

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**  
**Instituto de Ciências Humanas**  
**Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural**

Tese



**Entre o Doce e o Silêncio:**  
Visibilidade e sombras do patrimônio nas práticas alimentares da Comunidade  
Gustavo Adolfo de Morro Redondo/RS

Wagner Halmenschlager

Pelotas, 2025  
**Wagner Halmenschlager**

**Entre o Doce e o Silêncio:**

Visibilidade e sombras do patrimônio nas práticas alimentares da Comunidade

Gustavo Adolfo de Morro Redondo/RS

Tese de doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural do Instituto de Ciências Humanas, da Universidade Federal de Pelotas, como requisito à obtenção do título de Doutor em Memória Social e Patrimônio Cultural.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup>: Dr.<sup>a</sup> Francisca Ferreira Michelin

Pelotas, 2025

Universidade Federal de Pelotas / Sistema de Bibliotecas  
Catalogação da Publicação

H194e Halmenschlager, Wagner

Entre o doce e o silêncio [recurso eletrônico] : visibilidade e sombras do patrimônio nas práticas alimentares da comunidade Gustavo Adolfo de Morro Redondo/RS / Wagner Halmenschlager ; Francisca Ferreira Michelin, orientadora. — Pelotas, 2025.  
192 f. : il.

Tese (Doutorado) — Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, 2025.

1. Comunidade Gustavo Adolfo. 2. Morro Redondo. 3. Práticas alimentares. 4. Sombreamento cultural. 5. Tradição. I. Michelin, Francisca Ferreira, orient. II. Título.

CDD 363.69

Wagner Halmenschlager

Entre o Doce e o Silêncio:

Visibilidade e sombras do patrimônio nas práticas alimentares da Comunidade

Gustavo Adolfo de Morro Redondo/RS

Tese apresentada, como requisito para obtenção do grau de Doutor em Memória Social e Patrimônio Cultural, Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas.

Data da Defesa: 11 de junho de 2025.

Banca Examinadora:

.....  
Prof.<sup>a</sup> Dra. Francisca Ferreira Michelin (Orientadora)  
Doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul

.....  
Prof.<sup>o</sup> Dr. Sidney Gonçalves Vieira  
Doutor em Geografia pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

.....  
Prof.<sup>o</sup> Dr. Diego Lemos Ribeiro  
Doutor em Arqueologia pela Universidade de São Paulo

.....  
Prof.<sup>a</sup> Dra. Nicole Weber Benemann  
Doutora em Antropologia Social pela Universidade Federal de Pelotas

.....  
Prof.<sup>a</sup> Dra. Luciana de Castro Neves Costa  
Doutora em Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas

Dedico esta tese, em primeiro lugar, à memória da minha mãe, cuja essência permanece presente nas lições de amor, resiliência e dedicação que moldaram minha trajetória. Base inabalável que me guia e serve de alicerce para a construção de minha jornada acadêmica e profissional. A ela, que plantou as primeiras sementes de amor e coragem que me norteiam, ofereço meu eterno agradecimento.

À minha família, especialmente a meu pai e irmãos, que sempre manifestaram apoio nesta caminhada. Seus gestos de incentivo e compreensão foram fundamentais para a concretização deste percurso.

À gastronomia, campo que transcende o ato de cozinhar, afirma-se como uma forma de expressão cultural, social e simbólica. Foi nesse espaço que construí não apenas meu conhecimento técnico e acadêmico, mas também minha identidade profissional. A cada estudo, a cada prática e a cada reflexão, aprofundei a compreensão sobre os múltiplos significados que a alimentação carrega, suas conexões com a memória, o patrimônio e a identidade. Que esta tese contribua para o constante diálogo entre o saber acadêmico e os saberes cultivados no ato de cozinhar e compartilhar.

À minha esposa, cuja presença foi alicerce inabalável e cuja confiança incondicional em meu potencial serviu de estímulo para enfrentar os desafios desta jornada. Sua fé em mim, mesmo nos momentos mais desafiadores, foi o impulso que me permitiu seguir adiante e alcançar voos mais altos. Sua presença, apoio, compreensão e incentivo foram indispensáveis para a concretização deste sonho, proporcionando-me equilíbrio nos momentos de incerteza e encorajamento nas horas de maior desafio. A você, minha companheira de vida, dedico minha mais profunda gratidão e amor.

## **Agradecimentos**

Gostaria de iniciar agradecendo minha orientadora, Francisca Ferreira Michelin, que embarcou comigo nesta viagem acadêmica por novas e inexploradas paisagens. Minha mais sincera gratidão pelas trocas enriquecedoras e pelos momentos de intenso aprendizado compartilhados.

Aos meus colegas e amigos, cuja presença tornou esta jornada mais enriquecedora e significativa. Ao grupo Fábrica de Memórias e os Filhos de Francisca, por acreditarem no meu potencial e me permitirem fazer parte de um grupo tão enriquecedor. Ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, por possibilitar o desenvolvimento deste trabalho. E a todos os funcionários do programa, que não medem esforços para auxiliar os alunos em suas demandas acadêmicas.

À minha família pelo apoio e pela compreensão durante os períodos de ausência. Vocês foram fundamentais ao compartilhar comigo tanto os momentos de desafio quanto os de celebração ao longo desta jornada de pesquisa.

À Família Alternativa, que já ocupava um lugar especial em nossos corações e se consolidou em meio ao desafiador período da pandemia, quando nossa resiliência foi testada. A vocês, que estiveram ao meu lado nas discussões sobre os caminhos e rumos deste trabalho, nas angústias e superações inerentes a esta jornada, minha mais profunda gratidão.

Expresso um reconhecimento especial a Cândida da Rosa Schepp, cuja paciência e companheirismo foram inestimáveis em minha trajetória. Sou profundamente grato pelos momentos de acolhimento, pelas refeições compartilhadas, pelos passeios e pelas risadas, que trouxeram conforto nos períodos mais desafiadores. Meu amor por você é imenso!

Por fim, estendo meus agradecimentos a todas as pessoas que, direta ou indiretamente, contribuíram para a construção deste percurso. A cada um de vocês, minha sincera gratidão.

*“Aprendemos a cozinhar com a memória dos outros... e em algum momento, nós fazemos a nossa.”* (Jean-François Piège, [s.d.] )

## Resumo

HALMENSCHLAGER, Wagner. **Entre o Doce e o Silêncio:** Visibilidade e sombras do patrimônio nas práticas alimentares da Comunidade Gustavo Adolfo de Morro Redondo/RS. Orientadora: Francisca Ferreira Michelin. 2025. 192 f. Tese (Doutorado em Memória Social e Patrimônio Cultural) – Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2025.

Esta pesquisa analisa as práticas alimentares da Comunidade Gustavo Adolfo de Morro Redondo, explorando o papel das festividades como espaços de expressão de tradições alimentares e sociabilidades comunitárias. A análise parte da premissa de que a relação entre as festas locais e a identidade gastronômica de uma localidade é um campo de investigação fundamental para a compreensão da memória social e do patrimônio cultural de determinados lugares, pois as festas estão associadas diretamente ao modo de vida, aos valores e crenças e às expressões de cada comunidade. A metodologia adotada nesta pesquisa baseia-se em uma abordagem qualitativa com inspirações etnográficas, em um estudo de caso focado nas festividades gastronômicas locais, especificamente na Comunidade Gustavo Adolfo do jovem município de Morro Redondo, sul do Rio Grande do Sul. O estudo investiga como estes eventos festivos utilizam o bem patrimonializado para se promover, destacando a relação entre os modos de fazer e os significados atribuídos aos alimentos na construção da identidade. Os resultados aferidos indicam que a patrimonialização do doce colonial e de outras iguarias típicas é um processo mediado por agentes internos e externos, envolvendo disputas simbólicas e negociações culturais. A pesquisa também evidencia a centralidade dos alimentos na construção de laços sociais e na transmissão de memórias, ressaltando a sua importância cultural. Sobretudo, problematiza o fenômeno do sombreamento de outras práticas alimentares, no qual certas tradições gastronômicas se tornam mais visíveis em detrimento de outras, influenciadas por discursos institucionais e turísticos, via de regra, externos à comunidade. Ao abordar a interseção entre comida, cultura e identidade, esta tese contribui para os debates sobre a alimentação e os processos de patrimonialização gastronômica, reafirmando a importância das festas comunitárias como espaços dinâmicos de confirmação e ressignificação da tradição local. Além disso, as festas do município não se mostraram um campo real para o estudo das práticas alimentares, tornando necessária a aproximação do pesquisador com uma comunidade local, como a Gustavo Adolfo, para compreender a invisibilidade de outras práticas alimentares. Essas práticas, embora presentes nas festas comunitárias, não estão representadas nas festividades do município, que foram transformadas em produtos voltados para o turismo e para a valorização do doce colonial. Esse, um patrimônio instituído que fomenta a economia local, cobra um preço silencioso: o ocultamento de outras práticas gastronômicas tão essenciais para a coesão e sustentabilidade das comunidades, devido ao sombreamento que operam.

Palavras-chave: Sombreamento Cultural. Práticas alimentares. Tradição. Festivais Gastronômicos. Patrimônio alimentar. Morro Redondo. Comunidade Gustavo Adolfo.



## Abstract

HALMENSCHLAGER, Wagner. **Between Sweetness and Silence: Visibility and Shadows of Heritage in the Food Practices of the Gustavo Adolfo Community of Morro Redondo/RS.** Advisor: Francisca Ferreira Michelin. 2025. 192 f. Thesis (Doctorate in Social Memory and Cultural Heritage) – Institute of Human Sciences, Federal University of Pelotas, Pelotas, 2025.

This research analyzes the food practices of the Gustavo Adolfo Community in Morro Redondo, exploring the role of festivals as spaces for the expression of culinary traditions and community sociabilities. The analysis starts from the premise that the relationship between local festivities and a locality's gastronomic identity is a fundamental field of investigation for understanding social memory and the cultural heritage of specific places, as such events are directly associated with the lifestyle, values, beliefs, and expressions of each community. The method adopted is based on a qualitative approach with ethnographic inspirations, focusing on a case study of local gastronomic festivities, specifically in the Gustavo Adolfo Community of the young municipality of Morro Redondo, in the southern region of Rio Grande do Sul. The study investigates how these festive events use patrimonialized goods to promote themselves, highlighting the relationship between culinary knowledge and the meanings attributed to food in the construction of identity. The findings indicate that the patrimonialization of the *Doce Colonial* and other typical delicacies is a process mediated by both internal and external agents, involving symbolic disputes and cultural negotiations. The research also highlights the centrality of food in building social bonds and transmitting memories, emphasizing its cultural importance. Above all, it problematizes the phenomenon of the overshadowing of other food practices, in which certain gastronomic traditions become more visible at the expense of others, influenced by institutional and touristic discourses, generally external to the community. By addressing the intersection of food, culture, and identity, this thesis contributes to debates on food heritage and the processes of gastronomic patrimonialization, reaffirming the importance of community festivals as dynamic spaces for the reaffirmation and reinterpretation of local traditions. Furthermore, the municipal festivals did not prove to be an adequate field for studying food practices, which made it necessary for the researcher to engage with a local community, such as Gustavo Adolfo, to understand the invisibility of other culinary practices. Although present in community festivities, these practices are not represented in the municipality's official celebrations, which have been transformed into commercial products aimed at tourism and the promotion of the *Doce Colonial*. This institutionalized heritage, while fostering the local economy, demands a silent cost: the concealment of other gastronomic practices that are essential to the cohesion and sustainability of communities, due to the overshadowing they undergo.

Keywords: Cultural Overshadowing. Food Practices. Tradition. Gastronomic Festivals. Food Heritage. Morro Redondo. Gustavo Adolfo Community.

## Lista de Figuras

|                                                                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Figura 01 Localização de Morro Redondo/Rio Grande do Sul .....                                                     | 69  |
| Figura 02 Localidade das festas de Morro Redondo/Rio Grande do Sul .....                                           | 80  |
| Figura 03 Doces Coloniais vendidos na Festa das cores flores e sabores em Morro Redondo/RS.....                    | 81  |
| Figura 04 Roda de Carreta sendo vendida na IV festa do Doce Colonial em Morro Redondo/RS.....                      | 82  |
| Figura 05 Rivalsback sendo vendido na III Feira do Artesanato e Produtos Coloniais em Morro Redondo/RS .....       | 82  |
| Figura 06 14ª Festa do Colono e Motorista na Comunidade São Marcos em Morro Redondo/RS.....                        | 83  |
| Figura 07 Localização das colônias e acesso à cidade de Morro Redondo .....                                        | 85  |
| Figura 08 Imagem dos roteiros oferecidos pela Associação Serra dos Tapes.....                                      | 86  |
| Figura 09 V Festa do Doce Colonial.....                                                                            | 95  |
| Figura 10 Venha mexer o tacho – Feitura do doce no tacho – V Festa do Doce Colonial .....                          | 98  |
| Figura 11 Doce colonial em passas (Marmelada Branca, doce de goiaba, figo cristalizado e passa de pêssago) .....   | 104 |
| Figura 12 Doce sendo feito na Festa do Doce Colonial de Morro Redondo/RS                                           | 108 |
| Figura 13 Passa de Pêssago sendo produzida durante a Festa do Doce Colonial de Morro Redondo/RS .....              | 110 |
| Figura 14 Imagem da igreja e do salão da Comunidade Gustavo Adolfo .....                                           | 117 |
| Figura 15 Ata da primeira assembleia da Comunidade Evangélica Gustavo Adolfo, em 3 de novembro de 1973.....        | 119 |
| Figura 16 Ata da segunda assembleia da Comunidade Evangélica Gustavo Adolfo, em 9 de julho de 1974.....            | 121 |
| Figura 17 Ata da terceira assembleia da Comunidade Evangélica Gustavo Adolfo, em 6 de março de 1975 .....          | 123 |
| Figura 18 Foto de 1975 retratando os trabalhadores construindo o salão paroquial da Comunidade Gustavo Adolfo..... | 124 |
| Figura 19 Imagem da festa de 50 anos da comunidade Gustavo Adolfo .....                                            | 127 |
| Figura 20 Folders de divulgação da Festa da Comunidade Gustavo Adolfo.....                                         | 127 |
| Figura 21 Imagem do pesquisador juntamente com o Seu Aladir e da Dona Neca,                                        |     |

|                                                                                                                                        |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| na festa da colheita, na festa destinada somente aos membros da comunidade .....                                                       | 128 |
| Figura 22 Imagem da celebração do Culto de Natal de 2023 onde os membros cantam o Tannenbaum .....                                     | 129 |
| Figura 23 Pesquisador auxiliando no preparo das bolachinhas no evento que antecede a festa da comunidade .....                         | 130 |
| Figura 24 Seu Armin (camisa branca), seu filho e seu neto assando o churrasco de almoço na festa da comunidade.....                    | 131 |
| Figura 25 Mulheres responsáveis pelo setor da salada na festa de 50 anos da comunidade.....                                            | 133 |
| Figura 26 Doces que foram servidos na festa de 50 anos da Comunidade Gustavo Adolfo .....                                              | 134 |
| Figura 27 Mesa do tradicional Café Colonial da Comunidade Gustavo Adolfo servido na festa de 50 anos da comunidade .....               | 135 |
| Figura 28 Oficina de produção das bolachinhas para a festa de 50 anos da comunidade .....                                              | 137 |
| Figura 29 Receita da dona Neca das bolachinhas que são conhecidas como gamelinhas .....                                                | 138 |
| Figura 30 Gamelinhas sendo colocadas no tarro de leite, medida utilizada para calcular a quantidade a ser preparada para a festa ..... | 140 |
| Figura 31 Barraca de venda dos produtos coloniais produzidos pela comunidade nos dias de festas .....                                  | 141 |

## **Lista de Quadros**

|                                                                                                         |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Quadro 01 - Quadro de votantes para a emancipação do município de Morro Redondo/Rio Grande do Sul ..... | 70 |
| Quadro 02 - Quadro de motivação para a realização de festas gastronômicas ...                           | 75 |
| Quadro 03 - Quadro de tipos de festivais gastronômicos.....                                             | 76 |
| Quadro 04 - Quadro com outros modelos de eventos gastronômicos .....                                    | 77 |
| Quadro 05 - Quadro de festas do município de Morro Redondo/Rio Grande do Sul .....                      | 78 |

## **Lista de Abreviaturas e Siglas**

|              |                                                                                |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| AETMORE      | Associação dos Empreendedores de Turismo de Morro Redondo                      |
| CDL          | Câmara de Dirigentes e Lojistas                                                |
| COMDERMOR    | Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural                                    |
| COMTUR       | Conselho Municipal de Turismo                                                  |
| CONSULATI    | Cooperativa Sul-Rio-Grandense de Laticínios Ltda.                              |
| CRAS         | Centro de Referências de Assistência Social                                    |
| CSTG         | Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia                                    |
| EMATER/ASCAR | Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio Grande do Sul           |
| EMBRAPA      | Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária do Rio Grande do Sul               |
| ES           | Espírito Santo                                                                 |
| ESF          | Estratégia Saúde da Família                                                    |
| GIPC         | Gestão Integrada do Patrimônio                                                 |
| IBGE         | Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística                                |
| IDHM         | Índice de Desenvolvimento Humano Municipal                                     |
| IECLB        | Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil                              |
| INRC         | Inventário Nacional de Referências Culturais                                   |
| IPHAE        | Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Rio Grande do Sul             |
| IPHAN        | Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional                         |
| PPGMP        | Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural              |
| RS           | Rio Grande do Sul                                                              |
| SAF          | Sistemas Agroflorestais Doceiros                                               |
| SEBRAE       | Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas                       |
| SEMPIAS      | Seminário Internacional do Patrimônio Industrial, Alimentos e Sustentabilidade |
| SMDTUR       | Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Turismo                        |
| SMECD        | Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto                           |
| SMDRT        | Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Turismo                        |

|          |                                                                      |
|----------|----------------------------------------------------------------------|
| THV      | Tesouros Humanos Vivos                                               |
| UFPEL    | Universidade Federal de Pelotas                                      |
| UNESCO   | Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura |
| UNISINOS | Universidade do Vale do Rio dos Sinos                                |
| UPAEC    | União Paroquial de Assistência à Educação e Cultura de Morro Redondo |

## Sumário

|                                                                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Capítulo 1: Introdução .....</b>                                                                                | <b>17</b> |
| 1.1. Contextualização do Estudo.....                                                                               | 17        |
| 1.1.1. Apresentação do tema geral da pesquisa .....                                                                | 20        |
| 1.1.2. Breve histórico de Morro Redondo e sua relação com o patrimônio alimentar .....                             | 21        |
| 1.1.3. A centralidade do doce colonial na identidade do município .....                                            | 21        |
| 1.2 Relevância Teórica e Prática.....                                                                              | 22        |
| 1.2.1. Discussão sobre a patrimonialização da alimentação .....                                                    | 23        |
| 1.2.2. Introdução ao conceito de "sombreamento cultural" e apagamento de práticas alimentares.....                 | 23        |
| 1.2.3. Importância da pesquisa para os estudos de memória, patrimônio e gastronomia .....                          | 24        |
| 1.3. Pergunta e Hipótese de Pesquisa .....                                                                         | 24        |
| 1.3.1. Como a patrimonialização do doce colonial influencia as práticas alimentares locais? .....                  | 24        |
| 1.3.2. Hipótese: A Patrimonialização do doce se dá de fora para dentro e ofusca outras tradições alimentares ..... | 25        |
| 1.4. Objetivos da Pesquisa.....                                                                                    | 25        |
| 1.4.1. Objetivo Geral .....                                                                                        | 25        |
| 1.4.2. Objetivos Específicos .....                                                                                 | 25        |
| 1.5. Metodologia.....                                                                                              | 26        |
| 1.5.1. Abordagem qualitativa com inspiração etnográfica .....                                                      | 26        |
| 1.5.2. Análise Documental.....                                                                                     | 27        |
| 1.5.3. Estudo de caso: festas gastronômicas e a Comunidade Gustavo Adolfo ....                                     | 27        |
| 1.5.4. Uso de imagem como ferramenta analítica .....                                                               | 28        |
| <br><b>Capítulo 2: Patrimônios Alimentares: Fundamentos Teóricos e Processos ..</b>                                | <b>29</b> |
| 2.1. História da Alimentação.....                                                                                  | 29        |
| 2.1.1. Gastronomia como identidade cultural .....                                                                  | 32        |
| 2.1.2. Conceitos-chave: comida como cultura, paisagem gastronômica, patrimônio imaterial.....                      | 36        |
| 2.2. Patrimônio Alimentar e sua Construção .....                                                                   | 39        |

|                                                                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2.2.1. O que significa patrimonializar um alimento? .....                                                               | 41 |
| 2.2.2. Processos de institucionalização de um patrimônio gastronômico .....                                             | 45 |
| 2.3. As festas e sua interface com o Patrimônio Alimentar .....                                                         | 50 |
| 2.3.1. O discurso do patrimônio e sua relação com a economia local.....                                                 | 52 |
| 2.4. Patrimônio x Patrimonialidades: Práticas alimentares invisibilizadas e o conceito de “Sombreamento Cultural” ..... | 56 |
| 2.4.1. Entre o Visível e o Invisível: gostos sociais e esquecimentos no campo do patrimônio alimentar.....              | 60 |

### **Capítulo 3: Festas e Tradição Local em Morro Redondo..... 68**

|                                                                                                         |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 3.1. Caracterização de Morro Redondo .....                                                              | 68  |
| 3.1.1. Aspectos culturais e geográficos do município.....                                               | 69  |
| 3.2. As festas de Morro Redondo/RS como transmissoras da cultura alimentar....                          | 72  |
| 3.2.1. Articulações entre festa e turismo .....                                                         | 85  |
| 3.2.2. Festas como agentes de reforço do patrimônio ou de exclusão de outras práticas alimentares?..... | 89  |
| 3.3. A Festa do Doce Colonial: Surgimento e como se desenvolve .....                                    | 94  |
| 3.3.1. Como o doce se consolidou um patrimônio.....                                                     | 101 |
| 3.3.2. O doce colonial como símbolo e identidade local.....                                             | 107 |
| 3.4. Observação participante nas festividades e utilização de técnicas etnográficas .....               | 111 |

### **Capítulo 4: Comunidade Gustavo Adolfo: Patrimônio Alimentar e Resistência .....**

|                                                                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| .....                                                                                                             | 115 |
| 4.1. História do luteranismo e o surgimento da Comunidade Gustavo Adolfo .....                                    | 115 |
| 4.1.1. As festas e as dinâmicas culturais e sociais da Comunidade Gustavo Adolfo .....                            | 124 |
| 4.1.2. A Relação da Comunidade com a Comida: Práticas alimentares preservadas e transmitidas entre gerações ..... | 136 |
| 4.1.3. Discursos institucionalizados x Práticas comunitárias.....                                                 | 144 |
| 4.2. O sombreamento das Tradições Locais .....                                                                    | 147 |
| 4.2.1. Como a patrimonialização do doce colonial impacta essa comunidade? .....                                   | 149 |
| 4.2.2. Relação entre os moradores e a ausência de reconhecimento oficial de suas práticas alimentares .....       | 152 |



|                                                                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 4.3. Contraponto entre Patrimônio Instituído e Tradição Viva                                                                  | 153 |
| 4.3.1. Festa do doce X Festa da Comunidade: Como a comunidade percebe sua alimentação em relação ao patrimônio institucional? | 154 |
| 4.3.2. Estratégias locais para a preservação de suas práticas                                                                 | 156 |
| 4.4. Sobre o futuro: possibilidades e probabilidades                                                                          | 159 |
| <b>Capítulo 5: Conclusão</b>                                                                                                  | 165 |
| 5.1. Síntese dos resultados                                                                                                   | 165 |
| 5.2. Resposta à pergunta                                                                                                      | 166 |
| 5.3. Contribuições para o campo                                                                                               | 167 |
| 5.4. Limitações e perspectiva para pesquisas futuras                                                                          | 169 |
| 5.5. Considerações finais                                                                                                     | 170 |
| <b>Referências</b>                                                                                                            | 173 |
| <b>Apêndices</b>                                                                                                              | 188 |
| <b>Anexos</b>                                                                                                                 | 190 |

## Capítulo 1: Introdução

### 1.1 Contextualização do estudo

Não vejo como começar esta apresentação de outra forma, a não ser contanto um pouco da minha história pessoal e profissional, a qual, não poderia deixar de ser escrita pelas cozinhas de minha vida. A intenção é situar o leitor desta tese ao que se refere ao meu ponto de referência, ou em trocadilhos, meu *comfort food*.

A começar, de muito pequeno, sempre fui atraído pela cozinha, aquele ambiente onde eram preparadas todas as guloseimas. Filho mais velho de uma turminha de quatro irmãos, desde cedo comecei a ajudar a minha mãe nas lidas de casa. Dadas as circunstâncias que me trouxeram até aqui, irão ver que não havia escolha melhor a não ser a de estar em meio às panelas. Então com a idade de poder cozinhar, acabei tornando-me responsável pelas refeições da família. Com pais de descendência alemã e italiana, podem imaginar o nível das comilanças.

Minha primeira lembrança na cozinha é de ver a minha vó, Dona Marina, preparando polenta para um almoço de domingo. Polenta esta que não tinha muito mistério, a não ser ficar mexendo com uma velha colher de pau por longas horas em cima do fogão, para que a farinha de milho cozinhasse bem. E que, não se falasse da tal de polentina, que sairíamos escorraçados daquela cozinha. Lembro como se fosse hoje ela servindo aquela polenta com algumas fatias de queijo colonial no fundo do prato, com a polenta mole por cima e cobrindo a polenta vinha um *salamito* picadinho. Um prato de uma simplicidade incrível, porém com uma carga de memória e um valor afetivo gigantesco. Como se não bastasse aquela polenta maravilhosa, ainda havia a briga pela casca que se formava no fundo da panela por conta das horas de cozimento. Com minha mãe vieram os aprendizados das comidas do dia a dia, que deveriam ser mais rápidas, a fim de cumprir as demandas da rotina diária. Lembro que uma de suas comidas preferidas era uma salada de batata, com maionese batida à mão, arroz branco e alguns bifes à milanesa. Aos domingos normalmente o almoço era com o Pai, este que preparava o tradicional churrasco de final de semana e sempre regado com uma caipirinha para abrir os trabalhos. Para os acompanhamentos não podiam faltar a salada de

batata e o aipim com farofa, receita essa que era preparada com banha e farinha de mandioca para cobrir o aipim. Embora pareça uma bomba calórica, recomendo fortemente que provem. Prometo passar a receita caso seja do interesse do leitor.

Saltando um pouco no tempo, depois de quase um ano estudando e fazendo cursinho para medicina, descobri um curso novo, que até então era de formação específica e não tecnólogo, na Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS). Quando falei para o meu pai que havia optado por fazer gastronomia ao invés de medicina, ele me olhou com um olhar de desaprovação, porém não se opôs. Imagino que deva ter pensado: o que esse guri está fazendo da sua vida. Lembremos que naquela época ainda se tinha muito preconceito com essa nova área e que a cozinha ainda era um ambiente em que muitos ligavam diretamente às obrigações da mulher. Iniciei o curso de graduação em Gastronomia no ano de 2006, já com alguma prática culinária, mas sem nenhum refinamento, porém com muitas memórias gustativas. Ali tive a sensação de que estava no caminho certo e nunca tive arrependimentos da escolha dessa área como carreira. Comecei fazendo alguns eventos como *freelance* e ainda durante o período da faculdade, com mais três colegas, abrimos uma empresa de eventos que chamamos de “Chef em Casa”. Mais adiante fiz meu primeiro estágio em um restaurante vegetariano indiano no bairro Bom Fim em Porto Alegre, o que me trouxe um enorme aprendizado em relação à construção de aromas e sabores, que até então eram extremamente exóticos. Depois ainda tive a passagem por um restaurante francês chamado de Sanduíche Voador, onde de fato aprendi como funcionava uma cozinha, aprendi a ouvir comandos, limpar fogões, pegar os ritmos de cozinha e sentir o peso das longas jornadas de trabalho. Sempre com muita vontade de aprender o máximo possível e com uma inquietação natural, passei por mais alguns restaurantes em Porto Alegre. Por se tratar muitas vezes de uma rotina de reprodução, acabava aprendendo tudo sobre determinado lugar e estava pronto para ir para outro. Um deles foi o Koh Pee Pee, um restaurante de comida tailandesa, onde refinei algumas técnicas de saltear ingredientes em uma panela do tipo *wok*, e construir uma boa base para criação e harmonização de temperos e sabores. Além claro de uma bagagem de experiências, práticas e conhecimentos, até chegar à docência em nível superior.

Em 2010 me desloco para o sul do estado do Rio Grande do Sul, mais precisamente para o município de Pelotas, onde realizaria o concurso de professor temporário para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (CSTG), na Universidade Federal de Pelotas (UFPEL). Ali começava uma nova fase na minha vida. Ainda lembro da sensação, enquanto retornava à Porto Alegre depois da realização do concurso, de alegria e ao mesmo tempo um embrulho no estômago, por conta do desafio que estava por vir. A docência por si só, já é deveras desafiadora. Acredito que esse ambiente desafiador que é estar em sala de aula é o que me fez com que me apaixonasse em dar aulas. Já em 2013 fiz um novo concurso, este para professor efetivo no CSTG da UFPEL.

Ensinar gastronomia na UFPEL é demonstrar e desenvolver com os alunos habilidades técnicas, além de propor uma reflexão sobre comida e sociedade, tomando como partida contextos de produção, manipulação e consumo. Ensinar a cozinhar em um laboratório de técnica dietética ou como popularmente chamamos no curso de gastronomia “cozinha”, apresenta uma série de particularidades avessas às cozinhas de casa. O laboratório, que se assemelha ao ambiente de uma cozinha profissional ganha vida com os alunos/cozinheiros que carregam em algum lugar da memória os cheiros, gostos e prazeres que trazem consigo.

Em 2014, com a intenção de continuar a me qualificar busquei por mestrados. Naquele momento não havia nenhum programa mestrado específico na área de gastronomia, por isso precisei buscar áreas afins para a obtenção do título e acabei ingressando no Programa de Pós-graduação em Nutrição e Alimentos da Faculdade de Nutrição da UFPEL, onde desenvolvi o projeto que resultou na dissertação intitulada *Sustentabilidade Ambiental em Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares da Zona Sul do Rio Grande do Sul* (Halmenschlager, 2017), defendida em 2017.

No doutorado, querendo achar um novo caminho e de maneira que pudesse contribuir mais com a minha área, procurei por programas multidisciplinares em que pudesse trabalhar com o tema da alimentação. Acabei cursando duas disciplinas como aluno especial no Programa de Pós-graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural (PPGMP), que simplesmente me deixaram encantado e decidido por fazer a seleção para o programa. Então no ano de 2020, ingressei no PPGMP, onde dei início ao desenvolvimento deste trabalho.

O mote central da tese está voltado para a comida, as festas e a tradição. A motivação e persistência em manter a pesquisa no âmbito das festas, das comunidades e o meio rural são inspiradas pela intenção de compreender os modos pelos quais a alimentação, a culinária e a gastronomia configuram um espaço em que as ciências humanas, as artes e as ciências da natureza possam refletir sobre seu tempo (Perullo, 2013) e também por uma infância marcada por essas experiências gastronômicas que, mais do que simplesmente alimentar, carregavam em si uma relação profunda com a cultura alimentar local. Por ter sido criado boa parte da minha infância em meio rural, esses espaços me são comuns e me trazem uma nostalgia imensa, o que torna este trabalho extremamente prazeroso de desenvolver. A escrita desta tese aproxima minha vida pessoal da acadêmica, permitindo-me refletir sobre minhas próprias experiências e como elas dialogam com os conceitos de patrimônio alimentar, identidade cultural e gastronomia. Este entrelaçamento entre minha história e a pesquisa proporciona não apenas resultados acadêmicos relevantes, mas também uma satisfação pessoal profunda, ao ver reconhecida a importância da alimentação na construção de memórias e identidades.

Assim começam as minhas experiências, estas que permeiam até hoje as cozinhas pelas quais tive a oportunidade de aprender e as que ainda ei de passar.

#### **1.1.1. Apresentação do tema geral da pesquisa**

A presente pesquisa se debruça sobre o estudo da patrimonialização alimentar, investigando como determinados alimentos são elevados ao status de patrimônio cultural e quais os impactos dessa institucionalização na dinâmica alimentar de uma comunidade. O conceito de patrimônio alimentar, conforme aponta Montanari (2008), está intrinsecamente ligado à noção de identidade e à valorização de práticas socioculturais associadas à alimentação. Dessa forma, este estudo busca compreender como a valorização do doce colonial em Morro Redondo influencia as práticas alimentares locais e verificar como sua patrimonialização pode levar à marginalização de outras tradições gastronômicas.

### **1.1.2. Breve histórico de Morro Redondo e sua relação com o patrimônio alimentar**

Morro Redondo tem suas raízes na imigração europeia, especialmente alemã e italiana, que trouxeram consigo técnicas agrícolas e tradições culinárias que até hoje moldam o perfil gastronômico da região. A economia local sempre esteve fortemente vinculada à agricultura familiar e à produção de alimentos artesanais, refletindo-se na formação de um repertório alimentar baseado em ingredientes típicos e modos de preparo tradicionais.

O doce colonial surge nesse contexto como um dos produtos emblemáticos dessa tradição alimentar. Historicamente, o preparo desse doce esteve atrelado às práticas culinárias domésticas, sendo transmitido de geração em geração dentro das famílias locais. Com o passar do tempo, seu reconhecimento como um patrimônio alimentar foi sendo consolidado, tornando-se um elemento central das festividades e do turismo gastronômico do município. Contudo, essa visibilidade conferida ao doce colonial levanta questionamentos sobre o impacto desse processo na valorização de outros produtos e práticas alimentares que coexistem na região.

### **1.1.3. A centralidade do doce colonial na identidade do município**

O doce colonial se destaca como um dos principais símbolos culturais de Morro Redondo, sendo promovido em eventos gastronômicos, feiras e festividades locais. Sua patrimonialização conferiu-lhe um status diferenciado, permitindo sua comercialização em larga escala e fortalecendo sua identidade como produto típico da região. Essa notoriedade, no entanto, pode ter efeitos colaterais, como a sobreposição de outras práticas alimentares menos institucionalizadas.

Torna-se pertinente para analisar essa questão, uma vez que sugere que, ao se destacar determinado elemento cultural, corre-se o risco de sombrear outras manifestações igualmente relevantes. Assim, a pesquisa se propõe a investigar até que ponto o reconhecimento do doce colonial como patrimônio fortalece ou limita a diversidade alimentar do município, sobretudo em relação a práticas culinárias mantidas por comunidades locais, como a Comunidade Gustavo Adolfo.

## 1.2 Relevância teórica e prática

O presente estudo se insere no campo dos estudos sobre patrimônio alimentar, memória cultural e identidade social, que se apresentam como conceitos que articulam a alimentação como um dos elementos evidentes da identidade cultural de uma sociedade que, conforme Montanari (2008), expressa-se no fato de que comer transcende a função biológica e assume um papel cultural, refletindo processos históricos, sociais e econômicos.

Isso posto, apresenta-se o município de Morro Redondo, cidade no sul Rio Grande do Sul, onde o doce colonial patrimonializado em nível federal, tem desempenhado um papel fundamental na representação da cultura alimentar local. No entanto, ao instituir esse alimento como símbolo gastronômico oficial, outras práticas alimentares tradicionais parecem estar sendo minimizadas, ou ocultadas, criando um fenômeno de apagamento cultural ou “sombreamento alimentar” (Hernández, 2005b; Gularte, 2020).

O doce colonial tem sido amplamente promovido em eventos e festivais gastronômicos, consolidando-se como um elemento identitário da cidade. Porém, cabe lembrar que de acordo com Müller, Amaral e Remor (2010), o reconhecimento patrimonial de alimentos muitas vezes está atrelado a interesses econômicos e turísticos, que podem eclipsar a diversidade de práticas alimentares existentes em uma comunidade. É no âmbito desta consideração e da empiria já em curso, do autor sobre o local que a presente pesquisa busca compreender os impactos dessa patrimonialização, analisando como as festas gastronômicas de Morro Redondo reforçam ou limitam a representatividade das práticas alimentares locais.

Outro conceito que auxilia na construção desse estudo é o de paisagens alimentares, que, segundo Sauer (1998), refere-se à interseção entre espaço geográfico, cultura e práticas alimentares. Em Morro Redondo, a paisagem alimentar é profundamente influenciada pelas festividades locais e pela patrimonialização do doce colonial, o que está na base da presente investigação, justamente por se desejar entender como essas dinâmicas moldam a identidade alimentar do município.

A alimentação para além de apenas um meio de subsistência, apresenta-se como um dos principais vetores de transmissão cultural, como apontado por Poulain (2013). O reconhecimento de determinados alimentos como patrimônios imateriais pode gerar processos de valorização cultural, mas também de exclusão de outras

práticas alimentares menos visíveis ou instituídas.

Dessa forma, este estudo tem relevância teórica ao contribuir para a compreensão do impacto da patrimonialização sobre a diversidade alimentar e a construção de identidades locais. Além disso, do ponto de vista prático, a pesquisa pode oferecer subsídios para a formulação de políticas públicas e iniciativas de valorização de práticas alimentares que coexistem no município, mas que não possuem a mesma visibilidade conferida ao doce colonial.

No contexto de Morro Redondo, a abordagem da paisagem alimentar e gastronômica permite investigar como as festividades e o patrimônio alimentar se entrelaçam na produção da identidade local. Como enfatizam Muller e Fialho (2011), o reconhecimento institucional de um patrimônio gastronômico não apenas legitima uma prática, mas também redefine relações sociais e econômicas dentro de uma comunidade.

#### **1.2.1. Discussão sobre a patrimonialização da alimentação**

O conceito de patrimonialização alimentar está diretamente ligado à noção de identidade cultural e preservação do passado. De acordo com Montanari (2008), os alimentos não são apenas consumidos, mas carregam consigo significados que refletem a história e os valores de um grupo social. A patrimonialização pode, por um lado, promover a valorização de práticas alimentares tradicionais e fomentar o turismo gastronômico, mas, por outro, pode reforçar discursos excludentes que acabam marginalizando outras manifestações alimentares que não foram institucionalmente reconhecidas.

#### **1.2.2. Introdução ao conceito de "sombreamento cultural" e apagamento de práticas alimentares**

O sombreamento cultural refere-se ao fenômeno pelo qual determinadas práticas culturais se tornam dominantes dentro de um contexto, ofuscando outras tradições que coexistem no mesmo espaço. No caso do doce colonial, sua institucionalização como patrimônio alimentar pode contribuir para o apagamento de outras práticas gastronômicas de Morro Redondo, especialmente aquelas preservadas pelas suas comunidades, aqui representadas pela Comunidade Gustavo Adolfo, que mantém modos de preparo e receitas que não foram absorvidos pelo discurso oficial da patrimonialização.



### **1.2.3. Importância da pesquisa para os estudos de memória, patrimônio e gastronomia**

Este estudo contribui para a compreensão crítica da patrimonialização alimentar, demonstrando seus impactos sobre a diversidade alimentar e a identidade cultural de uma localidade. Além disso, ao problematizar o sombreamento cultural, a invisibilização de práticas alimentares que não são reconhecidas e detrimento de outras, essa pesquisa propõe uma reflexão sobre os desafios da preservação do patrimônio alimentar sem comprometer a riqueza das múltiplas práticas alimentares locais.

### **1.3 Pergunta de pesquisa e hipótese**

A pesquisa se estrutura a partir da seguinte questão central: Como a centralidade do doce colonial, instituído como patrimônio em Morro Redondo, contribui para a invisibilidade ou o sombreamento de outras práticas alimentares igualmente importantes para a construção identitária e cultural do município?

Parte-se da hipótese de que o processo de patrimonialização do doce colonial, ainda que represente uma valorização importante das tradições vinculadas à antiga Pelotas, região que, antes da emancipação de Morro Redondo em 1996, compreendia os atuais municípios de Morro Redondo, Capão do Leão e Arroio do Padre, e às práticas coloniais da região, também pode gerar efeitos colaterais. Entre eles, destaca-se o risco de invisibilização de outras práticas alimentares mantidas por comunidades locais, como a Comunidade Gustavo Adolfo, que conservam modos de fazer enraizados na oralidade, na cooperação e em lógicas não institucionalizadas. A patrimonialização, ao privilegiar elementos culturalmente visíveis e facilmente apropriáveis pelo discurso turístico e comercial, pode sombrear práticas igualmente legítimas, mas que não se encaixam nas molduras formais de reconhecimento.

#### **1.3.1. Como a patrimonialização do doce colonial influencia as práticas alimentares locais?**

A patrimonialização do doce colonial, ao consolidá-lo como símbolo identitário de Morro Redondo, pode contribuir para a invisibilização de outras práticas alimentares. Este estudo busca compreender como esse processo impacta a diversidade gastronômica local e de que forma as festividades reforçam ou

questionam essa hegemonia.

### **1.3.2. Hipótese: A patrimonialização do doce se dá de fora para dentro e ofusca outras tradições alimentares**

A hipótese que norteia este estudo é que a patrimonialização do doce colonial ocorre de forma institucionalizada, promovendo uma narrativa de identidade alimentar que pode excluir outras práticas alimentares. Dessa forma, as festas gastronômicas reforçam a patrimonialização do doce colonial, mas nem sempre refletem a pluralidade alimentar de determinada localidade.

O estudo da Comunidade Gustavo Adolfo se faz essencial para compreender essa dinâmica, pois essa comunidade mantém práticas alimentares que não foram incorporadas ao discurso patrimonial oficial. Assim, esta pesquisa pretende mostrar que essas práticas são invisibilizadas e como poderiam integrar-se melhor ao conceito de patrimônio alimentar local.

## **1.4 Objetivos da pesquisa**

### **1.4.1. Objetivo geral**

Investigar os impactos da patrimonialização do doce colonial e invisibilidade das práticas alimentares vividas na Comunidade Gustavo Adolfo de Morro Redondo/RS.

### **1.4.2. Objetivos específicos**

- Mapear a trajetória do doce colonial e seu reconhecimento como patrimônio;
- Analisar as funções das festas gastronômicas na reafirmação desse patrimônio;
- Investigar as práticas alimentares da Comunidade Gustavo Adolfo e sua relação com a identidade local;
- Comparar as narrativas institucionais e comunitárias sobre o patrimônio alimentar;
- Observar a paisagem alimentar e como ela se manifesta nas festividades e tradições locais.

## **1.5 Metodologia**

A pandemia da COVID-19 trouxe desafios significativos à realização desta pesquisa, impactando diretamente os métodos de coleta de dados e a interação com os sujeitos do estudo. Medidas restritivas impostas durante o período pandêmico limitaram a realização de atividades presenciais planejadas, exigindo adaptações metodológicas ao longo da investigação. Dessa forma, a pesquisa com inspirações etnográficas foi desenvolvida em um cenário adverso, demandando uma reestruturação do cronograma de campo e ajustes nas estratégias de coleta de dados.

Conduzir uma pesquisa etnográfica envolve desafios inerentes ao método, que requerem atenção à narrativa dos interlocutores, à postura do pesquisador e às interações com o campo, os sujeitos envolvidos e os ambientes observados. Como destaca Velho (1987), a etnografia exige do pesquisador a capacidade de "estranhar o familiar", buscando novas interpretações e perspectivas sobre fenômenos já conhecidos. Buscando essa inspiração na etnografia, desenvolveu-se este estudo, pautando-se em um exercício constante de distanciamento e aproximação, permitindo um olhar analítico mais aprofundado sobre os processos alimentares e festivos estudados.

### **1.5.1 Abordagem qualitativa com inspiração etnográfica**

A pesquisa de campo foi conduzida com base na observação participante, com registro detalhado de práticas e interações nas festividades gastronômicas de Morro Redondo e da Comunidade Gustavo Adolfo. Além disso, foram realizadas entrevistas com membros da comunidade, produtores locais e organizadores de eventos, a fim de compreender a dinâmica social e cultural associada ao doce colonial e às práticas alimentares locais.

As atividades em campo incluíram o acompanhamento de múltiplas instâncias de produção e consumo alimentar, como a produção de bolachinhas tradicionais na Comunidade Gustavo Adolfo, a realização dos almoços coloniais e a participação em festividades do município. Esses eventos foram essenciais para a construção de vínculos e para a inserção no campo, permitindo o aprofundamento das interações e a troca de saberes com os participantes do estudo.

A aproximação do estudo com a etnografia aqui desenvolvida seguiu os moldes propostos por Cardoso de Oliveira (2000), nos quais o olhar, a escuta e a escrita

compõem um mosaico de experiências que conferem densidade à análise. Além disso, conforme argumenta Geertz (2009), a escrita etnográfica é construída a partir da imersão do pesquisador no campo e do diálogo com seus interlocutores. A interação etnográfica não se restringiu às entrevistas formais, sendo complementada por conversas informais, observação do cotidiano dos participantes e registros de práticas alimentares em diferentes contextos. Esses momentos foram fundamentais para aprofundar a compreensão das dinâmicas sociais e alimentares observadas.

Além disso, a pesquisa com essa influência etnográfica demanda atenção especial para questões éticas, diretamente relacionadas à informação que é obtida, publicizada e seus possíveis desdobramentos. Nesse sentido, buscou-se garantir o consentimento, o respeito à privacidade e à autonomia dos participantes, bem como a reflexão crítica sobre os impactos da divulgação dos dados coletados. Tais cuidados são essenciais para assegurar a integridade da pesquisa e a responsabilidade acadêmica diante das comunidades e contextos investigados.

### **1.5.2 Análise documental**

A pesquisa também incorporou um levantamento documental, incluindo a análise de registros históricos, documentos institucionais e materiais midiáticos sobre a patrimonialização do doce colonial. Esse levantamento permitiu traçar um panorama sobre as narrativas construídas em torno desse patrimônio alimentar, identificando como ele é legitimado e promovido tanto dentro quanto fora da comunidade. A análise documental também permitiu compreender as políticas públicas e as estratégias institucionais relacionadas à valorização do doce colonial como elemento identitário do município.

### **1.5.3 Estudo de caso: Festas gastronômicas e a Comunidade Gustavo Adolfo**

A investigação se estruturou a partir de um estudo de caso, tendo como foco a análise da tradição e da relação entre os discursos patrimoniais e as práticas alimentares em Morro Redondo. As festas gastronômicas e a Comunidade Gustavo Adolfo foram analisadas como elementos-chave para compreender os impactos da patrimonialização alimentar, observando como certas tradições são valorizadas enquanto outras permanecem invisibilizadas.

O estudo buscou compreender como os processos de patrimonialização

influenciam a reprodução das práticas alimentares locais e de que maneira os atores sociais envolvidos percebem e vivenciam essas transformações. Além disso, foram explorados os mecanismos de transmissão e preservação dos saberes culinários na comunidade, identificando os desafios e oportunidades para a manutenção dessas práticas em um contexto de mudanças socioculturais.

#### **1.5.4 Uso de imagens como ferramenta analítica**

A metodologia adotada considerou o uso de imagens como ferramenta etnográfica, com fotografias atuando como suporte visual para a análise das práticas e dos espaços alimentares estudados. Segundo Barbosa e Cunha (2006), as imagens têm o potencial de expandir e adensar a descrição etnográfica, fornecendo elementos que complementam a articulação entre discurso e prática. As fotografias foram utilizadas tanto para registrar a materialidade das práticas alimentares observadas quanto para capturar momentos de interação social que enriquecem a análise.

Dessa forma, a metodologia desta pesquisa se construiu a partir da convergência entre observação participante, entrevistas, análise documental e registros fotográficos, permitindo uma abordagem detalhada e reflexiva sobre a relação entre alimentação, patrimônio e identidade cultural em Morro Redondo.

