



# DA PAISAGEM À PANELA

*patrimônios alimentares e interfaces  
turísticas no Brasil<sup>1</sup>*

*From the landscape to the pot: food  
heritage and tourist interfaces in Brazil*

*Luciana de Castro Neves Costa<sup>2</sup>*

- .....
- 1 Este artigo integra uma pesquisa em desenvolvimento, e contou com o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), para sua realização.
  - 2 Doutora em Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas (UFPel) (2018), Mestre em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul (2011), e Bacharel em Turismo pela Universidade Federal de Pelotas (2007). E-mail: lux.castroneves@gmail.com

## RESUMO

Extrapolando sua função nutricional, as práticas alimentares constituem-se em importante referência cultural, articulando valores ligados à transmissão, à identidade, à afetividade, e ao território. Neste sentido, busca-se analisar as políticas de patrimonialização referentes às culturas alimentares conduzidas pelo IPHAN, e sua mobilização no turismo, detendo-se no estudo das tradições doceiras de Pelotas e Antiga Pelotas (Morro Redondo, Turuçu, Capão do Leão, e Arroio do Padre), a partir de pesquisa bibliográfica e documental. Diante da dimensão sistêmica da alimentação e da transmissão como elemento central da salvaguarda do patrimônio imaterial, o turismo é considerado um importante fator na promoção de práticas alimentares, em seus aspectos tangíveis e intangíveis.

**Palavras-chave:** práticas alimentares; patrimônio cultural; turismo; Pelotas (RS).

## ABSTRACT

In addition to their nutritional function, eating practices play a significant role as cultural references, connecting values associated with transmission, identity, affectivity, and territory. In this context, we seek to analyze the cultural heritage policies concerning food references implemented by IPHAN as well as their use in tourism by focusing on the study of sweet-making traditions of Pelotas and Antiga Pelotas (Morro Redondo, Turuçu, Capão do Leão, and Arroio do Padre) through bibliographic and documentary research supplemented by technical visits. Considering the systematic nature of food and transmission as a core element of intangible heritage preservation, tourism is an essential factor in promoting food practices, encompassing both tangible and intangible aspects.

**Keywords:** eating practices; cultural heritage; tourism; Pelotas (RS).

## INTRODUÇÃO

**P**ara além de sua função nutricional, a alimentação exerce uma importante função social, como referente memorial e identitário de coletividades, com desdobramentos ainda na esfera econômica, ecológica, ética e política. O consumo de determinados alimentos articula um conjunto de fatores históricos, culturais, ecológicos, sociais, e econômicos, ligados a uma rede de representações e rituais. As culturas alimentares e as construções de sentido em torno destas nos falam sobre estabilidade, sobre as práticas perpetuadas no tempo, ao mesmo tempo em que nos falam sobre o dinamismo, sobre os fluxos e as mobilidades, sobre as apropriações e adaptações.

Escândalos alimentares, a distância temporal e espacial cada vez maior entre local de produção e de consumo, processos de industrialização e homogeneização de hábitos alimentares vêm suscitando discussões relacionadas à origem dos alimentos e à preocupação com a saúde e bem-estar dos consumidores, dos produtores e dos próprios animais. Ao mesmo tempo, diante da ameaça da perda, pelo dinamismo inerente das manifestações culturais intangíveis, percebe-se o aumento de processos de salvaguarda de referentes culturais alimentares, em seus saberes e sujeitos, tanto em escala

nacional quanto internacional, impondo considerações quanto às dualidades tradição x normatização, e estabilidade x dinamismo. O vínculo territorial das práticas alimentares é abordado, ainda, na esfera do lazer e do turismo. Tomada enquanto instrumento de comunicação, diante de sua capacidade de mobilização sensorial e simbólica, a comida (em seus suportes materiais e simbólicos) concentra uma série de significados e características de sua relação com o meio, cada vez mais demandados por um perfil de turista mais ativo, que busca experiências diferentes do cotidiano, e que explore os múltiplos sentidos, para além do visual (como, comumente ao longo da história se detiveram as práticas turísticas em sua relação com o patrimônio cultural). E se o cerne da salvaguarda do patrimônio imaterial reside na transmissão, na perpetuidade dos saberes e fazeres alimentares no tempo, o turismo passa a ser mobilizado como uma das possibilidades de utilização do patrimônio enquanto recurso, num processo de retroalimentação diante do valor agregado pela chancela patrimonial.

Dentre os bens registrados como patrimônio imaterial no Brasil figuram as tradições doceras de Pelotas e Antiga Pelotas (Morro Redondo, Turuçu, Capão do Leão, e Arroio do Padre), reconhecidas em 2018, junto com o processo de tombamento do conjunto histórico de Pelotas, valorizando dois importantes eixos ligados à alimentação: o sal e o açúcar, o charque e os doces. Dentro deste contexto, o objetivo deste artigo é analisar as políticas de patrimonialização dos referentes culturais alimentares no Brasil, conduzidas pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), e sua mobilização no turismo, com estudo de caso das tradições doceras de Pelotas e Antiga Pelotas. Para tanto, baseia-se em pesquisa bibliográfica e documental.

