é de autoria do Deputado Pedro Eurico

**ANEXO VIII - LEI 3428/2008: Bolo Souza Leão****Assembléia Legislativa de Pernambuco  
Legislação Estadual - LEGISPE**

---

LEI Nº 13.428, DE 16 DE ABRIL DE 2008.

Considera o Bolo Souza Leão Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco.  
O GOVERNADOR DO ESTADO DE PERNAMBUCO:

Faço saber que a Assembléia Legislativa decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º O Bolo Souza Leão passa a ser considerado Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário.

PALÁCIO DO CAMPO DAS PRINCESAS, em 16 de abril de 2008.

EDUARDO HENRIQUE ACCIOLY CAMPOS  
Governador do Estado

LUIZ RICARDO LEITE DE CASTRO LEITÃO  
FRANCISCO TADEU BARBOSA DE ALENCAR

O Projeto que originou esta Lei é de autoria do Deputado Pedro Eurico

## ANEXO IX - LEI 3751/2009: Cartola



### Assembléia Legislativa de Pernambuco Legislação Estadual - LEGISPE

---

LEI Nº 13.751, DE 24 DE ABRIL DE 2009.

Considera a sobremesa Cartola Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE PERNAMBUCO:

Faço saber que a Assembleia Legislativa decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º A sobremesa Cartola passa a ser considerada Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário.

**PALÁCIO DO CAMPO DAS PRINCESAS**, em 24 de abril de 2009.

**EDUARDO HENRIQUE ACCIOLY CAMPOS**  
Governador do Estado

**LUIZ RICARDO LEITE DE CASTRO LEITÃO**  
**FRANCISCO TADEU BARBOSA DE ALENCAR**

O projeto que originou esta Lei é de autoria do Deputado Pedro Eurico

## ANEXO X - Doces de Pelotas – CERTIFICADOS



# LEILA



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA

Ação Parlamentar - nº 03/2007

## DOCES DE PELOTAS

Foto: Fabiano Neves



## PATRIMÔNIO CULTURAL DO RS

## Leila quer selo de qualidade e certificação de origem para os doces de Pelotas

Os doces artesanais de Pelotas são integrantes do patrimônio cultural do Estado devido a aprovação do projeto de lei 201/2003, de autoria da deputada estadual Leila Fetter (PP). O projeto foi sancionado pelo governador Germano Rigotto, tomando-se a Lei nº 11.919. A iniciativa também estabelece como patrimônio o acervo de receitas, muitas delas de natureza açoriana, portuguesa e francesa. O principal objetivo da parlamentar ao apresentar a idéia foi valorizar o trabalho das doceiras pelotenses, além de criar facilidades na abertura de linhas de crédito, estratégias de desenvolvimento do setor e investimentos na qualificação dos profissionais da cadeia produtiva. *“Já temos a comprovação, por parte das próprias doceiras, de o quanto a Lei colaborou para o fomento do setor. Agora, vamos certificar a qualidade e origem dos nossos produtos, integrar as receitas a Lei e, com isso, dar continuidade ao trabalho de expansão deste comércio tão tradicional para nós”*, garantiu a parlamentar.

A direção da Associação de Empresas Produtoras de Doces da cidade, com o apoio do prefeito de Pelotas, Adolfo Fetter Júnior, está buscando viabilizar o Projeto de Identificação Geográfica (IG) do Doce, desenvolvido pelo Serviço de Apoio às

Foto: Gustavo Yara



Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) com a ajuda da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL). Esta associação já fez um trabalho de resgate e formatação da regulamentação técnica de receitas e preparo dos doces pelotenses, com o objetivo de iniciar um processo para criar um certificado de origem. A medida vai garantir a propriedade do título, Doces de Pelotas, ao município. Todo estabelecimento que oferecer o produto será obrigado a fornecer o legítimo doce feito na cidade. *“Um selo de certificação vai ajudar a difundir, ainda mais, os doces pelotenses para fora do Rio Grande do Sul. Já temos uma boa demanda e temos plenas condições de aumentar a nossa oferta com os produtos fabricados aqui”*, destacou Fetter Júnior ao comentar o comércio de doces em outros estados do país.