## **Capítulo 2: Fundamentação teórica**

Este capítulo apresenta a base teórica que sustenta essa pesquisa, abordando a relação entre alimentação, patrimônio e cultura. Primeiramente, será discutida a história da alimentação e sua relevância na construção de identidades culturais, dando ênfase ao conceito de patrimônio alimentar. Em seguida, serão explorados os processos de patrimonialização de alimentos, analisando seus impactos sociais e econômicos.

### **2.1. História da alimentação no Brasil**

A história da alimentação, por se tratar de uma temática recente no campo das ciências humanas, exige uma revisão conceitual e teórica. Desde meados do século XX, a alimentação passou a ser reconhecida como um campo legítimo de investigação histórica, ampliando as discussões para além da nutrição e incorporando aspectos culturais, sociais e simbólicos (Lopes, 2012). A alimentação é um fator essencial na construção das civilizações e está diretamente ligada à formação das identidades culturais dos povos (Montanari, 2008).

Freyre (2003) reconhece que os indígenas e africanos influenciaram as receitas dos portugueses, refletindo na formação da cozinha típica brasileira e nos demais constituintes da cultura nacional. A ocupação do Brasil pelos portugueses no século XVI mostra as tentativas de manutenção de hábitos alimentares tradicionais dos colonizadores, evidências da busca de substituições viáveis para ingredientes europeus, como o uso da farinha de mandioca em lugar da farinha de trigo. Esse processo de adaptação forçada influenciou diretamente a culinária local, ao mesmo tempo em que levou os europeus a negligenciarem alimentos nativos, cuja incorporação à dieta ocorreu de maneira gradual e seletiva (Panegassi, 2013). Essa interação alimentar moldou um sistema híbrido, no qual técnicas e ingredientes autóctones foram reinterpretados segundo os padrões gastronômicos europeus, consolidando uma identidade culinária singular no Brasil (Heinrich, 2019).

No decorrer do século XIX, os imigrantes alemães foram um dos primeiros grupos europeus a criar colônias no Brasil, com destaque para a região de São Leopoldo no Rio Grande do Sul. Até o início do século XX, aproximadamente 100 mil imigrantes alemães chegaram ao país, trazendo consigo seus hábitos alimentares,

baseados no consumo de batatas, hortaliças, massas de centeio e trigo, carnes salgadas e defumadas. Câmara Cascudo (2004) cita que as comidas alemãs mais típicas não se espalharam pelo Brasil, a saber:

Salada de batata, Kartoffelsalat, salada de beterraba, Zuckerruebesalat, a linguiça de fígado, Leberwurst, o arenque defumado, Bücklinger, o arenque enrolado em escabeche, Rollmops, o toucinho de vitela ou carneiro assado ou frito, Cassler Rippchen, o mocotó de porco, Eissbein, a linguiça de sangue, Blutwurst, o queijo de porco, Schwartemagen, chucrute, Sauerkraut, o pão negro, Schwarzbrot etc. (Cascudo, 2019, p. 619).

Antes de 1939, a dieta alimentar alemã incluía um consumo anual per capita de aproximadamente 29,5 quilos de carne suína. Embora a criação de suínos e o consumo de carne de porco já fossem práticas difundidas pelos portugueses no Brasil, os imigrantes alemães contribuíram significativamente para a consolidação e diversificação de seus pratos, na sua maioria à base de suínos, incorporando técnicas de defumação e conservação características de sua tradição culinária. Assim como os alemães introduziram elementos gastronômicos, esses imigrantes também adotaram aspectos da cultura local, como o consumo do chimarrão – uma bebida ícone da região sul, bem como a adesão à indumentária gaúcha, demonstrando um processo de hibridização cultural e adaptação à nova realidade (Cascudo, 2004).

A necessidade de adaptação ao novo território, fez com que fossem incorporados elementos da culinária local, como a farinha de mandioca, o feijão-preto, o arroz, o cará, a taioba, o pão de milho e a carne seca, em um processo que Silva (2017) denomina de desterritorialização e (re)territorialização dos hábitos alimentares. Essa mescla não apenas transformou a dieta dos imigrantes, como também contribuiu para a formação de um patrimônio alimentar híbrido, que influenciou e foi influenciado pelas práticas alimentares existentes. Esse mesmo grupo étnico reforçou o consumo de ingredientes introduzidos pelos portugueses, como carnes defumadas e cervejas, ampliando a diversidade da cultura alimentar brasileira (Cascudo, 2004).

Os hábitos alimentares de maneira geral são influenciados pelas práticas culturais dos territórios onde se estabelecem, ao mesmo tempo em que exercem impacto sobre as práticas locais, introduzindo novos ingredientes e técnicas culinárias. Esse fenômeno reflete um processo de desterritorialização e (re)territorialização, no qual os alimentos passam a conectar diferentes espaços culturais por meio das

práticas gastronômicas e da comensalidade, demonstrando como a alimentação é um elemento vivo e dinâmico da identidade cultural (Heinrich, 2019).

A ato de se alimentar constitui-se como um dos principais elementos da identidade, permitindo a análise dos costumes e seus hábitos estabelecidos pelas comunidades. Não passa apenas pela escolha dos ingredientes, mas também influenciando diretamente os métodos de preparo e as interações sociais em torno da comida, que refletem valores culturais e históricos. A culinária, nesse sentido, permanece como uma prática fundamental que permeia a relação entre os modos de preparo dos alimentos e o desenvolvimento social das civilizações (Cascudo, 2004).

A prática de cozinhar no fogo os alimentos antecede em milênios a estruturação da cozinha, um espaço posteriormente ocupado pela mulher, que, segundo Cascudo (2004), também desempenhou papel central na invenção da agricultura. Segundo o autor, devido à sua natureza dinâmica e inquieta, a mulher esteve envolvida no ato de cozinhar desde 20 a 40 séculos antes de Cristo. A presença feminina na manipulação dos alimentos não apenas dá início a uma maneira de consolidar, mas estabelece a transmissão dos saberes culinários, permitindo a experimentação e aperfeiçoamento das técnicas de preparo ao longo do tempo.

A evolução cozinha de modo geral é acompanhada do desenvolvimento de técnicas e das sociedades como um todo. O cozimento da carne em vasilhas surgiu há aproximadamente 4 mil anos antes de Cristo, enquanto a carne assada no espeto remonta a cerca de 300 mil anos, sendo utilizada em rituais religiosos (Cascudo, 2004). Na Grécia Antiga, entre os séculos II e III d.C., os banquetes eram eventos de elevada sofisticação, nos quais os chamados “sábios da ceia” discutiam temas como medicina, direito, filosofia, teatro e literatura, sempre acompanhados por manifestações artísticas, como música e dança (Cascudo, 2004). Esse modelo de comensalidade valorizava não apenas a alimentação, mas também o conhecimento e a interação social.

Com o Renascimento, houve a revolução das especiarias, que possibilitou a reintrodução de ingredientes e receitas orientais, ressignificando padrões culinários no Ocidente. No século XIV, o rei francês Carlos V organizou os princípios da alta gastronomia, destacando o consumo de carnes assadas e a cristalização de frutas, anteriormente consumidas frescas ou secas (Cascudo, 2004). Esse período marcou uma reestruturação do conceito de cozinha refinada, fortalecendo as diferenças entre



a alimentação aristocrática e a comida popular, elemento que ainda influencia a forma como a culinária é percebida atualmente.

No Brasil, os indígenas apresentavam uma divisão de tarefas na qual os homens eram responsáveis pela caça e pela pesca, enquanto as mulheres realizavam a coleta e o preparo dos alimentos. O modelo culinário colonial introduzido pelos portugueses insere novos equipamentos e utensílios, como o forno em forma de abóbada e as chapas de ferro para o uso das panelas (Cascudo, 2004). A interação entre essas diferentes tradições resulta em um processo de fusão gastronômica, influenciando diretamente a formação dos patrimônios alimentares brasileiros (Heinrich, 2019). O contato entre culturas distintas, não apenas diversificou a dieta alimentar da população local, mas também estabeleceu novos hábitos que se perpetuam até os dias de hoje.

No decorrer da história, observa-se uma perda gradual de conceitos tradicionais ligados à saberes culinários (Cascudo, 2004), em favor de estudos que priorizam as questões nutricionais e econômicas da alimentação. Paralelamente, ocorre um processo de homogeneização do paladar ocidental, marcado pela padronização industrial dos produtos e pela redução da diversidade gastronômica. Poulain (2014) destaca a urgência de documentar e preservar o patrimônio gastronômico, contextualizando as práticas alimentares tradicionais e tornando-as acessíveis para gerações futuras.

### **2.1.1. Gastronomia como identidade cultural**

A relação entre a alimentação e a identidade cultural está profundamente enraizada na memória coletiva dos grupos sociais, funcionando como um elo entre passado e presente. O ato de se alimentar transcende a mera necessidade fisiológica, assumindo um papel essencial na construção de laços comunitários, na transmissão de saberes e na expressão de pertencimento (Poulain, 2004).

Aceitamos facilmente que comemos para satisfazer a fome, mas o ato de comer carrega significados que extrapolam a necessidade biológica, tornando-se um sistema simbólico de distinção social e cultural (Lévi-Strauss, 2006). De acordo com Maciel (2005):

A alimentação humana como um ato social e cultural faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares. [...] Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando

no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (Maciel, 2005, p. 49)

A relação entre alimentação e identidade pode ser analisada a partir da estrutura da produção, do preparo e do consumo dos alimentos. Como pontua Montanari (2008), comida é cultura porque o ser humano não apenas consome o que encontra na natureza, mas também transforma sua alimentação, criando técnicas, saberes e práticas que consolidam sua relação com a comida.

A alimentação, portanto, não pode ser vista apenas como um ato fisiológico, mas como um fenômeno social que reflete padrões históricos, políticos e econômicos e que foi moldada ao longo dos tempos como podemos ver brevemente no tópico anterior. Segundo Maciel (2005, p.54), "A alimentação, quando constituída como uma cozinha organizada, toma-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir". Autores como Braudel (1993) destacam como os alimentos foram fundamentais para moldar civilizações, sendo o trigo no Mediterrâneo, o arroz na Ásia, o milho nas Américas e o sorgo na África alguns dos exemplos de produtos que estruturaram os hábitos alimentares de diferentes sociedades.

Segundo Dória (2006), as escolhas alimentares não são determinadas apenas pelo gosto pessoal, mas por um complexo conjunto de fatores históricos e culturais que influenciam o que é considerado adequado para o consumo em cada sociedade. Cascudo (2004) corrobora essa perspectiva ao afirmar que a formação da culinária brasileira resulta de um longo processo de miscigenação cultural, onde ingredientes e técnicas indígenas, africanas e europeias se combinaram para criar um repertório gastronômico único.

No caso de Morro Redondo, o doce colonial tornou-se um símbolo identitário, sendo promovido como o principal elemento do patrimônio alimentar local. Essa centralização simbólica sugere a ocorrência do que chamaremos de "sombreamento cultural", o que podemos descrever como um fenômeno que se manifesta quando a valorização de uma prática alimentar sobrepõe e reduz a visibilidade de outras expressões culinárias coexistentes na região. Assim como para Hernández (2005b), a ideia de que a valorização de determinadas práticas alimentares, pode tornar outras

expressões culinárias invisibilizadas, mesmo que possuam seu próprio valor histórico e cultural:

Os processos de tornar patrimônio apresentam algo de paradoxal, uma vez que, emergindo de uma certa recusa aos processos de uniformização cultural, derivados da lógica própria da economia de mercado, parecem ter sido rapidamente 'assimilados' e mais ou menos 'estereotipados', dentro dessa mesma lógica econômica (Hernández, 2005, p. 139).

As festas gastronômicas, como a Festa do Doce Colonial, reforçam essa hegemonia, promovendo a economia local e fortalecendo o turismo, mas, ao mesmo tempo, podem contribuir para a marginalização de práticas alimentares tradicionais preservadas por comunidades como Gustavo Adolfo. Para compreender essa dinâmica, é necessário examinar as práticas que foram invisibilizadas no processo, destacando sua relevância histórica e cultural.

A culinária, nesse sentido, é um ato de representação e pertencimento. Para os imigrantes, por exemplo, a reprodução de pratos tradicionais de suas origens resgata memórias afetivas e reforça laços identitários (Caetano et al., 2012). Essa dinâmica também pode ser observada em comunidades locais que mantêm métodos tradicionais de produção de alimentos, como embutidos, pães, conservas e bolachinhas, mesmo sem reconhecimento institucional.

A patrimonialização da alimentação pode ser compreendida, portanto, como um campo de tensão entre a preservação de uma herança cultural e os processos de seleção que favorecem certos elementos em detrimento de outros. A memória alimentar, nesse contexto, desempenha um papel essencial na perpetuação dos saberes gastronômicos, sendo atravessada por discursos políticos, econômicos e sociais (Poulain, 2004). Como apontam Goergen (2000) e Menasche (2012), a relação entre alimentação e identidade está diretamente vinculada aos processos históricos e estruturais que moldam a organização das sociedades.

Diante dessas questões, torna-se necessário refletir sobre a inclusão de diversas práticas alimentares nos discursos patrimoniais, evitando a centralidade de um único elemento como representante da identidade gastronômica local. A ampliação do conceito de patrimônio alimentar deve contemplar a dinamicidade das práticas culinárias e a pluralidade de saberes que compõem a cultura alimentar de uma região, reconhecendo tanto os produtos emblemáticos quanto aqueles que permanecem invisibilizados no processo de patrimonialização.

Heinrich (2019) destaca que as festas gastronômicas tradicionais desempenham um papel crucial na preservação e valorização do patrimônio alimentar, funcionando como espaços de transmissão de saberes e fortalecimento dos laços comunitários. Essas festividades não apenas celebram a culinária local, mas também reforçam a coesão social e a identidade coletiva das comunidades rurais. A patrimonialização das práticas alimentares pode contribuir para o desenvolvimento rural sustentável, ao promover o turismo gastronômico e gerar renda para as comunidades locais, desde que seja conduzida de forma participativa e respeitosa às tradições culturais.

Além disso, a relação entre patrimônio alimentar e identidade cultural também se manifesta na resistência às pressões da globalização e da homogeneização cultural. Comunidades que preservam e promovem suas tradições culinárias afirmam sua singularidade e reforçam seus laços sociais, contrapondo-se à tendência de uniformização dos hábitos alimentares. A educação alimentar desempenha um papel fundamental na transmissão e valorização do patrimônio alimentar. Ao incorporar o ensino das tradições culinárias locais nos currículos escolares, é possível sensibilizar as novas gerações para a importância da cultura alimentar e promover o respeito pela diversidade cultural (Heinrich, 2019).

Movimentos como o Slow Food surgem como uma resposta à massificação e à padronização alimentar. Fundado em 1986 por Carlo Petrini, o Slow Food é uma organização que busca promover uma maior apreciação da comida, valorizando a qualidade das refeições e uma produção que respeite o produto, o produtor e o meio ambiente. O movimento defende a necessidade de informar o consumidor, proteger identidades culturais ligadas a tradições alimentares e gastronômicas, além de preservar produtos alimentares e técnicas de cultivo e processamento herdadas por tradição.

No Brasil, o Instituto Maniva, fundado em 2007 pela chef Teresa Corção, exemplifica uma iniciativa que utiliza a gastronomia como ferramenta de transformação social. A organização busca valorizar a cultura alimentar brasileira, promovendo a educação alimentar e a sustentabilidade. Projetos como as Oficinas de Tapioca, destinadas a crianças do ensino público no Rio de Janeiro, têm como objetivo resgatar e valorizar a mandioca, ingrediente fundamental na culinária brasileira, fortalecendo a identidade cultural e a autoestima das comunidades envolvidas.

A valorização da culinária tradicional não apenas fortalece a identidade cultural, mas também contribui para a manutenção da biodiversidade alimentar e para a sustentabilidade dos sistemas produtivos, ponto que se faz extremamente relevante para a valorização do patrimônio alimentar. As práticas agrícolas tradicionais associadas a essas culturas alimentares contribuem de forma efetiva para a manutenção de ecossistemas equilibrados e para a conservação de variedades de plantas e animais adaptados às condições locais (Heinrich, 2019).

Diante dessas mudanças, torna-se essencial promover iniciativas que resgatem o valor simbólico e cultural dos alimentos. Festivais gastronômicos, cursos sobre culinária tradicional e incentivos à agricultura familiar são estratégias eficazes para preservação dessa cultura. Sendo assim, a alimentação não se limita a necessidade biológica, mas assume um papel fundamental na construção e preservação da identidade de um povo.

### **2.1.2. Conceitos-chave: Comida como cultura, paisagem alimentar, patrimônio imaterial**

A alimentação pode ser compreendida como um sistema cultural complexo, no qual os alimentos carregam significados que vão além da nutrição, sendo um marcador de identidades e de valores (Poulain, 2004). Pensando sob essa perspectiva, Maciel (2005) argumenta que:

Indo mais além de sua dimensão biológica, a alimentação humana como um ato social e cultural faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares. Na constituição desses sistemas, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações. Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza. Ao tratar do assunto, Roberto DaMatta (1986:56) estabelece uma distinção entre comida e alimento, em que "comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere" (Maciel, 2005, p.49).

Portanto, a comida transcende sua função biológica e incorpora significados sociais e culturais, definindo identidades e estabelecendo fronteiras sociais. Fischler (1995) complementa afirmando que o ato de comer envolve um movimento de

incorporação, no qual são absorvidas não apenas propriedades nutricionais, mas também simbólicas e culturais, contribuindo para a constituição da identidade individual e coletiva.

Os hábitos alimentares refletem processos históricos de longa duração, sendo influenciados por diferentes povos e culturas ao longo do tempo. No caso brasileiro, as tradições alimentares formam um mosaico complexo de influências indígenas, africanas e europeias que geraram um repertório gastronômico rico e diverso, destacando-se por sua pluralidade e constante transformação. Essa dinâmica cultural da alimentação permite entender como as práticas alimentares podem atuar como importantes elementos identitários, sendo expressões vivas da cultura local (Cascudo, 2004).

O conceito de paisagem alimentar neste trabalho refere-se à maneira como os elementos da cultura alimentar se estruturam dentro de um determinado espaço geográfico, que compreende o município de Morro Redondo/RS, relacionando-se com a produção, o consumo e a simbolização dos alimentos. A paisagem alimentar engloba práticas alimentares articuladas ao território, à identidade e à afetividade. Além disso, o consumo de determinados alimentos articula com um conjunto de fatores históricos, culturais, ecológicos, sociais e econômicos, ligados a uma rede de representações e rituais (Costa, 2023). Assim, a paisagem incorpora tanto os aspectos físicos e visíveis, como a produção agrícola, mercados, restaurantes, festividades e comunidades, quanto os elementos simbólicos e invisíveis, representadas por práticas, saberes e valores culturais, formando um conjunto indissociável que expressa a relação dinâmica entre grupos humanos e seu ambiente alimentar (Corrêa; Rosendahl, 1998).

Sauer (1998) complementa que a paisagem é o resultado da ação humana sobre o meio natural ao longo do tempo, criando sistemas integrados em que elementos culturais e ecológicos coexistem em codependência. Este conceito reforça o fato de que a paisagem gastronômica é constituída não apenas pela presença física de alimentos específicos, mas também pelas práticas culturais, formas de organização social e tradições culinárias que conferem significado ao espaço e aos alimentos nele produzidos e consumidos. É justamente essa integração complexa entre cultura, sociedade e meio ambiente que faz da paisagem gastronômica um objeto para a compreensão das identidades regionais e locais, como o que iremos observar.

Enquanto a paisagem reconhece que as práticas e saberes compõem a paisagem, o patrimônio imaterial inclui saberes, técnicas e expressões culturais, que são transmitidos entre gerações, relacionando-o com a alimentação e reconhecendo oficialmente por instituições como a UNESCO (UNESCO, 2006). Esse conceito enfatiza a importância da transmissão de práticas culturais vivas e dinâmicas, que envolvem a produção e o preparo dos alimentos como uma manifestação do patrimônio cultural intangível das comunidades. Della Giustina e Selau (2009, p. 46) destacam que a culinária, enquanto patrimônio imaterial, manifesta "a memória e a história numa atividade tida como corriqueira, mas que é de fácil percepção e entendimento como parte do passado". Esse patrimônio é representado não apenas por práticas alimentares tradicionais, mas também por objetos e utensílios culinários que simbolizam e materializam o saber-fazer acumulado ao longo do tempo (Della Giustina; Selau, 2009).

O reconhecimento do patrimônio alimentar imaterial é uma estratégia essencial para preservar as identidades culturais ameaçadas pelo processo de globalização e pela homogeneização alimentar. Neste sentido, políticas públicas e ações comunitárias que buscam salvaguardar e valorizar práticas alimentares tradicionais são fundamentais, pois reconhecem a diversidade cultural e promovem a continuidade dos saberes gastronômicos.

Além desses conceitos, é relevante destacar o termo "*foodscapes*", originado na geografia e nos estudos urbanos, que remete aos ambientes alimentares em suas dimensões institucionais, culturais e discursivas. Segundo Mackendrick (2014), *foodscapes* compreendem arranjos institucionais e espaços culturais que mediam a relação dos indivíduos com os alimentos, sendo uma construção social dinâmica que envolve comida, lugares, pessoas e significados. Johnston e Baumann (2014) acrescentam que os *foodscapes* também articulam as relações entre gosto, estrutura social, ecologia e paisagem, enfatizando a natureza dinâmica e mutável das fronteiras alimentares, que se expandem ou se contraem conforme os contextos sociais e culturais.

Com base nessas considerações, entende-se que a comida, a paisagem alimentar e o patrimônio imaterial alimentar são conceitos interligados que expressam dimensões materiais e simbólicas, fundamentais para compreender as identidades culturais e as dinâmicas sociais. Reconhecer esses conceitos permite aprofundar o

entendimento sobre as relações entre alimentação, cultura e sociedade, destacando a importância da preservação e valorização das práticas alimentares tradicionais em contextos contemporâneos e globais.

## **2.2. Patrimônio alimentar e sua construção**

O reconhecimento de alimentos e práticas culinárias como patrimônio pode ser observado em diversas partes do mundo. De acordo com Hernández e Grácia-Arnaiz (2005), a patrimonialização da gastronomia implica na reconstrução, reinvenção e valorização das tradições culinárias dentro de um contexto sociopolítico e econômico.

No Brasil, a valorização do patrimônio alimentar passa por um resgate da cultura regional, promovendo a ideia de autenticidade e singularidade da culinária local (Fagliari, 2005). Nesse sentido, a gastronomia não é apenas um elemento de consumo, mas uma forma de expressão cultural que se relaciona com a identidade dos povos e sua memória coletiva. Segundo Gonçalves (2015), a culinária pode ser identificada como patrimônio cultural na medida em que é reconhecida por um grupo como parte de sua história e identidade. Esse reconhecimento permite a perpetuação das tradições culinárias, mas também pode limitar a inovação e a evolução dos hábitos alimentares, ao cristalizar certas práticas em detrimento de outras.

Dessa forma, o estudo do patrimônio alimentar deve levar em conta não apenas os aspectos históricos e culturais, mas também os impactos sociais e econômicos decorrentes de todo o processo. A patrimonialização de alimentos e práticas culinárias pode representar um instrumento poderoso de valorização cultural, mas também pode gerar exclusões e desigualdades dentro da própria comunidade que busca preservar suas tradições.

A partir das experiências brasileiras, observa-se que o reconhecimento de práticas alimentares como patrimônio envolve a articulação entre o saber local e as políticas institucionais. Della Giustina (2009) enfatiza que a valorização da culinária enquanto patrimônio imaterial está diretamente ligada ao papel ativo das comunidades na preservação dos saberes alimentares e das técnicas culinárias herdadas em diversos contextos, sendo um deles o da imigração.

O processo de patrimonialização também evidencia a importância das dimensões simbólicas do trabalho que envolve a elaboração de pratos e receitas. Estudos como o de Bitter e Bitar (2012) revelam as tensões envolvidas na



patrimonialização de ofícios como o das baianas de acarajé e das tacacazeiras, cujas práticas não apenas representam identidades regionais, mas também enfrentam disputas pelo uso do espaço público e reconhecimento social.

Lucas, Cavnignac e de Melo (2021) demonstram como os processos de patrimonialização alimentar estão conectados a novas territorialidades e mercados, revelando-se como estratégias de desenvolvimento local que, ao mesmo tempo, podem gerar assimetrias de poder e exclusão de grupos tradicionais.

Muito mais que reconhecimento simbólico, a patrimonialização também se insere em dinâmicas econômicas e turísticas. Minasse (2023) destaca a transformação dos saberes e produtos alimentícios em atrativos turísticos formalmente reconhecidos, que contribuem para o desenvolvimento regional, mas pode também tensionar as fronteiras entre tradição e mercantilização da cultura, algo que discutiremos nos próximos capítulos com a patrimonialização dos doces coloniais. Mattes, Duprat e Gusso (2022) apontam ainda que muitos dos critérios adotados para o reconhecimento dos patrimônios alimentares são por vezes normativos e desconsideram a pluralidade das práticas alimentares, favorecendo narrativas hegemônicas. Essa seletividade está presente também nos critérios da UNESCO e do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), como lembra Santilli (2015), ao discutir as patrimonializações internacionais e brasileiras, muitas das quais priorizam determinadas estéticas e modos de preparo em detrimento de outros.

O patrimônio alimentar pode ser um instrumento de preservação da sociobiodiversidade e de fortalecimento da soberania alimentar, especialmente quando associado a políticas públicas inclusivas e construídas com participação social. Essas práticas, quando alinhadas ao contexto das comunidades envolvidas, podem favorecer a autonomia local e a valorização dos modos de vida rurais e tradicionais (Acypreste, 2016; Moraes 2008).

Sendo assim, a construção do patrimônio alimentar não deve ser compreendida apenas como uma ação de registro e reconhecimento, mas como um processo complexo que envolve disputas simbólicas, negociações institucionais e repercussões práticas nas dinâmicas sociais, culturais e econômicas. As práticas alimentares cotidianas passam por ressignificações constantes, sendo o patrimônio uma das formas de cristalizar, mas também de rearticular, essas experiências.

### 2.2.1. O que significa patrimonializar um alimento?

A patrimonialização de um alimento ocorre quando uma prática alimentar é oficialmente reconhecida como parte do patrimônio cultural de um grupo, comunidade ou nação. Esse processo envolve não apenas o reconhecimento institucional, mas também a legitimação social de que um alimento ou prática culinária merece ser preservado para as futuras gerações (Santos, 2015). O conceito de patrimônio alimentar se insere em um debate mais amplo sobre memória e identidade cultural. O reconhecimento patrimonial de um alimento pode ser visto como uma forma de garantir sua continuidade, mas também pode gerar tensões entre práticas alimentares tradicionais e demandas do mercado, influenciadas por fatores econômicos e turísticos.

No Brasil, a patrimonialização de práticas e culturas alimentares ganhou visibilidade a partir da criação da categoria de patrimônio imaterial, que permitiu a valorização de saberes, práticas e representações culinárias não mais restritas à materialidade. A política conduzida pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) tem avançado no reconhecimento de práticas alimentares como bens culturais, a exemplo do ofício das baianas de acarajé, da produção da cajuína no Piauí e do modo de fazer do queijo de mineiro (Costa; Serres, 2020).

No entanto, este processo não é neutro nem desprovido de disputas. A patrimonialização implica na ativação simbólica de um bem, atribuindo-lhe novos significados que respondem a interesses sociais, identitários e econômicos. Isso significa que ao ser patrimonializado, um alimento passa a representar valores culturais e identitários compartilhados por um grupo, mas também se transforma em ativo estratégico dentro de políticas de desenvolvimento local e turístico. É, portanto, uma construção social que envolve seleção, exclusão e hierarquização de práticas alimentares. Como aponta Elena Espeitx (2004):

Patrimonializar supone perpetuar la transmisión de una particularidad, de una especificidad considerada propia, identificadora, y permite por tanto a un colectivo determinado seguir viéndose por un lado idéntico a sí mismo y por el otro diferenciable de otros, a pesar de todas las transformaciones que puedan producirse en esta colectividad (Espeitx, 2004, p. 195).

A seleção do que é patrimonializável nem sempre reflete de forma fiel a totalidade da cultura alimentar de um grupo. Muitas vezes, os elementos escolhidos passam por processos de descontextualização e ressignificação para se adaptarem a demandas de mercado, turismo e consumo cultural (Espeitx, 1999; Gracia Arnáiz, 1997). Segundo Contreras (1992), a ressignificação dos bem ou saberes patrimonializados pode acarretar uma fragmentação simbólica das práticas alimentares, em que apenas aspectos considerados “representativos” são destacados, enquanto outros são invisibilizados ou marginalizados.

É importante considerar que a patrimonialização de alimentos também está inserida em transformações mais amplas nos sistemas alimentares globais. Com a industrialização e a homogeneização dos hábitos alimentares, emergiu uma consciência crítica voltada à valorização da biodiversidade e das culturas alimentares locais (Contreras, 1997). Nesse contexto, o patrimônio alimentar surge como resposta à perda de vínculos entre os alimentos e seus territórios de origem, e como resistência à padronização de gostos e produtos promovida pela globalização.

O movimento Slow Food exemplifica essa resistência ao propor a valorização de alimentos bons, limpos e justos, resgatando produtos e modos de preparo ameaçados de extinção. Segundo Arins e Areas (2020), o Slow Food propõe uma nova relação com o tempo e com o alimento, entendendo o comer como um ato político e cultural, que reforça vínculos com o território, com a memória e com a sustentabilidade ambiental. Nessa perspectiva, patrimonializar é também uma forma de ativismo contra os efeitos nocivos do consumo de alimentos industrializado em grandes escalas.

A patrimonialização de alimentos não se dá apenas por meio de instituições formais. Como exemplo podemos citar a experiência das cozinheiras negras do Seridó (RN), analisada por Cavignac e Silva (2019), onde revela como práticas alimentares podem ser reconhecidas como patrimônio vivo no cotidiano das comunidades, mesmo sem a chancela de alguma entidade ou do Estado. As autoras mostram que a culinária praticada por essas mulheres negras é um arcabouço de saberes ancestrais, formas de resistência e expressões identitárias que se mantêm por meio da oralidade, da prática cotidiana e da transmissão intergeracional. A patrimonialização, nesse caso, acontece de baixo para cima, com o reconhecimento comunitário e social invertendo a lógica massiva de patrimonialização onde normalmente se institui de fora para

dentro, ou seja, de cima para baixo.

O mesmo pode ser observado no estudo de Moreira e Siman (2020) sobre a festa de Corpus Christi em Sabará (MG), onde a confecção dos tapetes é compreendida como um patrimônio vivo que se manifesta na relação entre gerações, na prática coletiva e na troca de saberes. Embora os tapetes não tenham sido oficialmente registrados como patrimônio imaterial, a festa mobiliza uma intensa dinâmica educativa e de memória que contribui para a transmissão cultural. A patrimonialização, nesse caso, não depende apenas de um documento legal, mas se consolida na vivência coletiva e no pertencimento simbólico.

Essas experiências mostram que a patrimonialização não deve ser compreendida exclusivamente como um ato de formalização institucional, mas como um processo que envolve múltiplos agentes e dimensões simbólicas. A legitimação social é fundamental para que um bem alimentar seja de fato reconhecido como parte da identidade cultural de um grupo. O valor patrimonial da comida reside nos sentidos que ela adquire para as pessoas e comunidades que as produzem e consomem, além da sua capacidade de evocar afetos, memórias e territorialidades, como aponta Costa e Serres (2020):

A noção de patrimônio alimentar surge nesse contexto de preocupação com a manutenção de determinados referentes alimentares vinculados a um território e a uma cultura (atuando, portanto, como um marcador identitário) e com a possibilidade de perda deles (Costa; Serres, 2020, p. 138).

No entanto, a patrimonialização também pode gerar algumas tensões. A institucionalização de práticas alimentares muitas vezes impõe normas de conservação que não condizem com os modos tradicionais de preparo, afetando sua autenticidade e, por vezes, dificultando sua continuidade e transmissão. Isso fica claro ao observarmos todo o processo de patrimonialização do queijo de Minas artesanal, cujo reconhecimento como patrimônio enfrentou barreiras sanitárias que impunham alterações no modo de fazer tradicional, com risco de descaracterização do produto (Costa; Serres, 2020). Situação semelhante é relatada por Belmonte (2023) ao documentar os saberes das doceiras de Morro Redondo/RS. A autora apresenta o depoimento da Sra. Angélica, vice-prefeita do município e descendente direta de uma família com tradição doceira, que relata as dificuldades enfrentadas com a vigilância sanitária:

Chegava, em uma semana, a ter duas ou três visitas, cobrando a forma, o cheiro, o local onde eles depositavam os dejetos. Então, foram se desgastando. Eles acabavam gastando mais para organizar, para acertar, chegar na lei de fato do que na produção do doce. Foram ficando velhinhos e acabaram desistindo e não houve a sequência familiar para investir, formalizar uma agroindústria. Então, acabou (Belmonte, 2023, p. 71).

Dessa maneira vemos com clareza como as exigências normativas, embora importantes do ponto de vista da saúde pública, podem inviabilizar a continuidade de práticas culturais quando não são adaptadas às realidades socioprodutivas locais. A patrimonialização, nesses casos, corre o risco de se tornar simbólica e institucional, mas desconectada da vida concreta das comunidades que tradicionalmente mantêm esses saberes.

Outro aspecto problemático que pode gerar tensões é a apropriação simbólica e econômica dos alimentos patrimonializados. Muitas vezes, produtos alimentares tradicionalmente produzidos por comunidades locais são reapropriados de significados sendo apresentados como “exóticos” ou “gourmet” no mercado turístico, gerando benefícios econômicos que nem sempre retornam para os grupos de produtores. Segundo Espeitx (2004), essa mercantilização pode descaracterizar o valor simbólico do alimento, transformando-o em mera atração turística, deslocando-a de seu contexto original.

Por outro lado, quando o patrimônio alimentar é articulado com políticas públicas inclusivas e com estratégias de desenvolvimento sustentável, pode fortalecer a soberania alimentar e a biodiversidade cultural. A patrimonialização, nesse caso, atua como ferramenta de empoderamento social, valorizando conhecimentos tradicionais e modos de vida historicamente marginalizados (Contreras, 1992; Cavignac; Silva, 2019).

Sendo assim, patrimonializar um alimento significa mais do que reconhecer seu valor histórico ou gastronômico. É entender que a comida carrega sentidos culturais profundos e enraizados, que se entrelaçam com identidades, territórios, afetos e saberes. Desse ponto de vista, a patrimonialização deve ser compreendida como um processo social, político e simbólico, envolvendo disputas por legitimidade, visibilidade e pertencimento. De mesmo modo que, ao mesmo tempo em que reforça a memória coletiva, também pode elucidar práticas e excluir outras, especialmente quando

guiada por interesses de mercado. O grande desafio está em construir processos de patrimonialização que respeitem a diversidade alimentar e valorizem os agentes que fazem da comida sua forma de existir e resistir no mundo.

### **2.2.2. Processos de institucionalização de um patrimônio gastronômico**

A institucionalização de um patrimônio gastronômico é um processo que envolve o reconhecimento de determinadas práticas alimentares como elementos significativos da identidade cultural de um grupo, comunidade ou nação. Determinado reconhecimento pode assumir diferentes formas e origens: desde políticas públicas e dispositivos jurídicos até iniciativas acadêmicas, museológicas ou comunitárias. Essa diversidade de caminhos confere à institucionalização um caráter dinâmico e multifacetado, que se concretiza tanto pela ação do Estado e de organismos internacionais quanto pelo engajamento das comunidades detentoras dos saberes e práticas (Santilli, 2015).

A institucionalização, nesse contexto, refere-se à legitimação simbólica e normativa de certas manifestações culturais, que passam a ser entendidas como dignas de salvaguarda. Como propõe Alves (2024), inspirando-se no institucionalismo sociológico, esse processo implica a naturalização de um arranjo simbólico e normativo que estabiliza e confere autoridade a certas práticas em detrimento de outras. A alimentação, portanto, não é apenas um ato biológico ou cotidiano, mas uma construção cultural que, quando institucionalizada como patrimônio, ganha novos contornos sociais, políticos e econômicos (Alves, 2024). No que se refere a consolidação da noção de patrimônio alimentar gastronômico ou culinário, existem desafios conceituais relevantes. Segundo Mattes, Duprat e Gusso (2022), a diferenciação entre essas categorias é complexa, pois todas envolvem práticas culturais ligadas à produção, preparo, consumo e significação dos alimentos. O patrimônio alimentar, por exemplo, abrange o conjunto de elementos materiais e imateriais que constituem as culturas alimentares e são reconhecidos pelas comunidades como parte de sua herança cultural. Isso inclui desde a colheita da matéria-prima até os modos de preparo, o estilo de servir à mesa e a sociabilidade envolvida nas refeições (Bessi re; Tib re, 2011).

Já o patrimônio gastronômico seria uma dimensão do patrimônio alimentar, referindo-se aos sistemas culinários que organizam regras sobre o que comer, como

cozinhar e a quem servir. O patrimônio gastronômico, por sua vez, tende a enfatizar a inovação, a criatividade e a reputação atribuídas ao saber-fazer culinário, oscilando entre a preservação de especialidades locais e a reinterpretação moderna dessas tradições (Barrère, 2013). Essa metodologia evidencia que a institucionalização da alimentação como patrimônio é multifacetada e envolve disputas e negociações sobre as dimensões culturais que devem ser priorizadas ou valorizadas (Mattes; Duprat; Gusso, 2022).

Historicamente, o reconhecimento oficial de manifestações culturais esteve atrelado à monumentalidade e à materialidade. Sendo somente com o avanço do conceito de patrimônio cultural imaterial, especialmente após a Convenção da UNESCO de 2003, que as práticas alimentares passaram a ser incluídas como bens patrimoniais, ganhando sua legitimidade. A convenção define patrimônio cultural imaterial como os usos, representações, expressões, conhecimentos e técnicas que as comunidades reconhecem como parte de seu legado cultural, destacando sua transmissão intergeracional e seu vínculo com a identidade coletiva (UNESCO, 2003). Entretanto, esse processo não se deu de maneira tranquila. Durante muito tempo, a UNESCO demonstrou resistência em reconhecer a alimentação como elemento patrimonial, justamente por não estar explicitamente prevista nos domínios iniciais da convenção. A inclusão da gastronomia francesa na lista de bens imateriais da UNESCO em 2010 marcou um ponto de inflexão a esse debate, demonstrando que práticas alimentares podem sim ser reconhecidas como elementos distintivos de uma cultura (Csargo, 2011).

No Brasil, a Constituição Federal de 1988 já havia ampliado significativamente o escopo de patrimônio cultural, incluindo bens de natureza material e imaterial referindo-se à identidade, a memória e ação de grupos formadores da sociedade brasileira (Brasil, 1988). O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), criado em 1937, assume o papel de coordenar a política de reconhecimento e salvaguarda de bens culturais, sendo o principal órgão responsável pela institucionalização de patrimônios alimentares no país. Desde a publicação do Decreto nº 3.551/2000, o IPHAN criou o Livro de Registro dos Saberes, no qual já foram inscritos, entre outros, o ofício das baianas de acarajé, e o modo de fazer do queijo mineiro, a produção de cajuína no Piauí e as tradições doceras de Pelotas (IPHAN, 2000).

A patrimonialização, como mostram Costa e Serres (2020), tem sido usada como instrumento para valorizar práticas alimentares ameaçadas pela homogeneização dos sistemas agroalimentares. Ela promove o reconhecimento institucional de saberes locais e pode atuar como política pública de fortalecimento de identidades territoriais e inclusive auxiliando na valorização da agrobiodiversidade. Nesse sentido, o reconhecimento da alimentação como patrimônio cultural pode ser visto como uma forma de resistência cultural frente à lógica globalizada da produção e do consumo (Arnaiz, 2005). A institucionalização do patrimônio gastronômico, no entanto, não depende exclusivamente da chancela do Estado ou da UNESCO. Museus, universidades, associações comunitárias e movimentos sociais têm desempenhado um papel cada vez mais relevante na identificação, valorização e transmissão de práticas alimentares tradicionais. Como observa Della Giustina (2009), o trabalho do Museu ao Ar Livre de Orleans, em Santa Catarina, tem sido fundamental para preservar a memória alimentar dos imigrantes italianos, por meio do acervo de utensílios e da valorização do saber-fazer transmitido oralmente. Existe uma diversidade de alimentos e práticas alimentares reconhecidos como patrimônio cultural, refletindo a pluralidade de saberes.

Entre os exemplos já abordados ao longo deste trabalho, destacam-se o ofício das baianas de acarajé, o modo artesanal de fazer queijo de Minas e as tradições doces da região de Pelotas e Morro Redondo. Outro exemplo que envolve iniciativas comunitárias, é apresentado no trabalho de Antunes Junior (2022), ressaltando o papel do campesinato na salvaguarda de práticas e saberes locais associados à alimentação, onde ele destaca a patrimonialização como forma de resistência diante da padronização imposta pelos sistemas agroalimentares hegemônicos. Sendo a valorização de práticas camponesas que ajudam a reforçar a diversidade cultural e a sustentabilidade ecológica. Ainda como importante exemplo, temos o processo de institucionalização do patrimônio alimentar relacionado ao saber-fazer do ofício das paneleiras de Goiabeiras, em Vitória (ES), referente à produção de utensílios culinários. Este foi o primeiro bem cultural registrado pelo IPHAN no Livro de Registro dos Saberes, em 2002, o que demonstra a importância simbólica atribuída a esse fazer tradicional como herança cultural. As paneleiras produzem painéis de barro utilizadas principalmente para o preparo de pratos típicos da culinária capixaba, como a moqueca e a torta capixaba. Mais do que objetos utilitários, essas painéis



carregam significados identitários profundamente enraizados no território e na história da comunidade (Junior; Braga, 2017).

A institucionalização desse saber implicou uma série de transformações no modo como a atividade passou a ser percebida e valorizada, tanto dentro quanto fora da comunidade. Segundo Miguel et al. (2019), o reconhecimento do IPHAN contribuiu significativamente para a visibilidade pública do ofício, favorecendo políticas de apoio à produção e à comercialização das panelas. Ao mesmo tempo, gerou novas tensões em torno da autenticidade e da preservação das práticas tradicionais, uma vez que a patrimonialização não garante, por si só, a sustentabilidade econômica e social dos grupos envolvidos. Rodrigues (2011), ao realizar uma etnografia sobre a produção e comercialização das panelas de barro, observou que a patrimonialização gerou um duplo movimento: por um lado, fortaleceu o sentimento de pertencimento e valorização cultural das artesãs, mas por outro lado, intensificou a inserção do ofício no mercado, gerando impactos sobre os ritmos, os modos de organização do trabalho e as relações comunitárias diante daqueles objetos, transformando-os em produtos comerciais. O aumento da demanda por parte do turismo e de mercados externos levou, por vezes, à aceleração da produção e à adaptação de técnicas para atender novos públicos, o que coloca em xeque a transmissão tradicional.

Apesar desses desafios, o ofício das paneleiras permanece como exemplo notável de patrimônio imaterial vivo, articulando ancestralidade, identidade territorial e protagonismo feminino. Como destacam Junior e Braga (2017), o saber-fazer das paneleiras está associado à oralidade, à prática compartilhada entre mulheres e à manutenção de um modo de vida que resiste à padronização e à desmaterialização da cultura. Nesse sentido, a patrimonialização não apenas reconhece um bem cultural, mas reafirma um modo de existência vinculado ao território e à coletividade.

A experiência das paneleiras de Goiabeiras ilustra com clareza como a institucionalização de um patrimônio imaterial exige estratégias de salvaguarda que respeitem os sujeitos envolvidos, suas práticas e seus significados culturais. Ela também evidencia que o reconhecimento formal deve ser acompanhado de políticas públicas que assegurem a continuidade do bem cultural em sua dimensão viva, cotidiana e comunitária. A estes somam-se outros bens registrados, como o barreado do Paraná, a farinha de mandioca do Pará e o açaí das populações ribeirinhas da Amazônia. Esses registros evidenciam a amplitude geográfica e cultural da

patrimonialização alimentar no país, demonstrando seu potencial para valorizar conhecimentos tradicionais, fortalecer economias locais e reforçar vínculos identitários com o território.

Entretanto, como alerta Fonseca (2010), o processo de seleção dos bens que serão patrimonializados não é neutro. A escolha de determinados produtos e práticas pode ser influenciada por interesses políticos, econômicos e turísticos, o que torna necessário um olhar crítico sobre os critérios utilizados e os agentes envolvidos. Ao mesmo tempo em que promove a valorização cultural, a patrimonialização também pode gerar exclusões, silenciando práticas alimentares que não se ajustam às narrativas oficiais ou que não possuem visibilidade institucional. Esse tensionamento entre visibilidade e invisibilização, reconhecimento e marginalização, impõe o desafio de construir políticas patrimoniais mais inclusivas, capazes de contemplar a complexidade e a diversidade da cultura alimentar brasileira.

Partindo do ponto de vista acadêmico, diversos autores discutem os processos de institucionalização como construções sociais vinculadas a dinâmicas de poder, legitimação e disputa simbólica (Nogueira, 2014; Heymann, 2009). Como afirma Nogueira (2014), o patrimônio cultural deve ser compreendido como uma forma de escrita do passado, inserida em processos que atualizam sentidos e valores conforme as necessidades dos agentes sociais. A institucionalização, portanto, não é neutra nem definitiva, dependendo dos discursos, narrativas e estratégias de legitimação, muitas vezes seletivas e excludentes (Heymann, 2009).

Nesse sentido, a patrimonialização da alimentação pode ser interpretada como um campo de tensões entre diferentes interesses: turismo, identidade, mercado, memória, saúde, sustentabilidade. Como observa Espeitx (2004), a valorização turística dos alimentos tradicionais pode promover o desenvolvimento local, mas também pode descaracterizar os sentidos originais das práticas alimentares ao submetê-las à lógica do consumo e da performance. A transformação da comida em atração patrimonial, como aponta Menasche (2013), pode fazer com que ela deixe de ser alimento vivo para se tornar objeto de contemplação.

Entendemos que, os processos de institucionalização de um patrimônio gastronômico envolvem a articulação entre reconhecimento simbólico, respaldo jurídico, engajamento comunitário e políticas de salvaguarda. Esses processos exigem uma abordagem crítica e sensível às particularidades locais, capaz de

equilibrar a valorização cultural com a permanência das práticas vividas. A institucionalização pode ser uma poderosa ferramenta de reconhecimento e fortalecimento cultural, desde que esteja alinhada com seus valores e respeite os sujeitos envolvidos, promovendo uma visão plural, democrática e participativa do que se entende por patrimônio.

### **2.3. As festas e sua interface com o patrimônio alimentar**

Os hábitos alimentares de determinados grupos são partes de sua cultura, fazendo parte de um sistema alimentar complexo e composto por produtos e técnicas, comensalidade, modos de preparar os alimentos e a maneira como são consumidos (Maciel, 2006). Mais do que o ato de nutrir, a alimentação ritualizada expressa identidade e pertencimento. Assim, quando inserida no contexto de festas, a comida transforma-se em ponto central da celebração, reunindo passado, memória e simbolismo coletivo. A cozinha pode ser pensada como um transmissor de comunicação, um código que permite compreender determinados mecanismos da sociedade à qual pertence, da qual emerge e a qual lhe dá sentido (Maciel, 2006).

As festas populares, nesse sentido, operam como esferas simbólicas onde se produzem e reproduzem os elementos do patrimônio alimentar. Elas se constituem como espaços que favorecem a expressão e manutenção das tradições, sejam estas culinárias ou não, reunindo práticas que reforçam e são ressignificadas diante do olhar da própria comunidade. Para Durkheim (2003), os laços coletivos estão constantemente sob ameaça, sendo os rituais e, especialmente, as festas, instrumentos fundamentais para a reafirmação do grupo. Mesmo quando envolvem conflitos ou disputas simbólicas, as festas reforçam a coesão e a identidade social (Simmel, 1983).