## **CULTURAS ALIMENTARES, PATRIMÔNIO E TURISMO**

Partimos do pressuposto de que o patrimônio é uma construção, cujo entendimento, enquadramento e valores atribuídos alteram-se, gradualmente, no tempo e no espaço. Assim, a inclusão de referentes

culturais alimentares no rol de bens patrimonializáveis advém de um movimento desencadeado pela uniformização da alimentação em escala global, bem como pela dissociação entre local de produção e local de consumo. Entre as consequências deste processo, Contreras (2005) destaca a geração de um sentimento de nostalgia relativo à alimentação, que leva à valorização do nexos entre comida e território, bem como das cozinhas locais e regionais.

A potencialidade de abordar a alimentação como um referente cultural se dá, pois a alimentação constitui-se em um ato social e cultural “onde a eleição e o consumo de alimentos põem em jogo um conjunto de fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica, ligados a uma série de representações, simbolismos e rituais”. (ÁLVAREZ, 2001, p. 11, tradução nossa) Neste sentido, as culturas alimentares estão estreitamente associadas ao meio e às coletividades que as produzem e reproduzem, aos condicionantes históricos, econômicos, ambientais, bem como aos saberes e crenças que influenciam no comportamento alimentar.

Cultura alimentar pode ser entendida como o complexo de “práticas e conhecimentos, valores e crenças, técnicas e representações sobre o que, quando, como, com quem e por que se come o que se come em determinada sociedade”. (ESPEITX, 2004, p. 195) O patrimônio alimentar de determinada coletividade é, assim, uma seleção de parte de sua cultura alimentar, baseada na atribuição de determinados valores, como identidade, afetividade, transmissibilidade (baseada na noção de legado) e territorialidade.

A noção de patrimônio alimentar envolve produtos agrícolas, ingredientes, pratos e artefatos culinários, mas também compreende a dimensão simbólica da comida (modos de consumo e rituais), além de comportamentos e crenças relacionadas, e se estende a processos de seleção, descontextualização, adaptação e reinterpretação, combinando conservação e inovação. (MATTA, 2016) Podemos afirmar, então, que a comida é um importante instrumento de comunicação. Para Gândara, Gimenes e Mascarenhas (2009, p. 181),

a alimentação pode ser considerada uma importante fonte de informações sobre um determinado grupo humano e também sobre um determinado período histórico, não apenas no âmbito do que era consumido e das técnicas de preparo, mas também como reflexo de fluxos migratórios, representações ligadas ao alimento e a própria estruturação da economia, no que se refere à produção e trocas de produtos.

Assumindo o entendimento do turismo como um conjunto de práticas histórico-sociais que pressupõem o deslocamento físico e simbólico dos sujeitos para tempos e espaços diferentes do cotidiano (GASTAL; MOESCH, 2007), podemos considerar que tal estranhamento envolve múltiplos sentidos. O “consumo” da diferença dá-se, assim, também no âmbito dos diferentes sentidos mobilizados pelas práticas alimentares. Compreendida em seu sentido amplo, como fato social total, a gastronomia fala com o visitante e o engaja em uma relação pessoal com o patrimônio. (CANO, 2019) A diversidade cultural expressa por meio da alimentação assume diversos formatos no turismo, desde sua presença em estabelecimentos comerciais, como: bares e restaurantes; a rotas gastronômicas; museus; eventos; visita a produtores; chegando a compreender a noção de *souvenir* gastronômico.

Conforme assinala Amaya-Corchuelo (2020), os valores que encarnam os patrimônios alimentares, em uma dinâmica viva, são as pessoas, responsáveis por recriar práticas alimentares e garantir sua transmissão no tempo. Sendo um recurso cultural, mas, igualmente, um recurso econômico, a atividade turística acaba por ser considerada também um fator de promoção e valorização das práticas alimentares.

No âmbito internacional, a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial, criada em 2003, será um fator a influenciar este processo de retroalimentação entre ativação patrimonial da alimentação e ativação turística. Tal fato pode ser visto a partir do reconhecimento da “refeição gastronômica dos franceses”, em 2010, e a iniciativa da *Réseau des Cités de la Gastronomie Française* (Rede

de Cidades da Gastronomia Francesa), com projetos criados para as cidades de Lyon, Dijon, Paris (Rungis) e Tours, a partir de diferentes eixos temáticos, como o cruzamento da alimentação e saúde, a cultura do vinho, e a sustentabilidade, inclusive, agregando valor aos sítios já inscritos na Lista do Patrimônio Mundial, como os *Climats de Bourgogne*. (COSTA; SERRES, 2022)

Outra chancela que também trabalha com a mobilização da alimentação como atrativo turístico é a Rede de Cidades Criativas da Gastronomia da UNESCO, criada em 2004, e que, no Brasil, conta com quatro cidades reconhecidas: Belém (PA), Belo Horizonte (MG), Florianópolis (SC) e Paraty (RJ), articulando o equilíbrio entre tradição e inovação na forma de abordar as referências culturais alimentares e os recursos ambientais.

No âmbito nacional, a criação do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, em 2000, abrirá espaço para a representação da alimentação no enquadramento patrimonial, e para sua mobilização como uma das alternativas de fomento a reprodução das práticas alimentares, como veremos a seguir.