A governadora do Estado, Yeda Crusius assinou decreto, publicado no Diário Oficial formalizando uma lista dos doces de Pelotas e receitas originais que deverão receber a certificação de patrimônio. Este decreto, além de regulamentar a Lei, que já existe, favorecerá a avaliação do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi) para a criação de um selo nacional de qualidade para os doces. A secretária da Cultura, Mônica Leal, colaborou na intermediação junto ao Palácio Piratini. *“Toda a ação destinada a preservar nossa história, através da valorização da cultura com poder gerador de emprego e renda é essencial. Desta forma, podemos mostrar como o reconhecimento a cultura gaúcha reflete positivamente no desenvolvimento de nossa economia”*, afirmou Mônica.

Doces finos de Pelotas que integram o acervo do patrimônio cultural do Estado

Fatia de Braga	Camafêu	Pastel de Sta. Clara
Bem - casado	Ninhos	Torta de castanhas
Bom - bocado	Olho-de-sogra	Quindim
Ovos Moles	Papo de Anjo	Trouxa de amêndoas
Rei Alberto	Montserrat	Carioquinha

Os doces caseiros também são patrimônio cultural do Estado :

Doce de batata-doce	Bananada	Marmelada
Doce de abóbora	Batatada	Passa de pêssego
Doce de figo	Figada	Pessegada
Goiabada em calda	Figo cristalizado	
Ambrosia	Goiabada	

LEI Nº 11.919, DE 06 DE JUNHO DE 2003.

**Declara integrante do  
patrimônio cultural do Estado  
os doces artesanais de Pelotas.**

O GOVERNADOR DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL.

Faço saber, em cumprimento ao disposto no artigo 82, inciso IV, da Constituição do Estado, que a Assembléia Legislativa aprovou e eu sanciono e promulgo a Lei seguinte:

Art. 1º - Esta Lei declara integrante do Patrimônio Cultural do Estado os doces artesanais de Pelotas.

Art. 2º - É declarado patrimônio cultural do Estado, nos termos e para fins, especialmente dos artigos 220, 221, 222 e 223 da Constituição do Estado, o acervo de receitas, inclusive as de origem portuguesa e açoriana, que, por exprimirem uma arte essencialmente popular, geraram produção artesanal única e característica de Pelotas.

§ 1º - No prazo de até 60 dias após a promulgação desta Lei, a Comissão Organizadora da Festa Nacional do Doce enviará à Secretaria da Cultura do Estado a relação dos doces artesanais e respectivas receitas.

§ 2º - Após análise da relação do material enviado, conforme determinado no § 1º, a Secretaria da Cultura encaminhará ao Governador do Estado proposta de decreto oficializando a relação e as receitas.

Art. 3º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 4º - Revogam-se as disposições em contrário.

PALÁCIO PIRATINI, em Porto Alegre, 06 de junho de 2003.

## ANEXO XI - Cessão de uso do INRC

		Ofício nº 320/09 11ª SR/IPHAN/SC	Data: 03/04/09 Florianópolis/SC
---	--	-------------------------------------	------------------------------------

De: **Ulisses Munarim**  
 Superintendente Regional Interino – 11ª SR/IPHAN/SC

Para: **Sra. Daniela de Carvalho Carreta**  
 Diretora da Unidade Continente Centro Federal de Educação Tecnologia de Santa Catarina - CIBELI  
**Sra. Silvana Graudenz Müller**  
 Centro Federal de Educação Tecnologia de Santa Catarina – Unidade Continente – Florianópolis/SC

Assunto: **Encaminhamento do Comunicado Interino (CI) nº031/2009-11ªSR/IPHAN/SC**

Ref.: Ofício sem referência, datado de 16 de fevereiro de 2009  
 Solicitação para cessão de uso – Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC.

Proc. Nº01510.000154/2009-51

Prezadas Senhoras,

Vimos pelo presente encaminhar em anexo, Comunicado Interno (CI) nº031/2009-11ªSR/IPHAN/SC, que versa sobre procedimentos a serem adotados por parte dessa Instituição para o uso do Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC, para o projeto de pesquisa denominado “Patrimônio Gastronômico: A identificação e mapeamento da gastronomia típica de uma determinada localidade”.

Por fim, parabenizamos essa direção pela iniciativa.