No contexto do patrimônio cultural imaterial, as festas assumem papel estratégico. Leal (2015) observa que a própria Convenção da UNESCO de 2003 reconhece as festas como uma das expressões exemplares do patrimônio cultural imaterial, por seu caráter coletivo e performativo.

as “práticas sociais, rituais e festivas” foram de facto definidas pela Convenção de Salvaguarda do Património Cultural Imaterial de 2003 como uma das expressões emblemáticas do PCI. Em consequência, é significativa a importância da festa nas listas do PCI da UNESCO. (Leal, 2015, p. 146).

Ao mesmo tempo, o autor alerta que a patrimonialização das festas não pode ser compreendida como uma simples de manter uma tradição. Trata-se, antes, de um processo em constante negociação, onde a comunidade desempenha papel ativo na manutenção e reinvenção de seus saberes.

Podemos observar de modo semelhante, no estudo de Cruz, Menezes e Pinto (2008), em que compreende as festas como traços constitutivos da cultura popular, articulando tradição e pertencimento. Destaca-se que, nesses eventos, a comida ocupa papel central, sendo tratada não apenas como item de consumo, mas como um objeto cultural carregado de significados. Ao preparar, servir e partilhar os alimentos típicos, reafirma-se uma memória coletiva construída no cotidiano e projetada na celebração.

A comida, nas festas, funciona também como mediadora entre o indivíduo e o grupo, entre o passado e o presente. Oliveira e Calvente (2012) defende que os alimentos festivos são veículos simbólicos que traduzem valores e relações sociais, expressando o que a coletividade reconhece como seu e fixando marcas identitárias. Essas práticas tornam-se elementos estruturantes da cultura alimentar e, portanto, do patrimônio imaterial, quando reiteradas em eventos públicos e coletivos, nesse caso representado pelas festividades.

Em espaços rurais, como aponta De Souza Lima (2022), as festas gastronômicas cumprem uma função ainda mais ampla: tornam-se instrumentos de resistência frente à homogeneização alimentar e à invisibilização de saberes locais. A autora enfatiza que, além de preservar receitas e modos de preparo, esses eventos garantem a circulação de ingredientes regionais, modos de cultivo e formas de sociabilidade próprias do campo. Assim, o patrimônio alimentar se expressa não apenas no prato servido, mas em todo o processo produtivo e simbólico que o antecede, servido de exemplo para o que iremos ver ao falar das festas no município de Morro Redondo/RS.

As festas, através de sua linguagem cultural, funcionam como vitrines da tradição, ao mesmo tempo em que ativam dinâmicas de afirmação simbólica e de pertencimento coletivo. A patrimonialização do alimento passa, portanto, pela visibilidade que ele ganha nesses rituais públicos. Rolim e Gimenes (2007) defendem que a valorização das comidas tradicionais nas festas é um dos caminhos para

reconhecer a história da alimentação como parte integrante do patrimônio cultural. A festa projeta a comida para além de sua função utilitária, conferindo-lhe o status de bem cultural. Nesse sentido, o alimento típico consumido na celebração é carregado de valores, história e afetividade, sendo elementos centrais na concepção de patrimônio.

Sendo assim, as festas desempenham papel importante e estratégico para reforçar a valorização de ingredientes locais, modos de fazer e práticas de uso que articulam alimentação, identidade e sustentabilidade. Assim, a festa torna-se também um espaço de resistência cultural e ecológica. Podemos afirmar que as festas operam como dispositivos de patrimonialização alimentar, pois elas articulam saberes, práticas e memórias em torno do alimento, produzindo e reproduzindo um repertório cultural que reforça identidades e projeta tradições no tempo. São, portanto, meios essenciais para a valorização e salvaguarda do patrimônio alimentar, seja em contextos urbanos ou rurais, tradicionais ou em transformação.

### **2.3.1. O discurso do patrimônio e sua relação com a economia local**

A relação entre patrimônio cultural e economia local tem sido objeto de crescente interesse tanto nos campos acadêmicos quanto nas políticas públicas de desenvolvimento. A patrimonialização, enquanto processo de reconhecimento simbólico e material de práticas, objetos e saberes, articula-se cada vez mais com discursos que destacam seu potencial para dinamizar economias locais, sobretudo por meio da valorização de produtos culturais, do estímulo ao turismo e da requalificação de territórios.

A valorização econômica do patrimônio não é tida, bem como, uma novidade. De acordo com Benhamou (2017), o patrimônio cultural passou a ser percebido como um recurso estratégico que, embora exija investimentos constantes em conservação, oferece contrapartidas relevantes, como a geração de empregos, o fomento à cadeia produtiva do turismo e a valorização simbólica e comercial dos territórios em que se insere. Assim, a preservação deixa de ser apenas um imperativo ético ou estético para se tornar também uma escolha do ponto de vista econômico.

Seguindo essa lógica, no contexto brasileiro, há uma manifestação frequente nas festas populares de caráter gastronômico. Eventos desse tipo não apenas reforçam práticas culturais e alimentares locais, como também mobilizam economias

inteiras em torno da produção, organização e consumo que envolvem a festividade. No caso de Morro Redondo, iremos observar que essas festividades são programadas para ocorrer mensalmente, o que afeta diretamente o município e as relações das pessoas com o patrimônio e seu público visitante. De Souza Lima (2022) observa que as festas funcionam como catalisadoras de identidades territoriais e de saberes tradicionais, mas também como plataformas de circulação de renda e inserção econômica de pequenos produtores, artesãos, cozinheiros, dentre outros.

A interseção entre patrimônio e economia se apresenta, nesse sentido, como um eixo estratégico para o desenvolvimento local. Neto e Serres (2019) argumentam que a preservação do patrimônio não apenas conserva os bens culturais, mas ativa a economia ao promover empregos, movimentar o comércio e atrair fluxos de visitantes. A revitalização de centros históricos, a valorização de produtos típicos e a organização de eventos culturais são exemplos de como o patrimônio pode gerar efeitos multiplicadores sobre a economia urbana e rural.

Não obstante, é necessário considerar que essa apropriação econômica do patrimônio não está isenta de disputas. A transformação de manifestações culturais em produtos de mercado pode, por vezes, descaracterizar práticas originais, homogeneizar discursos ou privilegiar determinados agentes em detrimento de outros. Michelin et al. (2012) chamam atenção para as contradições que emergem quando o patrimônio é mobilizado como ativo turístico ou instrumento de marketing territorial, nem sempre refletindo os interesses das comunidades detentoras dos bens culturais.

No caso das festas gastronômicas, esse tensionamento é particularmente visível por se tratar de elementos fluídos e que podem sofrer ressignificações. Como destacam Mascarenhas e Gândara (2012), o alimento festivo pode ser ressignificado no contexto da economia simbólica, tornando-se uma marca de distinção e atratividade turística. Embora esse movimento contribua para a visibilidade das práticas alimentares, também pode gerar processos de espetacularização ou esvaziamento do conteúdo cultural das celebrações.

Apesar dos contrapontos, diversos autores concordam que as festas gastronômicas constituem um canal potente para a valorização do patrimônio imaterial e o desenvolvimento local. Segundo Cruz, Menezes e Pinto (2008), essas festividades articulam tradição, memória e identidade com práticas econômicas concretas, como o preparo e a comercialização de comidas típicas, o artesanato associado às

celebrações e a ocupação do espaço urbano e rural para atividades culturais. Trata-se, portanto, de um campo prolífero para estratégias integradas de cultura e economia.

O discurso patrimonial, nesse contexto, adquire um duplo papel: por um lado, serve à salvaguarda das tradições culturais, por outro, opera como justificativa para investimentos públicos e privados em eventos e políticas culturais. Leal (2015) salienta que esse discurso muitas vezes se ancora na ideia de autenticidade e pertencimento, que conferem legitimidade às práticas culturais frente à sociedade e às instituições. Assim, o patrimônio alimenta-se de sua própria capacidade de mobilizar afetos e valores coletivos, mas também de sua capacidade de atrair recursos, visitantes e atenção midiática.

No estudo das festas gastronômicas da Serra Gaúcha, Bortnowska, Alberton e Marinho (2012) evidenciam como os eventos atuam simultaneamente na valorização da cultura alimentar e na ativação da economia local. Ao promover pratos típicos e produtos regionais, as festas geram visibilidade para saberes e práticas que, fora do contexto celebrativo, poderiam estar em risco de desaparecimento. Essa articulação entre o simbólico e o econômico aparece como um dos elementos centrais das políticas de patrimonialização.

As políticas públicas e o Estado assumem nesse processo uma função imprescindível na mediação entre preservação e dinamismo econômico, seja por meio de financiamentos, seja pela regulamentação do uso e exploração dos bens culturais. Ao mesmo tempo, políticas mal concebidas ou excessivamente orientadas ao lucro podem comprometer a integridade das práticas culturais e promover processos de exclusão ou gentrificação (Benhamou, 2017). A perspectiva crítica sobre essa relação, ao enfatizar a importância da participação social na definição das políticas de patrimônio. Os discursos patrimoniais precisam ser construídos em diálogo com as comunidades detentoras dos bens, respeitando suas formas de organização, suas prioridades e seus modos de vida. Do contrário, corre-se o risco de transformar o patrimônio em objeto de consumo, desvinculado de seu sentido original (Michelon et al, 2012).

O patrimônio alimentar mobilizado em festas constitui um repertório de práticas que comunicam valores culturais, fortalecem o sentimento de pertencimento e promovem a coesão social (Rolim; Gimenes, 2007). No plano econômico, essas mesmas práticas geram renda, ativam cadeias produtivas e contribuem para a

sustentabilidade dos territórios (Lima; Schallenger; Lima, 2005). O desafio, portanto, está em equilibrar essas dimensões, garantindo que a valorização econômica do patrimônio não comprometa sua autenticidade nem sua função cultural.

A menção ao turismo, ainda que não aprofundada aqui, é inevitável nessa discussão. Como destacam Queirós (2014) e De Souza Lima (2022), pois o turismo cultural surge como um pilar importante de desenvolvimento quando articulado ao patrimônio, mas deve ser compreendido como parte de uma lógica mais ampla, que envolve o reconhecimento do valor simbólico, a justiça social e a sustentabilidade cultural. Nesse sentido, as festividades não são apenas uma oportunidade de entretenimento ou consumo, mas um cenário mais amplo de disputas de narrativas e de práticas sociais.

A crescente valorização do rural e de práticas alimentares tradicionais nas últimas décadas também se insere em um contexto de reação à globalização e à homogeneização dos hábitos alimentares. Como observa Cristóvão (2002), há uma representação urbana do campo como espaço de liberdade, beleza e saúde, cuja valorização simbólica se intensifica à medida que cresce o ritmo acelerado da vida urbana. Menasche (2008) complementa que essa revalorização da ruralidade é frequentemente mediada por uma idealização nostálgica que associa o alimento tradicional à pureza, ao natural e à autenticidade. É nesse quadro que práticas como a produção de bolachinhas ou o preparo de receitas caseiras em comunidades como a Gustavo Adolfo são mobilizadas em festas locais para atender à demanda urbana por experiências simbólicas de retorno aos sabores perdidos.

Contreras (2005) argumenta que esse processo de patrimonialização alimentar está fortemente vinculado à mercantilização da tradição, pois as práticas que ganham visibilidade são geralmente aquelas que podem ser convertidas em espetáculo ou em mercadoria turística. Em Morro Redondo, observa-se que o doce colonial foi instituído como símbolo oficial, promovido como patrimônio alimentar do município, muitas vezes em detrimento de outras práticas alimentares comunitárias. Essa escolha reflete não apenas uma valorização simbólica, mas também interesses econômicos e turísticos que determinam o que é preservado, promovido e consumido.

A patrimonialização do doce colonial, instituída de fora para dentro, se apropria de uma estética da tradição para criar um produto turístico, articulado à lógica do consumo nostálgico. Como observa Appadurai (2008), as mercadorias possuem uma



“vida social”, e seu consumo opera também como forma de produção de vínculos sociais e identidades. No caso de Morro Redondo, o doce colonial ganha status de patrimônio precisamente porque carrega, além de sua materialidade, um conjunto de valores simbólicos sobre o que é considerado típico, autêntico.

Nesse sentido, como destaca Silva (2012), os bens culturais consumidos como patrimônio não são meros objetos: eles representam signos inseridos em sistemas simbólicos, capazes de comunicar pertencimento, origem e memória. Contudo, como adverte Candau (2011), essas representações patrimoniais correm o risco de naturalizar a cultura e essencialista as identidades, produzindo discursos que ocultam a complexidade, a diversidade e os conflitos presentes nas práticas alimentares reais das comunidades.

Esse cenário demanda, portanto, um olhar sensível e crítico sobre os processos de patrimonialização, especialmente quando mediados por interesses econômicos e turísticos. O patrimônio cultural, especialmente o alimentar, não deve ser compreendido apenas como herança, mas como prática viva, enraizada em contextos específicos e em constante transformação. Seu valor econômico, embora importante, deve ser mediado por princípios de equidade, respeito às comunidades e compromisso com a diversidade cultural. Concluir essa discussão é também reconhecer que as escolhas feitas no processo de patrimonialização não são neutras, elas criam visibilidades e esquecimentos, instituem referências e apagam outras tantas. Por isso, refletir sobre o discurso patrimonial implica interrogar quem fala, sobre o quê, com quais objetivos e consequências.

#### **2.4. Patrimônio x Patrimonialidades: Práticas alimentares invisibilizadas e o “Sombreamento Cultural”**

A noção de patrimônio, longe de ser neutra ou objetiva, é produto de uma construção social carregada de significados, disputas e interesses. Como já destacado em capítulos anteriores, o reconhecimento patrimonial envolve processos institucionais de seleção, valoração e legitimação de determinados bens culturais em detrimento de outros. Trata-se, portanto, de uma dinâmica excludente ao mesmo tempo que legitima, onde o ato de patrimonializar pode tanto valorizar quanto invisibilizar práticas culturais coexistentes em um mesmo território.

Na literatura contemporânea sobre o patrimônio cultural, autores como Llorenç

Prats (2005) propõem uma distinção entre o que denomina “puesta en valor” e “activación”. O primeiro conceito refere-se à valorização simbólica que uma sociedade atribui a um bem, considerando-o digno de ser preservado. Já o segundo, mais instrumental, diz respeito ao processo de negociação e ativação política e social que inscreve esse bem em uma narrativa institucional e normativa. Em outras palavras, a ativação patrimonial não é um reflexo espontâneo do valor cultural de um objeto ou prática, mas sim o resultado de discursos, estratégias e decisões que envolvem relações de poder e consenso social.

Ao ser incorporado a uma política pública, um bem cultural sofre um deslocamento simbólico. Ele é extraído de seu contexto original e reinterpretado à luz de uma narrativa que deve ser suficientemente consensual para garantir sua institucionalização. Castriota (2009) aponta que, nesse processo, a seleção dos bens a serem reconhecidos é regulada por valores dominantes na sociedade em determinado momento histórico. Dessa forma, ao mesmo tempo em que revela, o patrimônio também oculta, ao eleger o que será lembrado e ao silenciar práticas e memórias que não se ajustam às expectativas normativas do reconhecimento oficial.

No campo da alimentação, essa lógica se manifesta de maneira contundente. A patrimonialização de práticas alimentares implica atribuir-lhes valor cultural, social e econômico, inscrevendo-as em narrativas identitárias que reforçam determinados traços locais, regionais ou nacionais. No entanto, como destaca Montanari (2008), a transformação de um alimento em patrimônio pode reforçar narrativas históricas que não necessariamente refletem a complexidade da alimentação em uma comunidade. A eleição de um prato ou ingrediente como símbolo cultural frequentemente invisibiliza outras práticas alimentares que coexistem no mesmo espaço, promovendo o que se poderia chamar de “sombreamento cultural”.

Esse sombreamento pode ser percebido nas práticas alimentares de povos indígenas e comunidades tradicionais. A alimentação indígena, apesar de sua relevância ecológica, simbólica e técnica, permanece invisível nos discursos públicos e nas políticas culturais da América Latina. Mesmo nos contextos em que elementos da dieta indígena são incorporados ao repertório nacional, como o milho ou a mandioca, sua origem e o saber-fazer que lhes dão sentido são apagados em favor de uma narrativa homogênea e despolitizada (Katz, 2009). Esse processo de invisibilização, segundo Souza (2010), ocorre porque o conhecimento tradicional

indígena não se ajusta facilmente aos moldes institucionais de patrimonialização, que exigem formas visíveis, documentáveis e classificáveis, em contraste com saberes incorporados e transmitidos de forma oral e corporal.

Essa crítica também se aplica à maneira como os inventários culturais são elaborados. Plens e Francisco (2016) apontam que os instrumentos de inventário, longe de serem meramente técnicos, são dispositivos que operam escolhas valorativas. Ao decidir o que registrar como parte da memória coletiva, o inventário define fronteiras entre o visível e o invisível, o reconhecido e o esquecido.

Dentro dessa constante negociação, a história de todos deveria ser representada e o papel de seus objetos, seus patrimônios, valorizados. Nesse sentido, os discursos sobre o patrimônio importam e são decisivos, pois a escrita, a fala e o pensamento sobre o patrimônio influenciam na identificação e gerenciamento do patrimônio (Plens; Francisco, 2016, p. 9).

Portanto, ao mesmo tempo em que registra, ele produz o patrimônio, moldando a percepção pública sobre o que merece ser preservado. Esse viés se reflete na quase total ausência de práticas alimentares cotidianas de grupos subalternizados nos registros oficiais.

A patrimonialização instituída inclina-se a favorecer bens que são “visíveis”, festivos, monumentalizáveis, como o caso de pratos típicos associados a eventos turísticos, a narrativas de identidade regional ou até mesmo a mercados gastronômicos promissores. Em contrapartida, as práticas alimentares que se realizam no silêncio do cotidiano, que não se adaptam à lógica da espetacularização ou que pertencem a grupos deslocados socialmente, tendem a permanecer no esquecimento. O patrimônio se tornou um campo discursivo multifacetado, onde diferentes sujeitos disputam legitimidade, mas cujas regras ainda privilegiam certos modos de representação em detrimento de outros, como observa Ferreira (2006).

Assim, como diz o autor, é preciso compreender, por exemplo, a destruição voluntária de velhos instrumentos agrícolas pelos camponeses, como uma expulsão de sua memória dos objetos que lhes recordam um ofício penoso, feito de sofrimento, de tempo e esforços que apenas lhes permitiam ganhar a vida. Fundamental ressaltar-se que nessa construção cultural que é o patrimônio, o jogo de escolhas e o espaço do conflito são elementos inerentes ao mesmo, tal como afirma Nora quando diz que o patrimônio é muito mais reivindicado do que herdado e muito menos comunitário que conflitivo (Ferreira, 2006, p. 3).

Esse quadro se agrava quando se observa o papel das políticas públicas na construção de um patrimônio “instituído”. Fonseca (2005) destaca que, apesar dos avanços conceituais trazidos pela ampliação do patrimônio imaterial, a prática institucional ainda se baseia em dispositivos que reproduzem hierarquias culturais, silenciando vozes discordantes. A patrimonialização não apenas reconhece, ela também transforma. O bem patrimonializado passa a se adequar a exigências legais, sanitárias e econômicas que podem desconfigurar seu sentido original. O caso da produção de queijo artesanal de Minas, ou mesmo da moqueca capixaba preparada nas tradicionais panelas de barro, ilustra como os sujeitos patrimonializados muitas vezes precisam adaptar suas práticas à lógica institucional e de mercado para garantir a viabilidade da continuidade.

Ao investigar a memória operária vinculada ao Frigorífico Anglo, Michelin (2013) mostra como a patrimonialização arquitetônica do espaço ignorou as experiências e os sofrimentos dos trabalhadores que ali atuaram. O edifício foi tombado, mas sua dimensão simbólica vinculada à classe trabalhadora foi silenciada. Isso revela, de maneira paradigmática, como o patrimônio instituído pode apagar memórias incômodas, reforçando uma história oficial em detrimento de narrativas plurais e conflituosas.

No campo da alimentação, as consequências dessa lógica tornam-se evidentes na invisibilização ou no sombreamento de práticas alimentares vinculadas a grupos excluídos, como é o caso das práticas alimentares indígenas ou das populações urbanas menos favorecidas. Já no contexto específico deste trabalho, observa-se como o reconhecimento institucional do doce colonial como patrimônio alimentar tem promovido a sobreposição emblemática de uma única narrativa, elaborada com base em traços coloniais, sobre outras práticas alimentares igualmente presentes e representativas da cultura local. As comidas do dia a dia, preparadas e transmitidas pelas famílias nas casas e replicadas nas festas das comunidades, embora carreguem significados afetivos e sociais profundos, acabam sendo invisibilizadas nos eventos festivos oficiais, que privilegiam um repertório legitimado e estetizado. O conceito de “cidade invisível”, proposto por Michelin (2013), é plenamente aplicável às patrimonialidades alimentares. Há saberes e sabores que circulam nas bordas dos territórios culturais, mas que não alcançam reconhecimento por não se ajustarem ao

modelo hegemônico de patrimônio. Nesse sentido, Poulot (2009) propõe que se compreenda o patrimônio como uma construção histórica e social que reflete, antes de tudo, os valores de uma determinada época. A história do patrimônio no Ocidente é marcada por esse movimento contínuo de alargamento das fronteiras do reconhecimento, mas também pela constante resistência de sujeitos e práticas que ficam à margem do processo. Cabe, portanto, à crítica patrimonial não apenas denunciar as exclusões, mas também propor outras formas de reconhecimento mais horizontais, participativas e plurais.

Prats (2005), ao refletir sobre o patrimônio local, reforça essa perspectiva ao afirmar que o patrimônio deve ser pensado a partir das memórias e práticas das comunidades envolvidas, e não apenas como imposição técnica ou política. A gestão do patrimônio local exige escuta, diálogo e a capacidade de compreender as múltiplas temporalidades e cosmologias que informam os saberes culturais. Isso significa aceitar que nem todo saber pode ser convertido em inventário, que nem toda prática cultural quer ou precisa ser patrimonializada, e que o valor cultural não reside na homologação institucional, mas na vivência cotidiana da comunidade.

Por fim, é importante destacar que o campo do patrimônio não é apenas um espaço de representação, mas também de ação. É necessário construir políticas públicas de patrimônio que reconheçam e valorizem a diversidade cultural existente, evitando a reprodução de desigualdades e exclusões. Isso exige, além da ampliação dos critérios técnicos de avaliação, uma transformação ética e política no modo como se concebe a relação entre Estado, cultura e memória (Michelon; Machado Jr; González, 2012). Assim, o confronto entre o patrimônio instituído e as patrimonialidades alimentares invisibilizadas revela os limites das práticas patrimoniais atuais e impõe a necessidade de se repensar o reconhecimento cultural não apenas como um fim em si mesmo, mas como instrumento de justiça social, valorização da diferença e afirmação de diferentes modos de vida.

#### **2.4.1. Entre o visível e o invisível: Gostos sociais e esquecimentos no campo do patrimônio alimentar**

A patrimonialização da alimentação, embora utilizada como um mecanismo de valorização cultural e preservação dos saberes tradicionais, não está isenta de seletividades dentro de esferas sociais e simbólicas que moldam o que se torna visível

e o que permanece invisível no campo do patrimônio. Ao mesmo tempo em que celebra determinados alimentos e modos de preparo como representações autênticas de uma cultura, esse processo também atua como instância de esquecimento, uma espécie de dispositivo de silenciamento das práticas alimentares cotidianas, principalmente de grupos mais vulneráveis ou desvinculados dos discursos hegemônicos de tradição e distinção. A aparente neutralidade da patrimonialização, de certa forma não permite evidenciar a atuação de estruturas sociais que atribuem valor simbólico desigualmente aos diferentes repertórios alimentares existentes.

Para compreender essa dinâmica, é imprescindível recorrer à teoria de Pierre Bourdieu, especialmente no que se refere aos conceitos de *habitus*, *distinção* e *gostos sociais*. O autor francês entende o gosto como uma construção social, e não como uma expressão natural ou puramente individual. Os gostos alimentares são formados dentro de contextos históricos e sociais específicos, orientados pelas posições que os indivíduos ocupam no espaço social e pelas disposições internalizadas que moldam suas práticas, percepções e preferências (Bourdieu, 2008). O *habitus alimentar*, nesse sentido, é um resultado da trajetória social e das condições materiais de existência, mas também um fator ativo na reprodução das hierarquias sociais, uma vez que os gostos operam como marcadores de distinção entre classes, como aponta Alves (2008):

O gosto ou as preferências manifestadas através das práticas de consumo é, então, o produto dos condicionamentos associados a uma classe ou fração de classe. Tais preferências têm o poder de unir todos aqueles que são o produto de condições objetivas parecidas, distinguindo-os todavia de todos aqueles que, estando fora do campo socialmente instituído das semelhanças, propagam diferenças inevitáveis. O gosto, dirá Bourdieu, é a aversão, é a intolerância às preferências dos outros. (Alves, 2008, p. 3).

No campo da alimentação, isso se expressa na valorização desigual de práticas alimentares. Na escolha de pratos associados à sofisticação, com uma estética refinada ou à tradição enobrecida pelas classes dominantes, que tendem a receber reconhecimento institucional e visibilidade pública, enquanto outros modos de comer ligados ao cotidiano popular, à ancestralidade indígena ou à ruralidade permanecem fora dos inventários, festivais e listas oficiais. Podemos observar esse fenômeno no caso da tradição doceira de Pelotas, onde ela ilustra de forma contundente como os

processos de patrimonialização também operam por meio de hierarquizações internas entre diferentes expressões da mesma prática. De acordo com o inventário do IPHAN, a tradição foi inicialmente reconhecida a partir dos doces finos, também chamados de “doces de bandeja”, associados à elite urbana e à herança portuguesa e da economia charqueadora. Esses doces, como camafeus, ninhos de fios de ovos e pastéis de Santa Clara, tornaram-se símbolos de sociabilidade refinada, ganhando projeção em saraus, jantares e ocasiões festivas, entre as famílias de classe média e alta. Posteriormente os doces coloniais, produzidos em contexto rural pelas famílias de imigrantes, passaram a figurar nos processos de reconhecimento patrimonial. Revela-se que, mesmo dentro de uma manifestação cultural ampla como a tradição doceira, certos produtos são priorizados por sua associação a valores como requinte, distinção e visibilidade social, enquanto outros permanecem por mais tempo nas bordas do reconhecimento oficial. Esse caso reafirma a necessidade de compreender a patrimonialização como prática social seletiva, na qual a visibilidade não é distribuída de forma equitativa, mas mediada por critérios simbólicos vinculados à origem social, à estética do alimento e ao capital cultural de seus produtores. Bertoncello (2019) argumenta que, os padrões alimentares no Brasil contemporâneo revelam marcadores sociais de classe, de modo que a alimentação de grupos populares tende a ser desvalorizada, quando não desclassificada, enquanto alimentos mais próximos do repertório de classes médias e altas recebem legitimidade cultural.

A patrimonialização não se limita a reconhecer o valor cultural de uma prática, mas também atua sobre ela, transformando-a e reconfigurando seu sentido social. O que é selecionado como digno de memória passa a ser moldado por critérios que não são puramente culturais, mas também estéticos, sanitários, turísticos e econômicos. Práticas que não se enquadram nesses critérios acabam sendo destinadas à invisibilidade. É nesse ponto que emerge o conceito de “esquecimento patrimonial”, ou como Johann Michel (2010) prefere chamar, uma “política do esquecimento”, onde mecanismos institucionais e discursivos decidem o que será lembrado coletivamente e o que será silenciado, não por acaso, mas como resultado de escolhas seletivas e interesses hegemônicos.

Entre os cinco tipos-ideais de esquecimento (esquecimento-omissão, esquecimento-negação, esquecimento-manipulação, esquecimento-comando, esquecimento-destruição) que desenvolvemos aqui, apenas os três últimos vinculam-se rigorosamente a uma política pública de

esquecimento uma vez que fatos do passado ou personagens históricos são intencionalmente evacuados senão da memória coletiva, pelo menos da memória oficial. [...] Da mesma forma como existem meias-mentiras (dizer mas não dizer tudo, contar de uma determinada maneira...) ou meias-verdades, igualmente há usos do esquecimento a meio-caminho da omissão involuntária ou da manipulação. (Michel, 2010, p. 15).

No Brasil, esse processo pode ser observado, por exemplo, no reconhecimento do doce como patrimônio alimentar em determinadas regiões do Sul. Enquanto esse produto é celebrado como símbolo da herança europeia e do legado imigrante, outras práticas alimentares, como as refeições cotidianas compartilhadas nas festas comunitárias, refeições simples, repetitivas, mas carregadas de significados afetivos e identitários, permanecem ausentes dos registros oficiais. A valorização institucional do doce colonial, além de reforçar uma narrativa euro centrada da tradição, reforça um sombreamento simbólico sobre aquilo que, embora socialmente vivo, não é considerado suficientemente “patrimonial” (Montanari, 2008; Fonseca, 2005).

Esse processo de seleção reforça o que Ansara (2012) define como uma “atriz colonial de poder”, que orienta tanto as políticas de memória quanto as de esquecimento. A invisibilidade de práticas alimentares indígenas, afro-brasileiras, periféricas urbanas ou rurais não são apenas um reflexo de omissão, mas sim da continuidade de lógicas que privilegiam certos tipos de saber e de classe em detrimento de outros, como argumenta Ansara (2012):

A memória histórica ‘oficial’ tem sido produzida pelos diferentes equipamentos sociais no sentido de apagar os vestígios que as classes populares e os opositores vão deixando ao longo de suas experiências de resistência e luta num esforço contínuo de exclusão dessas forças sociais como sujeitos que forjaram e estão forjando também uma outra história, nunca narrada oficialmente. (Ansara, 2012, p. 305)

Katz (2009) mostra que, a comida indígena é frequentemente ignorada nas esferas públicas e patrimoniais, mesmo quando elementos como o milho ou a mandioca são apropriados e ressignificados em pratos que ganham status cultural elevado. Trata-se, portanto, de um processo de fragmentação simbólica, em que os ingredientes são valorizados, mas os sujeitos e os contextos de origem são apagados.

As preferências culturais que norteiam essas seleções estão diretamente relacionadas à noção de “capital simbólico” em Bourdieu (2008). Alimentos e modos de preparo que acumulam capital simbólico, ou seja, pela raridade, pela complexidade



técnica ou por sua inserção em circuitos de distinção, têm mais chances de serem legitimados como patrimônio. Já aqueles que não possuem visibilidade ou respaldo institucional suficiente acabam permanecendo na esfera da oralidade, da domesticidade e da efemeridade. Ferreira (2011) alerta que a política de memória no Brasil frequentemente atua em paralelo a uma política de esquecimento, na qual práticas culturais “não autorizadas” são apagadas ou desvalorizadas. Essa lógica se reflete diretamente no campo alimentar, onde as escolhas patrimoniais operam como forma de consagração e exclusão, como reforça Ferreira (2011).

Ao se entender que memória e esquecimento, longe de serem pares opostos, são na verdade complementares, é no processo de formulação de novas memórias que se observa o constante e necessário esquecimento de outras (Ferreira, 2011, p. 111).

Além das estruturas de poder e classe, o consumo alimentar também é orientado por mudanças culturais e econômicas mais amplas. Como observa Arnaiz (2005), onde os sistemas alimentares contemporâneos estão atravessados por uma tensão constante entre globalização e identidade. Enquanto novas formas de consumo se impõem com força, alimentos ultraprocessados, redes de fast-food, padronização dos gostos, há também um movimento de resgate e valorização das tradições locais, o que dá impulso aos processos de patrimonialização. No entanto, esse resgate é seletivo, e os critérios de legitimação frequentemente reproduzem os gostos e os padrões de consumo das classes médias e elites urbanas, como alerta Setton (2002) ao reanalisar o “*habitus*” e sua influência nas escolhas cotidianas.

Dessa forma, os gostos sociais, ao invés de serem apenas reflexos das condições objetivas, tornam-se instrumentos de distinção e reprodução simbólica. Alimentos que se alinham ao gosto legítimo, aquele reconhecido pelas instituições, pela mídia e pelos circuitos culturais dominantes, tendem a ser celebrados como patrimônio. Por outro lado, práticas que escapam a essa lógica, mesmo que enraizadas na história de uma comunidade ou amplamente difundidas, são invisibilizadas, negligenciadas ou não merecedoras de reconhecimento (Alves, 2008).

Essa assimetria se expressa também nos modos como o patrimônio é narrado e exposto. Michelin (2013), ao estudar o caso do Frigorífico Anglo em Pelotas, demonstra como a patrimonialização da arquitetura ignorou completamente a

memória operária do espaço. A cidade visível celebra a estética da construção, por outro lado, a cidade invisível abriga as narrativas esquecidas de quem viveu e trabalhou ali. Esse conceito pode ser transposto ao campo alimentar: os produtos legitimados compõem a vitrine da cultura, enquanto os saberes invisíveis permanecem ignorados. Como propõe Michelin (2019), o desafio está em fazer do patrimônio um espaço controverso, para a diferença, e não apenas para a celebração do consenso. Essa exclusão simbólica não se limita às narrativas locais ou às representações musealizadas. Ela também é operada pelo aparato formal das políticas patrimoniais, que atuam como filtros do que pode ou não ser considerado parte da cultura a ser preservada. Como destaca Fonseca (2005), mesmo após os avanços conceituais trazidos pelo reconhecimento do patrimônio imaterial, a prática institucional ainda se ancora em dispositivos técnicos e normativos que frequentemente reproduzem hierarquias culturais, silenciam vozes dissonantes e impõem critérios de autenticidade e formalização. A patrimonialização, nesses moldes, não apenas reconhece, mas transforma: o bem registado passa a ser moldado por exigências legais, sanitárias, econômicas e turísticas que podem desconfigurar seu sentido original.

Nesse cenário, torna-se evidente a importância de uma crítica às escolhas patrimoniais e às estruturas que sustentam a visibilidade de certas práticas em detrimento de outras. O campo do patrimônio alimentar, embora marcado por iniciativas de salvaguarda e valorização cultural, ainda opera sob as lógicas da distinção, do gosto legítimo e do capital simbólico. Romper com essa lógica exige não apenas ampliar os critérios técnicos de patrimonialização, mas também revisar as próprias bases epistemológicas que sustentam o que é considerado valioso, autêntico ou meritório de preservação.

Compreender o patrimônio alimentar como um campo de disputas simbólicas é reconhecer que sua constituição não ocorre apenas no plano técnico ou jurídico, mas está diretamente relacionada a estruturas sociais mais amplas, como a desigualdade de classes, os regimes de gosto e as formas institucionais de memória e esquecimento. Nesse contexto, os gostos sociais, enquanto disposições estruturadas e estruturantes, influenciam profundamente aquilo que será legitimado como representativo de uma cultura e aquilo que será silenciado ou relegado ao esquecimento.

O aparato institucional que regula a patrimonialização, seja por meio de inventários, editais de fomento, registros ou políticas públicas, opera com critérios que, ainda que aparentemente objetivos, estão profundamente enraizados em valores dominantes. Castriota (2009) e Fonseca (2005) mostram que, mesmo as políticas que visam à valorização da diversidade cultural podem reproduzir formas de exclusão simbólica quando se baseiam em definições restritivas do que é patrimônio. O caso da alimentação é emblemático, pois envolve elementos do cotidiano, da oralidade, da corporalidade e da experiência sensorial, múltiplas dimensões, que nem sempre são facilmente traduzíveis em linguagem técnico-burocrática, mas que carregam densidade cultural e uma identidade profunda.

A patrimonialização, nesses termos, corre o risco de operar como uma vitrine seletiva da cultura, que dá visibilidade ao que pode ser mostrado, vendido, celebrado, e invisibiliza o que é incômodo, dissonante, híbrido ou “não patrimonializável”. Práticas alimentares que não se ajustam aos padrões de visibilidade e distinção tendem a permanecer nas margens, invisibilizadas pelo processo institucional que consagra determinados símbolos como representantes da memória coletiva. Como destacam Ferreira (2011) e Michel (2010), o esquecimento cultural não é apenas um efeito colateral da patrimonialização, mas pode constituir-se como uma política em si, um modo de organizar a memória pública por meio de silenciamentos e ausências estrategicamente produzidas.

Torna-se, então, necessário pensar em uma abordagem contra hegemônica da patrimonialização alimentar, uma patrimonialização descentralizada, que não busque apenas “salvar” os elementos considerados nobres ou típicos, mas que esteja disposta a ouvir as vozes das periféricas, dos quintais, das cozinhas, dos territórios indígenas, das feiras populares, das práticas alimentares não codificadas. Uma patrimonialização que reconheça, como diz Michelin (2019), o direito ao dissenso e à diferença como dimensões legítimas da memória coletiva.

Essa perspectiva demanda também o reconhecimento de que nem todo saber precisa ou deseja ser patrimonializado nos moldes institucionais vigentes. Como lembra Prats (2005), o patrimônio é sempre uma construção cultural e política, e o reconhecimento patrimonial deve partir, preferencialmente, das próprias comunidades envolvidas. O gesto de registrar, valorizar e preservar deve ser, antes de tudo, uma prática de escuta, de respeito e de mediação. Isso implica o rompimento com lógicas

verticalizadas, onde o Estado ou os especialistas decidem o que merece ou não ser reconhecido como patrimônio cultural.

Além disso, é fundamental desconstruir a ideia de que o patrimônio alimentar se resume aos produtos finais ou às receitas de típicas ou de família. O verdadeiro patrimônio está nos processos, nas técnicas de preparo, nos gestos, nas relações de troca, nos saberes compartilhados de geração em geração, muitas vezes invisibilizados pelas lógicas do turismo, da mídia e do mercado. Essa inversão de foco, do prato final à prática cotidiana, permite uma ampliação das possibilidades de reconhecimento e a emergência de novos sujeitos no cenário patrimonial.

Nesse ponto, o conceito de patrimônio como campo proposto por Bourdieu pode ser ampliado para incluir não apenas os agentes com poder simbólico no processo de patrimonialização como chefs, historiadores ou gestores públicos, mas também os agentes invisíveis que sustentam as práticas culturais diariamente, sem os quais os saberes alimentares se perderiam. Ao considerar o patrimônio como campo, é possível enxergar as correlações de força que determinam a centralidade ou a marginalidade de determinadas práticas, e assim visibilizar os mecanismos de dominação e de resistência.

Do ponto de vista político, necessita-se políticas públicas que superem a lógica da vitrine e se engajem na escuta das múltiplas vozes que compõem o universo alimentar de um território. Políticas que considerem os atravessamentos de raça, gênero, classe, geração e território nas formas de produção, transmissão e valorização dos saberes alimentares. Políticas, enfim, que reconheçam a memória como campo de disputa e que assumam a responsabilidade ética de não perpetuar exclusões no próprio ato de proteger a cultura.

A patrimonialização da alimentação não pode se restringir a nostalgia do passado. Ela deve ser, sobretudo, um exercício de presente e de futuro. Um presente atento aos sujeitos e aos contextos que sustentam os saberes invisibilizados e um futuro que se transforma por meio de um projeto coletivo de memória, justiça e diversidade.

### **Capítulo 3: Festas e tradição local em Morro Redondo**

Este capítulo analisa a relação entre as festividades gastronômicas e a tradição local de Morro Redondo, destacando o papel das festividades, com ênfase na Festa do Doce Colonial como elemento central na valorização da identidade municipal. Além disso, será abordada a importância das festas como vetores da cultura alimentar e a participação da Comunidade Gustavo Adolfo na preservação dos saberes gastronômicos.

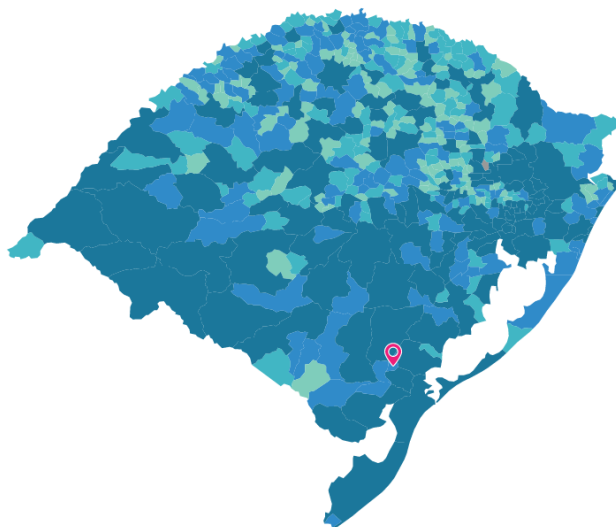
#### **3.1. Caracterização de Morro Redondo**

Para melhor entender e descrever as características que moldaram o atual município de Morro Redondo, é importante contextualizar a cidade da qual fez parte como distrito, a cidade de Pelotas. Pelotas apresentou um grande desenvolvimento econômico oriundo da produção de charque iniciada ainda em meados do século XVIII, a qual foi responsável pelo crescimento da região da Província do Rio de Grande do Sul. A região, para tal, tinha uma boa localização, próxima de rios que ajudavam no transporte e escoamento da produção, o que também auxiliou no rápido desenvolvimento local. A mão de obra da produção do charque era exclusivamente escrava, o que gerou uma grande concentração cativa na região (Marques, 2012).

A partir da primeira metade do século XIX, iniciou-se um forte processo de chegada de imigrantes europeus, principalmente alemães, iniciando a formação de colônias e comunidades no interior do município. Com os novos moradores, uma quantidade variada de características culturais. Conforme o relatório de 1886, do conselheiro José Júlio de Albuquerque Barros, apresentado para o vice-presidente da Província do Rio Grande do Sul, Miguel Rodrigues Barcellos, foram organizadas comissões que trataram do processo migratório na região.

O nome do município de Morro Redondo tem sua origem em um morro, situado na zona urbana da cidade, cujo aspecto é arredondado. O município possui aspectos predominantes das colonizações alemã e portuguesa, caracterizando uma arquitetura própria da região rural do sul do Estado.

Figura 01 – Localização de Morro Redondo/Rio Grande do Sul



Fonte: IBGE, 2022.

Anteriormente ao processo migratório no município, já habitavam o município algumas famílias de origem portuguesa, principalmente na região hoje denominada "Passo do Valdez", onde se estabeleceram os primeiros comércios do município. Morro Redondo ergueu-se a partir do loteamento de Sesmarias (13063 hectares cada) pertencentes a portugueses e iniciou sua colonização com a chegada de imigrantes alemães, italianos e pomeranos.

### **3.1.1. Aspectos culturais e geográficos do município**

Morro Redondo é um município localizado na região sul do estado do Rio Grande do Sul, caracterizado por sua forte influência da imigração europeia, especialmente alemã e italiana. Seu território abriga diversas expressões culturais que se manifestam na arquitetura, nos eventos comunitários e, principalmente, na alimentação. A culinária local é marcada pela produção artesanal de doces, embutidos e panificados, transmitidos ao longo das gerações.

A imigração italiana teve início em 1875, com o loteamento de terras pertencentes ao português Afonso Pena, originando mais tarde a atual colônia Afonso Pena. O primeiro núcleo de colonizadores alemães e pomeranos estabeleceu-se na atual colônia São Domingos, no ano de 1886, com o loteamento das terras pertencentes ao político José Domingos de Almeida. O fluxo de colonização alemã

progrediu até 1892.

A luta pela conquista da emancipação contou com o apoio de toda a comunidade, onde suas principais metas eram melhores condições de trabalho e saneamento básico adequado (Quadro 01). Em abril de 1988, realizou-se o plebiscito para apurar a decisão da comunidade sobre a proposta de emancipação política do município, tendo sido apurada a seguinte votação:

Quadro 01 – Quadro de votantes para a emancipação do município de Morro Redondo/Rio Grande do Sul

|                          |      |
|--------------------------|------|
| FAVORÁVEIS à emancipação | 1738 |
| CONTRÁRIOS à emancipação | 729  |
| BRANCOS                  | 18   |
| NULOS                    | 16   |
| Total de VOTANTES        | 2501 |
| Total de INSCRITOS       | 3752 |

Fonte: Morro Redondo, 2022.

De acordo com a Lei nº 8.633, sancionada pelo então Governador Pedro Simon, aos 12 dias do mês de maio de 1988, Morro Redondo conquistou sua emancipação política, deixando de ser o 8º distrito do município de Pelotas.

A primeira eleição municipal para o poder legislativo e executivo deu-se no dia 15 de novembro de 1988, quando foram eleitos Valdino Krause e Antônio Carlos Bandeira para ocuparem os cargos de prefeito e vice-prefeito, respectivamente. A posse dos eleitos deu-se em 1 de janeiro de 1989.

Simpática e acolhedora, a jovem cidade de Morro Redondo oferece o encanto de sua simplicidade. As belezas naturais, a qualidade de vida e a marca da tradição presente na indústria e na cultura são os destaques do município. Localizado a 40 km de Pelotas, a 130 km da fronteira com o Uruguai e com a proximidade do Porto de Rio Grande, o município apresenta facilidade de escoamento da produção.

Morro Redondo tem a infraestrutura necessária para o desenvolvimento. Com a subestação de energia elétrica, água e saneamento, boa cobertura de rede de internet, e 95% das vias urbanas pavimentadas. Cinquenta por cento do pêssego enlatado no Brasil é produzido em Morro Redondo. Atualmente, são cinco indústrias que fazem diferença no cenário nacional, gerando empregos e desenvolvimento na

região. Um marco muito importante para a economia local é a retomada da avicultura.

Morro Redondo conta com aproximadamente 6500 habitantes. Os produtores rurais correspondem em torno de 46% da população. A diversificação é uma característica da produção. A pequena propriedade e a agricultura familiar são vertentes tradicionais que inovam, buscando novos mercados, e agregam valores, como a sustentabilidade e a produção de orgânicos.

A simplicidade e a qualidade de vida local têm gerado, entre alguns moradores e observadores, a percepção de que muitos visitantes manifestam o desejo de fixar residência em Morro Redondo. O turismo rural engloba tanto os patrimônios materiais quanto os imateriais do município. Morro Redondo tem se destacado por atrativos que mesclam os saberes locais com sua rica história. Nesse cenário, o município oferece um turismo diversificado, que abrange desde o turismo de paisagem na Serra dos Tapes, com sua natureza própria que contorna as elevações e lhe confere a peculiaridade de ser a serra em meio ao bioma pampa, até o expressivo turismo gastronômico, fundamentado em seus saberes e sabores tradicionais. Observa-se, nos últimos anos, um esforço da municipalidade para promover o turismo rural, reconhecendo-o como uma força imanente e estratégica para o desenvolvimento do município. Os eventos, por sua vez, constituem-se em uma valiosa oportunidade para a experimentação das ruralidades e de suas práticas culturais.

No tocante à educação, a rede municipal de ensino de Morro Redondo abrange desde a educação infantil até o ensino médio, este último em colaboração com a rede estadual. Conforme dados do IBGE (2010), a taxa de escolarização para a faixa etária de 6 a 14 anos no município alcança 98,5%, e o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) registrado em 2010 foi de 0,702. Em relação ao transporte escolar, uma parcela significativa da frota é própria (Morro Redondo, 2022), e a merenda escolar prioriza a utilização de alimentos provenientes da agricultura familiar, buscando oferecer uma alimentação saudável aos estudantes. Adicionalmente, a rede escolar desenvolve projetos pedagógicos que integram atividades culturais e esportivas, ampliando o escopo da formação dos alunos.

No que atine à saúde, a atenção primária no município de Morro Redondo opera com um modelo de cobertura integral por meio da Estratégia Saúde da Família (ESF), o que fortalece as ações de prevenção e a qualidade do atendimento básico. A ampliação do acesso a serviços de saúde é complementada por convênios e



parcerias, sendo o Hospital Doutor Ernesto Maurício Arndt um importante colaborador para a rede de atendimento local, oferecendo infraestrutura de apoio. No âmbito da assistência social, o Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) atua na promoção de atividades que englobam cultura, esporte e educação, direcionadas a diversas faixas etárias da população, complementando o suporte social.