## **ENTRE SELEÇÕES E INTERPRETAÇÕES: PATRIMÔNIO ALIMENTAR E SUAS INTERFACES TURÍSTICAS NO BRASIL**

Se a institucionalização de uma política pública de preservação patrimonial relacionada às práticas alimentares ocorre a partir da década de 2000, já em 1936, no anteprojeto de Mário de Andrade para criação do então Span (Serviço do Patrimônio Artístico Nacional), estavam contempladas nas categorias de arte arqueológica e ameríndia “[...] instrumentos de caça, de pesca, agricultura”; bem como a “culinária ameríndia”. (ANDRADE, 2002, p. 274) E na categoria de arte popular, propunha-se a consideração, entre outros elementos, de “receitas culinárias”. (ANDRADE, 2002, p. 275)

Apesar de a alimentação estar, em parte, contemplada no anteprojeto de Mário de Andrade, no Decreto-lei 25/1937, essa não foi abordada diretamente. Os referentes alimentares foram, inicialmente, regidos sob a lógica do tombamento e valorizados a partir de uma perspectiva

arquitetônica. Foram tombados alguns engenhos no Nordeste, nas primeiras décadas de atuação do IPHAN, como o do Engenho Retiro: casa e capela de Santo Antônio, em Laranjeiras (SE), em 1944. Em caráter mais recente, temos o tombamento do Engenho do Mate, atual Museu do Mate, em Campo Largo (PR), em 1985; e o tombamento dos bens culturais da imigração japonesa no Vale do Ribeira, que contempla engenho, sede social e residência da Colônia Katsura (Iguape/SP), em 2013, entre outros tombamentos.

A institucionalização da figura do patrimônio imaterial, em 2000, viria a abrir perspectivas ainda não exploradas pelo patrimônio cultural, passando a abordar sua relação direta com as comunidades, como elemento identitário e afetivo; sua dinâmica de transmissão e reprodução (dentro de determinados marcos estáveis de produção), e sua vinculação ao cotidiano, às manifestações vivas, não monumentais, que se relacionam a uma série de fatores do meio ambiente. Igualmente, ampliam-se os desafios de preservação.

A noção de patrimônio imaterial pode ser compreendida como práticas, expressões, conhecimentos e técnicas – juntamente com instrumentos, objetos e lugares que lhe são associados – que as comunidades e grupos reconhecem como parte integrante do seu patrimônio cultural. (UNESCO, 2003, p. 4) A partir da inclusão desta categoria no rol do patrimônio cultural nacional, os referentes intangíveis das práticas alimentares (os saberes envolvidos em sua produção e as referências simbólicas atribuídas), foram legitimados como patrimônio cultural. Tal ampliação conceitual possibilitou a valorização de práticas alimentares vinculadas às populações indígenas e negras, bem como uma valorização da questão de gênero, com grande protagonismo feminino na condução de tais práticas.

Atualmente, existem 49 bens registrados como patrimônio imaterial brasileiro,<sup>3</sup> sendo oito ligados às práticas alimentares, que envolvem desde técnicas de cultivos agrícolas (e as manifestações culturais

.....  
3 A relação dos bens imateriais pode ser identificada na página eletrônica do IPHAN, disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/606/> Acesso em: 17 dez. 2022.

associadas à moradia, festividades e conhecimentos tradicionais), como os sistemas agrícolas tradicionais do Rio Negro (AM), e do Vale do Ribeira (SP); aos saberes relacionados à confecção de artefatos para comidas territorialmente referenciadas, como o ofício das panelleiras de Goiabeiras (ES) e o modo de fazer cuias do Baixo Amazonas (PA); aos significados, valores e simbolismos atribuídos aos modos de elaboração de determinadas comidas, como o ofício das baianas de acarajé (BA), o modo artesanal de fazer queijo Minas (MG), as práticas associadas à cajuína (PI), e as tradições doceiras de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Turuçu e Morro Redondo). Tendo em vista que o cerne das práticas alimentares está centrado na transmissão, os principais desafios de preservação baseiam-se no envolvimento dos sujeitos com as práticas alimentares patrimonializadas (o que supõe reconhecimento e adesão, como forma de garantir sua reprodução), e na preservação das paisagens nas quais elas se manifestam. Alguns referentes alimentares registrados já figuram no imaginário turístico associado à representação de determinados destinos. Neste sentido, não somente a comida assume esta característica, mas igualmente o contexto de produção e os sujeitos responsáveis pelos mesmos, como no caso do ofício das baianas de acarajé, registrado em 2005, que, com seus trajes compostos por diferentes tecidos e texturas, são elementos marcantes que compõem não só a leitura patrimonial, mas igualmente turística da Bahia. Destaca-se que a abrangência do registro é nacional, porém há uma associação estreita entre o produto (acarajé), e o estado da Bahia.

O mesmo se dá com o modo artesanal de fazer queijo de Minas nas regiões do Serro, e das Serras da Canastra e do Salitre (MG), registrado em 2008. Se, por muito tempo, Ouro Preto e outras cidades mineiras (tombadas nas primeiras décadas de atuação do IPHAN) mobilizaram grandes fluxos, a perspectiva aberta pelo registro possibilita a exploração do turismo no meio rural, em uma dimensão mais próxima dos produtores responsáveis por este “patrimônio em atividade”.