Atenciosamente,



**Ulisses Munarim**  
 Superintendente Regional Interino  
 11ªSR/IPHAN/SC

## ANEXO XII - Comitê de Ética

Certificado

[http://www.reitoria.ufsc.br/~hpcep/projeto\\_cep/cer...](http://www.reitoria.ufsc.br/~hpcep/projeto_cep/cer...)


UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
Pró-Reitoria de Pesquisa e Extensão  
Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos

**CERTIFICADO** Nº 786

O Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH) da Pró-Reitoria de Pesquisa e Extensão da Universidade Federal de Santa Catarina, instituído pela PORTARIA Nº 0554 GR.99 de 04 de novembro de 1999, com base nas normas para a constituição e funcionamento do CEPSH, considerando o conteúdo no Regulamento Interno do CEPSH, **CERTIFICA** que os procedimentos que envolvem seres humanos no projeto de pesquisa abaixo especificado estão de acordo com os princípios éticos estabelecidos pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa - CONEP.

**APROVADO**

PROCESSO: 786 FR: 340660

TÍTULO: Patrimônio Cultural Gastronômico: sistematização, valorização e disseminação do conhecimento

AUTOR: Carlos Augusto Monguilhott Remor, Silvana Gradenz Müller

FLORIANÓPOLIS, 31 de Maio de 2010.

  
Coordenador do CEPSH/UFSC

Prof. Washington Pereira de Souza  
Coordenador do CEPSH/UFSC

## ANEXO XIII - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido



Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC  
Programa de Pós-Graduação em Gestão e Conhecimento - EGC

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu Silvana Graudenz Müller, RG SSP-SC 1 051019, residente a Rua Luiz Oscar de Carvalho, 100 apartamento 501 bloco B, Bairro Trindade, CEP 88036-400 – Florianópolis, de acordo com a Resolução CNS nº196, de 10/10/1996, informo que estou realizando uma pesquisa sobre Patrimônio Cultural Gastronômico, que tem como objetivo conhecer e documentar a gastronomia típica de uma localidade. A justificativa do estudo dá-se, considerando a gastronomia típica como manifestação cultural oriunda de um processo histórico que está se perdendo, por conta do processo de globalização e homogeneização dos mercados. O método de obtenção dos dados será a técnica de entrevista, com produção de fotografias e vídeos com as elaborações gastronômicas da localidade estudada. As entrevistas terão o objetivo de corroborar a fundamentação teórica do projeto de tese apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento da Universidade Federal de Santa Catarina. Devido a esse fato, solicito autorização formal para a realização da entrevista e gravação da mesma, como também, autorização legal para o uso dos dados coletados para a elaboração da tese de doutorado, de artigos técnicos e científicos e publicações. Informo que a gravação e os materiais que contenham as falas dos entrevistados serão armazenados no departamento de pesquisa do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, para possíveis consultas de alunos e pesquisadores da área. Informo também que o pesquisador está ciente de que o entrevistado pode se recusar a participar da pesquisa ou retirar seu consentimento em qualquer fase da pesquisa, sem prejuízo ou penalização. O entrevistado concederá a entrevista no dia e horário que mais lhe convier, tendo o pesquisador que se adequar ao tempo do entrevistado. Esclareço que o entrevistado não terá nenhum tipo de despesas por conta dessa pesquisa e que os procedimentos a serem utilizados não implicam em riscos para os entrevistados/sujeitos da pesquisa.

Silvana Graudenz Müller - Pesquisadora  
Universidade Federal de Santa Catarina  
Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento

Eu, \_\_\_\_\_, brasileiro, residente ao endereço \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, inscrito (a) no Registro Geral sobre o número da carteira de identidade \_\_\_\_\_, permito a pesquisadora Silvana Graudenz Müller, o uso e publicação de minhas imagens fotográficas e entrevistas em artigo científico. Estou ciente de que não serei remunerado pelo uso destas imagens. Entendo que poderei ser reconhecido(a) por leitores e que minhas fotografias poderão ser publicadas na internet pelo público em geral por meio de artigos técnicos e científicos e de publicações em geral.

Assinatura do Sujeito da Pesquisa \_\_\_\_\_  
Telefone: \_\_\_\_\_