No tocante à cultura, em 2018, o IPHAN reconheceu o doce colonial da região de Morro Redondo como patrimônio imaterial e com isso Morro Redondo trabalha para a salvaguarda deste bem. O Museu Histórico de Morro Redondo destaca-se pela significativa participação comunitária no processo de resgate das memórias culturais locais. A preservação e o engajamento com as tradições populares são observados em diversas manifestações, como a atuação do Grupo Stiepen, a celebração da serenata de Páscoa de origem pomerana e as atividades do Centro de Tradições Gaúchas Cancela Grande, que conta com mais de quatro décadas de atuação. Adicionalmente, Morro Redondo foi selecionado como o único município da região sul do estado para sediar o Polo Cátedra UNESCO Humanidades e Gestão Cultural Integrada ao Território. Como parte das celebrações dos 33 anos do município, foi inaugurada a galeria Gestão Integrada ao Patrimônio Cultural (GIPC), um projeto de extensão da Universidade Federal de Pelotas que contempla um museu virtual (Morro Redondo, 2022).

### **3.2. As festas de Morro Redondo/RS como transmissoras da cultura alimentar**

As festas gastronômicas são eventos fundamentais para a valorização e manutenção da cultura alimentar de determinada localidade. Esses eventos não apenas reafirmam identidades culturais, mas também se tornam espaços de socialização, promoção do turismo e incentivo à economia local. Segundo Montanari (2008), a alimentação não é apenas um ato de sobrevivência, mas uma prática social que reflete valores, hierarquias e estruturas comunitárias. Além disso, quando associadas a um bem patrimonializado, como o doce colonial no caso de Morro Redondo/RS, as festividades gastronômicas, por assim dizer, assumem um papel ainda mais relevante na atração turística. A transformação de alimentos em símbolos patrimoniais levando a fortalecer a identidade local e impulsionar o turismo cultural, conectando visitantes às tradições alimentares e ao modo de vida da comunidade (Bessière, 1998).

Podemos atribuir definições distintas sobre os eventos. A primeira é que os eventos são acontecimentos efêmeros, de curta duração, realizados por uma empresa, instituições, poder público dentre outros. Estes de certa maneira buscam uma comemoração de data festiva dentre diversos aspectos da vida, seja de uma comunidade, empresa ou cidadão, em busca de lazer para os participantes (Vieira, 2015). Já por outro lado, podemos caracterizar os eventos como acontecimentos que atraem um público, geral ou específico, por um motivo próprio (Bahl, 2004). Este segundo modelo de eventos, normalmente conta com atividades em um local e tempo de duração definido, sendo aberto ou fechado, no intuito de gerar um ciclo produtivo e de serviços ao público de uma localidade. Seguindo este princípio, podemos dizer que festival significa “festa de variedades”, com uma ampla variedade de áreas de interesse, que faz com que o público-alvo e os estilos variem de acordo com as necessidades do evento e o que desejamos representar, como a música, gastronomia, dança, canto e o que mais couber (Bahl, 2016; Batista, 2018).

Neste sentido, foram inicialmente catalogadas as festividades do município de Morro Redondo e observados os preparos gastronômicos ofertados nos espaços festivos que ocorrem majoritariamente no meio urbano. A proposta inicial visava analisar as relações entre as festas típicas e as categorias conceituais de turismo e desenvolvimento rural. No entanto, ao longo do processo de investigação, constatou-se que as festas promovidas pelo poder público municipal apresentavam limitações significativas enquanto campo empírico para a análise pretendida, especialmente por se distanciarem das dinâmicas comunitárias mais enraizadas no cotidiano rural. Diante disso, foi necessário redirecionar o foco da pesquisa para as festas locais promovidas por comunidades da zona rural do município, onde foi possível acessar com maior profundidade os hábitos alimentares tradicionais e suas conexões com a identidade cultural e o patrimônio alimentar das famílias envolvidas. Ainda assim, o material levantado nas festividades municipais permanece relevante para a construção da análise, sendo incorporado como parte do arcabouço empírico do estudo. O método utilizado é o estudo de caso, o qual, segundo Gil (2010, p. 54), “é amplamente usado nas ciências biomédicas e sociais”. Trata-se de uma estratégia metodológica valiosa para estudos descritivos e exploratórios de fenômenos contemporâneos, permitindo compreender como e por que determinados hábitos alimentares tradicionais são mantidos em Morro Redondo, revelando os aspectos

mais essenciais e característicos dessas práticas.

Esta parte da pesquisa busca por uma compreensão detalhada dos significados e características dos fenômenos, procurando os aspectos subjetivos dos fenômenos e as motivações não explícitas dos comportamentos (Richardson, 2012). Deste modo, é também uma pesquisa de cunho socioantropológico, cujo objetivo é o de descrever e analisar as características da cultura alimentar do município de Morro Redondo. Para isso, as técnicas de pesquisa de campo abrangeram além de entrevista, uma pesquisa participante, com observações, fotografias e um diário de campo com anotações.

As festividades gastronômicas desempenham um papel central na construção e reafirmação das tradições alimentares. Em muitas localidades, esses eventos permitem que saberes culinários sejam transmitidos entre gerações, preservando modos de preparo, ingredientes típicos e narrativas associadas a esses alimentos. Conforme apontado por Poulain (2008), a alimentação é um fator essencial na criação de vínculos afetivos e na formação da identidade coletiva.

No contexto do município de Morro Redondo, as festas gastronômicas, como os almoços coloniais e a celebração do doce colonial, tornam-se instrumentos de fortalecimento da identidade local. Essas festividades reúnem moradores e visitantes em torno de práticas alimentares que representam o passado e o presente da comunidade. Além disso, eventos desse tipo também são atrativos turísticos, promovendo o território e sua produção agroalimentar, o que reforça a noção de "patrimônio vivo" da alimentação local (Bessière, 1998).

As festas gastronômicas, neste caso, são uma forma de atrair turistas em épocas de baixa temporada. Uma maneira de captar estes clientes é assumindo alguns aspectos de tradições regionais, com a exposição e venda de produtos relacionados à cultura local ou regional. Estes eventos podem ter o foco em um produto específico, como a Festa do Doce Colonial em Morro Redondo. Estes comportamentos referentes ao alimento são estímulos para celebrar com orgulho e tradição, em busca de compartilhar com toda a comunidade e com visitantes, o que pode acabar auxiliando no desenvolvimento do turismo local, na modalidade de turismo rural ou turismo gastronômico (Medeiros e Santos, 2009; Yaduo, 2010). Estas festas podem ser promovidas por diferentes entidades, podendo ser por um órgão governamental, no caso a Prefeitura de Morro Redondo através de suas secretarias:

A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Turismo (SMDRT) e a Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto (SMECD). Através de instituições e de empreendedores privados, como o Roteiro Turístico de Morro de Amores e o Conselho Municipal de Turismo e da Associação dos Empreendedores de Turismo de Morro Redondo (AETMORE).

De acordo com o SEBRAE (2016) os eventos gastronômicos podem ser divididos por motivos de realização, aqueles pertinentes ao trabalho serão apresentados no Quadro 02.

Quadro 02 – Quadro de motivação para realização de festas gastronômicas

| Motivos                     | Razão                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Revitalização de Território | Quando as áreas degradadas das grandes cidades são recuperadas, os seus territórios passam a ser glamourizados e junto com a cultura, a gastronomia é um dos primeiros segmentos a contribuir para a sua reocupação. Os eventos gastronômicos têm a grande missão de levar o público para “degustar” as novas áreas de forma voluntária, quando pode melhor apreciar detalhes arquitetônicos e patrimoniais, o que leva a gerar novas visitas e, por consequência, o aumento do consumo. |
| Promoção Turística          | Acontece quando cidades ou bairros precisam ser melhor divulgados e passam a promover eventos gastronômicos como forma de atrair pessoas, o que demonstra ser uma ótima ferramenta para indução turística.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Processos de Pacificação    | Os eventos têm dupla função nestes casos: a) levar turistas e visitantes para as regiões pacificadas e b) valorizar a culinária e a cultura produzidas nestas comunidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Desenvolvimento Rural       | A aproximação dos setores da agricultura e dos restaurantes melhora a qualidade de oferta dos produtos, além de um desenvolvimento sustentável, podem ter eventos exclusivamente para a divulgação dos processos de produção rural, que são de extrema importância para a gastronomia.                                                                                                                                                                                                   |
| Revitalização Comercial     | Pode-se utilizar os eventos gastronômicos para impulsionar comércios integrantes de projetos de revitalização, divulgando mais opções de espaços de lazer, aumentando o faturamento e estendendo os horários dos comércios.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Revitalização Cultural      | Os eventos gastronômicos são capazes de revitalizar as tradições locais, elevar a autoestima da comunidade, resgatar os saberes e fazeres e as receitas originais vindas com o processo de imigração gerando o fortalecimento e revitalização da identidade cultural.                                                                                                                                                                                                                    |
| Sustentabilidade            | Uso de práticas sustentáveis, ações voltadas ao comércio justo, valorização do que é endógeno e apropriação de conceitos como o Movimento Slow Food que tende a valorizar os pequenos produtores e o saber-fazer tradicional, tem como a escolha de alimento bom, limpo e justo.                                                                                                                                                                                                         |

| Motivos                                    | Razão                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Promoção dos Estabelecimentos Locais       | Também há como promover vários estabelecimentos com a participação em um único evento gastronômico, resultando em melhora nos faturamentos, crescimento do número de clientes e inovação do cardápio. |
| Consolidação de vias e Polos gastronômicos | Os eventos gastronômicos são uma forma de unir grupos de empresas e desenvolver em conjunto polos gastronômicos como associações, além de destacar a gastronomia local e sua identidade.              |

Fonte: Adaptada pelo autor SEBRAE, 2016.

Seguindo esse contexto de classificação dos eventos gastronômicos, ainda é possível subdividi-los de maneira que melhor se adeque ao objetivo e meta, que serão propostos para a festa. Dentre os modelos existentes para realização de eventos, o que oferece uma maior amplitude são os festivais gastronômicos (Quadro 03), por oferecer uma programação cultural e socioeducativa bem consistente.

#### Quadro 3 – Quadro de tipos de festivais gastronômicos

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Territorial                | Quando apresenta uma farta opção de algum tipo de culinária regional, especialmente as mais exóticas, que geralmente despertam grande interesse do público em geral.                                                                                  |
| Direito da Gula            | Quando a marca do evento é o consumo em excesso de algum tipo de comida ou bebida muito apreciada.                                                                                                                                                    |
| Bom e barato               | Preços convidativos, o consumidor é atraído para um farto consumo de um determinado produto ou de cardápios diferenciados e de qualidade preparados por grandes e renomados chefs que geralmente custam bem mais caros do que no período do festival. |
| Nichos                     | desenvolvidos a partir de modalidades culinárias específicas muito apreciadas pelos consumidores.                                                                                                                                                     |
| Customizados/ itinerantes. | Desenvolvidos em cenários inusitados, usam ingredientes locais e contam com a preparação de um chef renomado da localidade.                                                                                                                           |

Fonte: Adaptada pelo autor SEBRAE, 2016.

Além dos festivais gastronômicos, podemos citar ainda uma ampla variedade de modelos de eventos diferentes, conforme Quadro 04, que poderão ser empregados de acordo com o foco e necessidade do evento

#### Quadro 04 – Quadro com outros modelos de eventos gastronômicos

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Circuito Gastronômico  | Amplitude menor que o festival e sua principal marca é a territorialidade, pois cria uma espécie de corredor gastronômico, onde o consumidor se sente acolhido como em uma feira e pode numa única viagem degustar diferentes pratos.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Temporada Gastronômica | Evento que acontece em um período mais estendido, evidenciando uma estação do ano, com harmonização entre os produtos daquela estação, normalmente é realizado nos empreendimentos fixos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Semana Gastronômica    | Evento que acontece no prazo de uma semana, muitas vezes com programação técnica paralela, pode ter como objetivo a valorização de uma estação do ano, um destino ou um ingrediente específico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Feira Gastronômica     | A feira pode ser fixa e acontecer em determinados dias da semana ou ainda itinerante, que se desloca para diversos pontos da cidade, oferece normalmente comidas com características bem locais ou temáticas.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Concurso Gastronômico  | Apresentação de um prato especial e com receita inovadora, para degustação dos juízes, que ao final, elegem o melhor dentro dos critérios definidos e divulgados. É um evento de inovação em técnica culinária e deve ser planejado com este foco e embasado por um bom regulamento. O concurso gastronômico poderá ser realizado como um tipo de evento ou poderá estar inserido como parte das atividades de outro evento gastronômico, com exceção da Mostra Gastronômica que não é competitiva. |
| Mostra Gastronômica    | Exposição gastronômicas motivadas por tema específico e previamente divulgado sem o objetivo de competição. O objetivo da mostra é dar visibilidade a algum produto especial. É um evento em que um elemento fica em evidência, normalmente esse elemento tem vínculo muito forte com a cultura e características do território.                                                                                                                                                                    |
| Street food            | Eventos de rua em que normalmente participam food trucks ou com estruturas rústicas de contêineres, paletes e móveis de demolição para criar lounges. Buscam uma relação mais direta com a urbanidade e oferecem menus para surpreender o paladar dos visitantes.                                                                                                                                                                                                                                   |

Fonte: Adaptada pelo autor SEBRAE, 2016.

Os eventos podem representar um percentual significativo na economia gerada pelo turismo, além de possuir uma grande importância sociocultural. Esta relação entre turismo, produtos e recursos naturais de uma localização, permite ao destino turístico fazer o evento que melhor lhe servir, o que com o tempo vem alavancando o turismo de lazer, rural, gastronômico já que ocorre promoção da localidade em vários níveis, podendo até mesmo chegar às esferas nacional e internacional. (Vieira, 2015; Barczysz; Amaral, 2010).

As festas populares, sobretudo, as tradicionais do meio rural, costumam apresentar na culinária uma importante referência sobre o local. Nesses casos, as

comidas servidas falam sobre o território e sobre as pessoas que nele vivem. Se forem típicas podem “contar” parte da história local, assim como falar dos hábitos e práticas alimentares, por representar parte do patrimônio cultural imaterial local. No município de Morro Redondo, segundo a secretária de educação, cultura e desporto (SMECD) e a Lei 2.208/2019, que cria o calendário de festas e eventos da cidade de Morro Redondo, existem 03 festas que são realizadas anualmente organizadas pela prefeitura. Já como apoiadora da parceria com o roteiro turístico do Morro de Amores, são realizadas outras 04 festas gastronômicas que também ocorrem anualmente. É importante ressaltar que todas as festividades, mesmo que realizadas de forma anual, sofreram interrupções desde o início de 2020, retornando aos poucos no ano de 2022. Pouco se sabe sobre elas no que se refere ao estudo de sua importância patrimonial e cultural.

Foram identificados um total de 07 festas, até a data de fechamento da primeira parte da pesquisa, com base nas publicações das plataformas como Jornal Tradição Regional, plataformas digitais como o Roteiro Morro Amores e, apresentando em suas plataformas digitais e impressas, guias e indicações de bares, restaurantes, feiras, festivais, entre outros acontecimentos gastronômicos que ocorrem no município, em busca de promover os eventos para locais e turistas. Lembrando que em cada evento que se denomina como ‘festival’, é feita a divulgação geral do evento, onde seu desenvolvimento é beneficiar mais de uma empresa, sendo o marketing voltado ao festival num todo, portanto, sem fazer divulgação específica de um empreendimento em especial e/ou particular, com a pretensão de desenvolvimento de todos num mesmo ritmo. Então os empreendimentos que nomearam seus eventos como festival, mas, o marketing era voltado somente para uma marca, não foram incluídos na análise pois não se encaixavam nos critérios propostos. Abaixo apresenta-se o Quadro 05 com as festividades do município.

Quadro 05 – Quadro de festas do município de Morro Redondo – Rio Grande do Sul

| Nº | Festa                                              | Local                                     | Periodicidade | Mês      | Ed  | Comidas | Início |
|----|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------|----------|-----|---------|--------|
| 1  | Festa de Aniversário do Município de Morro Redondo | Centro Cultural de Eventos Valdino Krause | Anual         | Maio     | 36ª | Sim     | 1988   |
| 2  | Festa do pêssego                                   | Colônia Colorado                          | Anual         | Novembro | 6ª  | Sim     | 2016   |

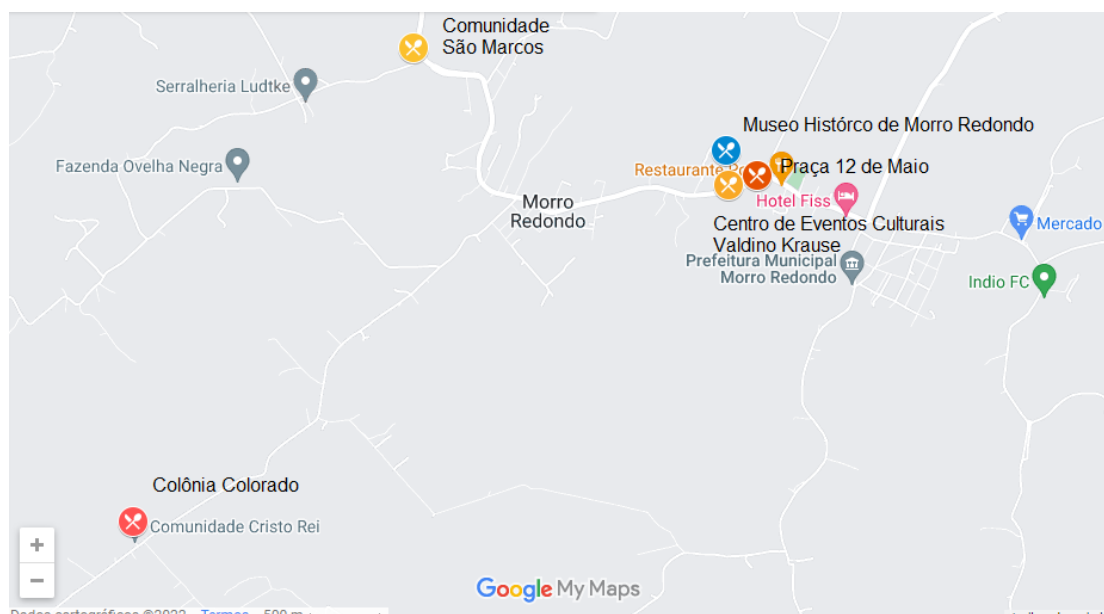
| Nº | Festa                                             | Local                                     | Periodicidade | Mês     | Ed              | Comidas | Início |
|----|---------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------|---------|-----------------|---------|--------|
| 3  | Festa do Colono e Motorista                       | Colônia São Marcos                        | Anual         | Julho   | 16 <sup>a</sup> | Sim     | 2006   |
| 4  | Stiepenfest - Dia Estadual do Patrimônio Cultural | Museu Histórico de Morro Redondo          | Anual         | Agosto  | 3 <sup>a</sup>  | Sim     | 2022   |
| 5  | Festa do doce colonial de Morro Redondo           | Centro Cultural de Eventos Valdino Krause | Anual         | Junho   | 6 <sup>a</sup>  | Sim     | 2017   |
| 6  | Feira do artesanato e produtos coloniais          | Praça XII de maio                         | Anual         | Abril   | 5 <sup>a</sup>  | Sim     | 2018   |
| 7  | Festa, Cores e Sabores                            | Praça XII de maio                         | Anual         | Outubro | 6 <sup>a</sup>  | Sim     | 2017   |

Fonte: Elaborado pelo autor, 2022.

Durante a análise e organização do quadro de festividades, observou-se que os eventos gastronômicos do município são de caráter anual e ocorrem com regularidade bem distribuída ao longo dos meses do ano. Essa periodicidade não ocorre de forma aleatória, acredita-se tratar de um planejamento estratégico voltado à atração turística contínua, buscando garantir a movimentação econômica local por meio do fluxo constante de visitantes. Esses eventos, embora apresentem uma forte dimensão gastronômica, possuem também um viés marcadamente comercial, sendo pensados como vitrines para a venda de produtos regionais e artesanais. Nesse contexto, a circulação de turistas torna-se central para a valorização econômica dessas festas, especialmente por seu potencial de consumo e de divulgação do território. Muitos desses eventos, além disso, se apresentam como iniciativas de resgate da memória de alimentos e preparações tradicionais, remetendo a um tempo em que esses produtos eram mais presentes no cotidiano das comunidades. Vale destacar ainda que alguns locais de realização dessas festividades aparecem de forma recorrente no calendário municipal, conforme ilustrado na Figura 02, revelando uma certa centralização espacial e simbólica desses encontros.



Figura 02 – Localidade das festas de Morro Redondo/Rio Grande do Sul



Fonte: Adaptado do Google (2022).

Nota-se que das 7 festas analisadas, 5 delas encontram-se no centro da cidade, em espaços públicos e fixos para eventos, sendo: Praça 12 de maio, Centro de eventos culturais Valdino Krause e o Museu histórico de Morro Redondo. As outras 2 festas são realizadas em espaço público e aberto nas comunidades de São Marcos e Colônia Colorado. Percebe-se que as festas ocorrem sempre em espaços públicos, o que gera duas hipóteses. A primeira hipótese é que os custos de aluguel podem ser altos a ponto de ter que cobrar valor de ingresso para participar do evento, o que pode acarretar grandes chances de diminuir o número de participantes. Como uma segunda hipótese possível é que os espaços de eventos não possuem estruturas suficientes para suprir as necessidades de um evento gastronômico, diante da necessidade de uma estrutura diferenciada referente banheiros, eletricidade e coberturas em dias chuvosos, dentre outros que podem acarretar o adiamento do evento. Estes eventos normalmente combinam mais de um dos motivos apresentados no (Quadro 02). Dentre os motivos, podemos destacar a promoção ao turismo no município, o desenvolvimento rural através da feira de produtores da região e pôr fim a revitalização cultural que é expressa pelo resgate dos saberes e fazeres através de receitas tradicionais que são oferecidas nos eventos.

Ao analisar as festas gastronômicas tradicionais que ocorrem no município de

Morro Redondo, observamos que em todas elas temos a oferta de doces coloniais (Figura 03), a roda de carreta (Figura 04) e o *rivelsback*, uma espécie de bolinho frito de batata crua ralada (Figura 05), que são ofertados como comidas típicas nas divulgações dos eventos. Em duas das festas, promovidas pela Comunidade São Marcos e a Colônia Colorado, havia a possibilidade de comprar o almoço. O almoço este que é servido no salão da comunidade e que conta com churrasco de rês, galeto, porco e saladas.

Figura 03 – Doces Coloniais vendidos na Festa das Cores, Flores e Sabores em Morro Redondo/RS



Fonte: Elaborado pelo autor (2022).

Figura 04 – Roda de Carreta sendo vendida na IV festa do Doce Colonial em Morro Redondo/RS



Fonte: Roteiro Turístico Morro de Amores, 2022.

Figura 05 – Rivalsback sendo vendido na III Feira do Artesanato e Produtos Coloniais em Morro Redondo/RS



Fonte: Elaborado pelo autor (2022).



As festas gastronômicas tradicionais constituem um espaço de sociabilidade importante devido a necessidade de interação social, aos momentos de lazer e pelo sentimento de pertencimento. Quando falamos em festividades, principalmente as com características rurais, como a do Colono e Motorista na Comunidade São Marcos (Figura 06), estas possuem potencial para incentivar o deslocamento dos moradores urbanos, quer seja pela procura de lazer, ou pela manutenção de valores verdadeiros e genuínos, além de raízes e relações de amizade, ou seja, formas simples de viver em regiões menos urbanas (Bessière, 1998).

Figura 06 – 14ª Festa do Colono e Motorista na Comunidade São Marcos em Morro Redondo/RS.



Fonte: Jornal Tradição regional, 2022.

A catalogação das festas do município de Morro Redondo permitiu uma leitura inicial importante sobre a dinâmica sociocultural local, especialmente no que se refere à articulação entre cultura alimentar, turismo e identidade territorial. Essa análise contribuiu para compreender a relevância das festividades no calendário municipal e

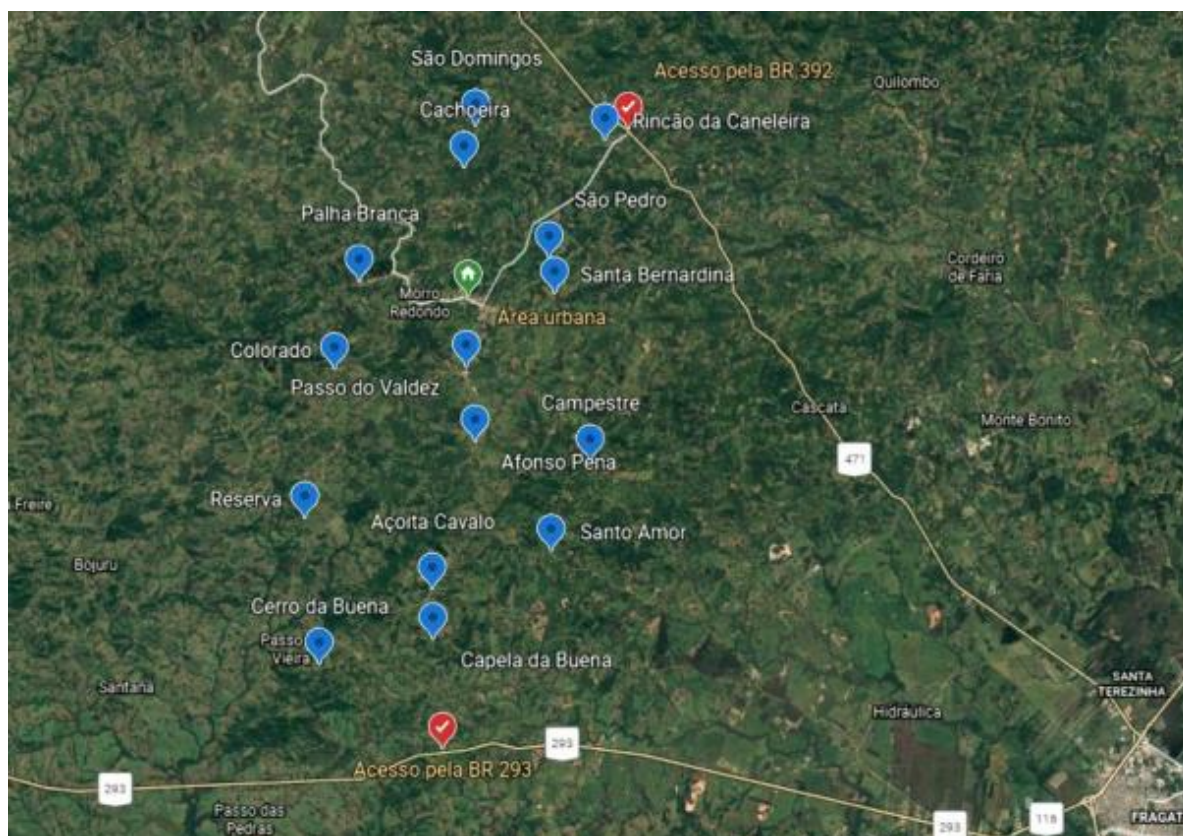
sua função enquanto estratégias de desenvolvimento econômico e cultural. Observou-se, no entanto, que os eventos urbanos do município, ainda que ricos em expressões culturais, assumem um perfil comercial e turístico, com frequência mensal e planejamento contínuo voltado à atração de visitantes. O doce colonial, por exemplo, ocupa papel central e simbólico nessas celebrações, sendo promovido como patrimônio alimentar oficial, o que, por um lado, fortalece a imagem institucional do município, mas por outro, evidencia um certo esvaziamento da diversidade alimentar e simbólica existente nas práticas locais.

Essa constatação revelou uma lacuna importante no campo empírico da pesquisa. Percebeu-se que, para compreender de forma mais autêntica a cultura alimentar de Morro Redondo, seria necessário estreitar os vínculos com os moradores, suas vivências cotidianas e com os espaços onde as práticas alimentares são menos institucionalizadas e mais ligadas às memórias familiares e aos modos de vida rurais. Nesse sentido, tornou-se fundamental o redirecionamento da investigação para os festejos realizados nas comunidades rurais, onde a gastronomia não está apenas a serviço da promoção turística, mas representa um campo fértil de expressão de pertencimento, de orgulho coletivo e de compartilhamento transgeracional de saberes e sabores. Nesses contextos, os pratos típicos preparados com receitas de família ganham protagonismo e são oferecidos como gestos de acolhimento e reafirmação identitária.

Dessa forma, foram identificadas as comunidades do município (Figura 07), denominadas colônias, que apresentam distintas características culturais, geográficas e étnicas. Entre elas, destacou-se a comunidade Gustavo Adolfo, escolhida para aprofundamento da pesquisa de campo. A escolha se deu após o contato com Lúcia Muller, presidente da comunidade e feirante, conhecida em uma das festas municipais, que prontamente se dispôs a colaborar com a pesquisa, abrindo as portas da comunidade e permitindo a vivência mais próxima das práticas alimentares locais. A partir desse ponto, a intenção foi de ampliar o campo de pesquisa, especialmente em um contexto pós-pandêmico, em que os eventos voltaram a acontecer e retomaram seu papel social e simbólico. Com isso, busca-se valorizar as expressões alimentares populares que ocorrem fora do circuito oficial de patrimonialização, revelando outras práticas alimentares com grande impacto, novos elementos com patrimonialidades latente, formas de memória, de resistência cultural e de afirmação

das identidades alimentares locais.

Figura 07 – Localização das colônias e acesso à cidade de Morro Redondo



Fonte: Cruz, 2021, p. 7.

### 3.2.1. A articulações entre festa e o turismo

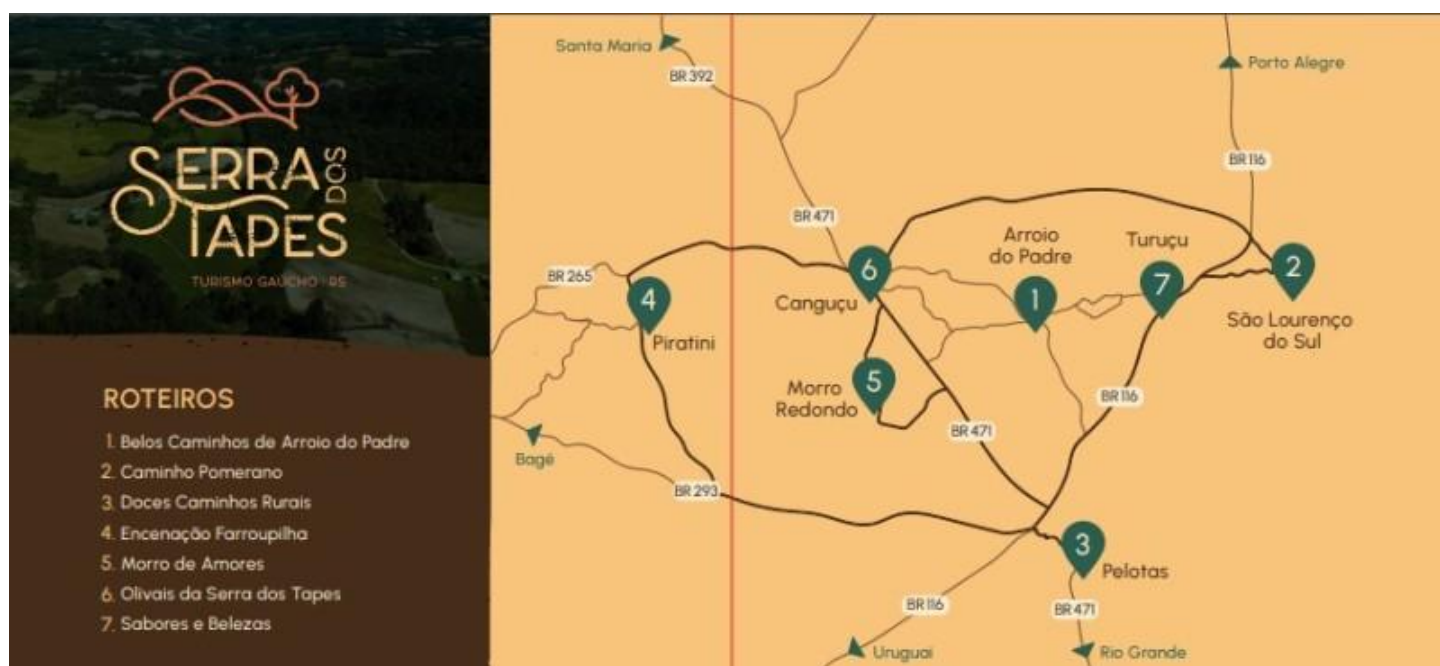
As festas populares, especialmente aquelas centradas em tradições alimentares, têm desempenhado um papel crescente nas estratégias de desenvolvimento territorial e promoção turística. Em Morro Redondo, essa dinâmica é evidenciada especialmente na Festa do Doce Colonial, que se consolidou como uma das principais expressões culturais locais. Segundo Halmenschlager, Belmonte e Michelin (2023), essa celebração não apenas reforça a identidade cultural, mas também mobiliza a economia criativa, consolidando o município como destino turístico regional.

A inserção de Morro Redondo no cenário turístico é potencializada por sua localização na Serra dos Tapes. Situada no extremo sul do Brasil, a Serra dos Tapes compreende uma região que se estende pelos municípios de Morro Redondo, Canguçu, Arroio do Padre, Pelotas e Pedro Osório, caracterizada por paisagens de



morros suaves, campos nativos e áreas remanescentes de Mata Atlântica (ASSOCIAÇÃO SERRA DOS TAPES, 2024). Essa configuração natural, combinada à ocupação e marcada por colonizações alemã, pomerana e açoriana, gerou um território onde a ruralidade, a tradição agrícola e a preservação cultural constituem elementos centrais. O nome "Serra dos Tapes" remete aos povos indígenas tapes que habitavam a região antes da chegada dos colonizadores europeus, reforçando a profunda dimensão histórica e simbólica do local. Atualmente, a região se destaca pela oferta de um turismo rural voltado para explorar a experiência das condições locais, como a produção de doces coloniais, a agricultura familiar e os festejos tradicionais. Como apoio visual à promoção turística da região, destaca-se a produção de materiais gráficos, como o folder com os roteiros disponíveis na Serra dos Tapes (Figura 08), que reforçam a divulgação desses atrativos.

Figura 08 – Imagem dos roteiros oferecidos pela Associação Serra dos Tapes



Fonte: Associação Serra dos Tapes, 2024.

Dentro desse contexto, o Roteiro Morro de Amores destaca-se como uma iniciativa estruturada para promover o turismo de experiência em Morro Redondo. Este roteiro resulta do esforço de uma associação de empreendedores locais, cujo objetivo é fomentar a visitação por meio da exploração da cultura e da produção agrícola regional. A iniciativa é inspirada pelo conceito de "gosto de casa de vó", que remete à

memória afetiva e à nostalgia de sabores, aromas e ambientes familiares associados à culinária tradicional e ao acolhimento doméstico, frequentemente ligados à figura da avó e ao ambiente rural. O roteiro oferece aos visitantes vivências da ruralidade, como passeios em propriedades familiares, participação em práticas agrícolas tradicionais, degustação de produtos artesanais e visita ao espaço museológico do município, o Museu Histórico de Morro Redondo. Segundo a própria proposta do Roteiro Morro de Amores (2024), suas atividades incluem a contemplação das paisagens naturais da Serra dos Tapes, onde também se localiza o Museu Grupelli, visando evidenciar a integração entre cultura, natureza e produção rural.

Um dos principais atores que interligam o turismo e a gastronomia local em Morro Redondo é a Associação dos Empreendedores de Turismo de Morro Redondo (AETMORE). Criada em resposta à grave crise econômica decorrente do fechamento do abatedouro de aves da COSULATI em 2016, a AETMORE surgiu com o objetivo explícito de revitalizar a economia local através do turismo rural e da valorização das tradições docesiras. Essa associação nasceu como uma iniciativa comunitária diante da necessidade urgente de reverter o desemprego e o êxodo populacional que se instalaram no município após o fechamento da principal fonte de renda local.

Na concepção da AETMORE, Morro Redondo detém uma forte identidade rural que precisa ser valorizada e preservada, sobretudo através do turismo rural. Um dos principais objetivos da associação é fortalecer as conexões entre áreas urbanas e rurais por meio da valorização do estilo de vida campesino. Nesse sentido, pequenos agricultores receberam capacitações técnicas, abrindo suas propriedades para turistas e, sob orientação do SEBRAE/RS, estabeleceram espaços museológicos que apresentam a vida cotidiana e os costumes trazidos pelos imigrantes (MESSIAS, 2022).

Para financiar os eventos turísticos, a AETMORE busca patrocinadores e cobra uma taxa mensal dos associados, além de uma contribuição específica em cada evento para viabilizar a comercialização dos produtos locais. Para isso, os participantes precisam montar, individualmente ou em grupo, seus próprios espaços de vendas em locais pré-estabelecidos pela comissão organizadora. Os eventos também contam com espaços institucionais reservados para entidades como EMATER/ASCAR, EMBRAPA e grupos de agricultura familiar, permitindo assim a participação ampla de agricultores e artesãos locais (MESSIAS, 2022).



Todavia, apesar dos esforços de inclusão, há desafios que precisam ser considerados. Um deles refere-se à comunicação interna da comissão organizadora, frequentemente realizada por meio de grupos em aplicativos como o WhatsApp, o que nem sempre favorece a plena participação de todos os interessados, particularmente aqueles com menor familiaridade tecnológica. Além disso, nota-se que a preocupação central da associação está voltada à atração de visitantes, com estratégias direcionadas especificamente para turistas. Exemplo disso é a realização da Festa do Doce Colonial, estrategicamente agendada para coincidir com um dos finais de semana da Feira Nacional do Doce em Pelotas, ampliando a visibilidade do evento e atraindo um público externo significativo para Morro Redondo (MESSIAS, 2022).

Outro aspecto relevante na estratégia turística da AETMORE é o fortalecimento das tradições culturais, especialmente as de origem pomerana e alemã, que têm forte apelo turístico. Nesse contexto, o chamado "Discurso Autorizado do Patrimônio" entra em cena, associando o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) aos interesses econômicos da associação e ao roteiro turístico "Morro de Amores". Nesse contexto, conforme apontado por Messias (2022), o plano de ação da AETMORE, embora possa convergir com o espírito de valorização cultural, manifesta uma orientação que prioriza de forma mais explícita o desenvolvimento econômico regional por meio do turismo rural. Essa ênfase difere da vocação primária do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), centrado na identificação e salvaguarda de referências culturais como bem público.

Além da AETMORE, uma rede de atores institucionais contribui significativamente para o desenvolvimento local e a valorização cultural em Morro Redondo. O Conselho Municipal de Turismo (COMTUR), criado pela Lei nº 1.993 em 2015, atua no impulso ao desenvolvimento econômico via turismo, com foco na aplicação do Plano Municipal de Turismo, na valorização do potencial turístico, na promoção da educação ambiental e no suporte a novos empreendimentos. Complementarmente, o Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural (CONDERMOR), instituído em 1994 pela Lei nº 294, reúne representantes institucionais e comunitários do meio rural para articular estratégias de desenvolvimento rural sustentável e inclusivo, com especial atenção às comunidades agrícolas locais. Nesse arcabouço, a EMBRAPA/RS e a EMATER/RS-ASCAR desempenham um papel central no fomento à agricultura familiar e no apoio a práticas

sustentáveis, incluindo o desenvolvimento de Sistemas Agroflorestais (SAF) doceiros que visam à diversificação da produção agrícola. A EMBRAPA, em particular, sublinha a relevância dessas iniciativas para a ampliação das narrativas locais, incorporando as contribuições culturais indígenas, afrodescendentes e ciganas, além das tradições europeias já estabelecidas (Messias, 2022).

Outro ator fundamental nesse contexto é a Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto (SMECD), que promove ativamente a preservação das tradições doceiras e a valorização das contribuições multiétnicas. Por meio de projetos educativos e culturais que envolvem a Comunidade Quilombola Vó Ernestina, professores locais e o Museu Histórico de Morro Redondo, a SMECD busca ampliar as narrativas sobre a influência afrodescendente na culinária local, fomentando uma visão crítica sobre a diversidade cultural e a inclusão de múltiplas perspectivas históricas nas práticas culturais. Adicionalmente, a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Turismo (SMDRTUR) é responsável por apoiar ações ligadas ao desenvolvimento sustentável, como a instalação e manutenção dos SAF doceiros. Sua atuação, que se manteve constante mesmo após mudanças administrativas internas, evidencia o comprometimento institucional com o desenvolvimento sustentável e turístico do município. Por fim, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Rio Grande do Sul (SEBRAE/RS) tem impulsionado o turismo em Morro Redondo desde 2013, oferecendo capacitações e consultorias para empreendedores locais. A criação do roteiro turístico "Morro de Amores" foi um marco importante nesse sentido, pois viabilizou produtos turísticos estruturados e fortaleceu a imagem local como destino atrativo. Uma das iniciativas apoiadas pelo SEBRAE é a coleção "Doces Raízes", criada por artesãs associadas à AETMORE, que reforça ainda mais a conexão entre gastronomia local e turismo (MESSIAS, 2022).

Assim, fica evidente que a articulação entre festas, gastronomia local e turismo em Morro Redondo é um processo dinâmico, envolvendo múltiplos atores e estratégias que buscam simultaneamente preservar tradições culturais e impulsionar o desenvolvimento econômico local.

### **3.2.2. Festas como agentes de reforço do patrimônio ou de exclusão de outras práticas alimentares?**

Embora as festas gastronômicas sejam um importante mecanismo de

valorização da cultura alimentar, elas também podem reforçar desigualdades, favorecendo certos produtos e excluindo outros do imaginário patrimonial. Em Morro Redondo, a centralidade do doce colonial como símbolo alimentar levanta questionamentos sobre a representatividade de outras práticas, como as mantidas pela Comunidade Gustavo Adolfo.

As festas populares, especialmente aquelas centradas em tradições alimentares, vêm ocupando um papel cada vez mais destacado nas estratégias de desenvolvimento territorial e promoção turística. Em muitas localidades, essas celebrações ultrapassam sua dimensão comunitária original para se tornarem eventos estruturantes do calendário turístico regional. A patrimonialização de alimentos e festividades, ao ser utilizadas como instrumento de promoção territorial, abre espaço para sua inserção em circuitos de consumo simbólico, identidade cultural e economia local (Bessière, 1998).

Bradacz e Negrine (2003) destacam que, ao se transformarem em produtos turísticos, as festas populares passam a integrar os processos de planejamento territorial, sendo concebidas também como experiências a serem consumidas. Essa transição não é neutra: envolve escolhas políticas, construções narrativas e, frequentemente, reconfigurações das próprias práticas festivas para atender às expectativas do mercado turístico. A festa, então, assume novas funções, mantendo-se como ritual social, mas incorporando também o papel de vitrine identitária do território.

A relação entre patrimônio alimentar, festividades e turismo é especialmente sensível em contextos rurais. Conforme argumentam Mascarenhas e Gândara (2012), as festas gastronômicas, em especial a das colônias de imigrantes, funcionam como vitrines da cultura alimentar local, estimulando o turismo e conferindo visibilidade a saberes culinários que poderiam ser invisibilizados em outros circuitos. No entanto, essa visibilidade não é neutra, pois está relacionada a processos seletivos de reconhecimento institucional e promoção turística. Enquanto algumas práticas alimentares são escolhidas e projetadas como representações legítimas da identidade local, outras, que não se alinham facilmente às exigências de comercialização ou consumo, são refutadas e correm o risco de cair no esquecimento. Assim, as festas acabam por desempenhar um papel decisivo nas disputas em torno da instituição de um patrimônio alimentar, até porque, aquilo que é promovido e incorporado às

narrativas oficiais tende a permanecer vivo, enquanto o que não é reconhecido corre o risco de desaparecer.

Em Morro Redondo, o fenômeno se materializa de forma clara na Festa do Doce Colonial, que se consolidou como uma das principais expressões culturais do município. Como apontam Halmenschlager, Belmonte e Michelin (2023), determinados eventos não apenas reafirmam identidades locais, mas também mobilizam a economia criativa e estruturam um campo de atração turística. As festas, nesse contexto, tornam-se momentos em que a comunidade articula saberes tradicionais à demanda turística, construindo uma narrativa patrimonial que valoriza a produção local do doc e o seu pertencimento. Além da Festa do Doce Colonial, o município também realiza outras celebrações, como visto anteriormente, que também exercem papel fundamental na dinâmica cultural e turística local. Os almoços coloniais promovidos por comunidades como a Gustavo Adolfo ou Santa Cruz, por exemplo, integram saberes alimentares a experiências coletivas que envolvem produção, organização e hospitalidade. Esses eventos atraem grupos familiares, excursões escolares e turistas da região, ampliando a visibilidade das práticas alimentares e reforçando vínculos com o território.

Ainda que não apresentem a mesma estrutura institucional da Festa do Doce Colonial, essas celebrações menores demonstram o potencial do turismo gastronômico como instrumento de valorização cultural, econômica e sustentável. Elas ativam uma rede de atores locais, sendo os membros da própria comunidade que atuam como cozinheiras, agricultores familiares, líderes comunitários e que colaboram para a manutenção das tradições alimentares e para o fortalecimento da identidade rural. Assim, as festas tornam-se plataformas de visibilidade e orgulho, mobilizando práticas alimentares que são, ao mesmo tempo, herança e projeto de futuro.

Essa mobilização, no entanto, não ocorre sem disputas. A valorização de determinados alimentos e práticas, quando transformados em símbolos turísticos, pode levar à exclusão ou invisibilização de outras expressões culturais. Conforme apontado anteriormente por Cruz, Menezes e Pinto (2008), por muitas vezes a patrimonialização institucional tende a privilegiar manifestações mais facilmente adaptáveis ao discurso da autenticidade e ao consumo. Em Morro Redondo, a instituição do doce colonial à condição de patrimônio alimentar do município exemplifica um processo de patrimonialização que se instala de fora para dentro, que

pode ser impulsionada por inúmeros fatores, dentre eles o por interesses institucionais ou até mesmo turísticos. Embora essa escolha tenha fortalecido o reconhecimento do município em âmbito regional, ela também promove um sombreamento sobre outras práticas alimentares comunitárias, como aquelas cultivadas em comunidades como a Gustavo Adolfo. Nesse processo, práticas alimentares comunitárias mais complexas ou menos visíveis correm o risco de serem invisibilizadas, enquanto outras ganham centralidade e projeção nas narrativas patrimoniais e destacar o território.

Queirós (2014) ressalta que o turismo cultural, quando bem estruturado, pode ser um importante instrumento de valorização do patrimônio, desde que respeite as especificidades dos territórios e das comunidades. A construção de circuitos e rotas gastronômicas, por exemplo, pode reforçar a sustentabilidade territorial e promover o desenvolvimento de pequenos produtores e saberes tradicionais. Contudo, é necessário evitar a simplificação ou espetacularização de práticas alimentares que, para além do turismo, desempenham funções centrais na vida social das comunidades. Essa perspectiva é reforçada ao analisar as festas gastronômicas em áreas rurais como mecanismos de resistência e valorização cultural. As festas promovem não apenas o reconhecimento de pratos típicos, mas também a reprodução de técnicas culinárias, a circulação de ingredientes regionais e a sustentabilidade econômica de grupos historicamente excluídos. A articulação com o turismo, nesse sentido, deve ser cuidadosamente planejada para evitar a descaracterização das práticas patrimoniais (De Souza Lima, 2022).