Neste sentido, ao analisar as ações relacionadas à salvaguarda dos bens registrados (IPHAN, 2018a), percebe-se foco no fortalecimento da cadeia produtiva, no associativismo, na facilitação e obtenção de matéria-prima, na regularização, mas ainda na divulgação de tais bens e na sua interface (direta ou indireta) com o turismo. Neste sentido, foram realizadas iniciativas voltadas à criação de espaços de guarda e documentação, como museus e memoriais, formatação de rotas gastronômicas, bem como, eventos de promoção dos referentes alimentares. Em Goiabeiras, por exemplo, as iniciativas voltaram-se à ampliação de mercado para os produtos, com a criação de um catálogo das panelas, e uma etiqueta indicativa de autenticidade, bem como instalação de sinalização interpretativa nas ruas do bairro de Goiabeiras, indicando os locais de produção das panelas nas residências das artesãs e no galpão. (IPHAN, 2018a) Ainda nesta linha, buscou-se a criação de um catálogo das cuias do Baixo Amazonas (PA), em parceria entre as mulheres da Associação das Artesãs Ribeirinhas de Santarém (Asarisan) e o Programa de Extensão Patrimônio Cultural na Amazônia, vinculado a Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA).

Os centros de guarda e documentação dos patrimônios imateriais figuram igualmente como elementos importantes na preservação das práticas alimentares. Foram criadas iniciativas como o Memorial das Baianas de Acarajé, em 2009, em Salvador (BA), bem como o Museu do Queijo Canastra, em Medeiros (MG).

Outras iniciativas relacionam-se à criação de rotas, como a Rota Gastronômica do Queijo Artesanal da Canastra, por meio de um projeto de extensão do Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG), Campus Bambuí, ou ainda à elaboração de materiais de divulgação, como folders e cardápios bilíngues a serem utilizados nos pontos de venda, a partir de demanda apresentada pelas baianas do estado do Rio de Janeiro. (IPHAN, 2018a)

Os eventos são igualmente vistos como oportunidades de difusão dos bens patrimoniais. Recentemente, foram promovidos o Festival do Queijo Minas Artesanal, em Belo Horizonte (MG), em 2017, o I

Festival de Cuias de Aritapera, em Santarém (PA), em 2018, bem como o IV Festival da Cajuína (PI), em 2016.

## PELOTAS: DO SAL AO AÇÚCAR

Pelotas é um município situado na região sudeste do Rio Grande do Sul (RS), com população estimada em 343.826 pessoas, e uma área de 1.609,708km<sup>2</sup>. (IBGE, 2022) Em uma relação dialógica e complementar, sal e açúcar configuraram parte importante da história da cidade, e que hoje se manifesta em seus bens patrimoniais. Em 2018, foram realizados simultaneamente o tombamento de seu conjunto histórico e o registro das tradições docesiras, sinalizando a relação estabelecida entre o patrimônio edificado (relacionado a riqueza advinda da atividade charqueadora) e as tradições docesiras.

Pelotas possui um dos maiores acervos arquitetônicos em estilo eclético do Brasil, e desde 1955 contou com alguns tombamentos em nível federal, como o Obelisco Republicano (1955); Theatro Sete de Abril (1972), conjunto arquitetônico envolvendo as casas 2, 6 e 8 na Praça Coronel Pedro Osório (1977), e Caixa d'Água na Praça Piratinino de Almeida (1984). Já o conjunto tombado em 2018 envolve: Praça Coronel Pedro Osório; Praça José Bonifácio; Praça Piratinino de Almeida; Praça Cipriano Barcelos; Parque Dom Antônio Zattera; Charqueada São João; e Chácara da Baronesa.

No que se referem às tradições docesiras, estas foram definidas em duas vertentes, para fins de inventário e registro, e que se relacionam com as configurações geográficas do território que compunha a antiga Pelotas (envolvendo outros quatro municípios): os doces finos, ou doces de bandeja, relacionados com a atividade charqueadora na planície; e os doces coloniais, relacionados com as atividades agrícolas desenvolvidas pelos imigrantes que se instalaram na Serra dos Tapes. (IPHAN)

O desenvolvimento das charqueadas será um marco na história de Pelotas. O charque é a carne bovina salgada e desidratada que foi, por muito tempo, o principal alimento da população escravizada e

de populações pobres em diversos países da América. (IPHAN) Se a região Nordeste destacava-se na produção do charque, uma grande seca entre os anos de 1777 a 1779 leva a que José Pinto Martins, estabelecido em Aracati (CE), busque a região à margem direita do arroio Pelotas para a construção de uma charqueada. Conforme Magalhães (1993), o êxito deste empreendimento viria a estimular a criação de outras charqueadas, iniciando-se a exploração da indústria saladeiril em larga escala em território rio-grandense.

O charque produzido era embarcado em navios para o Rio de Janeiro, Salvador e Cuba, que, ao retornarem, traziam produtos diversos como revistas, móveis, mantimentos e açúcar do Nordeste. Tal fato possibilitou o desenvolvimento de tradições docesiras em uma região que não plantava cana de açúcar. Segundo Ferreira, Cerqueira e Rieth (2008, p. 98), o intercâmbio com o Nordeste “constitui-se em um dos fatores que deram suporte à emergência da tradição doceira em Pelotas, tradição essa que servia como indicadora de suntuosidade, riqueza e requinte da sociedade pelotense”, já que os doces eram servidos em ocasiões especiais, devido ao açúcar ser um produto caro e pouco acessível. Percebe-se, assim, a rede de fluxos e intercâmbios econômicos articulados a partir da comida.

A riqueza gerada pela atividade charqueadora e os longos períodos de entressafra (a produção ocorria entre os meses de novembro a abril) levaram ao estabelecimento de residências longe das instalações produtivas. O auge da produção saladeiril deu-se nas primeiras décadas do século XIX e, posteriormente, entre 1860 e 1890, período em que se verificou um importante desenvolvimento urbano de Pelotas (MAGALHÃES, 1993), atualmente refletido no conjunto tombado.

Se a atividade charqueadora encontra-se materializada em várias edificações da cidade, seria a partir de seu declínio que as tradições docesiras extrapolam a esfera doméstica. De acordo com Ferreira, Cerqueira e Rieth (2008, p. 98),

foi justamente a crise desse modelo econômico baseado na indústria saladeiril que esteve na base da formação das

primeiras doceiras, uma primeira geração de mulheres que se utilizaram, de maneira profissional e com vistas ao provimento da economia doméstica, dos conhecimentos até então aplicados na execução de doces nas cozinhas dos casarões.

Assim, os doces finos, formados, entre outros, por camafeus, ninhos de fios de ovos, ameixas recheadas, fatias de Braga, e remetendo a uma alegada tradição portuguesa, passam a figurar no cenário público. Inicialmente, a comercialização de doces não apresentava clara distinção entre uma doçaria profissional e a própria clientela, já que a rede de circulação dava-se dentro de um mesmo grupo social, em festividades de domínio familiar, como batizados e casamentos. Com o tempo, com o surgimento das confeitarias e dos cursos de profissionalização de doceiras, os doces finos passam ao domínio do cotidiano. (IPHAN)

Enquanto a tradição dos doces finos desenvolve-se no contexto urbano, na Serra dos Tapes desenvolve-se a tradição dos doces coloniais. A organização da colônia de imigrantes, a partir de 1840, consolidou uma nova atividade produtiva: o minifúndio policultor, levando ao desenvolvimento de cultivos frutíferos, como: pêsego, uva, figo, goiaba, laranja, maçã, pêra e marmelo – e sua transformação em doces. Entre estes figuram os doces de frutas em conserva (introduzidos por franceses e italianos), os doces de tacho, como as *schmiers* (feitas, sobretudo, por alemães e pomeranos), as passas de frutas, os doces de massa (figadas, pessegadas, goiabadas, marmeladas), os doces de frutas cristalizados e glaciados, em uma recriação de saberes transmitidos e adaptados aos recursos locais. (IPHAN)

A geografização dos doces coloniais extrapolou a zona rural, principalmente quando da proliferação das indústrias de compotas de pêsego na zona urbana de Pelotas. As primeiras fábricas instaladas no começo do século XX localizavam-se em áreas próximas ao porto, ou nas imediações da estação férrea (antiga área fabril da cidade), o que facilitava o escoamento da produção. (BACH, 2017) A partir da década de 1950, a indústria conserveira urbana concentrou-se

junto às duas principais vias de acesso à cidade, como forma de facilitar a recepção de matéria-prima da zona rural, o escoamento da produção e a entrada de mão-de-obra, consolidando o sistema viário dos séculos XIX e XX. A decadência das indústrias de conservas de pêssego na cidade fez com que grande parte dos vestígios físicos desta atividade se perdesse com o tempo. (BACH, 2017)

No que se refere à cultura material associada às tradições docesiras, por serem do domínio cotidiano, os utensílios e objetos encontram-se nas propriedades das famílias docesiras (ainda em uso ou como objeto afetivo). Para além de utensílios de trabalho, artefatos como os tachos de cobre, colheres de pau, livros de receitas, constituem-se, muitas vezes, como objetos biográficos, que informam sobre a trajetória de diferentes gerações das famílias docesiras, influenciando o próprio aprendizado do saber doceiro, e estabelecendo vínculos afetivos e memoriais.

E se o suporte material pode ser considerado uma parte importante da constituição e transmissão do saber doceiro (e que permite sua continuidade), esse saber se configura (e se transmite) em grande parte em um conhecimento adquirido pela experiência e pela percepção, “um saber que se introjeta no sujeito gerando no mesmo uma memória sensorial”, para o qual participam olfato, tato, audição, além do treino e da reprodução de receitas a partir da observação e aprendizados em caráter intergeracional. (FERREIRA; CERQUEIRA; RIETH, 2008, p. 104)

Apesar do registro como patrimônio imaterial brasileiro ocorrer apenas em 2018, a cidade de Pelotas já registra algumas ações de fomento à salvaguarda das tradições docesiras em décadas anteriores. Para fins desta análise, nos deteremos naquelas relacionadas ao turismo. Uma das primeiras iniciativas dá-se em 1986, com a criação da Feira Nacional do Doce – Fenadoce, em uma iniciativa do poder público, por parte da Prefeitura Municipal de Pelotas e, posteriormente, assumida pela Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL), e realizada anualmente. No ano de 2022, 313 mil visitantes estiveram na feira, contabilizando um total de 1,8 milhão de doces

vendidos. (FENADOCE, 2022) A feira abrange diferentes espaços, tendo destaque a Cidade do Doce, que reúne as docerias, com fachada remontando o passado da cidade, e no qual os visitantes podem acompanhar a produção dos doces coloniais, compreendendo seu processo de manufatura.