O turismo, portanto, não deve ser entendido como um fim em si mesmo, mas como um meio possível de valorização do patrimônio imaterial. Segundo Bradacz e Negrine (2003), é o modo como as festas são incorporadas às políticas públicas e à economia local que determina sua capacidade de promover não apenas o crescimento econômico, mas também o fortalecimento simbólico das identidades culturais. Nesse sentido, festas como a do Doce Colonial em Morro Redondo devem ser pensadas como práticas multifuncionais, que articulam tradição, desenvolvimento e o pertencimento.

Nesse sentido, o processo de patrimonialização, a articulado entre as festas e turismo evidencia o potencial das festividades gastronômicas como atrativos turísticos e propulsores do desenvolvimento local, mas também exige reflexão crítica sobre os riscos de espetacularização ou simplificação da diversidade cultural existente. Essa

relação deve ser conduzida com atenção às especificidades culturais, sociais e simbólicas de todos os grupos envolvidos. A patrimonialização das práticas alimentares não pode se restringir à lógica da mercantilização ou à busca por visibilidade externa. Ela deve, antes, contribuir para a valorização ampla e inclusiva da diversidade cultural existente nos territórios.

Essa relação deve ser conduzida com atenção às especificidades culturais, sociais e simbólicas de todos os grupos envolvidos. A patrimonialização das práticas alimentares não pode se restringir à lógica da mercantilização ou à busca por visibilidade externa. Ela deve, antes, contribuir para a valorização ampla e inclusiva da diversidade cultural existente nos territórios.

Nesse sentido, é importante refletir criticamente sobre as concepções de "autenticidade" que permeiam a patrimonialização alimentar e turística em Morro Redondo. Conforme aponta Messias (2022), o uso do Plano Municipal de Turismo como instrumento de patrimonialização e salvaguarda das tradições doceras locais levanta controvérsias acerca da ideia de uma cultura "autêntica". Estudos de Abreu e Chagas (2009), Fonseca (2009) e Arévalo (2012) demonstram que o conceito de autenticidade está historicamente associado a visões higienistas e monumentalizadoras do patrimônio, herança da década de 1920-1930 no Brasil. Patrimônio cultural, segundo Arévalo (2012), deve ser entendido como um processo vivo e dinâmico, e não como a preservação nostálgica de um passado idealizado.

Outra controvérsia diz respeito às identidades e memórias sociais que são privilegiadas nas ações turísticas. O Plano Municipal de Turismo de Morro Redondo (2019) descreve a formação territorial a partir das colonizações alemã e portuguesa, invisibilizando contribuições de outros grupos, como indígenas, afrodescendentes e comunidades quilombolas, que também participaram ativamente da formação cultural da região. Esse apagamento simbólico nas narrativas institucionais pode perpetuar exclusões e reduzir a diversidade cultural à imagem de um patrimônio único e homogêneo.

Por fim, destaca-se a problemática em torno da denominação "Serra do Sul" utilizada em materiais turísticos no lugar da tradicional "Serra dos Tapes". Segundo Heiden, Ribeiro e Cerqueira (2020), a denominação original remonta à presença ancestral dos povos indígenas tapes, patos e arachanes na região, reforçando vínculos históricos e simbólicos profundos. A substituição desse nome por motivos de

apelo mercadológico representa mais uma forma de invisibilização das contribuições indígenas e quilombolas à cultura local, especialmente no que diz respeito às tradições doces coloniais.

Portanto, compreender o patrimônio alimentar em Morro Redondo exige um olhar crítico sobre os processos de seleção, promoção e consumo cultural, atento às dinâmicas de inclusão e exclusão simbólica que moldam as práticas patrimoniais contemporâneas. Valorizar verdadeiramente a diversidade cultural do território implica reconhecer a pluralidade de saberes, memórias e identidades que constituem o patrimônio vivo da região.

### **3.3. A festa do doce colonial: Surgimento e como se desenvolve**

A Festa do Doce Colonial é um dos eventos mais representativos de Morro Redondo, reunindo a comunidade em torno da produção e comercialização dos doces coloniais (Figura 09). A festa atua como um agente de expressão e valorização das tradições culturais e gastronômicas do município de Morro Redondo. Não apenas com o intuito de celebração, mas como modo de transmitir o saber-fazer entre gerações e fortalecer a identidade do município na forma de um polo gastronômico regional. Esse evento potencializa a valorização das receitas tradicionais da comunidade, especialmente aquelas trazidas pelos imigrantes europeus, cuja fusão culinária com os ingredientes locais gerou uma tradição doceira singular. Ao longo dos anos, o evento vem se expandindo, incorporando novas atividades culturais, apresentações folclóricas e concursos gastronômicos, tornando-se um marco no calendário do município.

Figura 09 – V Festa do Doce Colonial



Fonte: Elaborada pelo autor (2022).



A primeira edição da Festa do Doce Colonial de Morro Redondo, realizada em 2017, foi concebida com o objetivo de valorizar a tradição doceira local e atrair turistas que visitavam a região durante a Fenadoce, em Pelotas. O evento buscou dar visibilidade aos doces coloniais, expressando a cultura local e promovendo o turismo gastronômico. A organização da festa ficou a cargo da Associação de Empreendedores de Turismo de Morro Redondo, conhecida como Roteiro Morro de Amores, contando com o apoio de entidades como o Sebrae RS, Embrapa, Emater e a Prefeitura Municipal de Morro Redondo. A programação do evento incluiu exposições e comercialização de doces coloniais, artesanato, produtos da agricultura familiar, apresentações culturais e atividades esportivas. Um dos destaques foi o lançamento da Coleção de Artesanato "Doces Raízes", que integrou o artesanato local à temática doceira (Rio Grande Rural, 2017).

Na segunda edição, realizada em 2018, a festa foi marcada pela entrega simbólica do registro dos doces coloniais como Patrimônio Imaterial Brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Esse reconhecimento foi entregue ao prefeito durante as celebrações. Conforme destacou Beatriz Freire, historiadora do IPHAN, a importância do título reside na valorização de práticas culturais profundamente integradas à história regional, envolvendo não apenas Morro Redondo, mas também os municípios que se emanciparam de Pelotas, como Arroio do Padre, Capão do Leão e Turuçu. O registro desses doces tradicionais é fundamental para a implementação de políticas públicas de salvaguarda que visam diagnosticar, proteger e incentivar a continuidade dessas práticas culturais (Terrasul, 2018).

A associação de empreendimentos turísticos de Morro Redondo (AETMORE), através do Roteiro Turístico Morro de Amores desempenha papel crucial na organização e promoção da festa, conectando empreendedores locais e produtores rurais ao turismo gastronômico regional. Angélica dos Santos, representante da associação, reforça que a festa é uma oportunidade de valorizar e divulgar os produtos da agricultura familiar e o artesanato local, promovendo também atividades esportivas e culturais paralelas, como torneios esportivos, apresentações teatrais e danças, que narram a história da tradição doceira local. Giorgio Ronna, então Secretário de Cultura de Pelotas em 2018, ressaltou a relevância desse reconhecimento para o desenvolvimento regional, destacando como o patrimônio cultural fortalece a

identidade e a união entre municípios vizinhos. Ele afirmou que ações conjuntas na preservação e promoção desse patrimônio cultural trazem um "fôlego novo" para estratégias de desenvolvimento e preservação local (Terrasul, 2018).

Além disso, o evento proporciona espaço para comercialização direta dos produtos locais, com cerca de 700 famílias da agricultura familiar envolvidas direta ou indiretamente na produção doceira. A festa ainda fomenta o artesanato local, que busca inspiração nas frutas utilizadas na produção dos doces, refletindo um forte vínculo entre gastronomia e cultura local. Outro aspecto importante a ser destacado na Festa do Doce Colonial é a integração entre ciência e tradição. Durante o evento, a banca "Saberes e Sabores", apresentada por instituições como Embrapa e Emater, oferece produtos e tecnologias que incentivam o produtor local, promovendo inovação tecnológica e práticas sustentáveis na agricultura e produção doceira da região. A festa também desempenha um papel educativo ao oferecer oficinas e atividades que ressaltam a importância da gastronomia tradicional, promovendo a transmissão do conhecimento e técnicas culinárias entre gerações. Um exemplo notável é a oficina realizada com o apoio do Sebrae, onde artesãos locais são estimulados a expressar suas vivências e tradições familiares através do artesanato, utilizando como inspiração as frutas típicas da região (Rio Grande Rural, 2017; Terrasul, 2018).

Sendo assim, a Festa do Doce Colonial emerge como uma expressão viva e pulsante do patrimônio cultural instituído. Este evento não celebra apenas sabores e aromas, mas desempenha um papel crucial na manutenção da tradição, representando um agente que transforma o imaterial em material, dando forma tangível ao saber-fazer doceiro.

Um exemplo em que podemos observar a imaterialidade se tornando tangível é justamente no mexer do tacho, onde o doce vai sendo produzido, conforme observamos na figura 10, esta já é uma tradição presente em praticamente todas as edições da festa, mudando apenas de identidade visual, sendo amplamente explorado na Festa do Doce Colonial. A festa, em sua essência, transcende a simples degustação de iguarias. Ela se torna um elo entre o patrimônio imaterial alimentar e as materialidades que o definem. Neste contexto, a análise de Mintz (2001) sobre a relação entre comida e antropologia oferece uma perspectiva valiosa. Mintz (2001) argumenta que a comida não é apenas um objeto de consumo, mas um meio através do qual compreendemos a sociedade e sua evolução ao longo do tempo.

Figura 10 – Venha mexer o tacho – Feitura do doce no tacho – V Festa do Doce Colonial



Fonte: Elaborada pelo autor (2022).

Ao analisar a Festa do Doce Colonial à luz das dimensões exploradas por Menasche, Alvarez e Collaço (2012) em seu trabalho “Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões”, percebe-se que o evento transcende o aspecto puramente gastronômico. Ele se estabelece nas esferas simbólicas, sociais e culturais, consolidando-se como um espaço de troca e celebração coletiva. Nesse sentido, a festa não apenas preserva a tradição do doce colonial, mas também atua como um catalisador para a valorização do patrimônio imaterial alimentar. Conforme argumenta Carlos Roberto Antunes dos Santos (2005) em "A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa", a memória gustativa desempenha um papel crucial na compreensão da história alimentar. Assim, a Festa do Doce Colonial (Imagem 10), ao reafirmar e recriar sabores passados, constitui-se como um repositório vivo da memória gustativa local.

Mary Douglas (1997), em "Deciphering a meal", oferece insights sobre a complexidade simbólica das refeições. Analogamente, a Festa do Doce Colonial transcende a simples oferta de alimentos, transformando-se em um evento onde as narrativas alimentares se entrelaçam com as narrativas sociais e culturais da comunidade. Já na construção social do gosto, conforme explorado por Seymour (2005) e Bourdieu (1983), ganha contornos específicos na Festa do Doce Colonial. Aqui, o gosto é mais do que uma preferência individual; é um elemento de identidade compartilhado pela comunidade, refletindo gostos de classe e estilos de vida. Ao discutir o simbolismo da comida no Brasil, nos leva a refletir sobre como a Festa do Doce Colonial não é apenas uma celebração gastronômica, mas um evento carregado de significados simbólicos que conectam a comunidade às suas raízes e tradições (Da Matta, 1987). A Festa do Doce Colonial não é apenas um evento isolado; é parte integrante de um processo mais amplo de patrimonialização cultural. Jesus Contreras (2005), ao abordar "Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares", destaca a necessidade de preservar e promover as culturas alimentares locais. A festa se alinha a esse propósito, contribuindo para a manutenção da identidade cultural frente às forças da globalização.

Percebemos que a Festa do Doce Colonial não é apenas uma celebração do passado, mas um elemento dinâmico que se reinventa e se adapta ao contexto contemporâneo. Isso ressalta sua importância não apenas como um evento anual, mas como um processo contínuo de preservação e renovação do patrimônio alimentar

(Menasche, 2013). Ao analisarmos as tendências da alimentação contemporânea, conforme proposto por Livia Barbosa (2009), entendemos que a Festa do Doce Colonial não é uma relíquia do passado, mas um elemento vibrante que se mantém relevante e significativo na atualidade. Sua capacidade de evoluir e se adaptar às demandas contemporâneas é crucial para garantir sua continuidade e impacto na comunidade. Janice Gonçalves (2012), ao explorar "Pierre Nora: o tempo presente entre a memória e o patrimônio cultural", nos lembra da importância de situar a Festa do Doce Colonial no contexto do tempo presente. A festa não é apenas um reflexo do passado, mas uma construção ativa da memória e do patrimônio cultural no presente.

Bruno Latour (2017), em "A esperança de Pandora", argumenta que a preservação do patrimônio não é apenas uma questão de olhar para trás, mas de criar laços e conexões significativas no presente. A Festa do Doce Colonial, ao reunir a comunidade em torno de seu patrimônio alimentar, exemplifica essa abordagem. José Reginaldo Gonçalves (2005), ao explorar "Ressonância, materialidade e subjetividade", nos convida a considerar a ressonância emocional e subjetiva que a Festa do Doce Colonial evoca na comunidade. Essa ressonância não é apenas uma reação passiva ao patrimônio alimentar, mas uma participação ativa na construção e recriação de significados. Dominique Poulot (2009), em "Uma história do patrimônio no Ocidente", fornece um arcabouço teórico para compreender a construção e gestão do patrimônio. A Festa do Doce Colonial, ao se tornar um evento anual cuidadosamente gerido, exemplifica a importância da gestão do patrimônio local para garantir sua sustentabilidade e relevância contínua. Llorenç Prats (2005), em "Concepto y gestión del patrimonio local", destaca a importância de uma abordagem holística na concepção e gestão do patrimônio local. A Festa do Doce Colonial, ao abranger não apenas o aspecto alimentar, mas também as dimensões culturais, sociais e simbólicas, exemplifica essa abordagem abrangente na preservação do patrimônio.

Dessa forma, a Festa do Doce Colonial cumpre o seu papel como agente de expressão do patrimônio cultural instituído, sendo este um evento essencial para a preservação da identidade cultural e gastronômica de Morro Redondo, no que se refere ao doce, atuando em um espaço privilegiado de interação social, valorizando a economia, fortalecimento das tradições históricas locais e estimulando o desenvolvimento sustentável e integrado da região. Este evento não apenas celebra

sabores e aromas, mas desempenha um papel crucial na manutenção da tradição, representando um agente que transforma o imaterial em material, dando forma tangível ao saber-fazer doceiro.

### **3.3.1. Como o doce se consolidou como patrimônio**

O processo de patrimonialização do doce colonial no município de Morro Redondo envolveu um complexo percurso de reconhecimento do valor histórico, cultural e simbólico das práticas alimentares locais, fortemente associadas à memória social e identidade comunitária. Este fenômeno reflete um amplo movimento que, segundo Ferreira, Cerqueira e Rieth (2008), ocorre frequentemente em contextos em que práticas culinárias assumem significados que vão além do simples ato de nutrir, incorporando elementos simbólicos e de pertencimento comunitário.

A produção dos doces finos em Pelotas, inicialmente fruto do intercâmbio entre açúcar e charque, evoluiu para se tornar um símbolo de refinamento e de sociabilidade nas famílias abastadas da região. Gilberto Freyre, renomado sociólogo brasileiro, chegou a elogiar a qualidade destes doces, frequentemente superando os do Nordeste em sua opinião. Servidos em ocasiões especiais como saraus e casamentos, esses doces não só agradavam ao paladar como também encantavam pela estética, refletindo influências da doçaria portuguesa, como nos casos do camafeu, pastel de Santa Clara e da fatia de Braga (Freyre, 2019; Freire, 2018; IPHAN, 2018).

A tradição dos doces coloniais surge nas pequenas propriedades de imigrantes europeus, como alemães e italianos, que se estabeleceram na região a partir do século XIX. Inicialmente voltados ao consumo familiar, esses doces refletiam adaptações das receitas trazidas de suas terras natais, utilizando frutas locais e técnicas ajustadas às condições da região. O conceito de “Região Doceira” engloba Pelotas e municípios vizinhos, como Arroio do Padre, Capão do Leão, Turuçu e Morro Redondo, identificados pelo Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) como centros de intensa atividade doceira. Essa região, marcada pela tradição do charque, incorporou o açúcar nordestino em suas práticas culinárias, enriquecendo a arte doceira local e criando uma paisagem cultural única, que serve também como um marcador identitário exercido pelas tradições doceiras na região. Os doces finos e coloniais são resultado de um longo processo de transmissão e de criatividade,

circulando nas reuniões familiares, festas, cerimônias, ou mesmo trocados entre vizinhos, sendo consumidos a partir de significados partilhados sobre sabores, consistências, tamanhos e maneiras de comer dentro das famílias (Lévi-Strauss, 2004).

Os doces finos, apesar de inicialmente associados à aristocracia, ganharam novos significados ao longo do tempo, incluindo seu uso em oferendas religiosas. Esta diversidade de usos e significados é destacada pelo termo "geografia do doce", cunhado pelo INRC, enfatizando a importância identitária das tradições doceiras na região. A troca de receitas e práticas culinárias entre diferentes culturas, incluindo portugueses, africanos e vários grupos de imigrantes europeus, reforça a riqueza multicultural da Região Doceira (Freire, 2018). O impacto dos doces na Região Doceira vai além da culinária, influenciando a paisagem urbana e rural, desde a arquitetura eclética de Pelotas até os pomares e pastos das colônias de imigrantes. Essas tradições doceiras representam a confluência de múltiplas culturas, estabelecendo vínculos sociais e afirmando diferenças étnicas através da arte culinária. Essa adaptação representa um momento inicial significativo do processo que transformaria tais doces em símbolos identitários, marcando não apenas uma prática culinária, mas também um modo de vida rural profundamente arraigado à terra e às tradições (Halmenschlager; Belmonte; Michelin, 2024).

A transição histórica da alimentação, especialmente da valorização do sal para o açúcar, analisada por Costa (2023), é fundamental para compreender a importância crescente que o doce colonial adquiriu em Morro Redondo. Inicialmente, a gastronomia local esteve centrada em alimentos básicos e de conservação, típicos da sobrevivência em colônias rurais. Gradualmente, o açúcar ganha destaque, simbolizando conforto, hospitalidade e celebração, ocupando espaços significativos nas festas comunitárias e familiares. Essa mudança reflete não apenas uma transição culinária, mas também cultural, sinalizando um novo posicionamento do alimento no imaginário social e econômico local (Costa, 2023).

A geografia de Morro Redondo, caracterizada por sua topografia variada com morros e planícies férteis, favoreceu a agricultura diversificada, incluindo o cultivo de frutas, que são ingredientes chave na doçaria local. O clima temperado da região também contribui para a qualidade dos ingredientes utilizados nos doces. O reconhecimento oficial da Produção de Doces Tradicionais de Pelotas e Antiga

Pelotas, que compreende hoje o município de Morro Redondo, emergiu como uma iniciativa da Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas (CDL) e da Secretaria de Cultura local, visando a promoção e valorização destes doces enquanto marcos significativos da identidade cultural da região. Essa demanda reflete uma compreensão mais ampla da cultura alimentar como um elemento intrínseco da identidade local, conforme discutido por autores como Montanari (2008) e Hall (1997), que salientam a importância da comida na construção de identidades culturais.

Este movimento culminou em uma colaboração com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), o Programa Monumenta e a Universidade Federal de Pelotas (UFPel), resultando na execução de um inventário detalhado. Este inventário, denominado "Inventário Nacional de Referências Culturais - INRC Produção de Doces Tradicionais Pelotenses", foi conduzido entre 2006 e 2008 pelo Laboratório de Ensino e Pesquisa em Antropologia e Arqueologia da UFPel. Sua realização foi crucial para documentar a trajetória histórica e cultural dos doces, sua presença na região e os significados atribuídos a eles por seus produtores e consumidores, ressoando com as ideias de Bourdieu (1983) sobre o espaço social da alimentação (IPHAN, 2018).

O extenso trabalho realizado pelo INRC não apenas enriqueceu o entendimento da dinâmica sociocultural que moldou, perpetuou e (re)contextualizou as tradições doceiras em Pelotas e em sua região histórica, mas também fundamentou a solicitação de registro como patrimônio imaterial. Este pedido foi reconhecido como válido pela Câmara Setorial do Patrimônio Imaterial em sua 17ª Reunião, alinhando-se com as diretrizes da UNESCO sobre a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial, como delineado na Convenção de 2003.

Este caso exemplifica a complexa interação entre alimentação, identidade cultural e patrimônio, destacando a relevância de iniciativas locais no reconhecimento e na valorização de práticas culturais singulares, um tema central nos estudos contemporâneos de antropologia da alimentação e patrimônio cultural (Amon; Menasche, 2008; Holtzman, 2006).

O registro celebra e salvaguarda aspectos imateriais do patrimônio cultural, permitindo não apenas a compreensão das manifestações culturais em suas diversas formas, mas também a apreciação de sua evolução ao longo do tempo, tanto no passado quanto no presente. Localizada no coração de uma região marcada pela



doçaria, Morro Redondo destaca-se por sua rica diversidade de saberes e identidades, representados pelas tradições dos doces coloniais (Figura 11). Os doces, mais do que um mero elemento gastronômico, são pilares da cultura regional, tecendo laços entre os diversos grupos étnicos e sociais. Essas tradições, profundamente enraizadas no desenvolvimento local, são únicas devido à sua origem em uma região que, paradoxalmente, nunca produziu açúcar. Atualmente, a continuidade dessas tradições é mantida principalmente por mulheres, embora também por homens, oriundos de diferentes camadas sociais. Para muitos desses doceiros e doceiras, o ofício é uma extensão das histórias de suas famílias, que vão passando de geração em geração, com uma forte presença no meio rural, especialmente entre os produtores de doces de fruta, que mantêm uma conexão profunda com a região colonial como um espaço de experiência, trabalho e afetos (Belmonte; Halmenschlager; Michelin, 2023).

Figura 11 – Doce colonial em passas (Marmelada Branca, doce de goiaba, figo cristalizado e passa de pêssago)



Foto: Giane Belmonte, 2023

Assim, o Registro das Tradições Doceiras de Pelotas e Antiga Pelotas, ao abranger o espaço e os significados atribuídos a essas tradições pelos seus detentores, se justifica pelo valor identitário que carregam, além da demonstração de como o saber doceiro está intrinsecamente ligado ao território. Esse território foi moldado pelas próprias tradições doceiras e é caracterizado pela mobilidade entre o rural e o urbano, tanto no passado quanto no presente.

Este registro destaca pontos importantes que estão postos, como o reconhecimento do papel das mulheres doceiras na composição e na trajetória de uma sociedade sempre aludida por valores masculinos, o reconhecimento da presença negra na elaboração e na ampliação de sentidos de uma tradição cultural frequentemente referida como branca e aristocrática, o reconhecimento da trajetória de imigrantes europeus e de seus descendentes como autores e perpetuadores da tradição doceira que, para o senso comum, se apresenta, equivocadamente, como urbana e de origem portuguesa (Freire, 2018).

O reconhecimento institucional trouxe consigo múltiplos impactos sobre a economia local, gerando oportunidades significativas de desenvolvimento através da comercialização do doce colonial em eventos turísticos e gastronômicos. Essa mercantilização, como descrito por Contreras (2005), envolve uma dinâmica complexa, onde a autenticidade e a tradição são transformadas em valores simbólicos comercializáveis, alinhados à demanda crescente por produtos turísticos que remetam ao imaginário nostálgico de tradições rurais e alimentos artesanais. Desta maneira, o doce colonial, antes restrito ao consumo doméstico e comunitário, passou a ocupar um lugar de destaque no mercado turísticos regional.

No entanto, a patrimonialização também trouxe desafios e tensões, especialmente no que se refere à seleção e valorização de determinadas práticas alimentares em detrimento de outras. Como destacam Ferreira, Cerqueira e Rieth (2008), o reconhecimento oficial do patrimônio alimentar frequentemente se relaciona com questões de identidade e pertencimento que podem privilegiar certos grupos e práticas específicas. No caso de Morro Redondo, o doce colonial emergiu como o representante principal da identidade gastronômica local, em parte devido à sua fácil inserção em narrativas turísticas e comerciais. Tal situação gerou disputas simbólicas e práticas, uma vez que outras tradições alimentares igualmente importantes, mas menos visíveis ou menos facilmente comercializáveis, ficaram invisibilizadas ou

esquecidas nos discursos oficiais de patrimônio.

Estas questões apontam para uma reflexão crítica sobre as implicações da patrimonialização alimentar, que, embora essencial para a valorização cultural e o desenvolvimento local, também pode implicar formas de exclusão simbólica e prática. Candau (2011) alerta sobre como essas representações patrimoniais podem naturalizar culturas e essencializar identidades, negligenciando a diversidade cultural real e as tensões internas às comunidades. Em Morro Redondo, essa crítica se torna relevante ao analisarmos como as práticas alimentares das comunidades locais, como as da Comunidade Gustavo Adolfo, são eclipsadas pelo discurso oficial centrado no doce colonial.

Para além das tensões, o reconhecimento do doce colonial como patrimônio também proporcionou um fortalecimento significativo das práticas comunitárias relacionadas à produção doceira. Festas como a Festa do Doce Colonial tornaram-se eventos fundamentais para o calendário turístico e cultural do município, mobilizando visitantes e gerando visibilidade para os produtores locais. Esses eventos contribuem não apenas para o desenvolvimento econômico local, mas também para a manutenção e transmissão entre gerações dos saberes culinários tradicionais, fundamentais para a preservação do patrimônio imaterial da comunidade (Halmenschlager; Belmonte; Michelin, 2024).

Assim, o processo de consolidação do doce colonial como patrimônio em Morro Redondo evidencia a complexidade dos processos patrimoniais, especialmente quando articulados ao turismo e às estratégias econômicas locais. A institucionalização deste patrimônio promoveu o desenvolvimento local e impulsionou a economia gastronômica, mas também gerou uma série de desafios relacionados à representação e à diversidade cultural. Este caso demonstra claramente a importância de políticas públicas sensíveis e inclusivas, capazes de equilibrar o desenvolvimento econômico com a preservação das diversidades culturais e sociais.

A patrimonialização do doce colonial, mesmo enfrentando desafios, segue como exemplo paradigmático de como alimentos e práticas culinárias podem se tornar símbolos poderosos de identidade e pertencimento. Esse processo destaca o papel fundamental das comunidades locais na construção e sustentação de tradições, bem como a necessidade contínua de refletir criticamente sobre as formas pelas quais essas tradições são escolhidas, valorizadas e promovidas como patrimônio cultural.

Em última análise, o reconhecimento do doce colonial como patrimônio não apenas valoriza uma prática culinária específica, mas também lança luz sobre as relações mais amplas entre cultura, economia e sociedade em contextos contemporâneos de patrimonialização.

### **3.3.2. O doce colonial como símbolo e identidade local**

O doce colonial, produzido de forma artesanal, tornou-se um símbolo da cultura alimentar de Morro Redondo. Ele representa não apenas um produto gastronômico, mas um elemento de conexão entre as gerações, transmitindo técnicas e saberes que fazem parte da memória coletiva da comunidade.

Segundo Rocha (2023), a comida tem um papel importante na afirmação da identidade dos sujeitos, bem como do seu pertencimento e alinhamento com valores compartilhados em determinados grupos sociais e da sua diferenciação a grupos sociais distintos. Onde, a comida e as pessoas em movimento no espaço e no tempo produzem essas paisagens e as complexificam com os processos de aceleração do espaço-tempo.

A tradição doceira de Morro Redondo, parte da antiga Pelotas, é um exemplo notável de como a cultura e a culinária estão profundamente enraizadas na identidade e na vida cotidiana de uma comunidade. A produção de doces coloniais em Morro Redondo é uma prática que remonta aos imigrantes europeus que se estabeleceram na região, trazendo consigo técnicas de horticultura e fruticultura que seriam adaptadas às condições locais. Segundo o Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas, a tradição dos doces coloniais surgiu entre as famílias de imigrantes europeus na Serra dos Tapes, onde os doces de frutas eram produzidos inicialmente para o consumo familiar e, posteriormente, comercializados como produtos da colônia (IPHAN, 2000).

Os doces coloniais, feitos em tachos herdados de gerações passadas, são um testemunho vivo da herança cultural e das habilidades transmitidas ao longo do tempo. A cultura do doce colonial em Morro Redondo é mantida viva não apenas pelos pequenos produtores e artesãos locais, mas também pelas festividades e eventos que celebram essa tradição. Durante a Festa do Doce, por exemplo, é possível ver a produção de doces sendo realizada de maneira tradicional, um espetáculo que atrai tanto moradores locais quanto turistas interessados em vivenciar essa rica herança

cultural (Figura 12).

Figura 12 – Doce sendo feito na Festa do Doce Colonial de Morro Redondo/RS



Fonte: Roteiro Morro de Amores, 2023.

Ao abordar sobre a ligação estreita entre o alimento e a identidade cultural de uma comunidade, Acypreste (2016) afirma que, “com base nessa concepção, da existência de uma cozinha “tradicional” ligadas a construção de uma “identidade”, que surgem os debates a respeito das cozinhas, alimentos e práticas alimentares serem reconhecidas como patrimônio” (Acypreste, 2016, p. 342).

Assim ocorreu o processo de patrimonialização dos doces coloniais, que ganhou destaque com a atuação do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). A instituição reconheceu a importância dessas práticas culinárias e implementou políticas públicas para sua preservação. Entre as iniciativas, destacam-se a documentação das receitas tradicionais, o apoio a eventos culturais e a promoção do turismo gastronômico na região, bem como outros trabalhos

realizados, como a identificação dos Tesouros Humanos Vivos (THV) (IPHAN; Amaya-Corchuelo, 2020).

Percebe-se que, a cidade de Morro Redondo, é marcada por uma profunda interação entre sua paisagem urbana e as práticas culturais associadas à produção de doces coloniais. A produção de doces, uma tradição que remonta aos primeiros imigrantes da região, não apenas define a identidade gastronômica da cidade, mas também molda sua paisagem cultural (Costa, 2023). As ruas, praças e edifícios históricos de Morro Redondo são testemunhos vivos dessa prática, refletindo a herança cultural que a produção de doces representa. De acordo com De Castro, Maciel e Maciel (2016) a relação entre comida e identidade é intrínseca e profunda, sendo a gastronomia um dos principais elementos culturais que expressam a história e as tradições de um povo.

Os impactos do turismo gastronômico na sustentabilidade cultural de Morro Redondo são significativos. Eventos como a Feira Nacional do Doce (FENADOCE) em Pelotas e a Festa do Doce Colonial em Morro Redondo, dentre outras festividades locais, atraem visitantes de diversas regiões, promovendo a economia local e fortalecendo a identidade cultural da região, bem como de suas comunidades. A relação entre patrimônio alimentar e turismo é singular, pois contribui para a valorização e preservação das tradições locais (Espeitx, 2004). A Festa do Doce Colonial, por exemplo, é uma celebração anual que destaca a importância dos doces coloniais para a cultura local, atraindo turistas e gerando uma dinâmica positiva para a economia local.

Além disso, a sustentabilidade cultural é promovida através do apoio a pequenos produtores e artesãos que mantêm viva a tradição dos doces coloniais. Essas iniciativas não apenas geram renda, mas também garantem a transmissão dos conhecimentos e práticas tradicionais para as futuras gerações. Uma maneira de ver essa transmissão da tradição é acompanhar os doces sendo produzidos nas festas da cidade (Figura 13), não só através do apoio a produtores, mas em todos os âmbitos, à medida que a cidade respira a cultura doceira. Ferreira et al. (2008) destacam que a produção de doces em Pelotas e Morro Redondo é um exemplo vital de como práticas culturais podem ser preservadas e valorizadas no contexto contemporâneo.



Figura 13 – Passa de Pêssego sendo produzida durante a Festa do Doce Colonial de Morro Redondo/RS



Fonte: Letícia Santos, 2023.

Sendo assim, pode-se afirmar que a produção de doces coloniais está profundamente enraizada na identidade cultural de Morro Redondo. As famílias preservam receitas e técnicas que atravessam gerações, mantendo viva a memória coletiva e reafirmando os saberes tradicionais da comunidade. Esses doces, celebrados em festas e eventos locais, assumem um papel central na valorização do patrimônio imaterial e no fortalecimento dos vínculos sociais. A continuidade dessas práticas alimentares contribui, portanto, para a coesão comunitária e a construção simbólica de pertencimento (De Castro; Maciel; Maciel, 2016).

### **3.4. Observação participante nas festividades e utilização de técnicas etnográficas**

A pesquisa teve início efetivo no ano de 2022, período em que as festividades no município de Morro Redondo foram gradualmente retomadas após a suspensão decorrente da pandemia de Covid-19. A partir desse momento, iniciou-se a fase observacional do trabalho de campo, com a catalogação dos eventos festivos promovidos no município. Este processo permitiu um primeiro contato com o contexto sociocultural das celebrações locais e uma reflexão inicial sobre a cultura alimentar institucionalizada na região. Entretanto, ao final de 2022, durante a qualificação da pesquisa, tornou-se evidente a necessidade de um redirecionamento metodológico: os eventos promovidos pelo poder público, ainda que relevantes, não representavam com profundidade as práticas alimentares cotidianas da população. Assim, definiu-se que o campo de estudo deveria se aproximar dos moradores, de suas comunidades e festividades mais enraizadas em laços de vizinhança e pertencimento.

Em 2023, estabeleceu-se o contato com Lúcia Muller, presidente da Comunidade Gustavo Adolfo, que gentilmente acolheu a proposta de pesquisa e permitiu a participação nas atividades festivas da comunidade. Essa aproximação possibilitou a inserção em um contexto marcado por fortes vínculos sociais e práticas culturais que permanecem vivas mesmo após o período pandêmico. A primeira participação efetiva em um evento ocorreu em 10 de dezembro de 2023, durante uma celebração interna dedicada exclusivamente aos membros da comunidade. Historicamente, a Comunidade Gustavo Adolfo realizava eventos festivos regulares ao longo do ano, mas, após a pandemia, essas manifestações foram reorganizadas, concentrando-se em uma única festividade aberta ao público externo, sendo está a festa de aniversário da comunidade, comemorada anualmente no segundo final de semana de abril. Além disso, a comunidade mantém eventos internos, como um almoço festivo anual destinado aos membros da comunidade, do qual tive o privilégio de participar, e o tradicional culto de final de ano. Nesse culto, cada família leva um prato salgado e um doce, que são compartilhados após a celebração em um lanche coletivo, fortalecendo os laços comunitários e reafirmando o senso de pertencimento por meio da partilha de alimentos preparados nas próprias casas.

A inserção no campo foi pautada pela metodologia da observação participante, permitindo o envolvimento direto nas atividades preparatórias e na vivência dos



eventos comunitários. Essa abordagem favoreceu uma compreensão mais profunda sobre as práticas alimentares e sobre os sentidos atribuídos à comida no contexto das relações sociais locais. Conforme Angrosino (2009), a observação participante permite ao pesquisador captar nuances das interações sociais e culturais em seu ambiente natural, constituindo uma forma privilegiada de investigação qualitativa. Nesse mesmo sentido, Shah et al. (2020) defendem que a observação participante não apenas coleta dados, mas transforma o pesquisador e o campo, tornando-se uma prática crítica e potencialmente revolucionária, capaz de gerar conhecimentos que desafiam paradigmas estabelecidos.

A observação participante pode ser uma práxis revolucionária por pelo menos dois motivos. O primeiro é que, ao viver com e fazer parte da vida de outras pessoas o mais plenamente possível, a observação participante nos faz questionar nossos pressupostos fundamentais e teorias preexistentes sobre o mundo; ela nos permite descobrir novas formas de pensar sobre, ver e agir no mundo. (Shah, 2020, p. 376)

Para o registro sistemático dessas experiências, o diário de campo foi a principal ferramenta utilizada, sendo complementado por registros fotográficos e anotações informais. O diário foi elaborado de forma metódica, com registros preferencialmente feitos ainda no local ou, no máximo, no dia seguinte às atividades, a fim de preservar a riqueza das impressões. Essa prática se fundamenta nas contribuições de Malinowski (1978), que destaca a importância do registro desde os primeiros contatos para evitar a naturalização de fenômenos pelo pesquisador. Como reforça Cardoso de Oliveira (2006), a memória do pesquisador, ao ser ativada no momento da escrita, confere inteligibilidade às experiências vividas, tornando-se fonte essencial de dados etnográficos. Nesse sentido, o ato de escrever não é dissociado da vivência empírica, mas parte integrante da reflexão analítica: "o olhar e o ouvir constituem a nossa percepção da realidade focalizada na pesquisa empírica, o escrever passa a ser parte quase indissociável do nosso pensamento" (Cardoso de Oliveira, 2006, p. 31).

A experiência, inspirada pela etnografia, durante as festividades permitiu a documentação detalhada das práticas alimentares e dos significados atribuídos ao doce colonial pelos moradores. A observação participante foi fundamental para compreender as dinâmicas sociais e a interação dos indivíduos com o patrimônio e,

sobretudo, com a vida comunitária. Nesse processo, as imagens assumiram papel central como parte integrante da pesquisa. Fotografias e vídeos coletados e produzidos ao longo do trabalho de campo enriqueceram as descrições etnográficas, funcionando como mediadores visuais das experiências vividas. Segundo Novaes (2008), a imagem torna presente aquilo que está ausente, permitindo a representação sensível de aspectos visíveis e intangíveis. Palavras e imagens constroem sentidos complementares, pois "uma palavra é a imagem de uma ideia e uma ideia é a imagem de uma coisa" (Novaes, 2008, p. 459).

No entanto, como observa Dubois (1994), a captação da imagem nunca é neutra: ela é atravessada por intencionalidades e escolhas ideológicas, refletindo o olhar de quem fotografa. Nessa direção, as imagens tornam-se também dispositivos interpretativos, que filtram, enquadram e recortam a realidade segundo determinadas perspectivas. Além das imagens produzidas durante o trabalho de campo, foram incorporadas fotografias de família fornecidas pelos próprios moradores da comunidade, as quais representam olhares internos e autênticos sobre suas práticas, relações sociais e modos de vida. Como afirmam Magni et al. (2015), a imagem pode constituir um poderoso elemento de mediação entre o pesquisador e os interlocutores, reforçando os vínculos afetivos e simbólicos que sustentam a relação etnográfica.

Além da observação direta, foram realizadas conversas informais e registros em espaços de sociabilidade relevantes, como a sede da comunidade, onde ocorreu o evento festivo de dezembro. Essa aproximação possibilitou o acesso às redes de parentesco e vizinhança que estruturam a vida comunitária, favorecendo o entendimento das formas de organização social e dos saberes compartilhados em torno da alimentação. A vivência no campo baseou-se, portanto, na tradição etnográfica, conforme defendida por Geertz (1989), buscando compreender os modos de vida, os fazeres, saberes e classificações simbólicas segundo a perspectiva nativa.

Correia (2009) destaca que a observação participante exige envolvimento sensível e sistemático, sendo uma técnica essencial para captar a complexidade das relações sociais. Sua aplicação na área das ciências sociais demonstra sua versatilidade como instrumento de coleta de dados qualitativos, permitindo não apenas a descrição dos fenômenos, mas também a compreensão de suas dimensões subjetivas e culturais. Nesse contexto, a observação participante mostrou-se uma estratégia metodológica promissora para a análise das práticas alimentares da

comunidade Gustavo Adolfo, revelando a articulação entre comida, memória, identidade e pertencimento.

Portanto, a proposta metodológica aqui desenvolvida buscou privilegiar a aproximação com a experiência vivida dos sujeitos, considerando os contextos simbólicos, afetivos e materiais que compõem suas práticas alimentares. A participação nas atividades da Comunidade Gustavo Adolfo e a observação das festas realizadas em ambiente urbano do município de Morro Redondo constituíram elementos complementares de um mesmo processo investigativo, revelando diferentes camadas da cultura alimentar local e das formas de sociabilidade que a sustentam. A observação participante, nesse cenário, revelou-se não apenas uma técnica de pesquisa, mas uma ferramenta ética e epistemológica de escuta e reconhecimento do outro em sua alteridade. buscou privilegiar a aproximação com a experiência vivida dos sujeitos, considerando os contextos simbólicos, afetivos e materiais que compõem suas práticas alimentares.

## **Capítulo 4: Comunidade Gustavo Adolfo: Patrimônio Alimentar e Resistência**

Este capítulo se dedica à análise das práticas alimentares da Comunidade Gustavo Adolfo, destacando sua trajetória histórica e a relação dos moradores com a alimentação. A comunidade desempenha um papel essencial na preservação dos saberes gastronômicos locais, sendo um importante contraponto ao discurso patrimonial instituído em Morro Redondo. Além disso, será discutido o impacto da patrimonialização do doce colonial sobre as tradições alimentares da comunidade e as estratégias adotadas para garantir a continuidade desses saberes.

### **4.1. História do luteranismo e o surgimento da Comunidade Luterana Gustavo Adolfo**

O Luteranismo surgiu como resultado do movimento reformador liderado por Martinho Lutero no início do século XVI, um evento que marcou profundamente a história religiosa e cultural europeia. Lutero destacou-se ao questionar publicamente certas práticas da Igreja Católica, especialmente a venda de indulgências, que permitiam o perdão de pecados mediante pagamento. Em 31 de outubro de 1517, suas famosas 95 teses foram afixadas na porta da Igreja do Castelo de Wittenberg, ato considerado simbólico e decisivo para o início da Reforma Protestante (Carvalho, 2021).

Um aspecto central do pensamento luterano é a doutrina da justificação pela fé, na qual a salvação do indivíduo ocorre exclusivamente por meio da graça divina e da fé em Cristo, independentemente de obras ou rituais religiosos específicos. Este princípio favoreceu o acesso dos fiéis às escrituras sagradas em suas línguas locais, promovendo a tradução da Bíblia para o idioma alemão por Lutero, um evento crucial para a popularização da leitura bíblica e o avanço da alfabetização na Europa (Febvre, 2012).

O Luteranismo chega ao Brasil no contexto das migrações europeias do século XIX, particularmente a partir da chegada dos imigrantes alemães, que buscavam novas oportunidades e espaços onde pudessem viver de acordo com suas crenças e tradições culturais. Esse processo migratório estabeleceu comunidades predominantemente no sul do país, especialmente no estado do Rio Grande do Sul, onde se tornaram importantes centros de desenvolvimento cultural e social (Hunsche, 1983).

Essas comunidades luteranas desempenharam um papel essencial não apenas religioso, mas também cultural e identitário, contribuindo para a manutenção e preservação das tradições alemãs no Brasil. Em Morro Redondo, município situado na região sul do Rio Grande do Sul, a presença do luteranismo foi significativa desde o início da colonização alemã. A criação e consolidação da Comunidade Evangélica Gustavo Adolfo ilustram claramente como o luteranismo atuou como organizador social e cultural dessas comunidades, orientando não apenas as práticas religiosas, mas também atividades educativas, sociais e comunitárias, estabelecendo assim um forte vínculo entre religião, memória social e patrimônio cultural (Carvalho, 2021).

A Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil (IECLB) possui uma estrutura organizacional descentralizada, composta por comunidades, paróquias e sínodos. As comunidades são a base desta estrutura, sendo formadas pela reunião local dos membros para atividades de culto e serviço comunitário. Paróquias são compostas por uma ou mais comunidades próximas, compartilhando recursos e liderança pastoral. Por sua vez, os sínodos agrupam várias paróquias em uma região geográfica específica, sendo responsáveis pela coordenação das atividades eclesiais nessa área, promovendo a proximidade entre a liderança e as bases comunitárias (IECLB, 2024).

A missão da IECLB centra-se na propagação do Evangelho de Jesus Cristo, estimulando a vivência evangélica pessoal, familiar e comunitária, promovendo a paz, a justiça e o amor na sociedade, além de participar ativamente do testemunho do Evangelho no país e no mundo. Em sua visão, a IECLB busca ser reconhecida por comunidades atrativas, inclusivas e missionárias, que atuam com fidelidade ao Evangelho, pelo testemunho do amor de Deus, pelo serviço à dignidade humana e pelo respeito à criação (IECLB, 2024).

Nesse contexto, a Comunidade Gustavo Adolfo representa a expressão local da trajetória do luteranismo no Brasil, onde religião e cultura se encontram e se fortalecem mutuamente, contribuindo para a manutenção e transmissão dos valores culturais entre gerações. Isso reforça a importância das práticas religiosas e culturais como componentes essenciais na formação da identidade comunitária e na manutenção das tradições históricas e culturais.

Dessa forma, o luteranismo constitui-se como um veículo importante de transmissão cultural e memória social, fundamentais para a identidade coletiva das

comunidades por ele influenciadas, estabelecendo um elo direto com os temas abordados nesta pesquisa relacionados ao patrimônio cultural e alimentar (Carvalho, 2021). Sendo assim a Comunidade Gustavo Adolfo possui uma identidade cultural marcada pela forte influência da imigração europeia, principalmente alemã, e pela valorização da vida comunitária, onde a alimentação sempre esteve no centro das interações sociais dessa comunidade, sendo um elemento fundamental na organização das festividades e celebrações locais.

A Comunidade Evangélica Gustavo Adolfo (Figura 14) de Morro Redondo surge a partir de um significativo processo de ruptura interna da Comunidade Evangélica São Pedro, resultado de divergências e da necessidade de atender novas demandas comunitárias. Este contexto proporcionou a criação e o estabelecimento de uma nova identidade religiosa e social, que permeou um novo caminho histórico e cultural para os moradores da região.

Figura 14 – Imagem da Igreja e do salão da Comunidade Gustavo Adolfo



Fonte: Elaborada pelo autor (2024).

Em 3 de novembro de 1973, os membros da Comunidade Evangélica São Pedro reuniram-se nas dependências da Escola Mem de Sá, em Morro Redondo, para realizar uma Assembleia Geral Extraordinária com início às 15 horas. O encontro teve como objetivo discutir e decidir sobre o local para a construção do salão paroquial, ponto de fundamental relevância para a comunidade (ATA nº 1, 1973). A assembleia contou com a participação de figuras religiosas e comunitárias relevantes, destacando-se o Pastor Augusto Ernesto Kunert, Pastor Regional da IV Região Eclesiástica; Pastor Charles Wilfong, Pastor Distrital do Distrito Sul; Theodoro Ratzaff Müller, presidente da APEC; e o Pastor Breno Liedtke, pároco local. Além destes, a presença dos membros da comunidade reforçou a importância e a complexidade do assunto debatido.

Após saudação inicial do presidente da comunidade, Sr. Hermínio Müller, que ressaltou a importância da presença das autoridades religiosas, deu início aos trabalhos com uma meditação bíblica conduzida pelo pastor local, seguida por oração e bênção aos presentes. Na sequência, abordaram-se questões pendentes de reuniões anteriores, principalmente a respeito do local para o futuro salão paroquial. Contudo, diante da impossibilidade de um consenso sobre este tema específico, optou-se por uma solução que culminou num ponto de ruptura histórica para a comunidade (ATA nº 1, 1973). Como resultado dessa assembleia, decidiu-se pela criação de uma nova comunidade evangélica, que futuramente viria a ser denominada Comunidade Evangélica Gustavo Adolfo. Esta nova comunidade seria estabelecida nas proximidades da estrada que liga Morro Redondo à Estrada da Produção, em terreno doado especialmente para este propósito pelo Sr. Ernesto Müller Filho. Para viabilizar o início das obras do novo centro evangélico, foi estabelecido que a quantia aproximada de Cr\$ 10.000 ficaria à disposição desta nova comunidade (ATA nº 1, 1973).