Outra iniciativa que merece destaque é a criação do Museu do Doce, em 2011, vinculada ao Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas (UFPel). Estabelecendo igualmente a relação entre sal e açúcar, o Museu do Doce está sediado no Casarão 8, construído em 1878. O museu busca ser um espaço de visibilidade da cultura material relacionada aos doces, bem como de guarda dos objetos, documentos e narrativas ligadas aos diferentes processos da tradição doceira, “servindo como um mediador entre a tradição doceira viva, a memória e os sentidos e significados atribuídos ao doce”. (FERREIRA, 2020, p. 204) Neste sentido, é composto por diferentes coleções temáticas: Coleção Doceiras Artesanais; Coleção Fábricas de Doces de Frutas; Coleção Fábricas de Doces Finos; Coleção Confeitarias; Coleção Feira Nacional do Doce – Fenadoce; Coleção Casa do Conselheiro Maciel (com objetos relacionados ao prédio que abriga o museu). (MUSEU DO DOCE, 2022) Além das coleções, outras ações são desenvolvidas, como exposições temporárias, e outras ações em âmbito digital na página eletrônica e mídias sociais.

Interessante notar que, de acordo com o Informe Estatístico do Turismo de Pelotas 2020, no que se refere ao registro de visitantes nos prédios históricos durante a Fenadoce 2019, 4 mil pessoas passaram pelo Museu do Doce, sendo que o segundo prédio histórico mais visitado, o Casarão 2, registrou 2.020 visitantes. (PELOTAS, 2020) Tal dado pode ser um indício do processo de retroalimentação entre a visita à Fenadoce e o conhecimento de outros atrativos relacionados à temática.

Se as tradições doceiras, principalmente no que se refere aos doces finos, encontram-se vinculadas à atividade saladeiril, as charqueadas acabam por assumir papel importante na estruturação dos atrativos

turísticos. De acordo com o IPHAN (2018b), das 30 charqueadas identificadas documentalmente, apenas 13 ainda guardam resquícios originais. Algumas encontram-se abertas ao público, num processo que se intensifica a partir de 2000, assumindo diferentes funções, como atrativo turístico, meio de hospedagem, espaço para eventos, entre outros.

A Charqueada São João (tombada em 2018) data de 1810, e foi residência da família do charqueador Antônio José Gonçalves Chaves. Construída às margens do Arroio Pelotas, ponto estratégico para escoar a produção de charque até o porto marítimo de Rio Grande, a charqueada encerrou suas atividades em 1937, e foi aberta ao público em 2000. São oferecidas na charqueada: visita guiada pelo interior da propriedade e arredores, explorando, a partir do acervo da construção e da paisagem circundante, vários aspectos da produção do charque e sua relação com a história da cidade; passeio de barco, com possibilidade de avistar outros remanescentes arquitetônicos de charqueadas; almoços associados à culinária rio-grandense; e espaço para eventos. (CHARQUEADA SÃO JOÃO, 2022) A propriedade serviu ainda de locação para as filmagens de duas obras televisivas, o que contribuiu para sua divulgação em nível nacional. São elas: a minissérie “A Casa das Sete Mulheres”, produzida pela Rede Globo em 2002, e baseada no romance homônimo de Letícia Wierzchowski; e a adaptação televisiva do romance de Érico Veríssimo, O Tempo e o Vento, em 2012.

A Charqueada Santa Rita, construída em 1826, atualmente funciona como pousada de charme, explorando a edificação centenária, como também a área verde, com atividades ligadas ao ecoturismo, como passeios a cavalo, bicicletas, canoagem no Arroio Pelotas, observação de pássaros, além de um campo de golfe. O espaço pode ser utilizado também como espaço para eventos. (CHARQUEADA SANTA RITA, 2022)

Já a Charqueada Boa Vista, datada de 1811, teria sido a propriedade adquirida por Pinto Martins quando de sua instalação em Pelotas,

marcando o início da atividade saladeiril na cidade. A charqueada abriu suas portas ao público em 2007, funcionando como espaço para realização de eventos, bem como de piqueniques, sob agendamento. Também possui a Eco Experiência Charqueada Boa Vista, voltada ao público escolar, com piquenique e atividades voltadas à história, à cultura e a natureza local. (CHARQUEADA BOA VISTA, 2022)

As tradições doceras estão tanto no âmbito doméstico, quanto nas ruas da cidade, nas docerias, bancas de doces e vendedores ambulantes. Uma das iniciativas realizadas após o registro como patrimônio imaterial foi a criação da Rua do Doce, em 2022, localizada na área central, que reúne vários estabelecimentos comerciais. A construção do Centro de Comercialização de Produtos Associados ao Turismo (Rua do Doce) inclui sete espaços para docerias, banheiro público adaptado aos portadores de necessidades especiais (PNE), e área de alimentação e convivência. A gestão do espaço é feita pela Associação de Produtores de Doces de Pelotas.