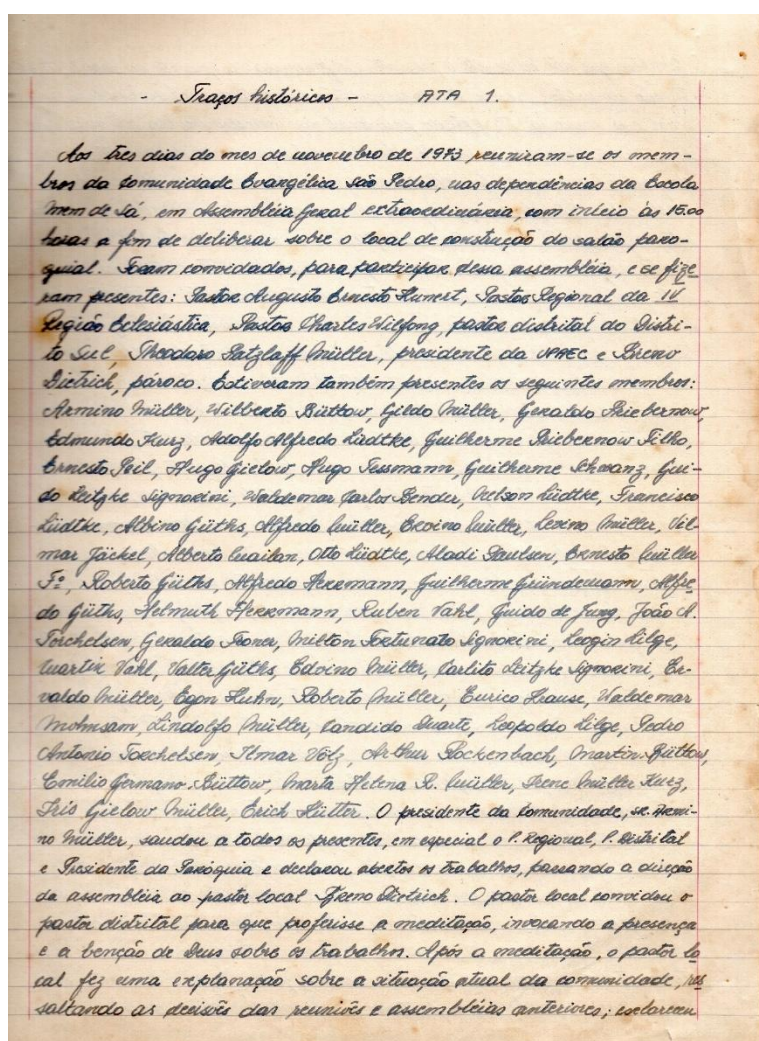
A comunidade já existente passaria a ser denominada Comunidade Evangélica São Pedro, mantendo integralmente seu patrimônio (móvel e imóvel). Estabeleceu-se ainda que, até a conclusão do novo salão paroquial, ambas as comunidades compartilhariam as dependências da Escola Mem de Sá para as suas atividades religiosas e sociais. Para organização administrativa e social, decidiu-se realizar um cadastro detalhado dos membros de ambas as comunidades. Além disso, a Comunidade Evangélica São Pedro recebeu uma doação de Cr\$ 5.000, fornecida pelo



Pastor Regional Augusto Ernesto Kunert, como auxílio para a construção de seu próprio salão paroquial (ATA nº 1, 1973). Por fim, reforçando o espírito comunitário e de cooperação cristã, ficou expresso que ambas as comunidades deveriam permanecer unidas, cultivando fraternidade e paz, princípios fundamentais que norteavam a vivência evangélica local. A assembleia foi concluída com palavras motivacionais, incentivando a fé, união e a espiritualidade dos participantes, encerrando com uma oração (ATA nº 1, 1973).

Essas decisões representaram um marco importante, estabelecendo as bases históricas para o surgimento da Comunidade Evangélica Gustavo Adolfo de Morro Redondo, expressando uma dinâmica social e religiosa significativa para a história local, conforme pode ser observado na Figura 15.

Figura 15 – Ata da primeira assembleia da Comunidade Evangélica Gustavo Adolfo, em 3 de novembro de 1973



Fonte: Arquivo histórico da Comunidade Gustavo Adolfo (1973).



Conforme mostra a Figura 16 e registrado na segunda ata, em 9 de julho de 1974, realizou-se a segunda assembleia oficial da Comunidade Evangélica Gustavo Adolfo, na residência do Sr. Ervino Müller, em Morro Redondo. O principal objetivo dessa reunião foi deliberar sobre a constituição formal e a estruturação administrativa da nova comunidade, resultante da divisão ocorrida na Comunidade Evangélica São Pedro no ano anterior (ATA nº 2, 1974).

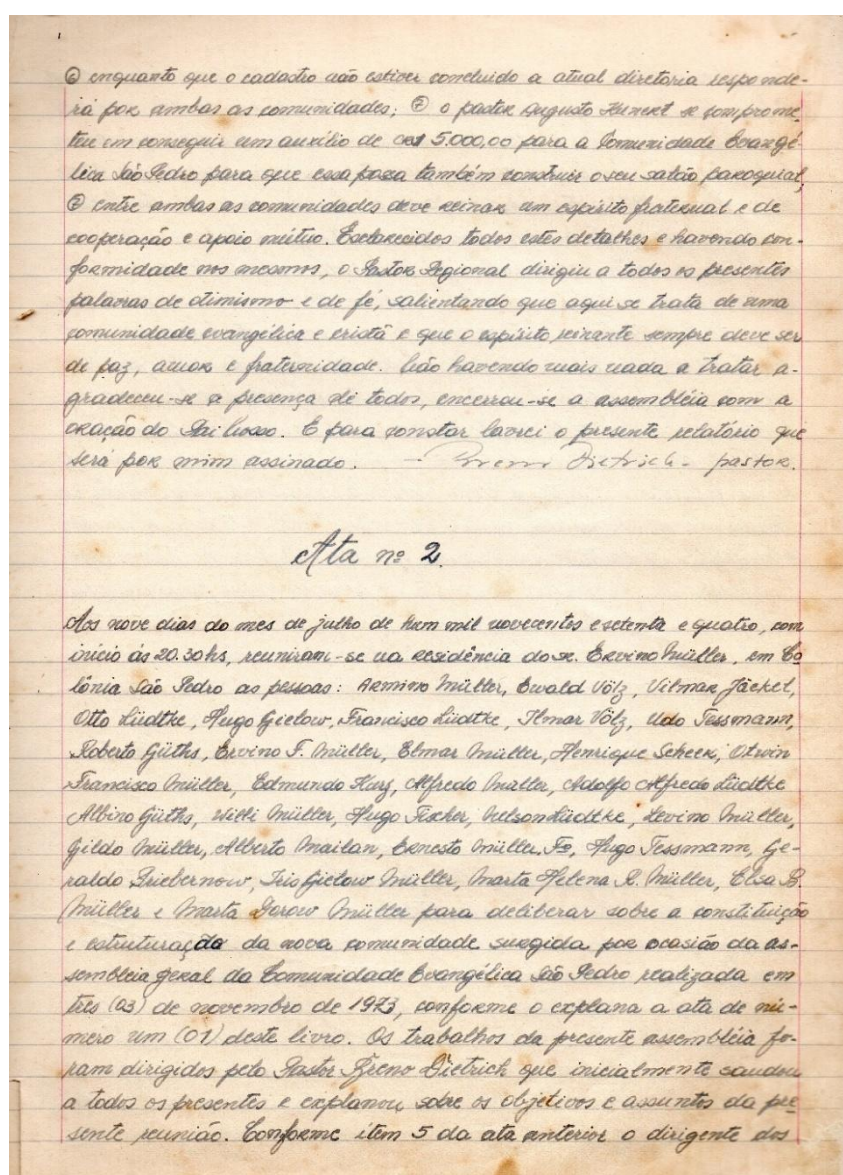
A reunião contou com a presença expressiva dos membros fundadores da comunidade, entre eles Armino Müller (presidente), Adolfo Alfredo Lüdtke, Alberto Mailan, Albino Güths, Alfredo Müller, Edmundo Kurz, Elmar Müller, Elsa B. Müller, Ernesto Müller Filho, Ervino Müller, Ewald Völz, Francisco Lüdtke, Geraldo Priebornow, Gildo Müller, Henrique Scheer, Hugo Fischer, Hugo Gielow, Hugo Tessmann, Ilmar Völz, Iris Gielow Müller, Levino Müller, Marta Dorow Müller, Marta Helena R. Müller, Nelson Lüdtke, Otto Lüdtke, Otwin Francisco Müller, Roberto Güths, Udo Tessmann, Vilmar Jäeckel e Willi Müller (ATA nº 2, 1974).

Na oportunidade, foram realizados esclarecimentos fundamentais para o futuro funcionamento das comunidades: definiu-se claramente quais membros ficariam vinculados a cada uma das duas comunidades. Também ficou estabelecido que as contribuições dos membros, incluindo as que estivessem em atraso até 31 de dezembro de 1973, seriam destinadas à Comunidade Evangélica São Pedro (ATA nº 2, 1974). A nova comunidade recebeu oficialmente a denominação de "Comunidade Evangélica Gustavo Adolfo", enquanto o espaço físico destinado às suas atividades recebeu o nome de "Centro Evangélico Gustavo Adolfo". Ademais, ficou decidido que a Comunidade Gustavo Adolfo seria filiada à União Paroquial de Assistência à Educação e Cultura de Morro Redondo (UPAEC), o que garantiria assistência administrativa, educacional e cultural, além de orientação em suas atividades comunitárias e religiosas (ATA nº 2, 1974).

Durante essa assembleia, procedeu-se também à eleição da primeira diretoria da nova comunidade, que ficou composta da seguinte maneira: Presidente - Armino Müller; Vice-presidente - Gildo Müller; 1ª Secretária - Iris Gielow Müller; 2º Secretário - Otwin Francisco Müller; 1º Tesoureiro - Hugo Tessmann; 2º Tesoureiro - Adolfo Alfredo Lüdtke. Os conselheiros eleitos foram Vera Maria Müller, Ilmar Völz e Ewald Völz, e os diretores de patrimônio designados foram Ernesto Müller Filho, Roberto Güths e Geraldo Priebornow (ATA nº 2, 1974).

Por fim, foi deliberado que a posse oficial da diretoria ocorreria em um culto solene na Comunidade Evangélica São Pedro, no dia 21 de julho de 1974, reforçando o vínculo fraternal e cooperativo entre as duas comunidades, conforme previamente acordado (ATA nº 2, 1974). A assembleia encerrou com um clima de união e expectativa positiva em relação ao desenvolvimento futuro da recém-constituída Comunidade Gustavo Adolfo.

Figura 16 – Ata da segunda assembleia da Comunidade Evangélica Gustavo Adolfo, em 9 de julho de 1974



Fonte: Arquivo histórico da Comunidade Gustavo Adolfo (1974).

Em 6 de março de 1975, realizou-se a terceira assembleia oficial da Comunidade Evangélica Gustavo Adolfo, reunindo-se novamente na residência do Sr. Ernesto Müller Filho, em Morro Redondo. Esta assembleia teve como objetivo central discutir e aprovar a planta do futuro Salão Paroquial, marco fundamental para a estruturação física e comunitária da nova comunidade (ATA nº 3, 1975).

A reunião foi marcada pela expressiva participação dos membros da comunidade, refletindo o envolvimento coletivo no processo de estabelecimento e desenvolvimento da Comunidade Evangélica Gustavo Adolfo. Os presentes discutiram detalhadamente a proposta da planta, analisando aspectos técnicos e estruturais essenciais para atender adequadamente as necessidades das atividades religiosas, culturais e sociais da comunidade.

Após ampla exposição e discussão sobre o projeto apresentado, os membros presentes aprovaram a planta para a construção do salão paroquial por unanimidade. Esta decisão representou um passo significativo para a comunidade, consolidando as ações e o planejamento estratégico previamente definidos nas reuniões anteriores. Ficou definido também o início imediato dos procedimentos necessários para dar seguimento às obras, destacando-se a importância das contribuições financeiras voluntárias dos membros, além da busca por outras fontes de financiamento e apoio.

O encontro destacou a relevância do novo salão paroquial não apenas como espaço religioso, mas também como um ambiente fundamental para a convivência, o fortalecimento das relações comunitárias e o desenvolvimento cultural e social da região. A assembleia foi encerrada com palavras motivacionais e um sentimento de esperança renovado entre os membros presentes. Reforçou-se ainda o compromisso coletivo de continuar trabalhando em espírito de cooperação e união, características fundamentais que desde sua criação vêm norteando as ações da Comunidade Evangélica Gustavo Adolfo, conforme mostra a Figura 17.

Figura 17 - Ata da terceira assembleia da Comunidade Evangélica Gustavo Adolfo, em 6 de março de 1975

amento de uma escola no Centro Evangélico Gustavo Adolfo, onde que a Comunidade se responsabilizasse pela construção e manutenção da mesma; 2º ao próximo dia 23 de junho realiza-se em São Pedro de uma reunião de Conselho Paroquial da UMEC, por solicitação do Rev. Substituído Charles Nifong, essa reunião terá início às 20.30 horas; 3º nos dias 16-18 de agosto de corrente ano realiza-se em União da Vitória, o 1º Curso de Extensão de Rádios; 4º o Sr. Francisco Brailas foi indicado como representante da Comunidade; 5º sobre o ponto de vista ficou decidido que a comunidade não tem condições de arcar com essas despesas, cada um deverá encaminhar e pagar o ponto de vista; 6º em princípios de agosto de corrente ano terá início as obras de construção do Centro Evangélico. Não fazendo mais nada a tratar a reunião foi encerrada às 22.50 hrs. Quando todos, em conjunto, proferiram a oração do Pai Nosso. E para constar e produzir os devidos efeitos lavrei a presente ata que será assinada por mim, secretário ad hoc, e, após lida e aprovada, também pelo presidente eleito.

Ernesto Dietrich - secretário ad hoc. Arminio Müller - presidente

Ata nº 3

Aos seis dias do mês de março de hum mil novecentos e setenta e cinco, com início às vinte e uma horas, reuniram-se na residência do Sr. Ernesto Müller Filho, em Colônia São Pedro, oitavo distrito de Pelotas, a fim de aprovarem ou não, a planta para a construção do Salão Paroquial da Comunidade, as seguintes pessoas: Arminio Müller, Erxald Völz, Hugo Gielow, Roberto Gütz, Hugo Jesemann, Fritz Kuntz, Adolfo Seidtker, Maria Maria Müller, Ernesto Müller Jr., Geraldo Griesmann, Alfredo Müller, Albino Gütz, Elmar Müller, Paulo Müller, Gildo Müller, Marta Helena Müller, Marta Dorow Müller, Iris Gielow Müller

Fonte: Arquivo histórico da Comunidade Gustavo Adolfo (1975).

Assim, em 1975 deu-se início a história da comunidade como podemos observar na Figura 18, e que se sustenta ao longo do tempo, evidenciando a importância crucial da transmissão do conhecimento e dos valores culturais e religiosos entre as gerações. Conforme destaca Amon e Menasche (2008, p. 87), "as práticas alimentares e culturais constituem um dos principais meios de comunicação e transmissão da memória social entre as gerações, mantendo vivo o legado e a identidade das comunidades." Esse princípio pode ser igualmente aplicado às práticas



comunitárias, que têm sido fundamentais para a manutenção e fortalecimento da identidade da Comunidade Evangélica Gustavo Adolfo ao longo das décadas.

Figura 18 – Foto de 1975 retratando os trabalhadores construindo o salão paroquial da Comunidade Gustavo Adolfo



Fonte: Acervo da Comunidade Gustavo Adolfo, 1975.

#### **4.1.1. As festas e as dinâmicas culturais e sociais da Comunidade Gustavo Adolfo**

A Comunidade Evangélica Gustavo Adolfo surgiu a partir de um processo de reorganização social e religiosa, caracterizado por grupos que buscavam manter vivas suas tradições culturais e religiosas. Desde sua fundação, essa comunidade se desenvolveu sob um forte espírito de cooperação e coletividade, refletindo diretamente suas práticas cotidianas, especialmente na agricultura, nas festividades e nas relações sociais estabelecidas entre seus membros.

Nesse contexto, a alimentação adquiriu um papel importante, se tornando um

elemento simbólico fundamental, uma manifestação concreta de identidade cultural e resistência às transformações externas. Conforme Maciel (2005), a alimentação constitui um ponto central de identificação, funcionando como uma ferramenta poderosa na afirmação cultural e na transmissão de tradições entre gerações. Além disso, é importante destacar a perspectiva de França (2012), onde destaque que:

a comida é um dos elementos que mais expressam a identidade de um povo, refletindo não apenas suas tradições, mas também sua adaptação e resistência diante de mudanças sociais e culturais. Identidades alimentares não são apenas práticas culinárias, mas sim narrativas que nos conectam a nossa história e aos nossos antepassados. (França, 2012, p. 2).

Desde os primórdios da Comunidade Gustavo Adolfo, as festividades religiosas e sociais eram acompanhadas por práticas alimentares específicas, que reforçavam o caráter comunitário desses encontros. Em entrevista com Lucia Muller, atual Presidente da Comunidade Gustavo Adolfo, destacou que, desde o início da comunidade, "cada família contribuía com uma galinha, um litro de leite e um bolo" para as festas, ressaltando a solidariedade e a cooperação como fundamentos essenciais para a manutenção dessas tradições comunitárias (Müller, 2024). Segundo Müller e Amaral (2012), as práticas alimentares tradicionais são fundamentais para preservar identidades e constituem verdadeiras manifestações culturais que reforçam a unidade social e cultural dentro das comunidades. De forma semelhante, De Souza Sant'ana e Müller (2019) enfatizam que o alimento é um potente elemento identitário e cultural que estabelece relações sociais profundas, fortalecendo vínculos afetivos e coletivos nas comunidades. Desse modo, podemos dizer que as práticas alimentares e os saberes culinários são essenciais para a manutenção da identidade cultural, servindo como um elo entre gerações e um meio de resistência às pressões homogeneizadoras da globalização, como aponta Maciel (2005):

A constituição de uma cozinha em um país colonizado pode seguir caminhos diversos. Os grandes deslocamentos populacionais, em especial após as grandes navegações, fizeram com que as populações que se deslocaram levassem com elas seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, enfim, todo um conjunto de práticas culturais alimentares. Para satisfazê-las, levaram em sua bagagem vários elementos, tais como plantas, animais e temperos, mas também preferências, interdições e prescrições, associações

e exclusões. Nas novas terras, utilizaram elementos locais mesclando e criando conjuntos e sistemas alimentares próprios (Maciel, 2005, p. 51).

A entrevista também revelou que as festividades começaram inicialmente como eventos religiosos e sociais fundamentais para a sustentabilidade econômica da comunidade. Essas festas se tornaram rapidamente importantes para a manutenção financeira e social da Comunidade Gustavo Adolfo, evoluindo para eventos organizados democraticamente por assembleias comunitárias, nas quais todos os membros tinham participação ativa na definição dos cardápios e divisão das tarefas. Esses fatos históricos e culturais evidenciam claramente a importância central que as práticas alimentares ocupam na vida comunitária da Comunidade Gustavo Adolfo, destacando-se como elementos essenciais para a manutenção da identidade cultural, social e econômica ao longo das gerações.

Durante o período em que esta pesquisa foi realizada, a Comunidade Gustavo Adolfo mantinha três momentos festivos distintos: a Festa da Comunidade, aberta ao público e realizada anualmente no mês de abril; a Festa da Colheita, voltada aos membros da comunidade, celebrada em setembro; e o Culto de Natal, marcado por um caráter intimista e comunitário. Em todos esses momentos, a alimentação desempenha papel central, ainda que com formatos e intenções diferentes.

A Festa da Comunidade é o principal evento público promovido pela comunidade, com fins arrecadatários (Figura 19). Realizada normalmente no mês de abril, ela segue uma programação tradicional: começando com o culto às 10h30, a partir das 11h30 o almoço no formato pegue e leve feito por encomenda, onde os visitantes têm a opção de consumir no local ou levar para casa, às 15h é servido o tradicional Café Colonial, no estilo alemão, e às 16h inicia-se a reunião dançante animada por bandas locais, como podemos observar através dos folhetos de divulgação do evento (Figura 20). Além disso, há venda de produtos coloniais, bebidas alcoólicas, o que não ocorre nas outras festas, lanches rápidos, como pasteis e cachorros-quentes, e um setor de brincadeiras para as crianças. Todos os alimentos são produzidos pelos próprios membros da comunidade. Essa festa possui estrutura padronizada, maior escala organizacional e simboliza a inserção da comunidade no circuito de eventos regionais.

Figura 19 – Imagem da festa de 50 anos da comunidade Gustavo Adolfo



Fonte: Elaborada pelo autor (2024).

Figura 20 – Folders de divulgação da Festa da Comunidade Gustavo Adolfo



Fonte: Comunidade Gustavo Adolfo, 2024.

**COMUNIDADE GUSTAVO ADOLFO- IECLB**  
**VRS 802- COLONIA SÃO PEDRO- MORRO REDONDO**

**FESTA 14 DE ABRIL- 50 ANOS DA NOSSA COMUNIDADE**

**10:30 -CULTO**  
**CHURRASCO** SOB ENCOMENDA  
984410878-Lidiomar Whatsapp  
999812001- Lucia Whatsapp  
**COPA SORTIDA**  
**JOGOS**  
**CAFÉ COLONIAL**  
**16:00-DANÇA BANDA CIDADE NOVA**

**Venha aproveitar o Domingo em meio a natureza.  
Contamos com a sua presença!**

**OUTRAS INFORMAÇÕES:**  
**O CULTO**  
**CHURRASCO**  
- carne de Rês- R\$35,00  
- Coxa e Sobre- coxa R\$ 8.00  
**SOBREMESA-** Contamos com a doação dos membros como de costume.  
**CAFÉ-** R\$  
**JOGOS-** Fusca Maluco e Pescaria  
**DANÇA-** Entrada Livre... aceitando doação de Patrocinadores e terá uma caixa de contribuição espontânea.

**MUTIRÃO DE LIMPEZA DO SALÃO E PÁTIO- 08 DE ABRIL DE 2024 SEGUNDA-FEIRA.**  
8:00 HORAS E TARDE ÀS 13:00 HORAS- Escolha o melhor momento e sua disponibilidade.

**CONFEÇÃO DE BOLACHINHAS-** DIA 08 DE ABRIL TODO O DIA, na comunidade

**DOAÇÕES-** Da mesma forma como sempre foi feito- aceitamos doações de produtos (CONFORME LISTAGEM,...) e ou dinheiro para a festa.

“Continuem fortes e firmes. Continuem ocupados no trabalho do Senhor, pois vocês sabem que todo o seu esforço nesse trabalho sempre traz proveito”  
**(1 Coríntios 15.58).**



A Festa da Colheita (Figura 21), realizada em setembro, é destinada exclusivamente aos membros da comunidade. Seu objetivo principal é promover o reencontro, a gratidão pelo ano vivido e pelas colheitas, além de servir como espaço de planejamento para os próximos eventos, como o Culto de Natal. Não há cobrança de ingresso, tampouco venda de produtos. Os alimentos são decididos em assembleia, e cada família contribui conforme sua possibilidade. Na edição de 2023, por exemplo, decidiu-se por um cardápio de galetos e linguiça assada, com acompanhamentos preparados pelas mulheres da comunidade: arroz, salada de batata e beterraba. É uma celebração de pertencimento, onde a comida reforça vínculos e valores comunitários.

Figura 21 – Imagem do pesquisador juntamente com o Seu Aladir e da Dona Neca, na festa da colheita, na festa destinada somente aos membros da comunidade.



Fonte: Elaborada pelo autor (2023).

Já o Culto de Natal (Figura 22), tradicionalmente realizado em dezembro, tem caráter devocional e celebrativo, encerrando o ciclo anual de eventos. Cada família leva um prato doce e um prato salgado, compondo um lanche coletivo disposto em uma longa mesa. Trata-se de um momento de espiritualidade, comunhão e partilha, marcado também por elementos simbólicos como o "Tannenbaum", uma cantiga de Feliz Natal em alemão que remete à herança cultural alemã da comunidade. Contudo,

na edição de 2023, a celebração teve um caráter mais contido em virtude do falecimento de um membro da comunidade. Ainda assim, o culto ocorreu, adaptando-se à sensibilidade do momento, com a ausência do lanche coletivo e da ornamentação típica. Em sua forma tradicional, o Culto de Natal expressa de maneira simbólica o espírito de solidariedade, afeto e memória coletiva que atravessa todas as festas da Comunidade Gustavo Adolfo.

Figura 22 – Imagem da celebração do Culto de Natal de 2023 onde os membros cantam o Tannenbaum



Fonte: Elaborada pelo autor (2023).

No caso da Festa da Comunidade, todo o processo organizacional começa com semanas de antecedência. A organização do espaço físico, a divisão de tarefas e a produção dos alimentos seguem lógicas coletivas marcadas por vínculos de pertencimento e tradição. A divisão de responsabilidades é tradicionalmente realizada com base em gênero: os homens são encarregados da parte externa, como o corte da grama, a coleta de lenha e o preparo do churrasco; enquanto as mulheres se encarregam da limpeza do salão, da organização das louças e da produção dos pratos que serão servidos. Essa divisão, no entanto, vem passando por transformações. Conforme relato da presidenta da comunidade, Lúcia, a baixa adesão e o envelhecimento dos membros têm provocado uma redistribuição espontânea das funções, sendo cada vez mais comum ver homens auxiliando na limpeza interna e

mulheres participando das tarefas externas, o que reflete a adaptabilidade do grupo às novas realidades sociais e demográficas.

Essas reorganizações, embora sutis, não rompem inteiramente com o modelo de gênero hegemônico. Como mostra Lunardi (2012), mesmo em contextos de renovação como o turismo rural, as mulheres continuam sendo associadas ao trabalho de cuidado e à manutenção do espaço doméstico, ainda que agora em espaços públicos e produtivos. A autora observa que “essas mudanças não foram capazes de transformar a hierarquia e o status do trabalho de homens e, especialmente, das mulheres nestas famílias” (Lunardi, 2012, p. 182), o que evidencia uma permanência dentro da mudança. No contexto da festa, a presença de homens na cozinha, como no preparo das bolachinhas, não elimina as associações simbólicas entre feminilidade e domesticidade, mas revela um deslocamento possível.

Um exemplo emblemático dessa mudança ocorreu durante a produção das tradicionais bolachinhas da festa. O envolvimento masculino, inclusive do pesquisador (Figura 23), nas atividades de cozinha foi interpretado com naturalidade, sinalizando uma abertura para reorganizações nos papéis sociais historicamente estabelecidos.

Figura 23 – Pesquisador auxiliando no preparo das bolachinhas no evento que antecede a festa da comunidade



Fonte Elaborada pelo autor (2024).



Ainda assim, certas funções permanecem ligadas à noção de herança familiar e responsabilidade coletiva. Lúcia, por exemplo, herdou da mãe a função de coordenar a limpeza e a higienização do salão, tarefa que posteriormente passou para Teresinha, que segue convidando outras mulheres da comunidade para dar continuidade à prática. Do mesmo modo, o senhor Armin (Figura 24), responsável pelo preparo dos assados, repassou esse conhecimento e responsabilidade para seus dois filhos, que, por sua vez, já envolvem o neto nas lidas das churrasqueiras, mesmo que ainda muito novo para entender todo o contexto.

Essas continuidades geracionais constituem o que Bourdieu (1996) chama de *habitus*: práticas incorporadas e transmitidas pela convivência cotidiana, que garantem a reprodução das tradições no interior de um grupo social. Como observa Michelin (2023), o saber-fazer doceiro é sustentado por mulheres que aprendem vendo, fazendo e convivendo, evidenciando um modelo de aprendizagem relacional e comunitário que ultrapassa a técnica. A autora afirma: “Inicialmente, o que saía da terra e ia para o tacho com o açúcar, gerava o alimento que adoçava as mesas desses lares rurais. Assim, a agricultora doceira era consequência e não opção” (Michelin, 2023, p. 8231), ressaltando que o trabalho feminino está entrelaçado nas dinâmicas de sobrevivência e afeto.

Figura 24 – Seu Armin (camisa branca), seu filho e seu neto assando o churrasco de almoço na festa da comunidade



Fonte: Elaborada pelo autor (2024).

A divisão do trabalho na festa também reflete as assimetrias simbólicas entre o que é considerado “trabalho pesado” e “trabalho leve” no meio rural. Paulilo (1987) problematiza essa distinção ao mostrar como o trabalho das mulheres, por ser realizado no interior da casa e fora da lógica da remuneração direta, é muitas vezes desvalorizado ou invisibilizado. “As atividades femininas não são reconhecidas como trabalho, exatamente porque não são pagas e são realizadas no âmbito doméstico, no qual se confunde o trabalho com a ‘ajuda’” (Paulilo, 1987, p. 66). Essa lógica permanece operante mesmo quando o trabalho feminino é central para o êxito do evento, como no caso da preparação dos alimentos, da organização e da limpeza.

Ao mesmo tempo, a festa funciona como espaço de negociação simbólica e de reposicionamento social das mulheres. A figura da coordenadora da cozinha, da “líder do salão”, ou da responsável pela receita tradicional, funciona como autoridade moral e cultural. Segundo Salvaro, Lago e Wolff (2013), essas lideranças femininas rurais articulam uma identidade camponesa marcada pela luta, pela memória e pela preservação dos modos de vida. A identidade “mulher camponesa” não é apenas uma posição social, mas também um ato político de resistência à invisibilidade e à subalternização.

Essa leitura também dialoga com a análise de Dainese (2017), ao refletir como os papéis de gênero no rural não são estáticos, mas regulados por códigos morais comunitários. As continuidades entre as gerações não são apenas repetições, mas recriações de sentido frente às tensões do presente. Assim, o ato de “herdar o forno” ou “assumir a grelha” pode ser interpretado tanto como um gesto de reprodução simbólica quanto como estratégia de negociação do pertencimento.

As práticas culinárias, portanto, não se restringem ao ato de cozinhar, mas constituem também rituais de sociabilidade e partilha. O dia anterior à festa é reservado para os preparativos intensivos. Membros com maior disponibilidade dormem no próprio salão, improvisando camas no palco, para facilitar os afazeres do dia seguinte. O gesto de dormir no espaço comunitário, por si só, constitui uma forma de reforçar o pertencimento e a coesão do grupo, transformando o espaço físico em ambiente simbólico de comunhão. As doações são feitas de forma espontânea, conforme a disponibilidade de cada família. Exemplo disso foi a doação de uma tinta verde, utilizada na pintura dos pilares da churrasqueira (Figura 24), que foi motivo de

orgulho para o doador. Como aponta Geertz (2008), os rituais não são apenas ações formais, mas formas de comunicação e expressão que organizam o universo simbólico das comunidades.

Outro aspecto notável na dinâmica da festa diz respeito à lógica própria de cálculo e planejamento dos alimentos. As compras e preparos seguem um sistema empírico baseado justamente na experiência acumulada. As batatas para a salada, por exemplo, são calculadas com base em uma porção de uma batata grande por pessoa. As linguças são adquiridas em formato de roda, para que possam ser assadas em espeto conforme o costume local. Essas decisões não são aleatórias, mas refletem um saber prático ancorado na repetição e na memória, transmitido de forma oral e coletiva entre os membros.

A organização das tarefas também revela padrões de afinidade e redes de confiança. Os grupos de trabalho se formam com base em relações próximas, familiares, de amizade ou vizinhança, o que facilita a comunicação e fortalece os vínculos. Apesar da divisão entre homens e mulheres, há subdivisões específicas: entre os homens, por exemplo, alguns são responsáveis pelos cortes da carne, outros pelo tempero, outros pelo manuseio da churrasqueira. Entre as mulheres, algumas organizam a mesa de doces, outras cuidam das saladas (Figura 25) e outras da louça. Cada função, embora prática, carrega um valor simbólico e afetivo, reforçando laços de continuidade e reconhecimento.

Figura 25 – Mulheres responsáveis pelo setor da salada na festa de 50 anos da comunidade



Fonte: Elaborado pelo autor (2024).

Antes da reunião dançante e encerramento da Festa da Comunidade, acontece o tradicional café. O café, com sua mesa farta de doces (Figura 26), bolos e pães, representa o ponto alto da festa (Figura 27), funcionando como espaço de encontro transgeracional e de reafirmação da identidade local. A variedade e abundância de doces servidos é simbólica não apenas da habilidade culinária da comunidade, mas de sua relação afetiva com os doces, mesmo que esses doces não correspondam exatamente àqueles oficialmente reconhecidos como patrimônio. Como destaca Michelin (2011), a alimentação, nesse contexto, torna-se expressão cultural, prática afetiva e forma de resistência simbólica.

Figura 26 – Doces que foram servidos na festa de 50 anos da Comunidade Gustavo Adolfo



Fonte: Elaborado pelo autor (2024).



Figura 27 – Mesa do tradicional Café Colonial da Comunidade Gustavo Adolfo servido na festa de 50 anos da comunidade



Fonte: Elaborado pelo autor (2024).

As festas da Comunidade Gustavo Adolfo, portanto, não são apenas eventos sociais: são práticas complexas que articulam identidade, memória, trabalho, gênero e pertencimento. Elas expressam uma concepção de patrimônio que escapa às formalizações institucionais, ancorando-se em experiências vividas, em práticas cotidianas e em saberes transmitidos oralmente. Trata-se, como diria Cardoso de Oliveira (2000), de uma "etnografia do vivido", em que o sentido das ações não está apenas no que se faz, mas no modo como se faz, com quem se faz, e para quem se faz.

Essas dinâmicas festivas constituem, assim, um campo privilegiado para a observação das formas de resistência e continuidade cultural de comunidades rurais. Através das festas, a Comunidade Gustavo Adolfo não apenas preserva sua história e seus saberes, mas os reinventa continuamente, reafirmando sua presença no território e sua autonomia diante das narrativas patrimoniais oficiais que muitas vezes a ignoram.



#### **4.1.2. Relação da Comunidade com a comida: Práticas alimentares preservadas e transmitidas entre gerações**

A relação da Comunidade Gustavo Adolfo com a alimentação revela-se como uma expressão identitária profunda e dinâmica, sustentada em práticas cotidianas e coletivas e assumem contornos simbólicos, afetivos e patrimonialidades. A culinária da comunidade é marcada pela oralidade e pela experiência, em que o saber-fazer é aprendido no convívio intergeracional, nas oficinas culinárias, nos preparos coletivos e nas festas comunitárias. Essa valorização do saber-fazer também se manifesta na ausência de um livro formal de receitas, o que, longe de representar uma fragilidade, revela a força da oralidade como principal veículo de transmissão cultural. Como argumenta Montanari (2008), a receita escrita é uma abstração que não dá conta da materialidade e da sensorialidade do fazer culinário. O aprendizado, neste contexto, é mais eficaz quando vivenciado no contato direto, no gesto repetido, na observação atenta e na escuta partilhada.

Para a comunidade a oralidade não é apenas um meio, mas parte essencial do conteúdo cultural transmitido, um modo de preservar, ensinar e transformar a tradição a cada nova execução. Como aponta Dória (2006), a receita escrita não substitui a experiência partilhada, pois “a receita é apenas o pretexto para a prática, não a sua garantia. Serve para lembrar, não para ensinar. Ao querer ensinar, a receita mostra sua inutilidade” (Dória, 2006, p. 99). O que pode ser observado na maneira como ocorre as oficinas de pré-produção das bolachinhas para a festa da comunidade (Figura 28), o ensino se dá por observação, repetição e escuta, de maneira viva e afetiva.

Figura 28 – Oficina de produção das bolachinhas para a festa de 50 anos da comunidade



Fonte: Elaborada pelo autor (2024).

A afirmação de Dória de que “ao querer ensinar, a receita mostra sua inutilidade” pode parecer paradoxal à primeira vista, afinal, muitas pessoas aprendem a cozinhar lendo receitas. No entanto, Dória (2006) está se referindo a uma crítica mais profunda à ideia de que o saber culinário pode ser completamente transmitido por meio de um texto escrito, isolado da prática e do contexto em que a comida é produzida. Essa dimensão prática e sensorial do aprendizado reforça a noção de que o saber-fazer não pode ser plenamente capturado por prescrições. A receita falha ao tentar normatizar aquilo que é experiencial: o cheiro que indica o ponto certo, a textura que se sente entre os dedos, o som que denuncia o instante de virada no forno, a cor que só o olhar treinado reconhece. Expressões como “assar até dourar” ou “colocar farinha até dar o ponto” fazem sentido apenas para quem já vivenciou o processo ou o acompanhou com atenção. Nesse contexto, a receita escrita não transmite a prática, mas apenas sua estrutura simbólica. É um artefato de memória, não de iniciação. Quando descolada da corporalidade, da escuta e da observação coletiva, ela se torna um instrumento técnico que empobrece o repertório cultural, reduzindo-o a uma sequência padronizada de ações. Assim, ao tentar ensinar sem contexto, a receita

acaba ocultando os modos relacionais de aprender, apagando os afetos, os sentidos e os saberes que circulam entre mãos, olhares e palavras durante os preparos. Na Comunidade Gustavo Adolfo, esse saber sensível permanece vivo justamente porque é transmitido no calor do forno aceso e no convívio das oficinas, onde cozinhar é, antes de tudo, partilhar.

Entre essas práticas, destaca-se de maneira particular o preparo que antecede o momento de festa, na oficina para a produção das bolachinhas, com ênfase nas gamelinhas (Figura 29), um tipo de biscoito artesanal amplamente reconhecido e procurado pelos frequentadores das festas. As gamelinhas, preparadas por Dona Neca, tornaram-se um dos símbolos afetivos e gustativos da comunidade, associadas não apenas ao paladar, mas à memória afetiva e à transmissão dos saberes culinários. Embora cada moradora tenha sua receita específica, esses momentos de preparo são também espaços de partilha, onde as medidas, modos de fazer e histórias de vida são trocados em uma pedagogia comunitária que prescinde de manuais ou livros. Lucia, atual presidenta, menciona que, apesar de estar organizando um livro de receitas, as integrantes fazem questão de manter a oralidade como forma de garantir a vivacidade dos saberes: “A gente não precisa de livro, a gente sabe, a gente ensina fazendo.”

Figura 29 – Receita da dona Neca das bolachinhas que são conhecidas como gamelinhas



Fonte: Lúcia Muller (2024).

As oficinas de produção das bolachinhas representam um ambiente privilegiado de trocas, memórias e formação de vínculos. A transmissão dos saberes culinários ocorre de maneira sistematizada e profundamente oral. Cada mulher participante traz sua receita de família, que será produzida coletivamente por todas as demais. A dinâmica consiste em apresentar a receita, ingredientes, proporções, técnicas e formas de preparo, e orientar o grupo na execução. Assim, as bolachinhas da Bete, feitas com polvilho, são explicadas passo a passo por ela, e todas colaboram no preparo. Depois, passa-se à próxima receita, como as gamelinhas da Dona Neca, e assim sucessivamente, até completar a variedade planejada para o café colonial e a venda. Cada receita carrega o nome da pessoa responsável por ela, sendo identificada na comunidade não apenas pelo sabor, mas pela memória afetiva e social associada a quem ensinou e compartilhou. Esse modo de ensinar e aprender, baseado na oralidade, no gesto e na coletividade, reafirma a potência das práticas alimentares como forma de construção e circulação de saberes tradicionais. Não há competição, mas celebração do saber individual que se torna coletivo na prática. Esse modelo de ensino culinário, baseado no fazer conjunto, lembra a pedagogia do cotidiano descrita por Katz (2007), em que o saber se constrói pela convivência e pela escuta.

Durante o preparo, os saberes são compartilhados em meio a conversas, risadas, lembranças de infância e orientações práticas que integram a tradição à rotina. A unidade de medida utilizada nos preparos também carrega forte simbolismo: em vez de gramas ou quilos, as quantidades para as festas são calculadas com base em "tarros de leite", um recipiente tradicionalmente usado pelas famílias da região (Figura 30). Para garantir a quantidade ideal de gamelinhas a serem servidas no café colonial e disponibilizadas para venda, por exemplo, é necessário preparar cerca de um tarro e meio de gamelinhas. Essa prática demonstra como o conhecimento culinário está adaptado aos modos de vida locais e resiste à padronização técnica. Nesse sentido, a escolha por manter as unidades de medida tradicionais e o modo oral de ensinar expressa uma forma de resistência cultural. Como argumenta Dória (2006), a tentativa de normatizar o saber culinário "desvia a prática de sua dimensão sensível e relacional", afastando-a de sua materialidade e de seu enraizamento cultural.



Figura 30 – Gamelinhas sendo colocadas no tarro de leite, medida utilizada para calcular a quantidade a ser preparada para a festa



Fonte: Elaborada pelo autor (2024).

Essa mesma lógica de organização coletiva e de memória culinária manifesta-se na definição dos cardápios das festas. As escolhas dos pratos não são arbitrárias nem padronizadas por imposição externa. Ao contrário, são discutidas em assembleias e reuniões comunitárias. Cada alimento servido possui uma história, uma razão e uma função dentro da celebração. Em 2023, por exemplo, na festa da colheita,

festa destinada somente aos membros da comunidade, o cardápio foi definido a partir de uma consulta coletiva. Para minimizar custos, os assadores sugeriram a carne: galeto e linguiça assada. As mulheres organizaram os acompanhamentos, mantendo a tradição: salada de batata, beterraba, alface, repolho e arroz. Todos os itens foram doados pelas famílias, com antecedência, respeitando a lógica de colaboração e pertencimento.

Essa diferença entre as festas destinadas ao público e as internas também se expressa nos elementos que as compõem. Enquanto nas festas abertas ao público há comercialização de bebidas alcoólicas e produtos coloniais (Figura 31), estratégias importantes para a arrecadação de recursos destinados à manutenção da infraestrutura da comunidade, nas festas internas, o consumo é pautado pela sobriedade, pela convivência e pela partilha, sem bebidas alcoólicas ou intenção de lucro. Essas distinções revelam como a comida carrega sentidos distintos conforme o contexto: ora é alimento sagrado de celebração, ora é recurso de sustentabilidade econômica.

Figura 31 – Barraca de venda dos produtos coloniais produzidos pela comunidade nos dias de festas



Fonte: Elaborado pelo autor (2024).

No café colonial, realizado tradicionalmente na festa de aniversário da comunidade, essa dualidade torna-se ainda mais evidente. Os pratos servidos refletem um cardápio afetivo, organizado a partir das lembranças e das preferências coletivas. Entre os itens estão: pães caseiros, cucas, bolos salgados de legumes, pizzas artesanais, patês de frango, mix de legumes, maionese, sanduíches coloniais, cachorro-quente de linguiça e uma grande variedade de bolachinhas e doces caseiros. Os assados, como a carne de porco e as linguiças, são picados e organizados de forma tradicional para o café. A disposição da mesa, a fartura e a repetição dos itens ano após ano refletem o desejo da comunidade em manter vivas as tradições. Tentativas de mudança no cardápio foram recebidas com menor adesão, reforçando o valor simbólico das receitas fixas: são memórias que se repetem pelo gosto, pelo gesto e pela saudade.

Há uma estrutura informal, porém sólida, de divisão de tarefas que respeita a habilidade, a afinidade e a história de cada integrante. Marília é conhecida por seu bolo salgado, Bete pelas bolachinhas de polvilho e Dona Neca pelas gamelinhas. Esses reconhecimentos internos demonstram o quanto a culinária é também espaço de valorização, autoridade e identidade. Como aponta Montanari (2008), a comida não é apenas o que se come, mas aquilo que se compartilha e se reconhece como pertencente a um grupo.

Além das oficinas e as festas regulares, a comunidade tem buscado novas formas de fortalecer suas tradições alimentares e garantir sua continuidade. Um exemplo recente é a realização do Bingo da Comunidade Gustavo Adolfo, iniciado em 2024. Além de servir como espaço de socialização, esse evento também permite a apresentação e comercialização dos produtos coloniais, como bolachinhas, pães, doces e salgados, produzidos com base nas receitas familiares. Essa iniciativa demonstra a vitalidade da comunidade em reinventar formas de manter vivas suas tradições, mesmo diante das dificuldades impostas pelo tempo e pelas transformações sociais.

Por fim, um ponto que merece atenção é a presença reduzida de jovens nos processos de produção e organização das práticas alimentares. Durante as oficinas de bolachinhas, foi recorrente a preocupação expressa pelas mulheres mais velhas quanto à continuidade dessas tradições. O relato de Dona Bete é emblemático: “A minha filha não sabe fazer nada dessas coisas, eu fiz questão que ela saísse para

estudar para ter uma vida melhor.” No entanto, apesar dessa fala, foi possível observar a presença das filhas da Bete e da Lúcia no dia da festa, ajudando ativamente nos preparativos, o que demonstra que, embora a transmissão dos saberes enfrente obstáculos, ela ainda se efetiva em diferentes níveis. Essa situação revela uma tensão importante: há um desejo coletivo de manutenção da festa e da memória alimentar, evidenciado pela adesão significativa do público e pela alta demanda pelos produtos tradicionais, mas nem sempre esse desejo se traduz em participação ativa na produção, seja por motivos geracionais, por novas aspirações de vida, ou pelo próprio esforço exigido por essas práticas. Como aponta Katz (2007), o desafio não está apenas na preservação dos rituais alimentares, mas na sua capacidade de se adaptar e dialogar com as mudanças sociais e culturais que atravessam a comunidade. Assim, o futuro dessas tradições dependerá menos da sua rigidez e mais da sua capacidade de envolvimento afetivo e reinvenção cotidiana.

Assim, a alimentação na Comunidade Gustavo Adolfo não é apenas prática de subsistência ou expressão folclórica: ela constitui uma tecnologia social de pertencimento, uma forma de organizar a vida comunitária, de preservar a memória e de projetar o futuro. Neste contexto, entende-se tecnologia social como um conjunto de saberes e práticas coletivas enraizadas no cotidiano, capazes de gerar vínculos afetivos, promover autonomia e fortalecer a coesão social, conforme propõe Dagnino (2014). As práticas alimentares analisadas, como a produção colaborativa do doce colonial ou a preparação das bolachinhas nas oficinas comunitárias, exemplificam esse conceito ao mobilizarem saberes tradicionais transmitidos entre gerações, estruturarem redes de cooperação entre os moradores e produzirem sentidos coletivos de pertencimento. Não se trata apenas de técnicas culinárias, mas de um modo de fazer que articula memória, identidade e cuidado mútuo. O alimento, nesse sentido, é um elo entre gerações, um marcador simbólico da identidade coletiva e uma linguagem silenciosa que comunica pertencimento, afeto e resistência. Em tempos de patrimonializações seletivas e apagamentos simbólicos, a persistência dessas práticas, mesmo fora dos circuitos oficiais de reconhecimento, reafirma a vitalidade de um patrimônio vivo, cultivado no cotidiano, nos fornos e nas memórias de cada integrante.



#### **4.1.3. Discursos institucionalizados x Práticas comunitárias**

A patrimonialização alimentar é um campo repleto de disputas simbólicas, interesses econômicos e tensionamentos, nesse caso através das formas de representação institucional e vivências locais. O cenário torna evidente o contraste entre os discursos oficiais que promovem bens culturais como recursos turísticos e os modos de vida comunitários que sustentam esses bens em suas práticas cotidianas. No caso de Morro Redondo, as festas locais exemplificam essa tensão: enquanto os agentes institucionais enaltecem os doces coloniais como atrativo turístico e um produto de desenvolvimento regional, as comunidades enxergam nesses eventos espaços de sociabilidade, pertencimento e transmissão de saberes.

O reconhecimento dos doces coloniais como Patrimônio Imaterial Brasileiro, oficializado em 2018, marcou um divisor de águas no processo de institucionalização da tradição doceira local. Desde então, as festas e eventos passaram a incorporar esse patrimônio em suas narrativas e programações, mobilizando recursos e articulando políticas públicas de valorização do território. Como destacam Benhamou (2017) e Michelon et al. (2012), o patrimônio cultural deixou de ser apenas um objeto de preservação para se tornar uma ferramenta de dinamização econômica, frequentemente acionada por interesses institucionais ligados ao turismo e à requalificação urbana.