Outro fator que se relaciona com o processo de retroalimentação entre as tradições doceras patrimonializadas e o turismo é o selo de indicação geográfica, na categoria “indicação de procedência”, obtido em 2011, junto ao Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) (antes, portanto, do registro como patrimônio imaterial). Em uma iniciativa da Associação de Produtores de Doce de Pelotas, buscou-se a certificação como forma de preservar os saberes e fazeres associados aos doces. A Indicação de Procedência (IP) compreende a delimitação territorial dos limites políticos dos municípios de Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Pelotas, São Lourenço do Sul e Turuçu (RS). (INPI, 2020) Estão compreendidos os doces: Bem Casado, Quindim, Ninho, Camafeu, Olho-de-sogra, Pastel de Santa Clara, Papo de Anjo, Fatias de Braga, Trouxas de Ovos, Queijadinha, Broinha de Coco, Beijinho de Coco, Amanteigado e doces cristalizados de frutas. Cabe destacar que outros bens registrados igualmente buscaram esta certificação, como as paneleiras de Goiabeiras (ES), o queijo do Serro, e o queijo da Canastra (MG), e a cajuína do Piauí (PI).

Apesar das potencialidades que tais selos apresentam, não se desconsidera os limites que impõem aos produtos reconhecidos, por vezes engessando determinadas práticas (marcadas pela sua inerente dinamicidade), ou gerando processos de exclusão, diante das normas de enquadramento e reconhecimento. Porém, tais considerações não serão abordadas nesta análise, pois extrapolam o objetivo do artigo.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Abordar o patrimônio cultural a partir da alimentação possibilita abrir múltiplas frentes de compreensão das referências culturais de coletividades, uma vez que a alimentação constitui um sistema, que articula artefatos, lugares, saberes e significados, e que, nesta ótica, contribuem para sua compreensão em caráter integrado. Neste sentido, vários são os desafios de salvaguarda de tais bens, relacionados às ações de obtenção de matéria-prima, normatização sanitária e fundiária, associativismo, e também de turismo, como forma de agregar valor ao processo e ao produto. Os patrimônios alimentares podem constituir narrativas para uma abordagem territorial dos destinos, por meio de diferentes formatos, como espaços museológicos, rotas, eventos, produtores e áreas de produção, mercados e espaços de comercialização de alimentos.

Neste sentido, as ações em prol de sua salvaguarda podem dar-se de diferentes formas, por meio de movimentos associativistas, de fortalecimento da cadeia produtiva, de políticas públicas ligadas à regularização fundiária, às normas sanitárias, à preservação do meio ambiente, e igualmente, por meio de sua mobilização na esfera do turismo.

Os patrimônios alimentares podem constituir narrativas para uma abordagem territorial dos destinos, por meio de diferentes formatos, como espaços museológicos, rotas, eventos, produtores e áreas de produção, mercados e espaços de comercialização de alimentos. Em Pelotas, a valorização das tradições docesiras está estreitamente relacionada com o charque, e ambos referentes alimentares figuram como importantes elementos turísticos em período anterior aos

reconhecimentos como patrimônio cultural (tombamento e registro), em seus suportes materiais e simbólicos, recebendo, entretanto, um novo valor agregado, a partir das chancelas patrimoniais.

As tradições doceras informam sobre aspectos geográficos (com diferentes tradições doceras na planície e na serra – e diferentes articulações de sentido em torno delas), sobre trocas e redes de intercâmbio econômico, saberes e fazeres (em seu caráter histórico, mas ao mesmo tempo afetivo e biográfico), cultura material, entre outros elementos que se relacionam com este patrimônio em atividade e que concentram uma série de significados que agregam valor à experiência turística dos visitantes, a partir de diferentes espaços de referência da cultura doceira.

## REFERÊNCIAS

ÁLVAREZ, M. La cocina como patrimonio (in)tangible. In: *Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico: la cocina como patrimonio (in)tangible*. Buenos Aires: Comisión para la preservación del patrimonio histórico cultural de la ciudad de Buenos Aires, 2002.

AMAYA-CORCHUELO, S. 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.

ANDRADE, M. de. Anteprojeto para criação do Serviço do Patrimônio Artístico Nacional. *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, n. 30, 2002. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/RevPat30\\_m.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/RevPat30_m.pdf). Acesso em: 21 abr. 2021.

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE DOCES DE PELOTAS. Disponível em: <http://docesdepelotas.org.br/site/>. Acesso em: 3 set. 2022.

BACH, A. N. *Patrimônio agroindustrial: inventário das fábricas de compota de pêssego na área urbana de Pelotas (1950-1990)*. Tese (Doutorado em Memória Social e Patrimônio Cultural) – Universidade Federal de Pelotas, v. 1. Pelotas: 2017. Disponível em: [https://wp.ufpel.edu.br/ppgmp/files/2017/05/TESE\\_ALCIR\\_NEI\\_BACH\\_OUT2017\\_opt-V.1.pdf](https://wp.ufpel.edu.br/ppgmp/files/2017/05/TESE_ALCIR_NEI_BACH_OUT2017_opt-V.1.pdf). Acesso em: 5 mai. 2020.