Entretanto, esse movimento nem sempre contempla as nuances e as complexidades das práticas comunitárias. A patrimonialização, ao mesmo tempo em que reconhece e visibiliza, pode também hierarquizar, silenciar e normatizar. Como apontam Mattes, Duprat e Gusso (2022), os critérios de reconhecimento muitas vezes priorizam repertórios alinhados a narrativas hegemônicas de autenticidade e tradição, em detrimento de manifestações culturais que não se ajustam aos padrões estéticos e simbólicos valorizados pelas instituições.

Na Comunidade Gustavo Adolfo, o significado das festas ignora o valor turístico. Elas são momentos de reencontro e resistência à diluição do grupo que está diretamente relacionada à evasão da juventude, reforçando os vínculos e circulando os saberes locais. O café colonial, preparado de forma colaborativa e com base em receitas de família, expressa um hábito comunitário centrado na partilha, na memória e no cuidado mútuo. Cada prato servido carrega consigo histórias e afetos, sendo resultado de um processo coletivo que envolve decisões de assembleias, doações

voluntárias e uma organização autônoma. Não há receitas padronizadas ou guias de produção: os saberes são transmitidos oralmente, no gesto e na convivência.

A lógica que orienta a produção e a realização dessas festas é profundamente distinta daquela observada nos eventos oficiais. Se, por um lado, a patrimonialização institucional tende à espetacularização e à padronização dos bens culturais, transformando-os em produtos de mercado, por outro, as práticas comunitárias são marcadas pela flexibilidade, pela adaptabilidade e pelo enraizamento afetivo. A pedagogia do cotidiano é sustentada na escuta e na convivência, atributos que dificilmente são capturados por instrumentos normativos de reconhecimento (Katz, 2007).

Essa diferença se expressa, principalmente nas formas de engajamento dos sujeitos. Nas festas comunitárias, há uma organização orgânica, na qual cada família assume responsabilidades conforme suas afinidades e tradições. Marília é responsável pelo preparo do bolo salgado, a Bete pelos biscoitos de polvilho, Dona Neca as gamelinhas. Esses saberes não são apenas técnicos, são identitários, justificando o comer como um ato cultural que comunica pertencimento, história e valores compartilhados (Montanari, 2008).

Por sua vez, o discurso institucional frequentemente mobiliza esses elementos como forma de legitimar políticas públicas e atrair investimentos. Como observa Leal (2015), há uma tendência à utilização da ideia de “autenticidade cultural” como estratégia de validação simbólica, ainda que nem sempre essa autenticidade corresponda às práticas efetivas das comunidades envolvidas. O patrimônio, nesse contexto, converte-se em uma ferramenta de marketing territorial, capaz de mobilizar afetos, e de sombrear tradições.

Esse tensionamento é ainda mais visível quando se observa a presença da comunidade nas ações institucionais. Embora os eventos oficiais contem com a participação de membros das comunidades, muitas vezes essa participação se restringe à execução, sem a devida valorização de sua autonomia ou de suas formas tradicionais de organização. Como salientam Michelin, Machado Jr. e González (2012), a efetiva democratização das políticas patrimoniais exige uma escuta ativa e a valorização das práticas locais em sua diversidade, evitando a homogeneização das manifestações culturais.

A patrimonialização dos doces coloniais, por exemplo, é apresentada como um

processo de salvaguarda, mas implica também transformações nas práticas e nos sentidos atribuídos a esses produtos. Ao serem incorporados ao circuito institucional, os doces passam a seguir normas sanitárias, embalagens padronizadas e estratégias de comercialização que nem sempre correspondem aos modos tradicionais de produção. Como observa Fonseca (2005), a patrimonialização transforma o bem: ele passa a responder a lógicas externas, frequentemente desvinculadas de seu contexto original.

Outro aspecto relevante diz respeito ao valor simbólico atribuído às práticas comunitárias. Embora as festas da comunidade sejam centrais para a manutenção da memória alimentar e da coesão social, elas permanecem à margem dos circuitos oficiais de valorização. A institucionalização privilegia eventos com maior potencial de visibilidade e retorno econômico, em detrimento de manifestações que operam na esfera do cotidiano e da intimidade. Essa seletividade, como apontam Prats (2005) e Poulot (2009), revela os limites das práticas patrimoniais centradas na espetacularização e na lógica do consumo.

Ainda assim, a festa da Comunidade Gustavo Adolfo resiste. Sua continuidade demonstra que os saberes alimentares não dependem de chancela institucional para existir. Eles se atualizam na partilha de receitas, na organização das oficinas, no uso de tarros de leite como unidade de medida, na reunião das famílias em torno do fogão. Práticas que escapam aos inventários, mas que constituem um patrimônio vivo e pulsante. A força do patrimônio alimentar reside justamente em sua capacidade de articular memória, território e afeto (Moraes, 2008).

O que se observa, portanto, é uma sobreposição de narrativas. De um lado, a narrativa institucional que transforma o doce colonial em marca turística, em produto certificado, em emblema regional. De outro, a narrativa comunitária que reconhece no alimento um elo entre gerações, um símbolo de pertencimento e uma linguagem silenciosa de cuidado. Ambas as narrativas são legítimas, mas operam em registros distintos: uma busca visibilidade e mercado, enquanto a outra, continuidade e afeto.

Essa dualidade não é necessariamente excludente, mas demanda reconhecimento mútuo e articulação sensível. O desafio das políticas patrimoniais, nesse sentido, é criar espaços de diálogo que permitam a coexistência dessas formas de apropriação e valorização do patrimônio alimentar. Como lembra Santilli (2015), é preciso repensar os critérios de reconhecimento para incluir práticas que não se

ajustam ao modelo tradicional, mas que são fundamentais para a diversidade cultural.

De maneira geral, o confronto entre os discursos institucionais e as práticas comunitárias revela não apenas uma disputa por reconhecimento, mas também por sentidos. A festa, nesse contexto, é mais do que um evento, é um campo simbólico onde se negociam memórias, identidades e futuros. Reconhecer isso é refletir sobre os efeitos da patrimonialização como processo contínuo para que a patrimonialização não se limite a um exercício de estetização cultural, mas se constitua como instrumento de justiça social e valorização das múltiplas formas de ver, sentir e se alimentar.

#### **4.2. O sombreamento das tradições locais**

A patrimonialização do doce colonial no município de Morro Redondo, embora represente um marco importante no reconhecimento de saberes locais, também revela um fenômeno comum nos processos de institucionalização cultural, há existência do sombreamento de práticas que não são escolhidas como representativas. Este processo, ao eleger determinados elementos para figurar como patrimônio oficial, tende a invisibilizar outras tradições alimentares presentes no cotidiano das comunidades, que permanecem fora do campo de visibilidade pública e institucional.

A escolha do doce colonial como símbolo patrimonial reflete, por um lado, a busca por elementos com potencial de atratividade turística e valor mercadológico. Como observa Prats (2002), os processos de patrimonialização não são neutros, mas atravessados por disputas simbólicas e interesses políticos e econômicos. Nesse sentido, práticas alimentares que não se encaixam nos critérios de visibilidade, comercialização ou espetacularização são muitas vezes marginalizadas, mesmo que desempenhem papel central na reprodução da cultura local.

Durante a pesquisa de campo, foi possível observar que diversos preparos, modos de fazer e formas de sociabilidade alimentar são vivenciados cotidianamente nas comunidades rurais do município, sem, no entanto, obterem o mesmo reconhecimento conferido ao doce colonial. Saberes como a produção caseira de pães, massas, bolos, embutidos e pratos de origem camponesa, por assim dizer, fortemente enraizados nas práticas de sociabilidade e nas dinâmicas familiares, seguem sendo invisibilizados pelo discurso oficial. Ainda que sustentem memórias

afetivas e modos de vida, tais práticas não são incorporadas às narrativas festivas ou aos materiais promocionais da festa, o que indica um processo seletivo de reconhecimento. Esse mecanismo de exclusão simbólica pode ser entendido à luz do conceito de “política do esquecimento”, segundo o qual a patrimonialização opera não apenas pela inclusão de certos bens, mas sobretudo pela exclusão de outros. Aquilo que não é patrimonializado institucionalmente tende a ser silenciado no espaço público, criando uma hierarquia entre as práticas culturais visíveis e invisíveis. Assim, a escolha de um doce como símbolo patrimonializado implica não apenas um gesto de valorização, mas também uma delimitação de fronteiras do que se considera legítimo e representativo (Castriota, 2009).

Essa lógica é reforçada por dinâmicas de mercado e por uma lógica de consumo patrimonial, na qual o valor cultural é frequentemente subordinado ao valor de troca. Ao tornar-se objeto de políticas públicas e ações de promoção turística, o doce colonial passa a concentrar investimentos, visibilidade e apoio institucional, ao passo que outras expressões culturais, não convertidas em atrativos turísticos, permanecem relegadas ao espaço doméstico e à oralidade. Isso contribui para uma representação parcial da identidade local, ancorada em indícios mais facilmente comercializáveis e sendo esvaziada de sua diversidade original (Katz, 2014).

A festa do doce colonial, nesse contexto, assume uma função de palco institucionalizado em que determinadas práticas são apresentadas como síntese da tradição local. No entanto, esse palco não contempla toda a cena cultural existente. As mulheres que continuam fazendo geleias, compotas ou pratos cotidianos em suas cozinhas, por exemplo, mantêm práticas com forte densidade cultural e simbólica, mas que não encontram espaço na festa. Isso demonstra uma dissociação entre a festa como vitrine e a vida cotidiana como espaço de manutenção de tradições. Como pontua Michelin (2021), há uma “performatividade patrimonial” que opera em função de uma visibilidade seletiva, silenciando formas culturais que não se enquadram nesse espetáculo.

A seleção dos elementos a serem patrimonializados também se ancora em determinadas narrativas de identidade. No caso do doce colonial, sua associação à descendência alemã e à estética da produção artesanal o torna um símbolo cultural facilmente comunicável e consumível. Entretanto, outras heranças culturais, como práticas indígenas, quilombolas ou até mesmo híbridas resultantes do convívio entre

grupos, permanecem à margem dessa construção simbólica. Os processos de patrimonialização, ao tentarem fixar identidades em objetos culturais, tendem a cristalizar determinadas versões da história em detrimento de outras (Fonseca, 2009). Além disso, o foco excessivo em determinados bens patrimoniais pode comprometer a continuidade de outras práticas culturais. A canalização de recursos e esforços para a promoção de um único símbolo pode esvaziar o potencial de outras expressões e desestimular a transmissão intergeracional de conhecimentos que não são valorizados publicamente. É o que alerta Souza (2019), ao observar que a institucionalização de um patrimônio, quando feita de maneira centralizadora, pode gerar uma homogeneização das tradições culturais, deslocando saberes plurais para o campo do esquecimento.

Portanto, o sombreamento das tradições locais em Morro Redondo não é resultado de um esquecimento involuntário, mas por assim dizer, uma consequência direta das escolhas institucionais que privilegiam determinadas práticas em detrimento de outras. Essas escolhas, embora justificadas por critérios técnicos ou logísticos, carregam implicações políticas e sociais relevantes, uma vez que moldam a forma como uma comunidade se vê e é vista.

Compreender esse processo é fundamental para a formulação de políticas patrimoniais mais inclusivas e representativas, que reconheçam a multiplicidade de saberes e práticas alimentares como partes integrantes da memória coletiva. Isso implica a escuta ativa das comunidades, a valorização das experiências cotidianas e a abertura para que as festividades locais reflitam, de fato, a diversidade das tradições alimentares vividas e não apenas as comercialmente viáveis.

#### **4.2.1. Como a patrimonialização do doce colonial impacta essa comunidade?**

A patrimonialização do doce colonial em Morro Redondo representou, sem dúvida, um marco simbólico e institucional na valorização das práticas alimentares locais. No entanto, essa centralização em um único produto resulta em efeitos colaterais perceptíveis na Comunidade Gustavo Adolfo. O reconhecimento oficial operado pelo poder público e validado por eventos festivos acabou por consagrar apenas uma fração do amplo repertório gastronômico local, desviando o olhar de outras práticas alimentares igualmente significativas. A escolha do doce colonial como principal representante da cultura gastronômica local está profundamente vinculada à

sua capacidade de dialogar com as demandas do turismo e do mercado. Como destacam Ferreira, Cerqueira e Rieth (2008), o reconhecimento patrimonial de alimentos frequentemente privilegia produtos que se adequam a narrativas comerciais e de fácil consumo simbólico. No caso do doce colonial, seu caráter artesanal, sua associação com a tradição europeia e sua estética agradável o tornam facilmente apropriável por políticas públicas de valorização cultural e por estratégias promocionais voltadas ao turismo rural e gastronômico.

O reconhecimento do doce colonial como patrimônio implica não apenas a valorização de um produto, mas a definição de quais expressões culturais são dignas de ser celebradas e quais permanecem no campo do invisível. Isso gera, na comunidade, uma sensação ambígua, se por um lado, há o orgulho de ver uma tradição alimentar da região reconhecida, de outro, há o incômodo pela invisibilidade de outras práticas igualmente legítimas e relevantes, como as receitas familiares partilhadas nas festas comunitárias ou os modos de fazer ensinados nas oficinas de produção de bolachinhas.

Nas conversas realizadas durante o trabalho de campo, algumas lideranças da comunidade manifestaram esse sentimento. A presidenta Lucia, por exemplo, destacou que embora o doce colonial esteja presente nas festas da comunidade, há muitos outros produtos que mereceriam o mesmo reconhecimento: “A gente valoriza muito o doce, mas as bolachinhas, os pães, os embutidos... tudo isso é feito há décadas, e ninguém vem aqui perguntar sobre isso” (Müller, 2024). Essa fala revela uma lacuna importante entre o que se patrimonializa e o que, de fato, constitui o patrimônio vivo da comunidade.

Essa centralização simbólica do doce colonial na identidade do município também contribui para uma homogeneização do discurso cultural, em que apenas determinados sabores e práticas ganham status de representação oficial. No caso de Morro Redondo, essa lógica tem resultado em uma sobreposição do doce colonial sobre outras práticas alimentares, esvaziando a diversidade cultural em prol de uma narrativa única, mais palatável ao mercado e ao turismo.

Além disso, o distanciamento entre o discurso institucional e as práticas comunitárias revela uma diferença fundamental quanto às funções sociais da alimentação. Enquanto o doce colonial, como patrimônio reconhecido, cumpre uma função essencialmente econômica e promocional, sendo produzido em escala,

vendido em feiras e festas, e utilizado como marca territorial, as práticas alimentares da Comunidade Gustavo Adolfo mantêm-se fixadas em lógicas de doação, afeto, memória e pertencimento.

Essa discrepância evidencia dois regimes distintos de patrimonialização: o institucional, centrado na visibilidade pública e na chancela legal, e o comunitário, centrado na vivência cotidiana e na transmissão sensível do saber-fazer. Como pontuam Halmenschlager, Belmonte e Michelin (2024), é justamente nesse segundo regime que se encontram as patrimonialidades invisibilizadas, aquelas que persistem fora do circuito oficial, mas que constituem uma teia profunda de memórias alimentares de um povo.

A ausência de reconhecimento institucional das práticas da Comunidade Gustavo Adolfo pode, de certo modo, comprometer sua continuidade. Sem incentivos, registros formais ou ações de salvaguarda, essas práticas correm o risco de serem interrompidas com o envelhecimento da população ou com a descontinuidade das oficinas e festividades. Trata-se, portanto, de um processo de desvalorização simbólica que, ao invisibilizar certos saberes, compromete sua sustentabilidade cultural. Como destaca Belmonte (2023, p. 12), “o reconhecimento oficial de um patrimônio define quais práticas serão preservadas, incentivadas e, conseqüentemente, quais serão esquecidas”.

Dessa forma, é necessário pensar políticas patrimoniais mais inclusivas e participativas, que reconheçam a diversidade de saberes alimentares existentes nos territórios e que sejam sensíveis às práticas que não se encaixam nos moldes da visibilidade turística. Isso implica uma escuta ativa das comunidades, o reconhecimento da importância dos saberes orais e o fomento de estratégias de salvaguarda que fortaleçam o patrimônio como processo, e não só o produto fim.

De maneira geral, a patrimonialização do doce colonial impacta profundamente a Comunidade Gustavo Adolfo ao criar uma assimetria simbólica entre o que é valorizado institucionalmente e o que é vivido cotidianamente. Embora o doce seja, sem dúvida, uma expressão legítima da identidade local, seu destaque exclusivo acaba por apagar outras práticas que sustentam o patrimônio alimentar em sua dimensão mais complexa, afetiva e comunitária. Reverter esse cenário exige ampliar o olhar sobre o patrimônio, reconhecendo que há múltiplas formas de cozinhar, transmitir, de partilhar, e todas elas são dignas de memória, cuidado e valorização.



#### **4.2.2. Relação entre os moradores e a ausência de reconhecimento oficial de suas práticas alimentares**

Os moradores da Comunidade Gustavo Adolfo vivenciam cotidianamente práticas alimentares que articulam saberes tradicionais, vínculos afetivos e modos de fazer transmitidos entre gerações. Apesar de sua relevância para a construção da identidade local, esses saberes permanecem à margem dos processos institucionais de reconhecimento patrimonial.

Os moradores reconhecem que suas práticas culinárias, embora centrais para a memória e o cotidiano da comunidade, não foram incorporadas ao discurso patrimonial oficial. Esse afastamento gera um sentimento de exclusão simbólica e fortalece a necessidade de iniciativas voltadas à valorização e preservação dessas tradições. Tal percepção de apagamento não se restringe à ausência de títulos ou registros formais, mas se estende à invisibilidade dessas práticas nos circuitos turísticos, materiais de divulgação institucional e ações de fomento cultural promovidas pelo poder público (Belmonte, 2023).

Essa exclusão mobiliza sentimentos de desvalorização, silenciamento e inadequação, conforme relatado por moradores que, mesmo mantendo vivas essas tradições no espaço doméstico e festivo, não veem seus saberes reconhecidos como patrimônio cultural legítimo. A seleção institucional promovida pelo processo de patrimonialização, ao eleger o “doce colonial” como emblema identitário, termina por reduzir a complexidade do campo alimentar da região, reforçando o que Michelin (2011) denomina de “visibilidade seletiva”, como fenômeno em que apenas certos bens culturais recebem destaque, enquanto outros permanecem à sombra.

A comunidade, no entanto, não se mostra passiva diante desse processo. Festas locais, encontros familiares e trocas cotidianas continuam a sustentar a memória alimentar do grupo, mesmo fora dos espaços legitimados pelo poder público. Essas formas de resistência cultural, embora não formalizadas, constituem estratégias eficazes de salvaguarda simbólica, sustentadas por vínculos afetivos e redes comunitárias. Segundo Moraes (2008), o patrimônio alimentar não reside exclusivamente no reconhecimento institucionalizado, mas afirma-se, como destacam Appadurai (2008) e Arévalo (2009), na memória social. Tais práticas tornam-se plenamente eficazes como instrumentos de empoderamento quando compartilhadas e reconhecidas em sua pluralidade e complexidade.

Ao analisar a relação entre os moradores da Comunidade Gustavo Adolfo e a ausência de reconhecimento oficial de suas práticas alimentares, torna-se evidente o descompasso entre a patrimonialização instituída e as patrimonialidades vividas. A falta de reconhecimento institucional não implica esquecimento comunitário, mas exige a criação de alternativas que afirmem a pluralidade dos repertórios alimentares e reconheçam a legitimidade das memórias construídas à margem do discurso oficial.

#### **4.3. Contraponto entre patrimônio instituído e tradição vivida**

A diferença entre o patrimônio instituído e as tradições vividas pela comunidade levanta reflexões sobre a forma como o reconhecimento cultural é construído e quais são os critérios utilizados para definir o que é ou não valorizado como patrimônio. A patrimonialização, ao ser formalizada por instâncias estatais e políticas públicas, torna-se um campo de disputas simbólicas, no qual determinadas práticas ganham visibilidade e legitimidade, enquanto outras permanecem invisibilizadas, ainda que continuem presentes na vida cotidiana de grupos e comunidades.

A análise crítica do processo de institucionalização patrimonial permite compreender que o reconhecimento oficial de bens culturais está longe de ser neutro ou inclusivo. O processo de reconhecimento como patrimônio imaterial muitas vezes privilegia elementos culturais já visíveis e consolidados, em detrimento de manifestações mais periféricas ou menos espetacularizáveis. A patrimonialização, nesse sentido, opera como uma tecnologia de poder que seleciona, normatiza e hierarquiza expressões culturais de acordo com critérios de autenticidade, visibilidade e potencial de rentabilidade simbólica ou econômica (Mattes; Duprat; Gusso, 2022).

Na Comunidade Gustavo Adolfo, essa dinâmica se revela com clareza. Ao passo que o doce colonial é celebrado como símbolo identitário e transformado em emblema turístico-cultural, outras práticas alimentares que compõem o cotidiano dos moradores permanecem fora do discurso oficial. Essa exclusão não significa, contudo, esquecimento ou desuso, pelo contrário, estas práticas seguem sendo reproduzidas por meio da oralidade, da memória e da prática transgeracional.

As tradições vividas na comunidade não dependem de chancela estatal para sua continuidade. Elas persistem nos almoços em família, nas trocas entre vizinhos, nas festas comunitárias e nas rotinas de trabalho e cultivo. São práticas que mobilizam saberes compartilhados, afetos e pertencimento, funcionando como formas de

resistência simbólica frente ao silenciamento institucional. Nesse sentido, elas se enquadram no que Michelin (2011) denomina de “patrimonialidades invisibilizadas”: expressões culturais que, embora não reconhecidas oficialmente, sustentam a memória e a identidade de um grupo social.

Bourdieu (2008) contribui para esse debate ao destacar que o valor simbólico de uma prática não é intrínseco, mas produzido dentro de um campo de relações de poder, onde o capital cultural e a legitimidade são desigualmente distribuídos. Assim, o que é considerado patrimônio não depende apenas de sua antiguidade ou autenticidade, mas de sua capacidade de ser reconhecido pelas instituições como digno de preservação. Isso cria um duplo regime de valor, aquele legitimado pelo Estado e aquele vivido no cotidiano, cujos embates estruturam o campo patrimonial.

Ao observar o cotidiano da Comunidade Gustavo Adolfo, evidencia-se que as práticas alimentares vividas carregam uma potência cultural muitas vezes negligenciada. Não se trata apenas de receitas ou produtos, mas de modos de fazer que articulam memória, experiência e continuidade.

A análise desse contraponto entre o patrimônio instituído e a tradição vivida revela, portanto, uma tensão fundamental nas políticas de valorização cultural, onde a dificuldade em abarcar a diversidade das experiências alimentares e o risco de reduzir a cultura àquilo que pode ser moldado às exigências da visibilidade e do turismo. Nesse contexto, reconhecer as patrimonialidades vividas como legítimas não apenas amplia o campo do que se entende por patrimônio, mas também promove uma forma de justiça simbólica e de inclusão cultural.

#### **4.3.1. Festa do doce X Festa da Comunidade: Como a comunidade percebe sua alimentação em relação ao patrimônio institucional?**

No município de Morro Redondo, dois eventos distintos revelam formas contrastantes de celebração e valorização da cultura alimentar local: a Festa do Doce Colonial, promovida pelo poder público em parceria com o roteiro turístico Morro de Amores e a AETEMORE, com ênfase na patrimonialização institucionalizada; e a Festa da Comunidade, realizada internamente pelos moradores da Comunidade Gustavo Adolfo. Embora ambos mobilizem práticas alimentares tradicionais, suas configurações e sentidos são profundamente distintos para quem os vivência no cotidiano.

A Festa do Doce Colonial é concebida como um evento voltado prioritariamente ao turismo, à visibilidade regional e à comercialização dos doces reconhecidos como patrimônio imaterial. Estruturada em torno de estandes temáticos, atrações culturais e promoção institucional, essa celebração atua como vitrine das expressões selecionadas para representar oficialmente a identidade cultural do município. Em contrapartida, a Festa da Comunidade manifesta uma lógica de partilha, cooperação e pertencimento, organizada por meio de esforços coletivos entre vizinhos e familiares, com forte enraizamento nas tradições locais e nos vínculos afetivos.

Ao serem questionados sobre as diferenças percebidas entre os dois eventos, os moradores foram unânimes em destacar que as festas municipais carregam um olhar voltado ao exterior, focado na atração de turistas, na promoção do território e na exibição de produtos com fins comerciais. Já as celebrações realizadas no seio da comunidade são compreendidas como experiências de solidariedade, continuidade cultural e reafirmação identitária. Conforme relataram em conversas informais, as festas oficiais visam montar a estrutura, mostrar os produtos comerciais, sendo basicamente movidas por interesses econômicos. Em oposição, os encontros comunitários são descritos como exemplos de doação e socialização, nos quais tudo gira em prol de um esforço coletivo para a manutenção da tradição dos costumes e identidade daquele local.

Essa distinção também se expressa na forma como o alimento é compreendido em cada contexto. No evento institucional, ele adquire status de produto cultural, articulado a estratégias de divulgação e consumo. Já no espaço comunitário, a alimentação assume o papel de prática afetiva, de evocação da memória e de afirmação do pertencimento. Para os moradores da Comunidade Gustavo Adolfo, cozinhar e partilhar refeições não é apenas uma ação celebrativa, mas um gesto cotidiano que reflete valores e histórias transmitidas entre gerações. Como destaca Dalila (2023, p. 10), “a ausência de reconhecimento oficial de suas tradições reforça a necessidade de estratégias para promover sua inclusão nos debates sobre patrimônio alimentar”.

O contraste entre o patrimônio instituído e as tradições vividas foi amplamente discutido por Prats (1997), que alerta para o risco de espetacularização da cultura quando transformada em mercadoria. Nesse sentido, eventos como a Festa do Doce não devem ser desqualificados, mas sim analisados criticamente à luz de suas

funções públicas e dos critérios que orientam suas escolhas representativas. Michelin (2011) também adverte que manifestações culturais menos visíveis e institucionalizadas, como aquelas que ocorrem nos espaços domésticos e comunitários, podem carregar densidade simbólica mais significativa do que as formas projetadas para consumo externo.

Reconhecer a singularidade da Festa da Comunidade como espaço de patrimonialidade vivida é um passo fundamental para repensar as estratégias de valorização cultural no município. A coexistência desses dois eventos não representa apenas uma diferença de escala ou de público, mas expressa regimes distintos de reconhecimento simbólico. Ao dar centralidade às percepções dos moradores, este trabalho busca evidenciar que o verdadeiro patrimônio alimentar da região não se limita ao que está nos estandes da festa oficial, mas se manifesta, sobretudo, na mesa coletiva e nas práticas cotidianas sustentadas pela comunidade.

#### **4.3.2. Estratégias locais para a preservação de suas práticas**

Apesar da ausência de reconhecimento institucional das práticas alimentares da Comunidade Gustavo Adolfo, os moradores têm desenvolvido iniciativas autônomas e resilientes que garantem a continuidade de seus saberes culinários e de suas formas tradicionais de sociabilidade. Estratégias que, não se apresentam como simples resistências, mas como modos inventivos de afirmação cultural e produção de pertencimento, em um cenário no qual o patrimônio instituído tende a silenciar ou marginalizar expressões que não se enquadram em narrativas hegemônicas de valorização cultural.

Uma das principais estratégias identificadas é a manutenção ativa das festas comunitárias, como a festa anual de aniversário da comunidade, onde é servido o tradicional café colonial, a festa da colheita e o culto natalino, momentos em que a comunidade se organiza para produzir coletivamente alimentos que representam sua memória gustativa e sua identidade local. Esses eventos envolvem planejamento antecipado, divisão de tarefas e compartilhamento de receitas, reforçando redes de cooperação, confiança e reconhecimento mútuo. A cada edição, os moradores reafirmam suas habilidades, resgatam saberes e atualizam a tradição pela prática vivida. Como aponta Maciel (2005), práticas alimentares cotidianas funcionam como mecanismos de resistência cultural, por meio dos quais a identidade é reiterada,

mesmo diante das forças homogeneizadoras da modernidade globalizada.

A oralidade desempenha um papel fundamental nesse processo. Sem o apoio de instrumentos formais de registro, as receitas são transmitidas entre gerações pela escuta, observação e prática coletiva. Essa forma de ensinar e aprender preserva nuances que estariam ausentes em um manual escrito: o ponto da massa, o tempo de forno, a textura ideal, todos esses elementos são reconhecidos pelos sentidos e pela experiência. Como já discutido em tópicos anteriores, a inutilidade da receita escrita, conforme argumenta Dória (2006), é reveladora de um modo de saber que escapa à lógica da codificação e se entrelaça na vivência comunitária.

Outra estratégia importante de preservação cultural é a diversificação das formas de engajamento da comunidade, como demonstrado pela recente organização do Bingo da Comunidade Gustavo Adolfo, evento que passou a integrar o calendário comunitário a partir de 2024. Para além do caráter recreativo, o bingo serve como espaço de reforço dos vínculos locais e de valorização dos produtos culinários tradicionais, com bancas de venda de bolachinhas, pães, cucas e doces produzidos artesanalmente. Essa atividade representa uma alternativa criativa de sustentação financeira e visibilidade para os saberes locais, ao mesmo tempo em que amplia o alcance social das práticas alimentares da comunidade. Cabe destacar ainda a interação da comunidade com instituições externas, como é o caso da ação promovida em parceria com o Colégio Sinodal Alfredo Simon, no projeto “12 horas em Ação”. A realização desse evento no espaço da comunidade, com participação ativa de seus membros na acolhida e alimentação dos estudantes, evidencia a disposição da Comunidade Gustavo Adolfo em dialogar com outras iniciativas educativas e sociais, abrindo suas portas para experiências de troca e aprendizado. Esse tipo de parceria fortalece o papel da comunidade como agente cultural ativo e oferece oportunidades para que suas práticas sejam conhecidas por públicos mais amplos, principalmente o público mais jovem.

Essas ações, no entanto, não deixam de expor as tensões vividas pelos moradores diante da seletividade dos processos de patrimonialização institucional. Como observa Belmonte (2023), a centralização do reconhecimento em torno de certos elementos gastronômicos, como o doce colonial, pode sombrear outras práticas que, embora igualmente representativas da cultura local, não apresentam o mesmo potencial de comercialização ou visibilidade turística. Nesse contexto, as estratégias

locais desenvolvidas pela comunidade funcionam também como formas de enfrentamento simbólico à invisibilização, ressignificando o cotidiano como espaço legítimo de produção patrimonial.

As oficinas de produção das bolachinhas, por exemplo, funcionam como verdadeiros laboratórios de transmissão cultural, onde o saber é passado entre gerações por meio da prática partilhada. Como já explorado anteriormente, cada mulher traz uma receita de família que será ensinada às demais, criando um repertório culinário que é ao mesmo tempo individual e coletivo. Essas oficinas não apenas produzem os alimentos a serem servidos ou comercializados nas festas, mas também cultivam o sentimento de pertencimento e a responsabilidade transgeracional pela continuidade da tradição.

A escolha por manter os modos de organização tradicionais, como o uso do “tarro de leite” como unidade de medida nas produções, reforça a resistência à padronização técnica e à lógica do mercado. A produção alimentar, nesse caso, não é apenas uma atividade econômica ou funcional, mas um ato cultural carregado de sentido, que expressa valores como cooperação, afeto, memória e identidade. Como afirma Montanari (2008), a comida é uma linguagem, e, nesse caso, a Comunidade Gustavo Adolfo escolhe falar através de seus próprios códigos, sem se submeter aos parâmetros externos impostos pelas políticas de patrimônio oficial.

A existência de uma estrutura organizativa sólida, mesmo que informal, também contribui para a perenidade dessas práticas. As tarefas são distribuídas de acordo com afinidades, habilidades e histórias pessoais, e há um reconhecimento tácito do papel desempenhado por cada integrante. Isso cria um senso de responsabilidades compartilhadas que fortalece os laços comunitários e garante a repetição das ações ao longo do tempo, mesmo com as mudanças geracionais.

Portanto, pode-se afirmar que a Comunidade Gustavo Adolfo, mesmo sem o amparo do reconhecimento patrimonial oficial, constrói cotidianamente seus próprios mecanismos de preservação, ativando saberes e afetos que desafiam a lógica da institucionalização seletiva. Sua resistência não se dá por confronto direto, mas por insistência no modo de fazer, na partilha e na repetição simbólica de suas tradições, afirmando que há múltiplas formas de existir, narrar e valorizar o patrimônio.

#### **4.4. Sobre o futuro: possibilidades e probabilidades**

A valorização das práticas alimentares, como visto na Comunidade Gustavo Adolfo, requer ações concretas que rompam com a lógica tradicional da patrimonialização centrada exclusivamente em produtos emblemáticos e, ao mesmo tempo, promova o reconhecimento dos sistemas alimentares enquanto expressões vivas de cultura, memória e identidade social. Trata-se de propor uma maneira de repensar os modos como vemos o patrimônio alimentar, e como ele tem sido instituído no Brasil, propondo alternativas mais inclusivas, processuais e representativas das comunidades envolvidas.

No contexto brasileiro, há uma abordagem da patrimonialização com base nos produtos, sejam estes pratos, ingredientes ou técnicas, em detrimento de uma compreensão sistêmica das culturas alimentares. Essa abordagem reducionista, ainda que motivada por intenções legítimas, como a preservação e reconhecimento, causa efeitos, como a valorização do que é visível, vendável, celebrável em vitrines ou eventos turísticos, ao passo que se silenciam as complexas redes de saberes, práticas e significados que envolvem a alimentação cotidiana das comunidades. A patrimonialização do doce colonial em Morro Redondo ilustra bem essa tendência. Desde o reconhecimento oficial do doce como patrimônio cultural, percebe-se uma reconfiguração simbólica em torno do produto, que passa a ser apresentado como marca distintiva do município. Embora simbolize uma importante iniciativa de reconhecimento cultural, ela se ancorou em uma lógica de seleção, visibilidade e festividade, deixando à margem outras práticas alimentares presentes no cotidiano da Comunidade Gustavo Adolfo, como a produção agrícola familiar, os modos de preparo oralmente transmitidos e herdados e os rituais de partilha em festas locais.

Conforme observa Dória (2009), esse tipo de patrimonialização tende a descontextualizar os alimentos de seus sistemas de origem, transformando-os em objetos culturais estetizados, muitas vezes desconectados das realidades sociais que os sustentam. Nesse processo, saberes comunitários são desapropriados de seus vínculos afetivos e históricos, convertendo-se em marcas para o consumo simbólico ou turístico. Como alertam Dória (2009) e Maciel (2004), o risco é grande, pois transforma-se patrimônio em mercadoria e apaga-se a diversidade por meio da seleção de representantes tidos como legítimos da identidade local, reforçando exclusões que os próprios dispositivos patrimoniais deveriam combater.

Essa centralidade conferida ao doce revela os limites de uma abordagem que



privilegia a estetização e o consumo, ignorando que os alimentos são também suportes de relações sociais, categorias morais e construções de pertencimento. Como argumenta Maria Eunice Maciel (2004), ao se falar em contribuições dos diferentes grupos étnico-culturais na formação da cozinha brasileira, muitas vezes oculta-se o conflito, a hierarquia e o apagamento. O discurso da miscigenação culinária, amplamente mobilizado para sustentar identidades alimentares nacionais ou regionais, pode funcionar como estratégia de silenciamento da violência histórica que permeou, e ainda permeia, as relações entre culturas alimentares no Brasil (Dória, 2009).

Para além da patrimonialização do doce, é necessário pensar a alimentação como um sistema integrado, onde interagem práticas agrícolas, técnicas culinárias, conhecimentos transmitidos oralmente, espaços de sociabilidade e formas de celebração coletiva e não apenas pratos finais. A comunidade Gustavo Adolfo é rica nesse sentido, promovendo o cultivo dos produtos doados as festividades em pequenas hortas familiares, as festas que envolvem cozinhas coletivas, o saber fazer repassado entre gerações, as receitas que se transformam de acordo com o que se planta, colhe e compartilha. Valorizar esse conjunto de práticas exige uma mudança de perspectiva, do produto isolado para a totalidade orgânica do sistema alimentar.

Diante desses limites, torna-se urgente propor outras formas de patrimonialização, capazes de reconhecer a alimentação como sistema. Inspirar-se em modelos internacionais pode ampliar nossa imaginação política e cultural, sendo o caso da culinária mexicana um exemplo nesse sentido. Em 2010, a UNESCO reconheceu a gastronomia tradicional mexicana como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. O que se patrimonializou ali não foi apenas um prato, mas um sistema alimentar completo, centrado na *milpa* (plantio tradicional de milho, feijão e abóbora), no processo de *nixtamalização* do milho e nas práticas rituais de preparação e partilha da comida. Este reconhecimento incorporou dimensões agrícolas, simbólicas, religiosas, educativas e festivas, fazendo do alimento um elo entre o passado ancestral e a construção contemporânea da identidade mexicana. Nesse contexto, o milho torna-se um dos eixos centrais de uma cultura alimentar que envolve produção, preparo e celebração. Reconheceu-se, assim, não apenas o alimento final, mas todo o ciclo que o sustenta, como os saberes agrícolas, tecnologias culinárias, organização social e expressões ritualísticas.

Ao optar por patrimonializar um sistema, e não apenas produtos, o México ofereceu uma alternativa potente ao modelo fragmentário predominante. A alimentação foi reconhecida como uma linguagem cultural que estrutura a vida comunitária, sustenta redes de parentesco e espiritualidade, e funciona como um elo entre passado, presente e futuro. Como consequência, havendo não apenas fortalecimento da autoestima nacional, mas também uma revalorização concreta das comunidades guardiãs desses saberes, que passaram a ser protagonistas em projetos de salvaguarda, turismo sustentável e políticas públicas (Dória, 2009).

Esse processo não surgiu espontaneamente. Após a Revolução Mexicana (1910-1920), o país passou por um processo consciente de reconfiguração simbólica, onde a cultura indígena foi incorporada ao projeto de construção do “povo nacional”. Diferente do Brasil, onde elites continuaram a adotar referências europeias e marginalizaram os saberes indígenas e afrodescendentes. A burguesia mexicana buscou legitimar a herança indígena como fundadora da mexicanidade. Isso se expressou em diversas esferas, tanto na arte de Diego Rivera, na educação pública, nos festivais gastronômicos, quanto na produção de uma cozinha nacional que afirmava o milho, o feijão, o tamal e o mole como símbolos de orgulho. O México construiu uma narrativa culinária nacional que integrou a cozinha camponesa indígena à identidade oficial, em um esforço que aliou política cultural, afirmação simbólica e resistência anticolonial (Dória, 2009).

No campo internacional, o México utilizou sua culinária como ferramenta diplomática, promovendo o que hoje se conhece como *soft power gastronômico*, como destacam Smeraldi e Jennings (2023):

O Soft Power é um conceito introduzido neste século na teoria das relações internacionais para descrever a habilidade de influenciar o comportamento ou interesses de outros por meio de cultura, valores e modas. Diferentemente do hard power, o soft power tem como base a atração e a sedução. Nesse âmbito, foi desenvolvida recentemente a gastrodiploacia, um conjunto de ações de relações públicas organizadas e investimentos – por parte de governos e normalmente em parceria com atores não governamentais – para aumentar o valor e o posicionamento da marca nacional por meio da qualidade da comida. A comida é assim utilizada para atingir resultados comerciais, diplomáticos e de imagem geral de um país. (Smeraldi e Jennings, 2023, p. 3)

Restaurantes, festivais, ações culturais e políticas públicas fizeram da *cocina*

*mexicana* não apenas uma herança preservada, mas um ativo de exportação cultural, reconhecido mundialmente como marca identitária e estratégia de inserção internacional.

Esse modelo contrasta radicalmente com o brasileiro. Como bem lembra Dória (2009, p. 17), “um simples cozido — o *pot-au-feu* — esteve presente em todo o território da França desde tempos imemoriais” e foi alçado à símbolo nacional graças à ação deliberada de intelectuais, políticos e escritores. Na França do século XIX, a construção do Estado-nação passou pela canonização culinária, onde um prato camponês se tornou metáfora de unidade e simplicidade burguesa. O *pot-au-feu*, ao reunir ingredientes comuns e ser consumido em todas as regiões, tornou-se símbolo da coesão nacional francesa.

O contraste com o Brasil é nítido. Embora o país possua uma riqueza extraordinária de práticas alimentares, os processos de patrimonialização continuam, em sua maioria, centrados em produtos específicos, como o acarajé e, no caso de Morro Redondo, os doces, tratados como bens isolados, sem o devido reconhecimento das redes sociais, culturais e históricas que os sustentam. A fragmentação social, o racismo estrutural e a ausência de um projeto nacional integrador impediram que a cozinha popular se tornasse símbolo da identidade nacional de modo espontâneo. Mesmo pratos como a feijoada foram nacionalizados tardiamente, e quase sempre por elites que mantinham distância cultural dos modos de vida das classes populares. A celebração da diversidade no discurso culinário brasileiro muitas vezes máscara os conflitos e as hierarquias que estruturaram historicamente o campo alimentar (Maciel, 2004).

Diante disso, o que fazer na Comunidade Gustavo Adolfo? Estas práticas devem ser compreendidas como formas de resistência cultural, como expressões vivas de um sistema alimentar que não se reduz a um doce, mas envolve um modo de viver, plantar, colher, cozinhar e partilhar. Valorizar essas práticas requer ações que fujam à lógica do espetáculo e da vitrine, e que apostem na memória ativa, na documentação participativa, na inserção política e na educação patrimonial.

Como propõe Belmonte (2023), é preciso investir em inventários colaborativos, que mapeiem práticas e saberes alimentares com protagonismo das comunidades. Esse mapeamento poderia incluir receitas, modos de preparo, histórias associadas aos alimentos, utensílios, formas de cultivo, rituais e celebrações. Em vez de um

inventário técnico, a proposta é produzir um acervo vivo, que possa ser utilizado em projetos de educação patrimonial, oficinas intergeracionais. Além disso, a inclusão dessas práticas em eventos regionais, feiras locais e circuitos pedagógicos pode ampliar sua visibilidade e fortalecer os vínculos com outras esferas sociais. Parcerias com instituições acadêmicas também são fundamentais para sustentar processos de documentação e salvaguarda com densidade metodológica e legitimidade pública. Para tanto, é necessário respeitar o tempo e a lógica dos sujeitos locais, valorizando suas formas próprias de organização, produção e transmissão do saber.

Outra frente importante é a documentação audiovisual. Registrar em vídeo o preparo de determinados pratos, os mutirões agrícolas, as festas religiosas com suas comidas típicas, os depoimentos de cozinheiras e cozinheiros da comunidade, pode ser uma forma de visibilizar saberes que tradicionalmente foram desvalorizados ou silenciados. Esses registros podem compor arquivos comunitários, exposições, materiais didáticos ou mesmo serem encaminhados para editais públicos de fomento cultural.

No campo das políticas públicas, é oportuno articular as práticas alimentares da comunidade com outras agendas, como segurança alimentar, soberania alimentar, agroecologia e educação do campo. A patrimonialização deve deixar de ser uma política cultural isolada para integrar um ecossistema mais amplo de valorização das ruralidades, das agriculturas familiares e das economias solidárias. Nessa perspectiva, os saberes alimentares não são apenas objetos de reconhecimento, mas ferramentas de emancipação, resistência e sustentabilidade.

Por fim, é preciso repensar a própria lógica do reconhecimento patrimonial. Mais do que esperar por validações externas, como registros oficiais ou chancela de órgãos superiores, é necessário fortalecer os processos de autoidentificação e autorreconhecimento das comunidades. A patrimonialização deve partir dos sujeitos, e não ser imposta a eles. Como ensina Carlos Alberto Dória (2009), "a cozinha não é uma herança inerte, mas uma prática situada, viva, em disputa".

A experiência da Comunidade Gustavo Adolfo pode, assim, tornar-se referência de um outro modo de fazer patrimônio, mais horizontal, mais ético e mais enraizado nas dinâmicas concretas da vida cotidiana, uma forma de patrimônio que recusa a reduzi-lo a um produto, não se limita a doces de vitrine em eventos turísticos, mas que compreende o doce como parte de um sistema muito mais complexo que envolve

afetos, trabalho, tempo, espera, transmissão e partilha. Um patrimônio que, em vez de congelar a cultura, permite que ela se mova com autonomia e sentido, se projetando no presente com dignidade, com memória e desejo de futuro.

## **Capítulo 5: Conclusão**

Neste último capítulo, propomos uma reflexão sistematizada sobre as principais descobertas desta pesquisa, reunindo e consolidando o conhecimento produzido ao longo dos anos de trabalho. Além de sintetizar os resultados alcançados, busca-se provocar reflexões críticas acerca dos efeitos da patrimonialização alimentar em Morro Redondo, com especial atenção às tensões entre o patrimônio instituído e as patrimonialidades vividas, particularmente no campo da alimentação e das festas tradicionais. Serão também discutidas as repercussões culturais, sociais e econômicas desse processo, bem como as contribuições desta tese para o meio acadêmico e suas possíveis aplicações em políticas públicas e estratégias de preservação do patrimônio alimentar.

### **5.1. Síntese dos Resultados**

A presente pesquisa permitiu acessar dimensões profundas das relações entre patrimônio, alimentação e memória em um contexto rural específico. A partir do estudo das festas e das práticas alimentares em Morro Redondo, especialmente no interior da Comunidade Gustavo Adolfo, foi possível observar os efeitos simbólicos e políticos da patrimonialização do doce colonial enquanto política pública de visibilidade cultural. A construção de uma identidade gastronômica local pautada nesse produto específico reforçou vínculos com a história da imigração, com a noção de ruralidade produtiva e com o discurso do desenvolvimento regional. No entanto, essa mesma escolha operou um processo de exclusão simbólica de outras práticas alimentares, como as da Comunidade Gustavo Adolfo, gerando um fenômeno que, ao longo do texto, foi conceituado como sombreamento cultural.

Esse sombreamento manifesta-se não apenas na ausência de reconhecimento formal dessas tradições, mas também na desproporcionalidade de investimentos, de espaços de fala e de legitimação pública. A patrimonialização, nesse contexto, revela-se seletiva, orientada por interesses políticos, econômicos e institucionais, conforme argumentam Prats (1997), Fonseca (2005) e Michelon (2011).

Ficou evidente, ao longo do trabalho, que o processo de reconhecimento patrimonial não é neutro nem espontâneo, mas atravessado por disputas simbólicas e interesses diversos, que determinam quais elementos culturais ganham visibilidade institucional e quais permanecem marginalizados. A valorização do doce colonial,

amplamente promovida por políticas públicas e iniciativas privadas, contrasta com a invisibilidade das práticas alimentares mantidas por grupos tradicionais, demonstrando a seletividade da patrimonialização.

A pesquisa etnográfica permitiu um olhar aprofundado sobre as festividades gastronômicas do município, revelando como esses eventos funcionam como espaços de reafirmação identitária, mas também de disputa simbólica. Ao acompanhar tanto os eventos promovidos pelo município quanto as festas realizadas no seio da comunidade, foi possível observar dois regimes distintos de patrimonialidade: um instituído, espetacularizado e voltado ao mercado; e outro vivido, cotidiano, carregado de afetos, memórias e vínculos sociais. A Festa da Comunidade Gustavo Adolfo emerge, nesse contexto, como um exemplo de resistência simbólica, em que a alimentação não é apenas consumo ou exibição, mas linguagem, pertencimento e continuidade.

As conversas realizadas durante o trabalho de campo evidenciaram que, para muitos moradores, o doce colonial é motivo de orgulho e identificação com o município. Para outros, contudo, a centralidade conferida a esse produto opera como um fator de apagamento de outras práticas alimentares locais, não menos significativas. Essa ambiguidade revela a complexidade dos processos patrimoniais e a necessidade de considerar as diferentes vozes que constituem a paisagem alimentar de Morro Redondo.