CANO, D. La fabrique du patrimoine gastronomique dans les musées départementaux de l'Ain: une aventure croisée entre botanique, histoire, ethnologie et arts. In: *Situ Revue des Patrimoines*. França, n. 41, 2019. Disponível em: <https://journals.openedition.org/insitu/26190>. Acesso em: 23 abr. 2020.

CHARQUEADA BOA VISTA. Disponível em: <https://charqueadaboavista.com.br/>. Acesso em: 25 nov. 2022.

CHARQUEADA SANTA RITA. Disponível em: <https://www.charqueadasantarita.com.br/>. Acesso em: 24 nov. 2022.

CHARQUEADA SÃO JOÃO. Disponível em: <https://www.charqueadasaojoao.com.br/>. Acesso em: 23 nov. 2022.

CONTRERAS, J. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. (org.). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

COSTA, L. de C. N.; SERRES, J. C. P. Práticas alimentares como recurso turístico: reflexões a partir de chancelas patrimoniais da UNESCO.

COSTA, L.; SERRES, J. (org.). *Alimentação, Cultura e Identidade: miradas interdisciplinares*. São Leopoldo: Oikos, 2022. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/ppgmp/publicacoes-2/publicacoes/>. Acesso em: 7 out. 2022.

ESPEITX, E. Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. v. 2, n. 2, 2004.

FENADOCE. Feira Nacional do Doce. Disponível em: <https://fenadoce.com.br/>. Acesso em: 13 dez. 2022.

FERREIRA, M. L. M. As tradições doceiras de Pelotas e antiga Pelotas. In: OOSTERBECK, L. *et al.* (org.). *Gestão Integrada do Patrimônio Cultural: Humanidades, Sociedade e Ambiente*. Pelotas: Ed. da UFPEL, 2020.

FERREIRA, M. L. M.; CERQUEIRA, F. V.; RIETH, F. M. da S. O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação. *Métis: história e cultura*, v. 7, n. 13, 2008. Disponível em: <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/metis/article/view/696>. Acesso em: 22 ago. 2020.

GÂNDARA, J. M. G.; GIMENES, M. H. S. G.; MASCARENHAS, R. G. T. Reflexões sobre o turismo gastronômico na sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETO, A; ANSARAH, M. *Segmentação do Mercado Turístico: estudos, produtos e perspectivas*. Barueri: Manole, 2009.

GASTAL, S. de A.; MOESCH, M. M. *Turismo, Políticas Públicas e Cidadania*. São Paulo: Aleph, 2007.

IBGE. Cidades: Pelotas. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/pelotas/panorama>. Acesso em: 13 dez. 2022.

IPHAN. Anteprojeto Mário de Andrade. *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, n. 30. p. 270–286 (2002). Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/RevPat30\\_m.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/RevPat30_m.pdf) Acesso em: 5 set. 2022.

IPHAN. *Decreto n° 3.551* – Institui o registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Brasília: IPHAN, 2000. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Decreto\\_n\\_3.551\\_de\\_04\\_de\\_agosto\\_de\\_2000.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Decreto_n_3.551_de_04_de_agosto_de_2000.pdf). Acesso em: 25 nov. 2019.

IPHAN. *Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas*. Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu/RS. Brasília: IPHAN, [s. d.] Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie\\_%20tradicoes\\_doceiras\\_de\\_pelotas\\_antiga\\_pelotas.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_%20tradicoes_doceiras_de_pelotas_antiga_pelotas.pdf). Acesso em: 25 fev. 2020.

IPHAN. *Parecer técnico n° 01/2018/DEPAM, de 2 de abril de 2018*. Assunto: proposta de tombamento do “centro histórico da cidade de Pelotas”. Pelotas/RS, processo de tombamento n° 1.512–T–03. Brasília: IPHAN, 2018b.

IPHAN. *Saberes, Fazeres, Gingas e Celebrações: ações para a salvaguarda de bens registrados como Patrimônio Cultural do Brasil (2002–2018)*. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Brasil). Brasília (DF): IPHAN, 2018a. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/sfgec.pdf>. Acesso em: 6 jun. 2022.

MAGALHÃES, M. O. *Opulência e Cultura na Província de São Pedro do Rio Grande do Sul: um estudo sobre a história de Pelotas (1860–1890)*. Pelotas: EdUFPel; co-edição Livraria Mundial, 1993.

MATTA, R. *Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine’s slippery road to UNESCO*. *Social Anthropology*, n. 24, 2016. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1469-8676.12300>. Acesso em: 2 jan. 2020.

MUSEU DO DOCE. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/museudodoce/>. Acesso em: 13 nov. 2022.

PELOTAS (RS). *Informe Estatístico do Turismo de Pelotas* (ano base 2019). Disponível em: <https://pelotaturismo.com.br/observatorio>. Acesso em: 15 out. 2022.

PELOTAS (RS). Prefeitura Municipal de Pelotas. Disponível em: <https://www.pelotas.com.br/noticia/rua-do-doce-e-inaugurada-no-centro-da-cidade>. Acesso em: 2 out. 2022.

PELOTAS Turismo. Disponível em: <https://pelotaturismo.com.br/>. Acesso em: 28 out. 2022.

UNESCO. *Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial*. Tradução do Ministério das Relações Exteriores. Brasília, 2006. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ConvencaoSalvaguarda.pdf> Acesso em: 4 abr. 2021.