## **5.2. Resposta à pergunta de pesquisa**

A investigação partiu da hipótese de que a patrimonialização do doce colonial em Morro Redondo se deu por meio de um processo institucional de reconhecimento que privilegiou determinadas práticas alimentares em detrimento de outras. Tal hipótese indicava que, ao transformar o doce em símbolo da identidade local, um conjunto mais amplo de expressões culinárias foi obliterado, permanecendo à margem das políticas culturais e dos discursos oficiais de valorização. Essa hipótese foi confirmada ao longo do percurso da pesquisa, sobretudo pelas evidências etnográficas coletadas e pelas análises críticas do campo patrimonial.

A patrimonialização do doce colonial foi construída a partir de uma lógica seletiva, voltada à promoção turística, à criação de uma imagem de autenticidade e à vinculação simbólica com a imigração europeia. Ainda que esse reconhecimento

tenha fortalecido o sentimento de pertencimento de parte da população e gerado visibilidade externa ao município, também implicou consequências não previstas ou pouco problematizadas, entre elas, o estreitamento da representação cultural local e a invisibilidade de outras práticas alimentares igualmente importantes, como aquelas mantidas por comunidades como a Gustavo Adolfo.

A pergunta que orientou este trabalho, como a patrimonialização do doce colonial influencia as práticas alimentares locais? encontra resposta na constatação de que esse processo atua de modo plural. Por um lado, ele mobiliza políticas públicas, incentiva eventos culturais e produz orgulho identitário, já por outro, institui uma hierarquia de valores simbólicos, na qual apenas determinadas expressões ganham reconhecimento, visibilidade e fomento. Assim, práticas cotidianas, afetivas e coletivas, como as que ocorrem na Festa da Comunidade Gustavo Adolfo, permanecem invisíveis diante da estrutura oficializada da patrimonialização.

A análise revelou que a patrimonialização opera não apenas como um instrumento de conservação cultural, mas também como um mecanismo de exclusão simbólica. Como discutido ao longo da tese, a noção de sobreamento cultural emergiu como chave interpretativa para compreender os efeitos de silenciamento e de deslegitimação de certos saberes. A Festa do Doce Colonial tornou-se um espaço institucionalizado e espetacularizado da cultura alimentar local, ao passo que outras celebrações, como a Festa da Comunidade, seguem à margem do reconhecimento formal, mesmo sendo portadoras de densidade simbólica e histórica.

Ao retomar os argumentos desenvolvidos nos capítulos anteriores, torna-se evidente que a patrimonialização não é apenas um ato de valorização, mas um campo de disputas. A presente pesquisa confirmou que as escolhas, em Morro Redondo, impactaram diretamente na forma como diferentes grupos percebem, praticam e transmitem seus hábitos alimentares.

### **5.3. Contribuições para o campo**

A presente pesquisa oferece contribuições relevantes para os estudos sobre patrimônio cultural, alimentação e memória social, especialmente ao propor uma leitura crítica dos processos de patrimonialização a partir da perspectiva das comunidades envolvidas. Ao tratar do caso específico da patrimonialização do doce colonial em Morro Redondo e da experiência da Comunidade Gustavo Adolfo, o



trabalho amplia o debate sobre as formas de seleção cultural operadas por instituições públicas e privadas, evidenciando os impactos simbólicos da exclusão de saberes e práticas alimentares que não se ajustam aos moldes hegemônicos de valorização.

A noção de sombreamento cultural, elaborada ao longo do trabalho, constitui uma ferramenta analítica para pensar os efeitos indiretos, porém profundos, de determinados processos patrimoniais. Essa categoria poderá ser mobilizada em pesquisas futuras que busquem compreender como a institucionalização da cultura pode, ao mesmo tempo que valoriza, silenciar práticas igualmente legítimas.

Do ponto de vista metodológico, a combinação entre observação participante, análise de documentos institucionais e escuta sensível da comunidade demonstrou a potência das abordagens qualitativas comprometidas com os sujeitos da pesquisa. A etnografia, aqui mobilizada como forma de aproximação ética e epistemológica, revelou-se fundamental para acessar camadas simbólicas que escapam às leituras generalizantes dos processos de patrimonialização.

Além disso, os resultados desta investigação oferecem subsídios para o aperfeiçoamento de políticas públicas mais inclusivas, capazes de reconhecer e valorizar as patrimonialidades vividas, com foco na salvaguarda do patrimônio alimentar. A experiência da Comunidade Gustavo Adolfo, com suas festas, suas práticas alimentares cotidianas e sua resistência simbólica, aponta para a urgência de rever os critérios e formatos de reconhecimento cultural adotados pelos órgãos de preservação, em âmbitos estadual e federal. Ao defender um modelo de patrimonialização que reconheça as práticas do cotidiano, os vínculos afetivos e a memória coletiva, o trabalho sugere caminhos para a construção de inventários participativos e para processos de reconhecimento mais dialógicos e democráticos.

Cabe ainda destacar a contribuição desta tese para o campo da Gastronomia, área de formação do pesquisador. Por se tratar de um campo acadêmico recente, ainda em processo de afirmação epistemológica, estudos como este fortalecem sua legitimidade como espaço de reflexão crítica e produção de conhecimento. Ao articular temas como identidade cultural, políticas de memória e alimentação enquanto linguagem simbólica, a tese contribui para a afirmação da Gastronomia como área de conhecimento sensível às questões sociais, políticas e patrimoniais do presente.

#### **5.4. Limitações e perspectivas para pesquisas futuras**

Como todo processo de pesquisa, esta investigação também apresenta limites que merecem ser reconhecidos, não como fragilidades, mas como fronteiras que abrem espaço para novos caminhos. O recorte territorial e temático, centrado no município de Morro Redondo e, de modo mais específico, na Comunidade Gustavo Adolfo, permitiu um mergulho aprofundado em uma realidade local. No entanto, essa delimitação impossibilita generalizações para outros contextos rurais do Rio Grande do Sul ou do Brasil, cujas dinâmicas de patrimonialização e práticas alimentares podem apresentar características distintas.

Outro aspecto a ser considerado diz respeito ao recorte territorial da pesquisa, centrado nas práticas alimentares da Comunidade Gustavo Adolfo. A profundidade alcançada com esse enfoque, embora tenha gerado contribuições significativas, limitou a possibilidade de comparação com outras comunidades do município. Reconhece-se que o mapeamento das festas e manifestações alimentares das demais localidades de Morro Redondo constitui um caminho metodológico relevante, mas sua realização se mostrou inviável neste momento, tanto pelas restrições temporais quanto pela complexidade inerente à abordagem etnográfica adotada, que exigiria um grau de aprofundamento semelhante ao desenvolvido na comunidade em questão. Ainda assim, aponta-se como promissora a realização de um mapeamento mais abrangente das patrimonialidades alimentares invisibilizadas, sobretudo entre colônias com diferentes inserções territoriais, étnicas e culturais. Essas comunidades configuram um cenário denso e fértil para investigações futuras voltadas à compreensão das múltiplas formas de produção, reprodução e apagamento simbólico de práticas alimentares locais, frequentemente ofuscadas pelos discursos institucionais de patrimonialização.

Junto a isso, é fundamental registrar os desafios concretos enfrentados ao longo da pesquisa. O contexto pandêmico da Covid-19, que atravessou parte significativa do desenvolvimento do trabalho, impôs restrições sanitárias que afetaram as possibilidades de deslocamento, observação participante e realização de eventos comunitários. Na etapa final, o avanço de eventos climáticos extremos, como as enchentes que impactaram praticamente todo o nosso estado. Ainda que essas condições tenham interferido nas interações possíveis, elas não comprometeram a densidade dos dados coletados, mas reforçam a necessidade de considerar a

vulnerabilidade dos territórios como parte das dinâmicas que afetam a vida cultural local.

As limitações aqui apresentadas apontam para um conjunto de possibilidades promissoras de continuidade investigativa. Estudos comparativos entre diferentes municípios podem contribuir para compreender como a patrimonialização alimentar se manifesta em distintos contextos socioculturais. Análises mais aprofundadas sobre o impacto do turismo gastronômico, por sua vez, poderão problematizar em que medida ele atua como vetor de preservação ou transformação das tradições alimentares. Pesquisas voltadas às estratégias comunitárias de valorização alimentar também se revelam promissoras, permitindo compreender como grupos locais reivindicam reconhecimento e se articulam frente aos processos institucionais de patrimonialização.

Por fim, abre-se a possibilidade de conectar os resultados desta pesquisa com campos de ação institucional, como os sistemas de ensino, os programas de extensão universitária e as políticas públicas de cultura e turismo.

### **5.5. Considerações finais**

Ao longo do processo de investigação, ficou evidente que a patrimonialização alimentar é um campo em permanente disputa, tensionado por interesses econômicos, memórias afetivas, políticas públicas e práticas comunitárias. O caso do doce colonial em Morro Redondo revelou a potência simbólica do alimento como elemento de identidade e promoção territorial, mas também os limites e as exclusões operadas quando o reconhecimento cultural adota uma lógica institucional seletiva.

Ao acompanhar os modos como a Comunidade Gustavo Adolfo vivencia, transmite e celebra suas práticas alimentares, foi possível perceber que o verdadeiro patrimônio alimentar não está apenas nos produtos eleitos oficialmente, mas nos gestos cotidianos, nas receitas transmitidas oralmente, nos mutirões festivos e nos vínculos comunitários. A Festa da Comunidade, mais do que um evento, constitui uma prática de transmissão e pertencimento, um exercício de memória e uma forma de resistência frente às narrativas hegemônicas de patrimonialização.

O patrimônio, aqui, não é tratado como algo fixo ou imutável, mas como processo de construção social, de maneira fluida e em movimento. Muitas vezes conflitante, outras vezes invisibilizado, mas sempre vivo. Reconhecer as patrimonialidades vividas, aquelas que escapam aos inventários oficiais, é um gesto

político, que exige escuta, abertura e compromisso com a diversidade cultural dos territórios.

Como desdobramento ético e político deste trabalho, propõe-se também a realização de ações de devolutiva à Comunidade Gustavo Adolfo, reconhecendo que a produção de conhecimento acadêmico deve retornar às pessoas que o tornaram todo esse trabalho possível. Entre as iniciativas planejadas, destaca-se como continuidade desse trabalho, a elaboração de um livreto de receitas tradicionais da comunidade, baseado nas práticas alimentares observadas durante o período de campo, como instrumento de valorização e transmissão dos saberes locais. Além disso, prevê-se o desenvolvimento de oficinas extensionistas, como as do projeto Mestres do Futuro, realizadas em eventos acadêmicos como o III SEMPIAS, para divulgação desses produtos e práticas, aproximando universidade e comunidade em um gesto de reconhecimento mútuo, reafirmando o compromisso da pesquisa com os sujeitos e os territórios que inspiraram e sustentaram este percurso.

Como desdobramento ético e político deste trabalho, propõe-se também a realização de ações de devolutiva à Comunidade Gustavo Adolfo, reconhecendo que a produção de conhecimento acadêmico deve retornar às pessoas que o tornaram todo esse trabalho possível. Entre as iniciativas previstas como continuidade da pesquisa, destaca-se a elaboração de um livreto com receitas tradicionais da comunidade, baseado nas práticas alimentares observadas durante o período de campo, funcionando como instrumento de valorização e transmissão dos saberes locais. Além disso, projeta-se o desenvolvimento de oficinas extensionistas, como as promovidas pelo projeto Mestres do Futuro e realizadas em eventos acadêmicos como o III SEMPIAS, voltadas à divulgação desses produtos e práticas. Tais ações buscam aproximar universidade e comunidade em um gesto de reconhecimento mútuo, reafirmando o compromisso da pesquisa com os sujeitos e os territórios que inspiraram e sustentaram este percurso.

Espera-se que esta tese contribua para fortalecer debates mais inclusivos sobre o patrimônio alimentar, pautados na escuta das comunidades, na valorização das práticas do cotidiano e na construção de políticas públicas que dialoguem com os modos de vida dos sujeitos que mantêm viva a cultura com suas mãos, seus saberes e suas histórias. Que este trabalho inspire não apenas novos estudos, mas também ações concretas de reconhecimento e salvaguarda de tradições que, apesar de

silenciadas institucionalmente, seguem pulsando com vigor nas cozinhas, nas festas e nas mesas coletivas espalhadas pelo interior do país.

## REFERÊNCIAS

ABREU, Regina, et al. Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: DP & A, 2009.

ACYPRESTE, Izadora Pereira. Patrimônio alimentar: passos para a garantia da sociobiodiversidade e segurança/soberania alimentar. Tessituras: Revista de Antropologia e Arqueologia, 2016, 4.1: 335-335.

ALMEIDA, LUCIANE DE OLIVEIRA; VIVIAN, DIEGO LUIZ. Sabores e Saberes Missioneiros: práticas culinárias e hábitos alimentares em São Miguel das Missões/RS. XXVII Simpósio Nacional de História. 2013

ALVES, Edmar. Instituição, institucionalização e desinstitucionalização sob a ótica do institucionalismo sociológico. Direito Real, 27 abr. 2024. Disponível em: Acesso em: 10 out. 2024.

ALVES, Emiliano Rivello. Pierre Bourdieu: a distinção de um legado de práticas e valores culturais. 2008. Disponível em: <https://www.metodista.br/revistas/revistas-metodista/index.php/CSO/article/view/3647>. Acesso em: 10 abr. 2024

AMAYA-CORCHUELO, Santiago. Tesoros Humanos Vivos, patrimonio alimentario y desarrollo territorial. In: OOSTERBECK, L et al. (org.). Gestão Integrada do Patrimônio Cultural: Humanidades, Sociedade e Ambiente. Pelotas: Ed. da UFPEL, 2020.

AMILIEN, Virginie; TORJUSEN, Hanne; VITTERSØ, Gunnar. From local food to terroir product? Some views about Tjukkmjøl, the traditional thick sour milk from Røros, Norway. Anthropology of food, n. 4, 2005.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. In: MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine. Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008, p. 85-102.

ANGROSINO, Michael V. Etnografia e observação participante. Tradução de Ana Maria L. Ioriatti. Porto Alegre: Artmed, 2009.

ANSARA, Soraia. Políticas de la memoria X políticas del olvido: posibilidades de desconstrucción de la matriz colonial. Revista Psicología Política, v. 12, n. 24, p. 297-311, 2012.

APPADURAI, Arjun. A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Niterói: Ed. Universidade Federal Fluminense, 2008.,

ARINS, Henrique Budal; DE OLIVEIRA AREAS, Patrícia. Tempo, patrimônio e alimento: análise de alguns modelos culturais no Slow Food. Revista Confluências Culturais, 2020, 9.2: 67-77.

ARNAIZ, Mabel Gracia. Mudanças econômicas e socioculturais e o sistema alimentar. In: GRACIA ARNAIZ, Mabel. Alimentação, corpo e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 23-50.

ARÉVALO, Javier Marcos. El patrimonio como memoria social y representación colectiva: La intangibilidad de los bienes culturales. In: Fronteras, patrimonio y etnicidad en Iberoamérica. Signatura Demos, 2009. p. 171-195.  
as culturas como patrimônios. Horizontes antropológicos, v. 11, n. 23, p. 15-36, 2005.

ASSMANN, Jan; CZAPLICKA, John. Collective memory and cultural identity. New German critique, n. 65, p. 125-133, 1995.

ASSOCIAÇÃO SERRA DOS TAPES. Serra dos Tapes: Cultura, história e natureza. 2024. Disponível em: Acesso em: 24 abr. 2025.

ATA nº 1. Comunidade Evangélica São Pedro. Morro Redondo, RS, 3 de novembro de 1973.

ATA nº 2. Comunidade Evangélica Gustavo Adolfo. Morro Redondo, RS, 9 de julho de 1974.

ATA nº 3. Comunidade Evangélica Gustavo Adolfo. Morro Redondo, RS, 6 de março de 1975.

BACH, Alcir Nei. Patrimônio Agroindustrial: Inventário das fábricas de compotas de pêssego na área urbana de Pelotas (1950-1990). 2017.

BAHL, Miguel. Planejamento e Gestão de Eventos. Curitiba: UFPR, 2016.

BARBOSA, Livia. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Janie K. (Org.). Juventude, Consumo & Educação 2. Porto Alegre: ESPM, 2009.

BARCZSZ, D. S.; AMARAL, F. F. A. Turismo Gastronômico: A percepção do turista na 18ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco de Campo Mourão Estado do Paraná. Revista Patrimônio: Lazer & Turismo. Santos, v. 7, n. 11, 2010, p. 66-98.

BARRÈRE, Christian. Patrimoines gastronomiques et développement local: les limites du modèle Français de gastronomie élitiste. Mondes du tourisme, 2013, 7: 15-36.

BATISTA, Bianca de Lima. Festivais gastronômicos e o turismo: um estudo sobre Curitiba/PR. Trabalho de conclusão de Curso (Graduação Curso de Turismo) - Departamento de Turismo - Ciências Humanas, Universidade Federal do Paraná. Curitiba, p. 74. 2018

BELMONTE, Giane Trovo; HALMENSCHLAGER, Wagner; MICHELON, Francisca Ferreira. Narrativas orais entre a mexedura e o borbulhar do doce no tacho: histórias ocultas, um relato de experiência. Revista Memória em Rede, 2023, 15.28: 197-219.

BELMONTE, Giane Trovo. Tesouro Humano Vivo: os guardiões do saber-fazer da tradição doceira de Morro Redondo/RS. 2023. Master's Thesis. Universidade Federal de Pelotas.

BELO, Lucas Lima Andrade; TELES, Kátia Inêz; SILVA, Hesley Machado. Efeitos da alimentação na evolução humana: uma revisão. *Conexão Ciência* (Online), 2017, 12.3: 93-105.

BELUZZO, Rosa. A valorização da cozinha regional. *Gastronomia: cortes e recortes*. Senac, Brasília, p. 181-188, 2005.

BENEMANN, Nicole Weber. Ingredientes, práticas e transformações: Uma etnografia de perto e de dentro da cozinha profissional. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, p. 119. 2021.

BENHAMOU, Françoise. Economia do patrimônio cultural. Edições Sesc, 2017.

BERNAT, Elena Espeitx. entre campo y ciudad a través de los «productos de la tierra». *Agricultura y sociedad*, 1996, 80-81: 83-116.

BERTONCELO, Edison. Classe social e alimentação: padrões de consumo alimentar no Brasil contemporâneo. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 34, e3410005, 2019.

BESSIS, Sophie. Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles. *Autrement. Série mutations* (1989), 1995, 154.

BESSIÈRE, Jacinthe. Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in: rural areas. *Sociologia ruralis*, v. 38, n. 1, p. 21-34, 1998.

BESSIÈRE, Jacinthe; TIBÈRE, Laurence. Patrimoines alimentaires. *Anthropology of food*, 2011, 8.

BITAR, Nina, Pinheiro. Patrimônio e dádiva: as baianas de acarajé no Rio de Janeiro. *A Alma das Coisas: patrimônios, materialidade e ressonância*, 2013.

BITTER, Daniel; BITAR, Nina Pinheiro. Comida, trabalho e patrimônio: notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras. *Horizontes antropológicos*, 2012, 18: 213-236.

BORTNOWSKA, Katarzyna; ALBERTON, Anete; MARINHO, Sidnei Vieira. Cultura e alimentação: análise das festas gastronômicas na Serra Gaúcha-RS. *Rosa dos ventos*, 2012, 4.3: 369-383.

BOURDIEU, Pierre. A distinção: crítica social do julgamento. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2008

BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, Renata (Org.). *Pierre Bourdieu: sociologia*. São Paulo: Ática, 1983. [p.82-121]



BRADACZ, Luciane; NEGRINE, Ailton. Festa popular como atrativo turístico. SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 2003, 1: 1-2.

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal, 1988.

BRILLAT-SAVARIN, A. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CANDAU, Jöel. Memória e identidade. São Paulo: Contexto, 2011.

CARDOSOS DE OLIVEIRA, Roberto. O trabalho do antropólogo. São Paulo: Ed. UNESP, 2006.

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus. André Mota| Rodrigo Otávio da Silva, v. 297, 2003.

CARVALHO, Márcio Dillmann de. Permanências e rupturas: Patrimônio, religiosidade e memória em Morro Redondo e Nova Petrópolis. 2021. 284 f. Tese (Doutorado em Memória Social e Patrimônio Cultural) – Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2021.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. Global Editora e Distribuidora Ltda, 2004.

CASTRIOTA, Leonardo Barci. Patrimônio cultural: conceitos, políticas, instrumentos. São Paulo: Annablume, Belo Horizonte: IEDS, 2009, p. 93-94.

CAVIGNAC, Julie Antoinette; SILVA, Danycelle. SABORES E PRÁTICAS CULINÁRIAS DAS COZINHEIRAS NEGRAS DO SERIDÓ (RN–BRASIL) (SABORES Y PRÁCTICAS CULINARIAS DE LAS COCINERAS NEGRAS DEL SERIDÓ (RN–BRASIL)). Revista GeoNordeste, 2019, 2: 20-40.

CHEN, Y. J. Bodily memory and sensibility. Taiwan Journal of Anthropology, v. 8, n. 3, p. 163-196, 2010.

CHOO 1, SIMON. Eating Satay Babi: sensory perception of transnational movement. Journal of Intercultural Studies, v. 25, n. 3, p. 203-213, 2004.

COLLAÇO, Janine Helfest Leicht. Os sabores da memória: as cozinhas italianas na capital gastronômica-São Paulo. XXVI-Reunião Brasileira de Antropologia, Porto Seguro, 2008.

CONTRERAS, Jesús. Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. Revista chilena de antropología, 1992, 11.

CONTRERAS, JESÚS. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CORREIA, Maria da Conceição Batista. A observação participante enquanto técnica de investigação. *Pensar Enfermagem*, Lisboa, v. 13, n. 2, p. 30-36, 2009.

CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny (org.). *Paisagem, tempo e cultura*. Rio de Janeiro: Ed UERJ, 1998.

CORÇÃO, Mariana. Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea. In: XXIV Simpósio Nacional de História- SNH, 24, 2007, São Leopoldo. *Anais...* São Leopoldo: SNH, 2007.

COSTA, Luciana de Castro Neves. *Paisagem Cultural: desafios na construção e gestão de uma nova categoria de bem patrimonial*. Tese (Doutorado em Memória Social e Patrimônio Cultural) – Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, p 338. 2018.

COSTA, Luciana de Castro Neves. Da paisagem à panela: patrimônios alimentares e interfaces turísticas no Brasil. *Políticas Culturais em Revista*, 2023, 16.1: 140-161.

COSTA, Luciana de Castro Neves; SERRES, Juliane Conceição Primon. A patrimonialização de referentes culturais alimentares no Brasil. *Revista Confluências Culturais*, 2020, 9.2: 135-146.

CRISTÓVÃO, Artur. Mundo rural: entre as representações (dos urbanos) e os benefícios reais (para os rurais). In: RIEDL, Mário; ALMEIDA, Joaquim Anécio; BARBOSA, Andyara L. B. Viana (Org.). *Turismo rural: tendências e sustentabilidade*. Santa Cruz do Sul: Ed. Unisc, 2002.

CRUZ, Mércia Socorro Ribeiro; MENEZES, Juliana Santos; PINTO, Odilon. *Festas culturais: tradição, comidas e celebrações*. Encontro Baiano de Cultura, 2008, 1.

CSERGO, Julia. O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato. *História: Questões & Debates*, 2011, 54.1.

DAGNINO, Renato. *Tecnologia Social: contribuições conceituais e metodológicas*. Eduepb, 2014.

DA MATTA, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.

DAINESE, Grazielle. Os casos e o gênero: acontecimentos da moralidade camponesa. *Revista Estudos Feministas*, 2017, 25.2: 733-755.

DE CASTRO, Helisa, Canfield; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. *Ágora*, v. 18, n. 1, p. 18-27, 2016.

DE LIMA, Denise Pastore; SCHALLENBERGER, Erneldo; DE LIMA, Ezequiel. *Festas típicas gastronômicas de cidades da região oeste do Paraná e a influência*

econômica que representam para a economia local. *Revista Tecnologia & Humanismo*, 2005, 19.28: 127-142.

DE MORAIS, Luciana Patrícia. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. *História: questões & debates*, 2011, 54.1.

DE SOUZA LIMA, Romilda. Contribuição das festas para a valorização do patrimônio imaterial alimentar nas linhas rurais. *Eutopia: Revista de Desarrollo Económico Territorial*, 2022, 21: 143-164.

DELLA GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza. A culinária como patrimônio cultural imaterial. *Revista Cadernos do Ceom*, 2009, 22.31: 45-68.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. A comida, a dieta, o gosto: mudança na cultura alimentar urbana. 1999.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003.

DÓRIA, Carlos Alberto. Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia. Senac, 2006.

DÓRIA, Carlos Alberto. Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira. Fósforo, 2021.

DOS SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História: questões & debates*, v. 42, n. 1, 2005.

DOS SANTOS QUEIRÓS, António. Turismo cultural e economia do património. *Revista Turismo & Desenvolvimento*, 2014, 4.21/22: 107-117.

DUBOIS, Philippe. O ato fotográfico. Campinas: Papyrus, 1994.

DURKHEIM, Émile. As formas elementares da vida religiosa. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

ESPEITX, Elena. Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos revista de turismo y patrimonio cultural*, 2004, 2.2: 193-213.

ESPEITX, Elena. La patrimonialització de la cuina regional. *Estudis d'història agrària*, 1999, 157-179.

FEBVRE, Lucien. Martinho Lutero: um destino. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

FERREIRA, Maria Letícia Mazzucchi; CERQUEIRA, Fábio Vergara; RIETH, Flávia Maria da Silva. O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação. *Métis: história e cultura*, 2008, 7.13: 91-113.

FERREIRA, Maria Letícia Mazzucchi. Patrimônio: discutindo alguns conceitos. *Diálogos-Revista do Departamento de História e do Programa de Pós-Graduação em História*, 2006, 10.3: 79-88.

FERREIRA, Maria Letícia Mazzucchi. Políticas da memória e políticas do esquecimento. *Aurora: Revista de Arte, Mídia e Política*, v. 10, p. 102-111, 2011.

FISCHLER, Claude. *El (h) omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama, 1995.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1996.

FONSECA, Maria Cecília Londres. *O patrimônio em processo: trajetória da política federal de preservação no Brasil*. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora UFRJ/Minc-Iphan, 2005.

FRANÇA, Fabiana Chagas Oliveira, et al. Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro. *Anais do I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia*, 2012, 1: 1-7.

FREIRE, B. M., et al. *Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu) /RS*. 2018.

FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & senzala*. Global Editora e Distribuidora Ltda, 2019.

GARCIA, Rosa, Wanda, Diez. *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.

GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

GEERTZ(b), Clifford; CARDÍN, Alberto. *El antropólogo como autor*. Barcelona: Paidós, 1989.

GONÇALVES, Janice. *Pierre Nora e o tempo presente: entre a memória e o patrimônio cultural*. 2012.

GONÇALVES, José Reginaldo, Santos. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. In: GONÇALVES, José R. S. et al. *Seminário Alimentação e Cultura*. Rio de Janeiro: Funarte/CNFCP, 2002. (Série Encontros e Estudos, 4).

GONÇALVES, José, Reginaldo, Santos. O mal-estar no patrimônio: identidade, tempo e destruição. *Estudos Históricos (Rio de Janeiro)*, v. 28, n. 55, p. 211-228, 2015.

GONÇALVES, José, Reginaldo, Santos. *Ressonância, materialidade e subjetividade*:

GRACIA ARNÁIZ, Mabel. La transformación de la cultura alimentaria: cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona, 1960-1990). (No Title), 1997.

GULARTE, Jamile Paes do Amaral. Memória gustativa: comida, um caminho até uma lembrança querida. Turismo, gastronomia e desenvolvimento na região das Missões–Brasil. Santo Ângelo: FuRI, p. 64-75, 2016.

GULARTE, Jamile Paes do Amaral. Os doces coloniais de pelotas—um patrimônio de origens europeias. 2020. Dissertação de Mestrado.

HALBWACHS, Maurice. A memória coletiva. 2ª edição. SP: Edições Vértice. Editora Revista dos Tribunais, 1990.

HALL, Stuart (ed.). Representação: Representações culturais e práticas de significação. Sábio, 1997.

HALMENSCHLAGER, Wagner; BELMONTE, Giane Trovo; MICHELON, Francisca Ferreira. As festas como atrativo turístico para o município. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM PATRIMÔNIO, IDENTIDADE E MEMÓRIA (SEMPIAS), 3., 2023, Pelotas. Anais eletrônicos... Pelotas: UFPel, 2023. p. 107–116. Disponível em: Acesso em: 25 mar. 2024.

HALMENSCHLAGER, Wagner; BELMONTE, Giane Trovo; MICHELON, Francisca Ferreira. Contribuição das festas para a valorização do patrimônio imaterial e da tradição doceira do município de Morro Redondo/RS: onde o imaterial e o material se encontram. In: SCHIAVON, Carmem G. Burgert; NERY, Olivia Silva; PAULITSCH, Vivian da Silva; FELONIUK, Wagner; SILVEIRA, Laiana Pereira da (org.). Patrimônio cultural em debate: reflexões contemporâneas. Porto Alegre: Casalettras, 2024. p. [691-705].

HALMESNCHLAGER, Wagner, et al. Sustentabilidade ambiental em unidades de alimentação e nutrição hospitalares da região sul do Rio Grande do Sul. SEMEAR: Revista de Alimentação, Nutrição e Saúde, 2022, 4.1: 72-88.

HEIDEN, Roberto; RIBEIRO, Diego Lemos; CERQUEIRA, Fábio Vergara. A tradição dos doces coloniais em Pelotas: exposição, patrimônio e memória. 2020.

HEINRICH, Rafael Cristiano et al. Potencial de desenvolvimento rural sustentável presente no patrimônio imaterial da cultura alimentar. 2019.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. Antropologia e nutrição: um diálogo possível, 2005, 129-145.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Alimentación y sociedad: sociología del consumo alimentario en España. In: Agricultura y sociedad en la España contemporánea. Centro de Investigaciones Sociológicas (CIS), 1997. p. 417-454.

HEYMANN, Luciana Quillet. Estratégias de legitimação e institucionalização de patrimônios históricos e culturais: o lugar dos documentos. 2009.

HOLTZMAN, Jon D. Food and memory. *Annu. Rev. Anthropol.*, 2006, 35: 361-378.

HUNSCHE, Carlos. O Protestantismo no Sul do Brasil. São Leopoldo: Editora Sinodal, 1983.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Morro Redondo: Panorama. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rs/morro-redondo.html>. Acesso em: 20 de abril de 2025.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Morro Redondo. Disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/morro-redondo/panorama>. Acesso em: 20 de abril de 2025.

IGREJA EVANGÉLICA DE CONFISSÃO LUTERANA NO BRASIL (IECLB). História, missão e valores. Disponível em: <https://www.luterano.org.br/conheca-a-ieclb/historia-da-ieclb/>. Acesso em: 23 de março de 2025.

IKEDA, Joanne. Culture, food, and nutrition in increasingly culturally diverse societies. *A sociology of food and nutrition: the social appetite*, v. 2, 1999.

IPHAЕ. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado. Disponível em: Acesso em: 14 de março de 2023.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Patrimônio cultural imaterial: Livro de Registro dos Saberes. Brasília: IPHAN, 2000. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br/assuntos/patrimonio-imaterial/livro-dos-saberes>. Acesso em: 25 out. 2024.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Tradições Doceiras de Pelotas (RS) se tornam patrimônio imaterial. 2018. Disponível em: Acesso em: 13 de janeiro de 2024.

JOHNSTON, Josée; BAUMANN, Shyon. *Foodies: Democracy and distinction in the gourmet foodscape*. Routledge, 2014.

JUNIOR, Fernando Santa Clara Viana; BRAGA, Lucas Onorato. Paneleiras de Goiabeiras: ofício como herança cultural imaterial Capixaba. *Revista do Arquivo Público do Estado do Espírito Santo*, 2017, 1.2: 143-151.

JUNIOR, Wolney Felipe Antunes. O papel do campesinato na salvaguarda de patrimônios culturais imateriais associados à alimentação. *Revista Arqueologia Pública*, 2022, 17: e022019-e022019.

KATZ, Esther. Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário? *Espaço Ameríndio*, 2009, 3.1: 25-25.

LATOUR, Bruno. *A esperança de Pandora*. SciELO-Editora UNESP, 2017.

LEAL, João. Capítulo 9 Patrimônio Cultural imaterial, Festa e Comunidade. 2015.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O cru e o cozido. (tradução: Beatriz Perrone-Moisés). São Paulo: Cosac Naify, 2004.

LOPES, Rodrigo Touse Dias. Notas sobre a história da alimentação: contribuições para o estudo da formação do homem ocidental. Educação, v. 2, n. 1, p. 83-103, 2012.

LUCAS, Joana; CAVIGNAC, Julie; DE MELO, Paula Balduino. PATRIMÔNIOS ALIMENTARES: PROCESSOS, TERRITORIALIDADES E NOVOS MERCADOS. Vivência: Revista de Antropologia, 2021, 1.57.

LUNARDI, Raquel. Mudanças nas relações de trabalho e gênero no turismo rural. 2012.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. 2005. p. 49-55.

MACIEL, Maria Eunice. Os sabores do patrimônio. In: LIMA FILHO, Manuel Ferreira; BEZERRA, Marcia (org.). Os caminhos do patrimônio no Brasil. Goiânia: Alternativa, 2006. p. 89-104.

MACKENDRICK, Norah. Foodscape. Contexts, v. 13, n. 3, p. 16-18, 2014.

MAGNI, Claudia Turra; BRUSCHI, Mauro; MAZZILLI, Caio; KRONE, Evander Elói. Saberes, sabores e imagens da colônia. In: MENASCHE, Renata (org.). Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. p. 195-216.

MALINOWSKI, Bronislaw. Argonautas do Pacífico Ocidental: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia. São Paulo: Abril Cultural, 1978

MARINHO, Katarzyna Bortnowska; ALBERTON, Anete. Comida Local e Memória Gustativa: Percepções na Tirolerfest de treze Tílias (SC). X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, Universidade de Caxias do Sul. Anais, 2013.

MATTES, Anita; DUPRAT, Mariana; GUSSO, Luana. Patrimônio gastronômico: o reconhecimento da alimentação como um patrimônio cultural imaterial. Revista Confluências Culturais, 2022, 11.2: 45-57.

MEDEIROS, M. L.; SANTOS, E. M. Festivais Gastronômicos em Belo Horizonte - MG: Considerações sobre os reflexos gerados nos empreendimentos envolvidos. Revista Cultur, Bahia, v. 23, n. 2, 2009, p. 81-93.

MENASCHE, Renata; MARQUES, Flávia Charão; ZANETTI, Cândida. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. Revista de Nutrição, Campinas, v. 21, p. 145 -158, 2008.

MENASCHE, Renata; MINGOTE, José. Cuando la comida se convierte en patrimonio. Patrimonio inmaterial, museos y sociedad. Balances y perspectivas de futuro. Catálogo de publicaciones del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. España, 2013.

MENASCHE, Renata; ALVAREZ; Marcelo; COLLAÇO, Janine. Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões. In: \_\_\_\_\_ (Org.). Dimensões socioculturais da alimentação. Diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012.

MESSIAS, Andréa Cunha. A salvaguarda do saber-fazer do doce colonial em Morro Redondo/RS: a análise do “patrimônio em ação”. 2022. Master's Thesis. Universidade Federal de Pelotas.

MICHEL, Johann. Podemos falar de uma política do esquecimento? Revista Memória em Rede, Pelotas, v. 2, n. 3, p. 13-25, 2010.

MICHELON, Francisca Ferreira, et al. Políticas públicas do patrimônio cultural: ensaios, trajetórias e contextos. Universidade Federal de Pelotas, 2012.

MICHELON, Francisca Ferreira. Mulheres trabalhadoras: construir e aprender a tradição do doce colonial (Serra dos Tapes/RS). Cuadernos de Educación y Desarrollo, 2023, 15.9: 8219-8241.

MICHELON, Francisca Ferreira. O patrimônio industrial da Universidade Federal de Pelotas. Patrimônio e Memória, v. 15, n. 2, p. 192-215, 2019.

MICHELON, Francisca Ferreira. O Patrimônio Invisível. In: Francisca Ferreira Michelin. (Org.). O Patrimônio Industrial da UFPel. 1ed. Pelotas: Editora da UFPel, 2019, v. 1, p. 17-24.

MICHELON, Francisca Ferreira. Um conflito de memória: a invisível cidade operária. Revista Latino-Americana de História, 2013, 2.7: 26-40.

MIGUEL, Marcelo Calderari, et al. Visibilidade do ofício das paneleiras de Goiabeiras: realidades, desafios e tendências. Revista Tecnologia e Sociedade, 2019, 15.38.

MILLÁN, Amado. Malo para comer, bueno para pensar: crisis en la cadena socio alimentaria. In: Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España. Ariel, 2002. p. 277-296.

MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes. Patrimônio alimentar, patrimônio turístico: potencialidades regionais a partir do reconhecimento formal de saberes e produtos alimentícios. Revista Memória em Rede, 2023, 15.28: 245-274.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais, v. 16, n. 47, p. 31-42, 2001.

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura; trad. De Letícia Martins de Andrade— São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.



MORAIS, Luciana Patrícia de. Cultura alimentar e patrimônio: ressignificações do cotidiano. In: Campo e cidade na modernidade brasileira: literatura, vilas operárias, cultura alimentar, futebol, correspondência privada e cultura visual. 2008. p. 69-96.

MOREIRA, Frederico Luiz; DE CASTRO SIMAN, Lana Mara. Festa, patrimônio vivo: reflexões sobre educação na feitura de tapetes do Corpus Christi. Revista Memória em Rede, 2020, 12.22: 24-46.

MORRO REDONDO, Prefeitura Municipal de. Disponível em: Acesso em: 03 maio. 2022.

MORRO REDONDO, Prefeitura Municipal de. Disponível em: <https://morroredondo.rs.gov.br/index.html>. Acesso em: 10 set. 2024.

MORRO REDONDO. Lei nº 2.208, de 13 de março de 2019. Dispõe sobre a criação o calendário oficial de festas e eventos da cidade de morro redondo e dá outras providências. Disponível em: Acesso em: 14 set. 2022.

MORRO REDONDO. Plano Municipal de Turismo 2019/2023. Costa Doce: SEBRAE/RS, 2019.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Caxias do Sul, 2010.

MULLER, Silvana Graudenz; FIALHO, Francisco Antônio Pereira. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. Travessias, v. 5, n. 1, 2011.

MÜLLER, Lúcia. Entrevista concedida ao pesquisador Wagner Halmenschlager. Morro Redondo, 2024.

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

MÜLLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer. A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais. Revista Thema, 2012, 9.1.

MÜLLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; PELAEZ, Nicole. Identidade Gastronômica: a extensão acadêmica na preservação dos Patrimônios Culturais. Raízes e Rumos, v. 1, n. 2, 2013.

NADALINI, Ana Paula. Alimentação e mitos nas religiões de matriz africana na Curitiba atual. XI Encontro Regional da Associação Nacional de História-Anpuh/PR, Curitiba, 2008.

NETO, Dary Pretto; SERRES, Juliane Conceição Primon. A importância da economia na preservação do patrimônio. *Observatorio de la Economía Latinoamericana*, 2019, 3: 4.

NOGUEIRA, Antônio Gilberto Ramos. O campo do patrimônio cultural e a história: itinerários conceituais e práticas de preservação. *Antíteses*, 2014, 7.14: 45-67.

NOVAES, Sylvia Caiuby. Imagem, magia, imaginação. *Mana*, v. 14, n. 2, p. 455-475, 2008.

PANEGASSI, R. L.; Livro: O pão e vinho da terra – alimentação e mediação cultural nas crônicas quinhentistas sobre o novo mundo. São Paulo: Alameda, 2013. 212p.

PAULILO, Maria Ignez S. O peso do trabalho leve. *Revista Ciência Hoje*, 1987, 5.28: 64-70.

PLENS, Claudia R.; DA SILVA FRANCISCO, Gilberto. Patrimônio e inventário: a escolha do objeto. *Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia*, 2016, 26: 10-26.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. *Revista estudos históricos*, v. 5, n. 10, p. 200-215, 1992.

POULAIN, Jean-Pierre; CONTE, Jaimir. *Sociologias da alimentação*. 2004.

POULOT, Dominique. Uma história, do patrimônio no Ocidente, séculos XVIII - XXI: do monumento aos valores. Trad. Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 2009, p. 13.

PRATS, Llorenç. Concepto y gestión del patrimonio local. *Cuadernos de Antropología Social*. Barcelona, n. 21, p. 19-20, 2005.

PROUST, Marcel. *Em Busca do Tempo Perdido: no caminho de Swann*, Combray. Trad. Fernando Py, v. 1, 1913.

RIO GRANDE RURAL. 1ª Festa do Doce Colonial Morro Redondo. Disponível em: Acesso em: 24 abr. 2025.

ROCHA, Monica Guerra da, et al. PAISAGENS ALIMENTARES URBANAS–UMA POSSIBILIDADE DE LEITURA DAS URBANIDADES CONTEMPORÂNEAS. in *SciELO Preprints*. 2023.

RODRIGUES, Luiz Henrique. Transmissão cultural e mercantilização: uma etnografia da produção e comercialização de panelas de barro pelas paneleiras de Goiabeiras. *Anais do Seminário Nacional da Pós-Graduação em Ciências Sociais-UFES*, 2011, 1.1.

ROLIM, Maria Carmo Marcondes Brandão; GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Do patrimônio gastronômico: o papel da história da alimentação na valorização das comidas tradicionais no Brasil. *XXIV Simpósio Nacional de História*, 2007.

ROSENDAHL, Zeny (Org.). Paisagem, tempo e cultura. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1998.

ROTEIRO MORRO DE AMORES. Conheça o Roteiro Morro de Amores. 2024. Disponível em: Acesso em: 24 abr. 2025.

SALVARO, Giovana Ilka Jacinto; LAGO, Mara Coelho de Souza; WOLFF, Cristina Scheibe. "Mulheres agricultoras" e "mulheres camponesas": lutas de gênero, identidades políticas e subjetividades. *Psicologia & Sociedade*, 2013, 25: 79-89.

SANTILLI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. *Demetra: Food, Nutrition & Health/Alimentação, Nutrição & Saúde*, 2015, 10.3.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. História da alimentação no Paraná. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

SANTOS, Lucia Cristina Muller dos. Apresentação de 50 anos da Comunidade Gustavo Adolfo. [Apresentação em PowerPoint]. 2023. Disponível em: Acesso em: 25 mar. 2025.

SAUER, Carl. *The Morphology of Landscape*. Berkeley: University of California Press, 1998.

SEREMETAKIS, C. Nádia. The memory of the senses: Historical perception, commensal exchange and modernity. *Visual Anthropology Review*, v. 9, n. 2, p. 2-18, 1993.

SETTON, Maria da Graça Jacintho. A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. *Revista Brasileira de Educação*, v. 19, p. 60-70, 2002.

SEYMOUR, Diane. A construção social do gosto. In: SLOAN, Donald (Org.). *Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor*. Barueri (SP): Manole, 2005. [p. 1-26]

SILVA, Daniel Antônio Coelho. 04) A Manutenção e a Reconfiguração dos Hábitos como Fonte de Identidade Cultural: O Caso dos Migrantes Maranhenses em São Gotardo-MG. *Revista Brasileira de Educação e Cultura| RBEC| ISSN 2237-3098*, p. 60-70, 2017

SIMMEL, George. A natureza sociológica do conflito. In: MORAES FILHO, Evaristo (org.). *Simmel: Sociologia*. São Paulo: Editora Ática, 1983.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 159-166, 2004.

SMERALDI, Roberto; JENNINGS, Pedro. *Soft power, gastronomia e Amazônia: A potência da cozinha brasileira como vetor de identidade e sustentabilidade*. São Paulo: Instituto ATÁ; Slow Food Brasil; UCS, 2023.

SOUZA, Marcela Stockler Coelho de. A cultura invisível: conhecimento indígena e patrimônio imaterial. *Anuário Antropológico*, 2010, 35.1: 149-174.

STEFANUTTI, PAOLA; GREGORY, Valdir; KLAUCK, Samuel. Memórias gustativas: uma discussão de memória social e identidade. *Revista Memória em Rede*, v. 10, n. 18, p. 128-145, 2018.

TERRASUL. Festa do Doce Colonial Morro Redondo. Disponível em: Acesso em: 24 abr. 2025.

UNESCO. Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. Tradução do Ministério das Relações Exteriores. Brasília, 2006. Disponível em: Acesso em: 10 out. 2024.

VIEIRA, João M. Eventos e Turismo – Planejamento e Organização – Da teoria à prática. Lisboa: Sílabo, ed. 1, abr. 2015.

WEBER, Regina; PEREIRA, Elenita Malta. Halbwachs e a Memória: contribuição à História Cultural. *Revista Territórios e Fronteiras*, v. 3, n. 1, p. 104-126, 2010.

WOODWARD, Kathryn. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*, v. 15, p. 7-72, 2000

YADUO, HU. An exploration of the relationships between festival expenditures, motivations and food involvement among food festival visitors. Dissertation (Doctoral in Philosophy in Recreation and Leisure Studies) University of Waterloo, Ontario, 2010.

## APÊNDICES

**Apêndice A – Roteiro de entrevistas utilizado com os participantes e organizadores das festividades com pontos a serem abordados e observados.**



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
 Instituto de Ciências Humanas  
 Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural  
 Pesquisa de doutorado  
**A Importância dos Festivais gastronômicos na formação da identidade local:**  
 A paisagem gastronômica de Morro Redondo  
 Doutorando: Wagner Halmenschlager  
 Orientadora: Francisca Ferreira Michelin

Roteiro - Pontos a serem abordados/observados nas entrevistas

#### **IDENTIFICAÇÃO**

1. Identificação ou fale de você (substituindo as perguntas clássicas de idade, nome etc.)
2. Origem dos participantes
3. Nº de pessoas na família

#### **LOCALIDADE**

4. Localidade (Se são moradores dos municípios ou visitantes) que residem
5. Como chegaram ao município?
6. Qual a origem que prevalece na localidade?
7. Tempo de moradia no local (no caso de morador)

#### **FESTIVAIS**

8. O que acham das festas da cidade?
9. Há quanto tempo existem os festivais?
10. Têm o hábito de participar ou ajudar nas festividades da cidade?
11. Na sua opinião, a festa representa a cultura e a identidade da região?
12. Há quanto tempo realizam as festas?
13. É um hábito que tende a ser passado de geração em geração?
14. Você acha que as festas ajudam a manter as tradições da cidade?
15. As festas ajudam no atrativo turístico para a cidade?

#### **COMIDAS TÍPICAS**

16. Quais os pratos normalmente são ofertados?
17. Como produzem e escolhem as receitas que serão oferecidas?
18. De onde vem a matéria prima/quem fornece?
19. Como e quando produzem?
20. São receitas de família, que vêm passando de gerações em gerações?
21. Quem faz ou ajuda a fazer, é um processo realizado pela própria família?
22. A família consome esse tipo de comida no dia a dia?

#### **COMERCIALIZAÇÃO**

23. Quais os pratos que são comercializados nas festas?
24. Onde são comercializados os pratos de festas?
25. Como são entregues/quem entrega/ quem vende?
26. Tem marca/identificação/informações do produto?
27. Algum preparo tem destaque e que é mais vendido?
28. Tem registro de que este preparo seja típico?
29. Que significado tem estes preparos para a cidade?
30. Como é divulgado ou anunciado?

#### **CONTINUAÇÃO DA TRADIÇÃO**

31. Acha importante que outras pessoas aprendam sobre essas receitas?
32. Estaria disposto a repassar esse conhecimento para outras pessoas?
33. Estaria disposto a divulgar esse preparo através de um livro de receitas?
34. Observar as expressões corporais e faciais do entrevistado.

**ANEXOS**

**Anexo A –**